

Noël dans le midi de la France

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **35 (1897)**

Heft 52

PDF erstellt am: **27.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-196619>

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.

un peu cassée le récit évangélique de la naissance du Christ.

Je me demande aujourd'hui comment ce fait historique et religieux, qui a changé la face du monde, a pu donner lieu à des usages aussi singuliers que celui de la Chauche-vieille, de la fonte des plombs, du piquage des psaumes, rabaisant le saint livre au rang d'un vulgaire grimoire, et de tant d'autres pratiques bouffonnes ou superstitieuses.

J'espère au moins pour l'honneur de la population féminine, que ce fait n'existe plus, qui consistait à aller frapper à minuit, la veille de Noël, à la porte de certain animal grognon, pour inférer de sa réponse ou de son silence, si l'avenir réservait un mari grognon à celle qui l'interrogeait.

Et le père *Chalande*, Chauche-vieille masculine des anciens Genevois, n'est sans doute qu'un dérivé de *Calende*, nom par lequel on désignait quelquefois, au moyen-âge, la fête de Noël. Le Saint-Nicolas des Russes serait sans doute le même personnage; de même que la *Befana* des Italiens correspond à notre Chauche-vieille.

Tout cela, y compris l'usage, en Angleterre, d'orner de feuilles de houx la demeure du riche et du pauvre, n'est autre chose qu'un reste de paganisme laissé à la suite de l'introduction des fêtes chrétiennes.

L'arbre de Noël est un emblème d'un tout autre caractère, puisqu'il représente ordinairement, dans le monde qui entoure son trône, quelque scène de la nativité. Néanmoins, je ne saurais admettre l'arbre de Noël comme fête chrétienne que dans le cercle intime de la famille ou dans une église. Et malgré cela n'en faut-il pas moins chercher l'origine dans les coutumes du culte scandinave.

Au solstice d'hiver, les adorateurs d'Odin plantaient devant leurs maisons deux sapins en croix, illuminaient leurs demeures et se livraient à de copieuses libations de bière et à de plantureux festins. Leur vénération pour les arbres sacrés se traduisait dans certaines contrées par l'habitude d'illuminer, au moyen de torches résineuses, les arbres sous lesquels s'accomplissaient les mystères de leur dieu. C'est ainsi que *Berchta*, déesse de la lumière, était honorée. A défaut d'arbres qui lui furent spécialement consacrés, on coupait des arbustes que l'on transformait en de rustiques candélabres étincelants de clarté.

Amis lecteurs, puissiez-vous passer un heureux Noël, non à la mode d'il y a 60 ans, mais de celle qui resserre les liens de famille, élève la pensée et réjouit le cœur.

SOPHIE T.

Le vin de Lavaux à Genève.

On sait que dans les bonnes années le vin de Lavaux est d'une vinosité si énergique que beaucoup de profanes, surpris de cette exubérance, sont tentés de l'attribuer à une alcoolisation artificielle.

Le fait s'est présenté il y a une vingtaine d'années.

Un brave vigneron de Lavaux, qui s'était amassé une jolie fortune avec le produit de ses excellents parchets, et dont l'extrême avarice ne lui avait pas permis de quitter son village, résolut cependant de voir Genève avant de mourir.

Un beau jour, il monte en wagon et débarque à Genève; mais avant de partir, l'économique vigneron avait pris ses précautions et s'était promis de nombreux plaisirs sans bourse délier.

Il comptait sur quelques bons placements et s'était muni de quatre bouteilles de son meilleur cru de 1865. *Lé Genevois vont s'êin lètzî lè potès*, se disait-il en patois. Il s'installe dans un hôtel de troisième ordre, admire les

curiosités de la ville, et songe enfin, l'avant-veille de son départ, à opérer la vente de son vase de 1865. Il s'en va dans quelques maisons que le juge de paix de son cercle lui avait recommandées, et le premier client qu'il visite, ancien chapelier retiré des affaires, déguste le vin et fait une horrible grimace en s'écriant :

— Ce n'est pas du vin pur, c'est trop fort!

Notre vigneron eut beau protester :

— Je l'ai planté, fit-il, je l'ai vu naître, je l'ai porté au pressoir, je l'ai soigné, soutiré et personne d'autre que moi n'y a mis le nez.

Tout fut inutile. Le chapelier était à cheval sur ses opinions vinicoles.

Chez un autre bourgeois, même réponse :

— Il est impossible qu'un vin de cette force soit un vin naturel!

Notre vigneron rentra le soir à l'hôtel tout désappointé; il fut préoccupé toute la nuit de sa mésaventure et regretta déjà la dépense du voyage. Mais cette insomnie avait porté ses fruits... Tout à coup, il se frappe le front, se lève, s'habille, saisit une grande carafe d'eau sur sa table de nuit, et de ses quatre bouteilles en fait six, en disant: *Ah tè diont que tè lè broüllî, eh bin ne vù pas être aliusa à tort.*

Il retourne chez ses clients et les aborde hardiment :

— Eh bien, messieurs, voilà d'une autre année; achetez-en ou n'en achetez pas, ça m'est égal, mais faites-moi le plaisir de le goûter.

— A la bonne heure, s'écrie le chapelier, voilà ce qui s'appelle du vin... Envoyez-m'en cinq cents litres.

Celui-ci l'accompagna chez ses amis et connaissances, et partout même accueil. Le soir, plus de la moitié du grand vase avait trouvé son placement.

Le bonhomme de Lavaux s'en retourna ravi et conta l'aventure à sa femme. Personne d'autre ne connut cette histoire, mais chaque fois que le vigneron entendait parler des Genevois, il avait soin d'ajouter avec un malin sourire: « Oh! oui, ce sont surtout de fins connaisseurs en vins! »

Nous nous plaisions cependant à croire qu'aujourd'hui nos vins sont mieux appréciés de nos amis de Genève.

Noël dans le midi de la France.

Dans le midi de la France, la fête de Noël est l'objet de manifestations toutes spéciales, qui rappellent singulièrement certains usages idolâtriques. La veille de Noël, au lieu de jeûne et de mortifications, on ouvre la fête par le grand souper. La table est dressée devant le foyer où pétille, couronné de lauriers, le *cariguié*, vieux tronc d'olivier séché et conservé avec amour pendant toute l'année par la triple solennité de Noël.

Mais avant de s'asseoir à table, on procède à la bénédiction du feu. Le plus jeune enfant de la famille s'agenouille devant le feu et le supplie, sous la dictée paternelle, de bien réchauffer, pendant l'hiver, les pieds frileux des petits orphelins et des vieillards infirmes, de répandre sa clarté et sa chaleur dans toutes les mansardes prolétaires et de ne jamais dévorer la demeure du pauvre laboureur, ni le navire qui berce le navigateur au sein des mers lointaines. Puis il bénit le feu en l'arrosant d'une libation de vin cuit, à laquelle le *cariguié* répond par des crépitations joyeuses.

Puis on se met à table. Après le souper, on se réunit en cercle autour du foyer et on chante des *noëls* jusqu'à minuit, heure à laquelle on se rend en masse à la première messe.

La nuit du 24 au 25 est la véritable fête. Pendant toute cette nuit, les pauvres sont autorisés à mendier publiquement en chantant des cantiques. Les enfants leur jettent, par la fenêtre, leur aumône, dans des bourses de papier qu'on allume par un bout pour faire voir où elles tombent.

Dans les campagnes où l'esprit de superstition n'est pas déraciné encore, on ne manque pas de laisser, cette nuit-là, sur la table, la *part des morts*,

usage assez touchant en ce qu'il semble associer les morts au festin des vivants.

La fête dure ainsi trois jours avec les mêmes festins et les mêmes chants. Seulement, le 25, au repas du soir, on mange la dinde de la Noël. Le 26, c'est le tour du pain de *Saint Etienne* surmonté du laurier qui couronne son parrain martyr. Ce pain affecte la forme d'une gourde, et on lui attribue une foule de vertus à la fois merveilleuses et burlesques.

C'est aussi le soir du 26 qu'a lieu l'inauguration des crèches, ces petits théâtres où l'on représente la naissance de Jésus. C'est là que se chantent ces *noëls* où les anges parlent toujours en français et les bergers en provençal. Ces chants populaires fourmillent de saillies naïves, de lazzi spirituels et d'éclairs de philosophie, dont on reste longtemps frappé.

Pour voir une représentation de crèche dans tous ses détails, il faut y aller le 6 janvier, jour des Rois. Ce n'est qu'à cette date que les mages apparaissent sur la scène avec leurs manteaux de soie brodés de paillettes d'or, leurs domestiques maures et leurs chameaux de carton. Les plus beaux morceaux de chants sont mis dans la bouche des rois. Du reste, presque chaque année, les fêtes de Noël inspirent sur la naissance de Jésus et sur son adoration par les mages de l'Orient, de nouveaux chants populaires que les enfants répètent dans les rues.

Lè roucans.

L'est portant on rudo petit meti qué cé dé roucan!

Roucanà à n'on vezin on bet dè cigare àobin on pélon dè taba po bourrà sa pipa quand on est dévânt la fordze, qu'on a bin idée dè tourdzi et qu'on a aoblià son paquet dè Caporat, n'ya rein à derè, kâ, eintrè bons vezins, on ne se cord pas mau on bliioset dè Grièchebaque po n'a chiqua et, bin dâi iadzo, à cliào que vo démandont on cigare, faut onco lào bailli lè motsetts, dè façon que n'ont què lào mor à fourni.

Coumeint vo z'é de, po cliào z'iquie, n'ya onco rein à derè et on pào vretabliameint pas lè traità dè roucans, quand n'ein font pas courema.

Mâ, quand on vâi dâi gaillà qu'ont bons brès et bounés piautès, on pétro solido, on n'estoma que pào bin reduirè, sè mettrè à teindre la demi-aune n'a pas fèrè oquiè, oï ma fâi, se cein vo démedzè pas, dè lào bailli dâi z'estri-vières.

N'âi-vo jamé vu dein lè tserrairès dè cliào musicâres allemands, dâi mineu, coumeint on lào dit? Et bin, cliào tutches, que n'ont portant ni tsambès ronties et ni brès trossis, àmont mi, petou què travailli, roudâ pè lè velâzdo et s'esçormantsi à djuî tota la dzornâ dâi mouferines et dâi sautiches que cein fâ fremelhi lè piautès ài dzouvenès damuzallès et gravâ ài serveintès dè relavâ, kâ pas petou l'ouzont cliào trompettâie que hardi! l'acouillont via la patta d'èze et laissent tot ein plian pè l'hotò po allâ attiuatâ à la fenêtra.

Se portant cliào gallià aviont tant sâi pou d'acquoet, se volliâvont eimpougni la bessé, lo fochâo àobin la faulx, coumeint no z'autro, porriant gâgni dâi ballès dzornâ; mâ, allâ lo lào derè? vo z'ariont astout einvouyi fèrè potografyî!

Et, n'est pas rein qué dein lè z'allemanègnès què l'âi à dè cliào sorta dè dzeins, kâ, vo vâidès assebin per tsi no dâi lulus que n'ont rein dè mau, que porriant s'eingadzi po vôlets àobin allâ po lè dzeins fochèra, sciyi, épantsi lo fémé, plianta lè truffès, trèrè lè raves et lè z'abondances, fèrè lè fenèsons et lè messons, grulâ lè bliiosons et lè coquiès, et qu'àmont mi fèrè lè tserropès et allâ roucanâ lào medzi tsi dâi bravès dzeins.

Et pu, cliào gaillà que sont dinse, crairiâ-vo que, bin dâi iadzo, sè conteintèyant dâo pou qu'on lào baillè? Ma fâi na!

Bin soveint cliào z'avales-royaumes sont