

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 61 (1923)
Heft: 44

Artikel: Le "ressat"
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-218290>

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: 23.02.2026

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



CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

PARAISSANT LE SAMEDI

Rédaction et Administration :
Imprimerie PACHE-VARIDEL & BRON, Lausanne
PRÉ-DU-MARCHÉ, 9

Pour les annonces s'adresser exclusivement à la
PUBLICITAS
Société Anonyme Suisse de Publicité
LAUSANNE et dans ses agences

ABONNEMENT : Suisse, un an Fr. 6.—
six mois, Fr. 3.50 — Etranger, port en sus

ANNONCES

30 cent. la ligne ou son espace.

Réclames, 50 cent.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

Pour les soirées de l'hiver.

L'Almanach du Conteure Vaudois

POUR 1924

est paru. Il est en vente au prix de 60 centimes.
L'administration du Conteure Vaudois l'enverra aussi contre remboursement, port en sus.

LE « RESSAT »

APRÈS les vendanges, lorsque la dernière pressée est sous les plots, recoupée, donnant la goutte finale; lorsque le vigneron a cessé de ronchonner après le gel et la pluie, les vendangeuses ou les brantards, parfois contre ses maîtres qui, recherchant la qualité de leur vin, l'ont fait vendanger trop tard ! Après tout le mauvais et le bon, il est de coutume dans le vignoble de faire un modeste banquet au pressoir, lorsqu'il y a de la place, sinon, à la pinte communale.

Et l'on chante !

Là, le long d'une longue table, le maître se place au milieu, ayant à sa droite le plus vieux vigneron, celui de son grand-père et à sa gauche M. le Réisseur, celui qui tout en tenant les intérêts du propriétaire doit en même temps faciliter le vigneron dans sa tâche. Avec les vendangeurs, leurs fils, les ouvriers, quelques amis de la maison, médecin, peintre ou professeur, complètent la compagnie, pendant que le partisseur — un brave retraité de la police — se donne un air de grande importance. C'est, en effet, lui qui tient le compte des brantades de vin, de celui encavé, des pressées, et ce n'est pas une petite affaire !

Après un léger « au préalable », histoire de faire connaissance avec... tout le monde, une accorte fille arrive, rayonnante, tenant de ses bras tendus une énorme soupière à la soupe fumante, fleurant bon les herbes du jardin. Les joues rouges par la chaleur du fourneau et peut-être aussi par les dernières « remolées » dont les traces ne se sont pas encore effacées. Henriette ou Julie fait le tour des convives, pour disparaître ensuite et apporter à la table un plat de maître Benjamin, feuilleté aux anchois, commandé pour la circonstance. Ça, ça a au moins du goût, dit le brantard, on peut boire un verre dessus. Vint ensuite le gros quartier de rôti de veau, pommes et petits pois et pour le dessert des plats de pâtisserie, de grandes tourtes de baptême et en l'honneur de ces gens de la ville des hautes coupes chargées des derniers raisins dorés, trônent devant les couverts. Le café noir suit avec le « repousse-café », le maître fait circuler cigarettes ou cigarettes et peu à peu l'atmosphère de la salle se réchauffe; celui des esprits aussi.

La face du vieux vigneron se déride, celle de celui qui presse en dernier se détend; bon enfant, il se réjouit, comme son voisin, un de ces heureux retraités garde-frontières du poste de Carroz, qui lui a donné un coup de main pour vendanger.

Le vigneron est comme le coquemard, il ne chante que quand il a le ventre chaud; au bout de quelques instants passés dans cette atmosphère de chaude sympathie, les uns entonnent

timidement leur première chanson. Que diable, on fait partie de *La Récréation*, on veut assez le leur faire voir, les duos suivent et tous les convives soulignent la dernière strophe ou accompagnent au refrain. Après les chants, le « piano à bretelle » fait son entrée, placé sur un tabouret au milieu de la salle, le musicien joue des marches qu'il a retenues de son service militaire, des airs de Dalcroze et le reste je le laisse à supposer, les jeunes commencent à avoir des fourmis dans les jambes; on les entend remuer sous la table;

Le maître, discrètement, donne le signal de la retraite pour laisser, jeunes et vieux, s'en donner deux tours, mais avant il s'en va fraterniser avec chacun de ses vigneron, leurs fils, leurs hommes; on parle de la récolte réalisée et l'on fonde encore de plus grands espoirs pour celle à venir. C'est l'espérance qui fortifie le vigneron et la foi en un avenir meilleur qui sauve notre vignoble !

Alors, à ce moment, un vigneron dans la force de l'âge se met de pointe; en quelques paroles brèves, il remercie sincèrement au nom de ses collègues et au sien propre, le maître qui, si cordialement, a bien voulu venir fraterniser avec ses vigneron et lui exprime sa reconnaissance pour le plantureux souper offert. Il s'excuse de n'être pas orateur — tous les vigneron ne sont pas des Albert Paschoud, de Corsy — mais le cœur y est. C'est le principal.

Il est minuit; à ce moment, les autos de la ville, salués par les vigneron, disparaissent dans un épais brouillard. Dans la salle, l'harmonica « en mode » pour les jeunes la première valse, pendant que les plus âgés serrent les rangs autour des dernières bouteilles de *Dézaley* !



CRISTOPHE ION

I'étai on vilhio dé la vilhie, on crâno gaillà quie démaorâve pè Pampelune ào bin Pompages et quie l'avâi tsandéi la jographie li'a dza grand teimps. Ti lé bouébo et lé bouébette l'ant apprâi cein à l'écoula, et vo lâi bal et bin apprâi assebin. Adon, l'è Cristofe Colon, que l'a cambâ la granta gilhie de la Telantique po guegnî cein que l'avâi sù l'aotro boô.

Vo z'ai bin sù aobllià cein quie l'avâi décida Cristofe Colon à fère onna verya dein son naviot su la Telantique : Vô faù vô souveni quie lé saveints dé l'Urope l'avant onna puchein ta bargagie po pâ grant tsousa : l'avant volhiu trovâ, dâi dzenelhie asse maligne po fabrequa dâi z'ao tot pliatt d'on bet, po pouâi lé z'abéqua su on trablâ sein itre d'obedzi dé lé z'épelliâ on bocon pô pâ lé laissi rebedoulâ ein avau.

Adon, Cristofe Colon s'épeinsâ : « M'n 'ami Cristofe, té sarâi milionéro d'on coup se té trovâve la manicle. Té faù allâ fère onna verya

tsi le z'Hindou o bin lé Bramâne, po trovâ elliau poison dé dzenelhie ! »

Dinse de, dinse fé. Mâ lo poûro Colon l'a z'u bin dâo mâu devant quie d'arrevâ su l'otro boô, l'a bin manquâ d'itre éterti pé le gaillâ que governant lé naviot et quie volhiant l'einvouyi tsî lé person et sé reintornâ ein Urope sein queri lé dzenelhie. Po fini, noutron Colon l'è arrevâ tsî pouetta dzein, à matî vétu, avoué dâi ge revelhieint quemet lo fû, dâi grante plillionne pliantâdein la tignasse, dâi sekalpe eintortolli pé le rein, et la frimousse totta rodzette. Lé z'hommo, lé fenna et lé z'einfants fassent dâi bramâde dé le metsance ein breinneint lâi cuti dé guirra, tant quie lo pouûro Cristofete et sé dzeins l'ant chaota dein la naviot à pi dzeint, sein repeinsâ porquie l'étai vegni per iquie. Se fottian dâi dzenelhie, rave po sti bestiole ! Né volliant pâ mourî tot vivants tsî lé sovâdzo !

Mâ, ein arreveint à Pampelune, l'a falliu s'espliquâ avoué son patron, le Ferdinand à la Zabelle, quie l'a de :

— Aloô, et mé dzenelhie ? Boogre dé capon, te vu bâilli on naviot po rein, po te vère reveni sein men dé bite !

Colon n'a rein z'u à repipâ : L'otro l'a fé empougñi et eimmenâ ào clliou tot tsâu, que met se n'avâi pas traovâ la Mérique.

Suzetta à Djan Samuët.

BRIMBORIONS

— L'ai a quand mimou dâi rudou mécheinte laingue pè lou mondou, monsu lou Dotteu ! Hiâi, ié où lou syndique quié vo z'appellâve « vétérinaire » !

— L'è po me remachâ de l'avai soigni l'an passâ quand l'avâi la grippe.

* * *

On régent avâi marquâ su lou livret d'on bouibo de l'écoula : *voutron valet d'evésé on bocon trâo*.

Et lou père l'a écrit déso : *Que derâi-vo, monsu, se vos oyessai sa mère !*

* * *

On matin, la Gritton dâo Moulin d'avau étai vè lou borni po abréva sa vatze, ma la bousgresse (la vatze, donc) ne piantavé son mô dein l'audzou quie se la Gritton lâi subiavé on refredon.

Pierrot, lo municipau, passâve à cé momeint par inquié, s'arrête et fâ à la Gritton :

— T'i dobedja dé subia po la fairé bâiré ?

— Vai que lai répond la Gritton, ma vatze n'est pas coummeint noutré municipaux que bâivant sin que çai nécessairio de lou subia on refredon.

Méline.

Attrape, mon bon ! — Deux Marseillais se promènent, en causant :

- Qu'est-ce que tu fumes-là ? demande l'un.
- Tè ! un Londrèse donc !
- Combien ça coûte ?
- Six sous.
- Et depuis combien d'années tu fumes ?
- Depuis trente ans.
- Avec cet argent-là, tu aurais eu de quoi acheter une maison à la Cannebière.
- Tout en causant, les deux Marseillais arrivent à la Cannebière :
- Tu ne fumes pas toi ? fit l'autre.
- Non.
- Eh bien alors... montre-moi ta maison ?