

Le journal en ligne gratuit des Charentais d'ici et d'ailleurs.

# Le Boutillon des Charentes



N° 67 novembre - décembre 2019

Un dessin de Jean-Claude Lucazeau



Extrait des albums « Les Saintongeais font de la résistance »  
(Nouvelles éditions Bordessoules)

Plusieurs lecteurs nous demandent de continuer notre chantier sur la grammaire saintongeaise : « Vous avez commencé, nous disent-ils, aateur o faut continuer ! ». Alors, avec René Ribéraud et Michèle Barranger, nous avons organisé plusieurs réunions de travail et vous aurez, prochainement, la suite de nos réflexions, en lecture et en vidéo.

Dans ce numéro, nous vous proposons deux articles sur le manoir d'Écoyeux, qui a appartenu pendant une centaine d'années à la famille de Goulebenéze. Concernant Goulebenéze, je vous propose une petite étude sur Gueurnut et sa famille : Gueurnut, pour lequel le grand Saintongeais a écrit plus de cinquante histoires. Parmi ces histoires, plusieurs sont racontées, en vidéo, par mon ami Châgnut (Roger Maixent) avec grand talent.

Vous ne serez pas surpris de retrouver une nouvelle de Jean-Bernard Papi, et un poème de Cécile Négret : ces deux auteurs sont plébiscités par nos lecteurs. Michelle Peyssonneaux vous propose la lecture d'un ouvrage qu'elle a aimé. Et nous n'oublions pas les textes en langue saintongeaise et poitevine.

Bonne lecture. Et vous pouvez toujours naviguer sur notre site internet, <http://journalboutillon.com> et notre page Facebook <https://www.facebook.com/journalboutillon> pour consulter les Boutillons précédents.

Pierre Péronneau (Maït' Piârre)

## Sommaire

		Pages
Le château de Polignac à Écoyeux	Comtesse de la Tour de Geay	3
Goulebenéze et le manoir de Polignac à Écoyeux	Pierre Péronneau (Maït' Piârre)	6
Paris-Dakar	Jean-Bernard Papi	9
L'intime ennemi	Cécile Négret	10
Un livre à vous conseiller : Saintes, chroniques historiques	Michelle Peyssonneaux	11
Radio Chocolatine	<b>Vidéo</b>	11
La famille Gueurnut	<b>Vidéos</b>	12
Gueurnut et les huit heures	Goulebenéze	14
Les résistants (parler saintongeais)	Pierre Péronneau (Maït' Piârre)	15
Le caractère charentais	L. Ravaz	16
Un dessin de Maxime Dunesme		18
Le coin des fines goules : brochettes de coquilles Saint-Jacques flambées au pineau		19
Charente (parler du Poitou)	<b>Vidéo</b>	19
	Raymond Servant Mathieu Touzot	
Kétoukolé	Joël Lamiraud (Jhoël)	20
Bientôt Noël	Jean-Yves Porcheron	21
Nos lecteurs nous écrivent	Pierre Péronneau (Maït' Piârre)	21

## Le château de Polignac à Écoyeux Comtesse de Latour de Geay

*Je tiens à remercier Pascal Baudouin qui a diffusé dans sa page Facebook une étude historique et architecturale relative au manoir d'Écoyeux. J'ai choisi de publier la partie de l'article écrite par Madame la Comtesse de Latour de Geay, qui en fut propriétaire de 1960 à 1977.*

*J'ai complété par un article sur mon grand-père Goulebenéze et sa famille, qui possédèrent la propriété pendant presque cent ans.*

*Pierre Péronneau*



Cette dénomination de château paraît un peu ambitieuse et ne plus convenir à cette propriété, elle demeure cependant dans le village par une habitude ancestrale, mais ne correspond pas à la réalité. Ce fut en effet un important château, mais il n'en subsiste qu'une partie et le terme de manoir serait plus approprié. Un mystère : a-t-il jamais été complètement achevé ? Il est plus fréquent de voir une propriété ajouter au cours des siècles des ailes et des tours qu'une destruction progressive, véritable évanouissement dans le temps.

Une partie de la façade de l'église fut fortifiée pendant les guerres de religion.

Le Bourg d'Ecoyeux se trouve sur la Voie Romaine. Les Pèlerins de St Jacques de Compostelle y faisaient étape après la traversée de

la forêt d'Aulnay redoutée pour ses brigands, la D 129 en suit le tracé.

Ecoyeux est à peu près à égale distance de St Jean-d'Angély, de Cognac et de Saintes. C'est un charmant bourg qui lui aussi s'est amenuisé.

Au 17<sup>e</sup> siècle, il comptait 220 feux, avait encore un minage, un hôpital où la peste de 1662 fit 160 victimes et trois hôtelleries nous dit-on.

La plus célèbre existe encore transformée en habitation, « L'Ecu de France » où Philippe V, le jeudi 23 décembre 1700, en allant prendre possession du trône d'Espagne, fit halte devant la porte de l'auberge, ce qui laisse supposer que, déjà à cette époque, le château d'Ecoyeux inhabité était sur son déclin. Il dut dîner dans son carrosse avec ses frères les Ducs de Bourgogne et de Berry accompagnés des Ducs de Beauvilliers et de Noailles (*voir Boutillon n° 36*).

L'Eglise romane, sans voûtes, fortifiée au moment des Guerres de Religion, surmontée de deux tourelles à mâchicoulis, le presbytère fortifié lui aussi, sont intéressants. Un souterrain reliait l'église au château.

Au cours d'un travail de voirie en 1962 on en retrouva le départ.

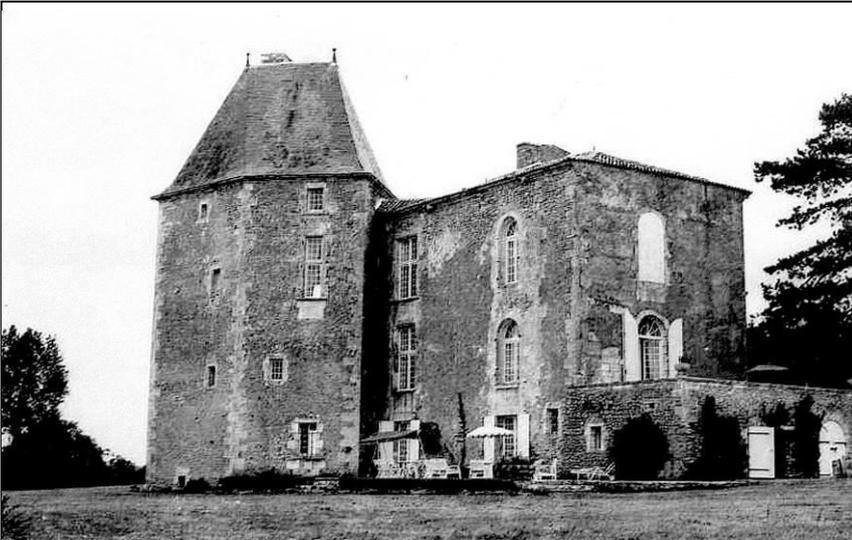
Le château fut construit sur une légère hauteur et un sol rocheux près de la source d'un ruisseau, la Brammerie. La légende veut qu'à cet endroit l'ait précédée, à l'époque gallo-romaine, une villa et qu'Escoïus, patricien Saintongeais, lui ait donné son nom. Cette propriété n'étant pas une propriété de famille nous ne disposons d'aucun renseignement de première main. Mais cependant grâce aux archives de Saintonge et d'Aunis et à quelques documents trouvés dans un legs fait au département nous avons réuni un certain nombre d'indications.

Le premier nom dont nous soyons sûrs est en 1253 celui d'Achard de Sallebruche, Seigneur d'Ecoyeux. Il avait loyalement combattu aux côtés de Louis IX sans doute devant Saintes et à la Bataille de Taillebourg le 22 juillet 1242. Il fit à St-Louis par testament un legs important. C'est de cette époque que date la tour pentagonale dont l'arête septentrionale indique très exactement le nord magnétique.



ECOYEUX (Ch.-Inf.) — L'ancienne Hostellerie de l'Ecu où le Roy d'Espagne Philippe V, avant cela Duc d'Anjou s'arrêta le 23 décembre 1700 en allant prendre possession de son trône.





Sa forme est assez rare puisqu'il n'en existe que trois ou quatre en France dont une en Dordogne, à Bonaguil. Sans aucune certitude, mais en procédant par déduction, on peut imaginer qu'au X<sup>ème</sup> siècle une « Motte » faite de terre et de bois la précéda. Il était courant au XII<sup>ème</sup> et au XIII<sup>ème</sup> siècles que la demeure du Seigneur ne se composât que d'une haute tour carrée. Le baron dans le sens primitif de chef et sa « Mesnie » en faisaient leur résidence.

La tour s'élevait en général sur une éminence et une vaste enceinte suivait la déclivité ce qui est le cas à Ecoyeux. Cette tour était reliée à une tour de guet avec des meurtrières qui existent toujours et un puits de la même époque dans la basse cour. A

l'intérieur de la tour, des cheminées d'une grande rusticité et des porte voix sur quatre hauteurs authentifient l'époque de la construction.

En 1544, ce château sévère fut transformé en demeure au goût du jour dans le style de la Renaissance. Plus tard, d'une façon très classique, on y adjoignit le bâtiment principal ; à quelle date ? Il est difficile de se prononcer avec certitude. Un évier de pierre, une cheminée, un dallage du XV<sup>ème</sup> siècle sont les seules indications sûres que nous ayons. En tout état de cause ce corps de logis est postérieur à la tour, les murs en sont très épais (1 m 30).

Sur la façade côté cour une petite tour polygonale fut plaquée, pleine de grâce avec son toit de pierre à guirlandes. Un escalier à vis dessert les étages, des gargouilles aux formes d'animaux, des cheminées sculptées, dont les vestiges subsistant transformèrent durant des années le jardin en musée lapidaire.

Ce fief des Sallebruche passa le 22 mai 1340 dans la famille des Polignac où elle resta jusqu'en 1633. Ceci par le mariage de Jeanne de Sallebruche avec son cousin germain Achard de Polignac combattant aux armées de Charles V. Jeanne de Sallebruche, veuve sans enfant de Rolland d'Authon et son héritière, apportait en dot ses terres, ses titres d'Ecoyeux, de Fontaine, de St-Germain, Vénérand, Brizambourg. Sa descendance forma la branche des Polignac d'Ecoyeux.

Il existait en Saintonge une ou peut-être deux familles Polignac, toutes les deux éteintes, n'ayant aucun rapport ni entre elles, ni avec les Polignac du Velay. Il y avait deux terres Polignac dans la région, une dans le canton de Montmoreau en Charente, l'autre dans celui de Montlieu en Charente-Maritime. Elles avaient cependant en commun dans leurs armes, un lion d'or dont on retrouve des traces de sculpture à Ecoyeux, mais les héraldistes se disputent sur le blason de ces familles, soit qu'ils portassent « de sable au lion d'or » ou « Ecartelé au 1 et 4 d'or, au 2 et 3 de sable au lion d'or » ou de « 1 et 4 d'un lion au 2 et 3 d'un filet en barre ». Plus tard furent ajoutées, sans justification apparente, les fasces des Polignac du Velay.

De 1340 à 1436, les Polignac se succèdent. Le 18 juin 1436 Henri de Polignac épouse Agnès de Chabannais, fille de Pierre, Gouverneur de l'Angoumois. Foucauld de Polignac, son cadet, forme la branche des Polignac des Fontaines. Jean de Polignac succède à Henry.

Pierre, son fils, en 1465, épouse Amice de St Gallois. Le 10 août 1500 il est autorisé par Charles, Comte de Taillebourg, Prince de Mortagne sur Gironde à faire trois fois l'an des foires à Ecoyeux. Son fils aîné, Bonaventure, meurt avant lui et c'est son petit fils Christophe qui héritera. C'est lui qui transformera de fond en comble le château.

Léon de Polignac, Chevalier du Roi, est en 1579 Gouverneur de Saintes et de St Jean-d'Angély en l'absence de Monsieur de Biron. Le 28 septembre 1621 il offre une cloche à l'Église d'Ecoyeux dont il fut le parrain ; ses noms, titres et qualités y sont mentionnés. C'est alors l'apogée d'Ecoyeux.

Son fils Louis, époux de Suzanne de Dampierre, n'a que des filles et c'est Marie de Polignac, unique héritière de cette terre qui, le 4 juin 1635, apporte sa seigneurie à Josias Chesnel de Réaux qui figure à ce moment dans tous les actes comme Marquis d'Ecoyeux. En 1709, un changement s'opère à nouveau faute d'héritiers mâles, la fille unique de Charles Louis Chesnel d'Ecoyeux, Burie, Château Chesnel, épouse du Comte Alexandre de Galard, Seigneur du Repaire, meurt prématurément.

A la suite d'un arrangement de famille, sa tante paternelle, Elisabeth, mariée à Jean Frétard de Gadeville, voit lui échoir la terre d'Ecoyeux. En 1756, son petit fils Louis Alexandre Frétard de Gadeville, Marquis d'Ecoyeux, hérite ce domaine qui est aux mains d'intendants peu scrupuleux et il y a longtemps que la propriété n'est plus habitée.

Le 23 mars 1763, un état des lieux par devant notaire est fait, les déprédations sont telles qu'il dure cinq jours pleins. C'est un document d'un rare intérêt pour nous, il nous permet d'imaginer l'ampleur de la maison bien qu'une partie de la façade semble déjà avoir disparu. Tout est « cassé, abîmé, vieux, croûtant, usé », des fenêtres sont murées, les portes ne ferment plus, les terres aux noms charmants sont toutes mal cultivées.

Certaines réparations déclarées urgentes, l'étaient toujours en 1960 et ont été faites avec 200 ans de retard ! Le Marquis d'Ecoyeux habite Saintes et lorsqu'il meurt, en 1786, rien n'a été modifié.

Tout s'est seulement détérioré un peu plus, le château continuant d'être inhabité. En septembre 1803, Claude Alexandre Normand d'Authon acheta le domaine à Louis Paul Sidrac Frétard d'Ecoyeux. Son fils Claude lui succéda en 1835 et semble ne pas l'avoir habité davantage.



Façade Est en 1952 avant les travaux

Un dessin de Nicolas Moreau de 1815 nous le montre tel qu'il devait être avant la Révolution. Il semble que ce soit ce Claude qui fit abattre tout ce qui était branlant, donnant à cette demeure ses proportions actuelles. Par un véritable mauvais sort, il n'eut lui aussi que des filles et, le 23 avril 1856, Mlles d'Authon vendent château, bâtiments et terres à Pierre Bellot dont la famille le garda pratiquement 100 ans.

Habité par intermittence, peu ou pas entretenu, les pierres s'effondrent, les bâtiments disparaissent au fil des ans, les terres vendues parcelle par parcelle, les arbres un à un, ce fut le désastre...

En mai 1952, la toiture menaçait et prenait l'eau de toute part. C'était la fin ... C'est alors que surgit un sauveur. Emu par ce naufrage, M. Jean-Emile Douteau, organiste à Saintes, acheta Ecoyeux. Courageusement, il colmata les brèches et fit les réparations d'urgence aux toits. Des raisons familiales l'empêchèrent de garder

cette propriété. Malgré ses efforts, Ecoyeux était encore en pitoyable état lorsque, après bien des hésitations, nous lui succédâmes.

Après restauration...

Le site typiquement Saintongeais par sa douceur et ses lointains, la couleur rose ocre de la pierre, le charme et la gaieté de la maison emportèrent notre décision. Tout ce qui pouvait être sauvé le fut — hélas corniches, gargouilles, sculptures extérieures ne purent être remises en place — nous nous sommes efforcés de lui conserver son caractère. Les fenêtres murées furent ouvertes, les poutres dégagées, etc. La réussite de cette entreprise nous fut facilitée par le savoir et la bonne volonté des artisans du pays. Le jardin refait, les arbres plantés en grand nombre poussent et nous sommes récompensés d'avoir contribué à conserver à ce vieux village un des monuments qui en font le charme.

Lire aussi : <http://www.histoirepassion.eu/?Genealogie-de-la-famille-de-Polignac-en-Saintonge>



## Goulebenéze et le manoir de Polignac à Écoyeux

### Pierre Péronneau (Maît' Piârre)

Le manoir d'Écoyeux et les terres environnantes, ont appartenu pendant presque cent ans à la famille de Goulebenéze. En 2005, lorsque je préparai mon livre « Goulebenéze, le Charentais par excellence », Pierre-Louis Balsan, propriétaire du manoir à cette date, m'avait donné la liste des différents propriétaires au cours des âges.

#### Liste des propriétaires du manoir

1253	Achard de Sallebruch	1740	Charles-Roch Chesnel
1340	Achard de Polignac	1756	Louis-Alexandre Frétard
1418	Achard V de Polignac	1782	Louis-Paul Sidrac Frétard
1435	Henri et Jeanne de Polignac	1803	Claude-Alexandre Normand d'Authon
1465	Pierre de Polignac	1835	Claude-Maurice Normand d'Authon
1515	Bonaventure de Polignac	1856	<b>Famille de Goulebenéze : vente à Pierre Bellot par les demoiselles Normand d'Authon</b>
1544	Christophe de Polignac		
1569	Léon de Polignac	1952	Jean-Émile Douteau
1614	Louis de Polignac	1960	Comtesse de Latour de Geay
1633	Marie de Polignac	1977	André Firino-Martell
1663	Louis Chesnel	2000	Pierre-Louis Balsan
1709	Charles-Louis Chesnel		
1716	Marie-Élisabeth Chesnel		

Écoyeux est un village de 1 300 habitants situé sur la route romaine de Saintes à Poitiers, entre Saintes et Saint-Jean d'Angély. Il existait un château, à l'emplacement de la mairie actuelle, et un manoir. En 1803, Claude-Alexandre Normand d'Authon acheta le manoir.

Ce Claude-Alexandre, nous en avons parlé dans le « Boutillon » n° 55 pour vous raconter sa lutte avec Antoine Valentin dans le but de prendre la mairie de Saint-Jean d'Angély, pendant la Révolution française. Il avait épousé Thérèse Marguerite Charrier, baronne d'Authon, qui lui avait donné deux fils : Claude-Maurice et Charles-Camille.

L'avocat Claude-Maurice devint propriétaire du manoir en 1835. Dans le recensement de 1851, il est noté comme habitant le manoir, avec son épouse Antoinette Normand du Fié (une cousine) et ses deux filles Caroline et Marie. Il était entouré de six domestiques, hommes et femmes, dont la plus jeune avait 18 ans et la plus âgée 82 ans. Les domestiques vivaient dans le bâtiment de la partie droite du logis, qui sera démoli en 1952.



En 1856, les demoiselles Normand d'Authon vendirent le manoir à un boucher-charcutier d'Écoyeux, originaire de Migron, Pierre Bellot. Marié avec Anne David, dont les deux frères furent, l'un après l'autre, maires du village, il avait acquis une belle fortune. Le nouveau propriétaire, avec son épouse et ses domestiques vint habiter le manoir. Entre temps, la fille unique du couple, Pauline, avait épousé en 1854 un riche propriétaire de Saint Sulpice de Cognac, originaire de Javrezac, Henry Hibelot.

Pauline partit vivre à Saint-Sulpice, avec son époux et sa belle-mère Marie Angevain. Mais c'est chez ses parents à Écoyeux qu'elle vint accoucher, le 11 mai 1855, d'une petite-fille, Berthe Néhomaïe. L'enfant grandit à Saint Sulpice, mais venait régulièrement rendre visite à ses grands-parents au manoir. En 1868, alors qu'elle avait treize ans, son père mourut. On imagine bien que, fille unique, elle allait hériter d'une fortune considérable des deux côtés de sa famille.

Le 28 juillet 1872, à l'âge de 17 ans, elle épousa un jeune homme de 24 ans, Marc Eugène Poitevin, qui allait devenir maire de Burie et Vice-président du Conseil général. Marc Eugène vivait avec ses parents au logis de Montigny, à Burie. Fils unique, il disposait lui aussi d'une grande fortune : en témoigne le contrat de mariage entre les deux parties, montrant les sommes importantes dont étaient dotés les époux, sous forme d'immeubles, terres, meubles et créances. Pauline Hibelot, veuve, vint se réfugier au manoir, d'abord avec une domestique de 17 ans, Eugénie Quéré, puis avec une famille de métayers qui entretenait la terre. Elle mourut en 1906.

Le 27 septembre 1873, âgée de 18 ans, Néhomaïe mit au monde à Burie une fille, Berthe Sarah, que les gens appelèrent plus tard « la grande Sarah ». Et le 2 juillet 1877, c'est un garçon qui naquit : on l'appela Marc Henri Évariste. Il sera plus connu sous le nom de Goulebenéze.

Mais la fortune familiale disparut progressivement, et il fallut vendre les terres les unes après les autres. En 1914, Marc Eugène dut abandonner ses fonctions politiques, et obtint, grâce à l'appui de son ami Émile Combes, la direction de la toute nouvelle maison de retraite de Montlieu, dans le sud du département. La famille déménagea à Montlieu, où

elle vécut pendant quatorze ans. En août 1914 Goulebenéze fut mobilisé à Libourne, dans les Dragons, alors que naissait sa fille Suzanne (qui deviendra ma mère). À partir de ce moment, le logis de Montigny et le manoir d'Écoyeux, inhabités et non entretenus, continuèrent à se détériorer. En 1928, Marc Eugène mourut. Montigny fut vendu, et toute la famille se réfugia au manoir. Léoncia, l'épouse de Goulebenéze (ma grand-mère) mourut en 1936, leur fille Suzanne se maria la même année avec Robert Péronneau. Le manoir était occupé, avant la guerre de 40, par Néhomaïe, Sarah, Goulebenéze quand il n'était pas en tournée, et Marc, le fils d'Évariste et Léoncia. Et l'argent manquait.

Mais Goulebenéze avait un grand cœur, et le manoir restait ouvert pour des fêtes qui se déroulaient régulièrement dans le parc, et les habitants d'Écoyeux et des environs étaient invités. Les photos page suivante ont été prises lors d'une fête donnée au manoir en 1933, avec fanfare, élection des reines et, bien entendu, récital de Goulebenéze.



Goulebenéze à Écoyeux, accompagné au piano par Émile Gascard

En 1938, le Fisc menaçait de saisir le manoir. C'était l'angoisse, car ce bâtiment était le dernier bien immobilier appartenant encore à la famille.

Heureusement que Goulebenéze avait beaucoup d'amis. L'un d'entre eux, Georges Clément, patron du Café de Paris à Saintes et directeur du Syndicat d'Initiatives, entreprit une véritable croisade de l'entraide, en sollicitant les communes des deux départements charentais, les hommes politiques charentais en poste à Paris, les directions des grandes maisons de cognac, et finalement la « benasse » fut sauvée.

Le 3 mai 1940, Néhomaïe mourut. Elle n'a pas vu l'arrivée des Allemands. Son petit-fils Marc m'a raconté que ceux-ci envisagèrent de réquisitionner le manoir, mais devant le très mauvais état des bâtiments ils y renoncèrent.

Alors Goulebenéze abandonna Écoyeux pour se réfugier à Saintes, avec sa sœur Sarah et son fils Marc, d'abord rue de la Boule puis, à la mort de Sarah, dans un pauvre logement de la rue Berthonnière, qui sera sa dernière demeure.

Laissé à l'abandon, ouvert aux quatre vents, le manoir fut pillé. Il y avait des meubles magnifiques, des bibliothèques avec des livres de valeur, de la vaisselle. Nous avons pu en sauver une petite partie.

Goulebenéze mourut le 30 janvier 1952 à l'hôpital de Saintes. Le 15 mai de la même année, ses enfants Suzanne et Marc vendirent le manoir à un organiste de Saintes, Jean-Émile Douteau.

D'autres propriétaires se succédèrent, dont la Comtesse de la Tour de Geay et la famille Firino Martell. Grâce aux travaux qu'ils ont réalisés, le manoir fut réparé et s'est modernisé.

Des manifestations se déroulent de temps en temps. Ainsi, en 1972, un spectacle fut donné en l'honneur des 80 ans de la pièce du Docteur Jean « La mérine à Nastasie ».

En 2005, je suis venu y parler de mon grand-père Goulebenéze, en compagnie de Nono saute palisse (Bruno Rousse), avant la sortie de mon livre. En 2010, l'édition « peintres des villes, peintres des champs », avec Dominique Brochard comme invité d'honneur, s'est déroulée dans le parc du manoir. Et en 2017, dans le cadre de la visite d'Écoyeux par les Ateliers du Patrimoine de Saintonge, avec Sylvie Thomas, les spectateurs se sont arrêtés au manoir, et je leur ai raconté ce que je viens d'écrire.

## AU CHATEAU D'ÉCOYEUX

à l'occasion du 80<sup>ème</sup>  
anniversaire de leur Méridine



le Samedi 26 Août 1972  
à 20 heures 30

Les Compagnons d'au Nid d'Ajhasse  
avec la collaboration  
du Comité des Fêtes d'Écoyeux  
présentent :

## LA MÉRINE A NASTASIE

Comédie en 3 Actes  
en patois saintongeais  
du Docteur Jean (YAN Saint-Acère)

**Programme**

## DISTRIBUTION

Cadet Bitouna

M. Arnold Brung

In vieux péasant qu'est ben à soun affaire  
et qu'est encôre ben habile peur soun sêhe

Oi à l'homme à la Burelle

Nanette Burelle

M<sup>lle</sup> Madeleine Rétaud

Ine pauvre veille ben acabassée et qu'at in bâton,  
Ine bonne femme so y en at ine, peurvu qu'ol al à soun idée

Oi à la Méridine à Nastasie

Utrops

M. Bernard Moine

In jhène drôle de vingt ans, bon sujet, ben c'me o faut  
mais un p'tit craintif avec les feuyes

Oi à le galant à Nastasie

Nastasio

M<sup>lle</sup> Jany Sauton

Ine drôlesse dans la fine fleur de l'êhe,  
jhôlie et point sottte

Oi à la feuye à la Bascouette

Le Beurchut

M. Paul Yvon

In pauvre chrétien  
put sot qu'ine ouève

Oi à le neveu à Cadet et l'homme à la Suenuche

La Suenuche

M<sup>lle</sup> Régine Guélin

Ine foutu fumelle point esit à l'êre  
et qui porte les thiulottes

Oi à la Mère à Utrope

Birolut

M. André Farin

In chrétien chéti coume ine gale  
et qui s'met en ribotte

Oi à l'homme à la Bascouette

La Bascouette

M<sup>lle</sup> André Tesson

Ine femme pu bonne que d'au bon pain  
et qu'è point trop hureuse avec soun homme

Oi à la Méridine à Nastasio

**Le Ridâ chéra trois cots**

Premier acte : les amours d'Utrope et Nastasio — Deuxième acte : les fêches — Troisième acte : les fiancés



*La foule, autour de Goulebenéze, dans le parc du manoir*



*Élection des reines en 1933*



*Goulebenéze en récital*

## Paris-Dakar

### Jean-Bernard Papi



Vraak !  
Vraak ! Vraak !

Elle répond au pied, ma bagnole, comme un pur-sang ! A ce que l'on dit, car moi, un pur-sang, je n'en ai jamais vu. Je ne vais jamais sur un champ de courses. Je ne m'intéresse qu'aux bagnoles. Pas à toutes. Aux petites racées qui ont du tempérament et des bourrins sous le capot. Comme la mienne, GTI avec tubes auto-bleu, gicleurs de carbu en titane, bougies japonaises, amortisseurs surbaissés et jantes larges pour pneus de 165. Et encore, je ne vous explique pas tout ce qu'il y a sous le capot en fait de bricolage. C'est bien simple, tout mon salaire de pizzaïolo y passe.

Je n'ai pas de copine pour m'encombrer la vie. Celles qui sont attirées par ma prestance le sont aussi par ma bagnole. Elles deviennent vite comme moi, dingues de mon bolide. Nous nous retrouvons sur le siège arrière après nous être soulés de vitesse à trois heures du matin. Un coup d'amour vite fait, mais bien fait, attention ! En prenant bien garde à ne pas salir les coussins.

C'est qu'à trois heures du matin, les flics sont rares. Je quitte le restaurant où je travaille vers cette heure-là, après avoir fait la vaisselle et mangé avec le patron et Jacques, le serveur qui affirme partout que je finirai par me tuer. Dès que je monte dans ma GTI, je mets la radio, un cadeau de ma mère, 22 watts, platine laser et des basses profondes et sourdes qui vous cognent au plexus. "Avec le bruit qu'elle fait ta radio, quand tu passes dans la rue on dirait qu'une locomotive à vapeur entre en gare !" dit aussi Jacques. Une locomotive à vapeur ! pourquoi pas un rouleau compresseur ! J'ai la CB aussi. Mon nom de code c'est "Alain" à cause de Prost ou "Champion", comme on veut. La CB, il n'y a pas mieux pour draguer, quoique des fois, c'est de drôles de brochets que l'on ramène dans le filet.

Vraak ! Vraak !... J'ai un compte-tours sur le tableau de bord monté par un copain. C'est très important de connaître le nombre de tours du moteur : il ne faut surtout pas passer en surrégime quand on a le pied lourd, comme moi. Je garde toujours l'œil sur le compte-tours quand je pousse mes vitesses. J'ai aussi un indicateur de pression d'huile et de température d'eau, mais ça, c'est moins utile que le compte-tours. Je passe sur le thermomètre d'habitacle, l'altimètre et le variomètre que je me suis offert pour Noël. Je dois avouer que la Charente-Maritime est plutôt dépourvue de montagne, alors un altimètre et un variomètre...

Quand l'huile et l'eau sont à la bonne température, je quitte la cour du restaurant. Jacques, le doigt vrillé contre sa tempe, me recommande d'être prudent et comme d'habitude je lui fais un bras d'honneur. Lui, il grimpe dans une petite Fiat minable qui se traîne en perdant ses boulons. C'est pas que je ne perde pas des boulons moi aussi, et à vrai dire plus que lui probablement, mais moi c'est normal, c'est une bagnole performante et sensible, pas une caisse de chez Davigel.

À trois heures du matin la ville roupille. Rien que des bourgeois, intéressés seulement par eux-mêmes et leur confort. Est-ce qu'ils me remercient, me félicitent, quand je leur fais une pizza particulièrement réussie ? On félicite bien un Bocuse ou un Troisgros pour une blanquette, alors, pourquoi pas moi ? Mais rien du tout, même pas un sourire en sortant. On dirait même qu'ils me fuient. C'est pour ça qu'à trois heures du mat, je les réveille un bon coup. J'enfile l'avenue Gambetta de la gare jusqu'à la Banque de France en donnant tout ce que le moteur peut donner. Je suis au moins à 140 en arrivant devant la banque. Je rétrograde en seconde pour virer au rond-point et je relance à fond dans le cours Reverseau. Toute la bagnole vibre alors, rugit et crache comme une lionne. Avec mon pot d'échappement trafiqué, en trente secondes, d'un roulement de tonnerre et de feu, j'ai coupé la ville en deux. Comme un météore ou une bombe incendiaire.

Souvent j'emprunte les quais le long de la Charente. Emprunter ? rien du tout ! Ils sont à moi ces quais ! J'y trouve de petits virages plats qui font hurler les pneus. En plus c'est pratiquement inhabité, juste le lycée et une citée de HLM, que je traverse en deux temps trois mouvements. Parfois je donne toute la gomme en suivant le fleuve, jusqu'à Courcoury et Toctoucau. Les noms de ces bleds, des villages mornes et silencieux, me font penser à ceux que traverse le Paris-Dakar, je trouve que ces noms ont un petit air exotique, quelque chose comme Tombouctou ou Tamanrasset.

Je me fiche de Tombouctou, mais j'aimerais faire le Paris-Dakar. Virtuose comme je me sais, je suis certain que j'épaterais les négros qui regardent passer la grande course. Moi aussi je les aspergerai de poussière et leur balancerai sur la gueule les bidons d'huile vides. Il paraît qu'ils sont très contents et qu'ils s'en servent pour faire des pointes de flèche et des trucs pour touristes, et même des jouets. Je ne demande pas grand-chose, juste être équipier d'un crack. Effectuer les réparations, le relayer à la conduite ou lui commenter la route par l'interphone, la visière teintée rabattue sur les yeux à cause du sable et du soleil. On dirait des cosmonautes. Nous en France, les amateurs de GTI, on est des conducteurs, eux, ce sont des pilotes, nuance !



À l'époque du tour de Corse ou du rallye de Monte Carlo, je choisis un parcours en côte. Je pars de la place de l'Eau -Barrée, j'enquille la rue des Trois-Princes et la rue Cabaudière. Ça grimpe de 50 mètres en 200 mètres à peine. En plus ces rues sont étroites et sinueuses comme des chemins corses.

Voici comment je procède, mon carnet de route en quelque sorte. Ce n'est pas difficile : je rentre à fond dans la rue des Trois-Princes, première, seconde, troisième en 50 mètres. J'ai ensuite un virage à gauche très serré et difficile, encombré de poubelles et de guimbardes pourries. Je rétrograde, léger coup de frein, je cisaille sur le volant et j'accélère au milieu du virage. Je sors en troisième, le sens interdit au bout de la rue, je m'en fous. Maintenant je suis dans la Cabaudière. Forte pente. Encore un virage, à gauche, en équerre, je rétrograde jusqu'en première, en maintenant mon régime élevé pour accrocher et repartir très vite. Seconde, troisième, une courte ligne droite dans la côte, je passe la quatrième. Cinq secondes de quatrième et je rétrograde à nouveau. Les façades me renvoient les hurlements du moteur, super ! Petit virage à droite, troisième et aussitôt virage à gauche, court, très technique à cause de la camionnette d'un abruti de peintre en bâtiments qui est toujours là, à gêner. Je frôle la camionnette puis j'accélère pour finir la côte en beauté. Je débouche sur la place du 11-Novembre et je fonce dans le cours Reverseau pour rentrer chez moi.

Il m'arrive de faire cet exercice plusieurs fois de suite quand je veux des chronos acceptables. Quelquefois les lumières s'allument dans les maisons et les volets s'ouvrent ; je le vois dans mon rétroviseur. La rue est à tout le monde, je me dis. D'ailleurs, on n'a pas le temps de me voir passer. Une fois, quand même, j'ai eu les flics aux fesses. Avec leur gros diesel aussi rapide et nerveux qu'un corbillard, je les ai semés en dix secondes. J'ai pris les petites rues et ils sont restés coincés en route. Les numéros de mes plaques ? J'ai un interrupteur qui en commande l'éclairage, malin non !

Une nuit de la semaine dernière j'ai eu les chocottes, vraiment, avec le cœur à 140, de la sueur dans le dos et les genoux qui flageolent. J'avais pris les quais. C'était un français, Robert Moulineau, qui était en tête du Paris-Dakar sur une Lancia. Une bête ! J'étais à fond, après les ponts, dans un coin perdu sous les platanes jalonné d'anciennes distilleries en ruines. Tout d'un coup, une ombre est sortie devant moi pour me couper la route. Quelqu'un à pied qui venait de la rivière et émergeait d'entre les arbres. Je n'ai pas eu le temps de freiner, j'ai seulement fait une embardée pour l'éviter. Pas assez. Je l'ai cueilli comme une fleur et je l'ai traîné, accroché à un phare longue-portée, sur cent mètres au moins.

C'était un routard, un clodo que je n'avais jamais vu. Il puait la vinasse, la vache. À la position de sa tête, j'ai compris qu'il était mort. Je l'ai ficelé à ma roue de secours puis je l'ai balancé dans la rivière. Il a coulé à pic avec ma jante en aluminium Rallye et un pneu tout neuf que je venais juste d'acheter à L'Office du pneu. Heureusement, ma bagnole n'avait rien, juste un coup au pare-chocs et un phare tordu. Cette nuit-là, c'est vrai j'ai eu les chocottes et j'ai compris ce qui fait tant râler les pilotes quand ils se payent un spectateur : avec les formalités à régler, le chrono est foutu !

<http://www.jean-bernard-papi.com/>

## L'intime ennemi Une poésie de Cécile Négret



Mon intime ennemi frappe encore à la porte,  
Attiré par l'aigreur de mon cœur offensé  
Qui ne sait résister quand le diable l'emporte  
Et se laisse inviter dans un bal insensé.

Pour une vérité sonnante comme un outrage,  
Un désir arraché par les vents du destin,  
Ma raison veut lutter, mais choisit le naufrage,  
Offrant à la fureur un terrible festin.

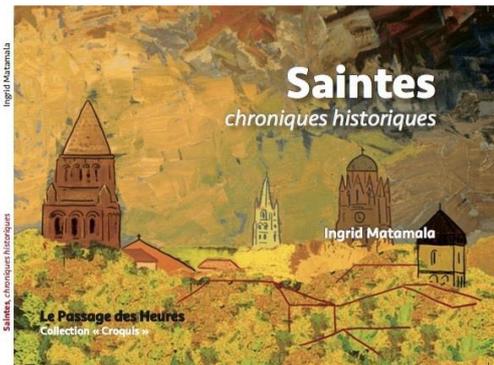
A l'affût des chagrins, le venin prend racine  
Au fond de mon esprit, chassant l'humilité,  
Car sans cette vertu qui soulage et vaccine,  
Il vient habilement semer l'hostilité.

Misérable courroux, quand ma persévérance  
Aura découragé tes infâmes démons,  
J'accueillerai ta mort comme une délivrance,  
En chantant pour toujours l'amour à pleins poumons.



## Un livre à vous conseiller Michelle Peyssonneaux

### SAINTES CHRONIQUES HISTORIQUES – Ingrid Matamala



Que l'on se rassure ! Cette petite brochure nous propose du passé de notre ville une vision qui n'a rien d'austère et d'ennuyeux. Nous passons plutôt un bon moment grâce à la dessinatrice Ingrid Matamala qui interprète avec humour certains épisodes célèbres de l'histoire de Saintes et nous en fait découvrir d'autres moins connus.

Comme moi, vous éclaterez probablement de rire en découvrant, dès la première page, un chasseur de la préhistoire qui vient de tuer son mammoth sous les yeux admiratifs de sa compagne. Où ça ? Sur le site Saint-Louis, bien évidemment. Un lieu tellement d'actualité qu'il aurait été dommage de ne pas l'évoquer. Le passé gallo-romain de notre cité suscite plusieurs croquis très fouillés de vestiges... qu'hélas, on ne peut plus actuellement admirer dans aucun musée. On découvre quelques pages

plus loin les visages - on a envie de dire les tronches - des ducs d'Aquitaine, particulièrement soignés. Notre Aliénor figure avec grâce à côté de ses deux maris, le roi de France, puis le roi d'Angleterre. (qui, l'un comme l'autre, d'ailleurs, ne l'ont pas rendue très heureuse).

Echevins et religieux surgissent en leur temps. Entre les deux, Saintes acquiert presque son visage d'aujourd'hui avec ce logis du gouverneur surplombant un centre-ville aux rues étroites et encombrées. Puis viennent les multiples avatars de notre cher pont et -de son arc- croqués avec beaucoup de soin... et pas mal d'imagination.

Un peu plus loin, notre dessinatrice donne encore libre cours à sa fantaisie avec, entre autres, la représentation des arènes à près de deux mille ans d'écart. Son sujet de prédilection semble cependant être *la vache noire*, la fameuse locomotive des Chemins de fer économiques qui, jusqu'en 1935, vomissant fumées et escarbilles, faisait traverser la ville aux Saintais, à une époque où l'on ne parlait pas encore de pollution.

Ce petit chef d'œuvre d'humour s'appuie en même temps sur des bases sérieuses. Pour preuve, Madame Michelle Le Brozec, présidente de la Société archéologique en a rédigé la préface.

**SAINTES CHRONIQUES HISTORIQUES – Ingrid Matamala- Editions Le passage des Heures- En vente en librairie- 15 Euros**

### FOYER THEATRAL ET D'EDUCATION POPULAIRE DES JEUNES DE GONDEVILLE

Madame, Monsieur,

Notre Programme 2020:

Il intéresse une ASSOCIATION dans votre COMMUNE ou ALENTOURS!  
Contactez-nous

NOS PROPOSITIONS

PAS de FORFAIT MINIMUM! Partage de la Recette des ENTREES  
-Programmes vendus par la troupe - Pas de droits d'auteur

**\*\*Buffet – Buvette – Bourriche, ... seront pour votre Association\*\***



NOTRE PROGRAMME 2020

**\*\*RADIO CHOCOLATINE \*\***

Comédie en patois saintongeais et en français  
de Nono Saute-Palisse

**\*\*INTERMEDES\*\***

Durée du Spectacle: 1 H 45 environ

Coordonnées des Responsables:

Mr Bruno ROUSSE

Président

Le Bourg

16120 BASSAC

Tel: 05.45.81.74.64 [06.83.68.15.52]

Email: bruno.rousse@laposte.net

Mr Samuel MECHAIN

Secrétaire

3, chemin du Petit Paris

16200 MAINXE-GOND EVILLE

Tel: 05.45.36.20.75 [06.10.28.87.22]

Email: samuelmechain@hotmail.fr

CALENDRIER PREVISIONNEL: Spectacles prévus et dates disponibles  
[possibilités d'adaptation avec votre Association]

SAMEDI 29 FEVRIER [soirée]: GONDEVILLE	DIMANCHE 1er MARS [matinée]: GONDEVILLE
SAMEDI 7 MARS:	DIMANCHE 8 MARS:
SAMEDI 14 MARS: [matinée] COGNAC	SAMEDI 21 MARS:
SAMEDI 28 MARS:	DIMANCHE 29 MARS:
SAMEDI 4 AVRIL:	DIMANCHE 5 AVRIL:
SAMEDI 18 AVRIL:	DIMANCHE 19 AVRIL:
SAMEDI 25 AVRIL:	DIMANCHE 26 AVRIL:

Comédie 2018/2019



## Radio Chocolatine

Bruno Rousse (Nono saute palisse) est un *biton* qui travaille pour la défense et la promotion de la culture charentaise.

Excellent patoisant, il s'est spécialisé dans les contes, pour le plus grand plaisir des petits et des grands.

Mais c'est aussi un auteur de pièces de théâtre. *Peursident* du Foyer théâtral de Gondeville (*d'au coûté d' jharnat*), chaque année il concocte une nouvelle pièce, qu'il joue en public avec ses complices.

L'an dernier, il avait composé « Les gueurnivelles chantant », l'histoire d'une femme qui se plaint du chant bruyant des grenouilles dans la mare de son voisin (cela rappelle l'histoire du coq Maurice). J'avais enregistré une vidéo, qui n'est malheureusement pas de très bonne qualité car elle a été filmée avec mon téléphone portable :

### Les gueurnivelles

Cette année, c'est « Radio Chocolatine » : la vie est paisible dans ce doux village de Chantemorice en Saintonge, malgré la canicule, jusqu'au jour où un mouvement de défense de la Chocolatine voit le jour avec une radio pirate, puis l'arrivée d'un cirque et de deux bonnes sœurs pas très catholiques.

Il y a, pour le moment, de nombreuses dates disponibles. Si vous êtes intéressés pour faire venir la troupe, n'hésitez pas à contacter les responsables.

Pierre Péronneau (Maît' Piârre)



## La famille Gueurnut

### Pierre Péronneau (Maît' Piârre)

### Avec la complicité de Roger Maixent (Châgnut)

Dans le dernier numéro je vous ai promis, dans chaque Boutillon, une histoire méconnue de Goulebenéze. Cette fois il s'agira d'une histoire de Gueurnut. Mais auparavant il faut que je vous parle de Gueurnut et de sa famille. Pour illustrer cette histoire, vous entendrez notre ami Châgnut, Président du Groupe Aunis-Saintonge, dans trois histoires en vidéo.

Gueurnut ! Qu'neusset-vous pâ Gueurnut ? Gueurnut c'est l'un des héros de Goulebenéze, qui a écrit plus de cinquante histoires dans lesquelles il le fait intervenir. Dans le quotidien Sud-Ouest du 26 janvier 1950, Jean Gourvest, dans un article à la gloire du grand Saintongeais intitulé «Un Grand Biton », écrivait :

*Gueurnut est un caractère, un type déjà légendaire comme Tartarin avec lequel il n'est pas sans ressemblance. Un vrai biton en somme, quelque chose comme le double, le sosie de Goulebenéze, qui l'aime comme son enfant et ne le lui envoie pas dire.*

En réalité, Gueurnut c'est toute une famille.



Il y a d'abord **le père, François Gueurnut**. C'est lui que l'on retrouve dans quasiment toutes les histoires. C'est le Saintongeais-type, paysan attaché à sa terre, qui aime la vie tranquille mais qui se tient informé du progrès sans toujours le comprendre. C'est le faux naïf, râlant après l'administration, *sa bourjhouèse*, ses drôles, sa belle-mère, le percepteur, mais toujours prêt à rendre service. Et il est capable de pleurer lorsqu'il perd son marchand de goret.

Gueurnut connaît la crise, celle du phylloxéra mais également la crise économique qui lui fait vendre sa récolte à perte, et surtout qui le prive de son paquet de tabac gris. Et Gueurnut subit la guerre, celle de 1914-1918, mais également celle de 1940, comme tous ses compatriotes. Mais il ne cède jamais au découragement, et garde toujours le moral. Comme Goulebenéze ...

Les histoires de ce pauvre François Gueurnut sont toujours désopilantes. Mais il y en plusieurs qui me plaisent en particulier.

Ainsi quand François Gueurnut, qui a une soixantaine d'années, apprend en lisant les journaux que la classe 89 (1889) est rappelée, il en tombe de sa chaise. Car la classe 89, c'est la sienne. Et comme *les jhornaû avant teurjhou rason*, il prépare son baluchon, car il ne veut pas que les gendarmes viennent le chercher.

Et dans son baluchon sa femme, en pleurs (*qu'alont-jhi d'veni ?*), lui prépare tout ce qu'il faut pour ne pas mourir de faim :

*In pot d' graton*

*Le quart d'in jhambon*

*In p'tit restant d' moulue sorette (morue sèche)*

*In feurmajhe de chiève*

*Ine thieusse de canet*

*In pot d' jhigourit (souet dit enteur' nous qui n'est poin bin bon freit, mais o fait reun quant' n'on va-t-en yerre o faut pas ét' ziroux !)*

*Deux à troué lives de cerises*

*In pain d' six lives et ine miche de trois.*

Il enfle sa musette en bandoulière, prend son bâton (à cause des rhumatismes), et part à la gare de Saintes. Quand la drôlesse qui vend les billets, derrière sa vitre, voit arriver ce drôle d'équipage, elle écarquille les yeux. Et quand Gueurnut lui explique qu'il lui faut un billet gratuit pour aller au train des équipages à Bordeaux, elle éclate de rire et met son index sur son front pour lui faire comprendre qu'il est fou.

Le père Gueurnut, il ne faut pas le chercher, il ne faut pas se moquer de lui. Coléreux *coume in burgaud roujhe*, il donne un coup de point dans la vitre et la casse ... Et lui qui ne voulait pas partir entre deux gendarmes, c'est pourtant ce qui est arrivé : en prison.

On apprend par la suite qu'il y avait eu une erreur dans *l' jhornaû* : ce n'était pas la classe 89 mais la classe 19 (1919) qui était mobilisée !

Dans une autre histoire, François Gueurnut voit dans le journal « Le Piron » une publicité : demandez la bitoune charentaise, venez décoiffer la bitoune. Chacun sait qu'en langue saintongeaise le biton et la bitoune sont des jeunes gars et des jeunes filles. Comme nous tous ... Mais en l'occurrence, dans ce cas, il s'agit de bouteilles vendues aux caves du Roquet à Jonzac. « Décoiffez la bitoune », cela signifie « débouchez la bouteille ».

**DEMANDEZ**

**LA BITOUNE CHARENTAISE**  
*Appréciée aux quatre coins de la France*

En voyage exigez-la **DANS TOUS LES BUFFETS des GARES**. Se fait en bouteille et 1/2 bouteille.

**AUX FRAIRIES !**  
**Décoiffez la BITOUNE**

Vin Supérieur des Charentes en Grand Ordinaire et en Mousseux.



**4 Bitounes assorties en Grand Vin et Mousseux en postal franco avec 4 timbales coiffant le goulot des bouteilles. Droits, régie, caisse et emballage compris.**

Contre . . . . . Fr. **24**

Conditions spéciales par caisse de **25** pour les Débitants. Ecrire aux **CAVES du ROQUET, JONZAC.**

Intrigué Gueurnut se rend à la frairie de Sainte Peutouère et entre dans un café où l'affiche en question est collée sur la porte d'entrée. À la serveuse, *ine jholie drôlesse*, il commande *ine chopine de vin bian* et demande : « *o-l'ét vous, la bitoune ?* ». La fille sourit car il ne faut pas contrarier le client et, ne sachant quoi répondre, retourne à son travail.

Alors Gueurnut se lève, la rattrape, lui donne six francs sortis de son gousset, et lui passe la main dans les cheveux pour la décoiffer. La drôlesse huche « Me décoiffez pas ! ». Mais « *jh'ai payé peur thieû* » répond Gueurnut. Elle lui colle *in aviremouche* (une gifle).

Le patron sort de derrière son comptoir pour boxer Gueurnut, les gendarmes se pointent, la foule se masse à l'entrée du café, et à in biton qui voulait savoir ce qui se passait, une vieille femme répond :

« *O l'est, qu'a dit, in noumé Gueurnut qui vint d' violer ine jhène feuille. O l'est ine aspèce de fou... In saphir !!!* ».

Dans la famille Gueurnut il y a **la femme, la Gueurnuche, Ustelle Gueurnut**. Elle se porte bien, *le poids d'in biâ goret en vous respectant*. Elle est très respectueuse envers son mari. On lui a dit que *soun houme était pu fin que lé, et a zou cré !*

Il y a plusieurs histoires dans lesquelles elle intervient, mais il y en a une que j'apprécie particulièrement. La Gueurnuche est gravement malade, elle est *apopièktik*, et il n'y a rien à faire. Même le devin (le rebouteux) dit *qu'a-l'ét foutue !*

La vigne est malade, elle aussi. Un « expert » précise qu'elle est *apopièktik* et préconise un curetage, et *in badijhonnajhe au sulfate de far*.

Alors Gueurnut tente d'appliquer sur sa femme le même remède que sur sa vigne ! Écoutez Roger Maixent (Châgnut) raconter cette histoire :

**Cliquez : [apopièktik](#)**



**Le fils, c'est Eugène Gueurnut**. Il fait actuellement son service militaire au 14<sup>ème</sup> curacier à Bourdâ. Il est le chauffeur du colonel, il conduit une « 45 chevaux ». Le colonel part en vacances et lui laisse la voiture. C'est la fin de l'année, et Eugène écrit à ses parents qu'il va venir les voir, pour le premier de l'an, avec sa « 45 ch'vaux ».

Le père Gueurnut est perplexe, et la Gueurnuche est affolée. *Quarante-cinq ch'vaux, et vour é-t-ou qu' jh'alont les lojhé ? Et l'avouène qu'o faura leû douné !*

Et quand François Gueurnut voit arriver son fils dans *thièle t'omobile*, il ne comprend pas. Eugène a beau lui expliquer, il ne comprend pas comment *45 ch'vau pouvant lojher dans le moulin-n-à café d'ine t'mobile, et i veurait beun savé quelle poulinière ameune de thiellé poulains qui fazant ni crotte ni fumié, qui manjhant de l'heule en guise d'avouène et qui beuvant d' la peutrole !*

**Cliquez : [les 45 ch'vau](#)**

**La fille Gueurnut, Anjhèle**, est une belle bitoune. *A l'at in ârièr' train coum' in' jhument Beurtoune, ine paire de râles (jambes) grousses coum' des trançons* (gros morceaux de bois), et une belle poitrine. Elle gagne bien sa vie, car elle est placée comme femme de chambre chez de riches négociants de Cognac.

Elle écrit à ses parents pour leur donner de ses nouvelles, et leur expliquer qu'elle va dans les *dansinjes*, pour danser les nouvelles danses : et la danse qu'elle préfère c'est « le Chimie ». Rappelons que le Shimmy est une danse qui nous vient des États-Unis, empruntée aux Noirs.

En recevant cette lettre, le père Gueurnut demande à sa femme de regarder dans le dictionnaire ce qu'est cette nouvelle danse *qu'a-t'in nom à couché d'houère*. Et la Gueurnuche lit tout haut : « Chimie : Science qui a pour but la connaissance de la nature et des propriétés des corps, de l'action de ces corps les uns sur les autres, des combinaisons dues à cette action ».

Le dictionnaire y en chéyit des mains. Elle écrit à sa fille la lettre suivante :

« *Ton père et mé, jhe sons dan-n-ine grande coulère de cont' té, ma peur' Anjhèle, si tu veux pas déshonoré ta famille, ne vâs pu dans thiellé dansinje. Peursoune n'a d' besoin d' queneûtre ta nature avant quo séyisse temps et si o piât à thieûqu' z'ins d'aller s' veurleutter les z'ins su les z'outes, thitt' leû fair' leû combinaizon, coum' tu dit, la Chimie n'est pas ine danse pr' les jhèn' feuilles coum' toué !*

*Jhe t'embrâze pas prr' anuit, jhe sons pas contan.*

*Ta mère bin choquée* ». Ustelle Gueurnut

**Cliquez : [Melle Gueurnut](#)**

Voilà, vous connaissez maintenant toute la famille Gueurnut. Le texte que je vous propose page suivante date de 1921 mais est toujours d'actualité. Faut-il travailler, chaque jour, huit heures ou douze heures ? Une discussion s'engage entre Gueurnut et son ami le maréchal-ferrant : « Gueurnut et les huit heures ». Plus tard, sur le même principe, Goulebenéze écrit « Le Chérentais qui manjhe six fouès pr' jhour ».



## Gueurnut et les huit heures Goulebenéze

*Cette histoire est parue pour la première fois dans le journal « Le Piron » du 13 novembre 1921.*

Gueurnut avait été lire son jhorneau chez l' marichau pac' qui l' peurnant à mouéthié prr' pas quo leur r'vinjhe si cher. I s' mettiriant à se gossé à peurpou d' thié conférence de Jhenève vour que des chrétiens peuviant pas abouté à dire si voué ou non o foulait que les pézants travaillissiant douze heures oub' huit heures prr' jour.

– Aviant-ti d'besoin, quo disait l' marichau d'aller si loin prr' arranjhé thièle affaire ? Ne sont-ti pas assez fins en France, prr' comprendre que huit heures de bon travail valant mais que douze heures gagnées ?

Mais thieu ne fazait pas l'affaire à Gueurnut.

– Les ouvrieris sont des feignants, qui disait, i v'lant gagner comb' d'arjhent à faire reun, à la débauchée i s'en allant gormander au café, i passant tout' leu neut au matographe, avec des fumelles qu'avant des chapiâ larjhes coum' des grèles. Si l' gouvernement leû doune teurjhou raison, o l'est qui l'a pouër de zeux. D'aut' cot nous z'anciens travailliant douze heures prr' jhour et thieu ne les empêchait poin de viv' jhusqu'à quateur-vingt z'ans en manjhant la routie tous les matins. Promièrement, prr' travailler la terre, o ne douet pas y avouer d'heure fisque ; o l'est l'uvrajhe qui coumande.

– Possib'lle, quo répounit l' marichau. À quelle heure te leuves-tu, mon paur Gueurnut ?

– Jhe seûx d'bout tous les matins à la chandelle, quo dit Gueurnut, à thiète saison o n'faut poin v'nit m' qu'ri dans mon lit à 7 heures d'au matin.

– Et vour vas-tu à 7 heures d'au matin ?

– Jhe fou in' boun' brassée d' jhavelles dans l' foughé, jhe mets ine quoue d'hareng su la grille oub' n'ine tête d'ail sous la cende et jhe fais mon tue-var en trempant la routie.

Le marichau comptait su ses douets :

– Bon, qui dit, o l'est huit heures, et après qu' fais-tu ?

– Jhe vas feurmojhé mes bêtes oub' si jhe feurmojhe qu'in cot prr' semaine, jhe m'en vas embaucher.

– A quelle heure t'en retôrnes-tu ?

– Quant' midi soune, parié, qu'o dit Gueurnut, creis-tu que jh'coumnce pas à avé la piatrelle ?

– Bon quo dit l' marichau, comment passes-tu le restant d' ta jhörnée ?

– Eh quo dit Gueurnut, jhe r' tôrne à mon tail à deux heures et à cinq heures o fait nègre !

– Tu as travaillé 7 heures qu'o décit l' marichau !!!

Gueurnut n' se tenit poin prr' battu.

– Parlons donc des fauches qui dit. J'hallons vouére comb' n'in p'tit cultivateur peut donner d'heures de bon travail dan-n-ine jhörnée.

– S' tu vaux, quo décit l' marichau, allez répond à tout' les questions : 5 a` 6 ?

– Jhe tue le ver !

– 6 à 9 ?

– Jhe travaille !

– 9 à 10 ?

– Jhe fais mon p'tit déjhuné !

– 10 à 12 ?

– Jhe travaille et à midi, jhe m'en vas déjhuné !

– Ho, ho, quo dit l' marichau, vouéla prr' la matinée ; et qu' fais-tu amprès déjhuné ?

– Jhe fais in bon songhe jusqu'à cinq heures !

– Et amprès ?

– Jhe fais le p'tit colation et jh'embauch' quant' le groû d' la chaleur est passé !

– Et à quelle heure débauches-tu ?

– À 9 heures !

– Tôrne ou vire qu'o s'ébraillit l' marichaud, t'as manjhé pendant cinq heures de temps, dormi pendant 4 et travaillé pendant 8 ! Sacré Gueurnut va !

Quant' Gueurnut sent qui n'a poin l' dessus, o le fout en peutrasse :

– Té, qu'i décit au marichaud, tu prenras teurjhou l' parti des feignants et d' la crapule.

Thieu mot biessit l' marichaud :

– Et toué, qui dit, tu n'es qu'in rétrogradé !!!

*Gossé : discuter ; Grèle : Crible, tamis et par extension large chapeau de paille ; Avoir la piatrelle : avoir faim.*



## Les résistants

### Pierre Péronneau (Maît' Piârre)

*Cette histoire est un clin d'œil à Jean-Claude Lucazeau, avec lequel nous avons passé de bons moments, assis à la terrasse d'un café rue Victor Hugo ou rue Alsace-Lorraine à Saintes, à regarder défiler les « bagnassouts ».*

Deux hommes sont assis à la terrasse d'un café en haut de la rue Alsace-Lorraine à Saintes, rue très fréquentée et très touristique. Nous sommes au mois de juillet, et de nombreux « étrangers » arpentent le quartier.

Ils ont environ 70 ans et sont amis d'enfance. Ils s'appellent Albert Gueurnut et Gérard Pineau. Leurs arrières grands-pères respectifs étaient François Gueurnut et Piârre Pinâ, de la commune de Malmenée, dont Goulebenéze a raconté les histoires il y a fort longtemps. Comme beaucoup de paysans, Albert et Gérard ont quitté la terre, leurs petites propriétés ne pouvant pas faire vivre une famille trop nombreuse. Ils ont travaillé jusqu'à leur retraite aux ateliers de la SNCF à Saintes, sur la route de Saint-Jean d'Angély.

Ils dénotent un peu, dans cette rue colorée, car ils ont décidé de « causer saintonjheais » quoiqu'il arrive. Ils font de la résistance, comme les Saintongeais de Jean-Claude Lucazeau, et lorsque quelqu'un leur demande de parler français, ils le regardent d'un air narquois en lui disant :

*- Jh' causont d' la manière que jh' voulont, et si o t' piait pâ, va dont vouère ailleurs si jh'y sont, têt' de sot !*

Le patron du café, qui les connaît bien, n'en prend pas ombrage. Lorsqu'ils arrivent, c'est toujours la même commande, le même cérémonial :

*- Doune-nous ine bitoune de ton vin bian, dit Gueurnut.*

*- Et dau bon, pas dau poumat' peuté, ajoute l'autre.*

Et le patron leur apporte une bouteille de vin blanc charentais, un Colombard récolté sur les coteaux de Burie.

Ils sont teigneux, têtus, mais ils ont de qui tenir, leurs ancêtres étaient du même acabit. Rien ne les amuse autant que de répondre en patois à un touriste qui leur demande son chemin. Il y a peu de temps, un Parisien qui voulait visiter la crypte de l'église Saint-Eutrope les interrogea sur la route à prendre :

*- Oh moun émit, qu'o répounit Gueurnut, jhe vouèt que vous êtes tout empené ! Jhallont vous ajhidé !*

*- O faut alé châ p'tit, d' vout' balan, pac' qu'o monte et o l'ét b' possyib' qu'o vous fasse queuné, qu'o vous doune la buffe, ajhouta Pinâ. O faut seugue thièle rue, et amprès vous tôrnét à main drète, la rue des Jhacobins.*

*- Oub' o l'at-ine aûte façon, décit Gueurnut, tout drèt jhusqu'à la piace Blair, et amprès vous peurnét la rue Berthonnière.*

*- Vouais, oub' vous seuguét le Cours National jhusqu'au Champ de fouère, et vous tôrnét à main drète ...*

*- Messieurs, dit le Parisien, je ne comprends rien à ce que vous dites.*

*- Ah moun émit, jhe savont pâ causé d'ine aute manière !*

*- Mais jh'y songhe, décit Gueurnut, la crypte, vous la trouv'rét point à Saint-Utrophe, i l'avant dépiacée ! I l'avant saquée sous l'arc de Ghermanicus. Encouère ine idée d' la municipalité !*

*- Ah bon, dit le Parisien, sous l'arc de triomphe qui est sur le bord de la Charente ?*

*- Ah vous qu'neussez voure qu'o l'ét, répounit Pinâ. Et beun peur visité thièle crypte, o faut d'mandé la kié à l'Office de tourisme, jhust'à coûté !*

Le Parisien remercia et partit. Gueurnut et Pinâ ne s'attardèrent pas, craignant que le touriste ne vienne leur demander des comptes. *I sont chétis mais point trop courajhoux !*

Cette histoire est arrivée il y a deux jours, mais nos deux complices en rient encore.

*- Cré-tu qu'o-l'ét sot in Parisien dit Gueurnut. Cré-tu qu'i tôrne encouère entour thieu tās d' piârres, à teurher la crypte ?*

*- Jhe sais pâ s'i zi avant douné la kié, à l'Office de tourisme, mais lés drôlesses avant dû se fère peuter l' garguenâ. Jh'éront leûs d'mandé si a-l'avant vu thièl' arbigheois !*

Le patron, qui avait suivi toute l'affaire depuis le début, s'approcha d'eux et leur dit :

*- Vous exagérez, vous avez tort de vous moquer des touristes, il faut au contraire leur rendre service, ils nous apportent leur argent, ne l'oubliez pas !*

*- Les touristes, dit Gueurnut, i v'nant sultout nous manghé nout' atmosphère, déjhà que jh'en avont point d' trop ! Argarde lés dont, lés touristes, i-l'avant l'âr de s'enneuyer, à rabalé leûs bots dans les rues anvec leûs cornet d' guiace qu'i supant à piène goule. Des supeurs de guiace !*

*- Jh'ai r'marqué ine chouse, répounit Pinâ. L'ân-née dornière, i-l'avant deux boules de guiace dans leûs cornet. Aneut, o n'en a pu qu'ine ! Les rastrictions d' la crise, m'en doute ! I-l'écounomizant !*

*- La crise, la crise ! dit Gueurnut, a va pas nous empêcher d'athiuché thièle bouteille ! Tends ton vârre, frère ! A la teune !*

*- A la teune, moun émit, thieû vin bian, i peut pas nous faire dau mau, i vint de cheû nous ! Et o s'rait b' deumajhe qu'i passisse peur la goule d'in sot !*

*Poumat' peuté : mauvaise piquette à base de pommes*

*Balan : rythme*

*Empené : ennuyé*

*Queuné : ahaner*

*Se fère peuter l' garguenâ : rire à gorge déployée*

*Rabalé leus bots : traîner (dans les rues ou sur les routes)*

*Athiuché : vider, assécher*

## Le caractère charentais

### Louis Ravaz

*Cet article est extrait d'un ouvrage écrit en l'an de grâce 1900 par Louis Ravaz, Professeur de Viticulture à l'École nationale d'Agriculture de Montpellier, et ancien Directeur de la Station Viticole de Cognac (voir « Dictionnaire biographique des Charentais page 1097). Je pense que cet article va faire réagir beaucoup de lecteurs. Voici comment étaient perçus nos compatriotes au début du 20<sup>ème</sup> siècle par certains intellectuels.*

*Pierre Péronneau*

La région charentaise est habitée depuis fort longtemps. La terminaison « ac » du nom de beaucoup de localités semble indiquer qu'elle fut jadis occupée par les Ibères. Les Gaulois l'ont aussi peuplée. Le nom de certaines de leurs tribus est venu jusqu'à nous. Les Santones, peuplade gauloise, étaient très puissants au temps des guerres romaines. Depuis cette époque reculée sur laquelle des indications précises nous manquent, les Charentes subirent des invasions nombreuses : celles des barbares, des Sarrasins, des Normands, des Anglo-saxons, etc.

Néanmoins, la population actuelle est assez homogène, et l'habitant des Charentes, j'entends l'habitant des campagnes, a un parler qui lui est propre.

Quenot le décrivait ainsi au commencement de ce siècle :

*« Il est généralement bien fait ; sa taille est médiocre et sa démarche aisée. Proportion gardée, les hommes y sont mieux que les femmes, quoi qu'on y rencontre aussi de très jolies personnes. La position des rivières, des lieux plus ou moins élevés, la diversité des aliments dans certains cantons donnent des nuances différentes à la constitution et au tempérament des habitants. Chez les cultivateurs, la nature est plus lente à se développer. Ce n'est qu'à dix-huit ou vingt ans que leur tempérament et leurs forces se développent. Quand ils sont réunis, et que le vin se trouve de la partie, ils aiment à faire parade de leur force.*

*Dans les arrondissements de Ruffec et de Cognac, les hommes de la campagne sont petits, rabougris, et quelquefois mal conformés. On attribue cette dégradation à la culture de la vigne et du maïs, à laquelle les hommes se livrent dès l'âge de douze ans. Cette culture, en effet, se faisant au pic, et obligeant le cultivateur à être toujours courbé, doit nuire au développement de ses organes et à son accroissement ... ».*

Muflier nous a tracé en 1876 le portrait du caractère des habitants de l'Angoumois :

*« La jeunesse a les dispositions les plus heureuses, mais ce don de la nature étant mal cultivé, produit difficilement de bons fruits ; livrée à elle-même dès l'enfance, elle contracte rarement l'habitude du travail et ne produit dans l'âge viril que des hommes pétillants et difficiles à fixer. Il suit de là que l'Angoumoisin doit être naturellement porté à l'enthousiasme, toujours en action et prêt à s'enflammer; il doit éviter tout ce qui peut engager sa liberté, concentrer sa vivacité et contraindre sa gaîté, voler d'un plaisir à l'autre, regretter de ne pouvoir jouir de tous à la lois, aimer les fêtes bruyantes et les cercles nombreux, préférer les armes à une littérature superficielle, et les arts inutiles aux sciences abstraites et profondes, qui l'obligeraient à penser; il doit rechercher les étrangers comme des êtres extraordinaires qui portent toujours avec eux de nouveaux amusements, et les oublier dès qu'ils cessent d'être magnifiques.*

*Hélas ! il faut bien le dire, ce portrait est encore après quarante-deux ans d'une vérité frappante. Même pétulance, même instabilité dans le caractère, même avidité pour les plaisirs et même éloignement pour tout ce qui porte l'apparence de la contrainte et même de la gêne. On retrouve aujourd'hui à Angoulême et dans les principales villes du département, le même goût pour l'ostentation et les mêmes efforts pour donner de sa personne une idée avantageuse.*

*Les habitants naturellement frondeurs, mais en général trop dépourvus d'instruction pour l'être avec esprit et jugement, s'égayent de tout, sans jamais faire un retour sur eux-mêmes. Ils exagèrent sur le champ le bien comme le mal, mais chaque jour voit s'effacer les impressions de la veille. Et ce qui a été l'objet d'une censure amère ou d'un éloge outré ne laisse plus que quelques traces fugitives, dès qu'il se présente un nouvel aliment à la malignité ou à l'admiration.*

*Quoique la population de Cognac soit beaucoup plus circonscrite que celle d'Angoulême, on y trouve instruction, bon ton et pureté de langage. Les habitants de Barbezieux sont cités pour la douceur et l'aménité de leurs mœurs. Il y a peu de société mais il n'y a point de coterie, et c'est beaucoup pour une petite ville.*

*Ceux de l'arrondissement de Confolens ont le caractère plus prononcé, leur esprit est peut-être moins brillant mais plus solide. Leurs démarches sont mieux calculées, et malgré le désavantage de leur situation et de leur sol, ils montrent plus d'industrie et plus d'aptitudes pour les sciences.*

*Les cafés se sont multipliés comme dans toute la France, en favorisant l'oisiveté et le désœuvrement ils ont contribué à propager la passion du jeu dont la fureur a gagné jusque dans les bourgs et les hameaux. Tel est le penchant qui y entraîne les habitants que les mesures que l'on a prises pour assurer l'exécution des lois contre les jeux de hasard n'ont pu parvenir à leur suppression. C'est surtout au temps des foires que cette passion fait le plus de victimes et que les banquiers redoublent d'activité pour se soustraire à la surveillance des magistrats.*

*Les frairies ou fêtes patronales des hameaux sont très fréquentes pendant l'été ; elles deviennent l'occasion de réunions nombreuses, où les habitants des villes ne dédaignent pas toujours de partager leurs divertissements avec ceux des campagnes : dans ces réunions, le paysan ne sait que danser lourdement et boire mais avec modération ; il ne se livre à aucun exercice, et tous les jeux où l'adresse et l'agilité se déploient lui sont absolument inconnus.*

*Les veillées, réunions plus brillantes, et souvent plus joyeuses que les cercles des villes, commencent à la Toussaint. C'est réellement le temps des amours à la campagne. Le cultivateur, peu sensible apparemment à la douce influence du retour de la belle saison, se livre alors à ses plus rudes travaux, et ne songe à faire sa cour que lorsque les récoltes sont rentrées. Ces veillées ont lieu surtout dans les maisons où il y a des filles à marier ».*

Ce portrait pouvait être exact au début de ce siècle. Il ne l'est plus guère, me semble-t-il à présent. On ne se hisse nullement avec effort vers la classe de citoyens qu'on croit supérieure à la sienne ! Et on n'essaye même pas de donner de sa personne une idée avantageuse ! Le cultivateur est plus éclairé que jadis. Tout en continuant à apprécier la bonne chère, il est peut-être plus sobre. Il s'intéresse davantage aux choses de l'esprit, et somme toute, il a actuellement tout autant de culture intellectuelle que l'agriculteur de n'importe quelle région. Il est resté économe, et les bas de laine bien garnis sont nombreux dans les Charentes.

S'il n'a jamais été paresseux, il n'a jamais eu non plus, il est vrai, l'activité des paysans d'autres régions. Il n'a pas beaucoup gagné sous ce rapport. La molle Charente de jadis reste toujours la « molle Charente » au moins à l'intérieur des terres.

Dans les îles, sur le littoral, la population est plus active et plus industrielle. Elle sait mieux tirer parti des ressources naturelles. La pêche, la culture des huîtres, l'extraction du sel sont des sources de revenus qu'elle ne néglige pas. Elle a plus que sur le continent l'habitude du trafic. Peut-être est-elle aussi plus éclairée. A coup sûr, elle a plus d'aisance et cela se voit bien à la coquetterie avec laquelle sont entretenus tous les villages, à la propreté qui y règne. Les maisons sont toutes blanchies chaque année à la chaux, la veille de la fête locale ; quelques-unes sont peintes en couleur. Dans quelques villages, il y a toujours devant les maisons un petit jardin garni de fleurs. Tout cela n'existe pas dans la partie centrale de la région.

Ce terroir de Charente au climat doux, aux mœurs douces, et de « douce vie » a fourni quelques hommes illustres à des titres divers. C'est d'abord Meslin de St-Gelais qui fit partie de la fameuse pléiade de Ronsard. Balzac, le premier en nom, qui naquit à Angoulême en 1584 et qui fut un des premiers académiciens. Il est surtout connu par ses lettres qui sont remarquables par les agréments du style et des détails, et par de nombreux ouvrages plus intéressants par la forme et la beauté de la langue que par le fonds.

François 1er, comte d'Angoulême et roi de France, né à Cognac, par accident, dit-on. Sa ville natale lui en a témoigné néanmoins sa reconnaissance en lui élevant une belle statue équestre qui orne la principale place de la ville.

Gournaud, chirurgien de grand renom qui naquit à Chabanais.

Le marquis de Montalembert qui publia d'importantes études sur l'art militaire.

La Quintynie, qui préféra le jardinage à la chicane et publia de remarquables travaux sur la statistique des végétaux.

Corlieu, écrivain et historien d'un style charmant, né à Angoulême, mort en 1576.

Le général Dupont, né à Chabanais.

Le docteur Bouillaud, une des gloires de la Faculté de Paris, né à Angoulême en 1796.

Le docteur Roux, disciple et émule de Pasteur, dont les découvertes sont dignes du maître, etc.

La Charente-Inférieure a vu naître :

Théodore Agrippa d'Aubigné (1550-1630), né à St-Maury, historien et poète satirique d'une rare énergie et qui fut le grand père de Mme de Maintenon ;

Jean Guiton, né à La Rochelle, amiral et maire de sa ville natale lors du siège de 1628, célèbre par l'énergie de sa résistance ;

Réaumur (1683-1757), mathématicien-physicien et naturaliste, l'une des gloires de la science française, né à La Rochelle ;

L'amiral Latouche-Tréville, né à Rochefort (1745-1804) ;

Billaud-Varennes, le célèbre conventionnel ;

Le général comte de Chasseloup-Laubat, né à St-Sornin ;

Le baron Duperré, amiral et ministre de la marine sous Louis-Philippe, né à La Rochelle ;

Dufaure, né à Saujon, ministre et membre de l'Académie Française (1798-1881) ;

Eugène Fromentin, William Bouguereau, les célèbres artistes, nés tous les deux à La Rochelle ;

Enfin Bernard Palissy, qui, sans être né à Saintes, y possède une belle statue et y a passé une grande partie de son existence.

## **Festifolk**

**Du Groupe folklorique Aunis-Saintonge**

**Le dernier week-end de janvier 2020**

**Venez le dimanche 26 janvier 2020 à partir de 15 heures au Hall Mendes-France à Saintes**

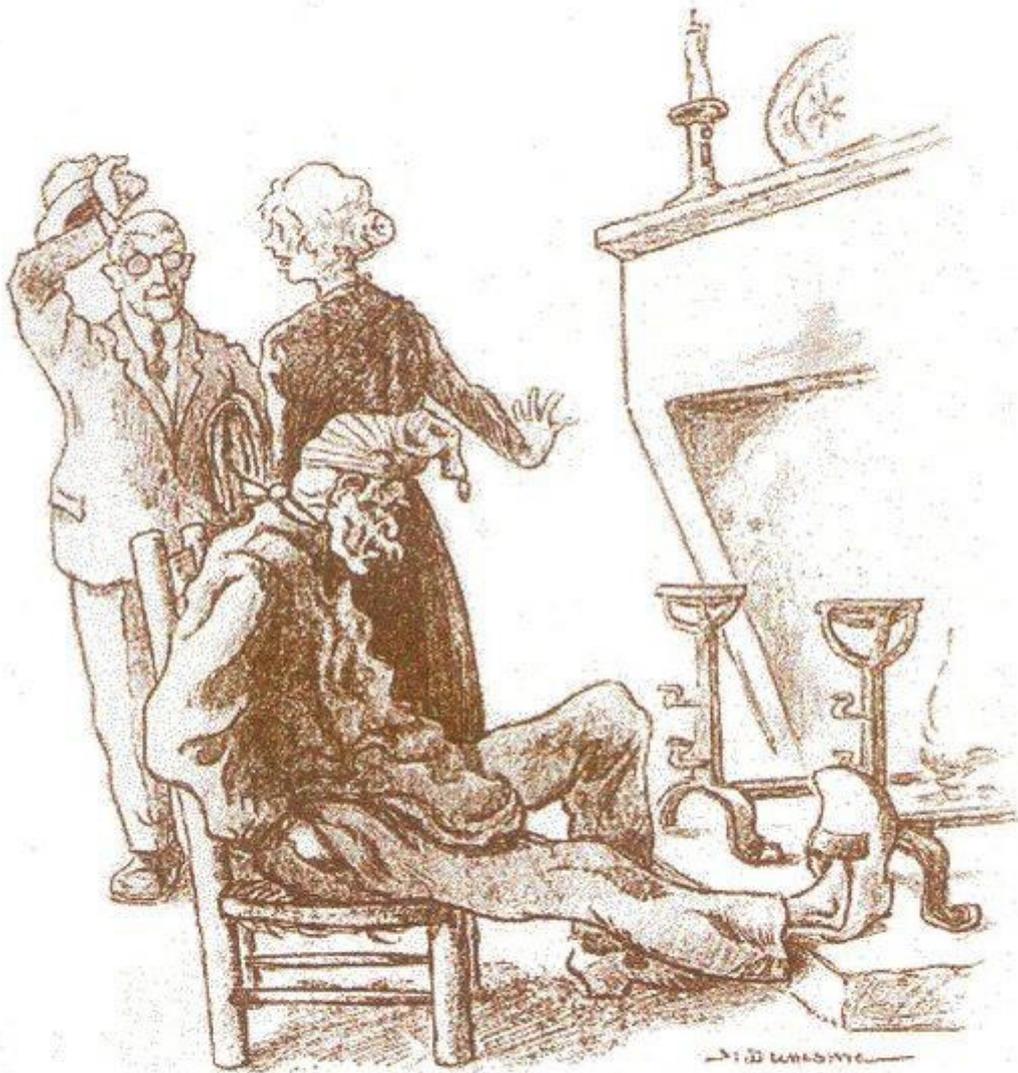
## Un dessin de Maxime Dunesme

Maxime Dunesme fut notaire à Jarnac-Champagne. Il a publié un livre de dessins paru à « La lucarne ovale » en 1997. Des dessins de qualité et pleins d'humour, qui représentent certainement ce qu'il a pu voir et entendre au contact de ses clients.

Je remercie Éric Boudeaud, du Cercle Généalogique de Saintonge, qui m'a prêté cet ouvrage pour que j'en fasse profiter les lecteurs du Boutillon.

Pierre Péronneau

### DONATION ENTRE ÉPOUX



– Ah ! M'sieur l' notaire, thieu vieux babouin veut pû m' donner la jhouissance. Jh' vas être obligée d' prend' in' aut' bonhomme.

## Le coin des fines goules

### Brochettes de coquilles Saint-Jacques flambées au pineau (recette rochelaise)



*J'ai débusqué cette recette dans un ouvrage de 1969 intitulé « Recettes et spécialités gastronomiques charentaises » de JE Progneaux, grand brûleur des alambics charentais.*

*Et comme j'ai l'habitude de ne vous proposer des recettes qu'après les avoir goûtées, je peux vous garantir qu'avec « thièle-la-là, on s'en luche les balots ! ».*

*À déguster avec une bonne bouteille de vin bian charentais.*

*Pierre Péronneau (Maît' Piârre)*

Composition : quatre coquilles Saint-Jacques par personne, champignons, moules, beurre, pineau.

Parer les coquilles, embrocher avec un champignon, une coquille, une moule. En mettre quatre par brochette.

Griller, napper d'un beurre fondu, et flamber au pineau juste avant de servir.

Présenter sur un canapé frotté d'ail.

Et dégustez !

## Charente

### Raymond Servant et Mathieu Touzot Parler du Poitou (région de Melle)

*Ils ont du talent, nos amis conteurs du Poitou. Raymond Servant est un poète, et faire de la poésie en patois, qu'il soit poitevin ou saintongeais, n'est pas chose facile. Nous avons déjà publié un de ses textes dans le Boutillon. Quant à Mathieu Touzot, nos lecteurs connaissent son talent. Lisez, écoutez, et " bireuillez" ce beau poème sur notre fleuve !*

*Pierre Péronneau (Maît' Piârre)*

**Cliquez : [Charente](#)**

Si vous aviez voghiu, Madame la Charente,  
Vous ariez bin peughiu en v'nant do Limousin,  
Vous jheter dans la Vienne, elle était pas bin loin,  
Mais vous avez trouvé nous campagnes pu pllésantes.

Vous sé fauilaie vers Roumazières-Loubert,  
En traversant dos prés qui sentient la verveine,  
Désaltérant l'agnât de Monsieur La Fontaine  
Léssant vacabouner la truite de Schubert !

En saluant en passant les pêcheurs de Voulême,  
En poussant çhi et lé, les pales d'un vieux moulin,  
Abrjhant les garouils de vous brumes do matin,  
Vous vous sé ébadaie en veuillant Angoulême.

Sonjhant qu'vous periez pas trpasser çhiés remparts,  
Vous avez déviré vers les veugnes de Champagne,  
Voure le cougnât vieillsit dans do futâilles en chagne :  
On dit qu'il'y vint si bon qu'les anjhes bouévont lou part !

Vous avez vu çhés mundes qu'alliant vers Compostelle,  
Et vu Germanicus, Bernard devant son four,  
Évariste et Odette, et d'autres troubadours,  
Ah sacré brancio, queume çhielle Saintonjhe est belle !

Pis vous avez fini pr jhind' jhusqu'à Roch' fort,  
En dounant au passajhe la main à la Boutonne ;  
Vous avez visité le grand chantier d' l'Hermione,  
Et porté çhiés bateaux chi' arriviont dans les ports.

Fort Lupin, fort Vasoux, et fort de l'île Madame,  
L'endret voure Lafayette s'embarquit un matin  
Pr aller fére la guerre dans chio pays lointain  
Voure qu' o y' at la statue qui tint bin haut la fillame.

Écluse après écluse, su çhiés gabarres en bois  
Combin n'a' vous porté d' çhiés grous canons de Ruelle ?  
Etiont-ils pr armer les feuilles de la Rochelle ?  
Ou pr les caravelles dos flibustiers do roi ?

Si vous aviez voghu, Madame la Charente,  
Vous ariez bin peghu descend' jhusqu'à Bordeaux,  
Où bin r'montre su' Nantes, et minme tout pllîn pu haut !  
Merci d'aillère rendu nous campagnes agralantes !

## Kétoukolé Joël Lamiraud (Jhoël)

### Réponse au Kétoukolé 66



Pas facile ce Kétoukolé là. Je n'ai reçu qu'une tentative de réponse de la part de Jean-Jacques Bonnin d'Angoulême, qui parle d'un "bougeoir avec son éteignouère, pour tuer la chandelle".

Non, ce joli petit objet est **un pyrogène**.

Un pyrogène est un porte-allumettes, à l'époque où elles étaient encore au soufre, et pouvaient s'enflammer par frottement sur n'importe quelle surface, d'où danger, et obligation de les mettre dans un contenant réservé à ce seul effet. Les pyrogènes étaient souvent réalisés comme des œuvres artistiques en bois, grès, porcelaine, corne,...

Il suffisait d'appuyer verticalement sur le dessus du pyrogène maintenu en position haute par un ressort, pour voir apparaître une des allumettes stockées à l'intérieur.

Les pyrogènes ont dû disparaître au début du XX<sup>ème</sup> siècle, à l'arrivée des briquets et des allumettes au phosphore, appelées également allumettes de sûreté, ou allumettes suédoises (boîtes avec grattoir extérieur que nous connaissons aujourd'hui).

Ce joli petit objet est la propriété de Michel Mathias de Haimps 17160, collectionneur par ailleurs d'objets culinaires anciens.

<https://www.museedufumeur.net/visitemusee/html/y.html>

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Allumette>

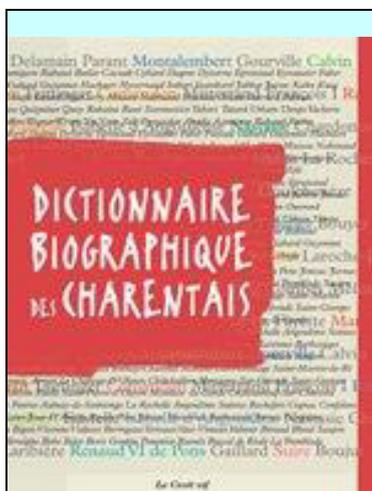
### Kétoukolé n° 67



À quoi peut bien servir cet ustensile, et comment s'appelle-t-il ?

Réponse à adresser à :

[joel.lamiraud@free.fr](mailto:joel.lamiraud@free.fr)



**LA PLUME DES FADETS** vous invite à la conférence :

**Il y a trente ans naissait le Croît vif**

**ou**

**L'apport d'une maison d'édition à l'âme d'une région**

*Avec la participation de François Julien-Labruyère*

**SAINTES- Salle Saintonge numéro 5**

**Jeudi 21 novembre 2019 16 h**

## Bientôt Noël Jean-Yves Porcheron

*Et oui, z'enfants, o-lét bintoût la Naû ! Alors notre ami Jean-Yves nous propose une petite histoire qu'il a écrite en décembre 2004.*

Morte est la feuille. Scintillent les lumières. Le mendiant vêtu de hardes tend la main dans la ruelle là-bas. Les enfants s'émerveillent devant les vitrines. Les passants vont et viennent les bras chargés de cadeaux. Le mendiant est transi à l'entrée de la porte cochère. Le paysan a semé le blé. Il se réchauffe au feu de la cheminée. L'étoile brille tout en haut du sapin. L'enfant regarde. Le mendiant a peur de l'hiver. La mort rôde au coin du carrefour.

Je ne vois plus les lumières. C'est bientôt Noël. La nuit envahit le jour. Le mendiant grignote quelques bouchées au feu de la chandelle. L'enfant s'endort la tête pleine d'étoiles et de rêves. Le passant dîne à l'auberge des mille écus.

Chacun est à sa place.

Au pays de Voltaire et de Zola, des hommes libres tombent et meurent en silence dans le ruisseau. Grands serviteurs de l'humanité, où êtes-vous ?

## Nos lecteurs nous écrivent Pierre Péronneau (Maît' Piârre)

### Boutillon spécial sur les souvenirs de Marie-Léa

Le fait de regrouper tous les épisodes de la vie de Marie-Léa dans un Boutillon spécial fut une bonne idée, et les lecteurs ont été ravis. Voici quelques commentaires :

**Jacques Deslias, maire de Bouteville** : Merci pour cet envoi, c'est gentil! Je vais me régaler de cette lecture. Quel travail tout de même ! Cette recherche de documentation et la réalisation de ce « Boutillon » c'est formidable ! Quelle chance pour la population des environs de découvrir toutes ces informations du passé local. Vous faites partie de ces gens qui s'investissent pour raconter le passé aux générations actuelles et futures, car ces Boutillons seront conservés.

J'ai travaillé à ma manière dans un autre domaine pour ce château, C'est beaucoup de passion pour l'histoire, et la volonté de vouloir transmettre pour les générations futures le passé qui fut négligé, détruit par l'inconscience, l'indifférence, la négligence des sociétés des époques écoulées.

Nous faisons partie en quelque sorte de cette « histoire » de par notre travail et notre ténacité en ce domaine. Toutes mes félicitations mon cher Pierre !

*Jacques Deslias est un passionné d'histoire, et c'est lui qui nous a fait visiter le château de Bouteville, ce qui a conduit à un reportage paru dans le Boutillon n° 66. Nous sommes décidés à nous revoir à nouveau dans trois ans, pour faire le point sur les travaux de réhabilitation.*

*Ceci étant, Jacky, je n'ai fait que mettre en forme les souvenirs de cette grand-mère, avec l'aide de l'une de ses petites filles. C'est une chance qu'elle ait accepté de raconter sa vie.*

**Josette Guérin Dubois** : Merci mille fois pour ce boutillon spécial ! Quel plaisir de lire ces mots vrais, authentiques, sans fioritures qui évoquent parfois des coutumes qui existaient encore dans mon enfance. Nos racines ... Merci.

*Josette, « La cagouillette daux Ébaupines », ancienne institutrice, écrit des pièces de théâtre, qu'elle joue avec sa troupe comprenant des acteurs de 9 à 79 ans. Elle fait partie de ces personnes qui réalisent des opérations concrètes pour la sauvegarde de notre culture. Nous avons réalisé un reportage dans un Boutillon il y a deux ou trois ans. Merci pour tes encouragements, Josette.*

**Michèle Barranger** : J'adore ce dossier spécial Boutillon : souvenirs de Marie-Léa...de Gourvillette, qui raconte en fait comment on vivait dans nos campagnes, avec un sacré talent !

*Merci Michèle. Nous allons continuer nos travaux sur la grammaire saintongeaise, avec René Ribéraud.*

Une de nos lectrices, **Marie-France** nous écrit qu'elle a lu avec beaucoup de plaisir les souvenirs de Léa. Certains lui ont rappelé sa grand-mère née à La Montbergère (Villars-les-Bois) et son grand-père né à Pouvet (Burie). « Tous les deux ont surtout vécu en banlieue parisienne mais nous revenions tous les étés à La Montbergère où mon grand-père nous lisait le Subiet et ma grand-mère reprenait aussi le patois qu'elle refusait d'utiliser dans notre banlieue. Je remets toujours à plus tard l'écriture de mes propres souvenirs d'enfance en Charente, tant que je peux encore m'y promener sur les sentiers et dans les bois. Depuis que je suis en retraite (12 ans maintenant) j'y fais plusieurs séjours par an et je ne m'en lasse pas. Merci encore ».

*Il faut écrire, c'est la seule façon de garder nos souvenirs et de les transmettre. Le Boutillon vous est ouvert.*

**Jeanine Martin (la cousine Jeanine de Jhoël** : C'est une bonne idée d'avoir rassemblé les différents articles parus dans les précédents journaux, pour en faire un recueil. La vie, fin XIXème début du XXème siècle dans les milieux populaires ruraux y est bien décrite. C'est une belle fresque à lire pour la jeunesse, une belle leçon de vie. Un hommage à la mémoire ceux dont on ne parle guère.

Sur **Facebook**, ce Boutillon spécial connaît également un grand succès dans les pages qui l'ont partagé.

### **Autres commentaires**

Nous avons reçu d'un lecteur le commentaire suivant : « Bonjour. Nous souhaitons encore une fois vous tendre la main pour la réunification de notre langue régionale. En effet, l'union fait la force. Nous avons besoin du Boutillon dans nos rangs pour continuer à promouvoir et à faire vivre notre patois ».

*Le Boutillon est ouvert à tous ceux et toutes celles qui réalisent des opérations concrètes en faveur de la culture régionale, qu'elle soit saintongeaise ou poitevine, à condition qu'elles soient de qualité. Mais quand vous dites que vous avez besoin du Boutillon dans vos rangs, il faudrait que tout le monde joue le jeu.*

### **À propos du Boutillon N° 66**

Nous avons, comme d'habitude, de nombreux encouragements. Nous avons choisi celui de Jean-Jacques, d'Angoulême, qui résume parfaitement les commentaires de la plupart de nos lecteurs. Jean-Jacques nous a également envoyé un texte qui sera publié dans le Boutillon de fin d'année.

Enfin, si vous aussi vous voulez nous envoyer une histoire pour publication, ou si vous souhaitez une réponse rapide à une de vos questions, écrivez directement à mon adresse courriel figurant en dernière page du journal.

### **Jean-Jacques d'Angoulême :**

J'ai jugé encore plus excellent ce numéro 66, peut être parce que j'y ai retrouvé beaucoup de souvenirs ! Mais les autres numéros, que j'explore me font également souvent revenir au temps de mes « vertes années », qui sont maintenant comme feuilles d'automne.

Je ne parlerai pas du dessin de Jean Claude Lucazeau qui m'a évoqué l'histoire (un peu leste) de ce marchand de cochons qui à la foire, pesait les petits gorettes en leur mordant la queue...

L'histoire tragique du train de Saujon m'a rappelé des moments plus heureux, les « Trains de Plaisir » qui, en été, à la fin des années 40 et au début des années 50 permettaient d'aller passer un beau dimanche à Royan. Tout le monde emportait son pique nique, et le soir les familles se retrouvaient sur le quai après une journée de plaisirs simples, et parfois quelques coups de soleil, les crèmes solaires n'étant pas encore vraiment d'un usage courant...

La recette du balerit' m'a rappelé celle de la soupe de grolle que racontait ma patronne, quand j'allais passer mes vacances à travailler chez les maraîchers voisins. Elle prétendait que la soupe était encore meilleure si on laissait le corbeau sur le couvercle de la marmite.

J'aime bien les histoires de Jean Bernard Papi, (je rattrape mon retard et ai commencé le N° spécial Papi) mais les « fins » sont souvent mélancoliques, voir tragiques. Oui, je sais, c'est toujours comme ça que ça finit, mais comme disait Fontenelle : « Ne prenez pas la vie au sérieux, de toute façon vous n'en sortirez pas vivant », alors on n'est pas pressés.

À propos des châfres de Charlie Grenon, le Boutillon pourrait organiser une recherche collective, je pourrais en ajouter quelques uns de pittoresques, une autre fois.

Le défilé du 14 juillet à Saintes m'a évidemment rappelée celui auquel j'avais une fois assisté pendant un festival de musique ancienne, mais il n'avait pas l'intérêt de celui de 2019 !

Le Grand Zorka ! Je ne sais si c'est le même que le « Professeur Zorka » que j'ai connu, mais les dates correspondent à peu près. Le « mien » était un prof d'allemand du Lycée d'Angoulême, habile prestidigitateur, il dispensait, ses talents au début bénévolement, dans des fêtes, kermesses. (fête du lycée, de foyers de l'assistance publique etc). Puis, il a disparu (magique !) ... et est réapparu à Paris, en Grand Professeur Zorka, à la tête d'une troupe d'authentiques magiciens et acrobates hindous. J'avais entendu la nouvelle annoncée sur « Paris Inter », avec en fond sonore un air de flûte aux sonorités orientales. Cet étonnant personnage, après de brillantes tournées, a terminé sa carrière à Angoulême où il avait ouvert un atelier de photographe.

L'accent d'Oléron, c'est André Botineau, le Déjhouqué de Grand Villaghe qui m'y a initié. En particulier le t' final que l'on prononce, même à la fin des mots qui n'en ont pas, comme Dolut', par exemple. Et je trouve ça tellement joli que j'ajoute parfois des t' quand je cause un peu mon patois composite, que j'ai enrichi (mais est-ce bien le mot convenable ?) d'expressions ou termes glanés au cours de mes nombreux déplacements. C'est pour ça que j'en ai mis un à la fin de zêu balerit', comme aurait dit la mémé Morin de Domino, qui m'avait donné des recettes pour accommoder une excellente soupe avec un morceau de « touil » (*Squalus cornubicus*), et un bon ragout avec des « jhambes » (ou patelle ou chapeau chinois, *Patella vulgata* Lin).

Le « repas de goret », (sauf vot' respect) je le connais bien, l'ayant lu dans l'ouvrage d'Albertine Cadet et Yvette Renaud, qui traite du cochon de A à Z. Ça m'a permis d'avoir une pensée pour ces deux aimables et savantes personnes que j'ai bien connues.

J'ai tenté ma chance au kétoukolé, mais je n'ai pas trouvé, pourtant j'aime bien « fourgouner » dans toutes quelées vieilleries dont j'avais une belle collection.

Aneu, quand i lisant queû Boutillon, i l'avant l'impression qu'o l'est des ghens que j'connais qui m'causant, censément des émis !

*Merci pour vos encouragements. En ce qui concerne Zorka, qui accompagnait Goulebenéze sur scène dans les années 50, il était effectivement professeur à Angoulême. C'est certainement celui dont vous parlez.*

**COMMUNE DE GOURVILLETTE**

**DIMANCHE 3 & LUNDI 4 SEPTEMBRE**

**G<sup>DE</sup> FRAIRIE**

**GRANDS CARROUSELS**  
 POUSSE-POUSSE - MANÈGE ENFANTIN (DIRECTION MARCEL RAYMOND)  
 (à GENAC (Charente))

**Loteries, Tirs, Mât de Cocagne, Hop-Là Japonais, etc.**

**Programme des Fêtes**

*A 18 heures* **BAL-APÉRITIF** *A 21 heures* **BATAILLE DE CONFETTI**

Entrée : 1 fr. **GRAND BAL** Entrée : 1 fr.  
 ■● BRILLANT ORCHESTRE ■●

LUNDI, A 21 H. 30 (LEGALE)

**DÉFILÉ DES TROMPETTES DE BURIE** AVEC **RETRAITE AUX FLAMBEAUX**

ET LE CONCOURS DE **GOULEBENEZE** DANS SON CHAR SPORT 1893

*A 22 h.* **CONCERT**

*A 22 h. 30* **Grand Bal**

### Le Boutillon des Charentes

Rédacteur en chef : Pierre Péronneau (Maît' Piârre)

[pperonneau@orange.fr](mailto:pperonneau@orange.fr)

Conseiller : Charly Grenon (Maît' Gueurnon)

Webmaster : Benjamin Péronneau (Le fi à Piârre)

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

Page Facebook : <https://www.facebook.com/journalboutillon>