



# Le Boutillon de la Mérine

N° 43 Septembre - Octobre 2015



La Mérine est revenue de vacances, et son Boutillon est plein à ras bord. Il faut vous dire que depuis que notre webmaster a ouvert un compte « Facebook » au nom de notre journal internet, nous avons un très grand nombre de commentaires. Cet échange avec nos lecteurs est indispensable. Malheureusement il est impossible de répondre à tous.

Ce que nos lecteurs aiment, c'est la variété des articles, et également la présence de l'audiovisuel : c'est le seul journal de cette nature, nous dit-on. Ils aiment également l'arrivée de deux grands noms de la culture saintongaise, Jean-Claude Lucazeau et Jean-Bernard Papi. Jean-Claude nous donne un dessin de première page. Mais *thieû biton* a d'autres cordes à son arc : il a été correspondant de presse, dessinateur dans Sud-Ouest, dans des émissions de la télévision régionale et dans les procès d'assises. Il est également peintre, et il a une très belle plume : je ne désespère pas d'avoir des textes de lui pour le Boutillon. Jean-Bernard Papi, je l'ai côtoyé dans des salons du livre, et j'ai apprécié son humour et sa gentillesse. C'est un romancier de talent et un excellent nouvelliste, nous sommes heureux de sa participation à notre journal.

Merci également à la jeune Cécile Négret, récente lauréate de la Société des lettres de Saintonge et d'Aunis, qui nous envoie régulièrement des textes, et bien entendu à Charly Grenon, dont le Boutillon a absolument besoin. Merci également à tous ceux qui alimentent nos colonnes.

Dans ce numéro, vous trouverez des reportages, des textes de l'ancien temps, et bien entendu du patois saintongais. En ce qui concerne le « Coin des fines goules », je me suis permis, exceptionnellement, de faire une escapade en dehors de la Saintonge, pour une excellente cuisine. Mais vous retrouverez les fines goules charentaises dans le prochain numéro. Bonne lecture.

Pierre Péronneau (Maït' Piârre)

## Un dessin de Jean-Claude Lucazeau



## Sommaire

Éléonore d'Olbreuse, bienfaitrice des protestants	Marie-Brigitte Charrier	Page 3
Le grand homme	Jean-Bernard Papi	Page 4
Les révoltes de l'automne 1790 : l'émeute de Varaize	Jhustine	Page 6
Médecine et remèdes	Maït' Piârre	Page 6
Le compas, o-l'êt in chéti instrument	Christian Maitreau	Page 7
In bon thiuré saintongheais	Maït' Piârre	Page 8
Le coin des fines goules	Maït' Piârre	Page 9
Une histoire de fèves et de monghettes qui date de 1777	Jhustine	Page 10
Entre Histoire et Mémoire	Jhoël	Page 11
Saintonge Dorée présente « Meunier tu dors ? »	Jhoël	Page 11
Saint-Jean d'Angély autrefois en cartes postales	Frédéric Chatevaire	Page 12
Bibliographie de la langue saintongaise Bibiogarfit dau patouê saintonjhouê oub' Le gran-t-armanat de la parlouère des Chérentes	Jean-Michel Hermans	Page 13
Arcette d'in bon p'tit colathion	L'ajhasse	Page 13
La pibole	Christian Genet	Page 14
Les patoisants d'aût' fouès : Chatinette	Cécile Négret	Page 15
Kétoukolé	Jhoël	Page 16
Les ateliers du patrimoine de Saintonge en visite à Écoyeux	Maït' Piârre	Page 17
Les Coquets	Maït' Piârre	Page 17
Brochard et Pons à Fontduoce	Maït' Piârre	Page 17
Thieûqu' dates à r'teni		Page 18
Nos lecteurs nous écrivent	Maït' Piârre	Page 19
Des livres à vous conseiller	Maït' Piârre	Page 21
Philippe Laclie : de la bière au pays du cognac	Maït' Piârre	Page 21
L'acrostiche	Maït' Gueurnon	Page 22

## Éléonore d'Olbreuse, bienfaitrice des protestants

### Marie-Brigitte Charrier

*Marie-Brigitte Charrier est une habituée des colonnes du Boutillon. Ce document sur Éléonore d'Olbreuse est un complément au texte que j'ai écrit dans le dernier Boutillon sur Jacquette, l'ancêtre de la reine d'Angleterre et de plusieurs Grands de ce monde.*

Maît' Piârre

Le 28 juin 1681 le Conseil du Roi ordonne aux notaires, procureurs postulants, huissiers et sergens de la RPR « de se démettre de leurs offices en faveur des catholiques... dans six mois » (*Edits, déclarations et arrêtés concernant la R.P.R. Paris, Fischbacher, 1885 p 93*). C'est ainsi que nombre de protestants se trouvèrent incapables de gagner leur vie et de nourrir leur famille. En 1687 l'intendant de Limoges est frappé par la misère de l'élection de Saint-Jean-d'Angély, où tous les commerces périclitent : celui des gros draps et des cuirs en particulier est presque entièrement arrêté par l'exode des protestants.



Rappelons l'exemple du poitevin Jean Migault, notaire et instituteur de 1670 à 1681... jusqu'à ce que le pouvoir interdise l'exercice à tous les gens de la religion prétendue réformée. Père d'une famille nombreuse, il commença alors à répartir ses douze enfants dans les demeures de quelques protecteurs : chez Alexandre Desmier d'Olbreuse frère de la duchesse de Brunswig, chez Monsieur de la Laigne (Hélie de Sainte-Hermine) près de Courçon, chez Henri de Pontard, seigneur de Chaban (Cram-Chaban), chez Louis Prévost de Gajemond près de Melle, chez Louis de Saint-Georges seigneur de Marsay époux de Louise de Lescours, et aussi chez Monsieur et Madame de Puy-Arnault dans leur maison de la Bouillardière commune de Puyrolland canton de Tonnay-Boutonne arrondissement de Saint Jean d'Angély.

C'est là qu'il apprit qu'en Poitou les dragons logeaient surtout chez les gentilshommes. Un ami papiste de Saint-Jean-d'Angély avertit Monsieur de Puy-Arnault du danger de garder meubles et objets de valeur. Celui-ci se mit donc en œuvre de vider sa maison et de chercher un refuge pour lui-même et son épouse.

Jean Migault retourna alors à Olbreuse où il retrouva quatre de ses enfants. Alexandre Desmier d'Olbreuse était le frère de la duchesse de Brunswig, et à ce titre il bénéficiait d'une protection indéfectible.

« Ce fut surtout la famille d'Olbreuse qui recueillit les huguenots de cette région au moment de la Révocation, Louis XIV n'osant pas la faire maltraiter, comme la plupart des autres gentilshommes, depuis qu'Éléonore était devenue la femme du duc Georges de Brunswick (1665).

En effet Éléonore d'Olbreuse, fille d'Alexandre Desmier seigneur d'Olbreuse et de Jacqueline Poussard de Vandré, avait épousé le duc de Brunswick. Ses parents lui avaient fait donner un minimum d'instruction, mais elle fut admise dans la maison de la duchesse de Thouars. Puis la duchesse la céda à sa belle-fille Emilie de Hesse-Cassel épouse de Henri Charles de la Trémoille prince de Tarente.

C'est alors qu'elle séduisit Georges de Hanovre duc de Brunswick, lui donna une fille, et devint duchesse. « *Bien loin, du reste, d'oublier ses compatriotes et coreligionnaires français, la duchesse de Zell les accueillit toujours avec empressement et fut pour eux d'une rare générosité. En voici une preuve peu connue. Le 23 octobre 1693 le grand pensionnaire de Hollande avait demandé en son nom, que les rentes qu'elle avait sur la province de Hollande, montant à environ 50 000 écus qu'elle emploie régulièrement à des pensions de réfugiés dans les Provinces-Unies, soient exemptées de l'impôt du centième et deux centième. Les Etats résolurent, le 12 décembre, d'acquiescer à cette demande aussitôt qu'ils auront décidé que les biens des villes dont les revenus servent, soit à l'entretien du culte, soit à d'autres usages pieux, en seront exemptés, et tant qu'elle paiera la pension de fl.1000 qu'elle donne à la Société des Dames de Harlem.* »



Elle accueillit à Zell petite ville de Basse-Saxe située au nord de Hanovre tous les français expatriés poursuivis en France pour cause de religion.

Son frère Alexandre Desmier marquis d'Olbreuse lui faisait parvenir des informations sur les persécutions subies par les protestants, lui transmettait les messages des pasteurs et l'avertissait de chaque passage de dragons ruinant les maisons.

Monsieur de Ste Hermine beau-père d'Alexandre accueillait aussi ses co-religionnaires au logis de la Laigne près de Courçon, et préparait les départs. C'est ainsi que le duché de Zell reçut de nombreux protestants venus de France, soit en 1685 environ 10% de sa population. (Rappelons qu'au total plus de 200 000 protestants furent recueillis et répartis dans les pays du Refuge).

A Zell s'installèrent notamment:

- Le pasteur de Casaucau, réfugié du Béarn, ministre de l'église française de Zell ;

- Gabriel de Malortie, seigneur de Villars en Normandie, chevalier d'honneur de la duchesse, marié à Marie-Julienne de Guets puis à Charlotte-Renée Gorgeault de Vinours ;

- Charles du Vergier seigneur de Monroy époux de Anne Gorgeault de la Millière, gentilhomme de la duchesse, mort à Ratzebourg en 1718. Leur fils Louis-Auguste du Vergier de Mouroy seigneur de Paisay, major dans les troupes ducales, maître de la Cour de la duchesse, marié à Zell le 5 mars 1715, avec Éléonore-Charlotte fille d'Olivier de Marconnay, seigneur de Beaulieu, grand veneur du roi George I<sup>er</sup> d'Angleterre ;

- David de Vaux seigneur du dit lieu, gentilhomme de la duchesse, marié 1° en 1712, à Judith de Barraud, 2° en mars 1732 à Françoise Escot, mort au mois de septembre suivant.

- Madeleine-Sylvie de Ste Hermine, marquise d'Olbreuse, femme d'un frère de la duchesse et sa première dame d'honneur.

- Mmes de La Motte-Fouqué, de Beauregard et de La Roche-Giffard, dames d'honneur.

- M<sup>me</sup> de La Motte, de Charriard, de Maxuel de La Fortière et de Melville.

- Chappuzeau (le fils) secrétaire encore en 1723 de la princesse Sophie-Dorothee.

Eléonore d'Olbreuse vécut jusqu'en 1722. Elle revit sa fille quelques fois, toujours après autorisation de Georges-Louis, devenu roi d'Angleterre sous le nom de Georges 1er.

Elle fut enterrée sans aucune cérémonie, ainsi qu'elle le voulait dans son testament, elle ne parut pas non plus sous forme de statue dans l'église de Zell, aux côtés de la représentation de son époux : lui, décédé avant elle, était le dernier représentant d'une longue lignée, il n'y avait donc plus de raison de se souvenir d'elle.

Ses deux petits-enfants devinrent : l'un Georges II d'Angleterre, et l'autre par son mariage, reine de Prusse.

La descendance d'Eléonore d'Olbreuse constitua la dynastie de toutes les têtes couronnées d'Europe.

C'est à ce titre qu'elle reçut le nom de Grand-mère de l'Europe, après avoir apporté en Allemagne, dit plus tard Voltaire, toutes les grâces de son pays.

Mais on a vu ici qu'elle fut aussi la vaillante protectrice de ses co-religionnaires pour lesquels elle n'a pas craint d'engager sa vie et sa fortune.

## Le Grand-Homme Jean-Bernard Papi

Simon remarqua l'étrangère qui grimpait à pied la colline, entre les rangs de vigne. Il arrêta son tracteur et ouvrit la porte de la cabine, histoire de voir de quoi il en retournait. L'étrangère, de loin, lui fit des signes de la main comme pour dire : attendez-moi ! ou quelque chose comme ça. Le dur soleil de fin d'après-midi chauffait l'étroit chemin de calcaire et ce n'étaient pas les quelques haies de ronces et de prunelliers qui pouvaient lui faire de l'ombre. Simon supposa qu'elle avait dû abandonner son auto en bas, près de la nationale. La quarantaine bien sonnée, un visage hommasse à peine maquillé, le cheveu noué en chignon elle venait vers lui d'un pas mou et fatigué. Par cette chaleur, elle était vêtue comme une bureaucrate, tailleur gris, chemisier blanc et chaussures plates. Rien d'une pin-up, mais pas désagréable à regarder quand même. De belles hanches, constata Simon. Elle tenait sa veste pliée sur son avant-bras.

- Vous vendez bien du pineau ? cria-t-elle.

Simon lui fit signe que oui.

- Je viens aussi pour louer votre maison d'en bas, celle du village. Je suis arrivée hier au soir, je n'ai pas voulu vous déranger. En attendant je loge à l'hôtel. Le notaire a dû vous parler de moi, je suis la Parisienne...

Simon eut un geste apaisant, Parisienne, Bordelaise, Charentaise, il ne faisait pas de différence. Il ouvrit la barrière de bois et l'étrangère lui tendit la main qu'il serra.

- Je suis journaliste et écrivaine, dit-elle. Je veux faire un livre définitif sur le Grand-Homme, François M. C'est pourquoi je suis venue vivre ici pour quelque temps, dans le pays où il est né et où il est enterré.

Simon lui indiqua du geste sa demeure, une maison basse de paysan datant du siècle dernier, qui se dressait au fond de la cour, entre deux longs chais à cognac. Dans la salle commune, ils s'installèrent sur des bancs lisses et patinés, de part et d'autre d'une grande table de merisier ciré, utilisée jadis, entre autres usages, pour les repas de fin de vendanges.

Les contrevents de bois de la fenêtre et ceux de la porte vitrée étaient mi-clos, en tuile comme on dit ici, et laissaient passer seulement un rai de feu venant de la cour. Une barre de fer chauffée à blanc. Il faisait frais dans la maison et la journaliste soupira d'aise. Simon posa sur la table trois bouteilles de pineau qui sortaient de la cave, du rosé, du blanc, du supérieur et des verres ordinaires, d'anciens

verres à moutarde.

- Je le fais moi-même, dit-il. Puis il servit pour la dégustation et appela sa femme.

La journaliste, par-dessus ses lunettes en demi-lune examina Simon. La soixantaine et beaucoup de cheveux encore, musclé et le torse hâlé. En professionnelle elle nota la chemisette Lacoste neuve, déboutonnée au col et fourrée à la diable dans un jeans lessivé et plaqué de cambouis. Le visage était avenant et souriant, l'homme avait de belles dents et son œil pétillait derrière ses épais sourcils à l'idée de boire et de vendre surtout, le pineau maison. Un homme en qui on pouvait avoir confiance, pensa-t-elle, rassurée.

Sa femme apparut. Elle paraissait plus jeune. Le corps libre dans une robe de coton bleu marine. Elle resta debout, appuyée contre l'épaule de son mari. Elle ne porte pas de soutien-gorge, constata la journaliste amusée. Mais des ploucs quand même, qu'elle allait manœuvrer à sa guise.

- Certains ici ont connu le Grand-Homme, dit la journaliste.

Plutôt une affirmation qu'une question. Elle renversa la tête pour boire une gorgée de pineau. Elle eut une mimique de surprise.

- C'est délicieux, dit-elle.

- C'est vrai, répondit seulement Simon, sans préciser.

L'œil continuait de pétiller sous les sourcils bourrus. Il se fout de moi, songea la journaliste.

- Et vous ? l'avez-vous connu ?

- Un peu. Nous étions voisins. Il était plus vieux que moi de quelques années. Mais nous jouions ensemble, oui, quand nous étions gosses.

- Comment était-il à cette époque ?

- Comme moi.

La journaliste parut désespérée. Elle but d'un trait le reste de son verre et alluma une cigarette.

- C'est peu... Pour écrire un livre...

- Bon. On volait des billes et des sucettes chez la mère Bouteiller. On tripotait les filles après l'étude du soir, derrière la palisse du Péret-aux-ânes. On pissait dans l'eau bénite de l'église avant d'aller servir la messe...

- C'est vrai ?

- Non, rien n'est vrai. À part les filles...

Sa femme eut un rire clair.

- Vous devez être contents, tous les deux, dit la journaliste.

– Contents de quoi ? s'étonna Simon.

– Et bien, que le Grand-Homme soit né chez vous, dans votre village, et y soit enterré. C'est une bonne pub.

Simon eut un sourire léger. Le village était plein de célébrités. Il n'y avait qu'à lever le nez pour lire leurs noms sur le monument aux morts de 14-18, de 39-45 ou d'Algérie. Mais le plus célèbre, incontestablement, c'était Jean-Jules Céraise, surnommé Benurâ, Le Bien-heureux ou Le Satisfait, comme on voudra. Jean-Jules avait écrit en patois une foule de choses, des pièces de théâtre, des chansons, des monologues... Autant qu'un académicien dans sa vie.

Simon se souvenait de l'avoir vu sur scène, dans la salle des fêtes, plus de dix fois, tout le monde se tordait de rire en l'écoutant. Pour ce qui était du Grand-Homme, celui-là n'avait jamais fait rigoler personne.

– Il y a eu Jean-Jules Céraise, murmura sa femme qui lisait dans ses pensées.

– Quoi ? demanda la journaliste en oubliant sa grammaire.

– Il est mort maintenant, mais c'était un marrant. Il faisait rire tout le village et on venait de loin pour l'écouter...

– Connais pas. Revenons au Grand-Homme, vous étiez son voisin ? A propos, je peux prendre une photo ?

La journaliste sortit un petit appareil de son sac à main et photographia Simon qui tenait son verre de pineau entre ses deux mains et regardait dedans comme pour y lire l'avenir.

– Il était studieux ?

– Fallait bien, soupira Simon, à cause des parents... Il avait été reçu premier du canton à l'entrée en sixième. Il y avait un concours à l'époque.

La journaliste jubilait et prenait des notes.

– Et vous, vous avez été reçu à ce concours, demanda-t-elle pour être aimable.

– Oui, plus tard. Premier aussi.

La journaliste fit la grimace.

– Y a-t-il des femmes qui l'ont connu au village. Disons intimement ?

La femme de Simon refit le plein des verres. À ras bord.

– Probablement, dit-elle, mais on ne parle pas de ces choses-là, à cause des maris et des enfants. Personne ne vous renseignera là-dessus.

– Peut-être la boiteuse, avançâ Simon.

– La boiteuse, c'est pas pareil. Tout le monde couche avec depuis qu'elle a ses règles. Je me souviens de les avoir vus ensemble. Souvent même. J'étais gamine à l'époque. En ce moment elle vit avec un marocain de vingt ans plus jeune, un chômeur. Si vous souhaitez la rencontrer, ils habitent près de l'église. Dans l'ancien presbytère.

La journaliste plongea le nez dans son verre. Heureusement qu'il y a le pineau, pensa-t-elle.

– Comment ressentiez-vous son ascension politique ? demanda-t-elle à Simon.

– C'était loin, ça se passait à Paris et surtout dans le Cantal, un pays d'attardés où même le printemps a de la peine à arriver à l'heure... Que voulez-vous que cela change pour nous qu'il soit député, président ou qu'il reste avocat ? La planète aurait pu tourner sans lui ; elle tournera bien maintenant qu'il est mort. Et puis, autant poser cette question à un Sénégalais ou à un Japonais. Ils

vous répondront, comme moi, qu'ils s'en foutent, qu'ils ont d'autres chats à fouetter. Si vous les bousculez un peu, ils sortiront les deux ou trois clichés que les journaux ont imposés, sa culture, son sens de l'amitié, son côté machiavel. Tu parles, sa culture ! Je suis persuadé qu'il ignorait même à quel siècle avait vécu ce Machiavel. Il faut du temps pour se cultiver et lui, il était toujours pressé. Ce qui les intéresse, les gens d'ici, ce sont les gelées, la pluie, le vent, le soleil. Et votre Grand-Homme n'avait pas de prise sur ces événements-là, par bonheur.

La journaliste regardait Simon sans le voir, la bouche entrouverte, un mince filet de salive coulait sur son menton. Un chien, un épagneul, bâilla bruyamment près d'un vieux buffet et se rendormit.

– Ça fait toujours la même chose, la première fois dit Simon.

– Quoi ? Qu'est ce qui fait la même chose ? demanda la journaliste en s'ébrouant.

– Le pineau. C'est traître quand c'est glacé.

– Mais il y a l'histoire, reprit-elle. Le Grand-Homme va entrer dans l'Histoire de France. C'est important ça !

– Oui, je me souviens de gars dont mon arrière grand-père parlait avec admiration. Les Emile Loubet, les Combes, qui entraient dans l'histoire comme vous dites et dont il ne reste que des noms, pas toujours très lisibles, sur des plaques de rue ou sur des façades d'écoles. Promenez-vous dans notre chef-lieu et demandez aux gens ce que Louvel, Wilson, d'Aguesseau, signifie pour eux et vous verrez. Même de Gaulle finira par être oublié, il suffit d'attendre un peu. Les idées se démodent vite de nos jours, soupira Simon, alors les hommes qui les ont lancées... Votre livre définitif ? Il sera condamné au pilon dès sa sortie si vous mettez plus de six mois à l'écrire.

La journaliste eut un hoquet et tendit son verre à la femme de Simon. Puis elle le vida d'un trait.

– C'est bon, dit-elle.

– Une recette dont on ne connaît pas l'inventeur. Comme pour la roue, la trempe de l'acier, le verre et un tas d'autres trucs bien utiles. De l'eau-de-vie dans du moût de raisin de la meilleure qualité. On laisse vieillir et on sert frais.

– Mon métier à moi est difficile ; si vous saviez... Si je vous achète, mettons, cinquante litres de pineau vous achèterez mon bouquin ?

– Pour cinquante litres, je ferai un effort, répondit Simon sans sourire.

– Farfait, bredouilla la journaliste. Je vais me mettre au boulot tout de suite.

Elle se leva, chancela et se retint à la table. Puis elle rafla sa veste, son sac à main et fonça vers la porte. Sur le seuil, le soleil la cueillit d'un coup en traître. Un uppercut de boxeur. Elle marcha malgré tout à travers la cour, vers le portail, d'un pas de plus en plus pesant et chancelant. Puis elle s'effondra avant de l'avoir atteint.

Simon se coiffa de son chapeau de paille et courut jusqu'à elle. Il la prit sous les bras et la tira vers la maison.

– Annette, prépare la chambre du premier, s'il te plaît ! C'est bientôt les vendanges et comme ça elle verra du monde. Demain matin, elle viendra avec moi dans les chais et m'aidera à lessiver les tonneaux, à les souffrir, et à couper le bois pour l'alambic. Si elle travaille correctement, dans une quinzaine, je lui en ferai cadeau de ses cinquante litres de pineau... Je ne veux pas qu'elle nous prenne pour des sauvages, tout de même !

## Les révoltes de l'automne 1790 : l'émeute de Varaize Jhustine

A l'automne 1790, les paysans refusent d'acquiescer les droits seigneuriaux, le cens (1), le terrage (2), l'agrier (3). Juridiquement, le régime seigneurial est détruit ; les corvées, les servitudes, les justices seigneuriales, les privilèges des ordres, les droits de colombier, de chasse, de garenne, les dîmes ecclésiastiques sont abolis, mais les décrets du 5 au 11 août en restreignent la portée.

Ce même automne 1790, les paysans s'opposent à la circulation des grains ; c'est à cette période qu'ils devraient s'acquiescer des différentes taxes. Le tocsin de presque toutes les communes avoisinant St Jean d'Angély appelle les habitants à se soulever. L'émeute s'étend sur Migron, Grandjean, Aujac, Authon, Fontenet et surtout Varaize où elle prend brusquement des dimensions inquiétantes. Là, s'opposent farouchement Laplanche, ancien avocat de Bordeaux et propriétaire terrien à Varaize et Latierce, maire de Varaize et régisseur de la Seigneurie.

Sur ordre du district, Laplanche est arrêté et emmené à St Jean. C'est à quatre lieues de Varaize que le drame se produit ; la foule entoure et menace les soldats, l'affrontement devient inévitable. Des coups de feu éclatent de part et d'autre ; deux hommes et trois femmes sont tués.

A Varaize, le tocsin sonne sans discontinuer. Les morts sont ramenés et exposés devant l'église. La foule crie vengeance et se retourne contre le maire Latierce jugé responsable de la tuerie. Craignant pour sa vie celui-ci cherche à fuir, mais est arrêté au village du Tartre.

On lui passe la corde au cou et l'on propose son échange contre Laplanche, mais celui-ci n'est pas relâché le vingt deux octobre à l'heure prévue. Latierce est alors mis à mort, roué de coups de façon atroce durant toute la journée. On l'achèvera d'un coup de fusil.

Après ces multiples épreuves dramatiques, tant à Varaize, St Jean et les environs, le vingt trois octobre, la situation redevient quasi normale.

La crise de Varaize entre dans sa dernière phase : celle de la répression et la recherche des responsables.

La révolution française (1789-1799) à Saint-Jean d'Angély (Jacques Roux)

Projets éditions France – 4<sup>ème</sup> trimestre 1988

(1) Le cens : redevance fixe, annuelle et perpétuelle due par le tenancier.

(2) Le terrage : droit du seigneur d'effectuer des prélèvements sur les récoltes.

(3) L'agrier : partie de la récolte prélevée comme impôt.

Sur la commune de Fontenet, dans les bois taillis bordant la commune d'Asnières la Giraud, il y a un lieu que les gens du pays appellent « la pointe à Latierce » où, disait-on, c'était là qu'il aurait été arrêté, alors que l'auteur indique le village du Tertre. Peut-être a-t-il été arrêté à Fontenet puis remis ou repris par d'autres personnes au Tertre.

## Médecine et remèdes Maît' Piârre

Je vous ai déjà parlé, dans un numéro précédent, des ouvrages de Raymond Doussinet. Voici ce qu'il nous dit des remèdes d'autrefois. Vous pouvez les essayer, c'est presque de l'homéopathie, mais à vos risques et périls ...

Lorsqu'on était malade, autrefois, il y avait plusieurs solutions : le vétérinaire des chrétiens (le médecin), mais surtout le rebouteux, *qui vous r'mettait les oûs en piace*, le panseur, qui vous guérissait du feu, des coups de soleil, *l'arrichour de dents* (le dentiste).

Il y avait également le *guarisseur*, ou encore le devin, qui pouvait vous désenvoûter, ainsi que la dormeuse ou la *mirambule* (la somnambule).

L'un des plus célèbres de ces « sorciers », dans notre région, fut Paul Monteau, dit *Le Bon Yeu de Saint Jhust*. Charly Grenon se souvient qu'il avait réussi à guérir son père alors que les médecins n'y arrivaient pas.

Parmi les remèdes les plus utilisés, en voici quelques uns.

Et d'abord, à tout seigneur ... *le cougnat*. *Ine goutte de cougnat* chasse ou rappelle le sang, à volonté. Une goutte d'eau de vie *revile soun houme* (ressuscite un homme). C'est d'ailleurs pour cette raison qu'on l'appelle « eau de vie ».

Rappelons également le remède des trois bonnets, qui vaut tous les vaccins de prévention contre la grippe. Vous vous couchez, et vous placez un bonnet de nuit à hauteur de votre pied gauche.

Vous prenez un grog bien chaud, avec du cognac, du citron, de la cannelle, et un peu d'eau.

Vous en prenez plusieurs, jusqu'à ce que vous voyiez deux puis trois bonnets.

Vous restez couché jusqu'au lendemain matin. De toutes façons, vous ne pouvez rien faire d'autre. Le lendemain, vous êtes guéri ... en principe.

Pour prévenir le rhume ou le mal de gorge, vous avez aussi la *prise de sau*. Dès les premiers étternuements, il faut renifler une pincée de sel fin, et en porter un sachet sur soi.

La chausse de laine est également un très bon remède, notamment contre le mal de gorge. Il faut remplir de cendre chaude un bas de laine que l'on a porté toute la journée, s'en entourer le cou et se coucher. Le lendemain, le mal s'est envolé.

Mais si vous préférez, contre le mal de gorge, vous pouvez également appliquer sur la partie malade *dés âchets ébouillés* (des vers de terre écrasés). Il paraît que c'est excellent.

Certains remèdes sont plus sophistiqués et plus difficiles à mettre en place. Ainsi, pour traiter le *cot d' sang* (l'apoplexie), rien ne vaut le remède du crâne de pendu. Il faut, le matin à jeun, prendre, *dan in vârre de vin bian*, quelques raclures de crâne de pendu, gros comme un pois. Vous allez me dire qu'il est difficile de s'en faire prescrire par le médecin, mais tentez le coup chez votre apothicaire ...

La crotte de bique est souveraine contre la fièvre : cinq crottes *dan in vârre de vin bian*, pendant huit jours. Personnellement je n'ai pas essayé, mais j'incite les lecteurs à tenter l'expérience et à nous faire part des résultats obtenus.

## Le compas, o-l'ét in chéti instrument

Christian Maitreau

### Un peu d'histoire

Définition : Le compas, de "compasser : mesurer avec exactitude, issu du latin « passus » : le pas et « compassare » : mesurer avec le pas, désigne un instrument de tracé ou de mesure de conception simple, faisant penser à deux jambes ou deux doigts humains.

Le Larousse Illustré nous donne : « Instrument composé de deux branches mobiles, servant à tracer des circonférences ou à reporter des longueurs ». Outre son habilité à tracer des cercles, il permet aussi de comparer des dimensions, de partager un segment, de reporter et mesurer une longueur, ou pour certains un diamètre.

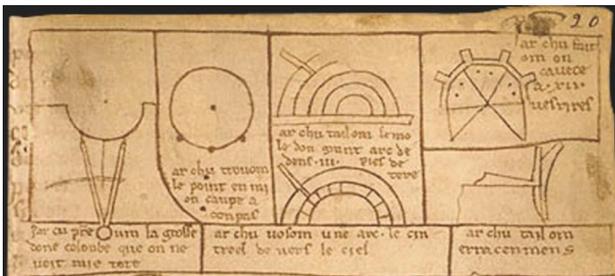
Le premier compas fut sans doute le pouce et l'index d'un « homo sapiens » dessinant des arcs de cercle, peut-être dans « la grotte du visage » à Vilhonneur !



Série de compas en fer et bronze trouvée à Pompéi

Il est très difficile de trouver des traces de compas au début de notre histoire. Concernant les périodes de fabrications, bien que l'usage remonte à la plus haute antiquité, il ne nous est rien parvenu, à part quelques rares exceptions, l'oxydation et la rouille ayant tout ravagé.

Des compas ont été retrouvés sur le site d'Alésia, mais les plus beaux spécimens romains ont été découverts à Pompéi, datant de l'An 79 et visibles au « Science Muséum de Londres ».



Croquis extrait du carnet de Villard de Honnecourt XVIII siècle



Au Moyen âge les constructions sont souvent commandées par l'église, le Maître de l'oeuvre organisant les travaux sous la protection de l'armée.

Il faut aborder les XII et XIIIèmes siècles pour trouver des témoignages écrits et dessinés. Par exemple le carnet de croquis de Villard (Architecte de 1225 à 1250) où l'on découvre le dessin d'un compas à secteur et des croquis géométriques tracés avec cet instrument.



11 Fabricant de compas vendant ses produits dans son échoppe à Nuremberg. Gravure sur bois de Jost Amman (1568).

L'Homme de Vitruve (Étude des proportions du corps humain dans un cercle) dessiné par Léonard de Vinci en 1492, reste le symbole de l'évolution de la civilisation occidentale durant la Renaissance artistique.

Ensuite, nous pouvons admirer cette remarquable gravure sur bois de 1568 représentant un fabricant de compas à Nuremberg.

Le premier ouvrage publié début 1572 comportant des compas semble appartenir au Français Jacques Besson dans son «livre premier des instruments mathématiques et mécaniques». L'ouvrage de Hans Lencker intitulé «perspectiva» édition de 1579 nous montre l'emploi du compas à pointes sèches pour construire une perspective.

Quant à l'oeuvre de Galilée intitulée «le opezioni del compasso geometrico e militare», elle fut publiée en 1606. Par conséquent nous pouvons considérer que le XVIème siècle participa activement au développement du compas dans toutes ses formes et matériaux.

A suivre le Siècle des Lumières.

Christian «o-l'é presque in Charentais»



Ma collection exposée à Pons en 2010

## In bon thiuré saintongheais Maît' Piârre

### A la mémoire de l'Abbé Pierre Lebarbier

J'en connais qui font courir le bruit que je suis un mécréant, que je ne vais jamais à l'église le dimanche, que je ne crois en rien et surtout pas dans le Bon Dieu. Ils ont raison ces bons apôtres ! Mais ce n'est pas de ma faute, c'est dans mes gènes. Mes ancêtres, du côté de Goulebenéze, ont tous ignoré l'église, depuis la Révolution de 1789. Marc-Eugène Poitevin, mon arrière grand-père, Républicain anti-clérical, était un ami d'Émile Combes en 1905, au temps de la Séparation des Églises et de l'État. Quant à Goulebenéze, il s'est moqué du clergé dans plusieurs chansons humoristiques.

Mais tout cela n'est pas bien grave, surtout à notre époque. Je n'ai rien contre les curés, ils croient en ce qu'ils font et, pour la plupart, ils n'ont pas toujours la vie facile.

*- Des thiurés, que jh' dis, o n'en faut, et jh'en c'neût avec qui jh'ai piaizit à jhavassé et à bouère in cot. Et jh'en avont poin de trop. Asteur, aux enteurements, la meisse é dite peur des laïcs pac' qu'i manquant de thiurés ! Les temps avant bin changhé !*

Je vais vous parler d'un curé de campagne, qui respectait ceux qui n'étaient pas de son bord et qui, pour cette raison, était lui-même respecté par ses paroissiens.

*- O l'était in thiuré d' la campagne, qu'était benaise quant il était avec les pézants. Il aimait la terre, il était néssu en Saintonghe, et i causait l' patouès bin meûx que moué. O-l'arrivait que dans ses sermons o-l'avait in p'tit de patouès, et o ghin-naît point ses oueilles ! Quant jh'étions de rencontre, jh'allions bouère in cot. O-l'était in bavassoux, mais il avait ine magnière de raconter, o-l'était pyien d'imaghes, et jh' l'écoutes causer. Oh ! jhe causions pas souvent de r'lighion, mais de la vie, de la Saintonghe, daû patouès, de ses rencontres avec les ghens.*

Il était petit et rond, on aurait dit une boule. Saintongheais jusqu'au bout des ongles, il adorait les histoires de Goulebenéze, notamment celle du « Chérentais qui manghe six foés peur jhôr ». La gourmandise ne faisait pas partie, pour lui, de la panoplie des péchés de ce monde.

*- Manghé, qu'i dizait, o-l'é poin in péché, ce que jh' mangheons, o-l'é le Bon Yeu qui zou a fait !*

Quand il était invité à un repas, même s'il y avait des personnalités comme l'évêque, il lui fallait sa soupe et sa godaille. Si la soupe n'était pas au menu, on lui en préparait une pour lui tout seul, qu'il mangeait souvent à l'écart dans une assiette à calotte \*. Il gardait toujours un peu de bouillon au fond pour y ajouter du vin rouge et faire godaille. Ensuite il disait :

*- Asteur jhe pouvons coumincer ! Allez v'nét à tab'ye teurtous !*

Il faut reconnaître qu'il faisait honneur au menu, et la cuisinière devait être satisfaite de l'avoir à sa table. Systématiquement, il revenait aux plats, il en reprenait.

*- O-l'é tell'ment bon, qu'o s'rait b' deumaghe de zou gavnager, qu'i dizait.*

A la fin du repas, on lui servait un verre de vieux cognac. Ah ! ce cognac ! Il prenait son temps pour le déguster. Il en versait une goutte sur le dos de sa main, il frottait avec l'autre main et i zou sentait, i zou renafiait ! Sa goule était éjhozillée, il était benaise. Dans le cognac il voyait le Bon Dieu.

*- Le cougnat, o l'est la lithieur divine ! qu'i dizait. Le Bon Yeu deut aimer la Saintonghe peur avouér fait thieû beurvaghe ! Pt'êt minme qu'il est Saintongheais !*

Son verre de cognac, il le tournait dans sa main, il le chauffait, il le sentait et il dégustait la liqueur à petites gorgées, les yeux fermés, un sourire heureux sur le visage. Il ne fallait pas l'ennuyer dans ces moments-là, il fallait lui laisser ces instants de bonheur.

Un jour, il fut invité chez une de ses paroissiennes qui était originaire d'Alsace. Une femme de l'Est, imposante, mais excellente cuisinière.

*- Thièle femme, qu'i dizait, al est groûsse, a-l' en a autant d'arrière que d'avant ! Mais sa choucroute ! In vrai bounheur ! Jh'en ai repris troués foés !*

Il se tourna vers la religion tout jeune. Après le séminaire, en 1943 il fut nommé abbé à Archiac. On raconte qu'au départ des Allemands, un drapeau tricolore fut accroché au clocher de l'église. Mais ce n'était qu'un faux départ, les Allemands firent demi-tour et c'est lui qui monta en haut de l'église pour décrocher l'étendard.

On raconte également qu'il aidait les maquisards, mais il n'aimait pas parler de cette époque, il était très discret.

Après la guerre il fut nommé curé à St Bris des Bois, qui avait à cette époque une municipalité communiste, et l'église avait besoin de réparations. Il fit réparer, avec l'aide de son cousin qui était plombier et fit mettre l'eau courante. Il s'attira très vite la sympathie des habitants, même de ceux qui n'étaient pas croyants, parce qu'il était proche d'eux et qu'il savait leur parler.

Il faisait le tour des fermes à vélo, avec deux ou trois poireaux qu'il avait achetés à l'épicerie et qui dépassaient de la sacoche.

*- Jhe vins de vouér la famille Martinâ, qu'i dizait, i m'avant douné thieûq' paurées peur feire la soupe de sér !*

Bien entendu, pour ne pas être en reste, et ne pas faire moins que les Martinâ, on lui donnait des œufs, ou des carottes, ou un poulet.

*- Tenez Monsieu l' thiuré, o nous fait piaizit !*

Il visitait les paysans quand ils étaient à l'écurie à s'occuper des bêtes. Il commençait à demander des nouvelles des animaux, de la vache qui venait de vêler, du veau qui venait de naître. Cela permettait d'engager la discussion. Ensuite il demandait des nouvelles de la patronne et de la famille.

Au bout de quelques semaines les habitants furent très satisfaits de ce curé qui s'intéressait à eux, qui parlait comme eux, qui les comprenait et l'église se remplissait le dimanche à la messe. Et bien entendu il était constamment invité chez les uns et les autres. Cette ambiance lui plaisait, car il aimait la terre et ceux qui la cultivent, et il n'était pas le dernier à raconter des histoires en patois, dont certaines étaient parfois un peu coquines et faisaient rougir la maîtresse de maison :

*- Oh ! Monsieu l' thiuré !*

Par exemple, lorsqu'il évoquait l'église de Saint-Romain-de-Benet, avec ses coupes qui la font ressembler à un monument de caractère byzantin, il disait :

*- Quant n'on la r'garde d'en jhât, n'on dérait Brigitte Bardot couchée su l'échine !*

Lorsqu'il fut nommé économe au lycée Fénelon à La Rochelle, il fit transformer le cinéma paroissial en cinéma moderne capable de passer des films en cinémascope. C'est également lui qui conseilla à l'évêque d'acheter l'abbaye de Sablonceaux, pour un prix intéressant, afin de lui rendre sa vocation première.

Pendant toute cette époque, il aima toujours la bonne chère, et notamment la cuisine charentaise : les huîtres, le graton, le gros grillon, la daube de bœuf, la sauce de pire, le ghigourit, les volailles farcies etc.

Les moments difficiles étaient ceux du carême. Il le respectait, mais cela le mettait de mauvaise humeur. Il passait la journée à *supé* sa pipe dans laquelle il ne mettait pas de tabac, parce que s'il s'imposait de faire maigre. Il arrêta également de fumer.

A la fin du carême quel bonheur pour lui de retrouver ses habitudes et de pouvoir à nouveau goûter aux bonnes choses que le Bon Dieu a créées.

Mais le Bon Dieu lui fit payer sa gourmandise. A force de manger sans se préoccuper de sa santé, il eut une attaque. Il finit sa vie à la Maison de retraite du clergé, à Voiville, à côté de Saintes.

Un tel curé ne pouvait pas laisser indifférent. Il aimait la vie, même s'il l'a consacrée à son Dieu, il aimait la Saintonge, qu'il considérait comme le plus beau pays du monde, et pour cela il a tout mon respect.

\* *Ine assiette à « calotte », est-ou pas normal peur in thiuré ?* (remarque (judicieuse) de Charly Grenon).

## Le coin des fines goules Maît' Piârre

### Le Sukhothai

Je connais des esprits chagrins qui vont m'en vouloir, car pour une fois je ne vais pas faire la promotion de la cuisine charentaise. Je vais en effet parler d'un excellent restaurant saintais spécialisé dans la cuisine Thaï.

Mais après tout le Charentais n'est-il pas ouvert sur le monde ? Rappelez-vous de Champlain, et plus près de nous de René Caillié ou de Pierre Loti. Et de Goulebenéze, qui était citoyen du monde ! Et les lecteurs du Boutillon font preuve en général d'une belle ouverture d'esprit !

Alors laissez-moi vous parler du Sukhothai. Des produits frais, cuisinés sur place, et une saveur extraordinaire qui vous met les papilles en émoi.

Le patron, c'est Antoine. A la cuisine, c'est le Chef, Sua, qui opère, avec son second, Sod.



Pour vous mettre l'eau à la bouche, voici ce que nous avons choisi, la dernière fois que nous y sommes allés.

En entrée, nous avons fixé notre choix sur une soupe



de poulet au galanga et lait de noix de coco, et une salade de calamars relevée d'une sauce à base de citron vert, oignons et piments.

Comme plat principal, le canard émincé au curry rouge est excellent, mais attention il est pimenté. Pour ma part, j'ai un faible pour les noix de Saint Jacques au curry rouge, cuites à la vapeur dans une feuille de bananier : génial !

Enfin la carte des desserts n'est pas en reste, avec un grand choix. Essayez le flan au coco servi avec une boule de glace à la noix de coco. Ou encore le crumble de mangues au gingembre. Ou une excellente salade de fruits frais. Vous ne serez pas déçu.

Pour arroser le tout, une bonne bouteille de vin de chez Gardrat à Gémozac : la touche charentaise.

Les prix sont raisonnables :

Entrée + plat + dessert : 28,50 euros

Entrée + plat : 24,50 euros

Plat + dessert : 22,50 euros.

Et vous rencontrerez peut-être des personnalités comme Didier Catineau, qui a d'ailleurs sa table attitrée.

Le restaurant est ouvert du mardi au samedi à midi et le soir. Il est très prudent de réserver.

Restaurant le Sukhothai

113 avenue Gambetta

17100 Saintes

Tél : 05 46 91 88 08

<http://www.sukhothai.fr/>

## Une histoire de fèves et de monghettes qui date de 1777

### Jhustine

Ce texte a été trouvé par Monsieur James Baillarguet et provient d'une minute de Maître Faure de 1777. Il montre l'opposition commune des seigneurs et laboureurs de la paroisse d'Asnières (actuellement Asnières la Giraud) au prélèvement de la dîme sur un certain nombre de produits, en particulier, des plantes récoltées avant maturité.

L'orthographe originale a été respectée.

Assemblée des paroissiens d'Asnières pour le refus de la dîme sur les fourrages.

Aujourd'hui vingtneufième du mois de juin 1777, jour de dimanche sur l'heure de onze du matin, étant audevant la principale porte et entrée de l'église d'Asnières et comme le peuple en sortait avec affluence à l'issue de la messe principale, par devant nous notaire royal soussigné et en présence des témoins cy après nommés est comparu René Tapon syndic de la paroisse d'Asnières. Lequel nous a dit et renvoyé qu'il avait fait rassembler les habitants de ladite paroisse au son de la cloche à la manière accoutumée (...) et adressant la parole à Mre François Etourneau, chevalier seigneur de la Touche d'Asnières, Mre Jacques Alexandre Gaillard fils, seigneur de Laloë, Demoiselle Marie Henriette de La Grange, dame des Fontaines, Sieur Jean Goulard, seigneur de la Giraud, Sieur Louis Allenet, marchand, Sieur Daniel Fromageau, marchand, Louis Jagueneau, Jean Raffin, François Dinand, Jacques Mesge, laboureurs..., Jacques Blanchet, Louis Drahonnet, Jacques Hery, Jean Bousseau, Jean Chardan et Jacques Meschin aussi laboureurs, tous principaux et notables ou bien tenans (1) de la ditte paroisse d'Asnières, assemblés et convoqués comme dit est.

Ledit syndic leur a dit remontré que quoiqu'il soit d'usage dans la province de ne percevoir aucune dîme sur la vesse, garobe, blé d'Espagne (2) avoine et autres fruits que les laboureurs coupent en vert pour donner à leur bétail arratoire ; que cet usage a constamment été observé dans cette paroisse où les foins et fourrages sont même plus rares que dans d'autres endroits de la province ; que la dixme n'a pas coutume d'être perçue sur les oignons, l'ail, et les monghettes quoique cueillis à maturité ; qu'il n'est pas d'usage aussi de prendre la dixme sur les fèves et pois cueillis en vert ; qu'on a pas coutume de la paier non plus de toute espèce de légumes, chanvres et lin accrus (3) dans les jardins ; et qu'enfin la dîme des aigheaux (4) a coutume d'être paieé à la St Jean Baptiste.

Ledit syndic a cependant appris que le sieur prieur de cette paroisse ou ses fermiers (5) avaient essayé de donner atteinte à la liberté dont jouissent lesdits habitants ; et que ledit prieur ou ses fermiers prétendaient retarder le paiement de la dîme des aigheaux à la St Michel au lieu

qu'on a coutume de la prendre à la St Jean Baptiste ; qu'ils vouloient percevoir cette dîme au douze (6) au lieu du treize aigheau ; que lors qu'il n'y avait que six aigheaux ou moins ils refusoient de prendre la dixme en deniers et fesoient marquer les aigheaux pour les dixmer les années suivantes quoiqu'il soit de principe que la dime ne peut pas arrâger (7) que le sieur prieur prétend prendre la dixme sur les vesses, garobes, blés d'Espagne, sigle et autres fruits coupés verd pour donner au bétail, dixmer aussi les fèves et pois cueillis verd, les oignons, l'ail et les monghettes cueillis en maturité et toutes espèces de légumes (...).

Et comme il est intéressant pour les seigneurs, habitants et autres biens tenans de la paroisse de se conserver l'exemption des dixmes sur lesdits fruits et de s'opposer à la possession que voudrait prendre ledit sieur prieur pour acquérir les droits qui ne seroient que l'effet de son avidité et de celle de ses fermiers ; pour arretter cette avidité et conserver une liberté si nécessaire à l'agriculture, ledit syndic les a tous requis de s'assembler sur le parti qu'il convient de prendre pour s'opposer à l'entreprise dudit sieur prieur et a déclaré qu'il étoit d'avis de se pourvoir en justice (...)

Fait clos et arrêté les jours et ans susdits devant la porte de l'église paroissiale d'Asnières en présence de Jean et Pierre Sicard frères, laboureurs, demeurant au village de Longeville, paroisse de Mazeray, témoins connus et requis, qui ont avec les soussignés signé après que ledit Tapon et le surplus des autres habitans ainsi rassemblés ont eu déclaré ne le savoir faire de ce enquis et interpellés.

Marie Henriette de la Grange seignere des Fontènes  
Etourneau seigneur danière, Gaillard fils seigneur de Laleu, Jean Goulard, Raffin, Allenet, Maige, Jean Raffegeaud, Daniel Fromageau, Drahonet, Dinand, Pierre Cloché, Jean Sicard, Pierre Sicard.

Faure notaire roial réservé  
Contrôlé à St Jean d'Angély le 29 juin 1777 ,  
reçu quatorze sous

#### Notes

- (1) biens tenans = exploitants (fermiers ou métayers)
- (2) blé d'Espagne = maïs
- (3) accrus = ayant poussé
- (4) aigheaux = agneaux (la production ovine était très importante dans la région)
- (5) fermiers = les religieux et les nobles affermaient souvent l'encasement de leurs redevances
- (6) au douze = la dîme initialement au taux de 1/10<sup>e</sup> était parfois perçue à un taux de 1/12<sup>e</sup> ou 1/13<sup>e</sup>
- (7) arrâger = ici, proroger un paiement moyennant un supplément
- (8) pastis = pâturage (prononcer pâtis)

Jhustine ajoute :

Concernant la vesce et non vesce comme écrit dans le texte, il s'agit bien de la garobe. C'est une légumineuse fourragère grimpante qui était très appréciée par les vaches laitières, notamment. On la semait souvent mélangée avec du blé, pour lui servir de tuteur, car elle se couchait très vite et sa récolte en devenait difficile. On allait la couper au dail, à la fraîcheur du matin.

Il y avait aussi la gesce, une plante très voisine de la vesce, mais dans le commerce et dans nos exploitations, c'était la vesce qui était utilisée. Dans le monde paysan, on ne parlait que de garobe d'ailleurs. Comme pour les céréales, les paysans produisaient leur semence de garobe. Alors, à côté des gerbiers il y en avait une petite meule que l'on battait à la fin et l'on montait la récolte dans le grenier. Les porteurs ne se bouscuaient pas pour ce dernier travail, car le grain de vesce est très lourd. Pour mémoire, une pochée d'avoine, c'était 50 kg, une d'orge, 65 kg, une de blé 80kg et avec la vesce, on pouvait atteindre les 100 kg. On aurait pu ne pas remplir les sacs, mais les préposés à cette tâche se faisaient un malin plaisir à mettre leurs collègues de travail au défi. Alors, après une longue journée de labeur, monter 100 kg sur le dos, par une échelle branlante parfois, n'avait rien de réjouissant, mais ça faisait partie du travail.

## Entre Histoire et Mémoire Jhoël

Ce Mardi 18 Août 2015, il fait beau, aussi votre serviteur, et une petite délégation de patoisants décident d'aller rendre visite à Nathalie Geoffroy dans sa ferme aménagée en musée au lieu-dit La Touche de Sonnac.

*La Touche o l'é in péis tout piat, saqué en pien mitan d'au Pays-bas saintongeais, avec des veugnes tout à l'entour.*

Nathalie, institutrice en activité de son état, et fille de cultivateur/viticulteur a toujours été passionnée par les us, coutumes, et objets utilisés par nos ancêtres du début du siècle.

C'est ainsi qu'elle a commencé à amasser du matériel, et ce, depuis plus de 20 ans, pour finalement inaugurer son musée en Septembre dernier.

Sur sa mini plaquette commerciale il est écrit « Venez revivre ou comparer notre vie quotidienne à celle de nos ancêtres dans une ancienne ferme, et découvrez la pièce d'habitation et son four à pain, les jeux des enfants, l'école, l'épicerie, les outils pour la culture du blé, du foin, de la vigne, et bien d'autres thèmes,... ».

Nathalie commente sa visite en détails, et s'aide bien souvent de supports écrits, publicités de l'époque, et mieux encore en illustrant ses propos avec des photos superbes anciennes et plus récentes du



photographe mathalien bien connu, Noé Bourgoïn.

Satisfait de sa visite, le groupe n'a plus qu'un souhait, que Nathalie intègre le patois dans sa

visite pour renforcer encore la teinte saintongeaise de son musée.

Visites sur réservation uniquement : 06 30 81 07 02

[Nathalie.geoffroy@yahoo.fr](mailto:Nathalie.geoffroy@yahoo.fr)

Entre Histoire et Mémoire 3 rue du vieux four La Touche de Sonnac 17160

## Saintonge Dorée présente « Meunier tu dors ? » Jhoël

L'Office de Tourisme de la Saintonge Dorée basé à Saint Jean d'Angély a mis sur pied, et ce depuis 2014, des « Après-midi découvertes » : distillerie, flore, faune, eaux, vieux métiers, artisans divers,...

J'ai personnellement retenu « Meunier tu dors ? » qui avait lieu le 19 Août dernier. La visite proposée se partageait entre les vieux moulins de campagne électriques de Jean-Claude Barbraud à Bercloux, et le Grand Moulin à eau (sur l'Aurioux) de Jacques Vol à Aujac.

A 14 h 30 à la Salle des fêtes de Bercloux, point de Rendez Vous, nous étions cinquante en deux groupes qui vont se croiser, se forment, l'un emmené par Mariela et l'autre par Séverine toutes deux Saintonge Dorée.



En short, chapeau de paille vissé sur la tête, Jean-Claude attend son premier groupe, serein, le sourire aux lèvres. Tout est prêt, la bâche pour battre et récolter les grains, les vieux matériels bien exposés et en bon état de marche : charrue Brabant avec semoir, faux, fléaux, vieille meule à main, tarare,...

Il explique la récolte des céréales autrefois, maintenant, les évolutions, les moissonneuses diverses. Sous son *ballé* bien rangé avec plein de vieux outils suspendus aux murs, Jean-Claude a installé un ancien trieur à grains Marot de

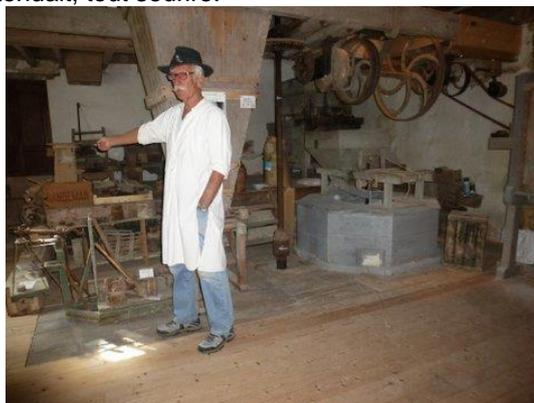
Niort, ainsi que deux vieux moulins avec meules en silex, l'un nommé « Moulin de notre grand père », et l'autre « Moulin de mon oncle Lucien ».

Tous les deux fonctionnent à l'électricité avec des moteurs (retapés) des environs de 1900.

Il explique comment entretenir le mordant de la meule.

Très porteur de tout ce qui touche à l'écologie, il nous parle également de la protection de la faune, de la flore, de la sauvegarde des plantes messicoles (coquelicots, bleuets,....).

Une fois la visite à Bercloux terminée, le groupe a filé sur Le Grand Moulin à eau d'Aujac, où un Jacques Vol, chapeau sombre, grande blouse et moustache élégante blanches, nous attendait, tout sourire.



Belle visite également, mais pas de pot, le groupe précédent a déjà fait la razzia sur les quelques kilos de farine bio qu'il y avait à vendre.

Je ne re-décris pas ce charmant moulin, qui a déjà été l'objet d'un article dans le Boutillon n° 31 de Septembre 2003.

En fin d'après-midi, tous les groupes se sont retrouvés à Bercloux, pour un *mijhot* géant et réparateur, préparé par Monique Barbraud.

Ça c'était aussi une riche idée, ... à refaire !

## Saint-Jean d'Angély autrefois en cartes postales

### Frédéric Chatevaire



Je m'appelle Frédéric Chatevaire, j'ai 39 ans. J'ai grandi et effectué toute ma scolarité à St-Jean jusqu'au BTS que j'ai passé à Saintes.

Aujourd'hui je travaille dans le domaine des travaux d'entretien et réfection de la voirie dans la banlieue nord parisienne, dans le Val d'Oise, depuis maintenant plus de 16 ans.

J'ai toujours l'image de Saint-Jean avec un centre ville des années 80 animé avec beaucoup de jeunes les samedis après midi, des souvenirs de la foire de Saint-Jean où on avait parfois du mal à circuler, des souvenirs de magasins et de fêtes de la Saint-Jean avec beaucoup de manèges et de jeunes.

Je me suis toujours intéressé à l'histoire et je suis resté attaché à ma ville. Les années 2000 et l'arrivée d'Internet ont permis d'accéder très facilement à de la documentation et à des moyens de stockage de grande capacité.

J'ai commencé en 2008 à rechercher sur internet des anciennes cartes ou photos de St-Jean. J'ai fait des copies de ce que je voyais à l'écran. Début 2014 j'en avais déjà plus de 500. Je me suis mis à les classer par thème, par rue jusqu'au moment où je me suis rendu compte que je pouvais réaliser un chemin complet en partant des Tours pour arriver aux dernières cartes qui étaient celles de l'ancien collège lorsqu'il était à l'abbaye.

Au premier trimestre 2014 l'idée de créer une page dédiée à Saint-Jean en anciennes cartes postales a commencé à grandir dans ma tête. J'avais envie de partager ce que j'avais pris le temps de collecter et classer. De plus, créer une page facebook permet indirectement de faire une sauvegarde collective de ces documents.

La recherche et le classement nécessite à peu près une heure par jour. Le choix de la carte à publier et la petite description qui va avec nécessite à peu près 20 minutes. Je ne peux pas prendre le temps de réaliser tout ça tous les jours. Je planifie donc les publications à peu près une fois par mois sur une grosse demi-journée.

La recherche, l'observation, sont au quotidien. Sur une carte, le fait que le nom de l'éditeur ne soit pas le même, ou que le nom ne soit pas indiqué de la même manière ou avec une police d'écriture différente signifie tout simplement que ce sont des tirages différents et donc qui n'ont pas été édités en même temps.

J'ai ainsi une carte du marché en 9 ou 10 éditions différentes. Cela peut permettre à un collectionneur de rechercher certaines éditions plus que d'autres.

Cette page est une communauté. Je l'ai ouverte mais je considère qu'elle appartient à tous ceux qui l'aiment et/ou la consultent. Les cartes proposées, les publications ne sont pas bloquées. Tout le monde peut les partager.

C'est vrai que je préférerais que quelqu'un qui vient tous les jours clique aussi sur le « j'aime » de la page. Indirectement il fait partie de la communauté, participe, partage et parfois commente.

Afin que les internautes qui aiment la page se sentent vraiment membres d'une communauté, sentent qu'ils ont leur mot à dire et que c'est vraiment leur page, je leur propose, le dernier week-end de chaque mois, de choisir la photo qui sera la couverture de la page du mois suivant parmi celle qui les ont le plus intéressé le mois précédent.

En plus de mes recherches pour alimenter la page, j'ai quelques internautes qui m'envoient des documents ou des cartes. Je partage ces documents avec plus ou moins de retard selon l'avancement du tour de ville programmé mais tous les documents sont ou seront présentés.

Je me suis aussi penché sur les documents papiers anciens relatifs à Saint-Jean. J'ai donc présenté au premier trimestre des publicités de Brossard ou de certains magasins, des anciennes factures... En 2014, je me suis aussi intéressé à l'histoire de la ville. J'ai réalisé des scans d'écran à l'échelle 100% des 19 planches du cadastre napoléonien de la ville de 1822 sur le site du département de la Charente-Maritime. En moyenne c'est 1h30 de travail par planche. On voit des voies actuelles qui n'existaient pas encore, des voies qui ont changé de nom, des aménagements qui ont été créés depuis, des bâtiments qui ont disparu... Je les ai présentés également sur la page.

Au cours de l'année 2014 j'ai continué et intensifié mes recherches. Ma petite page commençait à intéresser et à grandir. J'ai ainsi présenté entre le démarrage le 29 avril 2014 et la fin de la première série de cartes et quelques documents d'époque fin mars 2015, près de 700 documents. Depuis le mois de septembre dernier, de mémoire, je ne présente plus qu'une seule carte par jour. J'ai un an de cartes classées d'avance. Je peux tenir jusqu'à juin 2016 à peu près. J'ai aussi plus de 200 cartes de Saint-Jean non triées. La page sera donc alimentée en cartes postales au moins jusqu'au début de l'année 2017, mais d'ici là je vais encore en trouver d'autres... Et puis après on attaquera les cartes plus récentes en couleurs ! On peut donc dire près de 3 ans de publications assurées.

Comme je le disais, certains partagent très régulièrement les publications. Elles le sont occasionnellement sur les pages « j'aime le patois saintongeais » ou « arrêt sur image en Charente Maritime » par exemple.

La communauté compte (au 26 mai 2015) 697 membres ayant cliqué sur le « j'aime » en haut de la page.

Ces résultats sont très largement supérieurs à ce que j'espérais en commençant cette page et cela fait vraiment très plaisir. Je remercie très sincèrement tous ceux qui suivent et/ou commentent, ceux qui aiment cette page et invitent leurs amis à intégrer la communauté. Cela peut permettre de nouvelles trouvailles à partager ou d'avoir des renseignements sur certaines cartes. En un mot faire vivre la page.

Je suis non seulement très attaché à ma ville, mais aussi à ma Saintonge et à mon département en général. Le plus beau de France comme j'aime le dire avec un grand sourire à mes collègues parisiens.

L'attrait pour ces anciennes cartes ne demandait qu'à grandir. J'ai donc commencé en milieu de l'année dernière un travail très lourd mais encore plus passionnant : faire un relevé de cartes anciennes pour l'ensemble des communes de la Charente Maritime.

Je me suis lancé dans une seconde aventure : une page sur le département (début mai 2015) dans laquelle je présente une carte d'une commune chaque jour.

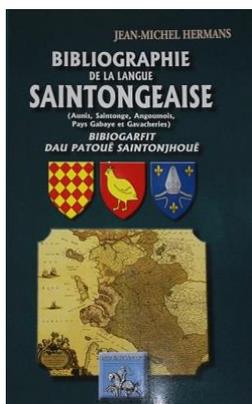
Le lien pour la page de Saint Jean d'Angély est le suivant :

<https://www.facebook.com/pages/Saint-Jean-d'Angély-autrefois/736283786422594>

Le lien pour la page sur la Charente Maritime est le suivant :

<https://www.facebook.com/LaCharenteMaritimeAuXXemeSiecle>

## Bibliographie de la langue saintongeaise Bibiogarfit dau patoué saintonjhoué oub' Le gran-t-armanat de la parlouère des Chérentes Jean-Michel Hermans



Après treize années de recherche consacrées à répertorier tout ce qui a pu être écrit dans le patois de nos ancêtres, les éditions des régionalismes sises à Cressé (canton de Matha), ont publié ma grosse bibliographie. J'ai passé de nombreuses journées dans toutes les bibliothèques des deux Charentes et plusieurs semaines à la BNF où on peut encore trouver des journaux

introuvables dans la région.

Mais le plus long a peut-être été les heures passées sur l'ordinateur à aligner le texte après chaque ajout. J'étais parvenu à un total de plus de 600 pages bien remplies. Eric Chaplain, qui dirige les éditions des régionalismes depuis trente ans, a, lui aussi à son tour, passé de longues semaines à tout remettre en ordre afin de réduire le nombre de pages.

Jean-Michel Hermans nous donne l'information suivante : il y a un nouveau site internet qui concerne Aulnay de Saintonge ; aller sur google et taper : « les amis de l'église d'Aulnay » et vous arrivez sur le site « les amis de l'église d'aulnay-de-saintonge-WIX.com ».

Après ce travail de bénédictin il est parvenu à sortir un ouvrage de 317 pages encore bien pleines avec plus de 15 000 titres en patois. Mais je ne me suis pas contenté d'établir une bibliographie.

J'en ai profité pour répertorier tout ce qui concerne le patois, les sites internet, les manifestations patoisantes, les troupes de théâtre, les conteurs et autres acteurs du patois, les dessinateurs du patois, les émissions de radio, les revues et journaux patoisants, les lieux consacrés au patois etc, etc... afin d'en faire un véritable almanach du patois.

Et de surcroît j'ai osé répertorier tout ce qui a pu être publié dans la fameuse nouvelle langue créée de toutes pièces par quelques idéologues poitevins, le « poetevin-séntunjhaes ». Cette petite extension comporte dix pages et apparait donc très insignifiante comparée au reste. Cette bibliographie est donc bel et bien la bibliographie du saintongeais et non pas du poitevin-saintongeais comme trois ou quatre illuminés ont pu me le reprocher. Et comme Eric Chaplain recherche toujours à offrir un prix raisonnable, le livre est vendu 27,50 euros, ce qui est très convenable par rapport à sa taille.

Jean-Michel Hermans, La petite Clie. Saint-Julien de l'Escap

## Arcette d'in bon p'tit colathion L'ajhasse

Ah ! thielle chaleur !... Jhe seus napie !

Aneut, o fait encouère in chaud fou !

Ine chaleur à tond' les poules !

A matin, jh'avons déjhouqué à 7 heures peur aller dans l'jhardrin jhusqu'à 11 heures.

Amprès, jh'avons feurmé les auvents, jhe sons rentrés, et jh'avons thieusiné, sincé la piace, pieujhé le linghe, les bâlins.... Benaises, au frais.

Sitout le colathion fini, o n'n'at in qu'a ronflé coum'in goret, (ou coum' in' machine à bat' si vous aimez meu), dans son fauteuil ; in aut' qu'était bin sûr, su l'internet, et pis les femmes : ma feuille, ma nore et mouétout, jh'avons causé et petuché ...en écocl'uchant des mouc'illes peur faire ine bonne sauce, de ser'.

Et v'là l'heure dau p'tit 4 heures : le p'tit colathion..

« Jhe vas te faire in mijhot » que jh'décis à mon p'tit fail, in grand yab' de 19 ans.

« Mais, qui dit, est-tou pas thiéque chouse avec dau vin ?... Va-tou pas m'effeurmigher ?... »

« Ah, tu penses ! Ol est pas thieu qui va t'rend' malade ! In grand charcoi coume toué... »

Ol at 20 ans au moins que jh'n'en n'ai pas manghé, et o faut qu'tu zou coneusses : songhe don à tes pépés et à tes mémés qui n'en manghiant des grandes bôlées pendant les foins, les mouéssons, les battaghes, pasqu'i travaillant dur thinze heures d'affilée à thielle chaudière...et amprès, y chantiant coum' des calendes...et o rigolait, jh't'en répons ! »

Et don, jh'ai préparé 2 bôlées : dau pain d'hier copé en mourçâs, in p'tit d'sucre nègre, in p'tit d'restant d' « pétillant d'rasins » qui traînait dans thieu frigo, et ine boune rasade de vin rouge, pas tro quand même !

Vous parlez si ol est bon, thieu ! Thiau drôle a d'abord fait l'zirou, en tordant in p'tit la goule, et pis, il a tout avalé, ben sûr... .

« Ol a teurjhou pas d'saloperies d'dans coumme dans leu « caca qu'est là », et o coûte pas pu cher.

Ol est vite fait, o rafraîchit, o fiatte le palais d'la goule, et o r'monte le thieur !

Tu diras pas qu'ol est pas pu bon que vos « pains d'bagnards », vos « sandouiches aux saucisses en caoutchouc » et que toutes thiellés saloperies qu'la jhénesse d'aneut manghe, qu'o coûte cher, alors que les cheuns n'en veurriant s'ment pas ! Ah beurnocio ! »

Et pendant thieu temps, moun oume s'était réveillé, et ol a fallu que jh'y en fasse peur li otout ! Les drôlesses, zelles, n'en n'avant pàs voulu, mais, m'est avis que si jh'avais insisté...

Asteur, après thielle écriture que thieu mijhot m'a inspiratiounné, jhe vas r'torner à mon tail arracher des robardes, de la veurriée qui poussant dans mes fraisiers, sans parler des chardons et des sarbes!

Ben moué, seus d'avis que si, dans les maisons de r'traite, y n'en douniant tous les jhours au quatre heures à tous théllés peur'vieux, o les r'quinqu'rait, té !...

## La pibole Christian Genet

Victor Hugo, comme le bon La Fontaine, a inspiré nos meilleurs auteurs patoisants. Le gentil poème en 5 quatrains *La Coccinelle*, de Victor Hugo, a été traduit en patois berrichon et en patois saintongeais. On trouve la pièce originale et les deux versions patoises publiées dans le journal rochefortais "Tablettes des deux Charentes" du 21 Novembre 1857.

Le nom saintongeais de *La Coccinelle* est : *Pibole* ou *Pirvole* (arrangement de « petite vole ») On trouve également reproduite cette version saintongeaise dans le *Glossaire du Poitou, de la Saintonge et de l'Aunis*, publié par Louis Favre en 1877, page 209.

### Coccinelle

Elle me dit quelque chose  
Me tourmente. Et j'aperçus  
Son cou de neige, et, dessus,  
Un petit insecte rose.

J'aurais dû mais, sage ou fou  
A seize ans on est farouche,  
Voir le baiser sur sa bouche  
Plus que l'insecte à son cou.

On eût dit un coquillage ;  
Dos rose et taché de noir.  
Les fauvelles pour nous voir  
Se penchaient dans le feuillage.

Sa bouche franche était là :  
Je me courbai sur la belle,  
Et je pris la coccinelle ;  
Mais le baiser s'envola.

Fils, apprends comme on me nomme  
Dit l'insecte du ciel bleu,  
Les bêtes sont au bon Dieu,  
Mais la bêtise est à l'homme.

### La pibole

A m'décit: "Y a çheuqu'diamoure  
çhi me grafignoit sus le cagouet"  
Jh'zy r'garde, yé jh'vois tout roujhet  
In ghenti bêtiaire, avoure !

Jh'auris dut, mais, paûr jhén'sot !  
Quan n'on n'sait pas, n'on est cruche !  
Poin tan r'mirer la bab'luche,  
Yé meux voir l'mignon goulot

Oi était c'me in petit pucelaghe  
Tout mirolé. Les v'rdons  
Goeuillant çheu qu'ol est que jh'fasons  
V'stillant dans çheu ramajhe.

In'boun'bisette m'attendait ;  
Mais que l'grand diab' m'estringole !  
Jh'arrapis moi la pirvole  
Çhi me préchit: "Acout', cadet !

Tu zou saqueras ben dans la tête,  
Bête à bon Dieu, v'la mon nom ;  
Mais, d'la maniér', crenoton !  
Jh'sais poin à çhi qu't'es la bête.

### GLOSSAIRE:

*Diamoure* : diabolin - *Cagouet* : la nuque - *Avoure* : au vrai, à cette heure

*Bab'luche* : babilole - *Pucelaghe* : petit coquillage - *Mirolé* : bariolé -

*V'rdons* : verdiers, oiseaux - *Goeuiller* : regarder à la dérobee - *V'stillant* : aller et venir sans but précis - *Estringoler* : étrangler - *Préchit* : me parla d'importance - *Crénoton* : expression injurieuse

### Recherche de l'auteur de la Pibole:

Dans aucune des trois traductions signalées ci-dessus, le poème de *La Pibole* ne se termine par une signature d'auteur. On a pensé d'abord à l'attribuer à Burgaud des Marets, car dans le dictionnaire de Favre, page LII, la pièce titrée *la Pirvole* (et non *La Pibole*) figure à la suite du *Monologue de Bounichon* (extrait de *La Maleisie à Pierre Bounichon*, comédie saintongeaise par Burgaud des Marets). Mais Camille Beaulieu qui a publié en 1930 le *Recueil des fables et contes en patois saintongeais*, collationnés sur les manuscrits et sur les éditions régionales de Burgaud des Marets n'a nullement intégré *La Pibole* dans son ouvrage.

Il faut se reporter à la biographie du savant jarnacais, éditée en 1928 à La Rochelle, pour y trouver des explications plus ou moins concordantes. Ainsi, Camille Beaulieu, dans *Vie et travaux de Burgaud des Marets*, réserve la page 232 à ce problème d'attribution. Pour lui, l'auteur de *La Pibole* est Pierre Jonain et donne les explications suivantes: « la plupart des mots employés et définis dans le petit glossaire qui suivait cette pièce, (dans les *Tablettes des Deux Charentes* du 21 Novembre 1857) ne figurent pas dans le dictionnaire manuscrit de Burgaud des Marets. Lorsque par hasard ils s'y trouvent, ce n'est ni avec la même orthographe ni avec les mêmes définitions ».

Par contre, les mots de ce petit glossaire se rencontrent avec leur orthographe et leur définition dans le *Dictionnaire du patois saintongeais* de Pierre Jonain publié en 1869.

Remarquons aussi que l'auteur utilise une cédille dans *çhi* (qui), remplace la voyelle mangée par une virgule, comme dans *v'rdon* pour *verdon*, particularités orthographiques qui ne se rencontrent pas chez Burgaud des Marets, mais sont fréquentes chez Pierre Jonain".

Par ailleurs, dans la *Chronique Charentaise* du 5 Août 1877 (page 209) on peut lire dans la présentation de *La Pirvole*: " Poésie en dialecte saintongeais par Burgaud des Marets", mais une note insérée plus tard dans la table des matières du deuxième volume de la *Chronique Charentaise* précise que "cette poésie est attribuée à tort à Burgaud des Marets". Qui a proposé cette rectification ? Est-ce Pierre Jonain lui-même, qui pourtant nulle part ailleurs ne revendique la paternité de la version saintongeaise de *La Coccinelle* de Victor Hugo!

Un léger doute subsiste sur cette attribution.

## Les patoisants d'aût' foués : Chatinette

### Cécile Négret



Pendant plus de 20 ans, **Marthe CHATAIN**, dite **CHATINETTE**, née en 1894 et originaire de Cognac, sème le rire avec les histoires de « **MIMILE** » dans les pages du journal « Le SUBIET ». « **MIMILE** » est un jeune garçon dont l'espièglerie et la langue bien pendue ne laissent jamais une minute de répit à sa mémé. A travers ce personnage, **Marthe CHATAIN** exprime avec authenticité, humour et finesse toute la psychologie des enfants du pays cognaçais à cette époque. Veuve et sans enfant, elle parvient à les comprendre mieux que quiconque, probablement grâce à l'attention bienveillante qu'elle porte à l'égard des êtres en difficulté, et des petits tout particulièrement.

**Marthe CHATAIN** disparaît le 21 juin 1974 à l'âge de 80 ans, laissant derrière elle les innombrables aventures du drole « **MIMILE** » dont vous allez découvrir un croustillant éventail datant de 1959...

Mimile a v'lu t'aller vouère le dépouill'ment à thiellés élections anvec son peupa. Ol eit pas que thieulà était bin enchanté pasqu'in drôle o fourre son nazot peurtout et o dit qu'des bêtises, mais, coume dit la mémé, o faut bin thy fasse soun apprentissage d'alecteur. Don, Mimile était là, le nazot ras la tab'ye vour qu'ol était éparé thiellés bull'tins et y n'en peurdait pas ine mijhette.

— Dis, peupa, combin eit-ou qu'ol a d'votants ? thy dincit au bout d'in moument.

— Quasiment tout l'canton, répounit l'peupa.

— Et d'votantes, dis, peupa ? Combin en a-t-ou pisqu'les fames avant voté z'elles t-ou ?

— Mais, répounit l'peupa, ol eit pareil. On dit des votants de tout thieu.

Sitout arrivé chez li, Mimile s'ébraye :

— Dis don, mémé, v'là t'ine affaire que tu d'vais pas qu'neutre. Quand les fames votant, a fazant coume nos ouailles chez l'boucher, a virant t'en mâles !

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

O mouille d'hiors et Mimile, thy s'en-neue, teurpe dans la thieuzine en chantonnant ine de thiellées rengaines de la Radio :

« Quant vas-jh'y don me marier, me marier, me marier ? »

Thieu bibe les sangs à la mémé, mais thielle paure vèye ne dit reun : a sait beun, lé, qu'o faut qu'les droles s'othiupant, min-me les jhors qu'o mouille.

Le peupa à Mimile est soubré de thieu r'frain.

— Ben ! Thy z'y dissit, si tu veux te marier, te ghène pas : marie-te don anvec le thiu d'la lune et tu f'ras r'venit l'biâ temps !

Mimile s'arrêtit net et z'y répiquit :

— D'abord quand jhe m'marierai, o s'ra pas anvec un thiu, o s'ra anvec ine drolesse !

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

La mémé a t-emmeuné thieu drole d'Mimile à Cougnat faire thièques emplettes. A s'apeurcevu, tout d'in cot, qu'le drole se gratte ine feusse, et thy s'gratte et s'regratte.

— Finis don thieu manèghe, qu'a z'y dissit, tu m'soubres et pis jh'allons rentrer dans thielle boutique ; ol

eit yère jholit d'se gratter d'min-me à thiel endret.

L'drole dit reun, mais ine foué rentré dans thielle boutique, y r'coumince.

— Ham ! s'ébraye la mémé. Qu'eit-ou don qu'ol a ?

Et a teurvire, l'drole, zi rabaisse sa thiulotte su ses thieusses et r'gardit à thiel endroit thy d'mangheait l'drole. Ine coumise s'apportit, argadit lé tou.

— Ol eit rouge, qu'a dissit, et n'on dinrait qu'o y a des boutons. Ol eit p't'tête la scarlatine thy coumince !

La vèye rethiulottit l'drole en vitesse, payit ses empiettes, en oub'lliyit la mouétié et fouyit chez l'pharmacien.

— Argardez don mon p'tit fi, qu'a dissit à thiel houme en redéthiulottant Mimile, s'rait-o pas la scarlatine thy l'arait ?

— Et non poué, répounit thiel houme thy z'y queuneussait, ol eit putout ine infiamâtion. Jhe vas vous bayer in tub'ye d'poumade à la peunciline et vous zi en mettrez d'ssus l'matin et l'souèr, et ol ira meu. Ol eit huit cent cinquante francs.

La mémé payit et s'en allit d'bon randon chez lé p'rr zou dire à la meuman d'Mimile thy dissit à thieu-là :

— T'fait-ou encore mau, mon bon drole ?

— Pas tant qu'à matin, répounit Mimile, mais thieu pharmacien z'y queuneut reun. Ol eit en nous en allant t'à Cougnat qu'jh'avis envie d'aller thièque part. Jh'ai rentré dans l'boué qu'o y a t'au t'ornant d'la route d'Saintes, et jh'ai poué bin argardé voure m'posit. Ol a t'été jhusse su in pilot d'ortighes et alle étiant vimouses. A m'avant bin fait saber les feusses !

— P'tit fi d'garce ! s'ébrayit la mémé, m'avouère fait donner huit cent cinquante francs p'rr in drole thy s'ait t'ortighé les feusses !

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

— Vouéyons, mon paure Mimile, eit t'ou à thielle heure qu'tu r'vins d'kiasse, qu'le soulail eit quasiment couché ? Qu'étou thy t'a don arivé ? P'rr in p'tit mé jhalli-sions t'cur'ri.

— Ol eit, mémé, qu'thielle mâtresse m'a fait raster emprès la kiasse p'rr faire dau lignes et qu'ol a pas été beun, j'te zou dis, moué.

— Et peurquoé, mon bon drole ?

— Eh bin ! Zou v'là don. A dizait coum thieu qu'o follait pu causer d'jhornaux d'tarre, ni d'carras, qu'o follait dire, des ares et beun des hectares. J'en étis ouillé, j'me seu deursé et z'y ai répliqué : « Vous qu'neussez reun à thieu, ol eit mon peupa thy zou a dit. »

« Et bin, qu'alle a répounu, tu rasteras ithy emprès la kiasse et tu m'copieras cinquante foués : « Mon père est insolent ».

Et ol a follut, ma paure mémé, qu'j'restisse emprès la kiasse à copier thieu, et pendant thieu temps, elle a tricoté ine espèce de chausse bleue qu'a l'avait s'ment pas in œil su moué. Ol eit poué thieu thy m'dounait d'élan, t'en répond, mémé. Zou ai tout fait, pis z'y ai fait vouère, qu'a vouèye si ol allait, mé a s'ait foutue en peustrasse et a s'est ébrayée :

« Ol allait poué. Fais-zou vouère à ton peupa, qu'à jhuchait, tu vinras m'dire si y s'ra content de toi. »

— Et qu'étou don qu'o y a, mon paure drole, fais m'zou vouère.

— Vouèla, mémé.

Et Mimile fourraghit dans son bissac, en sortit in cayier et sa mémé lisit thieu :

« Mon père est in sot lent, mon père est in sot lent... » O y'en avait coume thieu deux grandes paghes de cayier, et d'lire thieu, vous m'creirez p'tête poué, ol a cloué l'bet à la mémé.

## Kétoukolé Jhoël

Ce kétoukolé-là était appelé par mes ancêtres charrons-tonneliers, banc à gosser, et il était d'ailleurs un outil indispensable de la gosserie, annexe réservée au seul travail du bois (fabrication de roues de charrettes, de tonneaux ...).



Les nombreuses correspondances que nous avons eues à son sujet, nous ont appris que cet outil ancien et rustique avait en fait plein d'appellations possibles, en fonction des métiers concernés, des régions. Bruno Rousse nous parle d'un banc de tonnelier, Jacky Ferrand d'un banc pour cerclier, Claude Lucazeau d'un banc de taillage, Guy Chartier d'un banc marotte, Charly Grenon d'un banc taillant, Claude Moulineau d'un banc d'âne, Paul baillly d'un banc pour les douelles. Mais on trouve aussi banc à planer, selle à tailler, chevalet à planet (en Belgique), shaving horse en Angleterre,...

Cet appareil est en tout cas indissociable de la plane, ou couteau à deux manches visible sur la photo.

Toutes les réponses reçues étaient détaillées et fort intéressantes. Mais j'en ai sélectionné plus particulièrement deux que vous trouverez ci-après et qui vont tout vous expliquer sur l'utilisation et la fonction de cet engin. En tout cas bravo à tous nos compétiteurs qui cherchent et trouvent.

Courriel de Bruno Rousse (Nono Saut' palisse) du 13 Juin

*Bonjhor moun émi*

*Jhe vint arcevouère sur thiéle arantéle d'internet le nouviâ boutillon de la mérine, jh'ai jhe crei beun avouère la réponse à thiau kétoukolé, étant fi d'in tonnelier, o sembye beun avouère vu thiél engin dans l'atelier de mon p'pa. I l'app'lé thieu un banc, i s'asséyait dessus et saquait un mérin dans la partie mobile et en pousant le bas de thiéle partie avec sé rale la pièce de bois était priseb coume dan in éteau, amprés avec in coutia à deux manche qu'é otou sù la photo il transformait le mérin en douèlle. Les ripés thyi chéyaient sù la sol sarviant a allumé la chauffrette peur chauffer lé barrique o moument dau carkiajhe.*

*Astheur si o l'é la boune réponse qu'é tou qu' jh'ai gagné*

*A la revouèyure*

*Nono*

Mot d'écrit de Charly Grenon du 2 Juillet

Pour moi, le nouveau Kétoukolé est un "banc taillant", instrument ancien d'une grande rusticité dont on se servait jadis, dans les fermes, pour façonner et surtout appointer (tailler en pointe) les poteaux de clôture, de vigne, etc.

Mon père en avait un, dans un atelier de menuiserie qu'il utilisait surtout pour dégrossir les douelles de barriques lors de réparations rapides de tonnellerie où la machine dégauchisseuse n'intervenait qu'en finissage. Il est arrivé que je m'en serve.

A la fois simple et pratique, ce procédé consistait en un système de mâchoire dans laquelle l'opérateur, assis sur le banc face à son ouvrage, engageait la pièce de bois maintenue en place par poussée des pieds sur la pédale inférieure. L'opérateur avait alors les mains libres pour dégrossir ou appointer à sa guise, à l'aide d'une plane ou couteau à manches, outil d'ailleurs présent sur le cliché.

Charly Grenon

Jacky Ferrand, un de nos lecteurs assidu a apporté une précision (voir e-mail ci-après), au dernier Kétoukolé concernant le moulin à venter, que nous avons également nommé (*par habitude*) *queurve sot*.

La photo prise au musée de Mr Labbé à Vervent, vous montre donc, un vrai *queurve sot* à gauche, et un moulin à venter à droite.

Merci à Jacky.



Par ailleurs les sites Internet ci-dessous devraient compléter votre information :

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Banc\\_d%27%C3%A2ne](https://fr.wikipedia.org/wiki/Banc_d%27%C3%A2ne)  
<https://www.google.fr/search?q=banc+d%27%C3%A2ne&biw=1600&bih=789&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=qjFbVZP6GMLhywO6kYHYDQ&sqi=2&ved=0CCAQsAQ>  
[https://en.wikipedia.org/wiki/Shaving\\_horse](https://en.wikipedia.org/wiki/Shaving_horse)  
<http://www.onpeutlefaire.com/forum/topic/14618-banc-d%C3%A2ne-en-bois/>

Et maintenant un nouveau Kétoukolé :



Un indice :

Longueur : 1,25 mètre

Poids : 5 kg

## Les ateliers du patrimoine de Saintonge en visite à Écoyeux Maît' Piârre



C'est le vendredi 3 juillet que les Ateliers du Patrimoine de Saintonge ont organisé une visite d'Écoyeux, animée par Sylvie Thomas, devant un nombreux public..

Nous avons commencé par le « château vieux », emplacement de la mairie actuelle, puis le manoir des Polignac. Votre serviteur a parlé de la famille de Goulebenéze, propriétaire du manoir pendant une centaine d'années (photo ci-contre).

La promenade s'est poursuivie jusqu'à l'ancienne laiterie, dont a parlé avec talent Joël Barbraud, puis, à travers champs nous sommes arrivés à l'ancienne hostellerie qui a vu passer, en décembre 1700, le futur Roi d'Espagne (cf Boutillon n° 36).

Enfin Sylvie nous a emmenés place du minage, en nous expliquant le rôle d'Écoyeux sur le plan économique, et la soirée se termina par un pot convivial offert par la Mairie à la salle des fêtes.

## Les Coquets Maît' Piârre



L'accordéoniste, c'est Laurent Lucazeau, le fils de Jean-Claude, notre dessinateur de première page : une famille d'artistes.

Son complice c'est Éric Mimeau, le fils de Philippe Mimeau, de la troupe de théâtre des Buzotiâs de Jonzac.

Deux copains d'enfance, Saintongeais pur jus, qui ont créé la Compagnie Stromboli, spécialisée dans le spectacle de rue. Les Coquets, c'est une de leurs activités. Notre webmaster les a filmés au marché de Saint-Jean d'Angély :

[Les Coquets à St Jean](#)

Mais ils ont d'autres cordes à leur arc : Piano Scie mots, les Engins, Pixels de coton. Ils ont acquis une belle notoriété, qui leur permet de montrer leur talent dans toute la France et même à l'étranger. Voir leur site Facebook :

<https://fr-fr.facebook.com/pages/Compagnie-STROMBOLI/54106599263>

Je serai amené à vous en reparler.

## Brochard et Pons à Fontduoce Maît' Piârre

L'escalier était en panne. Il a donc fallu emprunter l'ascenseur et monter jusqu'au 16<sup>ème</sup>. Car Brochard est un peintre du 16<sup>ème</sup>, vous ne le saviez pas ?

Bon, soyons sérieux. C'était l'humour de Dominique Brochard. Et son complice Georges Pons n'est pas en reste ! Discuter avec ces deux lascars et garder son calme, c'est une chose très difficile, car on ne sait jamais quand ils sont sérieux. Mais quel talent !

Comme l'année dernière, ils ont exposé à l'abbaye de Fontduoce, et le Boutillon était invité au vernissage le 24 juillet.

Tous les inconditionnels des deux artistes sont venus admirer les tableaux, par une belle soirée ensoleillée.

Un pur moment de bonheur. Notre webmaster a fait un petit montage. Cochez sur ce lien :

[Exposition Brochard et Pons](#)



## Thieuqu' dates à r'teni

### Fête du milla



#### Programme de notre huitième concours de Millas :

<p><b>A partir de 10h30 :</b> « AUTOUR DU FOUR A PAIN ». Cuisson du pain à l'ancienne ; à la vente pour votre repas de midi.</p> <p><b>Toute la journée :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A disposition du public, les « grands jeux en bois » de DIDIER. De nouveau, cette année, le CONCOURS du « jeu du FAKIR » récompensera le meilleur concurrent.</li> <li>- Mme MATHELIN, confiseur chocolatier à Saint Césaire, vous invite à déguster sa dernière création, le biscuit « La Cagouille ».</li> </ul> <p><b>En fil rouge :</b> « Le remouleur » Mr Gauthier nous fera partager sa passion pour son métier; apportez vos couteaux il leurs redonnera gracieusement leur tranchant authentique.</p>	<p><b>A partir de 12h30 :</b> PIQUE-NIQUE LIBRE, en plein air ou sous abri. Mobilier disponible.</p> <p><b>Jusqu'à 14h30 :</b> Réception des MILLAS et des GALETTES CHARENTAISES.</p> <p><b>A partir de 14h00 :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ANIMATIONS PAJOISANTES avec de nombreux conteurs,</li> <li>- Danses folkloriques avec « Les Petites Cagouilles »; enfants de 10 à 12 ans du groupe folklorique Aunis &amp; Saintonge</li> </ul> <p><b>18h30 :</b> REMISE DES PRIX par le jury du concours de Millas suivie de dégustation pour tous.</p>
---	---

Inscriptions aux concours  
de Millas & de Galettes Charentaises 05 46 90 49 00

**Entrée libre et gratuite**

A Saint Césaire, le **dimanche 27 septembre**, concours de milla et de galettes charentaises. Pour s'inscrire, appelez Corine Pioffet au 05 46 90 49 00.

Possibilité de déjeuner sur place à midi en amenant son boutillon ou en téléphonant à Corine pour qu'elle vous prépare des tartines.

A partir de **14 heures**, festival de patois saintongeais avec :

Nono Saute palisse, Rosalie, Châgnut, Le fi à Feurnand, Jhenti de la Vargne, Mathieu Touzot, Jhustine, Le Chéti, La Gassouillette, Le Beurassou de Pironville, Kiki du bout du pont. Et les petites cagouilles du Groupe Aunis-Saintonge.

### La Secfo communique :

Matinée Odette Comandon : 3 octobre 2015.

Matinée Paul Monteau : 14 novembre 2015.

Matinée Chapelot : 28 novembre 2015.

[Sefo17@wanadoo.fr](mailto:Sefo17@wanadoo.fr) [www.secfo-subiet.eu](http://www.secfo-subiet.eu)

### Société des lettres de Saintonge et Aunis

Les jeux floraux se dérouleront le dimanche 11 octobre à partir de 10 heures 30 au restaurant « La vieille forge » 7 RN 137, 17810 Saint Georges des Coteaux.

### Le fi à Feurnand (Dominique Porcheron)

Spectacle « Je ne vous ai pas tout dit, l'aut' cot » le 20 septembre 2015 à Sonnac (près de Matha), au Foyer rural à 14 h 30. Entrée : 8 euros.

### Secrets et mystères du jardin de Gabriel

Le jardin de Gabriel est situé au village de « Chez Audebert », commune de Nantillé. Un nouveau spectacle, avec les mêmes comédiens que ceux décrits dans notre n° 38 du Boutillon : Jérôme Berthelot et Isabelle Riquet-Lurbet. A 21 heures les samedis 5, 12 et 19 septembre. L'affiche est sur la page Facebook du Boutillon.

Les 19 et 20 septembre, pour les journées du patrimoine, le jardin sera ouvert à partir de 15 heures.

### Les Efourneigas

**20 septembre** exposition atelier à Semussac salle polyvalente 10-18h sur le thème des coiffes saintongeaises : amidonnage, paillage, tuyautage etc

**-15 novembre** après midi folklorique avec la Brise d'Anjou (Angers), les Petiots de Ste Gemme sur Loire. Spectacle à la salle polyvalente de Semussac, 15h, 7 euros, goûter offert.

### Arts-terre

**Vendredi 28 août :** Visite et dégustation-découverte des cépages avec S. Julliard, directeur du Conservatoire des cépages de Cherves-Richemont (16)

**Samedi 12 septembre :** Théâtre de rue "Hier les lavandières" - Diaporamas : période hygiéniste du XIX, sources et lavoirs de la vallée de l'Antenne. **Villars les Bois**

**WE du 26 et 27 sept - 3 et 4 oct - 10 et 11 oct :** Vendanges à la ferme - Cueillir le raisin, connaître les techniques de fabrication du pineau charentais. Manger à la table des vendanges une cuisine familiale de qualité.

**Dimanche 11 octobre :** sortie patrimoine à Poitiers accompagnée par un guide conférencier - Co-voiturage au départ de Bercloux - Coût visite partagé entre les participants

**Samedi 12 décembre :** Conférence avec Claude Minet « La météo, quelles prévisions ? ».

Consulter le site [www.arts-terre.fr](http://www.arts-terre.fr)

### Spectacles de Pierre Dumousseau

**dimanche 27 septembre** (St Vincent) : Balade contée 16h30 Maison de la Vigne et des Saveurs Archiac (avec peut-être la présentation d'un nouvel album "jeunesse" sur la vigne, le pineau et le cognac : "Les Ciseaux d'or" (illustré par Martine Ortiz, comme le "Pépin d'Anne-Marie").

**vendredi 6 novembre :** veillée contée 20h30 Bibliothèque Dompierre s/ Charente.

**samedi 7 novembre :** spectacle "La Tendre Guerre" 20h30 S d F (fête du "Frêne têtard") Amuré.

**samedi 14 novembre :** soirée "Cabaret: contes et chansons à ne pas mettre entre toutes les oreilles" (avec Rémy et Benjamin Ribot) 20h30 S d F Courcoury.

**mardi 17 novembre :** spectacle "La Tendre Guerre" 20h30 S d F Chevanceaux.

**dimanche 22 novembre :** animation "A pas contés" 15h00 S d F Chillac.

### Salon national de généalogie

A Poitiers les **2, 3, 4 octobre 2015**, sous le patronage de la Fédération française de Généalogie.

### Saintonge dorée

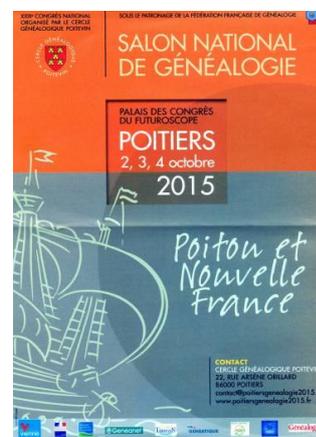
Voir le programme d'octobre sur le site :

<http://www.saintongedoree-tourisme.com/mes-decouvertes-insolites/art-culture/visites-guidees/>

### Groupe Aunis-Saintonge

le 10 octobre notre AG

le 9 décembre : après midi au foyer avec le Père Noël.



## Nos lecteurs nous écrivent

### Maît' Piârre

Dans les deux ou trois jours qui suivent la parution du *Boutillon* sur Facebook, notre webmaster nous signale qu'il y a plus de 500 visiteurs, avec de nombreux commentaires. Nous en avons sélectionné quelques uns.

#### François Julien-Labruyère

Pierre, ton dernier *Boutillon* se lit de A à Z avec beaucoup de plaisir et d'intérêt. En quelques années, il est devenu un *must* pour les Charentais, comme on ne dit guère en patois (tu devrais d'ailleurs essayer de trouver l'équivalent de *must* en saintongeais). De plus en plus les frontières du langage se déplacent et se dissolvent, or le patois reste associé au français alors que les enfants et les ados d'aujourd'hui, où qu'ils se situent géographiquement ou socialement, préfèrent s'attacher peu à peu aux références anglo-saxonnes pour leur image (figurée par leur *selfie*) plutôt qu'à la langue de leurs parents et grands-parents. J'espère que je ne te choque pas, je sais que certains des lecteurs du *Boutillon* le seraient.

#### Bruno de Saintes

Excellent l'article sur Jaquette. Merci pour ce numéro, les *Boutillons* n'ont finissent plus de nous surprendre.  
Ps : faut-il prendre rendez-vous pour visiter le jardin de Liane ? Nous avons beaucoup envie d'y aller.  
*Toutes les informations figurent à la fin de l'article pour visiter le Jardin.*

#### Patrice de St Pierre d'Oléron

Excellent numéro, j'adore le dessin au début, il faudrait que ça devienne une habitude. Chaque numéro son dessin.  
*L'ami Jean-Claude a promis un dessin à chaque numéro.*

#### Isabelle De Riom

Je travaille à la verrerie du marais, et j'ai beaucoup aimé l'article sur les ouralines.  
Voici notre site :  
<http://www.laverrieriedumarais.fr/ouraline.html>

#### Gérard de St Porchaire

Chaque *Boutillon* va avoir un croquis de M. Lucazeau ? Je vote POUR !  
Merci, superbe numéro !

#### Florence De Montmorillon

Merci pour la page sur Papi, vous auriez pu mentionner son site : <http://www.jean-bernard-papi.com/>  
Quelle merveille que ce jardin extraordinaire ? cette Liane a-t-elle un email ? pour lui poser des questions de jardinage.  
Ps : le film est peut-être un peu long, mais si on est passionnée cela passe très vite ! Merci.  
*J'ai cité le site de Jean-Bernard lorsque j'ai parlé de son dernier livre.*  
*Je rappelle l'adresse courriel de Liane, figurant à la fin de notre article : lejardindeliiane17@yahoo.fr*

#### Gilles De Mosnac

Super l'article sur Clion. Un numéro encore mieux que les autres !  
Vivement le spécial *Goulebenéze*.  
Le film du jardin est un peu long, j'ai accéléré au milieu. Mais cela donne envie d'y aller !  
*Le spécial Goulebenéze est en préparation. Il y aura beaucoup d'audio et de visuel ... et beaucoup de pages. Il est possible que je le prépare en deux parties.*

#### Ludovic de Cognac

Festival patois de la SEFCO ... pas de photo, aucune vidéo ? bof bof l'article. On a envie de voir et d'entendre plus que de lire, pour ce genre de page.  
Pour le reste, parfait ! comme d'habitude ! Superbe idée le dessin au début. Ou se procurer les œuvres de Lucazeau ?  
*Les ouvrages de Jean-Claude sont disponibles dans toutes les librairies régionales. Sinon, allez sur ce site : <http://www.editions-bordessoules.fr/>*

#### Luc de St Jean d'Y

Vous publiez mon commentaire dans le courrier des lecteurs, mais n'y répondez pas.  
Très bon *Boutillon*, j'ai plusieurs livres de M.Lucazeau, quelle heureuse surprise de l'avoir retrouvé en début de journal.  
Merci  
*Vous proposiez que Pierre Bruneaud (Le Chéti) fasse partie du Comité de rédaction. Le plus important c'est d'écrire, et nos colonnes sont ouvertes en permanence à Pierre.*

#### Sylvie de Marans

Je suis en effet en possession du livre « *Goulebenéze, le charentais par excellence* », je suis impatiente de voir donc ce numéro spécial avec des textes inédits.  
Je renouvelle à nouveau mon souhait d'un *Boutillon* spécial sur la pièce de docteur Jean.  
Ps : j'irai visiter en famille à la fin du mois le jardin de Liane.  
Merci de cette découverte.  
*Vous avez de bonnes lectures ... Le numéro spécial est en préparation mais va me donner plus de travail que je pensais. Le numéro 101 de la revue du Cercle généalogique de Saintonge présente un article sur le Docteur Jean.*

#### Jean-Louis de Saintes

Merci ! Toujours agréable de nous faire découvrir de nouveaux musées. Cette semaine, cap sur Clion avec mes drôles.

#### Antoine d'Angoulême

Nous avons beaucoup aimé le conservatoire de vignoble charentais. Il y a cependant une erreur sur l'adresse du site, [www](http://www). Et non [www](http://www) :  
Il faudrait que M. Papi écrive plus souvent dans votre journal.

#### Armelle De Montréal

Hauts-Vallées-Charente-Québec, Pons-Sud-Saintonge-Québec et Pays-Rochelais-Québec vous remercient pour ce nouveau numéro, beaucoup attendu par nos compatriotes expatriés au Canada.  
*Merci à nos amis Canadiens. Nous attendons aussi qu'ils écrivent dans nos colonnes.*

#### Ludovic de Thouars

Excellent le dessin de Lucazeau en début de numéro. Il faudrait que cela devienne systématique. J'ai eu la chance de me faire dédicacer un de ses livres l'année dernière.

#### Régis de Villefranche S/Saone

Un des meilleurs numéros de tous les temps qui fut dévoré en une nuit.  
Vivement le *Boutillon* « spéciale galette » pour faire patienter avant la rentrée.  
Je suis un grand fan des *kétoukolés*, nous y jouons avec mon fils. Mais j'avoue que celui-ci nous a laissé dubitatifs.  
Svp vite la réponse, je n'en dors pas de la nuit !  
*J'espère que les galettes ont ravi vos papilles. Quant au Kétoukolé, vous avez la réponse dans ce numéro.*

### Jean-Luc de St Savinien

Quel joie de retrouver Lucazeau et Papi dans ce numéro, pourvu qu'ils y restent !

*Décidément Jean-Claude et Jean-Bernard ont beaucoup de succès. Je vais en être jaloux !*

### Sylvia de Rochechouart

Domage qu'il ne soit pas possible de cliquer sur les tableaux de Geoffroy pour les agrandir.

Excellent le reportage sur le jardin. Si seulement le mien était aussi beau.

*Il faut visiter à la fois le jardin de Liane et l'exposition Geoffroy.*

### Benoit d'Angoulême

En tant que professeur d'histoire, je me suis passionné sur les articles racontant la guerre à Asnières la Giraud.

Il y aurait de quoi écrire un livre avec tous ces récits.

C'est toujours agréable de lire des souvenirs racontés par ceux qui les ont vécus.

Mention spéciale également à Jaquette et la cour d'Angleterre.

### François Wiehn

L'article sur la libération d'Asnières la Giraud comporte une inexactitude: les Allemands n'entendaient pas reprendre Saintes comme indiqué, mais venaient depuis Royan chercher du ravitaillement à une minoterie (aujourd'hui disparue) qui se trouvait rue Fromentin. Ils n'avaient pas choisi le bon jour car c'était la foire de Saintes (premier lundi du mois).

### Bertrand de Gourdon

Un des meilleurs Boutillon! Grande qualité! Mention spéciale à l'article sur Jaquette et la cour d'Angleterre.

### Commentaires relatifs au Boutillon spécial sur la galette charentaise

*Je rappelle que Charly Grenon ne connaît pas internet. Il a mené son enquête à partir de sa mémoire prodigieuse et de ses archives personnelles. Il va avoir les soteuilles enfiées s'il lit les commentaires de nos lecteurs.*

*A tout Seigneur tout honneur, voici ce qu'en dit **Joël Guillon**. Je rappelle que c'est Joël qui avait lancé le débat, une sorte de défi amical lancé à Charly.*

Je ne peux que m'incliner devant l'enquête menée par "Monsieur" Charly GRENON. Tel un détective, il apporte à notre moulin le grain qu'il nous suffit de moudre et de préparer pour la fabrication de la Galette Charentaise.

Cependant, et j'ai mes raisons, la boulangerie BARRAUD à Beurlay, fabriquait des galettes avant 1950 dans la boulangerie ou travaillait un oncle, frère de mon père. J'en conviens, ce n'était pas encore commercialisé, seule, "l'Usine" montée plus tard l'a permis.

Je ne connaissais pas la boulangerie FAUCON à Pont l'Abbé, il y avait du pain à Beurlay, cela nous suffisait.

Pour répondre à quelques affirmations de Charly GRENON, je précise que l'ouvrage de Renée BONNET ne me fut connu qu'en 2005, c'est la mairie de Beurlay qui me l'a adressé.

Les galettes fabriquées par l'usine de Beurlay sont excellentes, pas de doute. J'ai eu l'occasion de m'en procurer lors de passages ces dernières années, mais une affirmation d'un cousin germain, il y a de cela quelques lustres, voulait me convaincre de faire une comparaison avec les galettes fabriquées par la maison FAUCON de Pont l'Abbé.

J'étais éloigné, et le suis toujours, de mon pays natal, il m'a fallu attendre 2008, pour aller voir ce village et surtout le boulanger. J'ai fait la connaissance de Mr FAUCON, le père, nous sommes presque conscrits, lui de 1933, moi de 1932. Un cousin germain, fils de cet oncle, ouvrier boulanger chez BARRAUD, avait travaillé avec Mr FAUCON, bien des années auparavant.

En juillet dernier, j'ai eu l'occasion de rencontrer une nouvelle fois Mr FAUCON, afin d'acheter quelques galettes. Je lui ai posé la question : quel est, à votre avis, l'origine de la recette de la galette charentaise ? Pour lui, ce serait un boulanger de St Porchaire qui l'aurait transmis à Pont l'Abbé et à Beurlay, sans en préciser l'époque.

Voilà ce que je sais, mais heureusement il y a Monsieur Charly GRENON.

### Jacques-Edmond Machefert

Juste un mot pour te dire à quel point j'ai apprécié l'étude de Charly sur la galette. Tout y est : la documentation, la mémoire, le travail, l'élégance, le style, la pointe d'humour... Et quelle érudition ! On a beau connaître l'auteur, il arrive toujours à nous surprendre et à susciter notre admiration. C'était une excellente idée de publier ce magnifique article sous forme d'un numéro spécial du Boutillon.

### Pierre Dumousseau

Un grand bravo à Charly pour cette étude passionnante et hyper-documentée. O m'a donné faim thielle histoire !

### Anne Archer (Bangkok)

Bravo à l'auteur pour cet excellent article qui approche la galette sous tous ses angles, historique, sociologique, géographique, linguistique, économique, gastronomique... Longue vie au Boutillon !

### François Julien-Labruyère

Mes papilles ont été nostalgiques à la lecture de l'excellent texte de Charly. Peux-tu lui transmettre mes félicitations ?

Un beau travail d'historien. Bravo.

### Yann Le Perff (RCF)

J'y relève aussi l'existence en Charentes d'un "carquelin" avant 1700. Il ne ressemble pas au "craquelin" breton qui est beaucoup plus sec

Mais ils sont sans doute pourtant de la même famille.

### Pierrette Rodriguez

Quelle documentation !!

La météo incite à rester au frais, et faute de galette, à boire un cot d'vin bian bin frais !!!

Mais on peut aussi lire Le Boutillon.

Ma cousine Jacqueline Boutin vient de m'appeler, en me disant que sa mère lui avait plusieurs fois répété que la première galette était née "par accident".

Un reste de pâte à pain, trop petit pour faire une miche, donna l'idée à une femme d'y ajouter des œufs, du beurre, et du sucre. Et c'est ainsi que naquit la galette !!!! Elle m'a dit de t'en parler à l'occasion.

En tout cas, c'est très intéressant, et bravo à l'auteur.

### Marie-Jeanne Bertrand (Belgique)

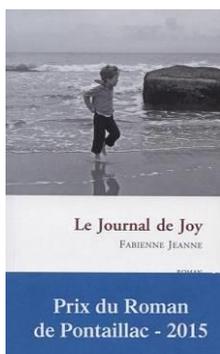
Etant (très) gourmande, j'ai lu avec plaisir et attention, votre dernier Boutillon et pris quelques notes pour pouvoir déguster, la prochaine fois, une galette charentaise...

Nous sommes allés, il y a 2 ans à St Michel-chef-chef (j'adore ce nom !) et y avons acheté des biscuits à la "fabrique" de l'endroit. Bon souvenir gustatif !

Je reste fascinée par la fierté d'appartenir à la région de Saintes (ce que je comprends très bien !) ... que vous manifestez couramment.

## Des livres à vous conseiller

### Maît' Piârre



#### Le journal de Joy (Fabienne Jeanne)

Surprenant. François Julien-Labruyère m'avait dit : « Ce livre est magnifique. Si tu le commences, tu ne pourras pas le quitter avant d'arriver à la fin ». J'étais sceptique, car une roussette qui pond ses œufs dans le varech, ou une femelle orang-outan qui donne naissance à un petit, au zoo de la Palmyre, j'avoue que ça ne me donnait pas envie de lire ce roman.

Et pourtant, François a raison. Le zoo de la Palmyre, l'Aquarium de La Rochelle, des filles sympathiques, des personnages attachants, et des naissances presque simultanées. Tout cela décrit dans une écriture élégante et pleine de charme. Quand on entre dans ce livre, on le lit d'une traite, sans penser à rien d'autre. N'hésitez pas, vous ne serez pas déçus.

On écoute la Brune raconter sa vie, et Joy, l'orang-outan raconter ses états d'âme. La Brune est le lien. Elle est employée à la Palmyre pour prendre soin de Joy, et c'est elle qui suit l'évolution de l'œuf qui va donner naissance à une petite roussette.

Ce livre a obtenu le prix, mérité, du roman de Pontailiac 2015.

*Le journal de Joy*, éditions du Croît vif, 221 pages, 13 euros. <http://www.croitvif.com/nouveautes/>

#### Le roi disait que j'étais diable (Clara Dupont-Monod)

J'ai bien aimé ce livre. Louis VII, fils de Louis VI le gros, est devenu roi par accident, si je puis m'exprimer ainsi : son frère aîné, Philippe, est mort d'un accident de cheval, alors que son père l'avait déjà associé à la gestion des affaires.

C'est donc à Louis, un homme introverti plutôt attiré par la religion, qu'échut le trône de France. Son épouse, Éléonore d'Aquitaine, exubérante, aimant la fête et les troubadours, était tout le contraire de son époux. Elle ne se plaisait pas dans cette cour du nord de la France, elle la Méridionale. Louis était prêt à tout pour la séduire, même aux pires exactions, comme la châtimement des bourgeois de Poitiers en révolte ou l'incendie de Vitry pour se venger de Thibaut de Champagne. Et pour finir une croisade calamiteuse.

Résultat de tout cela : une annulation du mariage, un remariage d'Éléonor avec le futur roi d'Angleterre et la perte de l'Aquitaine.

Cet ouvrage, très bien écrit, évoque les sentiments respectifs d'Éléonor et de son premier époux.

*Le roi disait que j'étais diable* (Clara Dupont-Monod) Grasset, 237 pages, 18 euros.



## Philippe Laclie : de la bière au pays du Cognac

### Maît' Piârre

Plutôt que de travailler sur l'exploitation familiale à Bercloux, Philippe Laclie s'est orienté, en mai 2000, vers la fabrication de bière. Il a commencé par utiliser des tanks à lait, pour produire, au bout de deux années, 150 hectolitres de bière blonde.

Après avoir investi dans du nouveau matériel, sa production annuelle atteint, actuellement, 1 500 hectos. Une idée originale : l'utilisation de l'alambic charentais pour cuire la bière.

En plus de la blonde, il fabrique de l'ambrée, de la Stout et de la bière au cognac.

Avec le webmaster, nous sommes allés l'interviewer. Écoutez-le raconter sa passion :

#### entretien avec Philippe Laclie

Philippe ne manque pas d'idées. Il ne se limite pas à la production de bière, mais il s'est lancé dans le whisky, qu'il fait vieillir dans un fût de pineau, ce qui lui donne un goût très agréable.

Et il a décidé d'investir dans un nouvel alambic pour produire un whisky haut de gamme, qu'il m'a promis de me faire déguster dans deux ou trois ans (photo ci-contre).

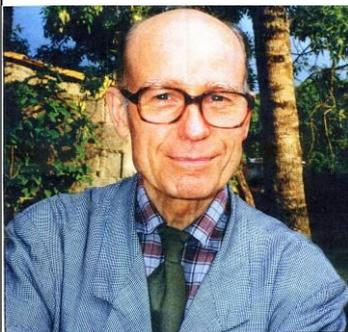
Enfin, avec un producteur de plantes aromatiques d'Aumagne, il produit également du pastis, du gin, de l'absinthe, de la liqueur de menthe ... A consommer avec modération.

Site à consulter : <http://www.bercloise.fr/>

Philippe est également le Maire de sa commune de Bercloux.



## L'acrostiche Maït' Gueurnon



L'acrostiche est une forme de poésie fort décriée au 19<sup>ème</sup> siècle mais qui connaît encore, aujourd'hui, la faveur de certains auteurs. Chaque vers commence par une lettre faisant partie d'un nom qu'on écrit en travers à la marge, afin de le reproduire verticalement, et qu'on prend pour sujet.

Si l'on veut faire un acrostiche sur le mot « Dieu », le premier vers devra commencer par un D, le deuxième par un I, le troisième par un E et le quatrième par un U.

C'est un exercice exigeant pas mal de réflexion, du moins au début. Il n'empêche que l'on accroît parfois la difficulté, de sorte que les lettres se trouvent également répétées à la fin des vers, dans le même ordre qu'au commencement. C'est l'acrostiche double.

Le Larousse encyclopédique de Claude Augé (1854 – 1924) rapporte cet acrostiche simple adressé à Louis XIV par un poète qui avait plus d'esprit que d'argent :

**L**ouis est un héros sans peur et sans reproche,  
**O**n désire le voir. Aussitôt qu'on l'approche  
**U**n sentiment d'amour enflamme tous les cœurs ;  
**I**l ne trouve chez nous que des adorateurs,  
**S**on image est partout, excepté dans ma poche.

Exemple d'acrostiche double :

**A**mour parfait dans mon cœur imprim**A**  
**N**om très heureux, d'une que j'aime bie**N**  
**N**on, non jamais cet amoureux lie**N**  
**A**utre que mort défaire ne pour**A**

### L'acrostiche au fil des âges

Le Larousse cité plus haut nous apprend que l'usage de l'acrostiche est fort ancien. Les comédies de Plaute sont précédées d'un argument dont les premières lettres réunies forment le titre de la pièce.

Cicéron paraît croire que les oracles sibyllins se rendaient en vers acrostiches.

L'acrostiche passa avec l'usage de la langue latine chez les écrivains des premiers siècles de l'ère chrétienne. Il fleurit au Moyen âge dans les cloîtres, occupa l'esprit des poètes de la Renaissance qui en augmentèrent à l'envi les difficultés.

A titre d'exemple de l'acrostiche pratiqué au 20<sup>ème</sup> siècle, en voici deux, extraits d'un joyeux ouvrage de Marcel Bertrand intitulé « Anecdotes vécues d'un voyageur de commerce » publié aux Éditions O.P.T.I.C., Lyon-Paris en 1947. Le premier s'intitule « A mes lecteurs » :

**A** tous ceux qui liront ce livre saugrenu,  
**N**e riez pas, Lecteurs, je réclame indulgence,  
**E**t dussé-je me mettre entre nous, tout à nu ...  
**C**'est au sens figuré, certes oui, que je pense !  
**D**onc ce livre, un beau jour, j'osais le commencer ;  
**O**n craignait que ce soit un grand malheur, peu-chère !  
**T**ous les miens se disaient : il va se tracasser,  
**E**n perdre la raison, lui qui n'est qu'un primaire.  
**S**ix grammaires, au moins, vont toutes y passer !  
**V**oici donc l'œuvre, Amis, d'un gars de la Provence,  
**E**nnuyé de ne pas pouvoir improviser.  
**C**ertes, gesticulant, il aurait plus d'aisance ;  
**U**n peu « d'assent à l'ail », pour aromatiser.  
**E**t nous aurions plaisir à faire connaissance.  
**S**eulement ... Impossible ! Alors tant pis ... lisez !

Louis Brion 1870-1927, dit Lexis Chabouessa, plâtrier à Authon, fondateur du journal « Le plaisir des Chérentes » puis rédacteur en chef du « Subiet » en 1901, a écrit un excellent poème sur la fleur d'églantier, que nous avons publié dans le Boutillon n° 30 :

**F**ieurette d'arientin, gad'robe de palisse,  
**U**vre vite, siou piait, ton thieur d'or au soulail ;  
**S**itoût patron-jacquet, pataugheant dans l'égal  
**É**rai p'rr te cuyit dès le moument prépipe.

**E**t si n-on vint gosser de me vouer à thieu tail,  
**D**érai tout uniment, d'in âr point net de vice :  
**E**h, dame ! o follait beun, avour, que n'en cuyisse  
**G**roû, p'rr amaudurer mon thieur qu'est au pendail.

**A**h ! vous queuneusez pas le coureur de pouésie !  
**R**ayouner et chanter, bin à ma fantaisie,  
**O** l'est thieu qui me piait : mais dame, étout, veurit

**U**vrit à deux auvents mon thieur à la jheunesse ;  
**I**ne feuille agrâlante et riche en habillesse,  
**L**a fieur de l'arientin, o s'rait dont p'rr y offrit !

*Agrâlante : aimable*  
*Amaudurer : calmer*  
*Égal : rosée*  
*Gosser : médire*  
*Patron-jacquet : potron-minet*

Pour des raisons personnelles, Joël Lamiraud a demandé à ne plus faire partie du Comité de rédaction.

### Le Boutillon de la Mérine Comité de rédaction

Guy Chartier (Jhustine)  
Charly Grenon (Maït' Gueurnon)  
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/>