



## Le bouteillon de la Mérine

N° 29 – Avril – Mai 2013



Ce numéro est le cinquième depuis que *thieu petit jhônau s'est saqué su le net*. Et nous avons de plus en plus de lecteurs, en Saintonge mais également dans toute la France et même à l'étranger, car le Saintongeois est un grand voyageur. Bonjour à nos *bitons et bitounes* du Canada, de Belgique, de Thaïlande et d'Afrique du Sud (Le Cap). En plus, le Bouteillon a eu les honneurs de la Presse : l'Hebdo de la Charente-Maritime nous a consacré un très bel article qui nous a amené des adhérents, curieux de faire notre connaissance. Et l'Angérien libre de Saint-Jean d'Angély a repris l'étude de Joël Lamiraud sur les fours à chaux et à tuiles.

Inutile de vous dire que *nout' Mérine* Céline est fière de toute cette publicité. Mais elle vous encourage à continuer à nous écrire. Vos commentaires enrichissent *nout' jhônau*. Une précision : la suite de l'étude de Pierrette Rodriguez sur les registres paroissiaux (très appréciée des lecteurs) est reportée sur le Bouteillon n° 30.

Pierre Péronneau (Maït' Piârre)

## Les bujours et les bujoliers - Argile et terre cuite

Dans les archives de Saintonge, l'apparition d'un artisanat spécifique du métier de *Bujolier* est citée pour la première fois au début du XVIIIème siècle, artisanat si particulier par ses techniques de fabrication, son utilisation collective des fours, sa cuisson grésée, ses formes spéciales destinées aux salaisons, aux bâtiments, et à la lessive essentiellement, mais pas exclusivement. La production la plus remarquable est formée de très gros vases pouvant atteindre 90 cms à l'embouchure, autant en hauteur, destinés à la lessive.

Appelés *ponnes* dans diverses régions où on les trouve, **bujours** en Saintonge, ils ont donné leurs noms à cet artisanat et à leurs fabricants, appelés *Bujoliers*, ces derniers fixés exclusivement, dès le 17<sup>ème</sup> siècle, sur la commune de Saint Césaire, au hameau des Bujoliers. Le métier a disparu aux alentours des années 1900.

La production pour un atelier comprenait entre 150 et 200 pièces de différentes formes et dimensions : **bujours** (pour la lessive), **bugotons** (sorte de petit bujour), **charniers** (pot à anses employés pour conserver la viande), **jambonniers** (pour les jambons), **huilliers**, **vinaigriers**, **buies** (cruches), **pots à graisse**, **à lait**, **à fleurs**, **loubiers** (sorte de vasistas), **épis de faitage**, **dalles**, **gouttières**, **tuyaux** et quelques créations exceptionnelles dont un **alambic**.

combustible particulier différent de celui des potiers, qu'ils devaient faire venir d'assez loin (des souches énormes).

Pour façonner un bujour, le bujolier utilise une technique très particulière : un montage en 3 fois et en trois parties distinctes. En raison de leur grande taille et de leur poids considérable, ces pièces étaient fabriquées à partir de boudins d'argile crue, superposés en spirale les uns sur les autres à partir d'une galette circulaire formant le fond de la pièce.

La base ou cul du bujour était érigée jusqu'au tiers de sa hauteur, la partie ventrue pour le 2ème tiers et enfin le col.

Entre chaque opération, un temps de séchage s'imposait pour éviter que l'édifice ne s'effondre. Ils recevaient un décor, estampé à l'aide d'une roulette, en bandes verticales sur la panse et une horizontale à la jonction du col-panse. Une fois séchés naturellement, les bujours et autres poteries étaient montés dans un grenier ouvert au moyen d'un brancard appelé « boyard » pour terminer le séchage pendant une semaine, avant d'accéder au four tunnel où la cuisson allait se poursuivre durant une dizaine de jours à haute température de manière à obtenir du grès.



Charnier ou saloir



Bujour



Jambonnier



Loubier



Épi de faitage



Vinaigrier

De nombreuses pièces sont signées par les initiales du bujolier. Tous ces objets en terre étaient cuits dans des fours spécifiques du nom de fours-tunnels, c'est-à-dire, une installation allongée, voûtée en anse de panier, construite en tuiles rondes, pouvant atteindre 10 mètres de long. On a dénombré quatre de ces fours (aujourd'hui disparus) dans le village, principal lieu de production. Ces fours étaient la propriété de plusieurs bujoliers qui les utilisaient à tour de rôle, deux fois par an et par artisan.

On sait que les bujoliers n'utilisaient pas la même terre que les potiers, qu'il fallait l'extraire à une grande profondeur et qu'ils l'achetaient. Ils utilisaient un

Renseignements puisés dans le rapport «L'artisanat céramique en Saintonge», de Jean Chapelot et « Potiers de Saintonge » Musée national des arts et traditions populaires.

Noëléon

## J'ai visité pour vous...

### Visite du Musée d'Arts et Traditions populaires de Salles d'Angles (16130)

Mon ami Pierre Bruneaud, alias le Chétit en milieu patoisant m'a emmené visiter « son » musée, par un énième jour de pluie en cette mi février désolante d'humidité.

D'ailleurs pour rejoindre Salles d'Angles, il nous a fallu contourner à plusieurs reprises la Charente en crue.

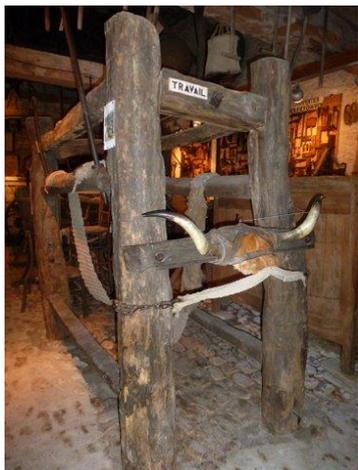
Le Chétit, voilà un surnom qui lui va comme un gant, avec sa fine moustache qui rigole, ses yeux encore coquins et malicieux. C'est simple, quand je le vois j'ai toujours l'impression de rencontrer le Gibus du film La guerre des boutons avec 60 ans de plus au compteur.

Ah oui, important, il est au minimum trilingue, puisqu'il a fait partie de cette génération qui dans les années 50, a relancé l'Espéranto, et l'a pratiqué en voyageant.



Pierre habitait Salles d'Angles, lorsqu'en 1979, Gaston Gregor, ex colonel en retraite, Maire et enfant du pays a décidé de transformer les anciennes écuries du presbytère en un musée regroupant les savoir-faire et outils utilisés autrefois dans le pays.

Il lui a fallu convaincre les paysans charentais à être généreux en dons, pas si simple, enfin au vu de la collection présentée, il semble tout de même avoir réussi.



Travail = un bâti bois utilisé pour ferrer les chevaux difficiles, et les vaches et boeufs qui ne peuvent pas se maintenir sans aide, debout sur 3 pattes

Une règle toute simple fait que les dons tous repérés appartiennent au musée tant que celui-ci est ouvert. S'il ferme un jour, ils retourneront aux donateurs, ou à leurs descendants.

Enfin, on pousse la porte du musée pour rentrer dans l'intérieur très spartiate, d'un laboureur à bras. Eh oui, il ne s'aidait pas d'animaux, et ne travaillait le sol, qu'avec ses bras.

Les pauvres biens qui ornent sa pièce ont été recensés suite à un inventaire, fait par notaire.

La deuxième salle avec ses belles mangeoires en pierre, est peuplée d'une multitude d'outils agricoles plus ou moins imposants, repérés, classés par thèmes avec précision de leur fonction.



Si cela nous plaît, et si on veut tout voir, on peut y passer un bon moment. Bien que pas tout a fait ignare en la matière, j'ai tout de même découvert des « nouveautés », telles que l'agitateur de vin, la roue de charrette à clous (plusieurs segments séparés et cloutés font office de cerclage de la roue), un siège biplace à étages en paille destiné aux coiffeurs et à leurs clients.



La troisième salle recueille des vieux documents, vieux cadastres, réquisitions durant 3 semaines des maîtres animaux et outils pour établir des routes.

La dernière salle dédiée au Néolithique, à l'archéologie, c'est un peu le « bébé » de Pierre, avec des panneaux explicatifs, des pierres, silex, tuiles...

Apparemment Monsieur Le Chétit, est heureux de voir que cette visite m'a plu.

Pour visiter, pas de problème, c'est gratuit, et ouvert tous les après-midi l'été, sinon téléphonez au 05 45 83 71 13

Salles d'Angles est à 7 kms au Sud de Cognac, et puis il y a plein d'autres choses à voir tout autour avec La petite maison du lin, Roissac avec ses timbres, Ars et Coulonges avec un autre musée, et son maçon constructeur de bâtiments à l'ancienne,...

Jhoël

## Kétoukolé

### Résultats du kétoukolé du n° 28

Personne n'a trouvé à quoi pouvaient bien servir les deux objets décrits dans le numéro précédent du Boutillon, que nous vous rappelons pour mémoire dans les deux photos ci-jointes. Il faut dire que Jhoël les a dénichés lors du voyage au Musée d'arts et traditions populaires de Salles d'Angle avec son ami Le Chétit (voir page 2).

Le premier objet est un agitateur de vin. Replié, il prend la forme d'une faucille que l'on introduit par le petit trou de la bonde. Une fois déplié dans la barrique, si on le fait tourner, il agit comme le fouet d'un robot mixeur.

Pour le deuxième objet, ce n'est pas une chaise pour remonter la pendule, comme un lecteur nous l'a suggéré. Jhoël nous a dit qu'il était *sûr de reün*, mais on lui a précisé que ce serait une double-chaise de coiffeur. Le coiffeur était assis sur la chaise du haut, et le « coiffé » sur celle du bas : il avait la tête à proximité des ciseaux et rasoirs. Le malheureux prenait quand même des risques !

### Deux nouveaux kétoukolés

Beaucoup plus facile. Le premier « kétoukolé » est un objet en bois. Mais sa fonction n'est pas de rester accroché sur le mur. Quant au second, à vous de deviner. Les deux sont décrits dans un article du présent Boutillon. Cherchez et à vos plumes !



## Thieuques dates à r'teni

**Le 1<sup>er</sup> mai à Pérignac :** *ol a-t-ine brocante*, et des expositions d'artisanat. *Et ol ara otout trois biâs bitons* : Jean-Claude Lucazeau, Jacques Machefert et Pierre Péronneau. *I serant là avec zeux liv'*. Mesdames, laissez vos maris faire la brocante, et venez voir *thiellés troés chétits* Et à midi, *jhe mangherons le brin d'aillet avec dau graton* !

**Le 27 avril, à Brizambourg,** repas-spectacle par le Groupe Aunis-Saintonge.

Prix adultes : 23 euros. Renseignements au 05 46 92 66 48 ou envoyez un courriel au Boutillon.

Venez nombreux, *jhe vous attendons* !

## Avis de recherche Une enquête saintongaise

Alain Moreau (*in biton* de la côte saintongaise) nous envoie cet appel pour savoir si, par hasard, des lecteurs pourraient répondre à sa demande.

L'infatigable collectionneuse de Saint-Bris des Bois - Réjane Maixent - a déniché l'an dernier dans un videgrenier cet ouvrage en patois jusqu'ici inconnu.

Le livre n'est pas daté et la Bibliothèque Nationale n'en a pas trace.

A la table des matières, on y trouve un texte « *Libeurté ! Egalité ! Fraternité An 1937* ». Sachant que l'imprimerie Royannaise a été rasée lors du bombardement de Royan, il est donc possible de situer sa publication dans l'immédiat avant-guerre.

Un autre texte « *Souv'ni d'noce* » venu de la tradition orale et chanté après-guerre notamment à Cognac lors du souvenir Goulebenéze de 1972 conforte cette hypothèse.

Les Archives Départementales de la Charente-Maritime, qui ne le connaissaient pas, ont néanmoins apporté une précieuse indication enfouie au milieu de ses trésors.

Un petit journal « *La Poire* » est paru à Royan très peu de temps - de 1912 à 1913 - en publiant des écrits de cet auteur. Le directeur-proprétaire-rédacteur en chef Dominique Boutier se serait-il caché pour commettre du patois ?

En seconde page se trouve une photo dudit Sraphao, curieux châffre vous en conviendrez qui n'a pas encore été déchiffré au petit jeu des anagrammes ni par des élucubrations sur un possible Raphaël.



## Nos lecteurs nous écrivent

Nous avons reçu de nombreux courriers. Nous en avons sélectionné quelques uns.

### Joël Guillon

Joël Guillon est un généalogiste saintongeais habitant dans la Drôme qui est, me semble-t-il, trois fois arrière grand-père (et ol é pas fini !). Voici ce qu'il nous écrit :

*Bref, me voici également, et avec ferveur, lecteur attentif du Boutillon de la Mérine. Ma participation, je vous l'ai indiqué ne peut qu'être modeste, cependant je vous soumetts, par cet envoi, un texte recueilli dans un ouvrage qui m'a été offert par un membre de ma famille, il y a de cela quelques années, et acquis en Haute Savoie, dans une foire aux livres ...*

Voici le texte en question, d'après Abel HUGO « Extraits de description pittoresque, topographique et statistique en 1835 » Editions du Bastion (Réédition de 1990) :

#### **Profil saintongeais ou bordelais**

*Les habitants du département de la Charente-Inférieure sont actifs, naturellement portés pour les entreprises maritimes et les spéculations commerciales, ce qui leur donne un caractère hardi et entreprenant, auquel s'allie heureusement un jugement sain, une grande sagacité et l'habitude de réfléchir avant de commencer à agir ; mais aussi, par une résolution ainsi méditée et formée à l'avance, ils acquièrent une plus grande fermeté dans l'exécution et une ténacité qui les fait réussir quand d'autres, rebutés par les difficultés, échoueraient.*

*La constitution physique des habitants, leur costume, la culture du pays, les produits de la végétation, les animaux, les poissons, les substances fossiles, offrent, entre le Bordelais et la Saintonge, des différences qui ne sont pas moins piquantes pour l'observateur que le changement de langage. La masse de la population, en Saintonge, a peut-être la taille la plus élevée et le teint plus blanc que celle du Bordelais : mais les hommes y sont bien faits et moins exempts de défauts physiques que leurs voisins. Le Saintongeais a les épaules larges et hautes, souvent trop ; il a les bras forts et nerveux, mais il pêche fréquemment par les jambes, qui sont trop grêles pour le corps.*

*L'avantage de la taille n'appartient pas d'ailleurs dans les deux pays aux mêmes classes de la société ; dans le Bordelais, les hommes les plus grands et les mieux faits se trouvent parmi les riches propriétaires des campagnes et des bourgeois aisés habitants des villes. En Saintonge, ces deux classes ne sont généralement pas composées d'hommes grands ; c'est parmi les paysans et les artisans aisés que se trouvent les plus beaux hommes. Les femmes sont loin d'avoir en Saintonge la tournure leste et vive des Bordelaises ; elles leur cèdent aussi sous le rapport de la taille, mais elles rachètent ce désavantage par la délicatesse des traits et l'éclat du teint.*

Voilà. On fait une comparaison entre le Saintongeais et le Bordelais, ce qui nous change du « Poitevin-Saintongeais ». Il y aura bien un lecteur du Boutillon qui dira ce qu'il en pense !

### Jacky Ferrant

Voilà un biton de la Charente (dau côté de Gondeville) qui, après nous avoir parlé de sa moque, nous raconte ses souvenirs sur Odette Comandon :

*J'ai bien connu, enfant, Odette Comandon. Mon père était régisseur dans une propriété à Garancille, gros hameau de Segonzac. Dans ce village vivait une couturière qui s'appelait Julienne Lafargue. Elle savait confectionner les costumes et les coiffes. Odette venait en faire faire.*

*Ami d'Alain Lafargue petit-fils de la couturière (nous avions 10 ans) on ne perdait pas une miette de la conversation pendant les essayages. Odette était toujours égale à elle-même : gaie, la langue bien pendue, elle nous racontait beaucoup d'histoires en patois pour notre grand bonheur.*

*Quinze ans après, je l'ai revue à Gondeville dans le spectacle des "Compagnons du Terroir". Je lui ai rappelé ces souvenirs : « Eh, je m'en souvin ... qu'étou qu' tu d'vins ? ». Je lui réponds que je venais de me marier à Gondeville, elle prend une carte-photo d'elle en costume et écrit avec son sourire et son petit coup d'oeil malicieux : « O y a pas de chéti fagot qui trouve pas sa yorte »\*.*

\* Littéralement : chaque fagot trouve son lien, chaque biton trouve sa promesse.

Maït' Piârre

## Un patoisant : Birolut

Roger Pelaud a pris le nom de scène de Birolut, tiré d'un des personnages de la Mérine à Nastasie du Docteur Jean, pièce qu'il a d'ailleurs jouée.



Il a fait du théâtre, et d'ailleurs ça se voit lorsqu'il monte sur scène, avec une gestuelle qui n'appartient qu'à lui. Il a écrit plusieurs pièces de théâtre, et se produit dans plusieurs festivals.

Il a la réputation de raconter des histoires un peu lestes, et quand je lui dis :

« Tu n'as pas honte ? »

Il me répond avec un grand éclat de rire :

« Si, jh'ai honte ! ».

Mais on lui pardonne, car sa façon de raconter avec son sourire, ses yeux pleins de malice, son habitude de tortiller sa blouse en se dandinant et de prendre le public à témoin, ça marche à tous les coups.

Et il est capable d'écrire des textes pleins de poésie, comme celui que je vous propose, sur la Saintonge, raconté lors de la manifestation du 9 mars 2013 autour du monument de mon grand-père.

Il n'était pas prévu au programme, mais il est venu car, comme tous les patoisants, il a une admiration profonde pour Goulebenéze. Et ce jour-là, je suis très content de l'avoir piégé en lui demandant de raconter de façon impromptue. *Acachez su thielle iorte :*

### Birolut

Et c'est un homme à l'amitié fidèle, ce qui est une qualité qui n'a pas de prix.

Maït' Piârre

## Quart d'heure charentais

### La vie du Billard-Club Saintais.

Noël et Roger Maixent, les deux frères, fidèles pratiquants du billard saintais, ont fait une bonne prestation ce mercredi 6 mars à la boutique du Croît vif. Excellente ambiance, riche en détails et en humour autour d'un récit où l'on apprend que le billard et le croquet ont des origines communes. La table était d'abord en pierre, puis en ardoise. Le premier billard a été fabriqué pour le Roi Louis XI en 1269. Louis XIV puis Napoléon ont été des adeptes de ce jeu pratiqué par la noblesse. Les femmes jouaient autant que les hommes.

A l'origine sur le plan du matériel, une crosse servait de propulseur aux boules. En 1823 cette crosse est devenue un bâton rectiligne dénommé « queue », sur laquelle en son bout, a été apposée une rondelle de cuir appelée « procédé », et ce, afin de pouvoir, mettre de l'effet aux boules.

Vers 1875 on commençait à chauffer le billard au pétrole, puis au gaz, et en 1925 à l'électricité.

L'épicentre du billard saintais c'est le Café de la Poste. Le premier club a été créé en 1950. Progressivement, d'autres clubs ont vu le jour dans tout le département.

Noël, le grand frère et Roger (alias Châgnut) ont grandement participé au développement de cette discipline étant eux-mêmes deux anciens responsables et joueurs de haut niveau, l'un Champion de France, l'autre Champion de région, et toujours pratiquants au club de Saintes, 2 rue Galliéni.

A la fin de la prestation, un petit jeu a récompensé Guy Sallot, un fidèle du quart d'heure qui avait bien répondu au questionnaire de Noël.



Guy Sallot (à droite) reçoit son prix

Enfin, nous avons dégusté une excellente galette à l'angélique, accompagnée d'une orangeade. C'était du billard !

Jhoël

### Les moissons et les battages.

Et le mercredi 3 avril c'est, après Noël Maixent, un autre membre éminent du Comité de rédaction du Boutillon, Guy Chartier (alias Jhustine), qui a planché.

Décidemment *il arrétant pas thielles bitons, i sont peurtout, il avant pas de démain.*

Guy sait de quoi il parle, il tenait une ferme, et déjà *tout drôle* il a commencé à battre à la machine. Il nous a parlé de l'évolution, depuis la faux et le fléau jusqu'aux moissonneuses-batteuses modernes, en passant par la *machine à queue-sot*, l'utilisation des animaux (bœufs et chevaux) pour écraser la paille et le grain ou pour tirer les moissonneuses.

Pour les moissons, il fallait aller très vite ce qui impliquait de terminer tard dans la nuit, surtout si l'on sentait qu'un orage commençait à gronder.



Il nous a également parlé de repas de battage, dans lesquels se réunissaient tous ceux, voisins et amis, qui étaient venus aider, repas qui se terminaient souvent tard la nuit. Et le lendemain matin, il fallait recommencer chez un autre *pézant*.



Photo remise par Pierrette Rodriguez

Cette réunion fut un échange de qualité avec les autres participants qui ont connu la même époque. Elle se termina par un morceau de milla et un verre de jus d'orange.

Maït' Piârre

## La langrotte de la Font Nanteuil

Il était une fois ... Ça commence comme tous les contes. La *langrotte*, c'est le petit lézard inoffensif que l'on voit chez nous grimper sur les murs de nos maisons. Mais celle de la Font Nanteuil est particulière : elle était jadis une belle jeune fille. Elle fut transformée en *langrotte* par un méchant sorcier qu'elle refusait d'épouser.

Lucas en tombe amoureux. Mais pour qu'elle redevienne la belle *drôlesse* d'autrefois, la fée Braconné lui a demandé de tuer le sorcier.

Je ne vous raconterai pas la suite, il faut ménager le suspense, mais l'histoire fut joliment racontée par Bruno Rousse, alias Nono saute palisse, à la maison familiale et rurale de Triac-Lautrais, à côté de Jarnac.

C'est une histoire pour petits et grands. Si vous avez envie de l'entendre, il vous suffit d'écrire au Boutillon qui fera suivre à Bruno.

Maït' Piârre

En attendant, je vous invite à écouter la chanson finale : *acachez su thielle iorte* :

[Nono saute palisse](#)



Nono et sa drôlesse Marie la Gassouillette

## La rubrique à Charly



La lecture du « Boutillon » est une véritable source d'inspiration. Des souvenirs ont remonté après avoir parcouru le numéro 28.

D'une rare saveur est la sélection opérée par Pierrette Rodriguez dans les registres paroissiaux.

Ceux du curé Delaroche, à Chérac, ont retenu plus spécialement mon attention, en ce qui concerne l'invention des aérostats par les frères Montgolfier et Jean-François Pilâtre de Rozier (et non Durosier ainsi que l'écrit le brave curé).

A l'initiative de Pierre Geay \*, une reconstitution historique de l'évènement de 1783 fut organisée à La Roche Courbon en 1953 pour le 170<sup>ème</sup> anniversaire. Elle attira une foule énorme et se révéla très réussie. J'avais vingt ans, et ce fut mon premier reportage.



\* Les patronymes suivis d'un astérisque font l'objet d'une notice dans le « Dictionnaire bibliographique des Charentais » (Éditions Le Croît vif 2005).

Il m'en est resté trois photos que j'ai ressorties ... cinquante ans plus tard, en 2003, dans les hebdomadaires régionaux, au grand étonnement de Jacques Badois\*, devenu mon collègue et ami à l'Académie de Saintonge : « Ah ! Vous y étiez ! ». Lui n'y était pas, car c'était du temps de son beau-père Paul Chénereau\*.

Retour sur la moque, évoquée dans le précédent numéro du « Boutillon », et dont je suis content de trouver, en page 4 de la 28<sup>ème</sup> édition, le témoignage de Jacky Ferrand. La sienne est en tout point semblable à celle dont se servait mon grand-père, le conteur de menteries Grenon de la Belle-Croix.

A la fin des années 40, le Docteur Ryckebusch, de Nancras, - que tout le monde appelait « Riquet », dans le pays, tant il était sympathique et pas fier – vint visiter ma grand-mère souffrante.

Mon grand-père était dans ses vignes, et c'est l'auteur de mes jours qui reçut le médecin, très porté sur le *vin bian*. Il en avisa la bouteille, posée sur un meuble, à côté de la moque et, sans rien dire, s'en versa une large rasade, *pas pu jhaut que les ranches*.

« Attention, Docteur, c'est la tasse de mon père ! », avertit le mien.

« Aucune importance ! » rétorqua Riquet qui était coutumier du fait partout où il se rendait. Il vida d'un trait la moque de vin blanc et, très décontracté, s'en fut ausculter ma grand-mère ...

Charly Grenon

## Mangherai pu d'mojhettes

Ine drôle d'histouère té qui vint d'm'arriver. Peur coumencer, o faut vous dire qu' jh'étais pas d' thielles là qu'étaient tourjhou sacquées derrière les thiurés, loin s'en faut. L' deurnier cot que jh'avis oyut' affaire à in d' z'eux, o l'était peur mon mariaghe avec mon paure Farnand. Seulement, quant' on arrive à moune âghe et qu'on songhe a l'aveni, on s'dit qu'o vaurait meun prene thieques précautions peur le grand voëyaghe : sait on jhamais ! Alors, dépeu thieuque temps, jh' vas régu'yèremment à la messe. Enteur nous, ol é bin meun qu' dan ma jhénesse, astheur, au moins, n'on comprend c'qui s'di.

O ya qu'ine affaire qui m' convint pas : ol é la confession. Jh'ai pas envie d' raconter çartaines chouses qui sont pas faites peur des oreilles de thiuré. O lé des ghensses bin coume o faut, o peurait les vexé, ou pire, leu donné des mauvaises idées. M'en veurié jhusque à la fin d' mes jhours !

Peur m' faire pardonné d'au temps peurdu, m' seu dit en mé-même : « Jh'va chanté avec la chorale ». Peur ête sûre d'ête entendue dau grand St Piârre, jh'yé mis tout c' que jh' peuvai. Vouéyez c'qu'ol é la jhalous'té ; les z'autes m'avant di qu'o lé pas que jh' chantais, mais que jh silais et peur dessus l'marché qu'o l'était fau. En tout cas, jh' seu sûre que tout en jhaut, y n'en profitant. Eh bin tant pis, astheur à s' passerant d'mé !

O ya thieuque temps, Moncieu le thiuré était en chaire et y nous en mettait ine avouénée, rapport à ce que jh'écoutes pas ses r'coumandations. V'la t'au pas qu'en pien mitant d' son sermon, o l'at' ine souris qui sort d'un creux sous la chaire et s'en va couri au mitant d' l'allée.

Bin entendu tout l'monde avant' équiatté d'rire, mais

l' thiuré y avait reun' compri. Sitout la messe finie, i s'en va d'mander des esp'yications au sacristain.

« Qu'étau dont qu'jh'ai di peur que les ghens rigolant d'même quand jh'causai ». L'aute y a esp'yiqué. Aussitout, y va chez son vouésin l' menuisier peur qu'il arrange la chaire avant le dimanche d'ampré. Vous savez coument qu'i sont teurtous tous thies artisans, i vous peurmettant tout c' que vous v'lez, mais peur faire l'ouvraghe, ol é t'ine aute paire de manche. L' dimanche arrive et ol avait reun' d' changhé.

Beun entendu, jh'étais là peur la messe, mais point trop à moune aise. La veille, jh'avis été t'aidé à ma nore peur la thieusine de goret. Le sére, al avait fait un grou roûti avec des mojhettes plates. O l'était si tellement bon qu' jh'avis r'törné deux cots au pia mais vous savez l'effet qu'o fait thielles mojhettes. M'sentais enfier à vu d'œil ! O m' chacotait fi d' gyiarce ! Jh'étais benéze à peu prés coume ine serdrine dans n'un nid d'ajheasses. Me seu dis, au train où c'qu'o va, tu vas fini peur t'envoler jhusqu'en jhaut d'au quyioché. Jh'serrai, jh'serrai tout c' que jh' peuvais, mais à n'in moument, ol a été pu fort que mé : la rafale est partie, et pas ine petite t'en répons. Ol é jhuste si les vitraux n'en sont pas chet. Equyiat d'rire ghénéral, bin entendu et Moncieu l'thyuré qu'avait encore reun' compris et qui songhait à la souris d'au dimanche d'avant qui s'ébrette : « Vous pouvez theurjhou rire, mais jh'vous garantis que dimanche prochain le creux s'ra bouché ». M'seurié sacquée dans n'in creux d' gueurlet ! Ouais, mais ol a pas chet dans ine poche crughée thielle réfexion.

Il a bin rason, Moncieu l'thyuré quand i di qu' ses ouailles sont pas charitabyies. Savez vous le châfre qui m'avant douné astheur : Thiu cousu ! L'monde sont chéti, o l'é pas créyabyie !!!

Jhustine

## La rabale (Souvenirs d'enfance des années 40)



Ce soir nous irons à la *rabale* dit Tonton Louis à Maman. Aussitôt je demandais s'il serait possible d'y aller à nous aussi, les drôles. Tonton répondit de suite :

« Oui demain c'est jeudi tu pourras dormir plus longtemps. Attention, écoute bien ce que je vais te dire ... jamais tu n'en parleras, même à tes meilleurs copains, de plus, il te faudra attendre que la lune se lève Les parents n'émirent aucune objection.

Que cet après-midi me parut long, ce dîner interminable et cette lune qui s'obstinait à ne point paraître ...

Enfin ce fut le départ, nous avons marché quelques centaines de mètres sur la chaussée puis nous avons emprunté un chemin pierreux, bordé de haies. Une légère chaleur montait du sol, nous respirions des senteurs mélangées de terre chaude, de foin et de feuilles. De temps en temps, des lucioles balisaient le sentier, nous entendions le coassement des crapauds rythmé par le hululement des chouettes. Subitement, un bruissement de feuilles et de branches, une ombre nous survola ... un rapace partait à la chasse.

Enfin nous sommes arrivés sur une plaine où les blés venaient d'être moissonnés. A l'horizon, nous apercevions la masse sombre d'une forêt. Au loin deux hommes déroulaient un grand filet fixé sur deux grandes perches. Mes parents les saluèrent et

discutèrent ensemble sur la stratégie à suivre. Tonton m'expliqua que ce grand filet se nommait la *rabale*.

Les *rabalous* redresseront cet appareil, ratisseront la chaume ce qui réveillera les alouettes. Elles chercheront à s'envoler mais ne le pourront pas car elles seront prisonnières des mailles du filet.

Il faudra les attraper et les étouffer entre le pouce et l'index et les mettre dans la musette. Le braconnage commença, les hommes capturèrent les alouettes.

J'ai vainement essayé de faire comme les adultes, mais dès que je sentais une pauvre alouette captive battre des ailes dans ma main, j'abandonnais.

Quand la chaume fut explorée, la musette était pleine. Les *rabalous* roulèrent le filet et repartirent chez eux. Je contemplais leurs silhouettes qui diminuaient progressivement pour disparaître. Sur le chemin du retour les parents discutaient alors que moi je rêvais debout, je revivais cette aventure extraordinaire. La nature est tellement différente au clair de lune, sous un éclairage diaphane les détails s'estompent, les bruits sont purs, les odeurs plus accentuées ...

Cependant je déplorais de ne pas pouvoir le faire partager à mes copains, être, ne serait-ce qu'un instant, leur centre d'intérêt. Mais j'avais promis ...

Le lendemain, mes frères et moi avons dû plumer les oiseaux pour qu'ils soient cuisinés. Les amis et leurs épouses sont venus dîner à la maison. Au menu ... des alouettes.

J'avais dix ans, j'avais promis de ne jamais raconter cette aventure ... Il y a longtemps déjà ... maintenant il y a prescription je crois ...

Pierre Bruneaud (Le Chétit)

## Céline à la Maison de pays

La Maison de pays, à Saint Césaire, qu'on appelle aussi « Le panier de Pierrette », est un magasin où l'on vend des produits régionaux. C'est Corine qui s'en occupe. Corine, vous la connaissez, c'est elle qui prépare chaque année la fête du *milla*, ce gâteau charentais à base de farine de maïs. *Jhe vous causerons de thielle fête dans n'in peurchain liméro.*

Céline aime bien venir dans cet endroit, ce qui lui permet de *petucher* avec les chalands. Elle a lu dans un livre que le chocolat donnait du tonus, alors elle est venue acheter une tablette, et elle a choisi du chocolat fourré au cognac : une pure merveille.

- *Jhe seûx tôte seule, qu'a dit, alors jhe peux beun me feire ine petite gâterie !*

Et elle ajoute, en souriant :

- *Oi a pas de ch'vau, au moins, dans thielle tabiette de chocolat ! Jhe me minfie, asteur, amprès têtes thiellés affeires de lasagne qu'étiat point nettes de vices !*

- Céline, répond Corine un peu vexée, ici on ne vend que des bons produits !

Entre dans la boutique le père Labisse, *appoué su sa canne.*

- *Alors Père Labisse, va-t-ou ?* dit Céline.

- *Oh o va point piangh'ment. Jhe vins de chez l' mét'cin, rapport à mes rhumatiss'.*

- *Ah bon, et qu'a-t-i dit ?*

- *I m'a dit que peur pas souffrit des rhumatiss', o follait mourit jhène !*

- *O m'étoune point, ol é-t-in charlatan. Et amprès ?*

- *Amprès ? I m'a d'mandé vingt troès euros !*

- *Vingt troès euros, répounit Céline ! Et peur thieu prix, i vous a s'ment pas douné d' médicaments ?*

- *Et non !*

A ce moment, entrèrent dans le magasin Roger Badingaud et sa *malaisie*.

Roger est un homme corpulent, très gros. *A coûté de li, moun émit Jhoël, qui peurtant se porte beun – le monde disant qu'i s' nourrit pas avec des bordes – a l'âr d'in jhène biton de l'ân-née.*

Après les salutations d'usage et l' *portement*, Céline dit :

- *Alors, Père Badingaud, vous allez bintoût marier vout' ff, à c' qu'o m'a-t-été dit ?*

C'est la Badingaude qui répondit, car dans le couple c'est toujours elle qui parle, *in vrai fisson (Hûreus'ment qu'ol é pas coum' thieu chez nous' autes !)* :

- *Oué, s'telle, avec la feuille aux Pinâ, qui rasant au villaghe de Petit Bois, et coum' il avant des champs qu'aboutant su les noutes, et que zeu drôlesse é-t-ine feuille inique \* o fra-t-ine belle benasse ! I s' marirant le 24 août, et jh' vous invit'rons au vin d'honneur.*

- *Marçi beun, répounit Céline. Et vous, Père Badingaud, o faura vous mett' su vout' trente-et-un !*

- *O m'étoun'rait dit la Badingaude !*

- *A cause ?*

- *Mais enfin, ma boune, groû coum' il é, i peut pas s' mett' su son trente-et-un, li qui fait dau souéssante-huit !*

Maît' Piârre

\* Elle veut certainement dire « fille unique » ...

Abouter : toucher à, déboucher sur, être attendant à ;

Benasse : biens, patrimoine ;

Borde : arête de poisson ;

Fisson : Commère à la langue acérée ;

Malaisie : épouse, mais avec un sens péjoratif.

## Une écolière tenace

Cette histoire se passe dans les premiers jours de la rentrée scolaire 1975.

A ce moment là les enfants de moyenne et grande section (4 et 5 ans) étaient accueillis dans la classe enfantine de l'école primaire des Bujoliers située sur la commune de Saint Césaire. A côté de l'école, l'étang de La Brèche avait été créé depuis peu sur le cours de la rivière « Le Coran » et certains jours nous pouvions voir de nombreux pêcheurs, leurs voitures et leurs parasols.



Un matin, il faisait beau, c'était l'heure de la récréation, les enfants jouaient et moi, la maîtresse, je marchais lentement de long en large dans la cour assurant la surveillance. Une petite élève de 4 ans m'a rejointe, marchant à côté de moi sans mot dire. Puis, soudain, me regardant elle me dit :

- Maîtresse, *jh' veurris m'en aller chez nous* ».

- Ah ! Lui dis-je, mais ce n'est pas l'heure, ta maman viendra te chercher quand ce sera l'heure de la sortie.

- Oui, mais moi, *jh' veurris qu'tu m' rameune chez nous tout de suite* ».

Je lui explique que ce n'est pas possible, que je n'ai pas le droit de partir, que mon travail c'est d'être à l'école pour faire travailler les enfants et les surveiller. Rien n'y fait :

- Oui, *mais jh' veux pas rester là, jh' veux que tu m' rameune chez nous*.

Ce qui m'étonne à ce moment là c'est qu'elle insiste, elle est tenace mais ne pleure pas, elle argumente :

- *Jh' ai pas envie..., jh' veux pas jhouer..., jh' veux m'en aller chez nous...*

Je lui explique que chez elle c'est un peu loin (elle habitait un lieu-dit de la commune), qu'il nous faudrait une voiture mais que je n'avais pas la mienne. Sans se démonter, me montrant les voitures des pêcheurs, elle me souffle une solution.

- *Mais o n'en na tout pien là des voitures ! T'en prend ine et pis voilà.*

Faisant des gestes elle m'explique :

- *Et pis chez nous ol é pas ben loin, tu tournes là, pis là, pis comme ça et quand tu vois des volets gris ol é là.*

Alors, amusée par cette petite fille calme mais déterminée, patiemment, je recommence mon explication : vraiment il n'est pas possible de partir, nous devons rester là elle et moi, entrer en classe et travailler en attendant l'heure des mamans.

Elle ne dit rien pendant un moment (nous marchons toujours côte à côte) puis, soudain, se tournant vers moi elle dit avec une grande vivacité et d'un ton assuré :

- *Eh ! ben, jh' t'en répons que quand la 4L s'ra là Nini a se saqu'ra d'dans.*

Quelle ne fut pas ma surprise ! J'avais envie de rire je le confesse, mais je n'avais pas le droit ni l'envie de me moquer, alors j'ai répondu :

- Eh bien voilà ! Tu feras comme ça.

Cette histoire authentique je ne l'ai jamais oubliée, j'aime à la raconter, elle me fait chaud au cœur. Cette petite fille qui parlait si bien le patois en septembre parce que gardée par son arrière Grand-Mère, parlait correctement le français fin octobre déjà. Elle reprenait même ses parents, leur disant :

- Ce n'est pas comme ça qu'on dit, la maîtresse ne dit pas comme ça.

Elle a grandi depuis et si elle se reconnaît, je veux qu'elle sache que je garde un souvenir ému de ce moment là.

*Qu'ola pas de honte à petucher patois, qu'ol é coume ine deuxième langue et qu'ol a pas d' rason d'en éte ghin-né.*

Nénette

## Un livre à vous conseiller



### Les filles de La Rochelle (Thomas Brosset)

*Sont les filles de La Rochelle, Ont armé un bâtiment ...*

Tout le monde connaît cette chanson. Ce livre relate les aventures de ces filles qui ont vécu dans la région charentaise et qui sont parties en « Nouvelle France ».

Contrairement aux idées reçues, elles n'étaient pas filles

de mauvaise vie, mais des orphelines, des filles de familles nombreuses dans lesquelles il y avait trop de bouches à nourrir, ou encore des femmes qui partaient, avec leurs enfants rejoindre leur mari au Canada.

L'objectif était de peupler le Canada. La plus célèbre est Ozanne Achon, dont la descendance compte actuellement près de 200 000 personnes avec parmi elles, par le jeu des alliances, Céline Dion et Madonna.

Excellent ouvrage écrit par Thomas Brosset, journaliste à Sud-Ouest, et publié par les éditions du Croît vif. Prix : 13 euros.

Maït' Piârre

### Le Boutillon de la Mérine Comité de rédaction

Guy Chartier (Jhustine)

Joël Lamiraud (Jhoël)

Noël Maixent (Noëléon)

Pierre Péronneau (Maït' Piârre)

Annette Pinard (Nénette)

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