

Le dîner de Compiègne

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **39 (1901)**

Heft 38

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-198934>

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.

CONTEUR VAUDOIS

PARAISANT TOUS LES SAMEDIS

Pour les annonces, s'adresser exclusivement à
L'AGENCE DE PUBLICITÉ HAASENSTEIN & VÖGLER
Grand-Chêne, 11, Lausanne.

Montreux, Gerre, Neuchâtel, Chaux-de-Fonds, Fribourg,
St-Imier, Delémont, Bienne, Bâle, Berne, Zurich, St-Gall,
Lucerne, Lugano, Coire, etc.

Rédaction et abonnements :

BUREAU DU « CONTEUR VAUDOIS, » LAUSANNE

SUISSE : Un an, fr. 4.50 ; six mois, fr. 2.50.

ÉTRANGER : Un an, fr. 7.20.

Les abonnements partent des 1^{er} janvier, 1^{er} avril, 1^{er} juillet et 1^{er} octobre.
S'adresser au Bureau du journal ou aux Bureaux des Postes.

PRIX DES ANNONCES

Canton : 15 cent. — Suisse : 20 cent.

Etranger : 25 cent. — Réclames : 50 cent.
la ligne ou son espace.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

Petite ville vaudoise d'autrefois.

Aussitôt que vous évoquez le souvenir de votre ville natale, vous la revoyez telle qu'elle était dans ses menus détails. Ses deux uniques rues avaient, n'est-il pas vrai, une physionomie particulière ; chaque maison était une ancienne connaissance, qui avait son histoire, et c'est là le charme inavoué et inconscient de la petite ville, qu'on s'y connaît tous.

Le boulanger, le boucher, le serrurier, le tonnelier, le chaudronnier, qui composaient votre voisinage, faisaient partie intégrante de votre vie quotidienne, et si le bruit de leurs métiers respectifs eût été supprimé tout à coup, vous eussiez été troublé, presque éperdu à ce silence inaccoutumé !

La petite ville d'autrefois était pavée de pierres affectant toutes les formes, sauf celle d'une surface plane, ce dont personne ne songeait à se plaindre, et encore moins les disciples de saint Crépin.

Les deux rues parallèles ne présentaient quelque animation que les jours de marché ou de foire ; à part cela, et à de certaines heures de la journée, un boulet de canon eût pu traverser la grande rue dans toute sa longueur sans atteindre personne.

Les soirs d'été, les boutiquiers et les artisans, en bras de chemise, prenaient le frais sur le seuil de leur porte, après avoir consciencieusement arrosé le pavé, de par ordre municipal, tandis que les favorisés de la petite rue, possédant jardin ou tonnelle au bord du lac, humaient avec délices la brise humide, souvent agrémentée d'une forte odeur de poisson. A cette époque ignorante des avantages d'un quai, les vagues venaient se briser au pied des murs des jardins, où elles firent, plus d'une fois, des incursions désastreuses.

Deux fois par jour, la rue retentissait du bruit de ferrailles et de grelots de la diligence de Berne via Lausanne, mettant, quand c'était le soir, une pluie d'éclatelles sous les fers des chevaux, et rassemblant, invariablement, à son point d'arrêt, l'essaim des badauds, et le tout petit bureau de poste offrait aux voyageurs, pour salle d'attente, le pavé de la rue.

L'éclairage de la ville était plus que sommaire. De loin en loin, un falot à poulie et à flamme tremblotante, alimentée par de l'huile de navet. Aussi, les dames comme il faut ne s'aventuraient-elles pas dans la rue sans leur petite lanterne à main.

Les jours de marché, grand émoi un peu partout ; on eût dit que le sang coulait plus vite dans les veines des citadins ; il y avait dans l'air quelque chose d'agité. Les trois ou quatre pintiers de la ville se trémoussaient, les cuisinières des deux hôtels avaient mis le pot-au-feu, et troussé, la veille, plus d'une volaille.

Les garçons d'écurie escomptaient sur les aubaines que leur promettait la file des chars de campagne rangés le long de la petite rue.

Dès sept heures, la ménagère, suivie de sa bonne portant un gros panier, partait pour le marché, qui se tenait des deux côtés de la Grande-Rue.

Le marché ! Affaire de première importance dans la petite ville pour toute ménagère, et, en même temps, petit plaisir social. C'est au marché qu'on était sûre de rencontrer ses connaissances, les thés de quatre heures n'ayant pas encore été importés en pays romand ; c'est au marché qu'on apprenait la nouvelle du jour, et c'est au marché qu'on s'enseignait mutuellement la manière d'accommoder la courge moëlle, une variété nouvelle dont on se défiait encore un peu. C'est au marché, entre deux rangées de corbeilles de légumes, et au milieu des appels engageants des vendeuses, qu'on déversait, dans le sein d'une amie, ses tribulations au sujet de la servante qui ne savait rien encore et qui, cependant, prétendait à une augmentation de salaire. C'est au marché que l'on trouvait la cousine d'Ecublens, de Denges ou de Bussigny, et qu'on lui faisait promettre, malgré ses échappatoires, de venir manger la soupe à la maison, là, sans façons.

Le soir de ce jour mouvementé, les rues reprenaient leur physionomie habituelle, et quand le guet avait crié, à tous les carrefours, son refrain rassurant : « Gué, c'est le guet, il a sonné dix heures, dix heures, » tous les pères de famille, tous les fils vertueux avaient réintégré le logis.

Il est possible que ces mœurs modèles eussent pour facteur inconscient l'absence de moyens d'éclairage, unissant l'agrément à l'économie ; car, en ce temps-là, l'unique fabricant de chandelles de la ville suffisait aux besoins restreints de ses clients.

Le voisinage de cet industriel infligeait souvent de mauvais moments aux habitants de son quartier. Non loin de là, des tanneurs y répandaient des émanations non moins désagréables. Quand on songe à cela et aux abat-toirs dans l'intérieur de la ville, on s'étonne des facultés d'endurance dont nos grands-pères étaient doués.

Quoiqu'il en soit, fabrique et tannerie, respectueuses du repos dominical, supprimaient leurs émanations ce jour-là. Et tout bourgeois qui tenait à l'estime générale accomplissait ses devoirs religieux. Le matin, à neuf ou dix heures, selon la saison, au son des cloches solennelles, on voyait défilér, en groupes espacés, les familles se rendant au temple : graves papas en redingote noire, gants de coton, chapeau haut de forme, psalme à quatre parties, aux fermoirs d'argent, dans la main ; graves mamans engoncées dans leurs châles-tapis à palmes aux riches couleurs, robe de soie puce et souliers bas ; fillettes à la robe de lainage, à plis étagés. Les garçonnets à la blouse serrée par une ceinture de cuir verni.

Et ce paisible et décent public trouvait dans l'édifice sacré l'accueil d'une bonne mère à ses enfants. Vaste nef, gaie et éclairée par de nombreuses fenêtres ogivales, et autour de laquelle couraient des galeries à balustrades ajourées, bas-côtés intimes et avenants bancs sans roideur, peints en gris clair, table de communion en marbre noir, à laquelle on accédait par quatre larges marches de pierre, ce qui la rendait plus solennelle et plus décorative, or-

gues puissantes aux sons point trop fatigués, organiste digne de l'instrument, et, par dessus tout cela, la prédication vivante et vibrante d'un pasteur convaincu.

En ce temps-là, de la réclame, on ne connaissait pas même le nom. Veut-on savoir, par exemple, comment le charcutier s'y prenait pour écouler sa marchandise fraîchement élaborée ? Le crieur public qui joignait à cette fonction celle de saigneur de porcs et balayeur de rues, parcourait les rues, et, dans une dizaine de stations, annonçait, d'une voix tonitruante, la vente du jour, en un style dont la prolixité naïveté mérite d'être citée :

« Ceux qui souhaiteront d'acheter du bon cochon frais, saucisse fraîche, atriaux, lard sec ou petit salé, n'auront qu'à se rencontrer chez le citoyen Mabilles, à la Grand-Rue. »

Et cette génération a passé, pas plus malheureuse que la nôtre, mais plus paisible, ce qui est un bonheur, ignorant la fièvre chronique du divertissement coûte que coûte, cultivant la promenade en famille le dimanche, où l'auberge, pour se rafraîchir, ne figurait pas même au programme. On se contentait d'une seule fête par année, la charmante abbaye, qui, pour quelques heures, rapprochait les classes au banquet, si non au bal.

Telle je me souviens de ma ville natale ; cela appelle, semble-t-il, la description de ce qu'elle est devenue aujourd'hui. M^{me} DESCHAMPS.

Le dîner de Compiègne.

Un royal dîner a été offert, vendredi soir, au château de Compiègne, à Nicolas II de Russie, par le gouvernement de la République française. Chaque convive, nous apprennent les journaux, était servi par quatre maîtres d'hôtel qui avançaient, saluaient, faisaient des courbettes, présentaient les plats, resaluaient et refaisaient des courbettes selon toutes les lois du protocole. Eh bien, m'est avis que si le tsar et ses commensaux ont bien diné, c'est qu'ils ne sont pas difficiles !

Pauvres esclaves de l'étiquette, vous ne connaîtrez jamais le charme d'un repas improvisé, dans les champs ou à la montagne, alors que pour officiers de bouche on n'a que ses doigts ; vous ignorerez le plaisir de tomber dans quelque rustique auberge dont l'hôtesse est née cordon-bleu ; le protocole commanderait à votre estomac de se laisser stoïquement trailler plutôt que de déjeuner de fruites de l'Orbe arrosées de vieux Villeneuve !

Nous ne vous envions pas, messieurs du dîner de Compiègne, et ne vous envierons tant que nous aurons du bon pain de chez nous, un morceau de fromage et un verre de petit blanc.

Aux rentiers.

Que de gens ignorent leur richesse ou en font fi ! Cette semaine, le département des