

[Anecdote]

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le nouveau conteur vaudois et romand**

Band (Jahr): **94 (1966)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-234473>

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.



Propos du Vignoble

Sitôt les vendanges achevées, l'année vigneronne recommence. Sans perdre de temps, le vigneron « remonte à sa vigne ».

Pendant ce temps, dans la tiédeur des caves, le vin nouveau se prépare. Il se dépouille de sa robe brune du début et deviendra bientôt clair et limpide. Les vigneronns, les œnologues et autres spécialistes le suivront, jour après jour, jusqu'au moment où il fera son entrée dans le monde et prendra place sur nos tables.

Après vendanges, c'est souvent aussi l'époque où se réunissent en des « ressats » les confréries, les académies, les associations qui célèbrent le vin — et aussi la bonne chère, l'un faisant bon ménage avec l'autre.

Il y a le « ressat » des effeuilles, ceux des vendanges et de la chasse. Les participants à certaines de ces réunions portent robes, toques, bonnets, chapeaux avec ou sans plumes, chaînes, cordons, sautoirs. Il y a des gouverneurs, des maîtres de cérémonies, des hérauts, des chevaliers, des compagnons. Et l'on y côtoie des ambassadeurs, des conseillers fédéraux, des colonels, des financiers, des hommes d'af-

fares, rien que du beau monde, trié sur le volet, mais peu de vigneronns. Ils se trouvent un peu gênés par tout ce décorum, cette étiquette, ces rites. Ils se sentent très loin de leur vigne quand, assis sur leur hotte ou sur le muret, ils font les « dix heures » face au beau paysage.

« Et puis, voyez-vous, me disait l'un d'eux en frottant son pouce droit contre son index... on n'a pas le temps !... »

Parlons encore, en terminant, de l'Académie suisse du vin, qui ne connaît ni trompettes, ni costumes moyenâgeux, mais qui, par contre, accepte les femmes dans la société, « car beaucoup de personnes du sexe dit faible possèdent de solides connaissances en matière vinicole ».

A votre bonne santé, mesdames !
A tous, que 1967 vous soit propice et qu'il apporte aux vigneronns la récompense de leurs efforts.

Mat.

— *Tu te souviens de Soiffard qui avait une belle réputation de pochard ! Eh bien ! cet homme avait, d'autre part, le caractère doux d'un agneau. Il ne se plaignait jamais et pourtant il en avait le droit !*

— *Comment le sais-tu ?*

— *Pardi, j'ai épousé sa veuve !*

Choucroute garnie à la bonne franquette

LIBERTÉ
ET
PATRIE

CAFÉ ROMAND

LOUIS PÉCLAT LAUSANNE PL. ST FRANÇOIS 2