

Le "Conteur" des dames

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **54 (1916)**

Heft 52

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-212627>

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.

LE « CONTEUR » DES DAMES

Les droits de la tradition.

Les temps sont durs et angoissants. Noël et le Nouvel-An s'en ressentiront. Il seront tristes. Mais ils auront quand même quelques sourires, quelques modestes joies. La tradition ne capitule jamais complètement. On fera pour Noël ou pour le Nouvel-An un petit *extra*, qu'elle, après, à servir un peu plus la courtoisie. On oubliera les privations présumées, pour ne songer qu'aux jouissances présentes. L'homme est ainsi fait.

Noël et le Nouvel-An, pour les petits, c'est la fête des jouets et des bonbons. Le Bon-Enfant est roi. Pour les grands enfants que nous sommes tous un peu ou prou, c'est aussi un moment où — simple affaire de coutume — notre palais a ses exigences. Il lui prend soudain de puériles envies de bonne chère, de douceurs, de bombances, sans souci des protestations de l'estomac, auquel reste le dernier mot. Ah ! ce dernier mot ! L'expiation est bien cruelle, souvent !

En passant, l'autre jour, devant la devanture appétissante d'un confiseur-pâtissier, il nous revint à la mémoire un article dans lequel Fulbert-Dumonteil parlait d'un livre paru chez Dentu, il y a quelques vingt ans et intitulé : *La pâtisserie d'aujourd'hui*, par Urbain Dubois, que Fulbert-Dumonteil appelait le « Vatet moderne » Voici ce qu'il dit de ce livre.

Pâtisseries aristocratiques.

Les livres, ordinairement — mais pas toujours — se lisent. Celui d'Urbain Dubois se savoure, se croque, se grignote, se sirote. C'est un fondant. Il réjouit les yeux parfume les lèvres, charme le palais. Je me garde de l'analyser, je le signale ; de le louer je m'en délecte.

Comment passer la revue de ces pâtisseries innombrables, de ces gâteaux choisis, de ces bonbons merveilleux, de ces confitures onctueuses et parfumées !

Ici les bateaux à la vanille, les bâtons à la rose, les bébés noisettes, les beignets d'ananas, les biscottes et les bisantines, les biscuits siciliens, les blanc-manger à l'orientale, les bombes andalouses dont l'explosion de senteurs incomparables n'a jamais effrayé un gourmet ! Là, les bouchées de dames, les bouffettes cerises, les boules de neige frites, les brioches mousseline, les caprices et les caramels, les charlottes framboisées, les choux glacés, les crêmes mousselines, les croûtes et les croissants, les croquets, les croquettes, les croquantes, les croquemousses de quartiers d'orange ; voici les flancs aux myrtilles noires et les fondants aux avelines, les galettes de Vieuse, les fours aux marrons du Périgord, cent espèces de gâteaux, tartes, tartelettes et talmousses crémeuses, timbales à la Colbert, tuiles perlées, glaces, granités, sorbets à l'américaine, choux à la périgieuse, poudrés de chocolat rapé, en adroite imitation de cette terre rougeâtre, rustique parure des truffes odorantes.

Ah ! permettez-moi d'interrompre cette litanie gourmande, dont chaque friandise se succède comme un verset embaumé.

Et les bonbons ! si vous le voulez bien, n'en parlons pas et qu'Urbain Dubois me pardonne ! Les dragées d'abord font tomber les dents et je tiens aux miennes sur lesquelles comptent les poulardes et les aloyaux. Qu'on m'éloigne ces friandises sirupeuses qui me gâtent le souvenir troublant des rôtis et l'arôme précieux des vieux vins ! Qu'on m'apporte plutôt un camembert onctueux et jaune comme l'ambre, un roquefort ami du pomard et du chambertin, un de ces beurrés délicieux qui fondent dans la bouche ravie comme un rêve de fraîcheur et de parfum.

« Fait à la maison ! »

Les pâtisseries aristocratiques et savantes du beau livre d'Urbain Dubois ne sauraient me faire oublier ces rustiques friandises du foyer, ces simples et délicieux gâteaux de famille qui ont charmé mon enfance et ma jeunesse gourmandes.

C'était jadis un charmant usage, une aimable et spirituelle tradition de célébrer chaque fête de l'année par un gâteau légendaire et choisi, de

parfumer telle date ou tel saint d'une pieuse friandise revenant chaque année sur les nappes blanches, mêlant à l'oeur un peu vive des encens je ne sais quelle douce senteur de vanille et de fleur d'oranger.

Les vins de fête arrosaient largement le gâteau de famille et c'est ainsi que marchaient de front la table et l'autel.

Tenez, c'est demain Pâques fleuries, cette gracieuse fête des Rameaux. Ce jour-là, dans nos pays, on savourait en famille une ramelle, gâteau rustique que parfumaient l'anis et le citron.

Elle était si légère, cette pâtisserie de ménage, qu'il lui manquait à peine des ailes pour s'envoler au ciel en compagnie des anges roses et des colombes blanches qui se balançaient mollement au bout du fil de fer verni au jaune d'œuf.

Un étrange et curieux gâteau que cette ramelle de Pâques fleuries. Tandis qu'elle cuisait lentement dans une cocotte coiffée d'un peu de braise, on voyait tout à coup se soulever le couvercle et s'arrondir un bourrelet d'or. On eut dit que la ramelle émancipée allait jeter par-dessus les pots et les marmittes son bonnet de fonte.

Et le gâteau stupéfiant nos regards d'enfants, montait encore, montait toujours, élevant sa coupole éblouissante et parfumée comme si, se trouvant trop à l'étroit, il allait faire éclater le moule.

Rien de bizarre et de charmant comme cette ascension de la « ramelle », semblant prête à quitter le foyer, inclinant son couvercle léger, tel qu'un bonnet sur l'oreille.

Puis, soudain, le gâteau s'affaisse, peu à peu se retire, reentre dans son moule et disparaît aux regards émerveillés sous le couvercle qui reprend sa position normale.

L'ascension de la « ramelle » est finie. Cette chute est un signal : la pâtisserie de fête est cuite à point.

Vivement on la retire de la cocotte fumante et, déposée sur un plat de dessert, elle charme les yeux en attendant qu'elle ravisse le palais.

Frappant la naïve imagination des bonnes ménagères, cette petite ascension culinaire de la « ramelle » en avait fait sans doute le gâteau traditionnel d'une fête de printemps, où tout semble déjà monter vers le ciel, le parfum des fleurs précoces et le bourgeon des lilas, la sève des vieux chênes, le chant des fauvettes et des pinsons.

Sous le rapport des friandises festives le beau jour de Pâques fleuries était vraiment privilégié. A la « ramelle » obligatoire et traditionnelle de nos régions du Midi faisaient cortège d'autres gâteaux classiques et populaires.

C'était le « casse-museau », un régal qui, dans ses flancs dorés, recélait une crème à la vanille ; le « gâteau aux fleurs d'oranger », précieuse invention des ursulines. Ici, les « tortillons d'or », couronne éblouissante que l'on mangeait toute chaude, en la trempant avec délicatesse dans un vieux vin de Montbasillac. Là, les « cordonnelles blanches », auxquelles l'anis faisait comme de petits grains de beauté. Chaque pays avait sa friandise des Rameaux : le beignet aux pommes, humecté d'une goutte de kirsch ; le fameux pet-de-nonne, une globe d'or ; les bâtons d'angélique, plus verts que l'émeraude et constellés de givre ; la crêpe, fine et nouée comme de la dentelle, qui saute dans la poêle fumante ; enfin, la gauffre ambrée, qui s'épanouit sur les fers retentissants, offrant en relief l'entrée triomphale de Jésus dans les rues verdoyantes de Jérusalem.

Ah ! sans doute, ces gâteaux de ménage et de fête auraient fait humble figure à côté des aristocratiques et savantes pâtisseries d'Urbain Dubois ; mais nos grand'mères les confectionnaient elles-mêmes avec une touchante sollicitude et nous les savourions avec un appétit exemplaire. Aujourd'hui, ce n'est plus qu'un souvenir embaumé du foyer absent, un mariage qui s'évanouit, une date qui s'efface, un rêve qui s'effrite.

Où sont donc maintenant les « tortillons d'or » et les « cordonnelles blanches », les « ramelles » odorantes ?

OCCASION. — En vente à la rédaction du *Conteur* (rue Elraz, 23), encore quelques exemplaires des *Causeries du Conteur Vaudois* (1^{re} série, 2^e édit. illustrée), recueil des morceaux français et patois (prose et vers) les plus goûtés, publiés au cours des premières années d'existence de ce journal) 54^e année). — **Au prix de 1 fr. 50 l'exemplaire.**

Armes inégales.

Un maître ivrogne, dans la rue,
Contre une borne se heurta ;
Dans l'instant, sa colère émue
A la vengeance le porta.
Le voilà, d'estoc et de taille
A ferrailer contre le mur :
« Il porte une cote de maille,
Disait-il, je crois qu'il est dur, »
En s'escrimant de plus belle.
Et peu à peu, il avançait,
Lorsqu'il sortit une étincelle
De la pierre qu'il agaçait.
Sa valeur en fut constipée :
« Oh ! oh ! ceci passe le jeu ;
Rengâignons vite notre épée,
Le vilain porte une arme à feu ! »

EN TEMPS DE GUERRE

Nous avons reçu, il y a quelque temps déjà, deux publications dont nous n'avons pu jusqu'ici rendre compte :

Aux héros de la grande armée, une fleur sur leur tombe, par Mme Augustine Rey, (Paris, Jules Meynial, éditeur). Ce sont des vers inspirés par quelques-uns des actes les plus impressionnants de la terrible tragédie qui se joue actuellement sur la scène du monde ; un souffle vibrant de patriotisme et de généreux idéal les anime.

Voici l'un de ces morceaux :

L'Ange de la Pitié.

Dans un morne silence, ils reposent ensemble,
Les morts, hier, ennemis.
Une foi héroïque aujourd'hui les rassemble,
Tragique, les unit.
Dormez dans vos tombeaux, vous dont la mort fut
Par elle réunis [belle,
L'Ange de la Pitié sur vous étend son aile,
Son regard vous bénit.
Et dans cet au-delà, par-dessus toute haine,
Vous entendrez un jour
Le cri de désespoir de la Pitié humaine
Redemandant l'amour.

La seconde de ces publications est le **discours que prononça à la séance de clôture de la Conférence des nationalités**, à Lausanne, en juin dernier, M. A.-Augustin Rey, membre de la Société de l'Economie publique de Paris.

Voici un passage de ce beau discours ; il se rapporte à notre pays.

« Comme la Belgique martyre à laquelle nous apportons ici le témoignage ardent de notre admiration profonde, la Suisse est comme le répondant solennel et loyal de la liberté des nationalités.

« L'indépendance politique de la Suisse est absolue. Elle n'a d'alliance politique avec personne ; elle est le résultat d'une association librement constituée entre groupes ethniques différents.

« Dans une conférence comme celle qui s'achève, cette nation si humaine est l'exemple d'une des plus belles synthèses de l'acte fondamental de la déclaration solennelle des droits des nationalités. Cette déclaration, pareille à un monument de granit, est destinée à fixer, dans leurs lignes d'ensemble, les bases des constructions prochaines des Etats opprimés ».

Grand Théâtre. — Spectacles du samedi 23 au jeudi 28 décembre :

Samedi 23, à 8 h. 15, *L'Aiglon*. — Dimanche 24 (matinée), à 2 h. 15, *Un beau mariage*. Soirée, à 8 h. précises, *Cher Maître* (spectacle terminé à 11 h.). — Lundi 25 (Noël), relâche. — Mardi 26, 4^{me} populaire, *La Rencontre*. — Jeudi 28, samedi 30, à 8 h. 15, et dimanche 31, à 8 h. précises, *Sherlock-Holmes*.

Théâtre de la Comédie (Kursaal). — Prochains spectacles : Ce soir samedi, dimanche (en matinée et soirée), pour la 21^{me} fois et irrévocablement dernière de *Occupe-toi d'Amélie*. — Lundi 25 (Noël), mardi 26 et mercredi 27, relâche. — Jeudi 28, première des spectacles extraordinaires des fêtes de l'An, *Vous n'avez rien à déclarer ?* — Vendredi 29, *La femme X...* — Samedi 30, dimanche 31 (matinée et soirée), *Nick Carter*, pièce à grand spectacle. — Lundi 1^{er} janvier, en matinée, *Nick Carter*, en soirée, *Vous n'avez rien à déclarer ?* — Mardi 2 janvier, en matinée, *La femme X...*, et en soirée *Nick Carter*.

Rédaction : Julien MONNET et Victor FAVRAT

Julien MONNET, éditeur responsable.
Lausanne. — Imprimerie AMI FATIO & Cie.

Albert DUPUIS, successeur.