

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 78 (1951)  
**Heft:** 11

**Artikel:** Les échos du mois : Lavaux  
**Autor:** Perrochon, Henri  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-227874>

### **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:** 10.01.2026

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

## Les échos du mois

# Lavaux



*Dans un article paru au Démocrate (journal du district de Payerne), M. Henri Perrochon, président des écrivains vaudois, salue le livre nouveau de René Borchanne, le bon poète vaudois et rhodanien intitulé : Le coteau de Lavaux (Fascicules des « Trésors de mon Pays »).*

*Texte coloré et sensible et qui, par les remarques et notations qu'il contient, notamment celles touchant les liens existant entre Payerne et Lavaux et que relève en les complétant M. H. Perrochon, offre un intérêt particulier à la lecture.*

*Parlant, par ailleurs, de la menace qui pèse sur nos sites comme sur nos traditions, le président des écrivains vaudois note entre autres :*

Nos sites nous deviennent d'ailleurs d'autant plus chers qu'ils sont menacés, comme nos traditions elles-mêmes. Voyez l'effort du *Nouveau Conteur vaudois* que Roger Molles anime, le *Por la Veillâ* de Marc à Louis, dont on déplore la mort récente. Ou encore les *Paraboles* dont le professeur Louis Goumaz nous donne une version patoise. Du patois broyard, car M. Goumaz passa son enfance à Sédeilles.

Longtemps l'Evangile fut expliqué en patois dans nos paroisses. Au XIX<sup>e</sup> siècle, encore, dans certains villages, le pasteur faisait le catéchisme en ce langage savoureux, comme au temps où Pierre Viret admirait les laboureurs se confesser à Dieu en leur rude parler. Vinet n'aimait-il pas à redire tel mot patois de son père et à répéter, au lendemain de terribles épreuves : « Dieu ein a z'u pedhi » ? La traduc-

tion de M. Goumaz, que l'Etat de Vaud a honorée d'une subvention, montre que notre patois a une richesse insoupçonnée, qu'il n'est pas bon seulement pour des gaudrioles, qu'il peut exprimer des sentiments délicats et fort. Nul doute que ceux qui lisent encore le vénérable dialecte trouveront à déguster le miel des *Paraboles* en notre patois un plaisir particulier. Le temps n'est plus où Louis Favrat, traduisant en patois l'histoire de l'*Enfant prodigue*, fut assailli de lettres indignées et souvent anonymes d'âmes pieuses qui criaient au sacrilège, et qui oublièrent que Jésus, sur les rives du lac de Tibériade, parlait non l'hébreu classique, mais un araméen rustique comme les pêcheurs et les bergers, en charpentier qu'il était.

En leur réalité profonde et leur simplicité, les images évangéliques retrouvent leur saveur première.