

La Champagne, au temps des vendanges

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **25 (1887)**

Heft 42

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-189993>

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.

patron, l'un d'eux vient à moi : « Qu'avez-vous à manger ? »

— Monsieur, côtelettes de mouton, rosbif, bifteck, poisson frit....

— Du poisson ! va pour du poisson. Apportez-nous, en attendant, deux bonnes bouteilles de Cortaillod.

Les deux bouteilles furent portées par un sommelier à qui j'en donnai l'ordre.

Et mon Genevois, courant à ses camarades, leur disait tout rayonnant : « Dites donc, du poisson ! ils y ont du poisson ! n'est-ce pas chouette ! C'est-y de la chance ! »

Et les autres, en chœur : « Nous allons nous en donner un botte ! »

Le tour joué, nous nous empressâmes de régler et de partir, sans avertir ces messieurs, qui attendent encore le poisson frit.

L. M.

La Champagne, aux temps des vendanges.

Dès la première quinzaine de septembre, villes et villages sont en effervescence ; c'est le remue-ménage des cuves, des futailles, des paniers qu'on nettoie, des pressoirs qu'on apprête, pendant que de nombreux commissionnaires en vins vont visiter les vignes pour se faire une idée des promesses de la récolte.

Bientôt arrivent les vendangeurs, dont la plupart sont du pays ou des environs. Ceux qui viennent de la Lorraine, en assez grand nombre, font ordinairement le voyage dans de longues voitures à quatre roues, trainées par des mulets, sur lesquelles 25 personnes s'empilent tant bien que mal, les femmes coiffées de leurs petits bonnets blancs ou d'un mouchoir, les hommes vêtus de leurs grandes blouses bleues et chaussés de hautes bottes. Aux ais du charriot pendent les paniers de vendange, avec les bâts des mulets qui sont loués pour descendre jusqu'aux routes les caques de raisins cueillis sur les pentes parfois abruptes des coteaux d'Hautvilliers, d'Ay ou d'Avenay.

L'équipe se rend immédiatement chez son patron. Puis on indique à tous le lieu du coucher. C'est d'habitude un grenier où l'on a étendu un lit de paille ou de foin. La nuit venue, chacun s'y installe comme il peut, côte à côte, pêle-mêle. Les jeunes filles sont soigneusement encadrées par les papas et les mamans, et celles qui sont venues seules sont presque toujours confiées à des gardiens éprouvés et expérimentés.

A trois heures du matin, sonne le réveil ; mais à ce moment déjà la place de la mairie grouille comme une fourmilière. C'est la *louée*.

Les maîtres-vignerons dont les *hordons* (groupes d'ouvriers) ne sont pas au complet viennent y chercher les hommes et les femmes qui leur manquent, les mulets et les voitures qui leur font assez souvent défaut.

Très curieux l'aspect de la foule qui se remue, qui ondule dans la nuit épaisse que trouent seulement de leurs vagues lueurs quelques becs de gaz et les chandelles ambulantes des débitants de café,

de soupe, de bouillon, etc., qui vont et viennent criant leur marchandise. Les femmes, frileusement emmitouflées, — le froid est vif à fin septembre, à 3 heures du matin, — portent au bras leurs petits paniers de vendangeuses et leurs larges bonnets caractéristiques d'étoffes claires, montés sur fil de fer, qui les garantiront du cuisant soleil du midi.

On remonte enfin chez le propriétaire ou le chef-vigneron. Là, dans des marmites énormes, la soupe aux choux fume et répand dans la cour sa bonne odeur qui réveille et réjouit. On s'attable ; la potée et le morceau de pain qui l'accompagne ont vite disparu au milieu des plaisanteries qui se croisent sur les incidents de la nuit. Les hommes font ensuite passer le petit verre d'eau-de-vie d'*aignes*. On ne refuse pas, d'ailleurs, ce cordial, — excellent quand il a 30 ou 40 ans de bouteille, — aux faibles femmes qui éprouvent le besoin de se réchauffer.

Bientôt a lieu le départ pour les vignes ; les porteurs se placent en tête de la petite colonne, avec leurs grands bâtons sur l'épaule. Et l'on chante romances ou chansons patriotiques. *En revenant de la revue* fait florès. A l'arrivée à la vigne, encore toute humide de rosée sous le brouillard qui flotte, les serpettes sont tirées, et l'on cueille avec soin le raisin qui s'entasse dans les caques.

A midi, on dine. Le repas se compose de lard, de fromage, de pain à discrétion et d'un peu de vin.

Pour les ouvriers travaillant au pressoir, la nuit se passe à charger et décharger celui-ci, puis, dans les intervalles, à des jeux de toutes sortes. Le délassement favori consiste à s'asseoir sur une bouteille vide, en tenant dans une main une bouteille pleine et dans l'autre un gobelet ; il s'agit de verser à boire et de boire sans basculer... Tout le monde fait silence. Le patient fait des efforts surhumains pour rapprocher son verre de la bouteille et finalement culbute, à la grande joie de ses compagnons, qui vont essayer à leur tour.

(Notes extraites du supplément du *Figaro*.)

Onna petita concheince.

Lâi a dâi dzeins prâo retoo que cognâissent totès lè rebriquès po s'esquivâ d'étrè dè parola.

On gaillâ avâi eimprontâ veingt pices à n'on vesin po payi oquiè que dévessâi ; et coumeint cé vesin ne sè démaufiâvè pas autrameint dè stu compagnon, lâi demandâ min dè reçu, et l'eut bin too, kâ l'autro qu'étâi, à cein que parè, on petit soudzet, lâi rebaillâ pas cé ardzeint, ni âo termo iô dévessâi reimborsâ, et ni ein après, dè façon que lo vesin fut d'obedzi dè remettre cé guieuzâ âo protiureu. Mâ coumeint n'îavâi min dè papâi, lo crouïo sire nîa l'affèrè, et cein allâ dévânt lo dzudzo, que ne put pas lo condanâ quand bin l'arâi volliu ; mâ n'îavâi min dè prâovès. Assebin, lo vesin, furieux contrè cllia canaille, sè peinsâ que se l'accrotsivè on moimeint lo farâi passâ pè lè z'estrivièrès. On dzo que lo reincontrè solet défrou dâo veladzo, lâi chàotè dessus, kâ lo vesin étâi on solido luron, et lâi fâ : Ah ! chenapan, ora que tè tigno, tè vé apprenedrè à niyi cein que te mè dâi, tsaravouta !

— Mâ, repond l'autro, ne niyo pas ; ye sé bin que