



Le boutillon de la Mérine

N° 27 – Février - Mars 2013



Les quatre « bitons » qui s'occupent du Boutillon sont très contents pour deux raisons. La première, parce qu'ils reçoivent des messages de soutien qui leur font plaisir. Céлина, qui garde les pieds sur terre, leur a dit de ne pas *rebomber le jhabot* et de travailler. Elle a raison, Céлина, mais continuez quand même à nous complimenter, *o nous fait piaizit, et jhe li dirons pas*.

La deuxième raison, c'est qu'une femme est arrivée parmi nous. En effet le Comité de rédaction se modernise et va vers la parité, *coum' en poulitique*. Annette Pinard en fait désormais partie, et se présente en page 4.

Pierre Péronneau (P.P.)

La belle demeure de Céлина ou la maison de la Mérine

C'est en 1972, quatre ans après le décès de Céлина, que la belle demeure à caractère typiquement saintongeais construite en 1860 par Alexandre Vinet est devenue le Musée des Bujoliers. A Saint Césaire les Vinet sont cultivateurs-viticulteurs et possèdent une propriété à classer parmi les belles « *benasses* » si l'on en juge par la qualité de l'habitation en pierre du pays et des dépendances qui l'entourent. En bas le chai et en face, le « *ballé* » qui servait de remise au matériel agricole (*actuellement le restaurant*).



Les deux bâtiments sont séparés par une vigne partant de la rue, remontant vers le camping actuel. Au nord, l'écurie joutant à l'habitation (*actuellement local de préhistoire*). Céлина Vinet est fille unique. Elle se marie en 1899 avec Edmond Godin, lui-même viticulteur. Femme au foyer et à la ferme, elle participe à la vie et au développement de la propriété. Devenue veuve, elle épouse Théophile Micheau, retraité SNCF. Celui-ci décédant à son tour laisse Céлина seule dans sa grande maison. On lui aurait connu des dons de voyage ! (*sensément ine dormeuse ?*).

Sans héritier ni famille proche, elle accepte de confier ses biens à la commune en échange d'un soutien social. Décédée à l'âge de 86 ans, en souvenir du passé il fut décidé de ne pas vendre mais plutôt mettre en valeur le mobilier saintongeais que contenait l'habitation occupée par les Vinet depuis plus de 120 ans. C'est alors que la maison de Céлина deviendra « La Maison de la Mérine » en référence à la célèbre comédie du Docteur Jean « *La Mérine à Nastasie* ». Céлина entrera dans la postérité et sa cuisine deviendra tout naturellement « **La thieusine de la Mérine** ».



Visitons cette « **thieusine** » que Céлина nous présente à la manière du Docteur Jean. C'est propre *comme un sou neu*, avec les murs *qu'avant été bianchi à la chaux*. On y découvre un authentique mobilier 19^{ème}, ainsi que toutes les servitudes allant de l'évier en pierre avec *canette* et *cassotte*, une *planche* au dessus de la porte sur laquelle sont disposés des chaudrons qui *teurleuzant*, des boudins et des saucisses qui *pendillant* et des pots de graisse, de gratons, de *ghigouris* ou de *raisiné*. En attendant le *déjhuné*, le pot de *monjhettes* était mis à réchauffer sur le potager *de conte* la cheminée qui servait à la fois de foyer pour cuisiner et source de chaleur pour la pièce.

La table de ferme est bien disposée au centre de la pièce. Le couvert est mis avec des assiettes à *calottes peur la « godaille »* et des moques, des « *calàs* », *dau pain peur la rouitie* et tout *c' qu'o faut peur le tue-ver* (petit déjeuner). Le vaisselier est magnifique avec ses assiettes toutes *mirolées*. On remarque également le *boutillon* de Céлина (panier en osier à ramelles), « *ine coie* » (gourde), une brassée de fougères «*peur attraper les mouches* », des « *soques* » (chaussures) au *pianché*, deux fusils de chasse et les épauettes de Cadet (*mari de la Mérine*), qui a fait son temps dans la cavalerie.

La prochaine visite sera consacrée aux chambres.

Noël Maixent (guide de service)

Vénérand, son patrimoine culturel, son Maire

Le Boutillon avait entendu parler d'un hall d'entrée très personnalisé à la Mairie de Vénérand. Curieux de nature, votre serviteur s'y est rendu, avec son carnet de notes et son appareil photos, un de ces nombreux jours pluvieux de janvier dernier. Il y a trouvé une jeune dame et un monsieur affairés à quelques papiers. Présentations faites, il s'est avéré que le Monsieur était Guy Drouillard, Maire expérimenté de Vénérand. Et oui, Mr Drouillard est Maire depuis 1971, soit 42 ans, un record certainement. La dame était Betty, la secrétaire de Mairie.

Ayant un peu de disponibilité, à notre demande, Mr Drouillard a bien voulu nous parler du patrimoine culturel de sa commune, et m'a donc proposé de le suivre dans cette balade virtuelle.

Dans le hall, on trouve une magnifique panoplie, chef d'œuvre réalisé par son arrière grand père Amédée Louis Guindet (1854-1898), maréchal ferrant et compagnon du devoir, dont la fameuse Canne de Compagnonnage est accrochée à un mur. Cette panoplie présente 54 fers à cheval, tous différents les uns des autres, qui sont autant de savoir faire, transmissibles aux générations futures. Dans une petite vitrine attenante, on trouve également diverses ferrures de cheval, bœuf,... bien mises en valeur, par son illustre ancêtre.

Toujours, dans ce hall, décidément riche, sous vitrine, on voit aussi des poteries vertes, marrons,... fabrication d'une des deux lignées des célèbres potiers céramistes de Vénérand.



lieu dit Chez Jaguenaud.

Vénérand, village très fleuri l'été, c'est aussi, les trois fontaines, havres de fraîcheur par période de fortes chaleurs. La plus belle, la fontaine romaine du Moulin, est un très bel ensemble, où Saint Louis vint paraît-il se baigner les pieds avant de remporter le 21 Juillet 1242, la fameuse bataille de Taillebourg contre Henri III. Détruit par l'usure du temps, le moulin a quant à lui été entièrement reconstruit par la commune en 1993. Cette fontaine, est une des deux sources qui alimentaient la ville gallo-romaine de Mediolanum Santonum (Saintes), via un aqueduc de 17 kms, et elle fournissait 14000 m3 d'eau par jour. A noter que la deuxième source de l'aqueduc était celle du Douhet.

La fontaine de La Roche, à quelques dizaines de mètres de celle du Moulin, fut construite par la commune en 1872, car à l'époque le propriétaire de celle du Moulin interdisait tout accès aux gens du village, tant pour le puisage que pour le lavoir. Cette fontaine a la même origine en eau que celle du Moulin, et est également dans un très beau cadre, mais elle se tarit, d'où plusieurs tentatives bétonnées en 1995 pour tenter de la réalimenter régulièrement. Mais, dixit Mr Drouillard, « au bout de deux ou trois mois, l'eau disparaît à nouveau dans une faille ».

La troisième belle fontaine-lavoir de Vénérand, est celle des Fontenelles. Elle est en dehors du bourg, en direction de La Chapelle des Pots. Elle a été restaurée par la commune en 2000, et elle ne manque pas non plus de charme, dans le silence boisé de son écrin de verdure.

Un des atouts touristiques de la commune de Vénérand, c'est aussi le four à chaux et tuiles de Chez Jaguenaud (1930-1945), beau spécimen, acheté et remis en état en 2002. Notre promenade se termine, car Mr Drouillard doit rejoindre ce soir-là Saintes, où il a des responsabilités également au sein de la Communauté d'Agglomération. Le Boutillon le remercie pour l'accueil et le temps qu'il lui a consacré, et repart avec des photos, des idées d'articles, et également un exemplaire de la plaquette touristique « Bienvenue à Vénérand », qui récapitule tous les sites à visiter, dans ce bourg peuplé de Vénérandais et Vénérandaises. Ils étaient 697 lors du dernier recensement de 2010.



Guy Drouillard

Emile Ledevant 1852-1945, descendant de six générations de potiers émailleurs saintongeais, est venu de Saintes, installer son atelier près de l'église de Vénérand, en 1885. Il eut jusqu'à 4 tourneurs, dans les années 1925, et décrocha même deux médailles d'or aux expositions universelles en 1935 et 1937.

La deuxième grande famille de potiers de Vénérand est celle des Machefert. Philippe, le père, né en 1826, avait construit lui-même, son four et sa maison, aux alentours de 1857-1861 au lieu dit Chez Lorin (Vénérand). Son fils Marcel Jules (1867-1957) prit le relais. L'atelier, qui a fermé en 1925, possédait un malaxeur à argile, le seul connu à cette époque dans la région. Plusieurs poteries glaçurées vertes, jaunes ... subsistent dans la collection familiale, et en cours de remise en valeur, de la maison Batard au



Four Machefert

J' vous ai apporté des chansons

Pierre Dumousseau prépare actuellement, avec ses deux complices Rémy Ribot (chanteur et guitariste) et Pascal Coindreau (guitariste et chanteur) un spectacle autour de Jacques Brel. Ce samedi 12 janvier 2012, il a invité ses amis à assister à une répétition générale, dans l'atelier de menuiserie de Patrick Belet, son voisin à Arbrecourt.



De gauche à droite : Pascal Coindreau, Pierre Dumousseau et Rémy Ribot

(Photo Jacques-Edmond Machefert)

Il m'a dit : « *Peur venit à Arbrecourt, ol é pas compyiqué. A Nancras, t'attends que le feu passe au vert, et tu tôrnes à main gauche. Quant t'arrives devant la mairie de Sablonceaux, tu tôrnes à main droite, et quant tu voués in cerisier côpé en deux, t'es presque arrivé !* »

Reconnaître un cerisier en hiver n'est pas facile, et la nuit (le spectacle avait lieu à 19 heures) c'est encore plus difficile. *Jh'avons virouné pendant in bon moument, minme que la drôlesse qui cause dans le GPS était pordue, mais jhe sons arrivés à bon port.* Aller chez Pierre Dumousseau à Arbrecourt, ça se mérite, et la récompense est au bout.

Nous étions une cinquantaine, des amis de Pierre, dans la chaude ambiance de la menuiserie, et nous avons assisté à un spectacle de qualité, les trois complices interprétant avec talent et sensibilité les chansons du Grand Jacques. Ce fut un beau moment (une heure trente) de rire, de sourire et surtout d'émotion.

Avec Jacques Machefert, nous avons filmé quelques extraits, pour vous donner envie de voir le spectacle :

[Jeff](#) [Le port d'Amsterdam](#) [Madeleine](#) [Le moribond](#)

La tournée a débuté le 8 février à 20 h 30 au Foyer rural d'Aulnay de Saintonge. Voici les autres dates qui sont prévues :

St Thomas de Conac le 13 avril à 20 h 30

Citadelle du Château d'Oleron le 3 mai à 17 heures

Saintes (Atlantic City) le 30 mai à 20 h 30

Royan (Palais des Congrès) le 2 juin (horaire à préciser) (avec la chorale)

Meschers (grotte de Regulus) le 23 juillet à 20 h 30

Marennes (théâtre de verdure) le 6 août à 21 h

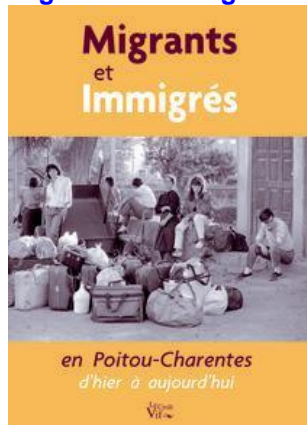
Cognac sur la gabarre Dame Jeanne le 13 août à 20 h 30

Si vous habitez tout près, allez voir le spectacle. Et si vous habitez loin, allez le voir aussi. Vous ne le regretterez pas.

P.P.

Un livre à vous conseiller

Migrants et immigrés en Poitou-Charentes



Les éditions du Croît vif publient *Migrants et immigrés en Poitou-Charentes, d'hier à aujourd'hui*. Un grand livre richement illustré, traitant d'un fait de société à la fois très ancien, donc perdu dans la mémoire collective, et très actuel, donc déchaînant des passions qui démontrent le plus souvent des préjugés dus à une méconnaissance de la question.

Ce livre n'est ni une thèse universitaire ni un essai à penchant de propagande... Il se veut une approche spécifique à l'échelle d'une région, car il décline le mot migration dans sa définition première : le déplacement du lieu de vie d'individus, phénomène aussi ancien que l'humanité. Sans remonter aussi loin, l'ouvrage, par touches successives, montre ce qu'ont été les migrations en Poitou-Charentes depuis le XIXe siècle (c'est-à-dire à une période où chiffres et archives permettent d'envisager des analyses motivées) et leur évolution jusqu'à aujourd'hui.

Sur un mode inédit, l'ouvrage rappelle l'ancienneté des mouvements migratoires : inédit car il s'attache à l'installation des migrants dans l'espace local et non national ; inédit car il met en valeur le fait que les migrations internes à la France ressemblent à celles venant de l'étranger, en particulier à cause des difficultés d'intégration dues principalement aux réactions réservées, si ce n'est négatives, de la société d'accueil.

François Julien-Labruyère, Jean-Louis Neveu et Nermin Sivasli - *Migrants et immigrés en Poitou-Charentes*. Éditions du Croît vif, format 17 x 24, 243 illustrations, 18 croquis et tableaux. Prix : 35 euros.

Une petite nouvelle au Comité de rédaction : Annette Pinard



Vous parlez si les quatre bitons du Comité de rédaction sont heureux : *ine bitoune qu'arrive asteur !* Une ancienne institutrice, qui a enseigné à l'école des Bujoliers à Saint Césaire, *pas bin loin dau logh'ras de Céline. Jh'avons fait ine belle empiette jh' vous en répons, a cause patouès bin meûx que nous autes teurtous ! Coum' o dit Jhustine, ol arait été bin d'maghe de pas la feire venit !*

Al é néssue, qu'a dit, dau coûté de Villiers-Couture, là vour les groles volant le ventre en l'âr peur pas voèr la misère dau pays ! Ses parents causiant patouès, et c'est tout naturellement qu'elle le parle. A l'école, certes on parlait français, nous dit-elle, mais à la récré, ol arrivait souvent que jh' nous laissions aller à feire peuter nout' goule en patouès !

Bienvenue parmi nous, Annette !

P.P.

Festifolk

Ce dimanche 27 janvier 2013, le Groupe Aunis-Saintonge organisait son neuvième « Festifolk », et avait invité deux groupes français : « Les Plantagenêts compagnons de Marc Leclerc », venus d'Anjou, et « Les Biroussans de Saint Girons ». Les Plantagenêts nous ont régalié avec des danses très rythmées de leur région, des scottish, des polkas etc. Il faut reconnaître la qualité des costumes et des coiffes.

Les Biroussans nous viennent de l'Ariège, et leurs sabots au bout recourbé a fait forte impression. Comme dit mon ami Joël, assis à côté de moi : « *Jhe veuris pas qu'i m' douniant in cot de pied au*



Les Plantagenêts

thiu avec zeux bots, jh' t'en répons ! ». Le public a apprécié la présentation du programme en langue occitane, avec traduction française. Le groupe des Biroussans a le mérite d'initier des jeunes aux danses traditionnelles de sa région.



Les Biroussans

Des jeunes, il y en a également beaucoup dans le groupe Aunis-Saintonge, et c'est ce qui fait sa force et sa vitalité. Comme le dit le Vice-Président Roger Maixent (Châgnut) avec un grand sourire : « *Il arrivant, i nous poussant, mais jhe résistons ! Jhusqu'à quand ? ...* ». Il y en a beaucoup qui trouvent leur compagnon ou leur compagne au sein du groupe, et les enfants suivent les parents.

Aunis-Saintonge nous a concocté une noce saintongaise en deux tableaux. Puis les trois groupes réunis ont, pour le final, effectué une farandole qui a réjoui le très nombreux public. P.P.



Les petits drôles



Les jeunes musiciens



Les trois groupes réunis

A noter sur vos agendas

Matinée Goulebenéze

Contrairement à ce que nous écrivions dans le Boutillon n° 26, la matinée Goulebenéze aura lieu le **13 avril**. Le fautif est condamné à payer une tournée générale.

Quart d'heure charentais

Le **6 mars**, Noël Maixent, grand joueur de billard devant l'Éternel, nous parlera de l'histoire du billard à Saintes. Rendez-vous à 16 heures à la boutique du Croît vif.

Hommage à Goulebenéze au Jardin Public de Saintes

Venez nombreux le **samedi 9 mars, à partir de 15 heures** au Jardin public de Saintes, nous fêterons le transfert du monument de Goulebenéze. Le Groupe Aunis-Saintonge, dont il fut l'un des fondateurs, et les patoisants lui rendront hommage.

La langrotte de la Font Nanteuil

Bruno Rousse (Nono saute palisse) donne un spectacle le **17 mars à 14 h 30** à la Maison familiale et rurale de Triac Lautrait (à côté de Jarnac) en faveur des écoles de Bassac et Triac. Participation libre, on donne ce que l'on veut. Nono précise *qu'ol ara de quoé mangher et beurvocher*. C'est un conte d'Henry Panneel, que Nono a librement adapté en patois saintongais.

Kétoukolé

Résultats du Kétoukolé du Boutillon n° 26

Il s'agit d'un ensemble de deux *enkiumes* à ficher dans le sol, et d'un marteau pour battre le dail. Claude Moulineau, un Saintongeais exilé à Montpellier, aura droit à la bise de Céline, car il a été le plus rapide à répondre. Normal, il a pratiqué ce sport tout jeune.

Faux démanchée, le faucheur doit battre sa faux toutes les 10 heures environs. Il s'agit en fait, d'un forgeage à froid pour égaliser et affiner la lame, et ce jusqu'à ce qu'elle plie sous la pression de l'ongle. Cette opération permet également, si nécessaire, de corriger le nerf de la lame, quelquefois malmené. Sans démancher la faux pour autant, le faucheur doit également aiguiser sa lame toutes les 15 à 30 minutes.

Il le fait grâce à une pierre à aiguiser tenue humide dans son coffre, coi, coé,... accroché à sa ceinture.



Coffin confectionné dans une corne d'animal



Sur la photo ci-contre, prise le 21 Septembre 1942 à Kaumberg en Autriche, où mon père (10ème à partir de la gauche) était prisonnier de guerre dans une ferme, on voit que faucher au dail peut rendre heureux.

Ils sont 15 prisonniers Français et malgré tout ils ont le sourire.

Jhoël

Nouveau Kétoukolé

O n'en a des âcries, jh' vous en réponds, chez thieu biton de Jhoël. Ol é quaillement in musée. Mais ol é-t-in bon gâ, quant vous v'nez chez li, i vous paie in cot à boère. Et o faut pas refuser, i s'mettrait en peutrasse.

Bon, de thieu cot, jh'avons choisi in kétoukolé qu'é point trop difficile. Bireuillez thielle photo. Ah! o date pas d'aneût. Mais ol a-t-in rapport avec ine histouère qu'é racontée dans thieu liméro dau Boutillon.

Le gagnant ara la bise non point de Céline, mais d'Annette, la jhène drôlesse qui vint d'arriver au Boutillon peur nous ajhider.

P.P.



Céline et le pot-à-déboère

En page 1, je vous ai présenté la *thieuzine* à Céline. Dans un coin de *thielle thieuzine*, ol a-t-in lit à quenouilles et au-dessus un *ramiâ bénit* et son bénitier. Sous *thieu* lit on n'oublie pas l'indispensable *pot à débouère* » pour les besoins de la nuit.

O n'en a qui racontant que la Mérine avait ajh'té thieu pot-à-débouère chez Viroulet (1), dans le bourg, et que la discussion avec le commerçant était plutôt comique.

- *Jhe veux in pot-à-déboère, st'elle !*
 - Un quoi répondit Viroulet ?
 - *In pot-à-déboère ! Mais vous compeurnez reun à matin !*
- Viroulet finit par comprendre qu'il s'agissait d'un pot de chambre.
- Oui, mais quelle contenance ?
 - Et bin que *décit* la Mérine, *zou sais-jhi moé ?* Pourvu qu'o tienne cinq à six pissées... à pù près !

Noël Maixent



(1) Viroulet était l'épicier du village.

Quart d'heure charentais : l'école autrefois

Ce mercredi 6 février, Paola Authier, de la Boutique du Croît vif, et *vout' sarviteur* organisaient une petite réunion sur l'école. Pour cela, ils avaient fait appel à un ancien instituteur, qui est en même temps lecteur assidu du Boutillon, Claude Lucazeau de Saint-Simon de Pellouaille.

Claude nous a parlé de deux instituteurs qui ont marqué sa commune au XIX^{ème} siècle, notamment lorsque l'école n'était pas encore obligatoire.

Il nous a également présenté des anciens manuels, puis des livres de lecture selon les différentes méthodes d'apprentissage.

Pierre Bruneaud nous a également parlé de ses souvenirs d'école, pendant et juste après la dernière guerre.

Tous les participants sont intervenus, notamment nos amis Annette Pinard, ancienne institutrice *lé tout*, et Joël Lamiraud dont la mère fut directrice d'école. Un excellent moment d'échange et de convivialité.



Au milieu Claude Lucazeau. A côté de lui Annette Pinard. A gauche Joël Lamiraud.

P.P.

Le Cercle généalogique de Saintonge (CGS)

Ramon Rodriguez, de Chaniers, est le trésorier du CGS. C'est lui qui nous a fait un petit topo sur les activités du Cercle. Je tiens à préciser que tout débutant en généalogie a intérêt à commencer par devenir adhérent, car il trouvera un nombre important de données pour commencer ses recherches. Ensuite, il peut aller consulter par internet le site des archives de la Charente-maritime : [archives 17](#).

Enfin il existe un site d'entraide par internet, SaintonGénéalogie :

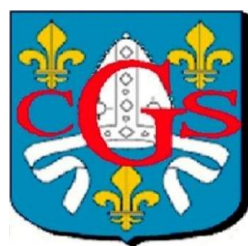
<http://fr.groups.yahoo.com/group/SaintonGenealogie/>

Signalons également le Cercle Généalogique du Sud Saintonge, à Montendre, présidé par Jean-Claude Arrivé, dont les travaux complètent les recherches généalogiques en Saintonge.

Dans le prochain numéro du Boutillon, Pierrette Rodriguez fera vivre quelques anecdotes tirées des registres paroissiaux.

P.P

Le Cercle Généalogique de Saintonge a été créé en 1985. Il regroupe des généalogistes amateurs animés d'une même passion : la recherche des ancêtres saintongeais et l'étude de leur mode de vie au cours des siècles, sur un secteur qui couvre les arrondissements de Saintes, St Jean d'Angély et la partie sud de Rochefort, le pays Royannais et l'île d'Oléron. Il y a aujourd'hui près de 700 adhérents dont une dizaine à l'étranger.



Le Cercle est situé 8 rue Mauny à Saintes, face à la médiathèque. Vous pourrez bénéficier d'une aide, faire des recherches sur nos ordinateurs -nous possédons environ 1 900 000 actes- et consulter ou emprunter les ouvrages de la bibliothèque. Les permanences se tiennent tous les mercredis et samedis, de 14h à 17h.

Le CGS édite un bulletin trimestriel, qui fait la liaison entre les adhérents et le Cercle ; il comporte des études de patronymes, des articles liés à la généalogie saintongeaise, aux vieux métiers, à l'histoire de la Saintonge... bref tout ce qui fait la vie d'une association de généalogie.

Les adhérents bénéficient aussi de Généabank, pour des recherches, via internet, sur de nombreux départements.

Nous avons également un site Internet : <http://www.cgsaintonge.fr/> où vous trouverez tous renseignements utiles concernant l'adhésion, les statuts, la revue, les relevés...

Le CGS a un accord de réciprocité avec les autres cercles de Poitou-Charentes et Vendée, permettant l'accès à la permanence de ces associations, et nous participons à toutes leurs manifestations.

Ajoutons à cela l'organisation d'un rallye en juin, et une sortie pour les journées du patrimoine, ce qui crée une ambiance très conviviale.



Un ancêtre qui sort de l'ordinaire : Pierre Chasseuil

Pierre Chasseuil est né le 8 Juillet 1775, domicilié faubourg St Pallais à Saintes, et est décédé à cette même adresse le 6 Mai 1851. Une vie tranquille alors ? Non pas du tout, lisez ce qui suit.

Il est le frère de Jacques Chasseuil qui est venu s'implanter le premier Chez Marmain (commune de Saint-Césaire) en tant que maréchal-ferrant. Quatre autres générations de maréchaux, charrons, forgerons ont suivi. Jacques, lui, est né le 28 Août 1777 également faubourg St Pallais à Saintes, et est décédé Chez Marmain le 14 Novembre 1826.

Pierre Chasseuil fut fait Chevalier de la légion d'honneur, le 8 février 1850. Il avait alors 75 ans. Bien qu'à première vue illettré (il signe avec une croix) il a tout de même de sacrés états de services avec un total de neuf ans de guerre sur différents vaisseaux en mer, plus de cinq ans de guerre sur terre, sept ans et demi prisonnier en Angleterre, et dix mois de paix.

1^{ère} guerre, sur mer 1793 - 1801 en tant que marin. A noter qu'il était Quartier Maître de Manœuvre lorsqu'il était sur le Vengeur, et que si l'on fait le décompte des mois passés sur les différents navires, il a dû s'embarquer pour la première fois à l'âge de 11 ans.

18 mois ½ sur le vaisseau Apollon (construit et lancé à Rochefort en 1740) ;

9 mois sur le vaisseau Hazard (brigade d'artillerie de Toulon 1777) ;

5 mois sur le vaisseau Le Pluvier (brick construit à Rochefort) ;

6 mois sur le vaisseau Le Héros (construit en 1778, vaisseau de l'Amiral Suffren sabordé par les Anglais en 1793) ;

48 mois sur le vaisseau La Bombarde (construit en 1682 à Dunkerque) ;

14 mois sur le vaisseau Le Leander (bataille d'Aboukir en 1798) ;

10 mois sur le Vengeur du Peuple.

Sur le Vengeur, il participa à la terrible bataille du 13 Prairial An II (le 1er juin 1794), et fut fait prisonnier. Seulement 263 hommes furent recueillis par l'ennemi sur les 723 de l'équipage. Au total cette bataille fit côté Français 1600 morts, 1000 blessés, 4000 prisonniers, et côté Anglais 300 morts, et 700 blessés. Pour cette bataille, il est écrit que les Anglais étaient trois fois mieux armés que les Français. Puis finalement, Pierre fit 18 mois dans les prisons d'Angleterre.

2^{ème} guerre, sur terre 1803 - 1814

57 mois en tant que marin de la Garde Impériale. Il est fait prisonnier le 19 Juillet 1803 à la bataille de Baylen en Espagne, où une minorité de soldats survécurent.

71 mois dans les prisons Anglaises dont il revient le 22 Juin 1814.

Et enfin 10 mois de paix en Cayenne, c'est-à-dire dans une caserne de marins.

Petit récapitulatif, sur le vaisseau de guerre Le Vengeur, également appelé Le Vengeur du Peuple

A l'origine, il s'appelle Le Marseillois et est lancé à Toulon le 16 Juillet 1766. Il bat le pavillon blanc du Roi. Il est rebaptisé le Vengeur du peuple en 1794, avec un pavillon tricolore, et participe au premier grand combat naval de la révolution (bataille du 13 Prairial, soit le 1er Juin 1794) entre la France et le Royaume Uni. Il a 2 ponts, est équipé de 75 canons, fait 55 mètres de long, et a la particularité d'avoir un équipage presque uniquement Charentais, et plus particulièrement originaire du bassin de La Seudre. Le Commandant du Vengeur du Peuple était Jean François Renaudin, enterré au cimetière du Gua (tombe caractéristique avec 2 pierres tombales côte à côte).



Le Brunswick, (navire anglais) entre l'Achille et le Vengeur du peuple

Le nom de Renaudin est gravé sur l'Arc de Triomphe. Il existe également à Cozes un monument érigé à la gloire des marins du Vengeur. Avec d'autres vaisseaux de guerre, le Vengeur avait pour objectif de protéger un convoi de grains de deux cent voiles qui venait d'Amérique, en direction de Brest. Le peuple français était affamé, mais nos amis anglais (toujours fidèles à leur surnom de la Perfide Albion) faisaient tout pour que cette nourriture n'arrive pas.

Après des tirs, bord à bord avec les Anglais, le Vengeur eut deux mâts arrachés, et finit par couler. Mais avant, l'équipage survivant a salué les couleurs nationales flottant en pièces au dessus de sa tête et a poussé un dernier cri de « Vive la République ! Vive la Liberté ! Vive la France ! ». La fin héroïque du Vengeur fut un élément de propagande pour la Révolution.

Conditions de vie dans les prisons anglaises

Dans « Un marin d'infortune » de Jean Bodiou, les conditions de vie sont décrites ainsi :

Pour les hommes d'équipage, à moitié nus, sous alimentés, pas de couvertures, logés dans des baraquements aux toits percés, à tous vents, ou sur des pontons insalubres,

Pour les officiers, il en était tout autrement. Ils étaient logés dans des cautionsnements à Tavistock, au nord de Plymouth, convenablement traités, libres de circuler dans la journée, car une liberté sur parole leur était accordée en attendant un échange de prisonniers.

Le mijhot au cognac (Romain Péronneau)

Voilà que l'un des arrières petits-fils de Goulebenéze se met lui aussi à écrire dans le Boutillon. Il faut vous dire qu'au départ c'est une histoire vraie. Lui et son frère jumeau, lorsqu'ils avaient quatorze ans, ont voulu se faire une *rouïtie*. Pour faire la *rouïtie*, on fait griller du pain, on le coupe en morceaux dans une moque, c'est-à-dire dans un verre épais, on ajoute du vin (rouge ou blanc), un peu d'eau (pas obligatoire), et deux sucres sur le dessus. On fait chauffer le tout au coin de la cheminée et l'on déguste le pain avec la pointe d'un couteau.



Le *mijhot*, contrairement à la *rouïtie*, est un breuvage froid, qui se déguste plutôt l'été : dans un bol, on met du vin, de l'eau, on mélange avec du sucre en poudre, et on coupe des morceaux de pain. C'est une recette qui s'est un peu perdue : je me souviens que l'été, en sortant de l'école, j'avais droit à mon bol de *mijhot*, et j'adorais ça, mais c'était en d'autres temps.

Mais au lieu de mettre du vin *thiellés deux bitons* ont mis, sans qu'on s'en aperçoive, du pineau. Vous imaginez ce que peut faire sur l'organisme du pineau chauffé au coin *dau fougher* ? Après cela, je peux vous garantir qu'ils sont montés directement se coucher. Et le lendemain matin, *il étiant tout deux frais coum' des lumas. Ol é de la boune aspèce, jhe vous en répons !* Maintenant qu'il a trente-cinq ans, Romain se souvient de cette histoire qu'il a arrangée à sa façon en enjolivant un peu : dans son histoire il a remplacé le pineau par du cognac. Je lui passe la plume.

P.P.

C'était une journée d'automne. Une journée avec un temps froid et sec qu'il fait parfois avant l'hiver et qui donne envie de rester près du feu avec un chocolat chaud. La campagne charentaise était recouverte d'une brume légère que le soleil faisait scintiller comme un champ de diamants. La grande cheminée du salon engloutissait les *javelles* et les *souchots* en crépitant comme une grande bouche en pierre de taille *jhamais gueudée*. Je regardais par la fenêtre en *counillant*. Mon père bravait le froid pour aller chercher du bois au fond du pré.

Il était couvert d'un manteau en polaire trop grand pour lui et d'une casquette en feutre bleu. Il transporta du bois dans une *beurouette*. De la fumée sortait de sa bouche. Était-ce la fumée de sa pipe en écume blanche ou bien le *freit de cheun* qui régnait dehors ? Je me posais la question. Soudain la « pendule centenaire » me fit sursauter de ses douze coups.

Une odeur de viande confite, d'ail et de cognac qui émanait de la cuisine se mélangea avec celle des vieux papiers et du feu de bois du salon. Ma mère était dans la cuisine, et finissait de préparer le repas en même temps qu'une discussion commencée la veille avec sa sœur au téléphone. L'appel de l'apéritif me fit lever de ma chaise et je me dirigeai d'un pas assuré et machinal vers le bar.

J'arrivai devant le harem des dames en verre, c'est alors qu'un dilemme important se posait à moi : pastis ou cognac-schweppes ? Quand soudain, je me rappelai un breuvage dont mon paternel m'avait vanté les mérites. Breuvage qu'il buvait lui-même jadis à mon âge : le *mijhot*, ou plus particulièrement la *rouïtie*, constituée de tranches de pain, de sucre et de vin rouge. Le tout chauffé dans un verre près de la cheminée. Je commençai alors ma divine mixture, quand mon père entra dans la pièce, des écorces de bois et du givre sur les mains.

« Tu ne vas pas faire un *mijhot* avec du Bordeaux Saint-Emilion !!! » me dit-il. *Ol' é comme faire un varre de cougnat-Schweppes avec un XO de grande champagne !!! Si tu veux bouère in p'tit cot d' vin, va donc en chercher chez le voisin »*.

Je n'avais pas envie d'aller dehors par ce froid et traverser le village pour aller chercher l'ingrédient pourtant indispensable à mon cocktail. Quand une idée me vint à l'esprit. Pourquoi ne pas faire mon *mijheot* avec du *cougnat* ? Cela ne pourra pas être mauvais me disai-je.

J'entrepris alors ma conception avec du pain dur et un VSOP de fin bois. Je mis le tout dans un verre robuste près de la cheminée, saupoudré de sucre. Quand le *cougnat* commença à chauffer et le sucre à caraméliser, je pris mon breuvage et le posai sur la table.

La dégustation pouvait commencer. Avec la pointe de mon couteau Nontron, je dégustai d'abord les morceaux de pain caramélisés et imbibés d'alcool. C'était divinement bon, le nectar du *cagouillard*. Je finis mon verre avec *in p'tite goulée de cougnat tiède*.

Après quelques minutes, ma tête tourna et je commençai à *jhavasser* et à chanter une chanson de mon arrière grand père : *la valse dau cougnat*.

« *In p'tit verr' de Cougnat, Vouèlà c'qui fiatte, O vous chauff' le pessâ, Tellement qu'o gratte...* »

Mon père me dit « tu es *in drôle beurdoqué* !! Pas idée de faire un *mijheot* avec du *cougnat* »

Après un dernier refrain je lui répondis : « *la neu est cheute, jhe vâs me saquer dans mes bâlins* ».

Le mijhot au cougnat Plus jhamais ... jhamais ... jhamais !

Cachez su *thielle iorte* et duvrez vos *oumeroles* : [La valse dau cougnat](http://www.facebook.com/Goulebeneze)
Voir également Facebook de Benjamin Péronneau : <http://www.facebook.com/Goulebeneze>

Une histoire saintongeaise

C'est « Le fi à Feurnand » (Dominique Porcheron) qui nous a envoyé cette petite histoire, composée en septembre 2012.

Sur la photo, il est en compagnie de Guillaume Évariste Péronneau, arrière-arrière petit-fils de Goulebenéze.



Chère dau bon coûté d' la paliss'

O-va-pas à matin, non, o-va-pas, jh'ai pas bin dormi et jh' seux contrarié. Et, ol'a in drôl' qu'est là asteur, qui veziqu' d'un coûté su l'aut et qui jh' avasse tant qu'à bon compte. Qu'est-tout qu'i beurdasse ? Ah ! Ol est mon n'veur Yann ! Y l'avant baptisé d' mêm' pasqu' sa mère est Beurtoune. Il est bin mignon thieu drôle, ol est que quand le temps y dure, y vint causer avec sa tantan et tant qu'il est là, olé qu'a m' fou la paix.

Mais v'là qu'asteur, thieu drôle a été étouiné de pas vouèr pren' mon palteau peur' aller à l'enteurment dau vouèzin. Ol est peurtant la coûtum' cheu nous, jh' nous voèyons pu, jh' nous causons pu, prr'ainsi-dire jhamais ... ou en des temps sans zou vouèr, in' foué prr' année à la Saint-Syphorien nout' saint patron, à la fouère de Mâthâ in côst prr' moué ou beun à la fouèr ' aux ânes (olé encouèr' là qu'ol a l'mé d'monde...)

Mais peur' grand départ, jh'nous r'trouvons teurtou avec les conscrits (et o-n-en reste pu jholiment) et jh' seugons l' défunt su son grand brancard en traveursant la coumune tout châp'tit jusqu'à l'Ouche à Muzart (1) peur' le darnier vouèyage, destination : la maison d'repos final !

Mais à matin, jh'y seux pas et thieu drôle est là qui m' vasse : «Tonton Arness, peurquoué restes-tu à la maison ? Si o-y-a thièqu'chouz' tu doués m'zou dire, jhe veus zou savouèr ?»

Si parâit qu'ol est la ghenération Y grec (les peurquoués ? Coument ? Tout d' suit ?). Les grands sots-siologues Méricain (qui savant tout) avant décidé qu' thielle grouée d' drôles et drôlesses s'appeul'riant coùm' thieu pasqu' y l'avant teurtous des bondes dans les oum'rolles avec ine cord'lieuse qui zeu descent jusqu'au mitant d' l'ambourille, voué, coum' thieu o-fait un Y grec. (Hauss'ment d'épale).

« Moué, Arness' Mirolat qui seût pas sot-siologue et qui ai tout jhust' reçu mon çartificat d'études en 1922, jhe sais beun que Yann o s'écrit avec un Y grec. Coùm' ? Coùm' ? Coùm' Yan Acère, le docteur Jhean, thieu gârs, dau coûté d' Rouffiat qu'a-t-émolé la pièce de théâtre « La Méline à Nasthasie », ine histouèr' d' pézants qu'étiat chétis coum' des teignes et qu'étiat pyiens d' jhalous'rie enteur-zeux.

« O-y-est, jh'y seux, jhe m'en va-y-espiqueur à thieu Y et coument et tout d'suite ! Assis-t'- don-là drôle, toué et ton Y grec qui veut tout savouèr', peurquoué moué, Arness Mirolat, jhe seux resté à la maison à coûté d' mon foughé, appoué su ma pauv' can' et à coûté d' mon cheun, qui s' demande beun li-ô-tout, astheur qu'les kioches avant souné, c'que jh'attends don prr' m'ébougher un p'tit, moué qu'a jhamais raté in' occasion prr' bouèr' un côst. (Prr' sûr, prr' thieu là, la garobe s'rait amère). Les animaux, olé pu fin qu' les chrétiens et y-l'avant jhamais fait d'maux à peursoun', mêm' pendant la yerre !

O-y-est, jh'y seux, jh'm'en-vas-y espiqueur à thieu drôle. Ce que jh'm'en vas te dire, ola reun d'aceurtain mais c' qu'ol'a d'sûr ol est pendant la yerre, ton grand'père, mon frère et moué jh'avons été dénoncé à la ghestapo d' Saintes et voué-tu si moncieu l'mare et l' facteur aviant pas été d' conivance prr' r'garder thièlle lette et d' lire s'qu'o-l'avait d'émollé d'sus et de pas v'ni nous zou rapporter, jhe n' serions peut-être pas là à nous donner des espyiquations su thieu chéti, thieu vilain, thieu mauvais...

Olé maloureux, mais jh'crés beun que jh'zou sarons jhamais si o-l'était lî qui zou z'avait fait ? Avec ton grand'père, jh'en avons soup'souné cinq et c' qu'ol'a d'sûr, olé thieu-là qu'était l'darnier d' la lisse. Allez-donc savouèr' la rason d' thièlle lette ? Ce que jh'en savons olé qu'al'a jhamais arrivé à bon port et qu' peur mon père, mon frère et moué a-l'annonçait peurtant la mort. La vérité, jh' la counaîtions jhamais, c' qu'ola d' sûr olé est qu' jh'avons été épargnés prr' des jhust' coum' de jhust' ! Prr' faire de même, y-l'avant été courajhous !

Accoute me beun mon drôle, si o-l-arrivait malheur, tâche de seuguer ton dreit ch'min et d'penser à te tenir dreit et si o-zou faut, tâche de chère dau bon coûté d'la palisse ! Tu vouais, thièlle lette, olé coum' ine mourale et tâche de te souv'nis d'thieu : chaqu'jhour de vie de mê est un jhour de vie gagné, o vaût me qu'un jhour de vie de mê qui seye est un jhour de r'gret. »

(1) L'ouche à Muzart est le cimetièrre

Le Boutillon de la Méline
Comité de rédaction

Guy Chartier (Jhustine)

Joël Lamiraud (Jhoël)

Noël Maixent

Pierre Péronneau (Maît' Piârre)

Annette Pinard

Contact : pperonneau@orange.fr ou noel.maixent@wanadoo.fr