

# Au dîner des noces

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **46 (1908)**

Heft 31

PDF erstellt am: **13.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-205243>

## **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.

## PLUS QUE LES AUTRES

Du *Figaro*, signé de *Femina* :

Une grosse voiture passe dans la rue ; sur ses panneaux, luisants de vernis, je lis que tel magasin est « le plus vaste du monde ». Dans le journal que je viens d'acheter et qui, s'il faut l'en croire, est « le plus grand journal du matin », j'ai appris que certain théâtre est le plus frais des théâtres, certaine boisson la plus hygiénique des boissons, certain chapeau le plus léger des chapeaux... Hier, j'écoutais une discussion littéraire : il s'agissait de prouver qu'un poète avait plus de talent que tous les autres poètes.

Ces procédés de réclame ou d'admiration me fâchent. Ne s'adressent-ils pas, et sans ménagement, à la sottise qu'on nous suppose à nous, le public ? Sommes-nous donc incapables de goûter l'agrément, l'utilité, la beauté, l'importance d'une chose, si d'abord elle ne nous a donné l'illusoire certitude qu'elle est plus agréable, plus grande, plus parfaite que toutes les choses similaires ? N'avons-nous pas un jugement précis et sûr, une susceptibilité assez vive, qui nous permette d'apprécier à leur valeur, et sans le secours de comparaisons dénigrantes, la commodité d'un magasin, l'information d'un journal, la température d'un théâtre, le poids d'un chapeau et les vers d'un poète. Faut-il que nous pensions que tout cela est « mieux » avant de découvrir que c'est « bien » ? Pour qui nous prend-on ? Je vous le dis, on nous prend pour des sots et on ne se trompe guère. Elles ont raison ces réclames et elles sont efficaces ces discussions qui tendent à établir la suprématie d'un talent, elles atteignent en nous le point qu'elles visaient.

\*

Quelques personnes ont assez d'audace, de liberté d'esprit, des goûts assez sincères et actifs pour oser choisir elles-mêmes l'objet de leur effort, de leur admiration ou de leur plaisir. Mais ce sont de rares et brillantes exceptions. La foule, plus modeste et défiant de soi, borne son désir. Elle veut, simplement, en toute occasion, obtenir « ce qu'il y a de mieux ». Humble désir, touchant aveu d'impuissance !... Vouloir ce qu'il y a de mieux, c'est déclarer ouvertement que, tout seul, on ne pourrait distinguer ce qui s'adapte avec exactitude à ses besoins, ni apercevoir la beauté intrinsèque de ce qu'on regarde : c'est se reconnaître indigne de juger et de choisir.

Comment savoir où il faut mettre sa confiance,

## SCÈNE V

M<sup>me</sup> MICHU — LE PÈRE MARS

Mme MICHU (*un panier de poireaux au bras*). — Eh bien, vous en faites un sabbat à vous tout seul ! (*Regardant autour d'elle*). Mais vous n'avez rien cassé, c'est l'essentiel.

LE PÈRE MARS (*jetant un coup d'œil inquiet du côté de l'arrière-boutique*). — Parfaitement, c'est l'essentiel.

Mme MICHU (*s'asseyant, son panier sur les genoux*). — Vous n'avez pas vu les chats de mademoiselle Spitzig ?

LE PÈRE MARS. — Non, je fréquente point ces créatures ?

Mme MICHU. — Leur maîtresse voudrait leur donner le mou que j'ai rapporté de la boucherie, mais pas moyen de les trouver... A propos, êtes-vous pressé ?

LE PÈRE MARS. — Moi ?... non.

Mme MICHU. — Eh bien, vous allez me donner un coup de main... Célestine est libre pour ce soir ; je lui ai permis de se préparer pour une mascarade, où elle va le jour de l'an avec Finot. Il paraît que c'est son cousin, c't haricot-là... Tenez, mettez-vous là. (*Elle lui montre une escabelle devant elle*).

LE PÈRE MARS. — Que faut-il que je fasse ?

à quoi il convient d'accorder son admiration ? Ce n'est pas facile, on peut se tromper... Mais si parmi les œuvres, les objets et les individus on vous en désigne un, non comme parfait, mais supérieur à tout ce qui lui est analogue, vous voici bien tranquille ! La comparaison victorieuse que l'on vous présente toute faite détermine votre sympathie, suscite votre enthousiasme, et vous aurez enfin une certitude de tout repos !

Le souci de « dépasser » fausse, déforme, atrophie beaucoup d'individualités secondaires et il explique les contradictions, les ruptures de continuité, les fléchissements qui étonnent chez les individualités puissantes.

On ne dépasse que si l'on a suivi. Il ne faut pas suivre trop longtemps. L'homme doit choisir son chemin et sa vie. Le moyen, ce n'est pas de se comparer, mais de se regarder. Si, lorsqu'on veut se faire une place, on songe d'abord aux places qu'occupent les autres au-dessus ou au-dessous de soi on est en état d'esclavage. Le désir de primer, cette passion des étiquettes, des classements, attente comme nulle autre à l'originalité et à la liberté. Et quel enfantillage ! L'envie d'avoir plus de succès que l'un, une situation plus importante que l'autre, l'humble envie de monter sur l'estrade et de recevoir ce prix — ce prix qu'un fort en thème stupide, un favorisé paresseux ont reçu avant nous et recevront après — cette envie-là, c'est un reste des préoccupations qu'on avait au collège. Au collège, c'était gentil, mais ensuite...

Dira-t-on que toute l'existence est une compétition, qu'il faut dépasser ou être dépassé, que chacun ne peut avoir sa place au soleil, que s'il la conquiert sur une autre, et qu'il est bien obligé de songer à cet autre et à cette place ? Peut-être cela est-il vrai dans la pratique... Encore n'en suis-je pas persuadée ; il y a place pour plus de gens qu'on ne croit à la bonne lumière du soleil....

Et *Femina*, mesdames, brille à celle du *Conteur*.

Encore un exemple d'émulation :

On sait que la campagne est ouverte aux Etats-Unis pour l'élection d'un président. Les candidats se dessinent : Taft d'un côté, Bryan de l'autre. Les ovations ayant accueilli le premier ont duré quarante-cinq minutes. Le bruit s'en étant répandu, les partisans du second qui se réunissaient peu après, voulant battre le record et « faire plus que les autres » applaudirent et hurlèrent pendant une heure et quart.

Mme MICHU. — Remplacer Célestine un petit moment... Ça ne vous offense pas ?

LE PÈRE MARS. — Du tout, mame Michu, du tout !

Mme MICHU. — Bon, tendez-moi les bottes de poireaux, que je les ficelle.

LE PÈRE MARS (*saisissant un faisceau de poireaux et le tenant à deux mains, tandis que Mme Michu y donne un tour de lacet*). — Voilà, voilà.... Mame Michu !

Mme MICHU. — Monsieur Mars ?

LE PÈRE MARS. — Je voudrais vous demander quelque chose...

Mme MICHU. — Demandez, monsieur Mars, demandez, c'est pas défendu.

LE PÈRE MARS (*embarrassé*). — Je voudrais vous demander pour deux sous de marrons.

Mme MICHU (*servant en riant le garde-champêtre*). — En v'là des touts beaux... Mais si c'est pour votre souper, ça va vous donner le cauchemar toute la nuit.

LE PÈRE MARS. — J'adore les cauchemars, moi, ça me fais rêver de mes campagnes d'Afrique.

Mme MICHU (*se remettant à ficeler des poireaux avec le père Mars*). — Chacun son goût !... Et c'est tout ce qu'il vous faut ?

LE PÈRE MARS. — Ben non, mame Michu, je voudrais vous demander autre chose.

Mme MICHU. — Je vous écoute, monsieur Mars.

LE PÈRE MARS. — Ben voici.... Est-ce que ce se-

**Au dîner des noces.** — La mariée est pensive. L'époux se penche affectueusement vers elle, lui prend la main et, plaisantant :

— Qu'as-tu donc, chère amie, tu parais soucieuse ? Gage que tu penses déjà au divorce ?

Elle, distraite et naïvement :

— Oh ! pas encore.

**Catégorique.** — Une bien jolie phrase, dans le rapport d'un agent de police, au sujet d'un pauvre diable qui s'était jeté à l'eau et que l'on avait repêché à temps :

« Le nommé Poitevin, maréchal-ferrant, a tenté de se donner la mort pour mettre fin à ses jours. »

**L'ordonnance de bébé.** — Maman se promène avec bébé au bord de l'eau. Au bout d'un moment, la jeune maman dit à l'enfant :

— Nous allons rentrer, n'est-ce pas ? je me sens la tête un peu lourde...

— Eh bien, répond bébé, ôte tes cheveux !

**Un fidèle.** — Un agent conduit un vagabond en prison.

— Bon, dit le geôlier, te voilà encore, fainéant. C'est bien la sixième fois que tu reviens.

Le vagabond d'un air aimable, souriant :

— Eh bien quoi, ça prouve que la maison me plaît.

## Recette

**Potage julienne villageoise.** (6 personnes — 2 et 1/2 heures.) — *Éléments* : 1 moyenne carotte, 1 moyen navet, 2 blancs de poireaux, un tiers de litre de lentilles, 1 litre et quart de bouillon léger, une cuillerée à café de « Maggi », une pincée de pluches de cerfeuil, 50 gr. de beurre.

*Apprêts* : Taillez carotte, navets et poireaux en fine julienne, c'est-à-dire en petits filets réguliers de 2 millimètres de côté. Assaisonnez d'une bonne pincée de sel, d'autant de sucre, rassemblez dans une casserole avec le beurre, et faites étuver doucement pendant 20 minutes. Mouillez d'un demi-litre de bouillon et finissez de cuire. — D'autre part et en même temps, mettez les lentilles (trempées à l'avance) en cuisson, avec une petite carotte coupée en quartiers et un oignon piqué d'un clou de girofle, et passez-les au tamis aussitôt cuites. Joignez cette purée à la julienne préparée, ajoutez le reste du bouillon et donnez 2 minutes d'ébullition. Au moment de servir, retirez la casserole du feu pour compléter le potage avec le « Maggi » ; versez dans la soupière et mettez les pluches de cerfeuil, dont, pas plus que le « Maggi », l'arôme ne supporte l'ébullition.

(*La salle à manger de Paris.*) LOUIS TRONGET.

rait dans vos intentions de rester veuve le reste de vos jours ?

Mme MICHU (*riant*). — Dites-donc, monsieur Mars, c'est-y une déclaration ?

LE PÈRE MARS. — C'est une supposition.

Mme MICHU. — Une supposition ?

LE PÈRE MARS. — Oui, mame Michu, une toute petite supposition que vous feriez vous-même !

Mme MICHU. — Que je ferais moi-même ? Je ne vous comprends pas, monsieur Mars.

LE PÈRE MARS. — Je vais m'expliquer : Mame Michu, supposez un instant que vous ayez devant vous un homme pas trop mal de sa personne, un homme dans mon goût, par exemple ; supposez encore que cet homme ait la hardiesse de vous dire : « Voulez-  
être ma femme ? » Que supposeriez-vous que serait votre réponse ?

Mme MICHU. — Elle serait très nette, ma réponse. Et je vais vous la dire.... Mais ne laissez pas choir mes poireaux.

LE PÈRE MARS (*ramassant un ou deux poireaux*). — Non, mame Michu ?

Mme MICHU. — Je dirais au monsieur qui me tiendrait votre discours (*elle s'incline pour le saluer*) : Je suis bien votre servante, monsieur, mais je ne suis pas pressée de me remarier.

(*A suivre.*)

Rédaction : Julien MONNET et Victor FAVRAT

Lausanne. — Imprimerie AMI FATIO.