



Le Boutillon de la Mérine

N° 40 Mars - avril 2015



La vie continue ... La formule est banale, mais que dire d'autre, après les événements horribles qui se sont déroulés le mois dernier. Des sectaires, des intolérants, il en existe dans toutes les classes sociales et dans toutes les religions. Heureusement, il y en a peu qui sont prêts à prendre les armes pour assassiner ceux avec lesquels ils ne sont pas d'accord. La meilleure des réponses, contre ces gens-là, c'est que Charlie Hebdo continue ses caricatures. Elles sont nécessaires, même si elles paraissent outrancières aux yeux de certains.

Donc, la vie continue. Et votre « Boutillon » n° 40 est dense, grâce notamment à nos lecteurs, qui commencent à nous envoyer des textes. Il faut continuer, le « Boutillon » est votre journal, nous comptons sur vous pour l'alimenter, et pour nous faire part de vos remarques et de vos suggestions. Dans ce numéro vous trouverez des reportages, de l'imaginaire, de l'humour, du patois saintongeais, et de l'audiovisuel.

Et n'oubliez pas de consulter notre site internet : <http://journalboutillon.com/>. Vous avez également accès au « Boutillon » via Facebook : Le Boutillon de la mérine.

Pierre Péronneau (Maït' Piârre)

Le cycle de fabrication du cognac Un film documentaire réalisé par Benjamin Péronneau

La vigne réclame des soins permanents, toute l'année. A la fin de l'automne, on voit, dans chaque parcelle, des hommes et des femmes armés d'un sécateur pour la taille. Les sarments coupés sont le plus souvent broyés, mais les « goules fines » en gardent un certain nombre pour faire des fagots, appelés *jhavelles*. Ils servent, entre autre, à griller de magnifiques entrecôtes.

Puis il faut attacher au fil de fer les brins qui n'ont pas été coupés. Ensuite il faut nettoyer les rangs de vigne (beaucoup pratiquent le désherbage), traiter régulièrement pour éviter les maladies, et surveiller le mûrissement des grappes.

La récompense de tout ce travail, en septembre et octobre, ce sont les vendanges. Autrefois, les vendanges se faisaient à la main, sur une durée plus ou moins longue selon la quantité de raisins à couper. Les propriétaires faisaient venir une main d'œuvre étrangère, souvent d'Espagne.

L'arrivée de la machine à vendanger a permis de réduire les coûts et la durée des vendanges. En contrepartie, on a perdu toute une vie en société, faite de rires et de repas de fête. Mais certains viticulteurs pratiquent de nouveau les vendanges à la main, privilégiant de cette manière la qualité.

On vendange le raisin rouge, pour la consommation courante et la confection du pineau, et le raisin blanc, dont la plus grande partie va être distillée pour faire du cognac.

Le cognac, le breuvage divin qui fait la fierté de notre région. Nous avons décidé de vous en parler, et notre webmaster a réalisé un petit film sur le sujet.

Je tiens à remercier tout d'abord la famille Raffoux, de Nantillé, qui nous a permis de filmer le ramassage des raisins, à l'aide de la machine à vendanger, puis le pressage pour obtenir le jus de fruits.

Le jus de raisin blanc, lorsqu'il aura fermenté, sera distillé. Et c'est cette alchimie particulière que nous allons vous faire vivre, avec un distillateur de Villars les Bois, Bernard Bégaud.

Villars les Bois est un village magnifique situé entre Brizambourg et Burie, dans le « Pays-Haut » saintongeais. Depuis la demeure de Chantal et Bernard Bégaud, au lieu-dit « La Métairie », nous avons une vue d'ensemble sur tout le « Pays-Bas », depuis Asnières la Giraud jusqu'à Brévilles en Charente.

Bernard nous explique que c'est une faille, créée à l'époque de la poussée pyrénéenne, qui donne cette vue splendide qu'il ne se lasse pas de contempler.



Mais ce n'est pas pour parler « paysage » que nous l'avons rencontré. Car Bernard et Chantal cultivent la vigne et commercialisent leur production.

Écoutez Bernard expliquer comment il procède pour obtenir le cognac et également le pineau, c'est le film réalisé par Benjamin :

Acachez su thièle iorte : [Le Cognac](#)



Bernard Bégaud interviewé par Yann Le Perff de RCF

Si vous passez dans le coin, venez visiter la ferme des Bégaud, *o' l' ét pâ écartab' yie*, il y a des panneaux indicateurs. Au moment des vendanges ils organisent, avec leur association « Art-Terre », une opération de récolte à la main, pour les petits et les grands.

Maït' Piârre

Des écrits dans la prison de Saintes

Didier Catineau

Le jeudi 16 octobre 2014 a eu lieu dans le **quartier femmes** de la maison d'arrêt de Saintes une rencontre littéraire sur le thème d'« Un voyage dans le Venice Simplon Orient Express », avec la collaboration de Benoit Vautier, enseignant de l'éducation nationale en poste à la maison d'arrêt, de Malika, Marie-Laure, Mickaëla, Karine ainsi que de Didier Catineau, éditeur, écrivain et journaliste.

L'élaboration de ce texte qui représente un travail collectif cosigné par Malika, Marie-Laure, Mickaëla, Karine ainsi que Didier Catineau a été permise grâce à l'association socioculturelle de la maison d'arrêt de Saintes, à Gilles Roy, directeur de la Maison d'arrêt de Saintes avec des financements du Fonds interministériel de la prévention de la délinquance (FIPD) versés par l'Agence nationale pour la cohésion sociale et l'égalité des chances et de la Fondation SNCF sur l'appel à projets « Coups de cœur solidaires ». Le texte définitif de la nouvelle a été présenté aux détenues participantes, le jeudi 13 novembre 2014.

Dans le prochain numéro, nous vous présenterons le texte écrit par les prisonniers dans le quartier hommes.

Un billet de train pour l'Orient Express [Quartier Femmes]



« Entrer dans une agence de voyages c'est entrer dans le monde de l'irréel. Tout y est coloré, chatoyant. Les brochures abondantes vous parlent de pays fabuleux où vivent des éléphants, des requins, des oiseaux multicolores. On vous parle doucement, on vous sourit, on vous flatte, on vous séduit par mille merveilles. La charmante jeune fille blonde aux yeux bleu profond comme un lac de montagne me décrit Prague, Budapest, Vienne, Venise et combien la vie était subtile et délicate dans une cabine douillette avec des couchettes aux draps de damas en coton. Boire un vieux cognac dans la voiture-bar du Simplon Express, enfoncé dans un fauteuil en cuir, déguster des mets inouïs apportés par des serveurs en jaquette et cravate sont des promesses de félicité à venir qui me firent me précipiter à la gare pour prendre le premier train pour Paris. A moi l'aventure ! ».

Voilà ce que j'écrivais il y a de nombreuses années en me disant qu'un jour, c'est sûr, j'irai à Venise. Le rêve était ténu, irréel mais j'espérais sans trop y croire. Je suis Iréna, photographe animalière et je gribouille quelques légendes à des photos fournies par des magazines féminins préoccupés de ligne sportive et de grand et bel amour comme on en voit éclore à Hollywood. On me paye pour ça et j'avoue que trouver la formule qui fera frémir les jeunes lectrices avides d'exotisme m'amuse beaucoup. Jusqu'au jour où une revue, séduite par le portrait que je venais de faire d'un « russe bleu » adorable, miaulant au joli nom d'Apollon, me proposa une mission inédite et flatteuse.

Et si je prenais place dans un wagon bleu et or du Venice Simplon-Orient Express à destination de la cité des Doges et qu'à bord, mes photos racontent l'instant, l'exception, la rareté ?

Mais voilà, je suis plus habituée à fréquenter des endroits populaires et ouvriers et mon éternel jean assorti au polo informe que j'aime tant me feraient paraître telle une zoulou dans un beau salon doré. Après tout, l'expérience risque d'être amusante et je me sacrifie en achetant une exquise robe noire au décolleté plongeant et des escarpins à talon plat : la nouvelle Madone, c'est moi. En tout cas, rien de religieux dans tout ça puisque je pense à la célèbre Madone des sleepings dont j'avais lu les aventures voluptueuses, mélange d'espionnage et de séduction raffinée.



Sur le quai de la gare de l'Est à Paris, les wagons sont bien là, la moquette rouge montre le chemin et une haie de serveurs – on dit steward mais j'aime bien le mot serveur – aux gants blancs et à veste bleu nuit et boutons dorés m'accueille en exhibant des sourires bienveillants et chaleureux. Mon appareil photo en bandoulière et mon sac de sport élimé datant du temps où le tennis se jouait de moi, ne m'encombraient guère. On m'attribua une belle cabine avec un lavabo digne d'une maison de poupée. Là, je m'empresse d'ouvrir mon sac pour y déplier ma robe noire. Un steward ressemblant à Clooney, en m'escortant dans le couloir menant à ma cabine, me précise avec insistance que le repas du soir est « habillé ». Je lui souris candidement en lui faisant remarquer que lui-même ne porte pas ses gants blancs comme les autres serveurs. En guise de réponse, il m'adresse un sourire énigmatique et disparaît comme par magie.

Assise dans la voiture-restaurant Côte d'Azur aux vitres bleutées et opaques, je contemple la décoration faite de panneaux vitrés, de frises d'un certain Lalique et je crois bien qu'à cet instant précis, l'envie fugitive de m'enfuir commence à m'envahir.

Et c'est alors qu'un vieux monsieur aux moustaches cirées comme celles du peintre génial Dali, s'assied en face de moi. Il s'appuie sur une canne dont le pommeau représente une tête de chat.

- Bonsoir jeune fille. Mon nom est Pablo.
- Iréna.

Le restaurant se remplit progressivement et un doux babil m'envahit. Les serveurs voltigent et le train s'enfonce dans la nuit, sans secousse, doucement comme dans de la ouate.

- Savez-vous, souffle Pablo, savez-vous que nous avons actuellement un très gros souci ?
- Ah ? lequel ?
- Nous sommes consignés dans le Côte d'Azur car un petit plaisantin a subtilisé toutes les clefs des cabines et comme il est difficile de fracturer les serrures, vous pensez bien que

le bois précieux est à ménager, nous allons prendre notre temps, avec philosophie.

Je ne sais s'il plaisante ou s'il est sérieux mais cet homme m'intimide un peu et la tête de chat de sa canne me contemple avec obstination. Ses deux yeux sont vert et rouge, quelques pierres précieuses sans doute.

- Je suis amateur et je rejoins ma compagne à l'hôtel Danieli à Venise.

Le steward Clooney passe à me frôler, se retourne et m'adresse un clin d'œil appuyé.

- Je photographie des animaux et je suis en reportage.
- A part ce chat d'argent, nul animal dans ce wagon.
- Détrompez-vous ! J'aime beaucoup immortaliser mes sujets en pensant au décor qui les entoure. Une photo, ce n'est rien à faire mais je pense que ce qui est important c'est qu'on puisse deviner ce qu'il y a autour.

Pablo arrête de sourire et s'enferme dans le silence. Le menu servi avec dextérité et précision est inouï. Je note rapidement sur un petit calepin avant de l'oublier, la succession de ces raffinements excessifs : île flottante au caviar et son cœur de mousse d'oignon, blanc de bar et bouillon infusé de douces épices, joue de bœuf enrubannée d'une feuille de poireau surmontée d'une tranche de foie gras rôtie et mousseline de pomme de terre à la truffe, fraises et sorbet litchi. Pablo me sert sans dire un mot une coupe d'un champagne prestigieux à la bouteille sérigraphiée, s'accordant parfaitement avec les panneaux Lalique.

- Ce que vous m'avez dit tout à l'heure m'a beaucoup touché.

Le vieil homme semble sortir de sa réserve.

- Vous m'avez fait penser à Alice au pays des merveilles et au revers du miroir. Ne pas s'arrêter aux apparences, chercher derrière. Toujours.

- Je n'y avais pas songé mais effectivement, il y a un peu de ça.

On s'agite beaucoup dans le wagon. On n'a toujours pas retrouvé les clés des cabines et la soirée se prolongeant, beaucoup commencent à ne plus trouver très drôle ce qui n'était au début qu'une sorte de farce.

- C'est déjà arrivé une fois, reprend le vieil homme au regard bleu perçant. Il y avait une sorte de congrès de magiciens en route pour Vérone et tout au long du voyage, charmant d'ailleurs, ce ne furent que mystifications et tours enchantés. Je ne serais pas surpris que ce voyage soit à nouveau une réédition. N'avez-vous pas remarqué l'attitude étrange de ce steward sans gants blancs ?

Je me trouble car bien évidemment, j'avais remarqué son manège.

- J'ai surtout remarqué qu'il virevolte dans le wagon mais ne sert personne !

- Ne croyez pas cela. Je trouve que bien au contraire, il s'occupe de tout le monde avec un zèle remarquable. Je voudrais vous raconter une histoire qui m'est arrivée il y a de très nombreuses années. J'étais bien jeune alors. Je traversais une vallée au Népal. Il avait beaucoup neigé et j'étais transi de froid. Je n'avais plus de provisions, mes compagnons m'avaient abandonné et je pensais bien mourir lorsque je vis une faible lueur dans la tempête qui commençait à se lever. C'était une masure à la porte disjointe et dedans la masure, un très vieil homme aux longs cheveux et à la barbe blanche effilochée. Autour de lui, une forêt entière de bonzaïs envahissait le moindre recoin. Il n'y avait pas de feu car l'ermite vivait ici dans la contemplation et le sacrifice de sa personne aux esprits. Je

ne pouvais me réchauffer, je tremblais de toute mon âme.

L'ermite prit tous ses petits arbres, les entassa et fit un feu qui me ramena à la vie. Ne vous fiez pas aux apparences et regardez toujours derrière ce qui est caché.

Pablo regardait avec obstination les lumières dans la nuit que déchirait le Simplon Orient Express.

Tout cela est nouveau pour moi et j'avoue être un peu dépassée par cette conversation et cette étrange ambiance. Clooney s'est approché de moi :

- Savez-vous que les clés sont sous les fesses du pianiste dans le wagon-bar ?

Et Pablo d'ajouter :

- C'est un beau tour, cher maître, mais l'absence de gants blancs vous a trahi.

Clooney se penche vers le vieil homme :

- La nuit ne fait que commencer. Et en attendant que nous descendions à Venise, j'ai cru comprendre que dans le wagon-restaurant l'Oriental avec ses laques noires on allait procéder à la reconstitution du meurtre d'Agatha Christie, enfin de son roman plutôt.

Je m'appelle Iréna et je suis photographe animalière en villégiature dans un train où la magie des mots et des images m'envahit comme une ondée bienfaisante. Quand j'arriverai à Venise, à la gare de Santa Lucia, je prendrai sûrement un vaporetto et assise devant le Danieli j'attendrai que les chats de Venise passent me voir pour que je les immortalise en pensant toujours au monde magique qui les entoure. Au Café Florian, j'attendrai patiemment qu'un vieux monsieur s'appuyant sur une canne au pommeau félin s'assoit devant moi et me demande quel temps il fait derrière le miroir d'Alice. Les deux lions dorés dressés et se faisant face m'accompagneront encore pour que je n'oublie pas que la sagesse n'est rien sans la beauté du geste.

Malika,

Marie-Laure,

Mickaëla,

Karine,

Didier.



Sur la photo :

Didier Catineau, éditeur, écrivain et journaliste.

Agathe Morin, présidente de l'association socioculturelle de la maison d'arrêt de Saintes.

Antoine Egéa, retraité SNCF, parrain du projet pour la Fondation SNCF qui a accordé une récompense à cette initiative pour 2014.

La maternité en Saintonge

Étude menée par le Groupe folklorique des Éfourneigas

En Saintonge, le nouveau-né est un petit drôle ou une petite drôlesse sans aucune connotation péjorative. L'accouchement était l'affaire des femmes. Même le mari n'était pas autorisé à assister à la naissance. La mortalité était encore importante, et s'il y avait mort, le mari devait courir chercher le prêtre.

C'était généralement une parente qui assistait la jeune mère, une femme déjà pourvue de descendance. Elle devait être reconnue comme bonne chrétienne. Après une toilette sommaire, l'enfant était mis au sein. Si la mère décédait, on avait recours, en l'absence de nourrice, au biberon.

Les bébés désirés

Les croyances et superstitions étaient toutes aussi surprenantes les unes que les autres, mais certaines perdurent toujours ; en voici quelques unes.

Sur cette terre de Saintonge féconde en souvenirs magiques, la stérilité était une malédiction c'est pourquoi dès le plus jeune âge :

- En marchant le long des haies les jeunes filles jouaient en riant à savoir combien elles auraient d'enfants.
- Les filles faisaient sauter sur le dos de leur main les étamines arrachées au cœur d'une marguerite, puis elles comptaient le nombre d'étamines qui restaient pour connaître le nombre d'enfant qu'elles allaient avoir.
- Sur le dos de la main, principalement de la mère, on pouvait savoir avec un pendule le sexe des enfants qu'elle aurait. Si le pendule tournait dans le sens des aiguilles d'une montre ce serait fille, et s'il oscillait de haut en bas ce serait un garçon.
- Au premier accouchement, la femme compte les boucles formées par le cordon ombilical du nouveau né ; elle sait ainsi le nombre d'enfants qui suivront la naissance de l'aîné.
- L'espérance confirmée, on prophétisait sur le sexe de l'enfant à venir :

1. Si l'année avait été généreuse en fruits à noyaux, si les oignons avaient des pelures épaisses, s'il y avait abondance de glands (ayants) il y aurait beaucoup de garçons.

*Année d'ayants,
Année de galants.*

2. Les années de noisettes (nouzilles), au contraire, étaient des années de filles.

*Année de nouzilles,
Année de filles.*

D'où vient que l'on préconisait pour les femmes stériles les tisanes d'aubépine et de gui ? Il y a plus de deux millénaires que les Celtes l'utilisaient en tant qu'antidote en cas d'empoisonnement et de stérilité.

Une future maman savait bien qu'elle ne devait jamais, en cousant la layette, se passer le fil autour du coup car le risque était de voir son bébé mourir étranglé à la naissance par le cordon ombilical.

L'étrange, lors d'une grossesse, est que le voisinage était averti bien avant les futurs parents. Les commères se confiaient : « Y a la chouette qui chante vers chez eux... ils ne tarderont pas à être un de plus à la maison ! ».

Et l'on surveillait la taille de la future mère pour déterminer la date de l'évènement.

Acheter un soufflet faisait aussi augmenter la famille d'un membre.

Avortement et bébés non désirés

Auxiliaires supposées des avortements, des infanticides, des accouchements clandestins et des abandons, les sages-femmes deviennent en 1650 des instruments de la réforme catholique, défense est faite aux protestantes d'être sage-femme. De même, les médecins protestants ne pourront plus exercer leur art après l'abrogation de l'édit de Nantes.

Les femmes qui avortaient les jeunes filles étaient appelées des faiseuses d'anges. Il y avait des avortements volontaires, mais les femmes étaient blâmées, un peu comme si elles avaient bravé le ciel et appelé la malédiction sur leurs propres enfants vivants. Une grossesse hors mariage ou pour une veuve était infâmante.

On relève quelques anecdotes dans les villages :

- A Saint Hippolyte, une vieille accoucheuse pratiquait l'infanticide (infanticide : « méthodes abortives ou étouffement à la naissance »). Si la mère le demandait, elle faisait au nouveau-né une piqûre d'épingle dans la nuque et le déclarait mort-né.

- Le 9 Aout 1732, Marie Rousset de Gurat (vers Angoulême) se serait fait avortée : elle accuse le curé Malaubert comme auteur de la grossesse et le chirurgien comme complice de l'avortement. En effet ce dernier l'aurait saignée au pied. Marguerite Lacombe aurait composé des breuvages pour la jeune fille afin qu'elle perde son enfant. Marie Rousset affirma donc que l'enfant n'est pas venu à terme, et qu'elle se serait blessée dans une grande effusion de sang, afin de justifier sa perte de sang. Le curé fut hors d'atteinte de la justice et Marie Rousset fut pendue.

- Pendant la seconde guerre à Corme-Ecluse, une femme jeta son bébé au cochon. Sur dénonciation, les allemands ont ouvert le cochon et retrouvé des petits ossements humains, conséquence elle fût emprisonnée.

- Pendant la seconde guerre mondiale, Mme M. de St Hippolyte, s'est retrouvée enceinte de son domestique pendant que son mari était prisonnier. Elle enterra le bébé dans son jardin. Le secret ne fut pas bien gardé et le bébé fut retrouvé. Le mari, revenu de la guerre, se remit avec sa femme. Sur ses vieux jours, le vieil homme, n'étant toujours pas remis de ce drame familial, tua sa femme et mit fin à ses jours.

- Au bord de la côte atlantique existe un petit village,



Talmont. Un peu plus au sud de ce village, dans la commune de Barzan il y a « La Roche Bâtard ». En effet cette falaise était un endroit depuis lequel les mamans jetaient leur bébé non désiré dans l'estuaire de la Gironde (voir photo).

Fille ou Garçon

Quand la nouvelle de la grossesse arrivait, nombre de femmes voulaient connaître le sexe de l'enfant. Pour avoir un garçon à coup sûr, il fallait programmer les ébats amoureux en lune montante.

Pour les filles, pas de recette miracle, il suffisait de jeter un peu de sel sur un téton de la future maman, et si le sel fondait rapidement ... c'était l'assurance d'avoir une fille.

On annonçait aussi un garçon si la mère le portait sur le devant alors que pour une fille la rondeur était mieux répartie.

Quand il y avait un aîné, on pouvait se reporter à la naissance précédente : s'il y avait eu un mouvement de lune dans les 8 jours, il y aurait changement de sexe pour le prochain. Malheureusement, une fausse couche effaçait tout repère en ce domaine. On regardait également l'implantation des cheveux sur la nuque de l'enfant : en pointe il aurait un petit frère, en rond ce serait une petite sœur.

On disait aussi que si une famille se composait de trois filles, l'une d'elle ne pourrait pas avoir d'enfant.

Selon la tradition et pour cacher la vérité aux enfants, on dit parfois que les bébés naissent dans un chou (garçon) et dans une rose (fille).

La famille pouvait aussi acheter parfois le bébé très loin : à Paris, par exemple, dans un jardin à bébés comme l'indique le dessin de Gautier sur lequel on voit un jardinier présenter sa production à un jeune couple en quête d'enfants. Quelques bébés tendent leur bras vers l'épouse pour se faire remarquer au moment de l'achat. Alors on le fait venir dans un bouteillon, panier en osier, d'usage commun en Saintonge.



L'accouchement

Le rituel de la sage-femme se fait devant le curé (serment plus baiser sur l'évangile). L'arrivée de l'enfant coïncidait souvent avec un mouvement de lune et c'était à la nouvelle lune que les naissances étaient les plus nombreuses.

Jusqu'à l'extrême limite de sa grossesse, la mère ne changeait rien à ses occupations. Elle annonçait d'ailleurs son état le plus tard possible.

Lorsqu'il devenait évident, elle évitait même d'y faire allusion, de peur que l'enfant naisse avant terme ou qu'il soit handicapé. On s'abstenait également de parler du prénom et de choisir parrain et marraine avant la naissance.

Les premières douleurs marquaient la fin de cette phase secrète et redoutée, et l'on s'activait aux préparatifs. Toutefois, vers 1925, lorsque l'accouchement de sa belle-fille fût imminent, Mme de T., de Thoriat en Saintonge, envoya chercher une jeune fille de Saint-Sornin, car pour que tout se passe bien, la future mère devait être coiffée par une vierge.

A la fin du 19^{ème} siècle, il existait encore des femmes qui accouchaient seules chez elles. Il arrivait aussi que l'enfant n'attende pas le retour au logis pour naître. C'est ainsi qu'une femme accoucha en effeuillant ses joutes (betteraves). Heureusement qu'en ce temps tout le monde avait un couteau dans sa poche, il n'y eut aucune difficulté pour couper le cordon ombilical. La mère revint des champs avec l'enfant couché sur sa brouette de feuilles de betteraves.

Mais dès la fin du 19^{ème}, ces comportements devant la naissance se firent plus rares : la plupart des mères étaient maintenant assistées d'une accoucheuse. Sa présence

rassurait, même si ses connaissances et ses méthodes dataient de l'ancien régime.

Ainsi Rose A. (1848-1906) faisait office de sage-femme à Saint-Symphorien (vers Rochefort) et à une dizaine de kilomètres à la ronde. Rose assistait les mères comme l'avaient fait avant elle sa grand-mère, Elisabeth Moreau, et probablement sa mère, Elisabeth Rivet.

Quand l'enfant se présentait mal ou que les complications étaient à craindre, Rose demandait de l'aide à un médecin, ce qui ne l'empêcha pas d'avoir bien des ennuis lorsqu'une jeune mère fut emportée par une hémorragie avant l'arrivée du docteur.

On donnait une volaille à l'accoucheuse pour la remercier de ses services, quand on tuait un porc on lui offrait un rôti ou des boudins. A contrario la présence du médecin, dans les cas difficiles, remportait un mois de salaire du père.

Quelques coutumes et pratiques :

- On pratiquait des fumigations avec une décoction de queue d'ail pour favoriser la dilatation.
- L'accouchement se faisait souvent debout pour favoriser la délivrance (jusqu'en 1920).
- En 1923 on faisait souffler très fort la parturiente dans ses mains vers Pont L'Abbé d'Arnoult.
- De 1880 à 1890 à Pont l'Abbé d'Arnoult on fixait une corde au pied du lit par un nœud coulant ; un bâton était attaché au bout de la corde et la femme s'y arc-boutait pour hâter sa délivrance.
- Sitôt après la naissance, la sage-femme « arrangeait la tête du bébé » : elle comprimait le front pour résorber les bosses.
- On frottait les lèvres de l'enfant avec un sac pour qu'il ne soit pas « ziroux » (dégouté, difficile). Il s'agissait d'un de ces sacs à grains en toile grossière, qu'on fera plus tard en toile de jute.
- Si un garçon nouveau-né avait de l'eau dans les testicules, on passait un œuf dessus et on enterrait l'œuf sous un trou d'évier de façon qu'il soit arrosé tous les jours. Quand l'œuf était pourri, l'enfant allait mieux.
- En Saintonge, jusqu'en 1910, il était d'usage d'enterrer le cordon ombilical sous un rosier rose pour que l'enfant ait bonne mine.

L'enfant prématuré avait très peu de chances de survie. On disait même qu'on ne pouvait jamais sauver un petit enfant né à huit mois, alors que, prématuré de sept mois, il aurait eu des chances. Le grand problème était de garder ces petits au chaud. On parle d'enfants couchés dans une tuile et placés près du feu dans la cheminée ou dans des « coffinas » (corbeilles à façonner le pain).

Au début du 20^{ème} siècle, ces coutumes tendent à disparaître avec les dernières accoucheuses. On appelle désormais, au chevet des femmes en couches, soit le médecin soit une sage femme dûment diplômée. On voyait encore des irréductibles mettre leur point d'honneur à se lever dès le lendemain de leur accouchement, mais les médecins parvinrent à suggérer et obtenir une meilleure hygiène pour la mère et l'enfant. L'accouchée put désormais recevoir au lit la visite de ses voisines. La mère devait effectivement manger de la poule et toutes sortes de viandes pour avoir du bon lait. Par contre elle devait s'abstenir de manger du citron pour ne pas faire maigrir son bébé. Le vinaigre donnait des boutons à l'enfant et le chou lui donnait des coliques. Elle ne devait pas boire d'alcool ni de vin pur.

S'il était des naissances qui amenaient la consternation dans la famille, c'étaient bien celles des jumeaux et surtout celles des enfants illégitimes. On redoutait les naissances de

« bessons » car, dans la plupart des cas, la mère accouchait prématurément et les enfants s'élevaient mal. De plus dans les familles modestes c'était une lourde charge.

Quant aux naissances illégitimes, c'était toujours un grand malheur car elles compromettaient à la fois l'honneur de la maison et l'avenir de la fille-mère. Si celle-ci était riche, on pouvait espérer qu'un prétendant « prendrait la vache et le veau », autrement elle était souvent promise à un sort peu enviable. Aussi, si cela était possible, dès la grossesse reconnue, on s'empressait de la marier à son séducteur. Dans le meilleur des cas, il s'agissait d'un domestique ayant séduit la fille de ses patrons, mais il y avait des situations tragiques et des mariages impossibles.

Et souvent on forçait la mère à mettre à l'Assistance publique le petit champis ou la petite champise qu'elle venait de mettre au monde.

L'espérance d'une nouvelle maternité n'était pas toujours une bénédiction. Le premier moyen naturel, pour éviter une nouvelle grossesse était l'allaitement prolongé. En principe « on ne remplissait pas sous le lait », sauf exception évidemment. On disait aussi que, donner à l'enfant pour parrain et marraine ses grands-parents ou des personnes âgées, l'empêchait d'avoir de nouveaux frères et sœurs.

La naissance

A cette époque les naissances se faisaient à domicile, chez les sages-femmes, à l'hôpital ou même dans la rue.

Début du XXème siècle (règlement du service de maternité de l'hôpital hospice de Saintes datant du 8 Février 1802) :

Art 1 : Le service médical est confié au médecin chef de l'hôpital.

Art 2 : Service intérieur dirigé par une sœur de l'hôpital qui a sous ses ordres une infirmière. Les femmes et filles accouchées devaient dès que leur état de santé le permettait, aider aux travaux de ménage et couture.

Respect, soumission et obéissance sont recommandés envers la sœur.

Art 3 : Les accouchements sont confiés à la sage-femme qui devra se faire aider par le médecin chef pour les cas difficiles. Elle apporte les soins à l'accouchée, aidée de l'infirmière.

Art 4 : Les personnes rendant visite aux accouchées doivent être munies d'une autorisation spéciale délivrée par M. L'Econome. Les visites doivent être faites en dehors des soins. Les femmes sont prévenues au préalable des visites, pour qu'elles puissent refuser si elles le veulent.

L'abandon à la naissance

Certains enfants nés de père et mère inconnus, déposés à l'hospice de Saintes, étaient automatiquement inscrits dans le registre et on leur donnait un nom de famille et un prénom (1850).

Jusqu'en Mai 1850 on a noté sur le registre, nom, prénom de l'enfant, sexe, heure de dépôt à l'hospice. A partir de 1850 on notifie le fait que l'enfant est de père et (ou) de mère inconnu.

Les enfants nés chez les sages-femmes, de père inconnu mais de mère connue, portent le nom de la mère.

Les enfants étaient souvent placés, ils devenaient la plupart du temps des domestiques. Les mères qui abandonnaient leurs enfants étaient elles-mêmes des

domestiques, sachant qu'ils étaient en général de père inconnu.

Les enfants déposés à l'hospice étaient juste nés, avaient quelques jours, voire quelques mois.

Nous avons retrouvé aux archives de La Rochelle quelques inscriptions d'enfants trouvés, voici deux exemples de cas relevés :

- 12 Octobre 1788, un garçon nommé Eutrope exposé le 6 Octobre 1788, confié aux soins de Catherine Vigier femme François, Maire du village de chez Boutisset paroisse de Saint-Bris.

- Un bébé a été trouvé et voici la description que l'on trouve dans le registre :

-vu le mauvais état des langerons de velours couleur feuille morte,

-vu le mauvais autres langerons de droguet bleu,

-vu le mauvais état de la culotte de coton,

-vu le béguin et le toquet garni de dentelle.

Il était attaché aux langes de l'enfant un morceau de ruban blanc avec un billet anonyme qui annonce qu'il est né le 4 Octobre 1778. Il s'agit de la description telle qu'elle est dans le registre.

Longtemps, le petit garçon a porté de préférence, le prénom de son parrain et la petite fille celui de sa marraine, les aînés ayant pris ceux de leurs parents. On s'en remettait aussi au calendrier pour le choix du prénom. En tout cas ils ne se tracassaient moins que de nos jours.

Les relevailles

Une femme qui venait d'accoucher était impure et ne devait voir personne jusqu'à l'exorcisme solennel du rituel chrétien des « relevailles » (rite de passage destiné à réintégrer la mère dans la société).

Les Tabous qui muraient la jeune mère :

- 1) Ne pas rendre de visite ;
- 2) Ne pas demander du feu à une femme qui nourrissait sous peine de lui tarir son lait ;
- 3) Ni tirer du vin car cela l'aurait fait tourner ;
- 4) Ni aller chercher de l'eau car elle l'aurait souillée par sa présence ;
- 5) Ni approcher un pot de lait car il aurait aigri.

C'était une véritable mise en dehors de la communauté à laquelle le faste sévère de l'église donnait son temps à sa réhabilitation. Les jeunes mères n'assistaient généralement pas au baptême de leur bébé.

Conclusion

Magie et superstition entouraient l'accouchement : talismans, breuvages, prières et racines de mandragores facilitaient l'accouchement. Magie populaire qui reposait sur les connaissances transmises oralement par les mères ou les voisines. De la médecine à la magie il n'y avait plus qu'un pas.

Pour les Efourmigeas :

Anne Géri,

Cathy Dendievel,

Marie Deguil,

Karine Machefert.

Sources :

Archives départementales de La Rochelle et Angoulême,
« Le temps écoute » d'Anne Audier.

Émile Ledevant ... dernier potier à Vénérand Noéleon

Il faut partir du 17^{ème} siècle pour découvrir dans les registres le nom d'un sieur François Laydevant anobli par la grâce de Dieu devant Louis Roi de France et de Navarre. Il obtient une des premières places dans la compagnie des Gentils Hommes Archers de la garde où il sert présentement. Il reçoit une lettre de noblesse pour le seigneur **François de Laydevant** ainsi rédigée dans le français de l'époque.

(extrait de 2 pages)

« Et désirant recongnaitre les services qu'il nous a rendus par des marques d'honneur qui passent à la postérité, savoir faisons que pour ces causes et autres à ce nous mouvans et de nostre grâce spéciale, pleine puissance et autorité royale, nous avons dict François de Laydevant, ses enfants, postérité et lignée tant mâle que femelle nais ou à naistre en loyal mariage, anobly et anoblissons et du titre et qualité de noble décoré et décorons par ces présentes signées de nostre main, voulons et nous plaict que luy, ses enfants, postérité et lignée soyent réputés nobles en tous actes et endroitz tant en jugement et dehors qu'ils portent la qualité d'escuyer et qu'ils puissent parvenir à tout degré de chevalerie, acquérir et posséder tous fiefs et héritages nobles de nostre royaume...//... Et afin que ce soit chose ferme et stable à tous jours nous avons fait mettre nostre scel à ces dites présentes en austres choses et l'autruy en toutes.»

Donné à Paris au mois de Fevrier, l'an de grâce mil six cens cinquante sept et de notre règne le quatorzième. Signé : LOUIS, roy de France et de Navarre. (Au dessus, devise « QUAND DIEU VEUT »)

Sur le livre d'or des familles vaudoises (Suisse) dont le Maître d'œuvre est un certain Henri Delédevant, quelques traces généalogiques nous indiquent les noms de famille Laydevant à Romont (1531), puis au Château d'Oex au 14^{ème} siècle, de même un Leydevant à Villette à la même époque. Il est dit ensuite que le patronyme de « De Laydevant » viendrait d'un ancien mot du patois vaudois qui signifie « De là devant ».

Les noms de Richard Leydevant, puis Loys de Laydevant à Montagny en Savoie près d'Annecy font suite à la lignée qui devient au gré des écritures, Laydevant, Leydevant. De Groizy en Haute savoie, nous serons dirigés par une liaison familiale dans l'Ain, puis à Nevers. L'état civil de cette ville mentionne le mariage d' Etienne Laydevant avec Jeanne Jacquet le 20 juin 1695. On peut penser qu'Etienne et peut-être son frère Pierre étaient faïenciers dans cette célèbre cité céramiste.

Etienne eut deux fils, Charles (1710) « marchand » puis « ouvrier en fayence » et Louis. Charles eut ensuite deux fils, Nicolas (1749) et Louis, qui figurent tous les deux comme « émailleurs en fayence ». La période nivernaise des Laydevant prit fin en 1814. Après un tour de France accompli, Etienne, fils de Nicolas arrive à Saintes en 1818. Il sera inscrit en mairie sous le nom de 'Lédevant'. Nouvelle variante du patronyme...

Mais l'accent aigu disparut ensuite lors de la transcription sur le registre d'état civil et c'est « Ledevant » qui sera connu définitivement.

La Saintonge traditionnellement pays des potiers depuis 2.500 ans avant notre ère (Néolithique), compte un grand nombre d'ateliers de poteries encore présents jusqu'au début du 20^{ème} siècle.

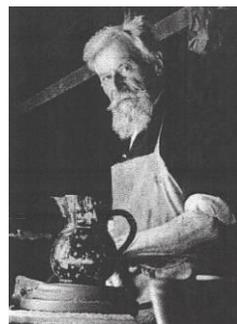
Les plus connus sont les ateliers gallo-romains de Saintes (quartier St Vivien) et La Chapelle des pots (fin 19^{ème} siècle). Emile Ledevant fils de Joseph et petit-fils d'Etienne, fut d'abord apprenti à Saintes. Il effectua son tour de compagnonnage sur les routes de France en 1869. Il accumule les connaissances et les secrets de fabrication transmis par les artisans rencontrés. Retour à Saintes en 1875, il embauche à l'usine de Saint Vivien en tant que Maître potier.

Emile épouse Florestine Tesson en 1876. Afin d'améliorer sa condition d'ouvrier il prend quelques risques, part à Paris, mais revient en Saintonge pour se fixer à Vénérand vers 1880 où il rachète un atelier de poterie délaissé. C'est là qu'il débute le vrai travail d'artisan potier. Travaillant la glaise avec passion et dextérité, Emile Ledevant captait l'attention de nombreux admirateurs qui aimaient le voir sur son tour opérant par gestes experts et précis.

Le Maître potier sortait et alignait ses pièces dans la cour où le soleil achevait le séchage. Venaient ensuite l'engobe, enduit de grande finesse intérieurement et extérieurement et le décor sur chaque pot et écuelle. L'enfournage et la cuisson terminaient le travail aussi éprouvant que captivant. Emile Ledevant, dernier potier saintongeais, pouvait être fier et comblé puisque de nombreuses distinctions lui furent décernées (1935, 1937). Les palmes académiques furent une juste récompense pour une vie exemplaire de labeur entièrement consacrée à l'art de la céramique en Saintonge. Il s'éteignit peu après son four en juin 1945 à l'âge de 93 ans.

Nous aurons une respectueuse pensée pour Elisabeth et Claude Ledevant, lui-même petit-fils de l'artiste, qui nous ont confié un dossier complet sur leurs ancêtres d'où ce résumé a été tiré.

Reconnaissance : Mr Drouillard ancien Maire de Vénérand et son conseil municipal ont bien voulu aménager quelques vitrines en Mairie où l'on peut admirer quelques poteries signées *Emile Ledevant*.



Quelques dictionnaires de patois

Maït' Piârre

J'ai sélectionné, pour ceux qui veulent comprendre la signification des mots patois, lorsqu'ils lisent un texte, quelques uns des dictionnaires les plus connus. Bien entendu cette liste n'est pas exhaustive. En outre, je vous donnerai mon sentiment sur chacun d'eux. Je sais parfaitement qu'il y a une part de subjectivité, dans l'analyse d'un livre, quel qu'il soit. Mais si mes propos suscitent des réactions parmi les lecteurs, j'en serai ravi, cela permettra d'en discuter.

Il y a deux problèmes que l'on retrouve dans tous les dictionnaires :

- les mots ne sont pas tous écrits de la même façon. A titre d'exemple, la cloche de l'église s'écrira cllioche dans le glossaire de la Sefco, clioche ou kioche dans le dictionnaire de Musset et dans celui de Xaintonge, et clicoche ou kioche dans celui de l'abbé Urgel (donc dans deux pages différentes).
- Les accents ne sont pas toujours placés au bon endroit. Or on ne prononce pas de la même façon un mot comprenant un accent aigu, un accent grave ou un accent circonflexe.

Mais cela ne remet pas en cause l'ensemble du travail accompli par les auteurs de ces différents ouvrages.

Le dictionnaire de Vianney Pivetea

Je suis bien obligé d'en parler, car c'est sur cet ouvrage, daté de 2001, que vous tombez lorsque vous faites une recherche sur internet pour trouver un dictionnaire du patois saintongeais. L'intitulé est « Dicciounaere poitevin-séntunjhaes / françaes su l'arantéle » (dictionnaire poitevin-saintongeais/français sur la toile). C'est grave, car c'est une tromperie, un artifice : il n'y a rien de saintongeais dans ce livre, mais le novice qui cherche à comprendre la langue de nos anciens se laissera abuser : <http://dicopoitevin.free.fr/>

Je vous renvoie au Boutillon spécial sur « le parlanjhe poitevin-saintongeais », dans lequel nous avons clairement affiché notre opposition à cette méthode qui consiste à regrouper en une écriture unique les mots des langages du Poitou, de Saintonge et de Vendée. Les tenants de cette écriture, qu'ils appellent « graphie normalisée », au lieu d'opérer une sauvegarde de notre patrimoine linguistique, comme ils l'écrivent, ne réussissent qu'à détruire ce patrimoine, en ne tenant pas compte des spécificités propres à chaque patois.

C'est dommage, parce que c'est un travail considérable qui a été accompli par les auteurs, avec notamment des critères de recherche à partir du français ou du patois.

Ce dictionnaire peut néanmoins être utilisé par celui qui cherche à comprendre un texte écrit en poitevin-saintongeais. Mais pour tous les autres, c'est-à-dire la majorité, il ne sera d'aucune utilité.

Le dictionnaire de patois oleronais

Si vous souhaitez consulter un dictionnaire sur internet, voici un excellent ouvrage :

http://www.cabuzel.com/oleron/component/option.com_glossary/Itemid.80/

Bien entendu on y trouve des mots spécifiques au patois de la côte, lié à la vie des marins et au travail ostréicole, mais la plupart des termes du patois saintongeais y figurent, avec souvent des exemples judicieux. C'est un travail excellent ... et gratuit !

Le « Musset »



Georges Musset.

Le titre exact est « Glossaire des patois et des parlers de l'Aunis et de la Saintonge ». Georges Musset (1844-1928) est né à Thairé, dont il fut le maire. Président de la Commission des arts et monuments historiques, ainsi que de la Société archéologique de Saintes, il a publié de nombreux ouvrages sur l'histoire locale.

Son glossaire en quatre volumes, élaboré avec l'aide de Marcel Pelisson, Charles Vigen et plus tard Camille Beaulieu, est une véritable anthologie.

Le problème est que cet ouvrage est introuvable sauf, avec de la chance, dans les bouquinerie spécialisées ou éventuellement sur internet. J'ai la chance de posséder une réédition, tirée à trois cents exemplaires en 1977, et c'est pour moi un outil de travail indispensable.

Le lexique de Xaintonge

C'est un ouvrage de huit livrets, commencé en 2007. Au départ, l'objectif était de reprendre le glossaire de Georges Musset en le modernisant. Puis la rédactrice a pris en compte d'autres éléments, notamment le travail de Raymond Doussinet, et la qualité des livrets s'est améliorée.

Ce lexique constitue un travail intéressant, agréable à consulter, avec de nombreuses illustrations.

Un inconvénient : le prix élevé, soit 124,50 euros pour l'ensemble.

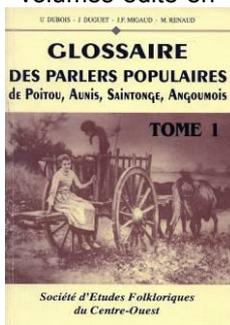
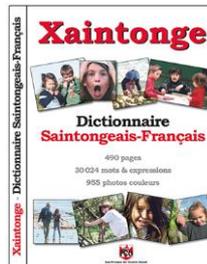
Le glossaire de la Sefco

« Le glossaire des parlers populaires de Poitou, Aunis, Saintonge, Angoumois » est un ouvrage en quatre petits volumes édité en 1992. C'est un travail collectif, ce qui limite les erreurs. Les auteurs sont Ulysse Dubois, Jacques Duguet, Jean-François Migaud et Michel Renaud.

L'avantage de ce document est que, pour chaque mot, il est indiqué le département dans lequel il est utilisé : 16, 17, 79, 85 ou 86. Pour ma part, c'est un excellent document de travail que j'utilise souvent, au même titre que le « Musset ».

L'inconvénient est la connotation du poitevin-saintongeais dans l'écriture de certains mots. Ainsi on abuse du « ll », ces deux « l » mouillés, comme dans la paella espagnole. Et encore aujourd'hui, dans la revue de la Sefco, on écrit par exemple « la salle était pllène, ol avait pu de pllace », alors qu'on aurait pu se contenter de « la salle était piène, o-l'avait pu de piace ». Également l'utilisation de « çh » au lieu du « th » de nos anciens : « çhieu cheun fait que jhapper » au lieu de « thieû cheun ... » (*Queû cheun* du côté de Cognac).

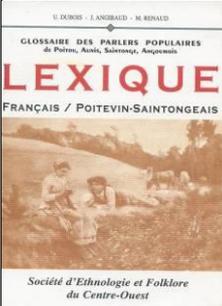
Autre inconvénient : le premier volume est épuisé, et la Sefco n'a pas les moyens financiers nécessaires pour procéder à un tirage.



Dans le catalogue de la Sefco (<http://www.sefco-subiet.eu/spip.php?article15>) les quatre volumes sont vendus 70 euros. Mais comme le glossaire est incomplet, il vaut mieux se renseigner à la Sefco.

Le lexique français/poitevin-saintongeais de la Sefco

Les auteurs sont Ulysse Dubois, James Angibaud et Michel Renaud. Ce document date de 2004. Il est intéressant dans la mesure où c'est à partir du mot français que la recherche est effectuée. L'inconvénient majeur est que pour un même mot on a plusieurs traductions possibles, sans indication, comme dans le glossaire, du département d'utilisation.



Prenons l'exemple du mot français « chiffon ». Voici les traductions préconisées par le lexique : gueneuille, pèille, peneuille, penille, peuille, repeuille, gaillon, gueneuillon, nanguèillou, pèillon, pèillou, touaillon.

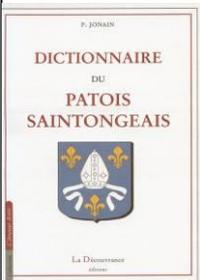
Sans autre précision sur ces différents mots. Lequel est le bon ? Quel mot utiliser et pourquoi ?

C'est, encore une fois, l'influence du « poitevin-saintongeais », qui gomme les différences en voulant créer un patois unique pour l'ensemble de la région et de la Vendée.

Dans le catalogue de la Sefco, le lexique est affiché 35 euros. L'ensemble Glossaire + lexique est vendu 100 euros.

Le « Jônain »

Pierre Jônain est né à Gémozac en 1799 et mort à Royan en 1884. Il fut « un des premiers à s'intéresser au saintongeais et aux coutumes villageoises comme objets en voie de disparition » (Dictionnaire biographique des charentais, éditions du Croît vif, page 709).



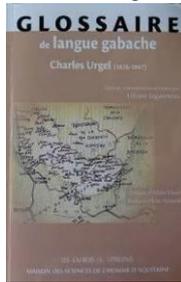
On lui doit de nombreux textes en patois, et surtout son dictionnaire, qui date de 1869, et qui a été réédité en 2006 aux éditions « La Découvrance ». Son ouvrage commence par une topographie de la Saintonge, dans laquelle il parle de l'incidence des nombreuses invasions qui ont touché

notre région. Il écrit notamment : « Nous avons dans le patois saintongeais le point de fusion précieux des deux civilisations qui se sont si longuement disputé la France ... ». Il veut bien entendu parler de la langue d'oc et de la langue d'oïl, la Saintonge se trouvant à une ligne frontière.

Ce livre de 424 pages, comporte 6 259 mots de patois, et se termine par quelques fables de Jônain. Le prix est de 30 euros.

Le glossaire de langue gabache

Charles Urgel (1876-1947) a rassemblé en quatre cahiers manuscrits, les mots du parler du nord Gironde, qu'on appelle Pays Gabaye. Liliane Jagueneau (Université de Poitiers) a pris l'initiative de rassembler les manuscrits de l'abbé Urgel dans un ouvrage sorti en 2014, dont j'ai déjà parlé dans le Boutillon n° 39. C'est une véritable opération de sauvegarde. Les écrits de l'abbé, ainsi que ses illustrations, ont été reproduits sans modification. J'ai bien aimé, notamment, à la définition du mot « chrétien », les deux schémas (chrétien vu peur darre et chrétien vu devant li), avec la description en patois des différentes parties du corps humain.



Et l'on se rend compte que le patois gabaye du Nord Gironde est quasi-identique à celui de la Saintonge.

La postface est d'Éric Nowak. Le livre est édité par la Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine (Les cahiers du Vitrezaïs). Prix : 29 euros.

Voilà les principaux ouvrages que je voulais vous signaler. Faites votre choix. Ce n'est, comme je l'ai dit, qu'une liste non exhaustive. René Ribéraud me signale notamment plusieurs autres ouvrages :

- Patois de la Saintonge curiosités étymologiques et grammaticales par M A Boucherie 1865.
- Glossaire du patois rochelais recueilli en 1780.
- Glossaire saintongeais par Marie-André-Arthur Eveillé 1887.
- Glossaire du Poitou de la Saintonge et de l'Aunis par L. Favre 1867.
- Petit dictionnaire de gabaye par Jean-Paul Douhait 2012.
- Dictionnaire étymologique du patois poitevin par Gabriel Lévrier 1867.
- Glossaire du patois poitevin par l'abbé Lalanne 1868.
- Notice du patois vendéen par Revellière-Lépeux 1806.
- Essai sur le patois poitevin ou petit glossaire par H. Beauchet-Filleau 1864.
- Poésies patoises par l'abbé Gusteau suivies d'un glossaire poitevin 1855.
- Glossaire poitevin par l'abbé Rousseau 1869.

Mais sachez que si vous voulez vous lancer dans l'apprentissage et l'écriture du patois, ces livres sont nécessaires mais insuffisants. Ils vous donnent un vocabulaire, mais pas la façon de vous en servir. D'autres documents sont indispensables, pour découvrir la façon de parler et les expressions typiques de notre langage. Ce sera dans un prochain numéro.

Et à vous, a-t-on copé le lignou ?

Charly Grenon

En complément de la très belle étude des Éfourneiges sur la Maternité, j'ai demandé à Maït' Gueuron de faire un article sur le « lignou ».

Ouvrons le « Musset ». Au mot **lignou**, que lisons-nous : Filet lingual. *En li copant le lignou, i-l a pas p'rdû ses cinq sous*, dit-on d'une personne bavarde parce que, dans le temps jadis, ce fil était coupé par des rebouteux, des panseurs. Fin de citation. D'où la locution proverbiale, qui présente tout naturellement quelques variantes : *Thieû-la*

thi y a copé le lignou a pas volé (ou a bein gagné) ses cinq sous ...

Pourquoi ce substantif ? C'est également le « Musset » qui fournit l'explication. Ce filet lingual du tout jeune enfant était, dans certains cas, tellement résistant que nos ancêtres le comparèrent au fil dont se servent les cordonniers (les bouifs), le ligneul, lignou en patois.

Et gratifièrent également de ce terme, qui n'est pas exclusivement charentais, le chiendent (*cynodon dactylon*), la plante que nous appelons *sarmazelle*, *sarmadelle* ... A ne

pas confondre avec sa cousine germaine la *sarnuge* (l'agrostis blanche) qui est une graminée analogue. Ténacité et longueur des racines furent également comparées au ligneul du bouif. Celui-ci l'utilisait enduit de poix mais on s'en servait aussi, autrefois, pour attacher les touffes de soie d'une brosse ou pour lier ensemble les *pues* (broches) des peignes.

Il ne semble pas qu'une éventuelle anomalie du lignou ait concerné uniquement le nouveau-né, mais également, un peu plus tard, lorsque l'on constatait que le bambin avait des difficultés à parler, il avait, relate Bescherelle, « la langue gênée dans ses mouvements par quelque vice dans la conformation du filet ».

Chez le lexicographe, les locutions rejoignent les nôtres :

« Il n'a pas de filet. On lui a bien coupé le filet. Il a eu le filet bien coupé » disait-on dans le sens de « C'est un fameux babillard », ceci au 19^{ème} siècle - et probablement bien avant – dans l'ensemble de l'hexagone.

D'ailleurs, selon le « Petit Larousse de la médecine » (1976), « le filet ou frein de la langue doit être sectionné chirurgicalement lorsqu'il gêne l'allaitement du nouveau-né », certes, ou plus tard « s'il gêne l'élocution ».

La seule différence entre *aneût* et *d'aûte cot* réside dans le choix du praticien auquel il est fait appel. Voilà pour le sens propre. Mais il est évident que ces dictons rimés affectionnés de nos anciens s'entendaient essentiellement – et par extension – au sens figuré. Avec le soupçon de malice qui convient ...

Le coin des fines goules

Les patates dans le diable

Quand j'étais *in jhène drôle*, ma grand-mère me disait parfois : « *De sèr, j'h'allont faire des patates dans le diable* ». Et c'était un régal. Le diable, c'est un récipient



ventru en terre, muni d'une queue, dans lequel on peut faire cuire, sans matières grasses et sans eau, tous les légumes : pommes de terre, ail, oignons, carottes, châtaignes etc. Ainsi,

la saveur des aliments est préservée. Il est très utilisé dans notre région. Le diable ne craint pas le feu, d'où son nom (dixit Charly Grenon).

Charly Grenon nous explique, dans son livre « Saveurs des mets, saveur des mots » (éditions Sefco) que lors de la première utilisation, il ne faut pas oublier de lui frotter le derrière avec une gousse d'ail « pour l'empêcher de peter ». « Il faudrait donc en faire autant à Mémé dit un jour *in jhène drôle* à qui cette précaution était enseignée ! ».

Donc, pour les patates dans le diable, il faut prendre des pommes de terre moyennes et bien les laver, mais ne pas les peler. Les mettre dans le diable, et faire chauffer sur le gaz à l'aide d'un diffuseur.

Remuer régulièrement pour que la cuisson soit uniforme : vous pourrez dire que vous avez eu la chance d'avoir pris le diable par la queue ...

Pour vérifier la cuisson, piquer les pommes de terre, et si le couteau s'enfonce sans problème, *les patates sont thieûttes*. Les vraies fines goules (dont je suis) ajoutent, quelques minutes avant la fin de la cuisson, des gousses d'ail avec leur peau.



Pour vous régaler, ouvrez un boîte de sardines à l'huile ou encore des filets de hareng à l'huile. Ouvrir les pommes de terre fumantes, dans l'assiette, et ajouter un peu de beurre salé des Charentes.

Dégustez avec les sardines ou les harengs, sans oublier les gousses d'ail, qui sont confites par la cuisson. Un vrai régal.

Attention, les patates se mangent avec la peau. Mais si vous êtes *zirou*, vous pouvez les peler.

Maît' Piârre

La galette saintongaise

Et maintenant le dessert. C'est notre fidèle lectrice amoureuse de la poésie, Cécile Négret, qui nous donne une recette de la galette saintongaise (la photo est de Patricia Négret).

Née au cœur du pays saintongeais, la galette charentaise orne les tables de fêtes depuis plusieurs siècles. On la dégustait autrefois lors des baptêmes, communions, mariages et fêtes villageoises. Dans les années trente, elle fut commercialisée sous le nom de galette « Goulebenèze »,

l'écrivain ayant accepté de lui prêter son nom. Aujourd'hui, elle se savoure au petit déjeuner, au goûter et en toutes occasions festives, accompagnée d'un café, d'un thé, ou d'un petit verre de pineau. Selon les recettes, il est de nombreuses variantes dans le dosage des ingrédients. Certaines comportent aussi de la levure.

Celle que nous présente Cécile Négret, héritée de sa grand-mère et transmise de génération en génération comme un bijou précieux, est au cœur de toutes les retrouvailles familiales, pour le bonheur des petits et des grands gourmands.

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20mn

Temps de cuisson : 20mn

170g de farine, 100g de beurre demi-sel, 100g de sucre semoule, 1 œuf entier + 1 jaune, 1 pincée de sel, 25g d'angélique confite.

Coupez l'angélique confite en petits dés.

Faites ramollir le beurre.

Dans une terrine, mélangez tous les ingrédients et formez une boule de pâte homogène.

Travaillez-la avec les mains jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts.

Étalez-la sur une tôle beurrée et farinée d'environ 25cm de diamètre.

Badigeonnez la pâte de jaune d'œuf avec un pinceau.

A l'aide d'une fourchette, dessinez un quadrillage.

Faites cuire au four préchauffé thermostat 7 (210°) pendant 20mn.

La galette doit avoir pris une belle teinte blonde et une texture moelleuse.

Laissez la refroidir complètement avant de la disposer sur un plat.

Boun' ap'tit !!

Cécile Négret

Le combat aérien du 5 mars 1944

Jhustine

Quelques jours avant le second bombardement du camp d'aviation de Fontenet (voir Boutillon n° 39), âgé de 13 ans, je me trouvais dans la cour de la ferme, au hameau de chez Brenaud, commune d'Asnières la Giraud.

Soudain, surgissant derrière les arbres, volant très bas, apparut un avion de chasse américain. Couleur bleu acier, il était reconnaissable grâce à la bande blanche avec une étoile au centre, peinte sur le fuselage. Des tracts avaient été lancés précédemment pour permettre aux habitants d'identifier les matériels et uniformes alliés. L'avion disparut aussitôt, mais quelques secondes plus tard, retentirent des tirs de mitrailleuse tandis que les balles crépitaient sur les tuiles du hangar.

Depuis quelques temps déjà, le réflexe était acquis, et je fis un superbe plat ventre. Bientôt, tout proche, se firent entendre crépitements et détonations. Avec ma mère, nous nous précipitâmes derrière le hangar. A deux cent mètres, un gigantesque brasier dégageait une énorme fumée noire, d'où, tel un feu d'artifice, des projectiles incandescents partaient dans toutes les directions. Sur le moment nous n'avions pas compris ce qui se passait.

En réalité, le chasseur Américain que j'avais aperçu, était à la poursuite d'un quadrimoteur Allemand qu'il avait mitraillé entre le bourg de Mazeray et le hameau de la Laigne. Celui-ci en feu et perdant de l'altitude, était venu, de son aile gauche, heurter de grands arbres ce qui l'avait fait dévier de son trajet, après avoir laissé l'aile sur place.

Il s'était abattu dans une vigne après avoir fauché quelques pêcheurs et un poteau électrique en bois. Mon père et ma grand-mère qui travaillaient dans les champs, témoins de la mitraillade, avaient cru qu'il s'était écrasé sur le village. Il en était de même des habitants du bourg qui accouraient avec des médicaments et des pansements pour nous porter secours. Ils furent arrêtés par un membre de l'équipage pour soigner les rescapés en bien piteux état, mais qui avaient néanmoins réussi à évacuer l'avion avant qu'il ne s'embrase. L'un des aviateurs entre-autre, agonisait sur le bord du talus, une balle de mitrailleuse dans la gorge. Les autres, tous blessés furent évacués sur l'hôpital de St Jean.

A peine un quart d'heure après le crash, un

détachement de soldats allemands en armes, arrivait au pas de course du camp de Fontenet, croyant que c'était un avion allié qui se consumait. Sans la présence miraculeuse de ces arbres qui le dévièrent de son trajet, il s'écrasait sur notre hameau avec les conséquences que l'on peut imaginer. Les Allemands laissèrent une sentinelle pour garder l'épave, mais le lendemain dimanche, c'est une véritable foule qui vint sur les lieux, chacun voulant emporter une pièce en souvenir. Le soldat essaya bien de s'y opposer, mais de guerre lasse, il abandonna et alla s'asseoir un peu plus loin.

Le même jour, deux autres avions du même type furent abattus dans les environs ; l'un à Courcelles, l'autre au Gicq. D'après un document de « Herbet » paru dans l'Angérien, ces avions revenaient du golfe de Gascogne ou ils effectuaient des missions de reconnaissance ou d'offensives en attaquant les convois alliés ou en appuyant les sous-marins d'attaque allemands. Sur le retour, ils furent repérés et pris en chasse par des avions d'escorte américains qui accompagnaient des bombardiers B24 en mission de bombardement sur plusieurs bases allemandes du Sud-ouest. Vers Bergerac, ils furent repérés et pris en chasse par trois avions américains. Cognac subissant un bombardement, ils tentèrent de rejoindre leur terrain de Fontenet, mais tous furent abattus avant.

A Fontenet, ces avions étaient arrivés en novembre 1943 et le groupe complet et son commandement en février 1944. Six à neuf de ces appareils y stationnaient en permanence. Ils constituaient un danger journalier pour les convois Alliés entre Gibraltar et la Grande Bretagne, d'où sans doute les deux bombardements sur Fontenet, le 31 décembre 1943 et le 27 mars 1944 et les fréquents mitraillages au cours de l'année 1944.



Chasseur US Mustang P51



Focke Wulf 200 Condor

Chin oub' cheû ?

Charly Grenon

Lorsque j'étais jeune, j'entendais mon grand-père dire « chin » pour la préposition « chez ». J'ai cru, un temps, que c'était son parler à lui seul, car je lisais « cheû » partout, y compris et surtout dans « Le Subiet ».

Mais un beau jour, une tante de Pisany côté maternel m'a débousqué dans le *piancher* familial l'*ébarouissant* « Carthéjime de la jhénesse thi veut se marié », du saujonnais Évarisse dés Pibiàs (E. Peneau), mis en *émolé chin* Monsieur Hus, en Saintes, 13 rue Saint Michâ, en 1897. Cette forme « chin » est plusieurs fois utilisée à l'intérieur de l'ouvrage.

Puis j'ai trouvé « chin nous », « chin vous » dans le « Manuscrit de Pons » (18^{ème} siècle), et dans le Glossaire de Georges Musset, qui l'écrit également « chen » ou « chein », sans doute pour mieux localiser la prononciation. Exemple : Chein Beurnet pour Chez Brunet, commune de

Cozes.

En locution avec un verbe de la troisième personne du pluriel : « ... et chin-zeû sont benézes », « les gens d' chin-nous » ou de « cheû nous », les gens de la maison, mes parents et aussi ceux de mon pays.

« Cheû », lui aussi attesté au 18^{ème} siècle, et quelquefois orthographié « cheux », semble avoir été d'un usage plus général que régional car on le trouve en Aunis, en Lorraine, au Canada, en Picardie et en Normandie.

Je détiens une petite poterie ancienne de ces deux derniers terroirs portant l'inscription « D' cheu nous ». Et Musset nous apprend que Vaugelas note et condamne la prononciation « chez vous », « chez moi », « chez lui », dont la Cour usait.

En optant pour « chin », mon aïeul ne tombait pas sous le coup de l'anathème du célèbre grammairien ...

Jean l'Ainé VANDERQUAND, vicaire de Courcoury puis curé de Virollet et de Gémozac

Ramon Rodriguez

Jean VANDERQUAND aîné, naquit à Courcoury le 6 juin 1754, fut vicaire de cette paroisse (1781-1784), puis curé de Virollet. Il fut nommé à la cure de Gémozac en lieu et place d'André Bertrand ROBERT, destitué pour refus du serment civique. Il en prit possession le 17 avril 1791.

d'ailleurs naquit son premier enfant, six mois après son mariage.

Le 21 brumaire an 2 (11 novembre 1793) il envoya à Rochefort ses lettres de prêtrise aux représentants du peuple en mission ; le 22 du même mois, il obtint du directoire du

Le jourd'hui dixsept avril 1791, dimanche des rameaux, je soussigné, ayant été nommé et proclamé par la assemblée électorale du district de Saintes - Curé Constitutionnel de la paroisse de Gémozac, et institué suivant les remplacements formés Canoniques dans la dite place par Monsieur Robinet évêque - Constitutionnel du département de la Charente inférieure, pour remplacer Le sieur Robert, qui est destitué par son refus d'émettre le serment - Civique prescrit aux ecclésiastiques fonctionnaires publics par la loi - Du 26 décembre dernier, ai pris possession de la dite cure de Gémozac, par l'émission légale de mon serment avant la messe paroissiale de ce jour, que j'ai célébrée, en présence d'une grande affluence de peuple, de la municipalité et des gardes nationales de cette paroisse : que Dieu soit glorifié ! que les Français soient heureux et libres !

Vanderquand Curé de Gémozac

Il était le fils d'Eutrope ou Jean-Eutrope (1728-1803), bourgeois et marchand, sieur de la Guillauderie, et de Catherine SICARD (~ 1730-1811).

Il s'est marié, à l'âge de trente-huit ans, le 20 janvier 1793 à Gémozac avec sa servante Suzanne RENAUD, fille de Pierre (~ 1740-< 1793), cultivateur à Gémozac et Marie CHARRON (~ 1740-< 1793). Suzanne était née à Saint-Fort-sur-Gironde le 16 juillet 1764.

De ce mariage naquirent plusieurs enfants :

- 1) Jean-Baptiste Lepelletier VANDERQUAND, né à Gémozac le 13 juin 1793, décédé aux Gonds le 17 septembre 1863, à l'âge de soixante-dix ans.
- 2) Sophie VANDERQUAND, Célibataire, née à Saintes le 14 août 1795, décédée aux Gonds le 5 mai 1868, à l'âge de soixante-douze ans.
- 3) Beaufrepaire dit Jean VANDERQUAND, notaire à Préguiillac et à Saintes, maire de Berneuil (1843-1844), né à Saintes le 23 décembre 1797, avant-veille de Noël, décédé aux Gonds le 11 novembre 1856, à l'âge de cinquante-huit ans.

Il s'est marié, à l'âge de vingt-huit ans, le 18 avril 1826 aux Gonds avec Marguerite BLANVILLAIN, fille de Pierre (°1777), Meunier, et Marguerite BARBEREAU (°1778), née aux Gonds le 1er octobre 1804, décédée à Saujon le 16 avril 1887, à l'âge de quatre-vingt-deux ans.

4) Alexis VANDERQUAND, propriétaire à la Baine, né à Saintes le 25 novembre 1803, décédé à Chaniers le 3 février 1864, à l'âge de soixante ans.

Il s'est marié, à l'âge de trente ans, le 2 septembre 1834 à Chaniers avec Jeanne Marceline BARRAUD, fille de Louis Dominique Bernard BARRAUD (°1779), percepteur des contributions directes, propriétaire à Beauregard et Jeanne Adélaïde MOUCHET (°1782), née à Chaniers le 10 janvier 1809.

On a donc l'exemple d'un curé défroncé, exerçant dans la paroisse de Gémozac au temps de la Révolution, qui s'est marié dans cette même ville de Gémozac, où

district de Saintes un arrêté stipulant qu'il lui serait payé une rente de 1 200 livres, allouée aux ministres du culte qui renonçaient au sacerdoce. Il devint professeur de grammaire à l'Ecole Centrale à Saintes.

Au mariage de son ami François-Marie Bourignon avec Marie Geneviève Hillairet, le 9 janvier 1792 à Migron, il chanta des couplets en patois de sa composition. Ces couplets ont été publiés dans le *Journal Patriotique et Littéraire de Saintes* (n° du 10 février 1792) sous le titre : *Chanson chantée par un paysan de Courcoury à la noce de François-Marie Bourignon, professeur de rhétorique et rédacteur du journal de Saintes.*

En voici un extrait :

O bein bon ser ! bell' mariée
Yé bon ser ! nout cousin François,
J' seus v'nu chez vous passer la s'rée
Pre vère de jolis minois.
Jarnigoné ! Jarnigoné ! belle demoiselle,
Ne minprisez pas un pésant,
Dam' j'ons le thieur ben plus fidèle
Et d' la vigueur à l'avenant. (bis)

Cousin François j' te facilite,
Ben prose te baillant de l'esprit,
Mais thieu ne fait pas le biâ mérite
In drôle vaut mieux qu'un grous écrit.
Moun enfant, moun enfant, sais queme ton père,
Sais bon mari, bon citoyen,
Ta rétolique est un grimouère
Où nos pauvresses n'entendant rin. (bis)

Un épisode peu connu : en 1795, les frères Vanderquand aident Barrère à s'évader de la prison de Saintes. Bertrand Barrère était un ami de Robespierre. Il était rapporteur du Comité de Salut Public. Le 9 thermidor, il lâche Robespierre et échappe à la guillotine. Il est condamné à la déportation et enfermé à la prison de Saintes, à l'Abbaye aux Dames.

Voici un extrait des mémoires de Barrère :

1795 – Saintes : **Nuit du 4 brumaire an IV (25 octobre) : Barère s'évade de l'Abbaye aux Dames**

Source : Mémoires de Barère, publiés par Hippolyte Carnot en 1843

Il y avait dans l'administration du district un excellent homme, nommé Eutrope Vanderkand, descendant d'une famille hollandaise réfugiée et depuis longtemps établie dans un bourg près de Saintes. Cette famille Vanderkand était toute patriote ; l'un des frères, l'aîné de la famille, était un ancien professeur de belles-lettres très instruit et digne. Il demeurait dans les dépendances de l'abbaye convertie en prison.

Ils m'offrirent de l'argent, des vêtements, des secours en tout genre

M. Vanderkand cadet, administrateur du District, avait loué quelques-uns de ces bateaux de pêcheurs qui sont sur la Charente en face du village de Courcoury où

habitait sa famille.

L'aîné me fournissait à Saintes le moyen de sortir de l'enceinte de la prison ; et le cadet m'attendait, déguisé en batelier avec deux de ses amis, pour me faire traverser la Charente ; sur la rive opposée trois chevaux nous attendaient.

Nous traversâmes pendant toute la nuit cette partie de la Saintonge qui mène dans les défilés de Jonzac, et ensuite dans les bois et les landes qui avoisinent la ville de Montendre.

Note : Le cadet, Jean dit Eutrope (1761-1805), aurait été Notaire de l'an VI à son décès, administrateur et en février 1794, vice-président du district de Saintes. Il sera ensuite conseiller municipal.

Jean Vanderquand est décédé aux Gonds le 9 octobre 1812, à l'âge de cinquante-huit ans. Son épouse est décédée aux Gonds le 9 septembre 1821, à l'âge de cinquante-sept ans.

Kétoukolé Jhoël



Bien entendu ce Kétoukolé n° 39, a eu droit également à son lot de réponses fantaisistes, dont instruments chirurgicaux pour crever des abcès mal placés.

Au niveau des gagnants, le plus prompt a été Michel Valière

de St Junien, un des pères de l'UPCP, avec sur ses talons une meute de vieux copains où l'on retrouve Gilbert l'Alsacien, Fanfoué le Grenoblois, Riquet le médecin d'Indre et Loire, et notre pote patoisant Nono Saute Palisse qui dans sa réponse fait référence à ce qu'il a vu pratiquer en vannerie chez notre regretté Châgne Dreit.

Bravo à tous, et en récompense, ils sont assurés de continuer de recevoir le Boutillon gratuitement.

Ces outils en bois dur, généralement en buis, ou houx sont des fendoirs (ou fendours, ou beûs, ou bûs,...) à osier. Mais ils servent également à fendre d'autres végétaux utilisés en vannerie comme le rotin, le jonc, voire le noisetier... Les brins étaient fendus en deux, trois, ou quatre éclisses qui étaient alors désépaissies pour faire des paniers, boutillons, bourgnes de pêche, mannes, ruches (bournes, groubeuilles)...

Plusieurs métiers peuvent utiliser ces outils, le vannier bien entendu, mais également le mannetier (mannes), et le mandrier spécialisé dans les ouvrages de grande taille telles que les nacelles de montgolfière.

En Saintonge, on trouve 2 types d'osiers :

- l'osier ou oisi ou vîme, grandes tiges rouges d'un seul tenant et sans noeud utilisé plus particulièrement en vannerie,

- le ou la brette, grandes tiges plus jaunes, avec une multitude de branchettes ou billettes tout au long du brin principal.

Ces billettes étaient utilisées telle quelle par mon grand père Raymond, pour attacher les rameaux des vignes.

Nostalgie, car autrefois en Saintonge, il y avait un pied d'osier à chaque bout de rang de vigne, mais la machine à vendanger a tout fait disparaître, et maintenant les pieds d'osier sont devenus rares.

Mais l'attache de la vigne, façon bio revient à la mode dans les grands crus de Bordeaux.

A noter à l'époque, une autre utilisation très courante de l'osier, avec la confection d'une *riorte*, qui servait à faire le lien des fagots de sarments de vigne, ou de bois. Economique bien entendu, mais au bout de deux ou trois

ans, la *riorte* était devenue poussière, et il n'y avait plus qu'une possibilité de manœuvre, en attrapant le tout à pleines brassées (sacré souvenir de jeunesse !).

Citons deux expressions saintongeaises avec le mot *riorte*, ou *yorte* : "Avant de faire in fâgot, o faut à regarder la riorte" "Avant d'entreprendre quelque chose, il faut regarder les moyens". "O y'a pas d'chétits fâgots qui trouvant pa zeu yorte" " Chacun a une chance de rencontrer sa chacune".

Il faut également parler d'autres produits approchants faits en paille de seigle, ou autre, et peaux de ronces ou châtaigniers fendus au couteau tels que le banneton (panier à pains), les palissons, paillons, corbeilles en paille tressées pour ranger les oeufs, les céréales...

J'ai ouï dire que les peaux de ronce avaient le pouvoir de chasser les rongeurs, mais je n'en ai malheureusement jamais trouvé la confirmation nulle part. Pour en savoir plus, sur l'osier, l'usage de ces outils, et la vannerie consultez les sites qui suivent :

<http://osiervalleedelagaronne.fr/>

http://www.citedesarts.com/fr/Aff.php?select_nom=70

<http://www.vallee-du->

[ciron.com/Bommes/BommPouyaud.htm](http://www.vallee-du-ciron.com/Bommes/BommPouyaud.htm)

http://atoutepaille.canalblog.com/archives/vannerie_spirale_e_et_vannerie_diverses/index.html

https://www.youtube.com/watch?v=5_IhpNUjFoU

Et maintenant un nouveau Kétoukolé : nom ? type de bois ? pour quel, usage ?

NB : le caoutchouc a été mis là, juste pour maintenir les deux morceaux ensemble le temps de la photo.



Festifolk Jhoël

C'était Festif ! C'était Folk ! Ce 11^{ème} FESTIFOLK organisé par le Groupe Aunis et Saintonge en ce weekend du 31 Janvier au 1 Février 2015 n'a pas lui non plus usurpé son nom.

Prémisse à une future grande région, Aunis et Saintonge accueillait cette année le groupe aquitain Lous Réoules de La Réole (33), et le charentais limousin Lo Gerbo Baudo de Confolens (16).

Le programme était fixé comme à l'accoutumée :

- Samedi après-midi : spectacle gratuit de chants, danses dans la galerie marchande du grand Leclerc, sans oublier quatre petites cagouilles qui sont intervenues également à La Matinée Goulebenéze à la salle Geoffroy Martell de Saintes,
- Samedi soir : bal folk au Hall Mendès France,
- Dimanche 10 h : défilé plein de fraîcheur au milieu des étals du marché Saint Pallais,
- Dimanche 11 h : apéritif à la Maison du Folklore, avec les officiels dont Catherine Quéré, députée, et Jean-Michel Machon, maire de Saintes, avec discours échanges de cadeaux,
- Dimanche 15 h : grand spectacle au Hall Mendès France.



Lous Réoules créé en 1928 avait délégué 27 de ses artistes aquitains. Lo Gerbo Baudo créé en 1963 avait pour sa part 28 ambassadeurs de la Charente Limousine. Quant au Groupe Aunis et Saintonge créé lui en 1931, et jouant sur son terrain, il est monté en force sur scène, avec 52 adultes danseurs, musiciens, ainsi que 18 petites cagouilles (jeunes enfants d'une dizaine d'années) et trois bébés : Basile 6 mois, Léa 1 an et Romain 2 ans ½, et tout ce petit monde était joliment costumé.

Dimanche à 15 h le public était présent, et la grande salle du Hall Mendès France était comble. La présence du nouveau maire au premier rang a dû mettre du baume au cœur de nos organisateurs. Un maire qui en quelques mots d'accueil nous a dit que le folklore, lui, il était tombé dedans tout petit. En effet son père Pierre Machon était un grand patoisant, qui a fait partie du groupe Aunis et Saintonge de nombreuses années et en a même été le Président de 1967 à 1986.



Le spectacle s'est ensuite déroulé en deux parties, et chacun des groupes, sourire aux lèvres a fait voir ce qu'il avait dans le ventre. Ils se sont investis, et les spectateurs de devant les voyaient mouiller le coton, et les

entendaient *bufer* au sortir de leurs danses endiablées.

Lous Réoules avec ses accents chantants, sa joie de vivre, ses fifres, tambours, et ses farandoles nous a tout de suite transporté plus au Sud. Les femmes habillées de leurs magnifiques costumes du XVII^{ème} siècle avec des jupes et



corsages imprimés, des tabliers de couleur, avaient fières allures, ce qui ne les empêchait pas de se laisser soulever à bout de bras par leurs prétendants. Les hommes pleins d'agilité étaient en costume de

bateliers de la Garonne, et avaient un mouchoir suspendu à la poche du pantalon par une épingle à nourrice. Les musiciens étaient eux en maquignons avec blouse, foulard, béret. Le rictus des hommes au moment de la danse de la « messe de minuit » n'est pas passé inaperçu.

Lo Gerbo Baudo a été lui, à la hauteur du Festival International de Confolens mondialement connu. Dès le début, dans des bourrées entraînantes, hommes et femmes, ont fait corps avec leurs sabots de bois, où ils donnaient même

l'impression de légèreté. Les costumes colorés sont riches, et la danse de la bujada (grande lessive), n'a pas échappé aux amateurs de *bujhée* que sont les



Saintongeais. Les ébats du groupe, les grands mouvements de draps de chanvre transformés un instant en montgolfières ont plu. Mazurkas, Polkas, et autres Scottish se sont succédé au son de la vielle à roue, de la cabrette et de l'accordéon diatonique. N'oublions pas la dynamique danse des jaus, qui en Saintonge romane se font appelés jhaus.

Aunis et Saintonge a joué également ses grands classiques que le public connaît, mais il a également misé la carte des petites cagouilles en tout début de spectacle.

Ensuite le Groupe a entraîné la salle dans une journée à la ferme, après qu'un gars qui venait juste de se *déjhouquer*, et encore en *bounét de neut*, ait vidé son *pot* à *débouère* (factice, heureusement) sur le public. Recul de tous, mais aussi *grand* rire ! La danse des goretts m'a personnellement fait repartir plus de cinquante ans en arrière, quand c'était alors une grande classique du groupe. Et puis ce fut le final avec tous les groupes sur scène, la farandole au milieu du public.

Heureuses d'avoir honoré leur contrat avec maestria, et émerveillées par tant de liesse, certaines des petites cagouilles avaient leurs *jhotés* rosies de plaisir.

Merci à teurtous, et à *bintout* pour le 12^{ème} FESTIFOLK.

Cliquez pour voir des extraits du spectacle :

[Festifolk 2015](#)

Des nouvelles daû pays Maît' Piârre

Écozillage de noix



C'est la fête, ce vendredi 9 janvier 2015, chez la famille Bégaud à Villars les Bois. L'association « Art-Terre » avait invité une quarantaine de personnes pour sortir des noix de leur coquille, afin de préparer de l'huile (*de l'heûle de calàs*). Le *calà* c'est la noix en patois saintongeais. Mais c'est aussi la tête. De là à imaginer que le Saintongeais a la tête dure comme une coquille de noix ...

Chacun avait apporté quelque chose pour casser la croûte, le patron, Bernard Bégaud, offrant le pineau et le vin. La soirée s'est déroulée dans la bonne humeur, avec plein d'histoires, comme dans une veillée. Et Maît' Piârre a parlé de son grand-père Goulebenéze, avec des photos inédites proposées sur écran. Un film de cette soirée a été réalisé par notre webmaster Benjamin.

J' vous ai apporté des chansons

Dans le numéro 27 du Boutillon, daté de février-mars 2013, j'avais fait un petit reportage sur trois complices en pleine répétition sur Jacques Brel : Pierre Dumousseau,



Rémy Ribot et Pascal Coindreau. Depuis cette date, les trois compères ont donné leur spectacle à plusieurs reprises dans la région, et je suis allé les voir à plusieurs reprises.

Le samedi 17 janvier, ils sont venus à l'Espace culturel des Halles à Tonnay-Charente. Ils se sont encore bonifiés et ont ravi le nombreux public venu assister à leur prestation gratuite, qui a été filmée.

Maintenant, **l'équipe est à la recherche de salles pour continuer à présenter son spectacle.** Alors je m'adresse à tous ceux qui travaillent dans un Comité des fêtes, ou à ceux qui, tout simplement, aiment les chansons de Jacques Brel. **Écrivez un message au Boutillon, nous ferons suivre.**

Matinée Goulebenéze



Où sont-elles les matinées Goulebenéze d'antan où il fallait arriver à l'heure si l'on voulait être certain d'avoir une place. En ce 31 janvier 2015, il y avait une assistance clairsemée pour venir écouter les patoisants. Et pourtant ils ont animé le spectacle avec tout leur talent. Nous avons remarqué la présence de Birolut, de retour après une longue absence, et la prestation des petites cagouilles du groupe Aunis-Saintonge. La Sefco devrait réfléchir à une nouvelle prestation, plus dynamique, pour attirer le public.

Birolut et sa troupe à Matha

La salle des fêtes de Matha était bien remplie pour



écouter Birolut et ses amis. Citons, parmi les patoisants qui ont animé le spectacle, Rabat l'égail, Jhustine, Guenille de bonde et Rosalie.

Puis Birolut et sa troupe ont fait rire le public avec une pièce en un acte, « le mariaghe peur teurtous ». Une mère acariâtre, rôle tenu par Birolut lui-même, cherche à marier son fils (Rabat l'égail) et s'adresse à une agence matrimoniale ... La recette est destinée au festival patois de Poullignac (dernier dimanche de juin). La troupe se produira le 28 février à 21 heures au théâtre de Chalais.

Une étude sociologique sur les camping-car Par le Professeur Birolut



Le célèbre sociologue Roger Pelaud, plus connu sous le nom de Professeur Birolut, a acquis, au fil des ans, une renommée internationale qui va bien au-delà des limites de la Haute-Saintonge. Ainsi, à l'instar d'un ancien Président de la République, il donne des conférences dans tous les pays. Dernièrement, c'est à

Matha, dans le grand amphithéâtre de la salle des fêtes, qu'il reçut des applaudissements mérités du nombreux public présent.

De nature discrète, il ne nous a pas donné le montant de ses émoluments. Mais, nous l'avons vérifié, que ses fans ne s'inquiètent pas : son nom ne figure pas dans la liste des clients d'une banque suisse, révélée par notre confrère « Le Monde ».

Des sources bien informées affirment qu'un fauteuil lui sera réservé à l'Académie Française lorsqu'un « Immortel » cassera sa pipe*. Il est vrai que l'habit vert lui siérait bien. Birolut a simplement émis une condition : remplacer l'épée traditionnelle par un couteau à tuer les goretts, ce qui ne devrait pas poser de problèmes.

Depuis peu, il s'est spécialisé dans la sociologie des camping-cars. Il est devenu très pointu sur la question, et est

régulièrement consulté par les grands de ce monde lorsqu'ils souhaitent investir dans un tel véhicule pour promener *leû bourjheoise et leûs drôles*.

Récemment c'est l'émir du Koweït qui a spécialement affrété un aéroplane pour le faire venir afin d'avoir son avis. L'émir, qui souhaite profiter d'une semaine de RTT pour prendre des vacances, veut acheter une vingtaine de camping-cars pour y fourrer les femmes de son harem afin de leur faire visiter le pays.

Le professeur Birolut s'est fait un plaisir de lui vanter les avantages et les inconvénients d'un tel moyen de transport.

Compte tenu de ses nombreux déplacements, nous avons eu la chance de le filmer lors d'une conférence à l'Université du troisième âge de la Sefco, à la matinée Goulebenéze à Saintes. Écoutez-le, ça en vaut la peine.

Acachét su thièle iorte : [Birolut camping-car](#)

* C'est un comble, pour un « Immortel », de mourir.

Maït' Piârre

Baselit et coquatri, beurnocion ! Charly Grenon

Les noms suivis d'un astérisque sont dans le « Dictionnaire biographique des Charentais » (Croît vif).

L'effroi de ma grand-mère n'était pas feint quand par malheur elle levait dans son *pâr in eu coquatri*. Elle s'empressait de l'*ébouiller* d'un maître cot de talon, *beurnocion* ! On croyait dur comme fer, en effet, que *thièle saloperie sans jhaune ni cothille* avait été pondue par in *jhaû* (un coq) ou *ine ghéline jhâlee p'r ine serpent* (une poule fécondée par un serpent). D'ailleurs, selon Rainguet* *cocatrix* ne se disait-il pas pour un coq châtré dans l'arrondissement de Jonzac ? En d'autres endroits, *coquâtre* désignait le volatile dont la castration n'était qu'à moitié réussie, monnaie courante en vieille lune, paraît-il. Aussi, du côté de Barbezieux, dont les chapons, d'après le gastronome Goulebenéze* étaient particulièrement estimés, redoublait-on d'attention lors de la délicate intervention (1). Grâce à Pierre Rézeau*, nous savons depuis maintenant une trentaine d'années que notre *coquatri* n'est qu'un petit œuf sans jaune, de début de ponte chez la poulette et de fin de vie chez la vieille géline.

Dans l'ancienne France on croyait que le basilic était né d'un coq. Rabelais* confirme que le coquatri est une espèce de basilic, reptile fabuleux dont le regard était mortel, et que certaines campagnes prétendaient sortir d'un œuf de coq cassé par un crapaud. Ne contait-on pas que le basilic se tuait lui-même s'il se regardait dans une glace ? Aussi, au sens figuré, l'œil de basilic était-il caractérisé par un regard méchant, haineux, terrible !

Des créatures daû Diable !

D'où proviennent ces superstitions et les légendes populaires qui s'ensuivent ? Elles semblent aussi vieilles que l'humanité, chaque terroir y apportant sa touche.

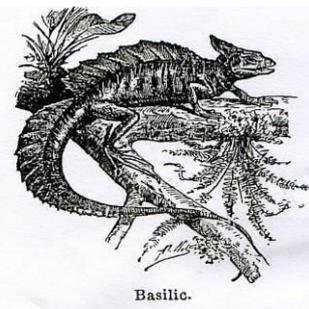
Coquatrix est issu de bas-latin et désignait le crocodile au Moyen âge, le *corcandille* des vieux Charentais que les anciens espagnols appelaient « cocotriz » : un animal fabuleux que le peuple croyait être une espèce de basilic vivant dans les cavernes et les puits. C'est ce que nous apprend Pépé Bescherelle. Mais on donnait également ce nom à toutes sortes d'animaux fabuleux dont les dépouilles présumées se voyaient suspendues dans les églises sous la dénomination de guivres, tarasques et autres dragons dont le mythe de Saint Georges vulgarisa des images après les croisades.

Le mythe du cocotriz se retrouve, renouvelé d'Andromède, dans l'épisode de Renaud et d'Angélique, rapporte le Larousse encyclopédique de Claude Augé (1854-1924). Cet environnement à dormir debout de *créatures endôminées*, d'un bestiaire déjà riche de *revins*, *bigournes*, *ganipotes* et autres *beïtes faramines* hantant la Chasse-Gallery (ou galerite), frappait l'imagination de nos ancêtres qui en rajoutaient, aux veillées, pour mieux terroriser l'auditoire, en particulier celui des drôles !

Je me souviens personnellement avoir écarquillé les yeux (*rouillé les euils*) à la Saint Eutrope de mon enfance, dans un cabinet de curiosités présentant le squelette d'une jeune sirène, femme-poisson superbement bricolé, prétendument capturée au large de je ne sais plus quel archipel lointain !

La légende a inspiré le réel.

Précisons que le basilic existe réellement. C'est un genre de reptile de la famille des iguaniens originaire d'Amérique et vivant sur les arbres, ayant pour espèces principales le basilic à capuchon et le basilic à bandes, originaire du Mexique, ainsi nommé à cause de six à sept bandes noires qui règnent en travers de son dos.



Basilic.

Linné, frappé de la ressemblance de l'animal, le célèbre basilic des anciens, lui a appliqué ce nom. Mais il est aussi inoffensif que l'autre avait de puissance malfaisante. La tradition a transmis jusqu'à nos jours le souvenir de la bête fabuleuse imaginée par nos aïeux.

Il n'y a pas si longtemps, nous l'avons dit plus haut, les fermières pensaient que les œufs bardés, à enveloppe membraneuse et sans vitellus, étaient pondus par un vieux coq et donnaient naissance à un basilic auquel on attribuait la faculté de tuer par son seul regard.

Ce n'était certainement pas le cas du varan, découvert à l'île Madame par le savant paléontologue charentais Didier Néraudeau*, en quelque sorte le plus lointain prédécesseur de notre *baselit* !

Bien que l'étymon soit identique (le grec basilikos = royal), rien à voir non plus avec le *baz'lit* chanté par Évariste Poitevin* dans « La valse daû cougnat » : l'*ocyanum basilicum* de Linné, plante aromatique utilisée en cuisine.

Quant à *thiélées veurmines* fantastiques, il est étrange que l'abbé Noguès n'en souffle mot dans son remarquable travail sur « Les mœurs d'autrefois en Saintonge et en Aunis ».

Cocatrix était le patronyme d'une célèbre famille de la bourgeoisie parisienne au 13^{ème} siècle. Plus près de nous, Bruno Cocatrix fut un directeur de Music-hall, l'Olympia.

Des gens qui s'illustrèrent brillamment dans leurs domaines respectifs. Il en fut différemment de Basilic le despote, dont le Larousse d'Augé, déjà cité, a résumé l'existence d'aventurier peu recommandable, finalement « occit coum in maufazant coquatri de chin nous... ».

(1) Pour Raymond Doussinet*, « cet œuf est, dit-on, fécondé par le Diable qui a pris la forme d'un crapaud ou d'un serpent » (Les travaux et les jeux en vieille Saintonge).

Thieuques dates à r'teni

Spectacle des Qu'étou qu'o lé en 2015

Josette Guérin-Dubois nous communique :
 Les 25 membres de la troupe présenteront dès le **21 mars** leur nouveau spectacle (+ de 2h) écrit par **La Cagouillette daus Ebaupines**. On y verra :
 -8 enfants (7 à 12 ans) et une adulte dans :
 « **O mouille peur le pailloux** »
 -6 jeunes (de 12 à 16ans) dans une libre adaptation de Feu Célestin d'Odette Comandon :
 « **Gustine** »
 -Le groupe des adultes dans une pièce d'une heure :
 « **M'sieur François** »

Plusieurs sketches inédits permettent les changements de décors.

SPECTACLES PREVUS POUR LA SAISON 2015 :

Ambleville (16130) (salle des fêtes) Samedi 21 Mars

Spectacle complet

Salles d'Angles (16130) (salle polyvalente), Vendredi 27 Mars, Samedi 28 Mars, Dimanche 29 Mars (14h30)

Spectacle complet

Châteauneuf (16120), Samedi 11 avril *Spectacle complet*

Segonzac : Festival de Grande Champagne (16130)

(salle des distilleries) Vendredi 17 Avril et le Samedi 18 Avril pour les **Adultes seulement**

Saint Sulpice de Cognac (16100) Samedi 9 mai *Spectacle complet*

L'association LES BAT'AJHASSES organise le **22 février 2015** sa huitième Bourse aux Livres, Vieux Papiers et Cartes Postale au complexe Associatif de MATHA. Dédicaces d'auteurs régionaux.

Entrée gratuite. Pour tout renseignements et inscription : Khatleen Mazouin : tel. 05 46 58 75 45.

Le groupe folklorique des Éfourneigas

Mercredi **4 mars** Royan salle de spectacle (Avenue Gambetta) les Éfourneigas et les Déjhouqués offrent un spectacle commun au profit des restos du coeur à 15h entrée gratuite.

Spectacle folklorique avec folklore saintongeais et les échassiers de Soustons (40) le **8 mars 2015** à la salle polyvalente de Semussac à 15h. Entrée 6euros avec goûter offert. réservations au 06.71.46.56.16

Loto le samedi **21 mars** à Semussac le soir à 21h00.

Le groupe folklorique des Déjhouqués

Dimanche **22 février** : Fête du Mimosa à Saint Trojan Les Bains

Mercredi **4 mars** : Restos du coeur à Royan avec le groupe des Éfourneigas de Semussac

Festival patois de la Sefco à la salle Aliénor d'Aquitaine à Saint-Jean d'Angély le **25 et le 26 avril**.

Foyer théâtral de Gondeville

Le **samedi 28 Février** 2015 à 20h30 et le **1er Mars** 2015 à 14h30, les deux représentations ont lieu à la salle des fêtes de Gondeville.

Programme :

"Le chat est dans le cambouis" pièce en Français de Bruno Rousse (Nono Saut'Palisse) écrite en collaboration avec la troupe du Foyer Théâtral

"La p'tite Parisienne" saynète en patois et en français de Nono Saut'Palisse

"Le fantôme de Jharmaine" pièce en patois de Nono Saut'Palisse.

Birolut et sa troupe dans « Le mariaghe peur teurtous » au théâtre de Chalais le **28 février** à 21 heures.

Pierre Dumousseau

Samedi 28 février 16h : contes pour les jeunes; bibliothèque de St Martin de Ré, et à 20h30 : contes pour adultes; salle Vauban St Martin de Ré

Samedi 7 mars: spectacle "Brel", à 20h30 Salle des fêtes Port-des-Barques

Dimanche 8 mars: salon et animation contée salle des fêtes de Chaniers (toute la journée)

Samedi 28 mars: plusieurs interventions contées dans le cadre de la Citadelle de Blaye (séminaire sur l'estuaire)

Vendredi 8 mai: ouverture du festival du conte de Mornac s/Seudre à 18h30.

Saintonge dorée

Motocross championnat élite Du samedi 28 février au dimanche 01 mars 2015 : Circuit du Puy de Poursay 17400 – MAZERAY Tél : 06 07 25 45 40

<http://www.motoclub-angerien.com> mca17@voila.fr

Semi-marathon de Taillebourg Dimanche 01 mars 2015 Tél : 05 46 93 79 84 *Contact* : Ludovic Erable

Maison du Chat Bleu (Tél 09 77 64 32 35) à **Saint Savinien**

Du **lundi 02 mars au vendredi 06 mars** 2015 Stage vocal, formation ouverte à tous.

Du **samedi 28 mars au dimanche 29 mars** 2015 Stage rythme. Formation destinée à tout instrumentiste ou chanteur désirant améliorer son assise rythmique pour affiner sa musicalité.

Concert des professeurs samedi 07 mars 2015 organisé par l'Association « Comme ça vous chante » Abbaye des Augustins St Savinien Tél : 05 46 32 04 72

Cirque du Gamin, 68 faubourg Saint Eutrope ST-JEAN-D'ANGELY Sous chapiteau Tél : 06 88 57 70 49.

Samedi 7 mars 19 h et dimanche 8 mars 16 h (Les petits vagabondages)

Samedi 14 mars au dimanche 15 mars (Clown pour adultes et grands enfants) Stages de 9h30 à 12h30

École nationale de cirque de Châtelleraut Le **mercredi 25 mars 2015** Organisé par l'association l'A4. Dans le cadre de leur formation, les élèves de l'École Nationale de cirque de Châtelleraut viennent nous présenter leur création de fin d'année. Salle Aliénor d'Aquitaine à St Jean d'Angély.

Thieûq' mots de patoués Maît' Piârre

On oublie trop souvent que le patois saintongeais a un vocabulaire très riche, qui est malheureusement peu utilisé par les patoisants. J'ai donc voulu vous donner quelques exemples.

Mistu. C'est l'âne, le baudet. Musset pense que le mot vient de « ministre », ce qui bien entendu va faire sourire nombre de nos lecteurs. En réalité, le mot latin *minister* veut dire serviteur : c'est aussi le surnom de l'âne.

Jonain estime lui aussi que le mot vient de *minister*, Il précise que « dans nos armées, les ânes et les mulets sont chargés des affaires de l'État » : ils sont des serviteurs.

Égail ou aigail. C'est la rosée du matin. Le mot vient du latin *aqua* (eau) qui a donné en vieux français *aigue*. D'où la ville d'Aigues-Mortes. D'où les mots dérivés :

Egaillé : éclaboussé, couvert de rosée

Egailloux, égaillouse : se dit d'une fille aux mœurs légères qui va courir les champs dans la rosée pour retrouver des galants.

Batégail : la grenouille (qui bat la rosée avec ses petites pattes).

Si cette rubrique vous plaît, dites-le nous, on continuera dans le prochain Boutillon.

Arnesse bricole Jhustine

Chez Bas d'au thiu, ol étet pas le grand luxe, mais coume o diset la Gharmène, nous ancien s'en sont bin contenté, pouvons feire de minme ! I l'alliant' encouère tiré l'eau au poît, la thieusine se fazet' au feu d'la ch'minée et tout l'reste à l'adon. Dans l'fond d'elle-minme, à l'aret bin aimé un p'tit mé d'confort quand minme, mé ol é que l'Arnesse étet pas trop coutagheu, et qu'les sou s'faziant putout rare.

C'qui la rendet' honteuse surtout, ol é quant o v'net d'la fameuille et qui d'mandiant peur allé au p'tit coin. Thieu mounument étet sacqué dans l'fond d'au jherdrin, au bout d'ine allée faniouse dés qu'o cheyet' un méchant bouillard ; o l'étet ine méchante cabane en planche pas trop bin jhointe qui laissant passé les courant d'ar et o fazet douche en minme temps.

Ine jhournée d'hivar, la Gharmène a fini peur monté su ses grand ch'vau : qu'a di,

« A moun' aghe, jh'en é t'assez, astheur, d'allé m'ghelé les fesse peur tou les temp au fond d'au jherdrin ! O peu pu continué d'minme ! »

« Eh, qu'veu tu qu'z'y fasse qu'o répouni l'Arnesse. »

« Ce que jh'veu, ol é thièque chouse de coumode, à coûté et à l'abri. »

« Rin qu'thieu ; ol é qu'tâ gagné au loto m'en doute peur avouère des rêve de grandeur pareil ; o t'faut p'tête un trône coume Louis quatorze astheur ! »

« En tout cas, jh'é pas envie d'me r'trouvé au fond d'au creu un d'thié jhor. Jh'é moune idée, ol é pas un songhe et o cout'ra pas ine fortune ; tu vâ t'en allé chez Bricolus, le grand magasin d'St Jhean, d'ampré qui z'ou vendant' en kit »

« Bin qu'étai thieu, le kit, d'au bois dur, m'en doute. »

« Mè non, espèce d'andouille, ol é qui vendant l'enghin en mourçâ, prêt'à monté. »

« Et qu'veux q' j'en fasse de thié mourça ? »

« Eh bin, thié mourçâ, tu lé mont'ra les z'un su les z'aute, dans l'chai, jhuste à coûté d'la thieusine, pusqu'astheur, jh'sont'à la r'trète et qu'jh'avon pu d'veugne. Coume thieu, o s'ra pas loin peur y allé, et surtout, o s'ra au chaud et à l'abri ; quant a toute lé salop'rie qu'tâ sacqué dans thieu l'endret, t'à qu'a les emm'né au baurié. »

Bin entendu, l'Arnesse étet point d'accord ; d'abord, o l'étet dans thieu l'endret qui trouvet teurjhou un prétesse peur v'ni s'sacqué quand la Gharmène s'étet l'vée d'au mauvais pied. Là, il était benéze à bricolé thièque z'invention qui sarviant jhamai à reun, mais o fazet passé l'temps et ol étet pas trop forçabyie.

« Qui dit, tu sé, jh'é entendu dire qu'à des moument, qu'o y a pas tout c'quo faut, ou beun' qui dounant pas assez d'espycation et qu'on s'trouve bin en'neuyé avec tout un épari d'pièce de reste. A moun' évs, o faut pas s'lancé dans thieu pièghe. »

« Eh bin, si t'é embarrassé, tu d'mand'ra au drôle à la Léontine de t'aidé, i lé pas trop couragheu mè adret coume un singhe. »

Vlà dont moun' Arnesse parti chez Bricolus cheurché l'fameu kit. Ol a pâ été reun de monté thieu l'édifice et à des mouments, croyez me qui en a fet des peurière à sa bourghoise. A fine force, i l'a fini peur y arrivé, même si ol a souvent flu s'beurdassé les méninghé peur comprendre coument ajhusté tout thieu, mé pas quession de d'mandé d'l'aide au drôle à Léontine ; pusqu'a z'ou avet v'lu, i l'allet zi feire vouère à la Gharmène de quoi qui l'étet capabyie ; thieu l'édifice, o s'ret l'chef d'œuvre de sa vie ! Un cot tout en piace, i l'appelle :

« Vint asseyé Gharmaine, vouère si o t'convint . »

I l'étet là, s'gonfiant l'jhabot, prêt à r'cevouère ine brassée d'compymint. Voué, buffe Pina ! Quand al é sortie d'au caghibi, qu'a dit,

« L'contraire m'aret étouné. Paure innocent, tu t'é encuère fait roulé dan la farine coume à l'habitude ; ol é fret coume d'a ya, ol é quésimant pire que dans la cabane ; quand jh'seu jhouquée su thieu trône coume tu dis, me sembyie que jh'ai l'courpegnon dans la gyiace, un p'tit coume les serdrine chez l'pouéssounié. Tu va r'torné vouère le vendeur et y en passé un sabon d'ma part et exighé qui t'remplace thielle salop'rie peur thièque chouse de meu. »

Quand Arnesse oyut' espyiqué son probyème au gâ, qu'o di l'aute,

« Je n'y comprends rien : ce genre de matériel, j'en vends depuis vingt ans, et personne ne s'est jamais plaint. »

I s'grattet l'calâ, ol l'magnet, vous en répond. Mais qui dit :

« Vous l'avez installé dehors, en plein courant d'air, s'en doutes. »

« Non, non, bin à l'abri, dans l'chai, à coûté d'la maison. »

Tout d'un cot, qu'o dit l'vendeur,

« Et l'abattant en plastique ? »

« Qu'é t'au thieu astheur ? »

« Eh bien, cet objet marron en forme de fer à cheval que l'on pose sur la cuvette des wc. »

« Ah, ol était peur thieu ! mé, jh'é cru qu'ol étet un cadeau d'la maison, jh'men seu sarvi peur feire un cadre peur le portrait d'au grand père !!! »

Les deux losses Maït' Piârre

Dans le village, il y a deux femmes qui ont la réputation de ne pas savoir tenir leur langue et de *beurlander* sur les gens de *thieulong* (des environs) : Églantine et Denise. Les habitants du village les ont surnommées « les deux losses ». Une losse, vous vous en doutez, c'est, en patois saintongeais, une médisante, une langue de vipère, qui sort continuellement son *fisson* (son dard, son venin). Je les ai observées, et laissez-moi vous raconter, en patois, une journée ordinaire de ces deux losses

Éguiantine est *teurjhou* *dârière* sa *croisée*, à *yetter* l' monde. Devant sa maison, o-l'at l'épicerie aû Père Baudrut, et la *boulangherie* à *Peigne-Chétit*. A *vouét* don c' que l' monde *ajh'tant*, et *amprès* a *vat* n'en causer avec Denise, qui *loghe* à l'aût' *bout* daû *villaghe*. Éguiantine et Denise, les deux *pu* *bounes* *losses* de *thieulong*. Quant a-l' a *bin* *bireuillé*, Éguiantine *thyitte* son *loghis*, a *bârre* le *pourtau* et *cache* la *kié* en d'ssous son *pot* de *ghiomiums*, su le *bord* de sa *croisée*. Et a *s'en* *vat* tout *châp'tit* cheû la Denise. Quant a-l' arrive devant la maison, a-l' *hûche* :

- Etes-vous là ?

- Jhe seût dan mon *dârière*, qu'o dit Denise.

Ce qui signifie, vous l'aurez compris, qu'elle est dans son arrière-cour. Mais comme elle est un peu sourde, il faut crier pour qu'elle entende.

Quant a sont installées toutes deux dans la salle à *manjher*, Denise sort deux *vârres* et *ine* *bouteille* de *lithieur* *Noirot*, *peur* se *r'monter* le *thieur*, et a *coumîçant* à *petucher*.

- Jh'ai vu à *matin* la *mère* *Pinardeau* *ajh'ter* deux *miches* de *six* *liv'* dit Éguiantine. I d'vant *avouèr* de la *compagnée*, m'en doute ! Jhe m' demande qui o peut ét' !

- O l'ét p'têt les *cousins* de *Mirambiâ*, i sont tout in *troupiâ*, répond Denise.

- Ah *vouais* ? Jh' *créyit* qu'i-l'étiat *fâchés* *dépeux* *thièle* *histouère* d'*héritaghe*. Quant' le *vieux* *Mirolâ* a *bâzi*, o-l'avait *ine* *belle* *benasse* à se *cartagher*. I-l'aviant *fait* le *partaghe*, *avant* d'*allé* se *jhouquer*, et o *paraîtrait* qu'o n'en a qui s'avant *leuvé* la *neût* *peur* *prendre* des *coutiâ* qu'étiat à *Paul* *peur* les *mett'* dans la *part* de *Piârre*. O-l'a *fait* *jholi*, le *matin* *quant* i *zou* *avant* *vouèyu* ! *Dépeûx* *thieû* *temps*, i s' *causant* *pu* !

- Et *beun* *jhe* *sait* *pas* *qui* o *peut* *ét'* *qui* *vint* *chin* *zeûx* *si* o-l'ét *pas* les *cousins* de *Mirambiâ*. O m'inquiète *thièle* *histouère*, o *faura* *que* *jh'* *me* *renseigne*.

- *Vouais*, *renseigné*-vous, *vous* m' *zou* *dinret*. A *matin* *jh'ai* *vu* le *Bardot* *ajh'té* in *mourçâ* de *beurre* cheû le Père *Baudrut*.

- Le *Bardot* ? *Qui* *ét* ou *thieû* *gâs* ? *demande* Denise.

- Et *vous* *savét* *beun*, le Père *Michâ*, le *menuisier*. *Jhe* l'*app'lons* le *Bardot* *pac'* qu'i-l'ét *pu* *sot* qu'in *mistu* (1). I v'nant d'*ajh'ter* in *feurghidaire* tout *neû*. Et tout *thieû* *peur* *mett'* in *quart* de *beurre* ! Les *ghens* sont *fou* *aneût* !

(1) *Mistu* : âne.

(2) A-l'a son *sat* : elle est *enceinte*.

- *Vouais*, *mais* *cheû* *zeûx* o-l'a des *sous*, dit Denise. I sont *p'têt* *pas* *gâgné* *bin* *hounêtement*, *mais* o n'en a ! I-l'avant *même* *ajh'té* *ine* *nouvelle* *tromobile*, *ine* *Citroën* qu'i-l'avant *dit*. *Jhe* *sét* *pas* *voure* i *trouvant* tout *thiél* *érjhent*, *mais* m'é-t-*avis* *thi* *volant* l' *monde* *dans* *leûs* *coumarce*. Et *peurtant*, *vous* *me* *qu'neusset*, *jh'aime* *point* les *bavasseries*, l' *Bon* *Yeu* *zou* *sait* !

- *Moué* *jhe* *seût* *coume* *vous*, *sti* *Éguiantine*, *jh'aime* *point* *dire* *daû* *maû* *su* les *ghens*. A *porpous*, *savau* *qui* *jh'ai* *vu*, *qui* v'nait à l'épicerie ?

- Non, *mais* *vous* *allet* m' *zou* *dire* !

- La *Mariette*, la *drôlesse* aûx *Pianghet*. A *coumînce* à *d'venit* *grouÿsse*. *Paraîtrait* qu'a *feurquente* le *Jhoseph*, in des *drôles* aûx *Noéraud*, qu'habitait au *Champ* d' la *veugne*. O m' *sembiyé* qu'i-l'avant *fait* *Pâques* *avant* les *Ramiâs*, et *que* la *drôlesse* a son *sat* (2).

- Le *Jhoseph*, est-t-ou *pas* *thieû*-la *que* l' *monde* *app'lant* « *Jhouque* *tard* » ? O-l'ét in *saute*-*beurghère*, in *chenassier*, i-l' *ét* *teurjhou* à *galopé* les *drôlesse*s, et o *m'éton'rait* *beun* qu'i s'*acoubyisse* avec la *Mariette*, *pac'* qu'i *sait* *que* *cheû* les *Pianghet* la *benasse* *ét* *pas* *bin* *grouÿsse* ! *Jhe* *sét* *point* *coument* o *va* *finit*, *thièle* *affaire* !

- *Pas* *peur* in *mariaghe*, o *m'éton'rait*, *répont* *Éguiantine*. *En* *parlant* d' *mariaghe*, *savau* qu' le *vieux* *Françut* *va* se *r'marié* ?

- *Ét* ou *vrai* ? *Et* sa *définte* *femme* *ét* *bâzie* *que* *dépeux* *trouès* *ans* ! I-l' *ét* *vieux* *coum'* *Mathieu*-*salé*, i-l' a *maï* de *souéssante*-*dix* *ân*-*nées* ! *Avec* *qui* *vat* i *s'enfargher* ? (3)

- *Avec* *Pierrette*, la *drôlesse* aûx *Béchet*. A-l' *ét* *pas* *bin* *jholie*, *mais* a-l'a *vingt*-*cing* *ans* ! Le *vieux* *va* s' *monter* en *jhénesse* !

- *Et* la *drôlesse* *fait* *ine* *boune* *affaire*, dit Denise. Le *vieux* *Françut* a les *euils* *jhaûnes* (4). *Coume* *disait* *feu* *mon* *défint* *mari* : « le *gâs* qu' *ét* *bin* *riche*, qu'a daû *fumier* *bin* *jhât* *su* *sés* *dârières*, il *ét* *point* *peur* *faire* *poûr* à *ine* *jhène* *drôlesse* ».

- O *paraîtrait* qu'i-l'avant *déjà* *vu* l' *notaire* *avec* la *famille* de la *drôlesse*, *peur* *lés* *acordaille*.

- *Et* *vouais* ! *Et* si nous *aûte* *otout* *jhe* *teurchions* *chaque* d'*ine* in *jhène* *jhaû* (5), *que* n'en *pensez*-vous ? dit Denise *en* *reyuant*.

- Oh Denise ! O *faut* *pas* *dire* des *affaires* de *meime* ! *Bon*, o-l'ét *pas* *que* le *temps* m' *dure*, *mais* o-l'a d' l'*ouvraghe* qui m'*attend*. *Jhe* *finit* *mon* *vârre* *et* *jh'* m'en *vât*. A *vout'* *boun'* *santé* !

Et *Éguiantine* *rent'* *chez* *lé*. A *prend* la *kié* *sous* son *pot* d' *fieurs*, *duvre* son *pourtau*, *et* *au* *moument* d'*entré*, a *vouet* la *Lucienne* qui *vint* *vers* *lé* *et* *li* d'*mande* le *portement*.

- Oh *ma* *paur'* *Lucienne*, dit *Éguiantine*. *Jhe* *vint* de *cheû* la Denise. A *fait* *que* *petucher* *su* les in *et* les *aûte*, *jh'en* *seût* tout' *chagrinée* ! *Vous* *parlez* d'*ine* *losse* ! *Mais* *rentret* *dont* in *moument*, *jh'allont* *causer* !

(3) *Une* *enfarghe* *est* *une* *entrave*.

(4) I-l'a les *euils* *jhaûnes* : il a *plein* de *louis* d'*or*.

(5) *Jhaû* : *coq*.

Le Boutillon de la Méridine

Comité de rédaction

Guy Chartier (Jhustine)

Joël Lamiraud (Jhoël)

Noël Maixent (Noéléon)

Pierre Péronneau (Maït' Piârre)

Annette Pinard (Nénette)

René Ribéraud (Le vieux Durathieur)

Webmaster : Benjamin Péronneau (le fi à Piârre)

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

Site internet : <http://journalboutillon.com/>