

La soirée du Père Robad

Autor(en): **Chappuis, Hermann**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **26 (1888)**

Heft 31

PDF erstellt am: **27.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-190503>

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.

Notez aussi que je raffole de la salade, qu'elle soit à la laitue, à la chicorée, aux choux-fleur ou aux haricots.

Je suppose que vous en raffolez aussi. Si vous la détestez, ne poussez pas plus loin votre lecture. Ce qu'il me reste à dire n'est pas pour vous.

Je dis donc que ma laitue est appétissante, d'une agréable couleur et bien pommée. Elle a été cueillie par une petite paysanne fort jolie, et c'est des mains de cette jolie paysanne que je l'ai achetée au marché de Lausanne.

Il n'est pas absolument nécessaire que la paysanne soit jolie; l'essentiel, c'est que la laitue soit bien pommée. Cependant, si la paysanne est jolie, le plaisir sera double quand vous la mangerez (la laitue). Vous penserez à sa figure (la figure de la paysanne) en la mangeant (la laitue) et vous aurez ainsi deux sensations agréables à la fois.

Mais ce n'est pas le tout d'avoir une laitue, il s'agit de faire une salade. C'est ici que je vous pose cette simple question: Si vous étiez à ma place, comment la feriez-vous?

J'entends votre réponse: avec du vinaigre, de l'huile, du poivre, du sel, peut-être de la moutarde.

Si vous êtes Allemand, vous y mettez du sucre. Pour le dire en passant, ce n'est pas ce que les Allemands font de mieux.

Et puis vous la fatiguerez.

Ignoranti, ignorantissimi!

Je gage que vous avez mis tous les assaisonnements à la fois!

Avouez votre hérésie et écoutez maintenant mes paroles: Ce n'est point ainsi qu'il faut assaisonner la salade.

Anathème à qui dira qu'il faut y mettre en même temps l'huile et le vinaigre, le poivre et le sel.

Anathème à qui dira qu'il faut y mettre d'abord le vinaigre, ou le poivre, ou le sel.

Louée soit la profonde sagesse de celui qui, avant tout, l'arrose d'huile et la fatigue ensuite avant d'y rien ajouter.

Celui-là est dans la bonne voie. Quand il aura fatigué sa salade, il y ajoutera les autres condiments proportionnés avec équité. En la mangeant, il se réjouira en son cœur, et s'il a des convives, de leur bouche sortira un concert de bénédictions.

Cette recette n'est point nouvelle. Elle date du siècle dernier. Un émigré français, réfugié à Londres pendant la Révolution, l'introduisit en Angleterre. Il avait des titres de noblesse, mais pas le sou. Il gagna sa vie en faisant une salade, jugée exquise, aux dîners des grandes maisons.

Tout son secret, c'était de commencer par l'huile. Un vieux lord mit cette recette au niveau des découvertes de Newton. Pour moi, je la tiens d'une Parisienne illustre, qui aime beaucoup la Suisse, et qui voudrait pouvoir en dire autant de la salade que, jadis, elle y mangea.

Lecteurs et lectrices, n'êtes-vous pas pénétrés, comme je le suis moi-même, de la gravité et de l'importance du sujet de cet article?

Si vous me répondez que non, permettez-moi de vous soumettre quelques faits que je crois propres à modifier votre façon de penser.

J'ai connu un homme politique qui ne manquait pas de mérite. Il était avisé, beau parleur, bel homme. En outre, il faisait admirablement la salade. C'était chez lui un véritable don. Partout où il dinait, on remettait la salade entre ses mains. Croyez-vous qu'il eût fourni une carrière aussi brillante sans la salade? J'en doute fort.

D'autre part: Commencer par l'huile, est un principe dont l'application s'étend bien au-delà des bords d'un saladier. C'est un axiome fondamental en diplomatie. Un bon diplomate commence par l'huile; s'il débutait par le vinaigre, jamais ses notes ne se feraient digérer.

Ajoutez enfin qu'une salade bien faite augmente le nombre des jouissances légitimes de l'humanité. Mangeons-en sans scrupule. Je me souviens du mot d'une bonne religieuse espagnole, habile à préparer à sa façon un chocolat délicieux: Dieu, disait-elle, ne peut pas m'en vouloir de ce petit raffinement, car il est lui-même toute excellence,

C'est ce que je dirai de ma salade.

Je conclus que l'inventeur ou le propagateur d'une bonne recette culinaire a sa place marquée parmi les bienfaiteurs de l'humanité. Et s'il se trouve des gens graves qui rient de ma salade, je leur pardonne, car ils ne savent ce qui est bon.

B.

LA SOIRÉE DU PÈRE ROBAD.

Neuf heures vont sonner. Appuyé sur son comptoir, le père Robad se laisse aller à une douce émotion. Les sacs bien remplis et bien alignés, les gros barils ventrus, les burettes reluisantes, le regardant tendrement, et cette vue lui rappelle toutes les générations qui, de père en fils, se sont succédé dans la boutique du coin. Braves gens que ces Robad! Après avoir, pendant un demi-siècle, fourni de muscade, de sucre, de poivre et de maint autre ingrédient le quartier, chacun s'en allait heureux, sachant que l'antique maison subsisterait encore. Fidèle au principe de ses ancêtres, l'épicier vendait, comptait, encaissait et élevait, avec tous les soins possibles, un petit rejeton qui devait continuer la race, les principes et la maison.

Aussi le père Robad était-il satisfait. Il arrêta volontiers les yeux sur les barils, les tonneaux... N'est-ce pas, semblait-il leur dire, vous êtes contents de moi, vieux serviteurs qui avez connu la famille? Les interpellés ne répondaient pas, mais prenaient une physiologie aimable. Les ovales s'arrondissaient un peu et les grands cornets de papier gris perdaient, pour un moment, leur air pointu.

Neuf heures allaient sonner! Le plaisir après le travail! Le couronnement de la journée! Un, deux, trois... L'épicier descend de son comptoir. Son regard se promène encore rapidement, dans les coins et recoins de la boutique, regard sévère et investigateur. Il sort. Il ferme soigneusement la porte. Il tourne l'angle de la rue.

Il aperçoit déjà l'*Eperon d'or* dont toutes les fenêtres resplendissent de lumière. A cette vue, ses jarrets retrouvent de l'énergie. Il presse le pas. Il monte l'escalier et pénètre dans la salle enfumée. Sa place serait-elle prise? Non, le tapis et les cartes sont sur la table, et on l'attend.

— Bonsoir, messieurs!

— Monsieur Robat, bonsoir! Comment vous portez-vous?

— Très bien, messieurs, merci!

— Et les affaires ?

— Hem ! doucement ! bien doucement !

Chacun sourit, car, de père en fils, jamais, dans la boutique du coin, on n'avoue que la recette a été bonne.

Mais déjà un des quatre joueurs a distribué les cartes et la partie commence.

Dans le café, on cause politique et impôt progressif. On est même en train de se dire quelques petites vérités lorsque soudain éclate un bruit de castagnettes. C'est le père Robad qui annonce cent cinquante en trèfle et binocle en se fendant la bouche jusqu'aux oreilles. Dans la famille, on se souvenait que son grand-père avait fait une fois un pareil coup. Quelle joie pour le dernier des Robad, en ce moment au lit, quand arrivé à l'âge de prendre part aux jouissances traditionnelles de la famille, il saura l'affaire ! Cent cinquante en trèfle et binocle dans huit cartes !

Ému par une circonstance pareillement imprévue, l'honnête épicière, la partie terminée, offre, chose encore plus imprévue, un punch aux témoins de son aventure. Il faut dire en passant qu'il ne fait pareil excès que lorsqu'il fête son anniversaire, aussi M. Blondel, suspertueux de sa nature, prédit la pluie.

L'heure de se retirer arrive. Le père Robad suit le trottoir qui mène à sa demeure, faisant par-ci par-là un pas de polka. Est-ce le punch ? Est-ce la joie ? Qui le saura jamais ? Voici la maison, voici l'antique enseigne ! Comme elle resplendit ce soir ! Le nom Robad semble entouré d'une auréole et, pareille à un vieux portrait de famille, se détache de son cadre. L'épicière monte doucement l'escalier. Il embrasse son héritier endormi. M^{me} l'épicière trouve le pas de son époux moins méthodique que d'ordinaire, ce qui lui donne à réfléchir. Cependant elle feint de dormir.

Pauvre femme ! quel moment d'angoisse l'attend ! Robad, le bonnet de nuit rabattu sur les deux oreilles, s'endort, et lui, le mari par excellence, l'homme vertueux, le voilà qu'il prononce des mots étranges. Non, ce n'est pas possible ! Il parle d'une femme ! Lui ! Robad ! Elle écoute, retenant sa respiration. La dame de Pique ! soupire-t-il. La dame de Pique ! Horreur ! Quelle est la créature assez méchante pour venir troubler la paix d'une famille aussi unie ?

Mais lui continue : Voilà bien le valet... Oh ! si la dame venait !

— Un valet ! C'est donc une femme du monde !

L'épouse ne se contient plus. Robad ! Robad ! Quelle est cette femme !

— Hein ! Quoi ! s'écrie le malheureux réveillé en sursaut.

— O infortunée que je suis ! Pourquoi m'as-tu épousée ? C'est affreux ! si ce n'était pour moi, tu devais penser au moins à ton enfant ! Mais je veux savoir qui est cette créature ! Entends-tu ? Qui est-elle ? et l'éloquence de l'épouse se noie dans un torrent de larmes.

— Ma chérie, de quoi te plains-tu ? dit le pauvre homme complètement réveillé et plus mort que vif.

— C'est infâme, Robad de jouer l'innocent ! Comment, toi que je croyais si bon, si dévoué, tu me trahis ? Ah ! ne t'excuses pas ! Tu l'as nommée en dormant. Tu soupire après sa venue ! Viendra-t-elle ? Oh ! viendra-t-elle ? Monstre ! Et les larmes reprennent de plus belle.

Quel réveil pour un lauréat en cent cinquante de trèfle et binocle.

— Ma chérie, tu fais erreur ! Tu sais bien que je n'aime que toi !

— Et la da-a-me de pi-i-que ? de pi-i-que ? sanglote M^{me} Robad.

L'affaire s'explique et l'épouse rassurée se lève pour calmer le dernier des Robad qui a cru devoir joindre sa voix à celle de la famille.

Le lendemain, plus trace de l'orage, si ce n'est un léger mal de tête qui poursuit l'honnête commerçant et qui provient de l'émotion de la nuit, à moins que le punch n'y soit pour quelque chose ! Hermann CHAPPUIS.

La Rosine à Trinquet.

Quand la fenna manquè dein on mènadzo, tot manquè. On hommo a bio avai dè la cabosse et l'a bio bin savai s'ein teri po conduire son trein, soignì sè bêtès et fèrè ti lè z'ovradzo dè la campagne, et l'a bio, mémameint, ètrè primà'dein lè concou, jamé dè la vià ne porrà reimpliacci onna fenna po gouvernà lè toupenès et po inspèttà lo gardaroba, kà, à tsacon son meti et se n'ia pas onna fenna po regarni lo moué dè lindzo, cein va vito ein dégringoleint.

Tsacou n'a pas einveintà la pudra ; et tot parài y'a dâi mâlins coo pè lo mondo ; mà à coté dè leu, on tràovè gaillà dè dzeins que n'ont pas la comprenetta bin àoverta et que porriont eintrà dein la società dâi dâdou se y'ein avai iena. L'est quie iò la Rosine à Trinquet arài sa plèce.

Trinquet étâi vévo, et l'avai eingadzi onna serveinta qu'étâi bouna felhie, s'on vâo, mà tant bête et tant cocasse que l'arài bin soveint fé recaffà son maitrè se le ne l'avai met à l'affront sâi ein deseint la vretâ, sâi ein vollient lâi fèrè pliési.

On dzo que Trinquet avai dâi vesitès dâo défrou, ye dit à sa serveinta, la Rosine, dè preparà lo dinâ et que lo faillâi servi, na pas à l'hotò, mà ào pàilo dévant. Quand midzo arrevà et que cliào dzeins vegniront po medzi la soupa, Trinquet fe étât d'étrè ein colère dè cein que n'ia vâi min dè manti su la trabilia, et dit à la serveinta :

— Porquìè n'âi-vo min met dè manti ?

— Eh noutron maitrè ! vo sèdè bin qu'on n'ein a pe min et qu'on a bailli ào patâi cé dè l'an passâ, qu'étâi tot pertousi.

— Eh ! tsanera dè bécasse ! se fe Trinquet quand la serveinta fut ressallâite, y'ein a onco on moué dein lo gardaroba, et le n'a pas z'u l'esprit d'ein sailli ion.

Çosse n'étâi pas verè ; ma Trinquet, que savai bin que la Rosine avai de la vretâ ne vollivè pas que sâi de de ne min avai dè nappa ; et quand lè vesitès furont viâ, ye fe à la serveinta : Etiutâ Rosine ! quand vo z'é demandâ porquìè vo n'aviâ pas met lo manti, vo m'âi fé on rudo affront ein deseint que n'ein n'aviâ min ; vo z'ariâ du derè que l'étâi à la buîa. Assebin, on autro iadzo, fédè atteinchon, quand y'arâ cauquon perquie, dè trovâ on estiusa se no manquè oquie, po ne pas no mettrè pè la leinga dâi dzeins.

Cauquie teimps après, y'avai remé dâo mondo per tsi Trinquet, et quand l'uront fini dè dinâ, Trinquet criè à sa serveinta d'apportâ on bocon dè fromadzo po lo dessai. Ma fâi coumeint n'y ein avai perein dein lo ratéli, la Rosine que sè rappelâvè dè l'aleçon dè Trinquet, sè gardâ bin dè derè que n'y ein avai rein, et lâi repond, ein preseince dè cliào dzeins :

— Mà noutro maitrè ! vo sèdè bin qu'on l'a met à la buîa !