

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 53 (1915)  
**Heft:** 50

**Artikel:** Kursaal  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-211705>

### **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:** 03.04.2026

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

Se lè z'hommo ne renaissant pas dè mettrè dinsè lo naz dein lo verro, lè fennès ne sont pas adè d'accòo et lè disputont soveint quand pèdzont pè lo cabaret et que lài restont on boccon tard.

Djan Tardy, quand l'avai tot réduit, dévai lo nè, avai coâte dè traci pè la pinta, iò lài tegnâi bon, tantqu'è que lo moment dè elliourè étai quie; et ne retornâvè dièro trovâ sa Lizette què contrè la minè. La fenna avai bio lo disputâ, rein ne fasâi.

Onna né que la Lizette étai zua lo rappertzi, Tardy lài vòllie bailli on verro; mà la fenna que ne s'ein tsaillessâi pas, refusâ, et le lo rêssivè po s'ein allâ.

Tardy, à la fin, lài fâ : « Y'âodri; mà à la condechon qu'on eimportâi on litre et qu'on lo bâivè à l'hotò. »

La fenna, po le poai einmenâ, lài dit què oï, et on iadzo réduits, sè mettont à fifâ lo litre. Ma fâi, la fenna, que n'avai pas accoutemâ dè bâirè, fasâi onna grimace dâo diablo, kâ cè vin lài répugnivè; mà Tardy la focièvè dè bâirè. Après dou âo trâi verro, la fenna que coumeincivè à ètrè étourla et à avai mau âo lieu, sè met ein colèrè, refusè d'ein bâirè bin mè et fâ à se n'hommo :

— Ne sé pas dein lo mondo coumeint te pâo portant totès lè nés fifâ dè elia bourtiâ, et coumeint te lài pâo teni; por mè su tota malada.

Tardy, tot conteint et tot fia, lài repond :

— Hé! hé! Lisette! te vâi, ora; te crâi que l'est tot pliési dè bâirè! Y.

#### AUTOUR DU « CAQUELON »

D'ou est originaire la fondue, ce mets si savoureux que l'hiver a ramené sur nos tables et qui groupe, la fourchette conquérante, tant de joyeux convives autour du « caquelon » où mijote la fondue au fumet exquis, appétissant, irrésistible ?

La fondue est en tout cas originaire du doux Pays romand, disait, un jour, un chroniqueur montreuens. Dans sa « Physiologie du goût », Brillat-Savarin en donne la recette telle qu'elle a été extraite des papiers de M. Troillet, en son temps, bailli de Moudon.

« C'est un mets sain, écrivait le grand gastronome, savoureux, appétissant, de prompt confection et partant toujours prêt à faire face à l'arrivée de quelques convives inattendus. »

Et il rappelle le souvenir de l'évêque de Belley, lors de son entrée en possession de l'évêché. On lui avait fait un festin digne de l'occasion et toutes les ressources de la cuisine devaient fêter l'arrivée de Monseigneur. Parmi les entremets brillait une ample fondue. Le prélat la trouva excellente et s'en servit copieusement; mais la croyant une crème, il la mangeait à la cuiller au lieu de se servir de la fourchette, de temps immémorial destinée à cet usage. Comme vous le pensez, les convives se regardaient du coin de l'œil et avec un sourire imperceptible. Le respect arrêta toutes les langues, mais la chose s'ébruita et le lendemain on ne se rencontrait point sans se demander : « Savez-vous comment le nouvel évêque a mangé hier au soir sa fondue? » Eh! parbleu tout le monde le savait, il l'avait mangée avec la cuiller. Inutile de dire que, malgré la cuiller de l'évêque, c'est la fourchette qui triompha.

La recette que donne Brillat-Savarin dans son livre a quelque peu varié, mais vous la connaissez si bien que je me garderai de la réchauffer.

Brillat-Savarin mangea-t-il la fondue à Moudon? C'est ce que je ne voudrais pas affirmer; sa recette est bien de Moudon, mais les fondues qu'il mangeait devaient être servies alors au Lion d'Or. Cette hôtellerie s'ouvrait, rue de Bourg, à Lausanne: sa table était réputée et avait toute une histoire. C'est là que le major

Davel avait soupé avec le banneret Poliez de Bottens et le major de Crousaz, la veille de son arrestation en 1723; c'est là qu'on avait vu passer en 1779 l'empereur Joseph II; et en 1788 le grand orateur anglais Charles Fox et en 1797 le général Bonaparte lorsqu'il s'arrêta à Lausanne.

Sous la révolution, la table du Lion d'Or réunissait plusieurs émigrés et Brillat-Savarin, lui-même, qui en fait l'éloge plus tard : « Quels bons diners nous faisons dans ce temps-là (1794) à Lausanne au Lion d'Or; moyennant 5 batz (ce qui doit représenter 2 fr. 25), nous passions en revue trois services complets où l'on voyait entre autres le bon gibier des montagnes voisines, l'excellent poisson du lac de Genève, et nous humections tout cela à volonté et à discrétion avec un petit vin blanc. Le haut bout de la table était tenu par une éminence de Notre-Dame de Paris (je souhaite qu'il vive encore) et qui était là comme chez lui et devant qui le « Kellner » ne manquait pas de placer tout ce qu'il y avait de meilleur dans le menu. »

Bien d'autres hôtes encore, des reines et des rois descendirent à l'hôtellerie du Lion d'Or qui, en 1842, disparut...

Mais nous avons, en échange, à Lausanne, la rue, la droguerie et la pharmacie du Lion d'Or... sans lion d'or. Car le vieux lion de bois doré qui servait d'enseigne à la célèbre hôtellerie et qui, bien longtemps après la fermeture de celle-ci, ornait encore la façade de la maison, est relégué au Musée du Vieux-Lausanne. Son successeur, destiné à couronner le pignon de l'élégant immeuble moderne commandant la rue et abritant la pharmacie et la droguerie précitées, lion d'or qui justifiera leur nom, est encore à naître. Ce sera pour après la guerre, sans doute.

#### NOS LÉGENDES

##### La grotte aux fées.

Légende jurassienne.

I

Au-dessus de Vallorbe, dans les escarpements du Jura, s'ouvre une grande caverne dans laquelle, autrefois, personne n'osait entrer, parce qu'on la donnait pour habitée par des Fées, qui ne laissaient pas pénétrer impunément dans leur demeure souterraine.

L'une de ces Fées se faisait voir de loin chaque dimanche des Rameaux, menant en laisse une brebis blanche comme la neige, si l'année devait être abondante, et une chèvre noire comme un corbeau, si l'année devait être frappée de mauvaises récoltes et par conséquent de disette. Une autre, ou peut-être la même, venait se baigner à minuit dans le beau bassin de la source de l'Orbe, sous la garde de deux loups qui écartaient les curieux. En hiver, quand les ouvriers s'étaient retirés, elles entraient dans les forges pour se chauffer, et un coq vigilant annonçait par son chant, une heure d'avance, le retour des forgerons, pour qu'elles aient le temps de s'échapper.

On convenait que ces Fées étaient belles, grandes et bien faites, que leur habillement se composait d'une robe blanche qui traînait jusqu'à terre et cachait toujours leurs pieds, que leur chevelure épaisse et longue flottait sur leurs vêtements et leur servait comme de manteau; leur voix était harmonieuse et douce, au dire de ceux qui prétendaient les avoir entendu chanter.

\*\*\*

Parmi les ouvriers des forges de Vallorbe, était un jeune garçon de dix-huit ans, nommé Donat. Il était beau, robuste, adroit, hardi jusqu'à la témérité; mais aussi il passait pour être plein de jactance et de présomption et incapable de garder un secret.

Donat ayant soigneusement recueilli toutes les traditions sur les Fées, résolut de pénétrer dans la caverne, à travers les halliers serrés qui en dérobaient l'entrée.

Un dimanche matin, sans communiquer à personne sa tentative, il gravit les rochers, perça une lièze de ronces et de buissons, et entre dans la

caverne, qu'il trouve déserte et sombre. Il s'y glisse et arrive au second étage de cette singulière grotte. Là, il trouve, dans un coin, un lit de mousse et de fougère. Il en profite pour se reposer et ne tarde pas à s'endormir.

A son réveil, Donat vit la caverne éclairée. A ses côtés, il vit une belle dame enveloppée de sa longue chevelure blonde et suivie de deux mignonnes levrettes. La Fée, qui l'avait regardé à loisir pendant son sommeil, lui tend gracieusement sa blanche main et lui dit d'une voix qui allait au cœur :

— Donat! tu me plais. Veux-tu rester avec moi? Je te rendrai heureux pendant un siècle; je te donnerai la connaissance des métaux précieux, des herbes qui rendent la santé et de plusieurs secrets mystérieux. Tu seras reçu dans la compagnie de mes sœurs de Moncherand, qui partageront avec moi le soin de l'instruire, de l'amuser et de te dédommager de ce que tu laisseras sur la terre.

Le jeune forgeron accepte avec joie la proposition.

— Mais, reprend la Fée, je mets une condition nécessaire à notre pacte, c'est que tu ne me verras que quand il me plaira de paraître à tes yeux. Si je me retire dans quelque autre partie de ma demeure, tu ne chercheras point à y pénétrer; car, si tu le faisais, je l'abandonnerais pour toujours et tu aurais à t'en repentir toute ta vie. Tiens, voici deux bourses; chaque jour que je serai contente de toi, je mettrai dans l'une une pièce d'or et dans l'autre une perle.

Donat fut enchanté de cette promesse et, pendant quinze jours, il reçut chaque soir la perle et la pièce d'or.

Quand on entendait la cloche de midi de l'église de Vallorbe, un caveau s'ouvrait et Donat y dinait avec la belle dame, qui le servait sans qu'il parût jamais aucun domestique. La table était abondante et délicate: truites de l'Orbe, chevreuil du Jura, gibier de Petra-Félix, crème de la Dent-de-Vaulion, miel de l'Abbaye-du-Lac, vin d'Arbois, fruits des montagnes et de la plaine, rien n'y manquait. Quelquefois la belle dame, pour l'amuser, lui racontait des histoires souterraines; d'autres fois, elle lui chantait des ballades en patois de Vallorbe ou de Romainmôtier. Puis, elle se retirait par une porte placée à l'un des angles de la salle à manger; mais il ne devait pas la suivre. (A suivre).

**Le Noël du soldat.** — Nous avons, samedi dernier, recommandé au patriotisme de nos lecteurs l'appel de l'Etat-major de notre armée, en faveur du Noël du soldat. On nous prie, à ce propos, de donner encore les renseignements que voici.

Un bureau collecteur des envois provenant de la Suisse romande a été créé à Lausanne, sous la direction de M. le capitaine E. Bonjour, chef de la poste de campagne. Les dons recueillis par ce bureau seront, avant tout, destinés aux troupes romandes.

Les dons en argent, même les plus minimes, peuvent être versés sans frais dans chaque office de poste sur le « Compte de chèques postaux N° II 1131, Poste de campagne 20, Lausanne. » Les envois en nature sont à expédier avec l'indication, bien apparente « Noël du soldat » à la « Poste de campagne 20, Lausanne. »

Ne pas expédier les marchandises facilement avariabiles. Les envois, confectionnés avec soin et solidement, ne doivent pas dépasser le poids de 2 kilos; il est permis toutefois de réunir plusieurs paquets en un seul. Ils sont acceptés par la poste en franchise de port jusqu'au poids de 15 kg. Le dernier délai pour l'envoi des dons de tout genre est fixé au 16 décembre.

**Grand-Théâtre.** — Une semaine de spectacles extraordinaires: Dimanche, en matinée, à 2 h.  $\frac{1}{2}$ ; Patrie, pièce patriotique en 5 actes de Victorien Sardou, avec les concours de M. J. Froment et de M<sup>lle</sup> Yvonne Mirval. — En soirée à 8 h., troisième de Patrie. — Mardi, 14 décembre à 8 h.  $\frac{1}{2}$ ; La Dame de chez Maxim's. — Jeudi, 16 décembre à 8 h.  $\frac{1}{2}$ ; Samson, pièce en 3 actes de M. Bernstein avec M. Jean Froment et M<sup>lle</sup> Yvonne Mirval.

**Kursaal.** — Palatouch continue de remplir, chaque soir, la salle de Bel-Air. Cette pièce d'une drôlerie irrésistible, sera encore donnée ce soir et demain, dimanche, en matinée et soirée.

Rédaction: Julien MONNET et Victor FAVRAT

Julien MONNET, éditeur responsable.  
Lausanne. — Imprimerie AMI FATIO & C<sup>ie</sup>.