

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 35 (1897)  
**Heft:** 52

**Artikel:** Le vin de Lavaux à Genève  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-196618>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 14.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

un peu cassée le récit évangélique de la naissance du Christ.

Je me demande aujourd'hui comment ce fait historique et religieux, qui a changé la face du monde, a pu donner lieu à des usages aussi singuliers que celui de la Chauche-vieille, de la fonte des plombs, du piquage des psaumes, rabaissant le saint livre au rang d'un vulgaire grimoire, et de tant d'autres pratiques bouffonnes ou superstitieuses.

J'espère au moins pour l'honneur de la population féminine, que ce fait n'existe plus, qui consistait à aller frapper à minuit, la veille de Noël, à la porte de certain animal grognon, pour inférer de sa réponse ou de son silence, si l'avenir réservait un mari grognon à celle qui l'interrogeait.

Et le père *Chalande*, Chauche-vieille masculine des anciens Genevois, n'est sans doute qu'un dérivé de *Calende*, nom par lequel on désignait quelquefois, au moyen-âge, la fête de Noël. Le Saint-Nicolas des Russes serait sans doute le même personnage; de même que la *Befana* des Italiens correspond à notre Chauche-vieille.

Tout cela, y compris l'usage, en Angleterre, d'orner de feuilles de houx la demeure du riche et du pauvre, n'est autre chose qu'un reste de paganisme laissé à la suite de l'introduction des fêtes chrétiennes.

L'arbre de Noël est un emblème d'un tout autre caractère, puisqu'il représente ordinairement, dans le monde qui entoure son trône, quelque scène de la nativité. Néanmoins, je ne saurais admettre l'arbre de Noël comme fête chrétienne que dans le cercle intime de la famille ou dans une église. Et malgré cela n'en faut-il pas moins chercher l'origine dans les coutumes du culte scandinave.

Au solstice d'hiver, les adorateurs d'Odin plantaient devant leurs maisons deux sapins en croix, illuminaient leurs demeures et se livraient à de copieuses libations de bière et à de plantureux festins. Leur vénération pour les arbres sacrés se traduisaient dans certaines contrées par l'habitude d'illuminer, au moyen de torches résineuses, les arbres sous lesquels s'accomplissaient les mystères de leur dieu. C'est ainsi que *Berchta*, déesse de la lumière, était honorée. A défaut d'arbres qui lui furent spécialement consacrés, on coupait des arbustes que l'on transformait en de rustiques candélabres étincelants de clarté.

Amis lecteurs, puissiez-vous passer un heureux Noël, non à la mode d'il y a 60 ans, mais de celle qui resserre les liens de famille, élève la pensée et réjouit le cœur.

SOPHIE T.

#### Le vin de Lavaux à Genève.

On sait que dans les bonnes années le vin de Lavaux est d'une vinosité si énergique que beaucoup de profanes, surpris de cette exubérance, sont tentés de l'attribuer à une alcoolisation artificielle.

Le fait s'est présenté il y a une vingtaine d'années.

Un brave vigneron de Lavaux, qui s'était amassé une jolie fortune avec le produit de ses excellents parchets, et dont l'extrême avarice ne lui avait pas permis de quitter son village, résolut cependant de voir Genève avant de mourir.

Un beau jour, il monte en wagon et débarque à Genève; mais avant de partir, l'économe vigneron avait pris ses précautions et s'était promis de nombreux plaisirs sans bourse délier.

Il comptait sur quelques bons placements et s'était muni de quatre bouteilles de son meilleur cru de 1865. *Lé Genevois vont s'en lètzli le potès*, se disait-il en patois. Il s'installe dans un hôtel de troisième ordre, admire les

curiosités de la ville, et songe enfin, l'avant-veille de son départ, à opérer la vente de son vase de 1865. Il s'en va dans quelques maisons que le juge de paix de son cercle lui avait recommandées, et le premier client qu'il visite, ancien chapelier retiré des affaires, déguste le vin et fait une horrible grimace en s'écriant:

— Ce n'est pas du vin pur, c'est trop fort!

Notre vigneron eut beau protester:

— Je l'ai planté, fit-il, je l'ai vu naître, je l'ai porté au pressoir, je l'ai soigné, soutiré et personne d'autre que moi n'y a mis le nez.

Tout fut inutile. Le chapelier était à cheval sur ses opinions vinicoles.

Chez un autre bourgeois, même réponse:

— Il est impossible qu'un vin de cette force soit un vin naturel!

Notre vigneron rentra le soir à l'hôtel tout désappointé; il fut préoccupé toute la nuit de sa mésaventure et regrettait déjà la dépense du voyage. Mais cette insomnie avait porté ses fruits... Tout à coup, il se frappe le front, se lève, s'habille, saisit une grande carafe d'eau sur sa table de nuit, et de ses quatre bouteilles en fait six, en disant: *Ah ie diant que iè lé brouilli, eh bin ne vù pas être aliusa à tort.*

Il retourne chez ses clients et les aborde hardiment:

— Eh bien, messieurs, voilà d'une autre année; achetez-en ou n'en achetez pas, ça m'est égal, mais faites-moi le plaisir de le goûter.

— A la bonne heure, s'écrie le chapelier, voilà ce qui s'appelle du vin... Envoyez-m'en cinq cents litres.

Celui-ci l'accompagna chez ses amis et connaissances, et partout même accueil. Le soir, plus de la moitié du grand vase avait trouvé son placement.

Le bonhomme de Lavaux s'en retourna ravi et conta l'aventure à sa femme. Personne d'autre ne connut cette histoire, mais chaque fois que le vigneron entendait parler des Genevois, il avait soin d'ajouter avec un malin sourire: « Oh! oui, ce sont surtout de fins connaisseurs en vins! »

Nous nous plaisions cependant à croire qu'aujourd'hui nos vins sont mieux appréciés de nos amis de Genève.

#### Noël dans le midi de la France.

Dans le midi de la France, la fête de Noël est l'objet de manifestations toutes spéciales, qui rappellent singulièrement certains usages idolâtriques. La veille de Noël, au lieu de jeûne et de mortifications, on ouvre la fête par le grand souper. La table est dressée devant le foyer où pétille, couronné de lauriers, le *cariguié*, vieux tronc d'olivier séché et conservé avec amour pendant toute l'année par la triple solennité de Noël.

Mais avant de s'asseoir à table, on procède à la bénédiction du feu. Le plus jeune enfant de la famille s'agenouille devant le feu et le supplie, sous la dictée paternelle, de bien réchauffer, pendant l'hiver, les pieds frileux des petits orphelins et des vieillards infirmes, de répandre sa clarté et sa chaleur dans toutes les mansardes prolétaires et de ne jamais dévorer la demeure du pauvre laboureur, ni le navire qui berce le navigateur au sein des mers lointaines. Puis il bénit le feu en l'arrosant d'une libation de vin cuit, à laquelle le *cariguié* répond par des crépitations joyeuses.

Puis on se met à table. Après le souper, on se réunit en cercle autour du foyer et on chante des *noëls* jusqu'à minuit, heure à laquelle on se rend en masse à la première messe.

La nuit du 24 au 25 est la véritable fête. Pendant toute cette nuit, les pauvres sont autorisés à mendier publiquement en chantant des cantiques. Les enfants leur jettent, par la fenêtre, leur aumône, dans des bourses de papier qu'on allume par un bout pour faire voir où elles tombent.

Dans les campagnes où l'esprit de superstition n'est pas déraciné encore, on ne manque pas de laisser, cette nuit-là, sur la table, la *part des morts*,

usage assez touchant en ce qu'il semble associer les morts au festin des vivants.

La fête dure ainsi trois jours avec les mêmes festins et les mêmes chants. Seulement, le 25, au repas du soir, on mange la dinde de la Noël. Le 26, c'est le tour du pain de *Saint Etienne* surmonté du laurier qui couronne son parrain martyr. Ce pain affecte la forme d'une gourde, et on lui attribue une foule de vertus à la fois merveilleuses et burlesques.

C'est aussi le soir du 26 qu'a lieu l'inauguration des crèches, ces petits théâtres où l'on représente la naissance de Jésus. C'est là que se chantent ces *noëls* où les anges parlent toujours en français et les bergers en provençal. Ces chants populaires fourmillent de saillies naïves, de lazzi spirituels et d'éclairs de philosophie, dont on reste longtemps frappé.

Pour voir une représentation de crèche dans tous ses détails, il faut y aller le 6 janvier, jour des Rois. Ce n'est qu'à cette date que les mages apparaissent sur la scène avec leurs manteaux de soie brodés de paillettes d'or, leurs domestiques maures et leurs chameaux de carton. Les plus beaux morceaux de chants sont mis dans la bouche des rois. Du reste, presque chaque année, les fêtes de Noël inspirent sur la naissance de Jésus et sur son adoration par les mages de l'Orient, de nouveaux chants populaires que les enfants répètent dans les rues.

#### Lé roucans.

L'est portant on rudo petit meti qué cé dé roucan!

Roucanà à n'on vezin on bet dé cigare àobin on pélon dé taba po bourrà sa pipa quand on est déviant la forde, qu'on a bin idée dé tourdzi et qu'on a aoblià son paquet dé Caporat, n'ya rein à derè, kà, eintre bons vezins, on ne se cord pas mau on bliioset dé Grièchebaque po n'a chiqua et, bin dâi iadzo, à cliào que vo démandont on cigare, faut onco lào bailli lé moztsetts, dé façon que n'ont què lào mor à fourni.

Coumeint vo z'é de, po cliào z'iquie, n'ya onco rein à derè et on pào vretabliameint pas lé traità dé roucans, quand n'ein font pas coutema.

Mâ, quand on vâi dâi gaillà qu'ont bons brés et bounés piautès, on pétro solido, on n'estoma que pào bin reduirè, sè mettrè à teindre la demi-aune n'a pas fère oquiè, oï ma fâi, se cein vo démedzè pas, dé lào bailli dâi z'estrivières.

N'âi-vo jamé vu dein lé tserrairès dé cliào musicars allemands, dâi mineu, coumeint on lào dit? Et bin, cliào tutches, que n'ont portant ni tsambès ronties et ni brès trossis, àmont mi, petou què travailli, roudà pèlè velâzdo et s'esçormantsi à djuì tota la dzornà dâi mouferines et dâi sautiches que cein fâ fre-melhi lé piautès ài dzouvenès damuzallès et gravà ài serveintès dé relavà, kà pas petou l'ouzzont cliào trompettâie que hardi! l'ac-couillont via la patta d'éze et laissent tot ein pllian pè l'hotò po allà attiuat à la fenètra.

Se portant cliào gallià aviont tant sâi pou d'acquoet, se volliàvont eimpougni la bessé, lo fochâo àobin la faulx, coumeint no z'autro, porriant gâgni dâi ballès dzornà; mâ, allà lo lào derè? vo z'ariont astout einvouyi fère potografii!

Et, n'est pas rein qué dein lé z'allemanès què l'âi à dé cliào sorta dé dzeins, kâ, vo vâidès assebin per tsi no dâi lulus que n'ont rein dé mau, que porriant s'eingadzi po vôlets àobin allà po lé dzeins fochèra, sciïy, épantsi lo fémé, plliantà lé truffès, trèrè lé raves et lé z'abondances, fère lé fenèsons et lé messons, grulà lé bliiessons et lé coquiès, et qu'àmont mi fère lé tserropès et allà roucanà lào medzi tsi dâi bravès dzeins.

Et pu, cliào gaillà que sont dinse, crairià-vo que, bin dâi iadzo, sè conteintyant dâo pou qu'on lào baillè? Ma fâi na!

Bin soveint cliào z'avales-royaumes sont