**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande

**Band:** 72 (1933)

**Heft:** 36

Artikel: Marc-Henri en Provence : Arles

Autor: Jean

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-225406

# 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:** 10.12.2025

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



FONDÉ PAR L. MONNET ET H. RENOU Journal de la Suisse romande paraissant le samedi

Rédaction et Administration : Pache-Varidel & Bron

Lausanne

**ABONNEMENT:** Suisse, un an 6 fr. Compte de chèques II. 1160

Ш

ANNONCES: Administration du Conteur Pré-du-Marché, Lausanne

Choses et autres.

AIRS

UTREFOIS, les airs en vogue mettaient du temps à pénétrer partout. Ils étaient lancés par des chansonniers parisiens qui les psalmodiaient au coin des rues et sur les places publiques. La musique arrivait un jour jusqu'à nous ; les anciens phonographes nous retransmettaient ces chansonnettes destinées à succéder aux autres, à passer, puis à être ou-bliées. Aujourd'hui, le cinéma parlant, la radio, la diffusion des disques claironnent partout ces airs qu'il est impossible de ne pas entendre, même si l'on n'y tient pas, même si l'on est sourd. Ils retentissent dans les salons, les restaurants, les rues, on les fredonne dans les revues, dans les dancings, sur les plages, dans les trains; on les sifflote partout et sans cesse; les danseurs les chantonnent en tournant et les orchestres

les accompagnent en jouant.

Et ainsi, J'ai ma combine a succédé à PouetPouet. — T'en fais pas Bouboule a remplacé
J'ai ma combine. — Serait-ce un rêve? a enfoncé Bouboule. — Emilienne a supplanté Rosalie, mais Parlez-moi d'amour! est en train de faire oublier tout cela en attendant d'être oubliée à

son tour...

« Parlez-moi d'amour... »

Avez-vous tenté de faire le compte du nombre de fois que vous l'entendez dans une seule

Les ouvriers le fredonnent au petit jour, en se rendant au travail, le garçon laitier le siffle en montant l'escalier, les gamins le chantent dans la cour de l'école. Au bureau, à l'atelier, les camarades le glissent entre deux corvées, les diri-geants, qui devraient donner l'exemple, y vont de leur petit bout de couplet, puis s'arrêtent, fu-

rieux de ce qu'ils ont osé.

Midi sonne. L'amplificateur du magasin de musique le verse à pleins flots dans la rue. Comme par hasard, votre radio vous le sert au cours de votre repas; puis la bonne le chante en lavant sa vaisselle. Les fenêtres des maisons voisines sont grandes ouvertes à cause du soleil et de l'été. Il y a là un gramophone, là un piano, ailleurs une cantatrice-amateur qui vous offrent l'air en question, celui que vous connaissez bien et qui commence à vous ennuyer.

Le soir est là. Des distractions vous sont offertes : la radio à la maison, le cinéma ou le restaurant. Tout cela est plein de menaces musicales et les airs en vogue ne vous attirent décidément plus. Vous irez le long des quais faire une promenade digestive et reposante. Mais, sur les quais, il y a des bancs et, sur les bancs, il y a des amoureux qui parlent, qui susurrent, qui fre-

donnent:

« Parlez-moi d'amour! »

Alors, il n'y a plus qu'un parti à prendre : non pas enjamber le mur du quai pour noyer l'air fatal dans les flots bleus du Léman, mais tout simplement vous mettre à chanter vousmême: Parlez-moi d'amour! et à le rechanter jusqu'à ce que vos voisins, votre famille, tout le monde crie grâce.

Les airs meurent presque toujours d'avoir trop bien vécu : c'est la satiété qui les tue. Et la mort de : Parlez-moi d'amour est imminente. Soyons donc plein d'indulgence pour ce jeune vieillard qui a tant abusé de notre ouïe et de notre endurance.

ÎLHIO

### LE DOU IIN COO

ZAQUIE BORDZOUNA passâve po lo pllie fin coo de Rolliebot. Quand on bon martsî s'ètâi fé âo velâdzo, on pouâve frèmâ que l'ètâi Dzaquie que l'avâi fé la patse. L'atsetave sè vatse dhî pîce meillao martsî que lè z'autro païsan et lè reveindai veingt pîce pllie tchè. Sè z'armaille l'avant quaveingt pice pine tche. Se 2 armane i avant qua-su tote doû vî, sè faille on tropî d'agnî, sè ve-gne on bon tsè l'ovrâ, sè preniolâ onna fusta d'iguie de premiau tsacon; sè gaçon (domesti-que) seïvant pe rîdo avoué la faux qu'avoué la sèïetâosa (faucheuse); son valet ein savâi mé que lo régent; on autro, que tourdzîve oncora, l'âodrâ pè l'académi; sa fenna, na grôcha pètrogne, seimblliàve onna miquetta quand sè fasâi terî ein potré. Et to lo resto dinse et oncora bin pî. Einfin, quie, pllie fin que lî n'arâi pe rein valyu po drobllîra et, po gagnî de l'erdzeint, ein n'avâi pas ion que pouâve pidâ avoué

Et pu que Dzâquie Bordzounâ bragâve fermo quand l'ètài âo cabaret. Ein avâi adî iena à lâo rebriquâ et aprî li faillâi pas repipâ.

On coup, tot parâi, l'a trovâ quaucon que l'a su lo rebriquâ. Accutâ-vâi.

Lo Dzâquie l'arreve dan âo cabaret ein faseint état d'ître à but de soflliâ... et de sè setâ tant l'ètâi mafî! Lè dzein lâi ant dan dèmandâ cein que l'avaî tant à ranquemalâ et d'ître dzoïâo tot parâi. Lo Dzâquie l'a fé reponse dinse

 Eh bin! vîgno de gagnî cinquanta ceinti-mo d'onna manâire que lâi a pî ion de ti vo que lâi arâi peinsâ.

- Et quemet âi-vo fé? que lâi dèmandant ti. I'é corrâ derrâi lo trame na pas montâ dessu, et vaitcé cinquanta de gagnî. Qu'ein dite-

Nion n'a repondu que ion — lo gros Toine à Brelu — que lâi fâ dinse :

 Vo z'âi pas atant gagnî que mé. Vo, vo z'âi gagnî cinquanta ceintimo, mé i aré gagnî cinq franc avoué lè mîme manâire!

— Voudrî bin vo lâi vère. Et qu'arâi-vo fe.

Na pas corre derrâi on trame, i aré corrâ derrâi ion de clliâo tenotmobile que l'ant dyant

taxî. Ie cote cinq franc.

Lo Djâquie l'a manquâ tsesî dâo gros mau. Po on coup l'a ètâ rebriquâ.

### LE GATEAU AUX POIRES GOLIA

A ma mère.

Marc à Louis.

L en est des poires « golià » comme de centaines personnes... il faut savoir les prendre! Elles ne paient pas de mine, elles sont souvent difformes et si l'envie vous prend d'y mordre à belles dents, elles vous laissent au fond du cou une sensation âpre qui vous coupe le souffle comme si vous veniez d'avaler un pinceau à barbe hors d'usage! Et je vous assure qu'elles n'ont pas volé leur surnom « d'étrangle-chats »

Mais... si l'on sait les prendre, quelle saveur

veloutée, quel fumet délicat! La manière? Tout ce que je sais, c'est qu'on les mange en gâteaux et que c'est un secret de fabrication de ma mère. Oh! n'essayez pas de savoir, inutile! On vous donnera tout ce que vous voudrez, mais ce qui importe... c'est le coup de main. Tout est là! Vous aurez beau doser votre farine, votre eau, votre sel, travailler la pâte chronomètre en main... si vous n'avez pas la main, il n'y a rien à faire. Votre gâteau sera dur et sec comme un tavaillon, ou pâteux comme un champ de pommes-de-terre après un orage!

Parce qu'un gâteau aux poires « golià » bien réussi, c'est comme une œuvre d'art, il faut que le cadre soit à la hauteur de la peinture. Que diriez-vous d'une magnifique toile encadrée de lattes disjointes et épineuses ou d'un affreux gribouillage flanqué de baguettes moulurées à vingt francs le mètre? Non, il est nécessaire que l'un et l'autre forment une unité. Eh bien, le tableau, c'est les poires « golià », coupées en fines tranches juteuses reposant sur un fond de crème et d'œuf, et le cadre, c'est la pâte, quelque chose

à la fois de fondant et de croquant, doré à point et qui « glisse » bien sur la feuille à gâteau! Alors, mes amis, quel régal! On le mange quand il est encore un peu tiède et cette fine odeur monte lentement dans les escaliers, pénètre dans les chambres. Il semble que c'est tout l'automne qu'on a mis ainsi en morceaux ; C'est sucré, c'est onctueux, ça a la teinte un peu roussie des feuilles qui vont tomber, c'est caressant comme le soleil blond des soirs parfumés.

On raconte que les dieux grecs se rassemblaient sur l'Olympe pour boire l'hydromel, au milieu des chants et des sons langoureux du tétracorde... nous n'avons ni lyre sonore, ni l'hy-dromel aux reflets d'or, mais nous avons le gâteau aux poires « golià » et je ne serais pas étonné d'apprendre un jour que les dieux de l'Olympe ont transporté leur demeure quelque part, sur la Tour de Gourze. Benj. Guex.

## MARC-HENRI EN PROVENCE

ARLES.

UAND on quitte les Baux pour gagner la plaine, la voiture fait d'audacieux virages qui arrachent des cris d'admiration à Marc-Henri, puis s'en va, en ligne

droite, sur un plateau couvert d'oliviers. A l'horizon surgit la pittoresque abbaye de Montmajour que François du Crétêt visiterait volontiers si ses compagnons de route lui en donnaient le temps. Mais allez donc faire enten-dre raison à Marc-Henri, l'homme pressé qui aime le bruit, la vitesse, le mouvement, la foule.

Timidement François déclare :

Vous comprenez, c'est une occasion unique qui ne reviendra pas. Que diriez-vous si un Américain ou un Japonais passait devant le château de Chillon sans le visiter?

- Ce qu'on dirait, fait Marc-Henri, c'est bien simple. On dirait que le château de Chillon est quelque chose d'unique au monde, d'abord parce qu'il est dans le canton de Vaud et ensuite parce qu'il appartient à l'Etat!

Attendant la fin de la discussion, le chauffeur stoppe au bord de la route, juste à l'entrée de l'abbaye. Un raidillon conduit à une porte co-chère au delà de laquelle s'étend une vaste cour

déserte.



Théâtre antique et Tour de Roland

François hoche la tête et n'ajoute rien. Alors Marc-Henri reprend :

— Tiens, tu vois cette cour, eh bien l'herbe pousse partout entre les pavés, les poules grattent la terre au pied de la tour et tu n'aurais pas fait dix pas qu'un énorme chien te sauterait contre. Et puis, mettons les choses au mieux. Supposons que tu trouves un bon moine qui veuille bien t'écouter, il ne t'en faudra pas moins palabrer un bon moment jusqu'à ce que tu obtienner l'autorisation d'entrer. Et ensuite, on te promènera dans de vastes corridors blanchis à la chaux, on te montrera des tas de vieilleries que tu mettras trois-quarts d'heure à contempler sans ouvrir le bec, après quoi tu iras, de ton pas de campagnard jamais pressé, vers d'autres curiosités. Et pendant ce temps, nous autres, il nous



Les Aliscamps.

faudra « poirotter » au bord de la route sans avoir d'autre distraction que celle de compter les automobiles qui passent... Non, mon ami, il n'y a rien à faire!

Jules au Sapeur qui n'a pas ouvert la bouche depuis qu'il a fait « schmolitz » avec le chauffeur, dit avec conviction :

— S'il y avait au moins une pinte dans les environs, ce ne serait pas une grande affaire de t'attendre, tandis que...

Et son geste achève sa pensée.

François du Crétêt n'insiste pas. Il jette un dernier regard à l'abbaye de Montmajour, à son grand toit et à sa haute tour, et le chauffeur reprend le volant.

Jusqu'à Arles, les voyageurs restèrent silencieux. François, blotti dans son coin, se mit à somnoler, et Marc-Henri alluma un gros cigare dont il tira de larges bouffées aveuglantes.

Comme nous approchons d'Arles, la conversation s'engage entre notre syndic et le chauffeur. Je crois comprendre qu'il s'agit du repas de midi. Il est question de hors-d'œuvres, de perdreaux et de vins du pays. Déjà, j'en ai, comme on d't, l'eau à la bouche.

— Auparavant, reprend le chauffeur, il faut visiter la ville. Vous allez voir les arènes, l'abbaye de St-Trophime et les Alyscamps.

La voiture s'engage dans de belles avenues où

la circulation est intense, puis les rues deviennent plus étroites et nous voici en face des arènes dont il ne reste plus que quelques murs. De rares passants s'arrêtent. Une jeune fille photographie sa famille groupée au pied d'une colonne, tandis qu'un vieux monsieur consulte son guide « Joanne ». Nous repartons. Des rues, encore des rues, puis nous pénétrons dans une avenue toute bordée d'arbres où des amoureux se promènent avec nonchalance.

Àh! qui dira la magie des beaux arbres au feuillage épais dans ce coin de Provence sec et orûlé. Leurs branches s'étalent au loin et se rejoignent par dessus la route formant partout une oasis de verdure.

Et voici, rangés avec ordre, sur les bords du chemin, les tombeaux des Alyscamps. Ils sont innombrables. Ils s'offrent à nos regards comme d'énormes sarcophages de granit possédant chacun son couvercle, de granit également. C'est là



Un tombeau des Alyscamps

que furent ensevelis les notables de l'époque romaine — là qu'on a retrouvé leurs ossements. Au bout de l'avenue, une vieille chapelle, tout entourée de ruines, fait, de cette voie publique, un chemin sans issue. J'erre longtemps seul parmi ces tombeaux d'une époque lointaine et, revenant sur mes pas, je retrouve mes trois compagnons, penchant mélancoliquement la tête au-dessus d'un superbe sarcophage et écoutant pieusement les explications du chauffeur.

— Tout de même, fait Marc-Henri en allumant un nouveau cigare, ce que c'est pourtant que de nous!

Îl y a un long silence. Puis François du Crétêt ajoute sentencieusement :

— Oui, oui, tout le monde y passe, sans exception, qu'on soit empereur, proconsul romain ou député au Grand Conseil!

Marc-Henri fait une grimace. Est-ce à cause de la flamme de son briquet ou des paroles de

François? Je ne saurais le dire:

— Oh! reprend-il, je vois bien, depuis une bonne demi-heure, que tu m'en veux de ne pas t'avoir laissé visiter ta fameuse abbaye. Que veux-tu, mon pauvre François, ce n'est pas de ma faute, mais j'ai promis à ta femme de te ramener à la maison. Et je te sais tellement bon, bon comme du bon pain de ménage que les moines de Montmajour auraient été bien capables en te voyant, de te garder à tout jamais!

— Eh bien! là dessus, allons boire un verre, propose Jules au Sapeur à qui les considérations philosophiques sur la vie et sur la mort donnent la soif.

Nous avons regagné notre voiture, laissant les Alyscamps dans leur oasis de fraîcheur, d'ombre et de paix. C'est midi. Les rues d'Arles sont animées par les toilettes claires des femmes.

Marc-Henri regarde avec beaucoup d'attention quelques belles Arlésiennes aux yeux noirs, au teint mat et à la bouche gourmande, et il déclare:

— Mâtin! comme elles sont jolies!

Qui ça! répond François à moitié endormi.
 Ferme tes yeux, mon mignon, ce que je dis ne te concerne pas!

Avant d'arriver à l'hôtel du Forum, nous passons devant l'abbaye St-Trophime dont j'admire le porche. Le chauffeur ralentit; mais Marc-Hlenri, lequel craint une nouvelle intervention de François, fait un geste énergique de la main et la voiture repart à vive allure.

Après un repas copieux, arrosé de St-Emilion et de Château-Neuf du Pape, nous nous préparons pour le départ. Un soleil écrasant pèse sur la ville. Mes trois compagnons s'installent aussi confortablement que possible au fond de l'auto, afin de pouvoir faire la «reposée», tandis que je m'assieds à côté du chauffeur. Et bientôt, sur les routes blanches du Midi, nous filons à vive allure.

La plaine s'étend à perte de vue. Partout flotte une légère brume bleue et les oliviers rangés comme des soldats à l'exercice, nous tiennent fidèlement compagnie. Par-ci par-là, une collinette se dresse, puis voici des vignes, des vignes et encore des vignes.

Je fais part de mes impressions au chauffeur. Je lui vante le charme de son pays, la beauté des femmes et la vivacité des hommes. Il m'écoute, tout en surveillant son volant, et me dé-clare que son pays à lui c'est le Vaucluse, le plus beau de toute la France. Il me raconte, tandis que mes compagnons dorment à poings fer-més, que le Vaucluse est un véritable pays de Cocagne où les hommes sont gais, les femmes belles et les vieillards souriants. C'est là qu'il faut aller pour retrouver les bonnes traditions, là qu'on célèbre des fêtes de l'ancien temps, là enfin que les jeunes filles préfèrent porter le costume national plutôt que les robes de Paris. Je l'écoute longtemps parler avec enthousiasme de son coin de terre et insensiblement je l'amène sur le chapitre de la politique. Du coup, il devient plus réservé. Cependant, devant mon insistance, il m'avoue qu'il vote toujours avec le parti S. F. I. O. Alors, je lui demande comment concilie ses opinions traditionnalistes et régionalistes, avec la doctrine de l'Internationale ouvrière.

— Ah! mon bon monsieur, fait-il en éclatant de rire, mais on est tous comme ça dans le Vaucluse!

Je n'obtins pas d'autre explication.
Tandis que mes compagnons dorment encore, je vois au loin se profiler les toits de la ville de Tarascon.

Jean des Sapins.

# LAMARTINE ET SON VIGNERON

N jour, Lamartine ayant cru devoir faire un marché d'or avec un vigneron de son voisinage, le retint à déjeuner. Il y avait à table quelques amis de la famille et quelques hôtes étrangers. Le vigneron, d'origine franc-comtoise et d'un naturel goguenard, ne se trouva point mal à l'aise en si bonne compagnie. Il égaya même le repas par l'entrain de sa belle humeur et les saillies de son esprit naturel et original.

— Votre vin est bon, monsieur Alphonse, disait-il en clignant de l'œil et en présentant son verre pour qu'on le lui remplisse.

— Fais comme moi, mon ami, lui répondit Lamartine en lui en donnant l'exemple, coupe ce vin d'un peu d'eau et tu verras qu'il est meilleur encore.