

Fragments d'histoire locale.

XIV. Au temps de Gargantua.

Qui eût jamais pensé que l'agreste pâturage de Praz-Rodet ait été autrefois le théâtre de festins mémorables ?

Pour ceux qui l'ignoreraient, la commune de Morges possède à la Vallée de Joux plusieurs pâturages et forêts. Praz-Rodet est une de ces antiques propriétés, situées à l'ouest de l'Orbe à peu de distance de la frontière. Deux gentilshommes français résidant à Orbe s'en rendirent acquéreurs, vers 1560 environ. Ils s'étaient imaginé pouvoir y cultiver la vigne, paraît-il. On devine sans peine de quels déboires leurs essais furent suivis, et bientôt ils cédaient leur propriété à la commune de Morges.

Un document non daté de nos archives communales pourrait se référer peut-être à cet achat. Par l'écriture et l'orthographe il est évidemment de cette époque. Mais ce n'est rien moins qu'une pièce juridique dûment notariée : sur quatre pages petit format, c'est une liste des boissous, victuailles et *impedimenta* nécessaires à un petit séjour des autorités de Morges à Praz-Rodet, vraisemblablement lors de la visite qui dut précéder l'acquisition de cette montagne.

Ce qui ressort on ne peut plus clairement du document en question, c'est que Messieurs du ou des Conseils n'entendaient affronter les hautes solitudes, alors fort désertes encore, de la Vallée, qu'après avoir paré à tous les risques de disette. On pourrait même trouver qu'ils exagéraient en ce sens !

C'est l'un des gouverneurs, sans doute, qui mit par écrit ce qu'il intitula : « Ordonnance avec déclaration pour le fait de Prarodet », avec ce sous-titre « Provision de vivres ». Le vin, naturellement, est au premier rang de ses préoccupations ; mais la « déclaration » porte simplement qu'il se chargera « mescredy prochain » et sera conduit en Praz-Rodet par un des gouverneurs, — ce qui était l'honneur suprême qu'on pût faire au jus de nos vignes. Mais pas un mot des quantités, et c'est fort dommage !

Il en va autrement du pain. Il s'en fera quatre coupes, soit huit bichets (de farine) — disons cent kilos au moins — dont la moitié de bis, qui se fera « ceste sepmaine », et la moitié de blanc, qui se fera en petites miches, la veille du départ, « pour le manger frais », et il sera conduit là-haut « avec deux ânes. »

Quant aux viandes, le « mouthon » et le « beuf », dont la quantité n'est pas indiquée, on s'en fournira au Lieu. Ensuite, c'est une liste affriolante et bien propre à nous renseigner sur la frugalité tant vantée de nos ancêtres. Oyez plutôt : faisans et gelinottes, 6 ; cailles, 36 ; pigeons, 24 (ou 36), avec, notées en marge, 5 tourterelles ; puis 12 « cyons », dont nous ignorons ce que ce pouvait être ; puis 36 (ou 48) poulets, 3 petits cochons gras, 4 langues de bœuf salées, 6 jambonneaux (« chambettes »), 10 livres de salé et 6 de lard pour larder les viandes. Avouez que c'est là un imposant corps de bataille.

Mais voici l'arrière-garde : 6 pâtés de venaison, autant de pigeons et poulets, et des poissons « si s'en peut trouver », — avec cette remarque importante que la sauce des dits se fera sur place seulement. Il n'y a vraiment là plus rien d'un pique-nique, même du plus grand style !

Et pour assaisonner tant de plats divers, il est prévu une livre d'épices ; une livre de sucre aura son emploi aussi, ainsi qu'une fiole de verjus d'Agiez, pour la sauce, et un de vinaigre rosat. Le dessert n'est pas oublié non plus : il se composera « de toute sorte de frutage ». Et pour les collations il y aura une boîte de dragées,

une autre, petite, d'anis confit et des confitures sèches.

Suit la liste de la vaisselle, celle du linge de table, de la literie, de la batterie de cuisine et du matériel par ailleurs nécessaire. En voici le principal : vaisselle d'argent, 24 gobelets, 72 pièces en étain pour le couvert, 8 nappes, 36 serviettes, 16 draps de lit, 4 « mathelas » avec les châtits ; puis une tente, des outils divers, des clous, etc. Tout en notant ces choses, l'auteur de la liste pensait encore à ses victuailles : « faut des aux. des oignons » écrit-il ; puis plus loin, après avoir noté l'avoine des chevaux (et des ânes ?), il s'avise qu'il faut encore un quarteron de farine blanche pour la pâtisserie. Relevons aussi la poêle « freccassière » et la poëlette longue « pour cuyre poisson ».

Le plus amusant, si nous connaissions tant soit peu ces Messieurs, serait la distribution des rôles. Noble Pichot est panetier ; Blanchenay est à la cuisine ; Conod est « porte-vin » ; Cartal est préposé au pain et aux viandes ; le gouverneur (un seul des deux est de la fête) est porte-vin et met la nappe ; Moyenat verse à boire et met la nappe aussi ; de Lachenal est gardien de porte ; Cugniet est sommelier, etc. En tout il y a une trentaine de

noms répartis en deux groupes, correspondant peut-être aux deux Conseils. Le service du vin, surtout, paraît réglé avec grand soin.

Jamais les solitudes de la Vallée ne se virent à pareille fête, car ni les moines de l'Abbaye, en leur temps, ni les pauvres colons des joux n'auraient eu même l'idée d'un tel faste. Et ceux qui, de nos jours, excursionnent dans ces parages, ne songent guère à rivaliser avec Pantagruel.

E. K.

