

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, illuminaien leurs demeures et se livraient à de copieuses libations de bière et à de plantureux festins. Leur vénération pour les arbres sacrés se traduisait 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 russiques 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 avarece 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'économie 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. *Lè Genevois vont s'en lèzzi lè 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'exclamant:

— 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 diont que iè le brouilli, ch bin ne rù 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 accueilli. 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 connaît 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 connasseurs en vins! »

Nous nous plaisons 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 *cariguïé*, vieux trone 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 chaleur dans toutes les mansardes prolétaires et de ne jamais dévorer la demeure du pauvre labouré, ni le navire qui berce le navigateur au sein des mers lointaines. Puis il bénit le feu en l'arrosoant d'une libation de vin cuit, à laquelle le carigué 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 fêtes 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 *lazzis* 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.

Lè roucans.

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

Roucanà à n'on vezin on bet dè cigare à obin on pélon dè taba po bourrâ sa pipa quand on est devant la forzde, qu'on a bin idée d'e tourzat, et qu'on a aobillià son paquiet dè Caporat, n'ya rein à derè, kâ, eintrè bons vezins, on ne sè cord pas mau on blliosset dè Griéchebaque po n'a chiqua et, bin dâi iadzo, à cliâo que vo démandont on cigare, faut onco lâo bailli lè mottetts, dè façon que n'ont què lâo mor a fourni.

Coumeint vo z'é de, po cliâo z'iquie, n'ya onco rein à derè et on pâo vretabliameint pas dè traitâ dè roucans, quand n'ein font pas coutemata.

Mâ, quand on vâi dâi gaillâ qu'ont bons brés et bounès piautès, on pétro solidô, on n'estoma que pâo bin reduirè, sè mettrè à teindre la demi-aune n'a pas férè oquie, oï ma fâi, se cein vo démedzè pas, dè lâo bailli dâi z'estri-vières.

N'ai-vo jamé vu dein lè tserrâires dè cliâo musicâres allemands, dâi mineu, coumeint on lâo dit? Et bin, cliâo tuches, que n'ont portant ni tsambès rontiès et ni brès trossiès, âmont mi, petou què travaili, roudâ pè lè velâdzo et s'escormantsi à djuï tota la dzornâ dâi mouferines et dâi sautiches que cein fâ fremelhi lè piautès ài dzouvenès damuzallès et gravâ ài serveintès dè relavâ, kâ pas petou l'ouïont cliâo trompettâfè que hardi! l'acouillont via la patta d'êze et laissent tot ein pllian pè l'hotô po allâ attiuta à la fenêtra.

Se portant cliâo gallâ aviont tant sâi pou d'acquoet, se volliâvont eimpougni la bessô, lo fochâo àobin la faulk, coumeint no z'autro, porriant gâgnâ dâi ballès dzornâ; mâ, allâ lo lâo derè? vo z'ariont astout einvouyi férè potografiyi!

Et, n'est pas rein què dein lè z'allemagnès que l'ai a dè clia sorta dè dzeins, kâ, vo vâidès assebin per tsi no dâi lulus que n'ont rein dè mau, que porriant s'eingadzi po vôlets àobin allâ po lè dzeins fochèra, sciyi, épantsi lo fémé, plianta lè truffès, trérè lè raves et lè z'abondances, férè lè fenôsons et lè messons, grulâ lè blliessons et lè coquies, et qu'âmont mi férè lè tserropès et allâ roucanâ lâo medzi tsi dâi bravès dzeins.

Et pu, cliâo gaillâ que sont dinse, crairiâ-vo que, bin dâi iadzo, sè conteintèyant dâo pou qu'on lâo bailli? Ma fâi na!

Bin soveint cliâo z'avales-royaumes sont