

Zeitschrift: Revue historique vaudoise
Herausgeber: Société vaudoise d'histoire et d'archéologie
Band: 59 (1951)
Heft: 2

Artikel: Un vigneron du XVIIIe siècle : le mémoire de Gabriel Anet
Autor: Anet, Daniel
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-46024>

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: 18.02.2026

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

Un vigneron du XVIII^e siècle

Le mémoire de Gabriel Anet

Tout homme, un jour, rêve de ses ancêtres. A mesure que passent les ans, il se sent des racines et il en est curieux. C'est une force pour le caractère de savoir de quel tronc il est le rameau, quelle sève circule ainsi jusqu'à lui et de quel terroir elle monte. Alors il échappe à l'angoisse du transitoire, il s'intègre dans une durée. De là la faveur constante qu'il donne aux travaux des historiens, et le motif même des études historiques. L'homme ainsi justifie et magnifie ses moindres gestes, ses quelques pas, son obscur destin, par les spectres à l'infini de ceux qui l'ont précédé et qu'il dispute à l'oubli.

Naguère, songeant à la lignée de vignerons d'où mon père, le bon jardinier, est venu et que j'ai, en quelque manière, trahis, ne gardant plus de la terre qu'un goût inemployé et un amour parfaitement consolateur, je feuilletais, comme tant d'autres, le *Dictionnaire historique et biographique de la Suisse* dont, aux bibliothèques, les volumes fatigués attestent l'usage continual. S'en leva la figure indistincte d'un Gabriel Anet dont on mentionnait le traité sur la culture de la vigne ; d'ailleurs sans le moindre signalement bibliographique. S'ensuivirent des recherches où j'amusais, de loin en loin, quelque rare loisir. Enfin on eut, à la Bibliothèque nationale, à Berne, la sagacité propre à découvrir ce que je désirais. Et vint sur ma table, au printemps, un volume compact, octavo, cartonné de gris jauni, à l'étiquette manuscrite en cursive gothique et d'une encre maintenant brune :

« *Abhandlungen und Beobachtungen durch die ökonomische Gesellschaft zu Bern gesammelt.* »

» Des dritten Jahrganges, 1762, Zweytes Stük, Bern. Im Verlage des ökonomischen Gesellschaft, und zu finden in der neuen buchhandlung. Mit gnädigsten freyheiten der meisten hohen Kantone, und zugewandten Orte der Eydgenosschaft. »

Ouvert le livre, s'offrit tout le charme désuet d'une typographie composée à la main et qui, parfois, danse un peu, où telle lettre se rencontre qui n'est pas de l'« œil » des autres. Et l'honnête papier, savoureux et doux aux doigts, craque et bruisse un peu quand on tourne les pages.

Chaque fascicule est orné, en page de titre, d'une vignette de grande dimension figurant des rinceaux et guirlandes en médaillon portant, au centre, soutenue par une tête de bétail, une panoplie rustique de faux, fourche, faufile, rateau et fléau, potiron et citrouille, le tout mêlé de feuillages.

A la page 262, « Inhalt des zweyten Stükes », on indique, entre autres :

« IV. Von dem Rebenbau ; von Gab. Anet, einem rebmane zu Chailli. 141. »

Le titre de ce travail, en belle page, est ainsi rédigé :

« IV. Abhandlung von dem Rebenbau. Von Gab. Anet, Rebman zu Chailly, der ökon. Ges. zu Vivis mitglied. »

Orné de bandeaux, lettrines et culs-de-lampe agrestes, l'ouvrage est paginé 141 à 163 et signé :

« Den 8. jenner 1762. Gab. Anet. »

Voilà pour l'édition bernoise. Mais une édition en français paraissait simultanément sous le titre : « Mémoires et observations recueillies par la Société oeconomique de Berne. Année 1762. A Berne, chez la Société typographique, Aux dépends de la Société oeconomique. » Toutefois, à la page LXXXVIII, après l'énoncé des priviléges accordés par les « Hauts alliés de la Confédération Helvétique » on lit la signature de « l'Imprimerie d'Antoine Chapuis, imprimeur à Lausanne ».

Le fleuron en forme de cul-de-lampe, de la page de titre, est plus léger et simple, de fleurs stylisées surmontées d'une figure d'angelot.

Dans la chronique des Sociétés, celle de Vevey est ainsi mentionnée :

« Société de Vevey. L'Assemblée générale se tient de 3 en 3 Mois, les premiers Vendredis de Janvier, d'Avril, de Juillet et d'Octobre.

» L'Assemblée particulière, dont les Membres dans la liste sont marqués d'une étoile, se tient tous les Mois, le premier Vendredi du Mois. Les fonctions de la Société particulière ne

diffèrent en rien de celles de la Société générale ; seulement les Membres se sont-ils engagés à fréquenter plus régulièrement les Assemblées, auxquelles les autres membres peuvent aussi venir, et y viennent en effet, quand ils en ont la commodité et le loisir. »

La liste est de trente et un membres, dont Gabriel Anet, « de Montreux ». Je transcris ici quelques autres noms dont les sonorités, les lieux qu'ils évoquent, font comme l'ébauche d'un poème où chante toute une époque, la mélodie du temps jadis et l'âme d'un doux pays : « De Cerjat, Seigneur de Dénezy ; Cuénod, capitaine, et lieutenant de Justice à Corsier ; Delavaux, Doyen, 1^{er} Pasteur à Cully ; Dufresne, Secrétaire Ballival à Vevey ; Forestier d'Orges, Banneret à Cully ; Madame De Loys (née de Cerjat), dame d'Orsens ; Mestrezat, Major, de Vevay ; Morier, Juge du Ven. Consistoire, et Conseiller à Vevay ; », etc. « Associé : M. Duchet, Chapelain de Remauffens, du Canton de Fribourg. »

Dans son texte français, certainement l'original, le Mémoire de Gabriel Anet est paginé 123 à 144 : « Mémoire sur la culture des vignes. »

Le texte commence par une lettre modestement ornée d'une guirlande agreste formée en carré. C'est, en quelque manière, une réponse à l'un des points du vaste questionnaire publié sur quarante-huit pages (3 à 51), par la Société oeconomique aux fins de rassembler une documentation complète et détaillée sur l'agriculture suisse¹. Certes, ce n'est pas le premier traité du genre. S'il est antérieur à l'article de H. de Saussure : « Vignes, raisins, vendanges et vins » du *Dictionnaire encyclopédique* (Lausanne, 1778), il n'a pas l'admirable élégance de style et l'étendue des matières de l'*Instruction pour les jardins, fruitiers et potagers...* par Mr de la Quintinye, directeur des jardins... du Roy, parue en deux volumes quarto, à Paris, en 1739. Mais la valeur du travail de Gabriel Anet, attestée par la simplicité solide du discours, c'est qu'il est le fruit d'une expérience que l'on reconnaît longue et directe. Il est vraiment de main d'ouvrier. Il ne propose pas des lois générales, il n'est pas d'un censeur ni d'un pontife.

¹ Page 31 : « Mrs Cuenoz, La Fontaine et Anet nous ont donné des mémoires sur la culture de la vigne. »

L'auteur explique tranquillement son usage, en donne les résultats, en tire quelques règles dont il a soin de dire qu'elles lui sont particulières.

Ayant posé le fossoir et la serpette, et mis devant lui, dans la lumière du soir, un « demi-pot de blanc » dont l'acide cristal verse une aube verte sur le papier, on le voit qui trempe la plume dans l'encrier d'écolier et qui refait les gestes de la journée, et remonte le cours des années et pèse son effort et mesure son savoir et, sans nul souci d'écrivain, en résume la substance pour le profit de ses collègues les vigneron « de la Société ». Il s'entend déjà leur lire son mémoire ; leurs remarques, leurs objections s'élèvent, d'avance il y répond et de sa veillée naît un texte sobre et d'une aimable sagesse. Par la fenêtre, il voit le clos du jardin, la blondeur d'un paquet d'échalas neufs, la chevelure en brosse des vignes sur les coteaux, un pan de lac comme un tesson de bouteille.

Mais il pense surtout à bien dire ce que la terre lui avait appris

La sienne était sise à Chailly, qu'en 1250 on appelait Charlie, Challye en 1317, Challies ou Challier en 1342, Challiaci en 1457, toutes formes dérivées du gentilice latin *Carullius*. En la commune du Châtelard, ce fut, au XIII^e siècle, un fief de l'évêque de Sion où il y avait une chapelle dédiée à saint Adrien. A La Tour de Chailly résidait le châtelain, et les seigneurs de Montreux y rendaient la justice. Là était née Françoise-Louise de la Tour qui devint Madame de Warens, tout comme son domestique, Claude Anet, fils de David et de Marguerite Ducrest, son intendant, et son amant, un jardinier celui-là, que Rousseau, son heureux rival, disait savant botaniste. L'histoire, toute récente, faisait les frais aussi de quelques veillées.

Gabriel Anet ne mit point d'épigraphé à son mémoire. Mais il eût sans doute choisi le proverbe alors courant : « Chailly la croix du ciel, bienheureuse la fille qui peut s'y aller loger. » Ce qui est d'une douceur assez malicieuse et un rare honneur pour les hommes du lieu.

Qui était ce Gabriel Anet ? Fils de Jean-Pierre Anet, de Chailly, et de Jeanne née Ducret, Pierre-Gabriel Anet, appelé le plus souvent Gabriel Anet, est né dans les derniers jours de l'année 1715 ou tout au début de 1716. Il fut baptisé à Montreux

le 13 janvier 1716, et il eut Jean-Pierre Dufour et Gabriel Puenzieux pour parrains, et Elisabeth Dubochet pour marraine¹.

Le 26 février 1745, il épousait à Montreux Jeanne-Marie Anet, fille de Jean Anet, de Chailly, et d'Elisabeth Burdet, qui avait à peu près le même âge que lui². De ce mariage sont nés au moins cinq enfants, baptisés dans la paroisse de Montreux, en Brent : Charles-Jean-Jacques, le 10 janvier 1746 ; Jean-Jacques-Gabriel, le 31 mars 1748 ; Jeanne-Marie, le 2 septembre 1750 ; Pierre-David, le 9 avril 1752 ; et Jeanne-Marie-Judith, le 25 juillet 1755³.

Gabriel Anet perdit sa femme, âgée de cinquante ans, le 25 février 1765⁴ ; lui-même mourut à l'âge de soixante-douze ans, le 23 novembre 1787⁵.

Il est temps maintenant que je cède au meilleur plaisir de la recherche et, me réduisant au rôle de citateur, que je fasse goûter au cru de mon vigneron d'ancêtre.

« Mon dessein, dit-il, est de donner ici un précis de quelques découvertes que j'ai faites sur la manière de cultiver les vignes de nos quartiers. »

Et d'abord on le voit émiettant entre ses doigts la terre qu'il travaille, comme je le vois faire à tant de paysans qui se font ainsi, par un geste d'amour autant que de métier, une opinion sagace de ce qu'ils peuvent demander à tel ou tel sol.

La terre. J'ai trouvé en arrachant une vigne, une veine de terre blanche très compacte, qui me parut fort douce en la maniant. Je ne doutai pas que cette terre... ne fut excellente ;... j'en ai fait l'expérience dans plusieurs places de vignes, vieilles et nouvelles, ce qui a donné à la vieille vigne une telle vigueur, qu'elle en a été comme rajeunie...

Les plants. Ce qu'on nomme les sarments blancs, ou le Blanchet, n'est pas bon pour planter. Il est vrai qu'il est d'un rapport étonnant pour le nombre des raisins, mais il n'en est pas moins vrai que ces raisins ne produisent point ce qu'on nomme le beau et bon vin...⁶

Quelle est donc la marque à laquelle on reconnoitra le bon plan ? C'est celui qui est de couleur châtaigne, et qui est très abondant dans

¹ A. C. V., Eb 85⁵, p. 11.

² A. C. V., Eb 85⁷, p. 18.

³ A. C. V., Eb 15⁶, p. 103, 122, 140, 155 et 178.

⁴ A. C. V., Eb 85⁸, p. 86.

⁵ A. C. V., Eb 86¹⁴, p. 12.

⁶ Il fait la même critique au bois rouge.

ce pays ; il n'est ni excessivement gros comme le rouge, ni extrêmement petit comme le blanc ou blanchet... C'est là assurément le meilleur plant qu'on puisse choisir pour avoir une bonne vigne ; mais je conseille que lors qu'on ramassera des chapons, il faut le faire sur les vieilles vignes...

Les chapons. D'où vient qu'on voit dans nos quartiers tant de vignes belles en apparence, bien rangées, garnies de beaux seps, et de superbes sarmens, rapporter très peu en comparaison de leur voisine qui est destituée de la plupart des prérogatives de la première ?... D'où vient ce mauvais plan ? C'est à mon avis, 1° Qu'on ne prend pas la peine de s'informer de gens expérimentés, quels sont les véritablement bons chapons, chacun veut ici trancher du maître, quoi qu'il n'en sache rien. 2° On ne peut se résoudre (je parle du grand nombre) à les cueillir soi-même. Qu'arrive-t-il ? 3° On en confie le soin à bien des gens qui ne s'y connoissent pas comme il conviendrait dans un cas de cette importance, ou qui, s'ils s'y connoissent, ne prennent pas la peine de bien choisir, et pourquoi ? Parce que n'étant payés qu'à raison de 5 à 6 sols pour le cent, ils n'en sauroient ramasser d'un jour ce que vaut leur journée ; ceci est impossible, au moins si on veut s'appliquer à n'en ramasser que des bons. 4° Outre cela on donne quelques fois, et même très souvent, ce soin à des personnes qui n'ont point de bonne foi...

Trafic. Ce n'est pas tout, et voici le comble du mal, car je suis forcé de déclarer avec bien de la douleur le relâchement de la police. On permet un trafic ouvert de chapons, et encore à qui ? A gens qui n'ont pas un pouce de terre en propriété, et qui par conséquent sont des voleurs qu'il faudrait punir...

Défiez-vous surtout de ces inconsidérés qui crient, j'ai ramassé tant et tant de chapons : Ceux qui y emploieront le plus de temps et qui en ramasseront le moins, sont ceux sur qui vous pouvez le plus sûrement compter...

Barbues. Les pépinières, soit barbues, sont préférables, suivant moi, aux chapons, sur tout dans les terres fortes. On peut mieux choisir celles qui sont de bonne venue ; elles réussissent toujours mieux...

Méthode. Je lève de dessus un pré des gazons, d'un pied en quarre et d'environ deux ou trois pouces d'épaisseur, que je mets en terre à côté d'un sep de bon plan. A la profondeur de demi pied, je couche sur ce gazon renversé le dessus dessous, un sarment de ce sep, que je couvre de trois pouces de terre, laissant hors de terre deux boutons du sarment couché ; je retranche avec le couteau tous les boutons de ce sarment dès le sep, auquel il est attaché, jusqu'en terre. Si je veux conserver la corne du sep dont je couche le sarment, j'y laisse le premier bouton, que nous appelons le borgne, et au cas que le sarment pousse

encore par quelque endroit inattendu, j'ai soin au Printemps, d'enlever tout ce qui est poussé entre le sep et la terre. L'année suivante je coupe près de terre le sarment couché. J'enlève la corne du sep où il tient, et si j'ai laissé le bouton borgne pour conserver la corne, je coupe près du sarment ce que ce bouton borgne a produit. Ensuite je dégage le tout du gazon qui porte la barbue ; et d'un coup de fossoir, je le prens par dessous, et je le transporte dans la place que je lui ai préparée pour garnir un vuide... Cette manière de faire les barbues avec des gazons, me paraît préférable aux paniers dont on se sert pour cela...

Gabriel Anet décrit ensuite la façon particulière qu'il a de fumer ses vignes. Elle est curieusement analogue, sinon pour les mêmes raisons, à celle des anthroposophes actuels qui, par exemple à Dornach, ne mangent rien qui ait été produit à l'aide d'un engrais animal. Voici l'essentiel du procédé :

Engrais végétal. Je ne saurais m'empêcher d'insérer ici la manière dont je m'y prends pour embumenter mes vignes ; elle est assez singulière... Je prends le gazon d'un morceau de pré, en Eté, bien entendu que c'est après que j'en ai ramassé le foin, de l'épaisseur d'environ deux pouces. Je le réduis en tas jusqu'à ce que l'herbe en soit pourrie, ce qui porte jusqu'en Automne ; alors je remuë, je laboure, je renverse ce tas de gazon, afin que pendant l'Hyver il se puisse mieux calciner. Au Printemps suivant je le porte sur un morceau de vigne vieille ou jeune, selon que le besoin d'embumenter le demande : je répens ensuite cette terre ou ce gazon sur ma vigne, avec la précaution de ne prendre pas plus d'étendue sur elle que n'en contient le pré que j'ai dépouillé du gazon ; je crois cette méthode préférable au fumier ordinaire, et je le crois d'après les expériences réitérées que j'en ai faites. Une vieille vigne embumentée de la sorte et dont les sarmens petits et moitié secs menaçaient ruine, s'est renouvelée au point que l'année suivante, on ne reconnoissait plus les mêmes seps, tant le changement en étoit sensible.

D'ailleurs j'ai remarqué que les récoltes des vignes ainsi garnies de gazon pourri étoient plus abondantes. Et pour la qualité chacun sait que le vin que donne une vigne engrangée de fumier est ordinairement pesant, vert, insipide et peu propre à se conserver longtemps, autre qu'il est sujet à devenir gras ; au lieu que celui que produisent les vignes garnies de ce gazon menuisé, est beau, vif, plein de force, doux et piquant.

Il n'est qu'un vigneron pour décrire avec une précision aussi savoureuse ce que c'est qu'un bon vin. On croit goûter le délicieux arôme que composent les qualités qu'il énumère ; il noue

ici le vrai bouquet du vin. Quant à sa méthode de fumure, elle mérite l'attention, au moment où l'on s'efforce d'améliorer les crus du pays pour les opposer, à armes égales, aux vins étrangers.

Gabriel Anet continue en expliquant comment il bonifie le pré qu'il a dépouillé de gazon en y mettant le fumier qui allait auparavant à la vigne et en y semant, « si c'est un morceau d'un ouvrier, dix livres de fenasse ».

Il consacre ses dernières pages à des remarques que notre époque de culture intensive et de grandes exploitations rend plus curieuses encore. Mais dans cet esprit de mesure qui cherche à équilibrer les forces de l'homme, son caractère et la surface de la terre qu'il peut cultiver avec le plus de fruit, n'y a-t-il pas un secret essentiel de notre pays à la fois très divers et de faible étendue ? Une expression de notre sens de la qualité dont on voit toujours mieux qu'il est une vertu morale d'autant plus précieuse et nécessaire qu'elle est combattue par un siècle voué à la quantité, à la masse ?

Des ouvriers. Je ne passerai pas sous silence un obstacle que je découvre à la bonne culture des vignes. Il naît du trop grand nombre de poses que l'on confie à un seul vigneron...

Un vigneron qui a trop de vignes sur les bras, ne peut pas les bien labourer... Outre qu'on ne peut pas toujours se pourvoir d'ouvriers quand on voudroit, on se trompe encore sur ce calcul ; car l'expérience montre tous les jours, que plus les bandes d'ouvriers sont nombreuses sur une vigne, plus elles dissipent d'alimens et moins elles font d'ouvrage : j'en ai vu une troupe où il y en avoit huit, ou neuf, et une autre où il n'y en avoit que quatre ; et j'ai remarqué avec beaucoup d'étonnement que ces derniers avoient autant fait d'ouvrage à la fin de la journée que les autres ; c'est que dans ces grosses troupes, pour un bon et diligent laboureur qu'il y a, tout le reste ne fait que causer la moitié du temps, et pour causer il faut être debout, car on ne peut pas faire deux ouvrages à la fois ; et pendant qu'on est debout on ne remuë pas la terre, on n'avance pas l'ouvrage et on n'en a pas moins bon appétit à l'heure du repas : voilà ce qui ruine infailliblement le pauvre vigneron. Il a trop de bouches à nourrir, et trop peu de bras pour travailler.

Au moment de finir, et sans doute s'étant éclairci le jugement d'un verre de son vin, Gabriel Anet s'est pris à songer à ses expériences, au vignoble et aux vignerons ses collègues, à leurs manières de faire, à leurs tours de main, à tous ces secrets infimes et précieux qui sont dans le geste, le choix de l'heure, le sens

de la terre et des vents, à tout ce qui forme, en somme, ce grand amour difficile, exigeant, dévorant, du vigneron pour sa vigne. Il sait la raison de ses habitudes, le résultat de ses méthodes, l'effet de son savoir qui est une sagesse. Mais il ne pense pas à les imposer ; plutôt il les donne, comme aux amis un verre, frais tiré au tonneau, dans la cave ombreuse. Et il conclut : « Au reste je ne prétens nullement faire une loi de mes petits avis. »

Je pense avoir donné l'essentiel de ce texte. Certes, il me touche pour des raisons particulières ; j'aime que d'une lignée de vignerons qui a duré jusqu'à aujourd'hui, la figure d'un ancêtre subsiste plus durable et distincte parce qu'il a écrit de son métier dans la simplicité de son cœur. Mais tout lecteur sensible aura entendu, au gré des pages, l'accent d'un passé qui nous est cher non seulement parce qu'il a fondé le présent mais tout autant parce qu'il avait su répandre sur les tourments et les travaux et les bonheurs quotidiens une bonhomie exemplairement tranquille que nous voudrions retrouver. Il s'éveillera mieux encore si l'on feuillette le reste de ces « Mémoires... de la Société oeconomique de Berne », singulièrement les endroits où sont données les « nouvelles locales », les « tables météorologiques » et où il y a des notes comme celle-ci : « Cottens. Le 7 mai, bise noire très froide. Tous les vignerons travaillaient avec leurs habits et leurs souliers. »

On ne saurait en moins de mots marquer d'avec le nôtre la distance du temps où Gabriel Anet fossoyait ses vignes.

DANIEL ANET.