Parlons cuisine : papet et tsergotset

Autor(en): **Tagini, Jacques**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari**

Band (Jahr): **75 (1985)**

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-1005287

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Jacques Tagini

Parlons cuisine: *papet* et *tsergotset*

Les Romands connaissent bien le *papet,* ce plat traditionnel vaudois dans la préparation duquel entrent essentiellement des poireaux et des pommes de terre assaisonnés d'aromates, de poivre et de muscade, cuits dans un peu de vin blanc et de bouillon. Une sauce faite de lait et de bouillon de légumes donne du liant à cette potée qui se sert avec des saucisses soit au foie, soit aux choux.

Dans la collection «La Suisse en cantons», dans le volume «Vaud» publié en 1977 par les Editions Avanti, à Neuchâtel, la recette en est donnée (p. 120) sous le titre «Potée vaudoise aux poireaux» avec mention, entre parenthèses, «Tzergotzet».

Or, au hasard d'une recherche dans le «Conteur vaudois» de 1914, je suis tombé sur diverses informations émanant de correspondants occasionnels et cherchant à résoudre la double question: le *papet* est-il le *tsergotset* ou le *tsergotset* est-il le *papet?* En d'autres termes, le *tsergotset* est-il une potée aux poireaux?

Dans une série de numéros parus dès le 17 janvier 1914, on tente d'élucider le problème. On apprend ainsi tout d'abord que le mot *tsergotset* se prononce *sergotzet* à Vevey, *cergocet* à Rolle, *tzergotze* au Pied du Jura, *tsergautse* à Vaulion, ou encore *tzergoutzet* dans la région de Vallorbe. Dans son «Glossaire du patois de Blonay», Louise Odin mentionne *sergotset* en indiquant que c'est un «ancien mets composé de toutes sortes de viandes et de légumes, salmigondis». Pour F. Paschoud, auteur d'un glossaire figurant dans son ouvrage «Vevey d'autrefois», le *tsergoset, tzargotzet* ou *schargochet* était, vers 1850–1860, un «mets de légumes et de châtaignes» consommé avec de la «saucisse à griller» ou un morceau de lard très gras, du *bâcon.* Notons en passant que le doyen Bridel, pasteur à Montreux jusqu'au printemps de 1845, année de sa mort, ne mentionne aucun de ces mots dans son «Glossaire du patois de la Suisse romande», édité en 1866; tout au moins n'ai-je pas su en trouver une trace. A Châtel-Saint-Denis (FR), au moment de la foire d'octobre qui coïncidait avec la Bénichon, on mangeait le *tsergotset* défini comme «un hâchis composé de châtaignes, de choux et d'oignons, fait pour être mangé avec de la saucisse à griller», ce que nous appelons aujourd'hui saucisse à rôtir. D'aucuns hâchaient préalablement la saucisse et la cuisaient avec ces ingrédients.

L'aire où le *tsergotset* se présente comme l'actuel *papet* comprend grosso modo le centre, l'ouest et le nord du canton, alors qu'il est attesté sous la forme de saucisse à griller avec des châtaignes à l'est et sur le littoral du

Léman, région où l'on rencontre – ou rencontrait – pas mal de châtaigners.

Et venons-en maintenant aux recettes!

Vers 1880, Albert Maillard, engagé comme extra pour la préparation du dîner de Noël à la pension Beau-Séjour, à Lausanne, participe à la confection d'un *tsergotset*. Il en donne la recette suivante dans le «Conteur vaudois» du 31 janvier 1914:

Prendre 500 grammes de saucisse à griller, la mettre dans une poêle avec un verre d'eau et 50 grammes de beurre ou de saindoux; couvrir la poêle pendant 10 minutes et faire cuire rapidement afin d'évaporer l'eau et lorsque le beurre ou le saindoux sont devenus clair, découvrez la poêle et faites rôtir la saucisse sur un feu doux, retournez-la et la dressez dans un plat rond profond; la maintenir au chaud. Mettre le beurre ou le saindoux dans une casserole, y ajouter 25 grammes de farine, délayer cela avec 3 verres d'eau avec laquelle vous avez décrassé le fond de la poêle et qui formera votre jus; tournez sur le feu jusqu'au premier bouillon, assaisonner de sel, poivre et muscade et y ajoutez les châtaignes. Celles-ci doivent être épluchées de leur peau noire, puis mises à l'eau froide et bouillies jusqu'à ce qu'elles soient tendres; on ôte la seconde peau et les ajoute ensuite dans la sauce. C'est un plat dont je suis très friand!

Albert Maillard ajoute que c'est cette recette qu'il enseignait à ses élèves dans ses cours de cuisine. Mais que sont devenues ces cuisinières?

Dans le même numéro du «Conteur vaudois», Elisa Chaillet, de Villeneuve, communique sa propre recette:

Vous prenez de la saucisse à griller bien épicée, comme on la fait en campagne; vous la roussissez, vous la faites cuire en compagnie d'un oignon; vous l'arrosez avec un peu d'eau, de vin blanc, de bouillon, afin d'avoir beaucoup de sauce. D'autre part, vous jetez de l'eau bouillante sur les châtaignes, afin de pouvoir les éplucher soigneusement et leur enlever leur seconde fine peau; vous prenez ensuite une marmite; vous y mettez vos châtaignes, bien pelées, et de l'eau avec poivre, sel et beurre et surtout 4 ou 5 oignons coupés fin; vous laissez bien cuire le tout jusqu'à cuisson complète, vous dressez vos châtaignes sur un plat et les arrosez du jus de saucisse et vous les mangez avec la saucisse: c'est à s'en lécher les doigts jusqu'à l'os!

Le 7 mars 1914, le «Conteur vaudois» publie une lettre signée simplement des initiales S. et L.G., Lausanne. Ces personnes écrivent:

Le *tzergotzet* que nous avons préparé à la maison – suivant la recette de Mme Chaillet, à Villeneuve – est un plat exquis, savoureux, d'un fumet particulièrement agréable et bien de chez nous (genre fricassée), aussi l'adoptons-nous définitivement.

En tant que membre de la «Confrérie du bien manger vaudois», je me suis adressé à son président, M. Raymond Tardy, à Saint-Prex, aux fins de savoir si, sous la présentation «saucisse à griller et châtaignes», le *tsergotset* était encore connu de nos jours. En dépit d'une recherche approfondie tant dans sa propre ducumentation que dans celle de la confrérie, notamment dans son répertoire de 5 série totalisant quelque 150 recettes du Pays de Vaud, ainsi qu'en interrogeant plusieurs personnes qualifiées, M. Raymond Tardy n'a enregistré aucune réponse positive. Unanimement, les personnes consultées considèrent que le *tsergotset* est le *papet*. C'est d'ailleurs aussi l'avis qu'Albert Itten et Roger Bastian ont exprimé dans leur livre «Santé! Conservation!» paru à Lutry en 1970.

Il ne reste plus donc qu'à souhaiter que, lors d'une de ses soirées, la «Confrérie du bien manger vaudois» confie à l'un ou l'autre de ses fins cordons bleus le soin de nous restituer ce mets vaudois apparemment disparu.

Riassunto. Problemi di piatti tradizionali della cucina vodese: il *papet* di porri e patate (conditi di aromi, pepe e noce moscata, cotti nel brodo con vino bianco e legati con una salsa di latte e brodo vegetale) che si serve con salsicce di fegato o di cavolo, è lo stesso piatto chiamato *tsergotset* (nome di cui si danno diverse forme a seconda di varie località)? Nel centro e nelle parti settentrionali e occidentali del canton Vaud parrebbe esserci sinonimia; all'est e sulla riva del Lemano, zona di castagneti, lo *tsergotset* è invece a base di salsicce e castagne: alcune descrizioni del sec. scorso e due ricette del 1914 confermano la presenza delle castagne, previamente sgusciate e bollite, unite o no a cipolle e a cavoli, come contorno delle salsicce arrostite. Si invita la «Confrérie du bien manger vaudois» a ritentare queste ricette, per riuscitare il vero *tsergotset* vodese, oggi dimenticato e confuso col *papet.* (Réd. R.Z.)

Note de la rédaction

Afin de permettre à nos lecteurs de langue italienne de comprendre les articles en français, et aux lecteurs de langue française de comprendre les articles en italien, les articles de fond de notre revue seront dorénavant suivis d'un petit résumé dans l'autre langue. Cela permettra aux lecteurs romands de mieux connaître les traditions tessinoises, et aux tessinois de se familiariser avec la vie en Suisse romande. (Réd. Sü)

Nota della redazione

Affine di permettere ai nostri lettori di lingua italiana di capire gli articoli in francese, e ai lettori di lingua francese di capire gli articoli in italiano, gli articoli di fondo della nostra rivista saranno d'ora in poi seguiti d'un piccolo riassunto nell'altra lingua. Ciò permetterà ai lettori romandi di conoscere meglio le tradizioni ticinesi, e ai ticinesi di familiarizzarsi con la vita nella Svizzera romanda. (Red. Sü)