

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 81 (1954)  
**Heft:** 7

**Artikel:** La bible Servion  
**Autor:** Bossard, Maurice  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-229014>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 05.02.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## LA BIBLE SERVION

par Maurice Bossard

*On croit souvent chez nous qu'il n'existait pas de traduction française de la Bible avant la Réforme. C'est là une erreur. En effet, s'il faut reconnaître que la traduction intégrale du texte latin de la Bible de saint Jérôme remonte à 1530 et est due au préréformateur Lefebvre d'Étaples et que, de plus, c'est Olivétan qui, le premier, en 1535, traduisit la Bible d'après les manuscrits hébreux et grecs ; néanmoins, dès le XIII<sup>e</sup> siècle, il existait en français des Bibles dites historiques. C'était la traduction plus ou moins complète et fidèle de la version latine de saint Jérôme à laquelle on incorporait divers commentaires et explications.*

Les Bibles historiques furent nombreuses au moyen âge. Si l'ordonnance générale reste en gros la même pour toutes, elles sont différentes les unes des autres sur des points de détails et de traduction. La Bibliothèque cantonale vaudoise a le privilège de posséder un de ces ouvrages ou, plutôt, une partie puisque, des quatre livres que formait la traduction complète, les deux premiers ont été perdus. Ce qui nous en reste porte la dénomination de Bible Servion.

Écrite entre 1455 et 1462, cette Bible est due à la plume de Jean Servion, qui fut aussi syndic de Genève et est l'auteur des Chroniques de Savoie. Je dis bien : à la plume de Servion, car il ne fit la plupart du temps que copier les traductions faites par d'autres et, en particulier, par Martin Le Franc, un Normand qui, au milieu du XV<sup>e</sup> siècle, fut chanoine, puis prévôt de la cathédrale de Lausanne, et qui, du reste, est connu comme poète. Pourtant, certaines préfaces aux livres bibliques dues à saint Jérôme — en particulier, celle des Psaumes — ont été traduites par Servion lui-même. Le brave syndic ne semble guère avoir été savant dans la langue de Cicéron ; il fait, en effet, bon nombre de fautes et de contre-sens à tel point qu'il en devient souvent incompréhensible. Pour nous, cependant,

ces préfaces sont fort intéressantes : c'est là que l'on trouve les mots du cru qui ne sont, d'ailleurs, pas totalement absents du reste de la traduction.

Examinons quelques mots glanés au hasard. Quelques traits généraux pour commencer : nombre de verbes ayant en français leur infinitif en —er (provenant d'infinitifs latins en —ere) sont, conformément au français local d'alors, terminés en —ir : *prohibir, distribuir, posséder, consister, constituer*, etc. Après le *ch* du début du mot, le *e* muet est remplacé par un *i* : *chiveu, chival*.

Certains mots montrent l'étroite parenté du patois genevois d'alors avec le savoyard ; ainsi, au lieu de « crèche », l'on trouve la forme *reche* qui vit encore aujourd'hui en Savoie et qui est attestée à Lyon au moyen âge sous la forme *roiche*. Un autre mot savoyard et lorrain aussi, mais qui ne semble pas être vaudois, est le verbe *somarer*. Le *somar* étant le « sillon », *somarer* signifie « ouvrir le sillon, labourer ».

Pour « poussière », Servion dit *pulce* ou *poulce* (voir *Glossaire* de Bridel : *puffa*) et pour « secouer la poussière » *épulcer*. Le jardin c'est le *curtil*, et, quand l'orage se déchaîne, la foudre *ellieusdit* resplendissant dessous le ciel. Ce mot *ellieusdir* se rattache à la même famille que le patois *elieuzo* « éclair » et que le fribourgeois *ein-*

*lutzi* ou *ehllutzi* « faire des éclairs » signalé par Bridel. Comme les Genevois de son temps, Servion dit *ballivage* et non *bailliage*, il écrit aussi *ballif* d'où est issu le nom de famille *Baillif*. Un autre nom de famille de chez nous est *Chapuis*, proprement le « charpentier » ; Servion, ayant trouvé dans une traduction qu'il copiait le mot « charpenterie », croit bon de le gloser : *chapuisyrie*.

La vigne, chère au cœur des Vaudois, se dit dans le Lavaux, si j'en crois Bridel, *vit* (latin : *vitis*) ; Servion emploie la forme *vis* qu'on rencontre dans d'autres textes genevois de cette époque. Pour terminer et sans quitter la vigne, signalons que Servion, le premier, nous révèle le mot si pittoresque de *rebioller* ; il lui donne son sens primitif de « faire des rejets, des repousses » puisqu'il dit : *retrencher ce qui souvent rebiolle et borjunne* dans un passage où il compare notre âme en lutte avec le péché à un champ où, sans cesse, les ronces et les mauvaises herbes veulent repousser.

## Les Brandons d'autrefois...

*La fête des « Brandons » tombait, cette année, le 7 mars. A ce sujet, une aimable correspondante du Sépey nous écrit :*

On ne célèbre plus guère les « Brandons » que dans le nord de notre canton, à Payerne et à Yverdon, notamment. Mais au temps de mon enfance, dans le Gros de Vaud, c'était la fête des enfants. Il s'agissait, pour eux, de ramasser du bois pour faire un grand feu... et il en fallait, il en fallait, car ce feu devait être aussi volumineux que ceux de nos 1<sup>er</sup> août. On ne parlait pas encore de « relâche » pour les élèves des écoles entre Noël et Pâques, je vous le promets !

Le samedi donc, les grands garçons, avec char et cheval, s'en allaient réquisitionner des fagots et même des « quartiers » pour

entourer le tas. Il est vrai que le bois était moins cher que maintenant, et personne, ni riches ni pauvres, ne refusaient sa contribution aux « Brandons ».

Le samedi soir, mes frères préparaient leurs flambeaux : des balais d'écurie enveloppés de gros papier bleu qui caractérisait les pains de sucre de l'époque. Puis, ils coulaient de la poix. Leur petite sœur ne pouvait que regarder faire, car les filles n'avaient pas droit au flambeau. Déjà ! priorité masculine !

Le feu était préparé derrière le village, sur l'éminence d'où l'on voit aujourd'hui les pylones de Sottens.

Et le dimanche soir, à la nuit tombante, c'était le cortège. Il démarrait par n'importe quel temps : neige, bise glacée et coupante, rien ne nous arrêtait. En tête, crânaient les plus grands, flambeaux allumés. Suivaient les plus jeunes, jusqu'aux tout petits, masqués, mâchurés, le cou garni de clochettes... Plus d'un frappait sur des timbales, des couvercles de métal ! Plus il y avait de bruit, mieux c'était !

Le plus grand, arrivé sur les lieux de fête, boutait le feu au bûcher avec son flambeau. Il fallait, bien entendu, que le nôtre flambe plus haut que tous ceux que l'on voyait sur les pentes du Jorat. Parents, maîtres et enfants faisaient des rondes et chantaient autour du feu d'où jaillissaient des gerbes d'étincelles quand les garçons y jetaient leurs flambeaux empoissés.

Et, cependant que le feu brûlait et que les flammes s'apaisaient, un des régents nous racontait la signification des Brandons : une fête païenne destinée, par le feu et du bruit, à chasser les mauvais génies de l'hiver, pour mieux préparer la venue du chevalier Printemps...

Aujourd'hui, dans mon village, cette fête n'est plus qu'un souvenir... Mais on y fait encore les « beignets » de Brandons, cuits dans le beurre et l'huile de noix ou de pavots, saupoudrés de sucre, excellente pâtisserie-maison dont on m'en envoie encore, chaque année, un plein carton.