



Le boutillon de la Mérine

N° 31 – septembre-octobre 2013



Céline est rentrée de vacances et reprend la plume. Dans ce numéro, nous vous invitons à visiter un moulin remis en activité à Aujac, un souterrain d'autrefois à Asnières la Giraud,, dans lequel nos ancêtres trouvaient refuge en cas d'attaques, et la dernière partie de la présentation du village de La Chapelle-des-Pots. Mais comme d'habitude nous vous proposons également des histoires en patois saintongeais, pour ne pas oublier le langage de nos anciens. Et surtout n'oubliez pas la fête du milla, le dimanche 29 septembre, dont nous aimerions bien qu'elle devienne un lieu de rencontre des lecteurs de notre « Boutillon de la Mérine ».

Pierre Péronneau (Maït' Piârre)

Le Grand Moulin d'Aujac

A une certaine époque, au 18^{ème} et au 19^{ème} siècles, les moulins à eau de la région d'Authon et Aujac appartenaient pour la plupart, en tout ou en partie, à la famille Poitevin. Citons notamment le Moulin Brun, le Moulin Blanc, Bonnet, le Moulin Portier (à côté du château des Barons d'Authon) et le Grand Moulin.

Le 22 août 1862, Jacques-Marc Poitevin, maire d'Authon et arrière grand-père de Goulebenéze, partagea son importante *benasse* entre ses deux enfants, Eugène et Justine.

C'est Justine, mariée à l'avocat angérien Appolin Gautreau, qui reçut le Grand Moulin. Elle le vendit (avec l'autorisation de son époux) en 1869 à la famille Dutemple, qui le revendit la même année au meunier Pierre-Jacques Vol.



Jacques Vol

C'est son arrière petit-fils, Jacques Vol, qui nous reçut, ce dimanche 19 mai 2013, dans le cadre de la journée européenne des moulins.

Dans la mesure où le Grand Moulin, qui s'arrêta de tourner en 1951, a conservé son règlement d'eau, Jacques et son épouse Mireille ont entrepris sa restauration en 2008. Et le moulin reprit son activité en 2011.

Jacques ouvrit les vannes, et la grande roue de 4,05 mètres de diamètre commença à tourner. Les rayons sont en chêne ou en bois exotique et les dents en cormier ou en acacia.



La grande roue en action



Rouet de fosse et rouet de volée

Le moulin est situé sur un cours d'eau artificiel, l'Aurioux. Le débit de l'eau peut être régulé, pour faire tourner la roue plus ou moins vite, au bon vouloir du meunier.

Les meules ont été refaites, ainsi que le blutoir et l'ensemble du mécanisme avec ses roues en fer et ses dents en bois qu'il faut changer régulièrement. Jacques fait appel à des artisans spécialisés pour l'aider dans sa tâche.

Le moulin fabrique aujourd'hui de la farine bio, à partir de blé acheté à un agriculteur de Fontaine-Chalandray. Et je peux vous garantir que cette farine est excellente.



Les nombreux visiteurs qui se sont présentés ce dimanche pour visiter le moulin ont été ravis d'écouter Jacques raconter sa passion. C'est un enchantement de voir revivre ce moulin. Chapeau l'artiste !

Maït' Piârre

Ouvert le dimanche de 10 heures à midi et de 14 heures à 18 heures. Tél : 06 50 71 59 87.

La Chapelle des Pots, son histoire, son patrimoine, son Maire

Deuxième partie

Aujourd'hui l'activité poterie de La Chapelle des Pots a malheureusement presque totalement disparu, surtout depuis la fermeture en Septembre 2012 de l'entreprise de faïencerie industrielle « la Poterie de La Chapelle » fondée par Jean Alexiu en 1959. Cette poterie avait pourtant eu ses heures de gloire avec son décor « Coq » dans les années 1970 à 2000. Elle était devenue un lieu incontournable des cars de touristes et autres amateurs de poteries, de passage à La Chapelle des Pots. Le dernier potier artisanal a fermé en 1906.

La plus belle vue que vous puissiez avoir sur La Chapelle des Pots, c'est en arrivant de Saintes. Tout de suite, vous vous trouvez face à une poterie majestueuse en grès vert, montée sur un socle, réalisée en 2007, par un spécialiste en poterie de jardin.

Le cadre que vous découvrez derrière cette poterie n'a rien à envier aux plus beaux villages de France, avec sur la gauche, son église Saint Front perchée, son four de potier Chainette construit en 2001, la Mairie à mi-pente, le petit jardin d'agrément accessible au public, et le dos du bâtiment qui abrite le Musée de la céramique.

En mars, lors de notre interview, avec les prunus en fleurs et donc tout roses, cela peut faire un magnifique tableau de maître, une jolie carte, ou bien, une belle photo, c'est selon. Pour nous, ce sera la photo. Ce Musée de la Céramique forcément bien doté, est visitable sur demande au 06 82 50 86 46, ou au 05 46 91 50 76 (Mairie La Chapelle).

Les poteries présentées viennent en grande majorité de fouilles archéologiques réalisées dans les années 70, sous l'égide de Jean Chapelot, Directeur de Recherches au CNRS.

Jean-Claude Couprie nous parle d'un projet appelé Centre d'Interprétation de la Céramique, et qui consisterait en la refonte du présent Musée en un centre de visites, voire de recherches, plus attractif, plus convivial, aux normes, avec accès handicapés, mais dont le délai de mise en oeuvre reste, semble-t-il, encore à préciser.

La Chapelle des Pots possède dans le haut du village, un véritable four de potiers du XVII^{ème} ou XVIII^{ème}, et son dépotoir. Ce four, appelé four Varoqueau, classé monument historique, et encore équipé de ses circuits d'évacuation des fumées en poteries, compte tenu de sa rareté sur un plan national, mériterait également des travaux de sauvegarde. Aujourd'hui, il est juste protégé de la pluie et des visites destructives.

Au nord de la commune, au village des Guilloteaux on peut voir, à partir de la route, un four de tuilier, chaunier, et sa mare, appelé four Loret, qui a fonctionné du milieu du 19^{ème} siècle à 1934.

On trouve en plein centre du village, un bel ensemble lavoir et fontaine. L'abri métallique du lavoir a été construit en 1914. La fontaine est, elle, protégée par une coupole en pierre de tailles, et en forme d'igloo, ce qui n'est pas courant. L'ensemble fut réalisé dans les années 1850 par le tailleur de pierres Antoine Chesnaud.

Sur une sorte de banc de pierre face à la fontaine il est inscrit à la fois sur la pierre en latin, et sur une petite plaque métallique en français, la phrase, citée dans la légende ci-après.



Légende :

Au Moyen Age, la fontaine n'était qu'un simple trou d'eau.

La légende veut que la fée Mélusine se soit querellée avec la nymphe qui gardait la fontaine de La Chapelle, et qu'en un coup de baguette, elle l'ait condamnée pour l'éternité à dormir sous sa fontaine, d'où l'inscription que l'on peut lire sur une grande pierre « Moi Nymphé de ce lieu, gardienne de cette fontaine, je dors au doux murmure de cette eau, qui que tu sois qui vient fouler cette pierre sonore, respecte mon sommeil : bois ou lave toi, mais en silence ».

En été le vallon qui se dirige vers Chaniers est très agréable avec sa verdure environnante, et son joli petit étang constellé de nénuphars. De nombreux sentiers sillonnent les 338 hectares de bois de la commune et permettent de rencontrer les trois cours d'eau tranquilles que sont Les Fontenelles, Le Ribourneau, et même Le Bourru, malgré son nom.

Anecdote :

Si vous avez encore un peu de temps, allez faire un tour au cimetière, découvrir la tombe d'un certain Robillard (tête de mort en relief sur le caveau), grand amateur des poteries de La Chapelle et qui de son vivant avait dans sa chambre, son futur cercueil, en guise de placard de chevet.



Jean-Claude Couprie

Les Chapelains et les Chapelaines vivent donc dans un joli petit bourg plein d'histoire mais qui, du fait de sa proximité avec la ville de Saintes, et de son rattachement à la Communauté d'agglomération, a tendance malheureusement à perdre ses activités propres, ses commerces, et c'est bien dommage.

Le Boutillon remercie Jean Claude Couprie, pour le temps qu'il a bien voulu consacrer au Boutillon, sachant qu'il a une autre responsabilité que celle de Maire, en tant que Président, depuis 1996, du célèbre Groupe folklorique Aunis et Saintonge, groupe qu'il avait d'ailleurs intégré en 1962.

Liste des maires de La Chapelle des Pots

1790-1792	Jacques Thomas LELOUP DESVALLÉES	1872-1876	Jean-Baptiste DOUHAUD
1792-1792	Pierre CHAUVIN	1876-1884	Charles Jules DOUHAUD
1792-1808	Pierre BOUTINET	1885-1896	Louis RATEAU
1808-1830	Pierre René Auguste de BREMOND d'ARS	1896-1906	Alexis PARENT
1830-1834	Gaspard RICHARD	1906-1939	Paul PARENT
1835-1843	Jacques BOUTINET	1930-1964	Abel BARON
1844-1848	Josias de BREMOND d'ARS	1965-1971	Auguste VIOLLIER
1848-1858	Jacques BOUTINET	1971-1977	Charles GELINEAU
1858-1860	Jean RENAUD	1977-1991	Raymond VIOLLIER
1860-1872	Etienne BOUTINET	1991-1995	René GUILLAUD
		1995	Jean-Claude COUPRIE

La rubrique à Charly

Quelques réminiscences, à la lecture du **numéro 29 du Boutillon**. A la « Une », l'article de Noéleon invite à se souvenir que le « j » entre, par euphonie, dans la composition de plusieurs mots charentais, comme dans **bujée**, (buée, mot de vieux français désignant la lessive) et ses dérivés où, suivi du « h » marquant l'accent saintongeais, il facilite et soutient la prononciation. Le terme serait d'origine celtique et se trouve dans Rabelais : « ... femmes lavans la buée » (Pantagruel, V, XXI).

La **buie**, du latin populaire bucca était, en effet, une cruche, à la base du mot français **buire** : vase à liqueurs. En Saintonge, depuis le 18^{ème} siècle, on l'appelait aussi **buhe**, et on plaisantait à son sujet : « Quand elle est vide, elle est encore bue ! » (cf Louis Robillard).



Attesté au 15^{ème} siècle, le **loubier** était une lucarne de toit, ancêtre des modernes « Vélux », de forme circulaire (loupe) à l'origine, rappelant l'ouverture de la hutte gauloise destinée à laisser passer fumée et lumière. Ce que semble confirmer le synonyme **hutteau, outeau, huiteau**, rattaché par quelques uns à **houis, ouis**, dispositif d'huissierie à usage des vasistas.

A la Belle Croix nous avons un oûteau, de forme comparable à celui que propose la photo de Noéleon, mais son cadre était en fonte. Il éclairait la cage d'escalier et le palier de l'étage.

L'évocation des souvenirs de Jhustine sur les battages a fait remonter les miens, vu que *jhe fazions les batt'zons* chez mon grand-père, qui battait encore ses monghettes avec in **kiâ** (le fléau).

Quant à la faux (**le dail**), je l'ai conservée. Pour les repas de battage, en attendant de passer à table, les *chétis drôles que jh'étions*, mes cousins et moi,

adorions deviser avec Dédé, un journalier simplet, « de bons services ». Le sachant analphabète, nous lui tendions un journal la tête en bas. Au bout d'un moment, nous lui demandions : « Alors, Dédé, les nouvelles ? ». « *Coum' teurjhou*, répondait-il : des accidents, des vols, des crimes ! ». Il aimait aller en tournées dès *patron-jhacquet* (potron-minet) chez des gens qui avaient la TSF. « Qu'écoutes-tu, Dédé, chez *thiellés mondes* ? ».

« Yandore, Stambour », s'agissant, évidemment, de Radio Andorre et Radio Luxembourg, l'ancêtre de RTL.

Il nous avait conté sa mésaventure, un matin d'hiver qu'employé par une de ses voisines, « La Boursiquote », il faisait chauffer sa rôtie au vin blanc dans un pot de terre cuite, à l'âtre de la cheminée. Et *thieu pot avait peuté !* Alors, intervint mon père, faussement apitoyé : « T'as cassé le pot à ta patronne ? A *devait pas êt' contente !* ». « Si, si, répartit Dédé. *Al a dit qu'o fazait reun, pac' que son pot avait ine paille dans le thiu !* ».

Enfin, pour les lecteurs absents du « Quart d'heure charentais » consacré aux *santonades*, l'histoire de la Vêye Boule, affligée d'une descente de matrice, qui traînait dans les balles, d'après mon grand-père, associé à un entrepreneur de battages : « *Min-me qu'en des fois, thielle paure femme marchait dessus et qu'o la fazait cherre !* ». Menterie, ou exagération à peine ?

Dans le **numéro 30 du Boutillon**, il est exact que Goulebenéze sacrifiait à la mode de l'époque et fumait, mais je ne l'ai jamais vu sortir de sa poche un paquet de cigarettes. Il en roulait une à partir d'un paquet de tabac et d'une feuille extraite d'un cahier de papier spécial made in Angoulême, en prenant tout son temps, et tout en discutant. Il avait le geste sûr, le savoir-faire du véritable fumeur de « gros gris » qu'il a si bien célébré.

Charly Grenon

Thieuques dates à r'teni

Dimanche 13 octobre, la Société des lettres de Saintonge et Aunis organise son assemblée générale et ses jeux floraux, à partir de 10 heures 30 au restaurant de la Vieille forge à Saint-Georges des Coteaux. Pour consulter le résultat des jeux floraux et savoir comment participer : lettres2saintonge.unblog.fr.

Programme du groupe patoisant des Goules réjhouies en Charente :

Quatre pièces au programme : L'heure perdue, de Jhustin Kiodomir, Lei r'trouvailles, de Châgne dret, C'que chrétienne veut, de Gilberte Bordelais, et La Mélie et ses nains, d'Hélène Favroul.

A Saint Yrieix les 15 et 16 novembre 2013 à 20 h 30, et le 17 novembre 2013 à 14 h 30.

A Villefagnan le 2 février 2014 à 14 h 30.

A Claix le 8 février 2014 à 20 h 30.

A Genac le 15 février 2014 à 20 h 30.

A Vindelle le 22 février 2014 à 20 h 30 et le 23 février 2014 à 14 h 30.

Fête de la bière le 6 septembre à partir de 21 heures à la Brasserie de Philippe Laclie à Bercloux.

Fête du milla à Saint Césaire : dimanche 29 septembre (voir page 5).

Journées du patrimoine : 14 et 15 septembre.

Le Domaine de Bouil à Champagne 17620

A la suite du Boutillon de Mars 2013, spécial « Fours à chaux et tuiles », nous avons eu plusieurs contacts, dont celui de Jean-Michel Clochard, qui se disait prêt à nous faire découvrir les éléments architecturaux intéressants de son Domaine du Bouil.

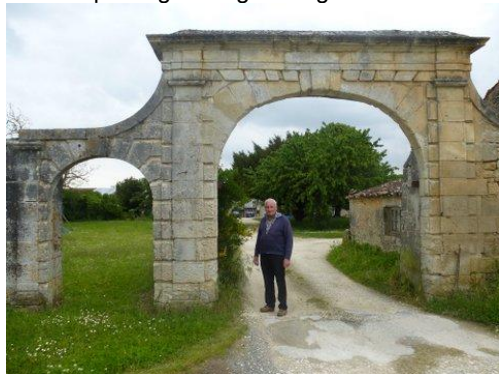
Toujours à l'affût de « nouveautés » touchant au patrimoine le Boutillon s'est donc rendu au Bouil, le 31 mai dernier. Votre serviteur a alors rencontré Jean Michel Clochard, passionné et grand défenseur de ce Domaine, dont il a été l'exploitant agricole durant sa période de vie active. Il a même écrit en 2000, pour son propre plaisir, un livre « Histoire du Domaine du Bouil », très documenté, bien rédigé et illustré. Un livre d'ailleurs, qu'il peaufine et tient à jour régulièrement.

Jean-Michel, m'a donné quelques précisions sur les origines de ce Domaine du Bouil. Au 11ème siècle, ce Domaine qui représentait alors une surface, d'environ cent hectares, faisait partie d'une de ces terres autour des régions de Marennes et Pont l'Abbé d'Arnoult accordées à l'Abbaye aux Dames de Saintes lors de sa fondation. Une abbaye, rappelons-le, strictement féminine et réservée à l'ordre des Bénédictines.

Le Bouil en vieux français signifie source d'eau vive, et il y en a effectivement aux alentours. Au fil du temps, des héritages, successions, ventes, le beau Domaine du Bouil que la famille de Verthamon avait acheté en 1767, n'est plus que l'ombre de lui-même, et est aujourd'hui morcelé entre plusieurs propriétaires.

Peu importe, Jean-Michel, est un pur, qui continue de faire la promotion, l'entretien, la valorisation, et la protection d'éléments architecturaux, quand bien même, il n'en est pas forcément le propriétaire.

La visite, commence. Dans un premier temps, on passe sous un beau porche en pierre de taille construit en 1774, et qui, il y a quelques années, a failli passer (moins une !) tout simplement à la démolition parce qu'il limitait le passage des gros engins.



Un porche équivalent existe paraît-il de l'autre côté de la cour, mais il est caché par une construction en tôles. En fait, du temps de sa splendeur, tous les bâtiments du Domaine du Bouil étaient protégés par un haut mur d'enceinte construit en pierres maçonnées.

On arrive alors sur une fuye, ou fuie, construite en 1597. Dixit Jean Michel, en 1966, un artisan chargé de « refaire » l'ex toiture en dôme avec tuiles en écailles de poissons, de ce superbe pigeonnier a été stoppé, au moment où son tracteur forestier allait carrément mettre ce bâtiment à bas.

Il n'a été finalement que décapité, mais a perdu un peu de sa fière allure d'origine, et également une de ses deux corniches de pierre en saillie, qui empêchaient les rats et autres fouines de monter par l'extérieur. L'ex toiture en dôme caractéristique des grands pigeonniers est devenue une toiture toute simple, à deux pans. Dommage !



Le pigeonnier



Le four à chaux

A l'intérieur, à l'époque plus de 1500 pigeons occupaient les locaux, bien logés, qu'ils étaient dans des mini cellules familiales, qui étaient superposées et intégrées dans le mur (un mètre vingt d'épaisseur) du pigeonnier, et ce, sur plusieurs mètres de hauteur. Les cellules sont appelées boulins et au Domaine du Bouil, ce sont de jolies poteries en terre cuite.

Il reste par contre tout en haut et à la verticale de la porte d'entrée, un magnifique pigeon en position d'envol, et ce, bien qu'il soit en plomb et pèse plus de 7 kilos.

Les échelles montées sur un bâti en bois pivotant ont depuis le temps, disparues. Ces échelles permettaient de récupérer les pigeonneaux pour la consommation, mais aussi de nettoyer les boulins, et récupérer la fiente des pigeons appelée la colombine, qui mélangée à du terreau faisait un excellent engrais

Le reporter du journal Le Boutillon que je suis, se permet de penser qu'un nettoyage de l'intérieur du pigeonnier, qui sert aujourd'hui de dépôts de choses usagées serait du meilleur effet, lors des visites.

A proximité, on aperçoit la Maison de Maître, qui est un logis datant du 16ème siècle.

Au niveau des façades, on trouve la trace de plusieurs ouvertures portes ou fenêtres qui ont été rebouchées avec des pierres, preuve que ce bâtiment a été plusieurs fois remanié.

Arrivé en contre bas de la propriété, Jean-Michel est fier de nous présenter l'ancien four à chaux qu'il a dégagé lui-même des broussailles en 1979. Ce four à chaux, maçonné sur son entrée inférieure, a la particularité, d'être enterré dans un renflement du terrain. Il est mentionné sur les anciens plans cadastraux, mais ses dates d'exploitation ne sont pas connues.

Toute la matière première pour faire fonctionner ce four, était prise aux alentours, pierres calcaires dans une carrière à cent mètres, eau, bois.

Pour sa part Jean-Michel, est propriétaire, et habite donc une grande longère de près de 47 mètres de long, qui a été construite en 1767, à partir des pierres de l'ancienne Chapelle Sainte Catherine de Champagne, et vendues à l'époque pour 200 livres à la famille de Verthamon, propriétaire du Bouil. En 2008 des travaux de réfection ont permis de redécouvrir les superbes arcades romanes intégrées dans les murs en pierres apparentes.

Nombre d'associations de marches pédestres ou autres, telle que les Mille pattes, font un stop patrimoine au Domaine du Bouil.

Si comme eux, vous voulez passer un moment enrichissant de découvertes architecturales et historiques, alors n'hésitez pas à contacter Jean Michel Clochard au 05 46 97 05 65, qui, pour le plaisir, vous fera visiter et sera heureux de partager sa passion avec vous.

La fête du milla

La fête du milla est devenue une véritable institution dans le paysage culturel saintongeais. Le milla est un gâteau dont on vous donne une des nombreuses recettes dans l'article ci-dessous.

Quant à la fête, c'est la huitième année qu'elle se déroule, devant la « Maison de pays » à Saint-Césaire. C'est notre ami Noël Maixent (Noéléon) qui en fut l'instigateur, avec Corine Pioffet, gérante de la maison de pays, Michel Chantereau, le maire de la commune, et *vout' sarviteur*.

Cette année, elle aura lieu le **dimanche 29 septembre 2013**.

Cette fête doit être le lieu de rencontre de tous les lecteurs du Boutillon. Que vous habitiez à Bangkok, Bruxelles, Le Cap en Afrique du Sud ou Courcoury les oies en Saintonge, venez nous rejoindre ... et amenez vout' Boutillon.

Car tout commence par un pique-nique, chacun amenant, dans son boutillon en rotin, de quoi *mangher et boère*. Les tables et les chaises sont installées sous l'ancien préau. Pour l'occasion, le four à pain est remis en activité. Et le repas se déroule, vous l'imaginez, dans la bonne humeur. *Si vous avez reun à boère, Corine a c' qu'o faut* dans son magasin !



Dehors, des jeux d'adresse en bois seront mis en place, pour la plaisir des jeunes et de leurs parents. Et Corine vous attend à la Maison de pays pour acheter vos produits régionaux.

A partir de 15 heures, le public s'installe sous le tivol, et le spectacle commence, avec les meilleurs patoisants de la région qui vont vous régaler avec leurs histoires et leurs chansons, et les jeunes musiciens du Groupe Aunis-Saintonge.

Et pendant ce temps, Jean-Claude Lucazeau dédicacera son dernier album : « Les marchés s'effondrent ... la foire continue ».



J'ai oublié de vous préciser qu'un concours de milla est organisé. Un jury est chargé de goûter tous les millas et de choisir les gagnants qui auront un prix, décerné à la fin du spectacle. Mais tous les participants auront une récompense.

Alors n'hésitez pas, présentez-vous au concours. Tous les millas sont ensuite dégustés par les spectateurs. Il est encore temps de s'inscrire en appelant Corine à la Maison de pays au numéro de téléphone : **05 46 90 49 00**

Maït' Piârre

Le milla : la recette à Claudette

Pour le milla, il existe autant de recettes que de cuisinières ... ou presque. Chacune a son tour de main, son petit plus qui fait que le milla est meilleur ou plus léger.

Je vais vous donner la recette *d'ine drôlesse* qui habite à Colombiers, entre Saintes et Pons, et que je connais bien parce que *jh'avons été* à l'école primaire ensemble, *ol a thieuques z'ân-nées*.

C'est la recette à Claudette, qui lui a été transmise par sa maman. Essayez-là, et vous me direz ce que vous en pensez. Et n'hésitez pas à réagir et à nous faire part de votre expérience, sauf bien entendu si vous ne souhaitez pas divulguer votre secret de fabrication.

Versez dans un saladier :

- 250 grammes de farine de maïs,
- 125 grammes de farine de blé,
- 300 grammes de sucre.

Bien mélanger l'ensemble, puis versez $\frac{3}{4}$ de litre d'eau bouillante. Laissez refroidir et ajoutez :

- 125 grammes de beurre fondu,
- 3 œufs.

Puis ajoutez $\frac{3}{4}$ de litre de lait froid, un paquet de levure, du sel et, touche finale, du cognac pour parfumer l'ensemble.

Versez la pâte dans un plat en terre cuite préalablement beurré, et faites cuire à four chaud (230°) pendant 30 à 35 minutes.

Laissez refroidir et dégustez.

Maït' Piârre



Le souterrain-refuge

Guy Chartier (Jhustine) connaît très bien sa commune d'Asnières la Giraud. Aussi a-t-il invité ses petits camarades du Comité de rédaction à visiter des endroits remarquables, dont un souterrain.

Après un très bon déjeuner au restaurant d'Asnières, la joyeuse troupe est donc partie à l'aventure. Arrivés devant le souterrain, il fallait descendre par une échelle : « *O faut pas avoèr le virounâ* » dit Noéléon. C'est vrai que certains ont hésité à descendre, mais ça valait le coup.



D'après Guy, ce souterrain fut creusé avant l'an 1000. Il est possible que les habitants aient voulu se protéger des Vikings qui commençaient à faire des incursions dans nos terres.

Par la suite, comme la région ne fut pas épargnée par les guerres, il a fallu se protéger des anglais pendant la guerre de Cent ans, puis

des troupes de pillers et enfin des exactions lors des guerres de religion.

Ce souterrain est important, et comporte plusieurs petits silos qui auraient été construits pour entreposer des vivres.



Certains prétendent qu'il allait jusqu'à l'ancien château aujourd'hui détruit.

Par moment, il fallut ramper dans des boyaux étroits. « *Hureusement que jhe sons encoère jhènes* » a dit Nénette. C'est vrai, il n'empêche que certains (je ne citerai pas de nom) ont eu du mal à franchir les obstacles.

Mais tout le monde en est sorti sain et sauf, et notre amie Jhustine en a fait une histoire, comme de juste !

Maït' Piàrre

La pour de ma vie

Jhe peux vous z'ou dire astheur, i m'emmen'rant pu dans thieu creux ; jh'ai eu trop grand pour. Jh'ai v'lu faire coume les z'outes peur pas qui s'foutant d'ma goule, mais jhe z'ou ai bin regueurté amprès.

Déjà attrapper thielle échalle qu'arrivait jhuste au bord d'au creux, o l'avait reun de rassurant, mais un cot en bas, o l'était ine aute paire de manches. Les uns derrière les autres à pièger l'échine, à s'traller su les g'neuls, à s'raballer les coûtes le long des piarres. Un cot rendu au bout, tout d'un cot, jh'ai songhé si jhamais o chet un pilot de piarres dans l'passaghe jh'allons queurver coume des rats dans thieu creux. O s'est trouvé qu'sont rastées les deurnières avec la Pélaghie et jhustement a m'disait qu'a l'était pas trop rassurée elle otout. Pendant que jh'cautions, les z'outes aviant foui. Nous v'là dont reparties mais a in' endret, pu d'passage ; o l'avait ine grouse chouse thi bouchait l'creux !

O buffait, o grognait, o quenait, o s'dém'nait. Vous parlez d'ine fumelle qui s'est arrachée d'là ; vint vite que jh'dit à Pélaghie, olé in'ourse des cavernes que jh'avons du déranger et qui veut rentrer à r'thiillons ! jhe sont peurdues ! Nous sont sauvées tout au fond, trembiantes de tout noute charcois. Au bout d'un grand moument, jh'avons entendu hucher ; o v'nait de d'hiors.

Tout douc'ment nous sont avancées ; o l'avait pu reun dans l'passaghe. Bin peut vous dire qu'jh'avons jhamais monté ine échalle aussi vite. Quand jh'avons raconté noute histouère, i l'avant équiatté d'rire. En fait d'ourse, o l'était in d' la troupe qu'étaient rasté coincé dans l' passaghe ; vous dirai pas son nom, à vous de d'viner. Mais à la réfection, jh'ariai bin du vouère que thieu l'animau avait pas d'pouels au derrière !

Jhustine

Remerciements à Monsieur Gauchet. Pour la visite du souterrain, envoyez un message au Boutillon.

Kétoukolé

Notre fidèle lecteur Jacky Ferrand nous apporte des réponses au sujet du Kétoukolé du Boutillon n° 30 :

« *Objets mystérieux : le premier c'est un pot à vouéder. On arrosait le linge dans la ponne en puisant le lessis dans la chaudronne posée sur le feu. Il y avait une sorte de dalle en bois pour amener ce lessis pour le réchauffer : une chenelle.*

Quant à l'autre objet, j'ai oublié son nom, mais je revois bien le papier collé qui indique la marque, il servait à faire "bouillonner" l'eau sur la ponne. C'est outil plus récent, est le lontan ancêtre la machine à laver (agitation de l'eau) ».

Le laveur, dont certains modèles étaient en cuivre, était une sorte de ventouse montée sur un manche qui permettait de battre le linge.

En 1954 plusieurs modèles portant le nom de « Le brass'lav », « La Puisette », « Le Marin », « Le Revolto », « Le laveur Bosch » et « Le Stif » étaient commercialisés, notamment lors de ventes à domicile.

Et maintenant, deux nouveaux « Kétoukolé », sur la photo ci-contre, en lien avec un des articles du présent Boutillon. A vous de jouer. N'oubliez pas, le gagnant aura droit à la bise à Céline.

Jhoël



Qu'é-tou qu'ol é : in houme ?

Une histoire d'Odette Comandon



La « jhavassee des Charentes » naquit à Angoulême en 1913. Ses vacances se passent dans la propriété de Condéon, où elle se familiarise avec le patois des domestiques, qu'elle pratique avec beaucoup d'humour.

Elle se marie en 1934 avec Etienne Comandon, gestionnaire des cognacs Comandon de Jarnac.

Elle se met à composer des textes en patois, qu'elle publie, et fait partie d'une troupe de théâtre. Elle se fait connaître en publiant dans Sud-Ouest, à partir de 1947, une rubrique hebdomadaire en patois : « Babluches et jhavasseries ».

Elle joue dans « La Méridienne à Nastasia » avec Goulebenéze, lui tenant le rôle de Cadet Bitounâ, elle celui de Nastasia. Après la mort de Goulebenéze en 1952, elle reprend le flambeau pour faire vivre le patois de nos provinces. Elle fit partie de l'Académie de Saintonge, dont elle fut Directrice, puis de l'Académie d'Angoumois.

Elle écrit également des pièces de théâtre : L'air anatoumique, l'Ouillette, le Beurgaud rouge ... Elle mourut à Royan en 1996.

Lors de mes recherches sur mon grand-père Goulebenéze, j'ai rencontré de nombreuses personnes qui critiquaient son patois, qu'ils jugent moins pur que celui du grand saintongeais. Mais en relisant ses textes, je peux vous assurer qu'elle a beaucoup de talent.

J'ai retrouvé, dans les archives familiales, son premier ouvrage, « Contes et récits de la cagouille », paru en 1946 aux éditions Delmas, avec des dessins de Max Dunesme. Cet ouvrage est dédié de sa main : « Au maître Goulebenéze, dont le délicieux

talent est l'incarnation même de notre bonne Charente. Hommage de quelques silhouettes de bitons de cheû nous ».

J'ai choisi un texte dans lequel, nous les hommes, nous nous faisons gentiment chambrer.

Maït' Piârre

Qu'é-tou qu'ol é : in houme ?

O y en a qui disant qu'ine fame ol é chétit !

Mais jh' vous zou d'mande : in houme, qu'é-tou qu'ol é de li ?

Peur thieu, leu maleisies, leu voézines font répon
Qu'in houme est bon à reun, et qu'ol é reun de bon !
Ol é pas difficile, si vous v'lez zou savoér
N'a qu'à n'en r'garder in ... dau matin jhusqu'au soér,
O vat, o vint, o fume et o vat au café ...

O biague ! Mè qu' vingt fumelles peuriant biaguer !
Si d'hazard o travaille ... o n'en est p'teite question

Tout l' monde zou sait dans la maison !

Et meime qu'i z'avant tout peurdut, détortviré,
Y a reun à dire ? Tout thieu qu'i fazant est bin fait !
A fine force de zou dire, i zou fazant acreire

Ol é l' pu malheureux ... O y a reun à zi feire !
Si d'hazard leu z'affaires allant pas bin pianch'ment

I zou saquant su l'tail ... et zeux ? ... i foutant l'camp !
Mais thiéllés oripias sont pas si maladrets

Quant ol é peur l' piaisist, ou bin, peur feurquenter :
A beurlander teurjhou d'in coûté coum' d'in aute

Peur aguigner les feuyes ... i zou fazant point faute.
I z'avant ine façon, bou'n' ghens, d' les enjholer

Si tant qu' la pu maline peut s'ment pu débader !
Si jh'en qu'neus des rusés qu' thiéllés chétits osiâs

Avant bin mises à mal ... et qui zou créyaient pas !
Tout thieu est la raison, pusqu'o faut bin zou dire,
Meime qu'o vous mache le thieur , et qu'o vous fasse

bin zire,
Que tous thiés grands câlins, mè i sont maufazants
Mè leu bounes émits les z'aimant !

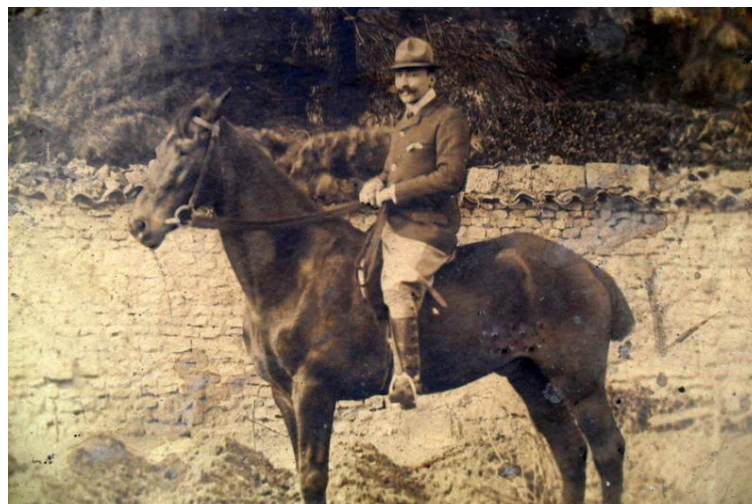
Un beau cavalier

Cette photo a été prise dans les années 1900-1905. Ce jeune homme, sur son cheval, appartient à une très riche famille de propriétaires terriens, possédant des vignes et des immeubles dans tout le Pays-bas saintongeais.

Sur cette photo, il a entre vingt et trente ans. Voyez la coupe des vêtements et surtout la qualité du cheval. Il sait monter, car il a fait son service militaire dans les Dragons.

Et comme le dit notre bonne Odette à la fin de son histoire, il avait une façon *d'enjholer les drôlesses de thieulong*, ce qui n'est pas étonnant : qui ne tomberait pas amoureuse d'un cavalier si magnifique ?

Mais oui, vous l'avez reconnu : c'est Goulebenéze.



Maït'Piârre

L'héritage Ine histouère de Jhustine



O fazait déjhà in moument qu' la Léontine, la feuille au vieux Thiodore, l'attendait à cheire, thieu l'héritage.

D'ampré qu'a s'doutait qu'ol avait pien d' sous à la banque et qu' tous les ans o groussissait in p'tit mé. Quand sa paure tante était partie au boul'vard des allonghés, a l'avait pensé en' elle-même que soun' onqyie n'arait pas la force d' supporter longtemps la séparation.

Breft, la pouère était mûre ! O l'é sûr, qu'au coumenc'ment, mon Thiodore avait'acusé l' cot, mais, s'maine amprès s'maine, i l'avait r'pris goût à la vie, même un p'tit pu vite qu'à l'habitude dans thiellées circonstances ! Faut dire qu'anvec la défunte, ol avait pas été la jhoie tous les matins. Astheur, ol était point qu'a z'y manquait, mais teurjhou tout seul, surtout le dimanche et les jhours de fête, et des cots l'souère otout sans thièques petites agaceries avant d'dormir, o z'y pesait.

I l'avait parlé d'thieu à son vouésin ; mais qu'o dis l'aute,

« *Peurquoué vas-tu pas au thé dansant l' dimanche ? Toi qu'était l' meilleur danseur d'au coin, tu det bin encore te rapp'ler de torner la valse. Tu sais, ol é pas les cavallères qui manquant, pace qu'en ghénéral, ol é nous z'autes, les gars qui partant avant z'elles, et, me seu laissé dire qu'o n'en a encore des jholies et pas trop farouches. Jh'airiai bin z'y faire un tour, mais ma bourgeoise veut pas n'en entende parler, tandis qu'toi, peursoune te r'tint. »*

L'dimanche d'amprès, mon gars était en piste. Le lend'main, l'vouésin était rendu aux nouvelles :

« *Eh bin qui dit, qu'en penses tu d'ta sortie ?* »

« *Farceur, qu'o répond l'aute, ol é pire que quand jh'étais jhène ! Jh'ai oyut trois ou quate fumelles à m' virouner autour toute la serée. Faut crére que jhe seu encore bin conservé m'en doutes. Zi r'tornerais, pace qu'o n'en a ine surtout qui m' convins bin ; et, c' qui gâte reun, ol é la pu jhène ; a l'est v'nue m' chercher peur le tango des dames. Jhe det zi faire l'effet d'in' aimant, pace que sitout démarré, a l'était collée conte moi et jh' te jhure qu'ol arait pas passé ine feuille de jhorneau enteur nous z'autes. En nous quittant, a m'a même dit, à dimanche prochain. »*

Ol a pas train-né longtemps ; quinze jhour amprès, al était emménaghée chez l'vieux. Léontine et soun' Arnest étiant bin contents ; quand l'vieux s'rait malade ou beun qui pourrait pu s'suffire, i l'arait thieuqu'un d'pu jhène peur s'othiupper d'li.

Peur dessus l' marché, ol évit'rait d' payer la maison d' retraite qui risquait d' mangher l'héritage si i zi train-nait trop longtemps.

La jhoie n'a pas duré bin longtemps quand i l'avant vu mon Thiodore changer sa veille deux ch'vaux peur ine jholie décapotabyie, surtout qu'a rastait pas souvent au garaghe. Bin sûr, o l'était pas li qui t'nait l' volant, pace qui l'avait jhamais osé s' lancer pu loin qu' Saintes peur la fouère. Mais o l'é pas les kilomètes qui faziant pour à sa pépée ; ine semaine à la Baule, ine aute dans les Pyrénées, le carnaval de Nice ect ... Bin entendu, peur fréquenter thies endrets, o l'a flu changer la garde robe. Mon Thiodore était pu r'qu'neussabye, surtout qu'a l'avait' envouyé au coiffeur peur le faire accoumoder à la deurnière mode. Ni t'nant pu, un bia jhour, qu'al était toute seule anvec le vieux, ma Léontine y en a passé ine bughée !

« *Qu'a dit, t'as pas honte à toun' âghe d' m'ner ine vie pareille, d' faire parler les gensses su toi, et pis, é-t-au qu' tu veux mangher c' qu'o t'a laissé tes paures parents, z'eux qui s' sont saignés peur ramasser trois, quate sous. Au train ous' qu'ol é parti, o n'en restera même pas peur te m'ner jhusqu'au bout. »*

Thiodore z'ou a pas pris d'même :

« *Jhe m'seu privé toute ma vie, jh'ai bin dret a in p'tit d' bon temps moi otout ; et pis Lolotte est tellement megnouns anvec mé qu'ol é normal que z'y fasse piaisi. Si tu savais coume a m'aime, ol é pas creyable, ol é in' anghe que jh'ai trouvé, et encore mé la neut que l'jhour ! »*

« *Ouais, attends d' pu avouère de sous, vieux sot, tu verras qui s'ra pas long à s'envoler toun' anghe. »*

« *Eh bin, puisque tu z'ou prends d' même qu'o dit Thiodore, dorénavant, tu saras reun de c' que jh' f'rons »*

Un coube de mois amprès, qu'o dis Léontine à son gars:

« *Me d'mande ou nous deux tourtereaux sont passés, o fait combe de temps qu'les volets sont fermeés. Al a vite su à quoi s'en t'nir : ol é arrivé ine carte postale qui v'nait d'Tahiti signée de mon Thiodore.*

« *Jhe seu tout seul, Lolotte est disparue et ol é t'elle qu'avait l'carnet d'chèques ! Envouyez me vite thièques sous peur que m' rentorne, sinon vas finir mes jhours éthy en queurvant d'faim. »*

D'amprès qui l'avant réussi à l' jhoinde au téléphone et qui l'avant posé leus conditions avant d'payer son r'tour. Dorénavant, ol é Léontine qui touche sa r'traite et ghère son budget, et creyez me qu'anvec c' qu'a z'y doune i risque pu d'aller train-ner ses bots au thé dansant !!!

Jhustine

Le Boutillon de la Mérine Comité de rédaction

Guy Chartier (Jhustine)

Joël Lamiraud (Jhoël)

Noël Maixent (Noéléon)

Pierre Péronneau (Maït' Piârre)

Annette Pinard (Nénette)

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