

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 37 (2007)
Heft: 11

Artikel: Joseph Comba et son Tintin gruérien
Autor: Wicht, Annette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-826967>

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: 05.02.2026

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

Anny Suter

Une fille du rail

Durant 26 ans, Anny Suter a régélé les cheminots dans son wagon fleuri. Zoom sur une profession insolite...

Elle cuisine dans un vieux wagon et vit dans l'ancienne guérite du garde-barrière, plantée en gare de Pully, dont elle a fait sa maison de poupées. On l'a compris: les trains font partie de sa vie. Ils lui filent sous le nez lorsqu'elle soigne son jardin et lui sifflent aux oreilles quand elle fait la popote pour les ouvriers de la voie. Curieux métier que celui de «cuisinière d'équipe»! Il a fait son apparition lors de la Première Guerre mondiale, à une époque où les vivres étaient rationnés. Au lieu de manger leur maigre casse-croûte au bord du rail par n'importe quel temps, les cheminots ont pu se réfugier dans des wagons-cuises et savourer des repas mijotés par des ménagères réconfortantes, véritables substituts de la mère de famille.

Mon wagon, mon équipe...

La profession est nomade, mais elle crée des liens, car la cuisinière a «son wagon» et «son équipe», qu'elle suit de chantier en chantier. Une salle à manger chauffée avec des rideaux aux fenêtres, une cuisinette comportant un évier, quatre plaques et un four à gaz, deux réfrigérateurs... Anny fait tout: les courses qu'elle charrie à bout de bras, le repas... par définition copieux, le service, la vaisselle... à la main, les nettoiyages, la comptabilité.

C'est une course contre la montre, car il faut que la soupe soit sur la table à midi tapant. La cuisinière a carte blanche. Pas de consignes alimentaires, du moins jusqu'à l'an passé où, pour la première fois, un diététicien est venu donner des conseils. C'est à elle de s'arranger pour régaler ses convives en tenant un budget fixé à Fr. 80 par personne pour un menu qui en coûte 10 aux cheminots. Ce jour-là, Anny a servi une soupe aux légumes comme on n'en fait plus, deux salades, du lard, du saucisson et de la palette à profusion, accompagnés de patates et d'une platée de savoureux haricots. Avec, au dessert, une onctueuse crème au chocolat. On est rassuré: avec elle, les cheminots ne risquent pas de mourir de faim.

La direction n'exige pas non plus des candidates qu'elles présentent un diplôme de l'Ecole hôtelière... Anny avait tenu dans sa jeunesse un petit bar glacier aux côtés de son mari, aujourd'hui décédé, puis une modeste cafétéria. Mais lorsqu'elle a été engagée, à l'âge de 35 ans, c'était la première fois qu'elle cuisinait pour une vingtaine de personnes: des hommes de 20 à 55 ans dont bon nombre sont devenus des amis. «Je leur avais fait des pommes de terre au lait et du ragoût de bœuf. Ils se sont régelés... Dès le départ, j'étais dans mon élément.» Aujourd'hui, malgré quelques tensions dues à une récente restructuration de l'équipe, l'ambiance reste



Philippe Dinot

Dans le wagon d'Anny, règnent la joie et la bonne humeur.

excellente. «Anny, c'est notre rayon de soleil»... «Notre maman à tous...» Ses repas mijotés le matin même, avec des produits frais, «c'est bien mieux que la cuisine nucléaire qui sort du micro-ondes...» «Sa mousse aux fraises est inoubliable»... Et son wagon, «c'est notre refuge quand il fait la cramine...» Un refuge qui, malheureusement, risque de passer à la casse.

Péril en la demeure

A la fin des années 90 déjà, il était question de supprimer ces vieux wagons, et leurs cuisinières avec. Mais la direction s'est ravisée après réception d'une pétition assortie de 117 lettres bouillantes d'indignation. Parmi les protestataires, les cheminots et leurs chefs, qui apprécient une formule favorisant l'esprit d'équipe, ainsi que la mère de l'ancien président de la direction, Benedikt Weibel. Lequel rapporte avec humour comment il s'est laissé convaincre par maman, dans la préface d'un alléchant livre de recettes élaboré par les cuisinières du rail. Mais la menace n'est pas écartée. On ne compte plus aujourd'hui que 51 cuisinières, contre 120 en 1985. Celles qui partent à la retraite ne sont pas systématiquement

Joseph Comba et son Tintin gruérien

Il faut vivre avec son temps. Joseph Comba l'a bien compris, puisque, pour promouvoir le patois auprès de la jeunesse, ce Gruérien de 69 ans a passé plus de 900 heures à trouver le mot juste permettant de traduire *L'Affaire Tournesol*. Aujourd'hui, cet album, publié en mai 2007, en est déjà à sa deuxième édition et le traducteur-président de la Société des patoisans de la Gruyère court les séances de dédicace.

Pourtant, Joseph Comba n'est pas tombé dans le baquet à crème quand il était petit. Il y a plutôt été poussé. «A l'époque, raconte-t-il, les vacances c'était pour travailler. J'ai donc passé plusieurs étés à l'alpage avec un maître armailli qui maîtrisait parfaitement le patois. Il était très dur et ne parlait pas un mot en français. Un jour, il m'a demandé de lui apporter un baquet à crème. En patois, il y a deux mots, l'un pour le grand baquet (*diédzo*) et l'autre pour le petit (*diédzè*). Je n'ai pas apporté le bon... Je vous assure que je ne me suis plus jamais trompé!» L'amour du patois est venu plus tard quand, après un apprentissage de mécanicien, il s'est «exilé» à Lausanne. Là, au contact des autres Fribourgeois en pays de Vaud, il a pâtiné son français à la société de théâtre et compris la richesse du parler de sa Gruyère natale.

Ce dialecte franco-provençal, dont il savoure la sonorité chantante et la douceur des terminaisons en «a, â, ao», il veut le maintenir et l'enrichir. En effet, comme le patois a été interdit entre 1886 et 1961, beaucoup de mots actuels n'ont pas d'équivalents. Il faut donc les inventer. Et plutôt que de créer une langue surannée, Joseph Comba

préfère «patoiser le français» et dire «televiyon» plutôt que «boîte à images». Dans *L'Affaire Tournesol*, qu'il a publiée avec l'association romande Alpart des amis de Tintin, il a cherché la traduction la plus littérale. Mais cela n'a pas toujours été possible. En particulier pour les jurons du *kapetan Haddock*. *Moule à gaufre* est devenu *fê a brèchi* (fer à bricelets) et sa litanie la plus célèbre devient: «Mile milyâr de mile milyon de mile tsankor!»

Annette Wicht

Joseph Comba veut faire découvrir le patois aux jeunes lecteurs de *Tintin*.



B. Ruffieux/La Gruyère

Les Recettes des Cuisinières CFF, 35 menus, 140 recettes: soupes, viandes cuisinées à l'ancienne et une ribambelle de desserts. A commander par internet (rottenkuechen@sbb.ch) ou aux CFF, Infrastructure, entretien construction et logistique, Isabelle Senn, Bollwerk 21, 3000 Berne 65; tél. 051 220 67 81. Prix: Fr. 15.-.