

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 72 (1933)
Heft: 50

Artikel: Le Creux du Van : paysages jurassiens
Autor: Jean
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-225538>

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

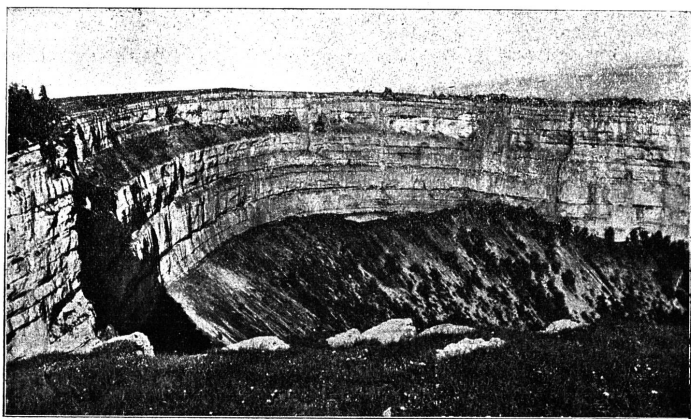
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 09.02.2026

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



Paysages jurassiens.

LE CREUX DU VAN

DANS ce petit pays neuchâtelois qui descend brusquement vers le lac, le Jura est tout voisin. Il porte sur ses flancs des villages et de petites villes aux rues étroites et aux maisons anciennes. La forêt couvre ses croupes arrondies pareilles à une immense toison verte et, dans toute cette verdure, quelques rochers bleuâtres se détachent comme pour marquer les sommets.

Il fait chaud sur la grève, il fait chaud dans les vignes. Pénétrons sous les ombrages. Les gorges de l'Areuse s'offrent à nous comme une profonde retraite où l'on trouvera la solitude et la fraîcheur. Et l'on s'en va sur les petits sentiers, pittoresquement taillés dans le roc, tandis que la rivière s'insinue entre des falaises tombant à pic. De temps à autre, un rayon de soleil pénètre au cœur même de la forêt et vient mettre des taches claires sur les feuilles ou faire miroiter les petites vagues d'une pièce d'eau grande, tout au plus, comme un mouchoir de poche.

Mais, à mesure qu'on avance, le paysage change. Voici Champ du Moulin et sa vaste clairière puis, après une montée qui n'en finit plus dans les hêtres superbes, on atteint la Ferme Robert, vaste auberge montagnarde, au grand toit, aux trois cheminées à bascule, — la Ferme Robert qui garde encore, clouée au linteau de sa porte d'entrée, la patte du dernier ours tué dans la contrée.

Tout autour, il y a un pâturage avec, devant la maison, quelques arbres fruitiers, et la forêt reprend brusquement son ascension. Elle s'étend très loin, jusqu'au pied des rochers du Creux du Van, lesquels forment un cirque merveilleux, unique en son genre dans notre pays et qui ressemble au fameux Cirque de Gavarnie, dans les Pyrénées.

C'est dimanche. Les tables rustiques de l'auberge sont prises d'assaut. Tout ce monde rit, s'amuse, joue à des jeux innocents ou pique-nique à l'ombre des grands arbres. Les femmes sont en toilettes claires, les hommes en bras de chemise. Et il y a une fanfare en balade qui, de temps à autre, joue un air pour réveiller les dormeurs étendus sur l'herbe. Mais ces derniers n'ont pas l'air d'entendre la fameuse « Marche des Armourins », pas plus que les amoureux qui

s'en vont chercher l'ombre propice des arbres protecteurs.

Cependant, les sommelières sont affairées, tandis qu'à la cuisine on prépare le café au lait et l'on casse les œufs dans la poêle à frire.

On s'éloigne à regret de cette oasis de verdure pour prendre le sentier qui gravit la pente. Les sapins vous tiennent fidèle compagnie pour cesser brusquement au sommet de la crête. Et l'on a tout à coup, devant soi, l'immense pâturage.

Au levant, c'est le lac de Neuchâtel, tout pareil à un large fleuve dont les eaux calmes, en ce beau jour d'été, brillent comme une plaque d'argent. Et, tout autour, c'est une belle campagne qui vous laisse une impression de calme, de grandeur et de sérénité. Sur la rive fribourgeoise, non loin du Vully, il y a de petites collines qui s'allongent vers l'est et se terminent en Préalpes, et les Préalpes se haussent en montagnes plus élevées : ce sont les Alpes qui disparaissent peu à peu dans la brume. Puis, le regard revient au point de départ. Il s'arrête un instant sur la longue paroi verticale, posée en demi-cercle au-dessus des éboulis, et s'en va très loin, vers ce pavsage, à la fois sévère et grandiose, qu'offrent les montagnes neuchâteloises.

Assis sur l'herbe, on a le temps de contempler ces longues crêtes boisées qui s'étendent à l'infini et semblent vouloir se perdre, là-bas tout là-bas, sous le ciel de France.

Et l'on songe à ces rois burgondes qui, après les Romains, défrichèrent le pays. On songe aux temps de la féodalité, à ces princes de Neuchâtel et aux seigneurs de Valengin qui, de bonne heure, accordèrent des chartes de liberté à leurs sujets, les habituant ainsi à vivre leur vie propre, à s'organiser en communautés, dont quelques-unes devinrent plus tard de grandes cités horlogères qui eurent, avant la crise, leur heure de gloire. On songe que cette principauté de Neuchâtel sut, à travers les vicissitudes des guerres, conserver son autonomie, garder ses privilèges et répudier son suzerain, le roi de Prusse, quand elle voulut devenir canton suisse.

Un peu avant le crépuscule, on redescend vers Gorgier. On retrouve alors les prés gris où le regain pousse dru, tandis que les paysans récoltent les dernières avoines.

Jean des Sapins.



Le pont de Brot

LE TONNEAU DE MOUSSEUX

N de mes amis me confia l'autre jour la petite histoire suivante :

Cela se passait il y a cinquante ans, tout juste. J'occupais les modestes fonctions de jeune commis dans une importante maison de camionnages et transports divers de Lausanne, avec bureau de dédouanement et de commandes à Ouchy, dans l'immeuble de l'hôtel d'Angleterre. C'était au début de l'été et il faisait une de ces chaleurs que même les lézards trouvent exagérée.

Un de mes patrons, amateur et connaisseur de bonnes choses, avait fait placer un tonneau de « mousseux » dans un petit réduit bien frais, situé derrière mon bureau. Ai-je besoin d'expliquer ce que c'est qu'un tonnelet de mousseux ? Peut-être. Tout au moins pour ceux qui ne savent pas. C'est du vin blanc nouveau — toujours du meilleur, bien entendu — que l'on a mis fermenter dans un tonneau spécial, d'une contenance de 30 à 40 litres, mais à douves très épaisses et solidement cerclées, pour qu'elles puissent résister à la très forte pression qui, peu à peu, se produit dans ce vin, additionné de sucre et, sauf erreur, d'une poignée de riz. Une bonde métallique vissée et un robinet spécial à clef complètent l'ensemble.

Dans l'intention du patron, ce tonnelet était destiné à offrir, à l'occasion, un délicieux rafraîchissement aux amis et connaissances, de passage à Ouchy. Il va de soi que le légitime propriétaire de ce nectar emprisonné ne m'en avait pas confié la clef.

Or, ce jour-là, la tentation, en la personne imposante de l'entreprise, entra dans mon bureau.

— Dis donc, commis ! Il fait une rude chaleur. Si on dégustait un peu le mousseux du patron ? Qu'en penses-tu ?

Un peu interloqué, je répondis que je ne possédais pas la clef du robinet et que sa proposition, quoique bien tentante, me paraissait plutôt audacieuse.

— Qui ne risque rien, n'a rien, me fit l'homme. On tirerait bien quelques verres que ça ne veut pas s'y connaître. C'est rien que de la mousse, mais ça passe bien la soif. Avec le tournevis de mon couteau militaire je me charge de faire fonctionner ce robinet, juste ce qu'il faut pour que ça « gicle » un peu.

L'envie de goûter pour la première fois à ce fameux mousseux dont le patron faisait grand mystère, fit taire mes derniers scrupules. Au surplus, je me disais : Le contremaître est un type débrouillard. S'il sait ouvrir le robinet sans avoir la clef, il doit savoir le refermer aussi.

Muni de la clef du petit réduit et d'un verre, nous voilà en face de l'objet de notre convoitise coupable, tels des cambrioleurs devant un coffre-fort. Comme il l'avait dit, le contremaître, au moyen de son tournevis, réussit en effet d'ouvrir tant soit peu le robinet, d'où le liquide fusait aussitôt, sous la pression irrésistible de je ne sais combien d'atmosphères. Mon rôle consistait à appuyer mon pouce sur l'orifice du robinet, pendant que mon compagnon remplissait le verre. Nous nous en sommes offert trois ou quatre, cinq, peut-être. C'était de la mousse, rien que de la mousse, mais je trouvais que malgré son manque de liquide réel et sa durée éphémère, elle était délicieusement rafraîchissante et agréable. Ça montait en haut le nez et picotait, je ne vous dis que ça !

A ce moment précis, trois heures sonnerent à la vieille tour d'Ouchy. Inquiet, je dis à mon complice et initiateur du « crime » :

— Dites, contremaître ! C'est l'heure où le patron a l'habitude de rappliquer. Dépêchez-vous de fermer ce robinet, sinon on est fichu ! Du reste, c'est pas tant commode de tenir le pouce sur ce trou. Ça « gicle » un peu fort, maintenant, et je suis déjà tout « trempé ».

En effet, la forte pression, ne tenant aucun compte de mon pouce, projetait la douce et pluvieuse pluie de mousse dans toutes les directions, surtout dans la mienne, tel un soleil de feu d'artifice. Le contremaître, craignant également d'être surpris par le patron, pendant cette opération