

La voix valaisanne : nuit de Sylvestre

Autor(en): **Maistre, A.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le nouveau conteur vaudois et romand**

Band (Jahr): **86 (1959)**

Heft 5

PDF erstellt am: **23.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-231337>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Nuit de Sylvestre ⁽¹⁾

par A. MAISTRE



Bon jour et bonne année !... Le pot !

— Le pot et le gigot !

Le premier qui souhaite la bonne année a droit de tribut sur son interlocuteur qui se laisse surprendre : le pot de vin, 1 litre et demi : rien de trop pour un bon début de l'année.

Mais pendant que les deux compères, — ou les deux commères — se font une bonne « fricassée de museaux », survient un troisième, qui impose le gigot.

A la cave, ou plus souvent à la pinte, on se taquine, on rit, on boit, sans plus penser à savoir qui a gagné ou perdu : chacun y va de sa tournée !

La nuit de Noël est plus spécialement réservée à la famille : la St-Sylvestre, — pour ceux qui la font —, est plutôt fête de société.

Parfois l'improvisation de toutes pièces en augmente le charme.

Une fois, il y a bien soixante-cinq ans, on m'avait placé en pension pour un court laps de temps chez un parent possesseur d'une bonne cave.

Le soir, s'amenaient volontiers chez lui des ouvriers qui travaillaient au grand air, au froid : à la forêt, en carrière, à la scierie ; de rudes lurons qui ne refusaient pas les durs labeurs, encore moins un bon verre ou un bon repas.

Le soir de la Saint-Sylvestre, ils se sont rencontrés plus nombreux que d'habitude.

« Quelle ripaille voulons-nous inventer pour terminer décemment l'année entre bons amis ? »

... Ils ont jeté le dévolu sur un bon verre, c'est entendu, et sur un gigot de mouton.

Pas un ne fut autorisé à chiper la moindre des choses dans le garde-manger familial.

Ils ont décidé de l'acheter chez le berger M.

Il n'a pas voulu vendre de gigot. Les messagers sont revenus avec de belles épaules de mouton.

Malheureusement, la viande était trop fraîche : pas moyen de la raboter en fins copeaux.

On décida de la rôtir en petits morceaux pour qu'elle cuise plus vite.

Dans la maison, il y avait du suif ; un des convives apporte une motte de beurre.

Deux marmitons improvisés épluchent les pommes de terre ; trois autres désosent et découpent les épaules. Mais, s'il se présentait une tranche un peu plus dure, on oubliait la besogne dans le plaisir de déguster l'échantillon.

« Hé ! Dis ! C'est vendredi, aujourd'hui ! Jusqu'à minuit, tu auras la patience de dominer ta gourmandise.

— Pourquoi me le dire ? Tu m'imposes dure pénitence ! »

A la cuisine, il fleurait bon. La viande

¹ Voir ce récit en patois valaisan d'Evolène « Pages valaisannes ».

cuisait à merveille. Elle était prête avant l'heure.

Comment faire ?

Le chef de la marmite dit à son aide, occupé à surveiller les pommes de terre :

« Fais sortir les convives pour voir la lune pendant que je remonte le morbier. Tu ne dévoileras rien. »

La lune avait un halo superbe !

Notre Vatel avance l'heure avec juste assez de marge pour mettre le rudimentaire service, avant minuit. Personne ne portait sa montre sur soi : le stratagème a joué !

Le morbier va bientôt sonner minuit : On peut servir. A table !

Chacun place à côté de son assiette de bois son bon couteau de poche.

L'un des convives n'a pas de fourchette : il emploiera celle d'Adam.

La puissante marmite de bronze, lourde et ventrue arrive sur la table... Des cris et des rires !

Excellente, la boustifaille !

C'est bien assez gras pour un jeune estomac.

Ces lurons se sont régalez. Pour une fois, ils n'ont pas commencé l'année à jeun.

Ils en ont raconté des histoires : de celui-ci, de celui-là, des revenants, des champions, des reines à cornes ; des gaudrioles...

Au lieu de prendre le café, l'un propose le vin chaud. Mais le patron de céans boit peu de tisane : il n'a ni sucre ni cannelle !

Le partisan du vin chaud sort, et revient de chez le négociant Chevrier avec un immense cornet de sucre candi.

« Ce soir, dit Jean, ou plutôt ce matin, les bons mets s'accumulent. Après la sauce onctueuse qui accompagnait les épaules dodues, se gargariser le gosier avec du sucre candi ! »

Ainsi, nous sommes certains d'échapper à la tuberculose.

Et l'autre de répondre :

« Mes amis, pour commencer l'année, Le candi sucre autant

Que le meilleur sucre blanc. »

*Le dernier survivant
de cette Saint-Sylvestre
A. Maistre.*

Le patois au théâtre

Au Crêt

Au charmant village du Crêt, près Semsales, la jeunesse paroissiale vient de faire salles combles avec « La Nyoka », drame en trois actes de Pierre Quartenoud. Ce fut là un effort très courageux, car de nos jours les jeunes parlent moins couramment le patois. Tout fut cependant pour le mieux.

Ce drame met l'accent sur l'attachement que le paysan a pour sa terre et l'on peut dire que l'œuvre de Pierre Quartenoud est une réussite. Elle fut d'ailleurs interprétée avec conviction et chaleur. M. le

curé Menétrey, metteur en scène, dirigea également les chants en patois, exécutés avec soin par toute la société.

Sincères félicitations pour ces vaillants défenseurs du patois !

A Sâles

Mlle Agnès Bovet, nièce dévouée de notre barde Joseph Bovet, nous annonce : « Nous préparons, à Sâles, le dernier né de Joseph Yerly : Le Borodzoa, en patois ».

Nous espérons que le Conseil des patoisants sera invité à cette manifestation, ce qui contribuera à resserrer les liens entre patoisants romands.

Ed. Helfer.