

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 64 (1926)
Heft: 44

Artikel: Royal biograph
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-220618>

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>

**LA FÊTE
DES VENDANGES A NEUCHÂTEL**

Un jugement de Salomon vers 1850.

LA saison des vendanges est arrivée et nous nous trouvons au jour le plus important de l'année pour les propriétaires de vignes.

C'est en effet aujourd'hui, au cours de l'après-midi, que la mise, dite « de l'Etat » a lieu et servira de base à la fixation du prix de la gerle de vendange.

C'est aussi en ce jour que la « quenouille » est exposée dans la grande salle de l'Hôtel Communal aux regards et aux commentaires des amateurs de la récolte, arrivée à pleine maturité.

Cette quenouille a servi pendant de nombreuses années d'échantillon ou, si on le préfère, de mannequin au moment des transactions entre producteurs et encaveurs ; elle était formée des plus belles grappes, découvertes en partie dans les vignes de l'Etat et en partie dans celles des autres propriétaires.

La quantité de ces grappes représente à peu près la valeur d'une gerle de vendange ; elles sont choisies et cueillies par les intéressés et par les « brévards », dont les efforts s'unissent non seulement pour former la « quenouille » mais encore pour la transporter des bords du lac à la salle des enchères où sa beauté et ses qualités vont être minutieusement discutées.

Nous sommes en plein après-midi ; devant les maisons s'alignent des gerles et des brantes qui ont été remplies d'eau, après un retapage en règle du tonnelier de l'endroit, dont les coups de marteau ont retenti comme un premier son de cloche annonçant la récolte prochaine.

Malgré l'automne, annoncé par les alignements de gerles et de brantes qui « trempent », le soleil répand des rayons ardents, bon présage pour les prix que doit fixer la « mise » dont l'heure approche.

Dans la principale rue du village, des gens se penchent aux fenêtres ; d'autres se tiennent sur le seuil de leurs portes, consultant du regard la route sur laquelle ne peut tarder d'apparaître le cortège qui, chaque année, précède la mise de la vendange. Mais rien ne se montre encore et nul bruit ne s'élève dans le village, hormis celui de la grande fontaine dont les eaux rapides et abondantes s'échappent de ses cinq goulots pour tomber dans son immense bassin de granit. Cette fontaine, si riche en eaux, est une merveille devant laquelle les piétons, surpris, ne manquent pas de s'arrêter pour l'admirer et se désaltérer.

Enfin, l'on entend ces mots : « Les voici ! Ils arrivent ! » Et sur la route, éblouissante de soleil, apparaît le cortège attendu.

Au premier rang marchent prudemment les hommes qui soutiennent la « quenouille », objet principal de la curiosité villageoise : ces hommes sont les « brévards » que d'autres entourent pour prêter main-forte en cas de fatigue ou d'accident. La « quenouille » de cette année est de dimensions telles qu'il faudrait toutes les « quenouilles » sorties de la Béroche, le Dimanche des cerises, pour rivaliser avec elle.

En l'année dont nous parlons, un homme, triste et tête baissée, marche entre les porteurs de la « quenouille » et les propriétaires de vignes qui complètent le cortège. Cet homme n'est plus jeune et son aspect fait supposer qu'il n'y a pas grand chose à espérer pour lui sur cette terre.

Lorsque le cortège s'arrête au pied de l'escalier extérieur de l'Hôtel Communal, l'un des propriétaires s'avance vers l'homme et lui dit à voix basse :

— Tu nous suivras dans la salle, mais tu auras soin de te placer de façon à ne gêner personne ; plus tard, on te dira ce que tu auras à faire. Dépêche-toi d'aller te caser, voilà les voitures des encaveurs qui arrivent et arrange-toi pour ne pas te trouver sous les pieds de qui que ce soit !

En même temps que les amateurs de vendange, les délégués de l'Etat sont venus. Pen-

dant plusieurs heures, l'hôtel est rempli d'un bourdonnement qui n'a rien de commun avec celui des abeilles butinant leur miel.

A la voix de l'huissier ont succédé les débats au sujet des prix, de la quantité et de la qualité ; pour fixer les amateurs sur cette dernière, la « quenouille » est là, solidement installée et offrant ses grappes jaunes comme de l'or, à tous les regards.

L'homme est aussi là, dans son coin, les yeux fixés sur ses souliers usés et tordus. Il n'a pas besoin de chercher à se faire petit, car il l'est assez de lui-même, et il n'a pas l'air de se croire à la porte du Paradis : on dirait même qu'il se prépare à entrer, Dieu sait où, par la porte opposée à celle des bienheureux.

Enfin, les marchés sont conclus ; les marchands, ne voulant pas laisser languir leurs chevaux, quittent les lieux, et une partie des vendeurs en fait autant. Mais l'autre partie des propriétaires est encore là, ainsi que les « brévards ».

Alors, le silence s'étant fait, celui qui avait donné des ordres à l'homme avant d'entrer à l'hôtel, sans doute parce qu'il est Ancien d'Eglise, appelle l'un des « brévards » et lui parle à voix basse.

Le « brévard » sort et, au bout d'un instant, reparait en tenant une seille dite « à vendange ». Aucune surprise ne se manifeste sur les visages des compagnons de l'Ancien à la vue de cet ustensile réservé spécialement à cueillir le raisin.

Le porteur de la seille se dirige tout droit vers la « quenouille » et, avec l'aide d'un « corbet » (serpette) qu'il sort de sa poche, il se met à en détacher les grappes et à les déposer dans la seille.

De temps en temps, il jette un regard interrogatif à l'Ancien, qui répond par ces mots : « Coupe toujours ! »

Puis, le moment arrive où, sur la seille pleine, le raisin s'est entassé en forme de pain de sucre : de quelle manière qu'il s'y prenne, le « brévard » ne peut en mettre davantage.

Par suite du départ d'une partie de l'assistance, une table se trouve libre ; et c'est sur cette table que, sur un signe, la seille est posée, pendant que celui qui remplit les fonctions de premier juge interpelle en patois l'homme à la tête baissée :

— Ecoute, Djan-Henri, lé brévards t'en prâ en train de robâ du razin det lé veugnès ; adon no z'ein décidâ de ne pâ tè frère condurè per lo dzandârmeo u tsatrè de Budri ; no vouelein tè puni no mîmes en tè fesan avalâ tot lo razin entsatelâ dan la sila qu'ei su sta trâblia : ora, môtso su lo ban, tein-tè drâ, ei dépatse-tè de medzi !

(— Ecoute, Jean-Louis, les « brévards » t'ont pris en train de voler du raisin dans les vignes ; alors, nous avons décidé de ne pas te faire conduire par le gendarme au château de Boudry ; nous voulons te punir nous-mêmes en te faisant avaler tout le raisin « enchatelé » dans la seille qui est sur cette table. A présent, monte sur le banc où tu te tiendras debout, et dépêche-toi de manger !)

L'homme obéit, ne pouvant faire autrement. Parmi ceux qui ont contribué à l'application de ce jugement, il s'en trouve pour dire entre eux :

— Après tout, c'est encore une aubaine qui lui arrive en même temps qu'une surprise. Il est certain que, pour la première fois de sa vie, il va manger du raisin à sa « réflexion »

Pendant que tous les regards, sans en excepter un seul, sont fixés sur le coupable, celui-ci égrène les grappes et mange, selon l'ordre qu'il en a reçu. Mais le moment arrive où, malgré tous ses efforts, il ne peut plus avaler les grains qui refusent de descendre. Dès lors, ses regards angoissés vont de la seille aux juges ; et c'est de préférence du côté de l'Ancien que les yeux implorants se dirigent ; mais chaque fois, à cette prière muette, le même ordre répond : « Mendze adî ! » (Mange toujours !)

C'est, sans doute, la première et la dernière fois que le maraudeur a pris un repas en si

nombreuse compagnie de surveillance et qu'il eut si ample ration. Aussi fut-il dégoûté à tout jamais des extras ainsi que de « trocer » une grappe de raisin dans la vigne d'autrui.

Quoi qu'il en soit, il n'a jamais oublié la « quenouille » cueillie en cette année-là, non plus que la seille dont le contenu pesa tellement dans son corps qu'un « brévard » dut le reconduire à la maison en soutenant ses pas qui refusaient de transporter un poids aussi lourd.

La condamnation du pauvre Jean-Henri a reçu le nom de « Jugement de Salomon ».

C. R.-C.

Théâtre Lumen. — La direction du Théâtre Lumen s'est assurée pour Lausanne l'exclusivité de la dernière et inénarrable création de Harolds Lloyd : **Oh ! ces belles-mères !!!**, immense succès de fou-rire en 4 parties. Comme complément au programme, un excellent film d'aventures dramatiques : **Les Feux-follets de l'abîme**, en 4 actes des plus poignants. Tous les jours : matinée à 3 h., soirée à 8 h. 30 ; dimanche 31 : 2 matinées à 2 h. 30 et 4 h. 30.

Royal Biograph. — **Janice Meredith**, merveilleuse reconstitution des événements qui ont abouti à la guerre de l'indépendance américaine. Il nous est permis d'applaudir de très beaux tableaux, en particulier le passage de Delaware par l'armée de Washington. **Janice Meredith** passe au Royal Biograph tous les jours, en matinée à 3 h., et en soirée à 8 h. 30 ; dimanche 31 : 2 matinées à 2 h. 30 et 4 h. 30.

Pour la rédaction : J. MONNET
J. BRON, édit.

Lausanne — Imp. Pache-Varidel & Bron.

Adresses utiles

Nous prions nos abonnés et lecteurs d'utiliser ces adresses de maisons recommandées lors de leurs achats et d'indiquer le *Conteur Vaudois* comme référence.

**COUPELLERIE-PARAPLUIES de la rue de la Louve
LAUSANNE**

Grand choix. Aiguillage et réparations. Spécialité de tondeuses et sécheurs. Stéphane BESSON

LAITERIE DE ST-LAURENT Rue St-Laurent 27
Téléphone 59.60
Spécialité : Beurre, œufs du jour, Fromages de 1er choix, Mayakosse et Maya Santé, Tommes.
J. Barraud-Courvoisier

Vins du pays et étrangers

Liqueurs. — Luy Cocktail.
Gros et détail.

Assortiment par caisses.

:: H. COTTIER, av. Ruchonnet 6, LAUSANNE ::

HORLOGERIE-BIJOUTERIE-ORFÈVRERIE

Atelier spécial de Réparations de Montres, Pendules et Réveils en tous genres

Elie MEYLAN

Horloger diplômé, Pendulier spécialiste
Solitude 7 LAUSANNE Solitude 7

VERMOUTH CINZANO

Un Vermouth, c'est quelconque, un Cinzano c'est bien plus sûr.

P. POUILLON, agent général, LAUSANNE

TISANES

dépurative (constipation, éruption)
antirhumatismale, antinerveuse,
régulative (varices, troubles de l'âge critique).

Le paquet fr. 2.50, la cure de 3, 6 fr.

PHARMACIE J. BERTRAND
Place de l'Ours, LAUSANNE

**RESTAURANT
GAVILLET
LAUSANNE**

Demandez un

Centherbes Crespi
l'apéritif par excellence.