

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 52 (1914)
Heft: 5

Artikel: Le progrès
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-210181>

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>

coup trop d'hommes font dans une pinte quelconque, en cachette de leur femme.

Un jour, ce sera un foie de veau, un autre de la saucisse à rôtir ou des pigeons, etc., que ces amateurs de bons morceaux auront chipé à la maison à la barbe de leur femme, pour faire un bon *tzergotzet*.

Dernièrement, un de ces amateurs ayant fait boucherie (tué le porc), a gonflé les poumons — le moindre morceau du porc — qui deviennent très gros par cette opération ; puis il a dit à sa femme :

« Vois-tu Louise, notre cochon avait des immenses poumons, mais point de foie ».

Le foie avait été mis de côté pour un petit *tzergotzet*.

Salut amical d'un tout vieil abonné.

Eug. FAZAN.

* * *

Lausanne, 25 janvier 1914.

Messieurs les rédacteurs du *Conteur*,

Il y a bien trente-cinq ans de celà. Engagé, à titre d'*extra*, pour la préparation du dîner de Noël, à la pension Beau-Séjour, alors tenue par Mme Chevalier, je remarquai que le menu du matin se composait entre autres de saucisse grillée avec des châtaignes.

La vieille cuisinière allemande qui faisait le service habituel, lorsqu'elle servit ce plat, me demanda si je connaissais le nom de cette préparation. Sur ma réponse négative, elle me dit alors que c'était un *tzergotzet*. Je n'avais jamais entendu ce nom.

Dans mes cours de cuisine, lorsque je prépare ce mets, j'avertis toujours mes élèves que c'est du *tzergotzet*, nom un peu baroque, mais que je crois tiré du patois ou de l'allemand.

En voici la recette : Prendre 500 grammes de saucisse à griller, la mettre dans une poêle avec un verre d'eau et 50 grammes de beurre ou de saindoux ; couvrir la poêle pendant 10 minutes et faire cuire rapidement afin d'évaporer rapidement l'eau et lorsque le beurre ou le saindoux sont devenus clair, découvrez la poêle et faire rôtir la saucisse sur un feu doux, retournez-la et la dresser dans un plat rond profond, la maintenir au chaud. Mettre le beurre ou le saindoux dans une casserole, y ajouter 25 grammes de farine, délayer celle-ci avec trois verres d'eau avec laquelle vous avez décrassé le fond de la poêle et qui formera votre jus ; tournez sur le feu jusqu'au premier bouillon, assaisonner de sel, poivre et muscade et y ajouter les châtaignes. Celles-ci doivent être épluchées de leur peau noire, puis mises à l'eau froide et bouillies jusqu'à ce qu'elles soient tendres ; on ôte la seconde peau et les ajoute ensuite dans la sauce. C'est un plat dont je suis très friand.

Agréez, etc.

Alb. MAILLARD, prof. de cuisine.

* * *

Et voici encore ce que veut bien nous écrire un de nos auteurs romands les plus aimés, M. Philippe Godet. Nous en profitons pour le remercier une fois de plus du fidèle et précieux intérêt qu'il veut bien porter au *Conteur*.

Le « tzergotzet » de Jean-Jacques Rousseau.

Neuchâtel, ce 26 janvier de 1914.

Mon cher *Conteur*,

En suivant l'amusante et instructive conversation qui se poursuit chez toi à propos du *tzergotzet*, un souvenir me revient. Si je t'en fais part, c'est qu'il se rapporte au grand écrivain, qui, le premier, a révélé au monde la beauté des rives du Léman.

Jean-Jacques Rousseau avait tout près de soixante ans lorsque, après une vie cruellement ballottée, il reprit à Paris son humble métier de copiste de musique. C'est peu après (juin 1772) qu'un jeune écrivain encore inconnu, Bernardin de St-Pierre, se lia avec lui, ainsi qu'il l'a raconté dans des pages charmantes. J'emprunte à son récit le passage que tu m'as remis en mémoire, cher *Conteur* :

« Je me rendis chez Jean-Jacques Rousseau, à onze heures du matin. Nous conversâmes jusqu'à midi et demi. Alors son épouse mit la nappe. Il prit une bouteille de vin, et en la posant sur la table il me demanda si nous en aurions assez et si j'aimais à boire. — Combien sommes-nous ? lui dis-je. — Trois, dit-il, vous, ma femme et moi. — Quand je bois du vin, lui répondis-je, et que je suis seul,

j'en bois bien une demi-bouteille, et j'en bois un peu plus quand je suis avec des amis. — Cela étant, reprit-il, nous n'en aurons pas assez, il faut que je descende à la cave. Il en rapporta une seconde bouteille. Sa femme servit deux plats, un de petits pâtés, et un autre qui était couvert. Il me dit en me montrant le premier : Voici votre plat, et l'autre est le mien. — Je mange peu de pâtisserie, lui dis-je, mais j'espère bien goûter du vôtre. — Oh ! me dit-il, ils nous sont communs tous les deux ; mais bien des gens ne se soucient pas de celui-là ; c'est un mets suisse : un pot-pourri de lard, de mouton, de légumes et de châtaignes. Il se trouva excellent. Ces deux plats furent relevés par des tranches de boeuf en salade, ensuivi par des biscuits et du fromage ; après quoi sa femme servit le café.

Je ne vous offre point de liqueurs, me dit-il, parce que je n'en ai point ; j'aime mieux boire une bouteille de vin qu'un verre de liqueur... ».

Et maintenant, cher *Conteur*, je me demande si le « pot-pourri de lard, de mouton, de légumes et de châtaignes » ne serait pas le *tzergotzet*, soit cet « ancien mets composé de toutes sortes de viandes et de légumes », que mentionne le *Glossaire* de Mme Odin, ou ce « savoureux mélange de saucisse de porc et de châtaignes », que servait la dame « née et élevée à Vevey » dont parle M. P. P.

Et ici, mon imagination se met à trotter. Je vois Jean-Jacques adolescent, réfugié à Annecy, chez Mme de Warennes. Cette Veveyssanne accueillante lui enseigna, comme on sait, plusieurs choses... Peut-être lui apprit-elle, entr'autres, à goûter les délices du *tzergotzet* vaudois. Le vieux Jean-Jacques aimait encore ce plat, parce qu'il le trouvait bon ; qui sait s'il ne l'aimait aussi par amour du souvenir ?...

On peut supposer encore que Jean-Jacques avait été tâché du *tzergotzet* à Lausanne chez ce brave auvergnat Perrotot, qui fut si bon pour lui, qui lui fit crédit et qu'il a immortalisé dans les *Confessions* pour sa récompense.

Ou bien Jean-Jacques aura connu le pot-pourri de porc et de châtaignes à l'auberge de la *Clef*, à Vevey : « Pendant deux jours que j'y restai sans voir personne, dit-il, je pris pour cette ville un amour qui m'a suivi dans tous mes voyages, et qui m'a fait établir enfin les héros de mon roman ».

En un mot, les occasions n'ont pas manqué à Jean-Jacques de connaître le *tzergotzet*. Et il lui demeura si fidèle que, vraisemblablement, il en enseigna la recette à Thérèse, fine cuisinière. Et quand celle-ci lui servait son « plat suisse », ce gourmand de Jean-Jacques prétendait le garder pour lui tout seul !

Heureusement, son disciple en réclama sa part ; et grâce à lui la postérité n'ignore point que le *tzergotzet* de Thérèse Levesaur fut trouvé « excellent » par l'auteur de *Paul et Virginie*.

Je suis tout à toi, cher *Conteur*.

Philippe GODET.

* * *

Tzergotzet et Gotrotzet. — A Villeneuve et dans la partie inférieure de la Plaine du Rhône, le *tzergotzet* désigne un plat dont voici la préparation : Vous prenez de la saucisse à griller bien épiceée, comme on la fait en campagne ; vous la roulez, vous la faites cuire en compagnie d'un oignon ; vous l'arrosez avec un peu d'eau, de vin blanc, de bouillon, afin d'avoir beaucoup de sauce. D'autre part, vous jetez de l'eau bouillante sur des châtaignes, afin de pouvoir les éplucher soigneusement et leur enlever leur seconde fine peau ; vous prenez ensuite une marmite ; vous y mettez vos châtaignes, bien pelées, et de l'eau avec poivre, sel et beurre et surtout quatre ou cinq oignons coupés fins ; vous laissez bien cuire le tout jusqu'à cuisson complète, vous dressez vos châtaignes sur un plat et les arrosez du jus de saucisse et vous les mangez avec votre saucisse : c'est à s'en lécher les doigts jusqu'à l'os.

Dans le même ordre d'idées, savez-vous ce qu'on appelle, dans les mêmes lieux, le *gotrotzet* ? Non, n'est-ce pas ? Et bien voici : vous n'ignorez pas que, l'hiver venu, le campagnard tue son cochon, en dépouille les os de la viande, qu'il hâche et qu'il transforme en succulents saucissons et appétissantes saucisses. Aux os ainsi hâvement dépouillés adhère encore une notable quantité de viande, qu'il ne faudra pas laisser perdre : on les cuît donc généralement le jour même où l'on fait boucherie. On les met sur le feu avec un peu d'eau, jusqu'à ce qu'ils soient un peu cuits ; on enlève ensuite la

graissé et l'on fait une sauce avec de la farine, du vin et épices, poivre, sel, marjolaine, « maci », on fait cuire les os dans cette sauce assez longtemps, afin que la viande se détache toute seule de l'os. On obtient de la sorte le *gotrotzet*. Essayez, vous m'en direz des nouvelles.

Villeneuve, 26 janvier 1914.

Elisa CHAILLET.

Dans le Jura, le même plat, qui est délicieux, porte le nom de *fricassée*. A. B.

* * *

On nous écrit de Chavornay et de Gollion :

Je me range tout à fait à votre définition du *tzergotzet*, ce mot me rappelle le plat de poireau apporté en légume. Pour la rendre piquante, on en glisse quelques feuilles dans la saucisse dite « aux choux ». Quant à l'étymologie du mot, j'avoue n'en rien savoir. P. G.

Et, maintenant, nous ne croyons pas qu'il y ait grand profit à prolonger le débat. Nous consacrerons encore une petite place, dans le numéro de samedi, aux personnes qui auraient quelque chose à ajouter à ce qui a déjà été publié, puis nous clorons la discussion.

Le progrès. — Le propriétaire d'un domaine des environs de Nyon s'entretenait avec son fermier des progrès de l'agriculture, particulièrement en ce qui touche les engrains chimiques.

— Voyez-vous, Frédéric, lui disait-il, un jour viendra où un homme pourra porter l'engrais nécessaire à une pose de terrain dans une des poches de son gilet.

— Oué !... oué !... et la récolte dans l'autre, répliqua l'incuré fermier.

Grand Théâtre. — Spectacles de la semaine :

Dimanche 1^{er} février, en matinée, le grand succès : *Les Deux Gosses*, le drame de Pierre Decourcelle. En soirée, l'éclat de rire qui a nom : *La Dame de chez Maxim's*, vaudeville de Georges Feydeau.

Mardi 3 février, *Le Secret*, comédie de Bernstein, avec M. Duval de l'Athénée, de Paris.

Jeudi 5, *Le Bourgeon*, comédie en 3 actes de G. Feydeau ; une première.

Vendredi 6, 3^e représentation populaire.

Kursaal. — La semaine qui commence ce soir et qui précède la Revue est très intéressante. Au programme, Mondez, Pidouillard dans son répertoire ; une saynète par M. et Mme Mack ; puis Mme Yvette Lucas, chanteuse excentrique. Au cinéma : *Les Héros de la mine*.

Mardi et mercredi, *Dranem* ! le célèbre comique dans un répertoire nouveau. Inutile de recommander les soirées *Dranem*.

Jeudi, relâche. Vendredi première de la Revue « Pan !!! germanisme !... »

Encartage. — On nous demande d'attirer l'attention de nos lecteurs sur les quatre pages d'annonces encartées dans notre numéro de ce jour.

Poules d'amateur. — Un amateur avait commandé une douzaine de poules rares et l'envoya lui parvint. Malheureusement, le messager ouvrit trop tôt le panier qui les contenait. La volaille s'échappa.

Le malheureux propriétaire employa bien des heures à rechercher son bien dans tous les poulaillers du voisinage. Enfin il écrivit au marchand :

Vous avez été, bien négligent. Je n'ai pu retrouver que dix poules.

— Ce n'est pas si mal, lui fut-il répondu. Je ne vous en avais envoyé que huit à la fois.

Rédaction : Julien MONNET et Victor FAVRAT

Lausanne. — Imprimerie AMI FATIO & Cie.