

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 52 (1914)
Heft: 4

Artikel: Kursaal
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-210172>

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: 08.02.2026

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

LA SAOCESSE AO «TZERGOTZET»

Deux cloches.

La question que l'on nous avait posée et que nous avons, à notre tour, posée à nos lecteurs, dans l'espoir d'une solution définitive, est loin encore d'être résolue. Preuve en sont les lettres ci-dessous, que nous avons reçues de diverses parties du canton.

Le conflit subsiste entre la saucisse à rôtir, accompagnée de châtaignes, et la saucisse au foie ou aux choux, servie avec du poireau, mêlé ou non de pommes de terre. Nous ne pouvons que marquer les points.

La petite taille du *Conteur* nous oblige à résumer quelques-unes de ces lettres.

« Mon cher *Conteur*,

Il y a quelque quarante ans, on appelait *tsergotzet*, à Lausanne et environs, la saucisse à griller accompagnée avec une sauce de ragoût dans laquelle nageaient des châtaignes.

À Moudon, actuellement, on appelle *tsergotzet* la saucisse au foie cuite dans une bouillie aux poireaux (je ne dis pas poireaux, pour rester vaudois).

Puisque le *Conteur* est en relation avec M. le Professeur Gauchat, me serait-il permis de lui demander, par l'intermédiaire de ce journal, l'étymologie de *caion* (vous m'excuserez bien si j'en parle).

MÉRINE.

« La saocesse ao *tsergotzet*, le bin dé la saocesse à greilly avoé dé la papéta ai ztatagnés; ien é bin soveint medzi à Etzalin e lè pardai on fameu bocon. Ne compraignou pas qu'on poessé preindré dé la saocesse ao *tsergotzet* po dé la saocesse ao fédzo avoé d'ao papet ao pora. Lai a saocesse et saocesse e lai a assebin papet e papet.

ON VILLIOU ARONNA.

« Brassus, le 18 janvier 1914.

« Mon cher *Conteur*,

Votre demande concernant la « saucisse au *tsergotzet* » m'a vivement intéressé, parce que c'est un de mes plats de prédilection.

Ma femme se souvient d'avoir souvent entendu sa grand-mère parler du *tsergotzet* (elle prononçait « *cergotet* ») dont elle régalaient entre 1820 et 1830 les clients de l'Hôtel de la Tête-Noire, à Rolle.

Le *cergotet* est une purée de pommes de terre et de poireaux mélangés, ces derniers dans une forte proportion, que l'on mangeait toujours et que l'on mange encore avec de la saucisse au foie (que l'on appelle à La Vallée de la « frache »).

Quant à l'étymologie du *cergotet* ou *tsergotzet*, je l'ignore absolument.

Marius FIGUET.

« Glion (La Soldanelle), le 19 janvier 1914.

« Mon cher *Conteur*,

La saucisse au *tsergotzet* n'est pas inconnue chez nous; elle se fait avec la saucisse à rôtir et des châtaignes.

Le tout se sert dans le même plat avec la sauce des châtaignes.

Après la boucherie, quand l'on est rassasié de saucisse à rôtir et d'atériaux, pour changer on fait le *tsergotzet*, qui est un régal.

J. REUTELER.

« Lausanne, le 18 janvier 1914.

« Monsieur,

J'ai été élevé à Oron-le-Château et ma mère, qui parlait le patois de préférence au français et qui venait d'Epalinges, nous a appris dès notre enfance que le *tsergotzet* était le mets composé de poireau, de pommes de terre pelées, souvent écrasées et d'un peu de farine pour lier le tout. Et, comme on mangeait la saucisse au foie ou aux choux avec ce légume-là, on disait de la « saucisse au *tsergotzet* ».

Maintenant à Oron, nous avions des domestiques fribourgeois, originaires de Porsel, St-Martin, Bouloz, Semsales, etc., soit des villages fribourgeois voisins d'Oron. Est-ce que ce mot provenait d'Epa-

linges ou bien était-il importé du canton de Fribourg? C'est ce que ne saurais vous dire.

Si vous désirez de plus amples renseignements, je suis certain que M. Charles Liedermann, préposé aux faillites, à Vevey, saura vous en fournir. C'est un camarade d'enfance et vous n'avez qu'à vous adresser à lui, de ma part. Le patois est sa langue maternelle.

J. BRON,

Avenue Dapples, 30.

« Lausanne, 20 janvier 1914.

La question posée dans le dernier numéro du *Conteur* a réveillé en moi un excellent souvenir, celui du *sergotzet* ou *sargotzet* (je ne saurais préciser) que j'eus quelquefois le plaisir de déguster il y a quelque dix ans à la table d'une veveysanne. Cette dame, née et élevée à Vevey, désignait ainsi un savoureux mélange de saucisse de porc rôtie et de châtaignes.

Je ne puis dire si ce vocable est généralement employé sur les bords de la Veveyse. Mais, sans me risquer dans les plates-bandes des patoisants du *Conteur*, je demande la permission de leur signaler ce que j'ai trouvé à ce propos dans le *Glossaire du patois de Blonay*, de M^{me} Louise Odin, à la page 520 :

« *Sergotsé* (français vaudois : *sergotset*) s. m. Ancien mets composé de toutes sortes de viandes et de légumes, salmigondis. — Ce mets et son nom ont disparu. »

Le mets s'est modifié. Mais son nom n'a pas, comme on le voit, entièrement disparu. — P. P. »

« Lausanne, 21 janvier 1914.

Mon cher *Conteur*,

Serais-tu trop bon Vaudois pour ne jamais vouloir sortir de ton cher canton? Je n'en crois rien : tu t'es montré dans mille occasions trop bon Suisse pour nourrir la moindre jalousie ou animosité envers des Confédérés. Il faut conclure, donc, que les hasards de ses pérégrinations ne t'ont jamais conduit à la foire d'octobre de Châtel-St-Denis. C'est la grande; elle coïncide avec la *Bénichon*; toute la ville est en fête.

Si tu y étais jamais allé, tu aurais sûrement goûté du *tsergotset*, et je te garantis bien que la reconnaissance de l'estomac t'aurait gravé ce mot dans la mémoire de façon indélébile.

Le *tsergotset* est un hâchis composé de châtaignes, de choux et d'oignons, fait pour être mangé avec de la saucisse à griller. On peut aussi hâcher la saucisse préalablement, et la cuire avec les ingrédients ci-dessus.

La tradition de ce mets succulent s'est conservée, je le suppose, jusqu'à aujourd'hui dans la plupart des familles. Peut-être aussi dans quelques auberges.

Il y a 50 ou 60 ans, lorsque toute l'exportation de la Gruyère se faisait par Vevey, Châtel comptait un nombre respectable d'auberges, toutes excellentes, toutes offrant à leurs hôtes, le jour de la foire, un délicieux *tsergotset*.

Le plat est donc essentiellement fribourgeois. Il s'est répandu quelque peu dans les districts vaudois limitrophes. Mais là, la recette s'en perd. C'est dommage. Si Brillat-Savarin en avait tâté, il lui aurait probablement consacré une page de sa *Physiologie du goût*, comme à la fondue. X. »

« Lausanne, 22 janvier 1914.

Mon cher *Conteur*,

Au pied du Jura, dans mon enfance, il y a quelque cinquante ans, on appelait — et l'on appelle encore — *tsergotzet*, le poireau accommodé en sauce et servi avec de la saucisse aux choux ou au foie.

De sorte que la saucisse au *tsergotzet* — familièrement « au *tsergotze* » — est simplement, à Croy, tout au moins, de la saucisse aux choux ou au foie, servie avec du poireau. Et c'est fameux !

A. BONARD.

« Mon cher *Conteur*,

Tsergaulse (?) et *tsergotzet* me rappellent de vieux souvenirs.

Dans un village du pied du Jura, à l'appartement situé sur le pressoir, vivait, en 1881, une bonne vieille. On l'appelait si je me souviens bien la « Vaulienire » (de Vaulion). Elle avait un fils et je crois encore entendre la mère dire :

« Noutron Fréderi amô ben lo tsergaulse, avoué on petit fi dè vinaigre ».

Tout le monde connaissait le *tsergotzet*, c'était... du poireau coupé, cuit avec des pommes de terre et souvent avec une saucisse !

Était-ce de la saucisse aux choux ou de la saucisse à griller fumée?... Je ne sais. Essayez, mais surtout ne laissez pas brûler le *tsergotzet*.

« Bonnes salutations.

J. MASNATA, à Daillens. »

Nous avons encore reçu, d'un de nos abonnés de Prilly, une lettre dans laquelle, s'amusant à jouer sur les mots, il veut ne voir dans l'expression « saucisse au *tsergotzet* » que la façon dont les Allemands qui viennent dans nos campagnes désignent la saucisse où la viande fait défaut.

Il n'y a pas beaucoup de cette saucisse-là dans notre bon canton de Vaud.

Depuis que les lignes ci-dessus ont été composées, il nous est encore arrivé plusieurs communications, fort intéressantes, sur la « Saocesse ao *tsergotzet* ». Ce sera pour samedi prochain.

VAUDOIS D'EN-LA !

Si les Genevois et les Vaudois n'ont pas toujours l'air bons amis — ils le sont tout de même — c'est que Genève est jalouse de Lausanne.

— Genève ! jalouse de Lausanne ?...

Eh ! oui. Elle voudrait être la première ville du canton de Vaud. Elle n'en est que la seconde. Lausanne, dans sa population, compte plus de Vaudois que Genève. La palme lui revient, avec la priorité.

Oh ! mais les Vaudois de Genève ne sont pas les derniers des bons Vaudois. Ah ! non ! Ils cultivent une solidarité qui peut être donnée en exemple. Et l'organe principal de cette solidarité, c'est le Bureau vaudois de bienfaisance — 13, Grand'Rue — dirigé avec beaucoup de dévouement, par MM. Amédée de la Harpe et Paul Gaudard, sous la présidence de M. le colonel Horace Jaccard.

En 1913, le Bureau s'est occupé de 149 incurables et de 185 familles qui ont été assistées par leur commune d'origine et par son intermédiaire. Ce Bureau a obtenu l'admission d'un certain nombre de malades aux Bains de Lavey, au Sanatorium de Leysin, dans les hôpitaux et infirmeries, dans les asiles pour vieillards et aliénés. Il a fourni divers objets sanitaires.

Le Bureau a eu surtout beaucoup de sollicitude pour les enfants malheureux ; 419 ont été surveillés, soignés, relevés en 1913.

Cette institution accomplit une belle œuvre sociale. Mais elle a besoin de l'appui des Vaudois généreux et surtout des communes de notre canton. Or, 103 seulement, sur 383, sont membres de la société et payent des cotisations. Une commune peut payer la cotisation minimum de 5 francs ou 50 francs une fois pour toutes.

Les directeurs du Bureau ont établi un compte dont les dépenses s'élèvent à fr. 252,983 10, somme importante, certes, et utilement dépensée.

Grand Théâtre. — Spectacles de la semaine :

Dimanche 25 janvier, en matinée et en soirée, l'éternel succès : *Les Deux Gosses*, le drame célèbre de Pierre Decourcelle.

Mardi 27. Deuxième soirée du rire : *La Dame de chez Maxim's*, le désopilant vaudeville en 3 actes, de G. Feydeau, avec M^{lle} Willems et M. Bonarel.

Jeudi 29 et vendredi 30, une nouveauté pour Lausanne, *Le Secret*, comédie en 3 actes de H. Bernstein.

Location au Théâtre. Téléphone 1032.

Kursaal. — Pour terminer la saison des attractions, M. Lansac a voulu varier les soirées. Du 23 au 29 les Duperrey de Chantloup, duettistes, et le fameux Derlisert, chanteur comique des plus désopilants ; M. Mark, l'excellent comédien, jouera avec M^{me} Mark, M^{me} Yvette Lucas et trois autres camarades, une comédie nouvelle de Berton : *Le bon docteur*, très drôle, dit-on.

Le 30 nous aurons Baret avec Berthe Bady dans la *Vierge Folle* ; puis le 3 et le 4 Dramem.

Le 6, première de la revue annuelle.

Redaction : Julien MONNET et Victor FAVRAT

Lausanne. — Imprimerie AMI FATIO & Co.