

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 48

Artikel: La vogue du toast
Autor: France, Marcel
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255616>

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: 24.02.2026

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

La vogue du toast.

Le toast est un sujet de plus en plus d'actualité, en France comme en tous pays, par ce temps de congrès et d'entente cordiale.

La vie de société s'est d'ailleurs transformée comme toutes les conditions de la vie contemporaine; elle a perdu son caractère familial et d'intimité à pleine élargie. Mais le goût en subsiste sous une autre forme, celle des associations avec, au programme, le banquet traditionnel. Sociétés de labadens, d'anciens soldats de la même arme ou de la même conscription, sociétés agricoles, voire savantes, sociétés de décorés de même ordre — ils sont légion dans les „palmes” et dans le „mérite” — sociétés corporatives, sociétés de mutualité, sociétés sportives, sociétés de chasse et de pêche à la ligne, que sais-je encore, sans parler des groupements politiques, — tout est prétexte à agapes fraternelles et, par conséquent, à des toasts.

Le toast est désormais un exercice auquel chacun est appelé à se livrer à la première occasion. C'est à la fois une sorte d'honneur, mais aussi une gêne qui contracte l'estomac de celui à qui il est réservé. Autour d'une table, celui-ci est toujours facile à reconnaître: il a la fourchette lente et entre plus volontiers en communication avec son verre, pour se donner du ton. Il est à la fois préoccupé et distract, importuné de la conversation de ses voisins. C'est qu'il se répète, pour la centième fois, le toast qu'il va improviser à l'heure du champagne.

Il y a plusieurs sortes de toasts: la proposition de boire à la santé de quelqu'un, à l'accomplissement d'un vœu, au souvenir d'un événement.

Pour être réussi, le toast doit être court, spirituel, avec une pointe d'émotion, du trait et de l'humour et, autant que possible, le mot de la fin. Adressé à des dames, il se supporte très bien en madrigal. Sous la forme légère qui devrait toujours le caractériser, c'est un jeu d'esprit agréable pour tout le monde. Mais le supplice commence quand, sous le prétexte d'une santé ou d'un vœu, le toasteur s'abandonne au débordement d'un véritable discours, à moins qu'il ne soit un orateur qualifié auquel on fait fête comme à un ténor de renom.

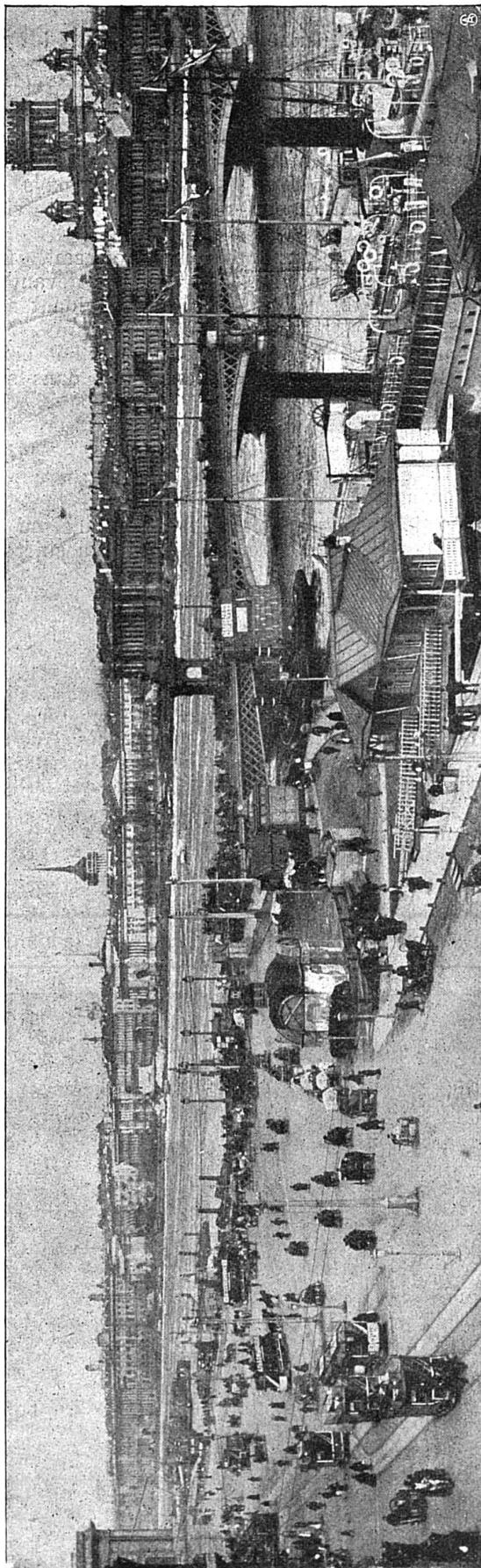
En France depuis le fonctionnement régulier de la Constitution, il n'est pas de santé plus souvent portée que celle du président de la République, bien que tant de vœux n'aient pas toujours été exaucés. La coutume, qui accompagne tout banquet officiel, s'établit à la présidence de Jules Grévy et je me souviens encore qu'à la première occasion où je fus appelé à lever aussi mon verre en pareil cas, le personnage qui avait la mission de porter le „loyal toast” eut cette petite explication préliminaire: „Messieurs, il est d'usage dans la libre Amérique de porter la première santé au chef de l'Etat...”.

Depuis, la tradition s'est imposée, mais elle manque d'autant plus de spontanéité qu'il est d'ordinaire de la fonction du préfet de proposer cet hommage à son „grand patron”. C'est toujours de la maison.

Américains et Anglais sont d'intrépides toasteurs, leur qualité en ce rôle est l'originalité et l'humour.

Il est fâcheux pour l'ingéniosité nationale que nous ayons l'air de leur avoir pris une fois de plus un mot et un usage qui sont de notre cru. Le „toast” anglais est la vieille „tostée” de nos pères, — la „rôtie” qui trempait dans la coupe de vin, quand, à la ronde, on buvait en l'honneur de quelqu'un ou de quelque chose au cœur de tous. „Tostée” est plus ancien que „toast” et dérive directement du latin „tostus”, ce qui indique, au surplus, que déjà l'usage

était pratiqué chez les anciens; il l'était même avec plus de solennité qu'il l'est maintenant chez nous et une solennité presque religieuse. On buvait aux dieux immortels et aux victorieux, à l'amitié et à l'amour.



Phot. J.-A. Bulla. — Palais d'Hiver.

SAINT-PETERSBOURG : Le quartier de l'Amirauté et le Palais d'Hiver. — (Texte page 380.)

Cathédrale de Saint-Isaac.

Quant à nos pères, ils usaient de la „tostée” de la façon suivante: le personnage chargé de porter une santé à la fin d'un repas, mettait une croûte de pain rôti dans sa coupe de vin qui faisait le tour de la table, où chacun trempait ses lèvres et qui lui revenait avec la rôtie qu'il mangeait sans grimace avant la dernière rasade.

Le geste manquait peut-être d'élégance, mais il était la vraie communion dans une même pensée.

L'usage de la rôtie a passé, mais celui du toast est resté.

Il est plus que jamais de mode par ce temps de congrès et d'entente cordiale.

Le vin pur est de rigueur et dans les pays de bière, on attend, avant de porter les santés, que les vins soient servis.

Nos pères, grands buveurs comme on sait, faisaient volontiers assaut de toasts: reculer devant le défi et ne pas répondre sur-le-champ en vidant son vidrecomme, était commettre presque une injure.

Pour porter la santé de quelqu'un, il fallait boire autant de rasades qu'il y avait de lettres dans son nom et Olivier Basselin avoue:

Si le boire n'est bon,
Jean simplement j'aurai mon nom;
Mais si c'est un breuvage idoine,
Mon nom sera Marc-Antoine.

Toster était aussi un hommage amoureux qui se comptait à la lettre. Ronsard nous le dit, au sujet de Cassandre, son amie:

Neuf fois, au nom de Cassandre,
Je vais prendre
Neuf fois du vin du flaçon:
Afin de neuf fois boire
En mémoire.
Des neuf lettres de son nom.

Voltaire raconte que, de son temps, les Anglais buvaient aussi fréquemment à l'honneur des dames „et c'est parmi eux, ajoute-t-il, un grand sujet de dispute si une femme est tostable ou non, si elle est digne qu'on la toste”.

Les Anglais n'eurent jamais la galanterie légère.
Marcel FRANCE.

On ignore souvent une autre science que la sienne.



A L'ÉTROIT !

L'AGRICULTURE EN DÉCEMBRE

Travaux aux champs. — Continuer les labours des terres inoccupées et l'enfouissement des fumiers. Fabriquer les composts avec feuilles mortes, curage des fossés. Curer les fossés, tailler les haies.

Prairies. — Préparer les rigoles d'irrigation et d'assainissement. Eviter les arrosages quand il fait trop froid.

Vignes. — Défoncer le sol pour les plantations nouvelles; taille dans le Midi. Fumures et terrages. Continuer la submersion. On peut échauder contre la pyrale pendant les journées calmes et chaudes.

Cave. — Ouiller et boucher hermétiquement les vins nouveaux qui ne fermentent plus. Soutirer ces vins pour les séparer de la grosse lie. Continuer la distillation des marcs.

A la ferme. — Faire des paillassons pour couvrir les châssis. Réparer les châssis; aller chercher des feuilles mortes, de la fougère pour servir de litières.

Potager. — Semer en couches: carotte hâtive, choux-fleurs, laitue, radis, romaines. Mettre des châssis sur estragon, oseille, persil. Couvrir de litière cerfeuil, épinard, mâche, persil. Continuer le forçage des asperges. Planter sur carrés les plants de laitue repiqués en octobre, ainsi que choux-fleurs et choux pomme.

Récolter en cave: barbe de capucin, champignon, Witloof. Sous couverture, carotte, crosnes du Japon, épinard, mâche, persil. Sous châssis, radis hâtif.

Verger. — Finir les plantations d'automne avant les gelées; tailler les arbres à fruits à pépins quand le temps est doux.

Transporter les terres, fumier, composts; mettre du machefer dans les allées pour les durcir.

Elevage. — Engraisser les animaux destinés à la boucherie. Ne pas diminuer les rations des animaux d'élevage, afin qu'ils soient en bon état au printemps. Aérer les étables quand il fait beau.

Basse-cour. — Continuer l'engraissement des oies, dindes, poularesses.

Commencer à mettre des œufs en incubation. En temps de gelée, donner eau tiède aux animaux de basse-cour.

Rucher. — Ne pas déranger les abeilles, couvrir la ruche, mais laisser pénétrer de l'air pour l'aération.

VINS ET CIDRES

Avant la fabrication : le logement et le matériel.

Le logement des vins et des cidres, pour leur fabrication et pour leur conservation, doit, en théorie, c'est-à-dire pour une exploitation considérable et bien comprise, se composer, d'un cuvier, d'un cellier, d'une cave et d'un caveau.

Le cuvier est le local où se traitent le raisin et la pomme, le vin et le cidre avant la mise en bouteilles ou tonneaux.

Le cellier ou chai est comme le magasin où l'on entrepose le vin ou le cidre dans des tonneaux, au sortir de la cave, jusqu'au moment de la livraison à l'acheteur.

Dans la cave, on loge les tonneaux de vin ou de cidre à conserver et, dans le caveau, le vin ou le cidre en bouteilles.

Mais, pour le moment, c'est-à-dire avant la récolte et avant la fabrication, le cuvier seul nous intéresse.

Il est destiné à recevoir, pour le vin, le pressoir, les pompes et les