

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

Le Boutillon des Charentes



N° 68 janvier – février 2020

Un dessin de Jean-Claude Lucazeau



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

Voici le dernier numéro de l'année 2019. Pour ce Boutillon de fête, je vous propose plusieurs contes de Noël (de la Nau), dont deux de Goulebenéze pas très connus.

Et il faut penser au réveillon de Noël et à celui du jour de l'an. Le coin des fines goules vous offre une « petite » entrée, les cagouilles à Jean-Louis, un plat de résistance, une peurote aux truffes, et un dessert, le soufflé glacé. Quand vous aurez mangé tout ça, vous serez sûrement benéze.

Dans ce numéro je vous propose également des histoires en épisodes : l'une de Jean-Bernard Papi, et une autre, en patois saintongeais, de Francis Bouchereau. Nos amis du Poitou ne sont pas oubliés, avec un texte du Beurdessou de Pironville. Et une petite surprise, avec une vidéo filmée chez la famille Bégau à Villars les Bois.

La famille Porcheron est également à l'honneur, avec une histoire de Jean-Yves, et une vidéo de Dominique.

Enfin, après un petit détour par Châteauneuf sur Charente, et un souvenir de Madeleine Chapsal, vous aurez droit à une poésie de notre amie Cécile et au traditionnel Kétoukolé de Jhoël.

Bonne lecture.

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
Goulebenéze : contes de Noël	3
Un conte de Noël du Fî à Feurnand	Dominique Porcheron 3
Souvenirs de Noël	Jean-Jacques Bonnin 4
De Bardeville à Châteauneuf	Pierre Péronneau (Maït' Piârre) 5
Cheval d'enfer (1 ^{ère} partie)	Jean-Bernard Papi 8
Un livre à vous conseiller : Souvenirs involontaires, de Madeleine Chapsal	Michelle Peyssonneaux 11
Le coin des fines goules : les cagouilles à Jean-Louis	11
Chouquette	Cécile Négret 12
Le coin des fines goules : la peurote farcie aux truffes	Pierre Péronneau (Maït' Piârre) 12
Un dessin de Maxime Dunesme	13
Une vieille demoiselle	Jean-Yves Porcheron 14
Entre Loire et Charente	Éliane Momphous et Dominique Porcheron 14
Firmin et ses bêtes à corne (1 ^{ère} partie)	Francis Bouchereau 15
Le temps des fauches, de Goulebenéze	Chantal Bégau et Pierre Péronneau 17
Mé, i cultive mon jhardrin (parler des Deux-Sèvres)	Paul Bailly 18
Calendrier des Durathieurs de Jhonzat	18
Kétoukolé	Joël Lamiraud (Jhoël) 19
Le coin des fines goules : le soufflé glacé	20

Goulebenéze Contes de Noël

Lettre d'un petit Charentais au Père Noël

Bon Papa Noël de Saintonge,
Vieux Père Noël charentais,
Quand je suis seul, la nuit, je songe
A ce que tu vas m'apporter !
J'ai entendu (est-ce illusoire ?)
Un jour le Tonton Azaël
Dire : « Ce sont des histoires,
Je ne crois plus au Père Noël ! »
Mais moi, je crois en ta tournée,
Tu existes bien, n'est-ce pas ?
Je t'ai vu sous ma cheminée
Et tu ressemblais à Papa.
Tu avais oublié tes bottes,
Pas de barbe blanche au menton
Mais ça ne fait rien, de ta hotte
Tu sortis un joli mouton !

Bon Papa Noël de Saintonge,
Vieux Père Noël charentais,
Quand je suis seul, la nuit, je songe
A ce que tu vas m'apporter !
En pleurant, un jour ma grand-mère
M'a dit que mon pauvre Pépé
Avait été tué à la guerre
Comme un épi de blé coupé.
Puisque toi, tu peux tant de choses,
Noël nimbé d'étoiles d'or,
Couvert de neige ou bien de roses,
Dis, Bon Noël ... peux-tu encor
Pour mon Papa tuer la guerre
Qui tua mon Pépé jadis,
Et que ne pleure pas ma mère,
Veux-tu, Noël ? Dis... dis... dis !...

Conte de la Nau

Quant' jhe dis qu'au jhour d'aneut o y a pu d' drôles et qu' la jhènesses est vissée, vous reuuez et vous disez que jh' seux in vieux radoton, mais si vous queuneussiez thiau drôle de Thiophile Chagnut, vous seriez p'têt' beun tout d' minm' dobijhé de dire qu'il est pas net de vice ! I court su ses sept ans et il est si tell'ment avanjhé prr' soun' âjhe, que l'estituteur peut pas n'en avê raison : o n'est pas, si vous v'lez, qui n'apprend pas beun, au contraire, mais le mait' se piaint que l' drôle fait souvent des z'arfections qui sont pas d' soun' âjhe.

Tous les ans, la veille de Nau, son peupa, sa meuman et sa veill' mémé zi saquant coum' de jhuss' dans-n-in d' ses bot, teurjhou thieuq' chouse, qu'o seye dau chocolat, ine pipe en sucre, in lapin à roulette oub' n'in d' thiéllé jholis pantins que jh' peuvons pas regâder sans sonjher à nous députés.

Brev'te !... A force d'entend' dire teurjhou alentour de ses zoureilles que le Pèr' Noël était in petit vieux à barbe blanche, avec ine hotte su soun' échine, qui descendait dans les cheminées de la coumune de Malmenée et d'ailleurs, Thiophile n'aurait poin-n-été fâché de faire sa queuneussance, et thiau câlin fazit l' sarment en li-minme de pas feurmer l'oeil pendant la neut de Nau 1921.

Couché dans la chamb' de son monde, il entendit souné tout' les z' heures. Le marchand d' sab'lle couminçait à passé ! Le vouérai pas, qu'o sonjheait l' drôle, i vinra pas ! Tout d'in cot, o s' mettît à racasser, son peupa allumit la chandelle, et Thiophile le vouéyit coum' vous vouét faurer dans ine de ses galoches in bin'tut qu'avit ine bosse su l'échine, avec in nez crochut coum' in pinson câss' nâ !

- Bon, qu'o décit l' drôle, seû fisqué !

Thieuq' jhour amprè, sa mémé qui vend dau jherdinajhe emm'nit son p'tit fi à Cougnat et coum' il arrivait d'avant les Nouvell' Galeries, i vouéyirant toute in' troupe de monde en train de r'gâder in Pèr' Noël derrière la vitrine, avec son capuchon, sa barbe blanche et sa grande arkiennette couvarte de jhivourriâ !

- Té, voué-tu mon fi, qu'o décit la veille, en zi fazant vèr thieu Sous-Peurfet, voué-tu qu'a dit, ma grande compagnée, o l'est thieu mossieu qui t'a-t'apporté ton polichinelle prr' la ch'minée !

- Oh, quo dit Thiophile, o l'est poin la peine d'essayer de m'ou faire acrère ! Le Père Noël qu'est v'nu chez nous, qui dit, il était en quoue d' chemise !! Câlin, vâ !...

*Binetut : petit oiseau, en principe ortolan : « Hureux coum' binetut sù sa motte de garet » ; ici, sujet sans grande valeur.
Jhiveurriâ : givre*

Un conte de Noël du Fî à Feurnand (Dominique Porcheron) La peurote qui voulait chanter coume in jhau !



Je vous ai déjà présenté ce texte dans un précédent Boutillon. Cette fois c'est en vidéo, grandeur nature, que Dominique nous raconte ce « conte de la Nau ».

La scène fut enregistrée par notre webmaster le 19 octobre 2019 à Saint Sulpice de Cognac
Pierre Péronneau (Maît' Piârre)

[Cliquez : La peurote](#)

Souvenirs de Noël

Jean-Jacques Bonnin



Au Boutillon, nous sommes ravis d'avoir un nouveau collaborateur, Jean-Jacques Bonnin. Pour mieux le connaître, voici quelques extraits du texte qu'il m'a envoyé :

« Etudes commencées dans un établissement confessionnel puis continuées au lycée, parfois un peu en dilettante, puis à l'École Normale d'Angoulême (ENA, et oui !). Mémoire de fin d'année : La préhistoire en Charente. Vivant dans un quartier mi rural mi urbain, je parlais avec mes voisins un patois un peu « chanfroisé » par la proximité de la ville. Cette activité était formellement condamnée à la maison, où l'on désignait ce langage sous le nom un peu péjoratif de « parler paysan ».

*Première activité en patois : 1965, les Francas préparent un spectacle en **théâtre d'ombre** pour les assemblées régionales ou les fêtes auxquelles nous participions. Nous décidons d'adapter « Hérodiade aux arènes de Saintes » et il m'échoit le rôle de François Gueurnut (prestation vivement critiquée dans la famille). Le « châfre » m'est resté et c'est par un « Salut Gueurnut » que m'apostrophent encore les rares survivants de cette époque. Au cours de mes activités au sein de Maisons Paysannes de France, j'ai adhéré à la Sefco et j'ai même commis quelques petits textes pour le Subiet avec le châfre de Zacharie. Malgré mon amour du patois et des traditions régionales j'ai du renoncer à ces activités. Mais j'ai découvert avec grand plaisir le Boutillon. O m'fait ben plaisir et me r'monte le thieur coumme un cot d'cougna ! D'après, faut zou consommer, qui disant « avec modération ». Mais avec le Boutillon i cré qu'o craint reun si jhe sont obllighe de buffer dans thieu ballon ».*

En ce temps là, courait sous le manteau cette sorte de petite comptine qui disait :

« Cette année, on ne fêtera pas Noël

Marie tricote des couvertures pour les prisonniers.

Joseph est dans un stalag (on ne connaissait pas encore à l'époque le sinistre sort qui était réservé à son peuple)

Les anges sont dans la RAF.

Jésus est à Londres, le bœuf à Rome et l'âne à Berlin. »

Je trouve cette dernière affirmation particulièrement injurieuse pour les ânes : « il est l'âne si doux, marchant parmi les houx... »

Pendant l'occupation, la veille de Noël, la traditionnelle messe dite de minuit était célébrée l'après midi... En conséquence, le Père Noël se devait de passer, de telle sorte que les enfants trouvent leurs présents (bien maigres parfois) au retour de l'office. Il était hors de question que le vénérable personnage circule la nuit, il ne possédait sans doute pas de laisser passer, et était probablement tenu lui aussi de respecter le couvre feu.

Et d'ailleurs c'eut été imprudent de circuler la nuit : au cours de ses déplacements aériens il aurait pu être pris à partie par la DCA... imaginez le drame si les artilleurs de la Flak avaient confondu son traîneau et ses rennes avec un Spitfire, un Lancaster ou un B24 !

Il m'est arrivé à cette époque une aventure bien étrange. C'était probablement l'hiver 1942 s'il me souvient. Avant de partir pour la « messe de minuit » (sic), j'ai voulu passer, pour je ne sais quelle raison, dans la pièce où j'avais déposé mes pantoufles devant la cheminée. J'entrouvris la porte, et la refermais doucement, et restais bouche bée, saisi de terreur, le cri que je voulais pousser retenu dans ma gorge nouée (voir le célèbre tableau d'Edvard Munch : Le Cri).

Me voyant blême, tremblant, suffoquant, mes proches me demandèrent ce qui m'arrivait et je répondis dans un souffle :

- Je viens de voir le Père Noël, il est dans ma chambre ! .

Réponse embarrassée : - Mais non, voyons, arrête de dire des bêtises !

Mais je persistais malgré tous les arguments développés pour me persuader du contraire (sauf évidemment à reconnaître que le Père Noël étant un mythe, je ne risquais pas de pouvoir le rencontrer !). J'avais bien vu le père Noël, à genou devant la cheminée, avec une sorte de capuche marron sur la tête, il ne fut pas possible de m'en faire démordre, et aujourd'hui encore, je revois et revis cette scène : autosuggestion et hallucination.

Je découvris plus tard que cette histoire de Père Noël n'était qu'une « carabistouille »*, que les grandes personnes se plaisent à propager pour s'amuser de la naïveté des enfants. J'ai perdu malheureusement à cette occasion, et à quelques autres, beaucoup de ma confiance dans les adultes.

Le Père Noël est une fiction savamment entretenue auprès des jeunes enfants ; sous l'influence et l'autorité des adultes ; ils ne sont pas encore capables de former un jugement critique. Mais qui prouve que les miracles, apparitions, voies célestes ouïes par les uns ou les autres, venant de personnages virtuels, sauf, bien sûr pour les « bienheureux visités », ne sont pas le résultat d'hallucinations, comme celle que j'avais vécue ?

Ma foi, déjà pas toujours bien profonde, fut par la suite fortement ébranlée. Cette opinion fut plus tard confirmée à la lecture d'ouvrages de spécialistes en psychiatrie ou psychologie, analysant les phénomènes d'apparitions et autres manifestations divines (*La Vérité sur Lourdes L'hystérie de Bernadette de Lourdes, docteur Hippolyte Rouby 1905-1906 consultable ou téléchargeable sur Gallica BNF*).

* Le mot carabistouille n'est pas récent dans mon vocabulaire, je l'ai trouvé en lisant les aventures d'Astérix en Belgique, et l'ayant trouvé joli, je l'ai adopté. À propos d'Astérix, ce n'est pas une question de « purisme », mais je regrette que l'on y trouve des inexactitudes qui risquent de donner aux jeunes lecteurs de fausses notions à propos des us et coutumes des Romains et des Celtes.

De Bardeville à Châteauneuf Pierre Péronneau (Maît' Piârre)

Châteauneuf sur Charente, c'est une petite ville, entre Jarnac et Angoulême, avec laquelle j'ai beaucoup de souvenirs. Quand j'étais « in jhène biton », j'y allais en vacances et j'allais m'y baigner, dans la Charente, dans un endroit qu'on appelle « Le bain des dames ». Et je me suis marié dans cette ville il y a ... quelques années.

C'est pour cette raison que j'aime bien étudier l'histoire de Châteauneuf. Je vous ai déjà parlé du chanoine Édouard Martin, dans le Boutillon n° 61, à propos de la bataille de Jarnac. J'ai la chance de posséder le livre qui, en 1987, a rassemblé tout ce que le chanoine a écrit sur la commune (collection Bruno Sepulchre). Bardeville, Berdeville ou Barqueville, c'était le nom de la cité autrefois. Le nom de Châteauneuf est venu avec la construction du château fort à partir de 1081, à l'emplacement du champ de foire, à l'entrée de la ville en venant de Cognac. C'est cette histoire que nous raconte le chanoine Martin.

Notre région, écrit le chanoine, a été occupée dès la Préhistoire, notamment dans les vallées de Haute Roche et de La Pelleterie. Ainsi la station de Haute Roche a été reconnue et étudiée comme une des plus riches de notre Charente.

Plus tard, lorsque Cesar envahit la Gaule, le peuple romain, « attiré par la douceur du climat, la fertilité du sol et le charme ravissant des paysages, vint, avec nos pères, en partager le séjour ». En témoigne la voie romaine de Périgueux (Vesunna) à Saintes (Mediolanum), appelé Chemin boisné, qui passe à proximité.

En témoignent également, je cite toujours le chanoine, les lieux habités se terminant en « ac », le suffixe ac, ajouté à un nom propre, équivaut à notre terme « chez ». Il cite plusieurs villages proches de Châteauneuf : Birac, signifiant « Chez l'homme », la lettre « b » remplaçant le « v » (vir), Bussac, Mosnac etc.

De même pour les noms se terminant en « ville » (villa) : « nos premiers maîtres aimèrent à l'appliquer au séjour qu'ils s'étaient choisi ». Ainsi le village d'Éraille signifierait « Sera villa » : ville profonde.

Autour du fleuve, les noms de lieux nous donnent une idée des habitudes et des activités des habitants. Etaules est un endroit où se trouvaient des étables. Pellegeais et Coutardières rappellent des industries dérivant de l'élevage et du tannage. La Ganacherie, sur la route romaine, peut être traduite par un mot d'origine grecque signifiant « laiterie ».

Enfin « la petite église de Saint Sûrin marque le passage et l'arrêt en ce lieu du bienheureux Séverin, dont elle porte le nom ». Ce Saint, venant de Germanie, se dirigea vers Burdigala (Bordeaux), dont il devint évêque. Il dut certainement passer par cet endroit.

Et Bardeville ? C'est le lieu où se trouve l'église. C'est la déformation de « Viridis villa » : ville verdoyante. L'église actuelle n'est pas celle d'origine. Elle a remplacé une église qui aurait été construite par Charlemagne, à l'emplacement d'une église encore plus primitive.

« Il est fort difficile, écrit le chanoine Martin, de présenter d'une manière certaine l'histoire de notre Châteauneuf, depuis l'année 496, époque de la naissance de la France chrétienne, jusqu'à l'an 1081, où fut bâti le château-fort qui a substitué son nom à celui de Bardeville ».

Au retour d'une expédition contre les Wisigoths, Clovis s'empara d'Angoulême, et nomma un Comte pour maintenir la paix et assurer la protection de toute la région, notamment contre les invasions des Vikings.

Un village appelé « Les Normands » existe à la périphérie de la cité, peut-être qu'une partie des envahisseurs s'est implantée localement, compte tenu de la douceur du climat.

François de Corlieu, historien angoumois du 16^{ème} siècle, précise qu'un des successeurs des Comtes d'Angoulême, Guillaume 1^{er} (916 – 962), « dans une bataille qu'eut son père contre les Normands, fendit leur capitaine, nommé Stonius (d'un coup d'épée), corps et cuirasse jusqu'à la poitrine ». Le surnom de « Taillefer » lui fut donné, et fut transmis à ses descendants. Cette histoire m'avait été racontée par Jacky Deslias, au cours de la visite du château de Bouteville (voir Boutillon n° 66).

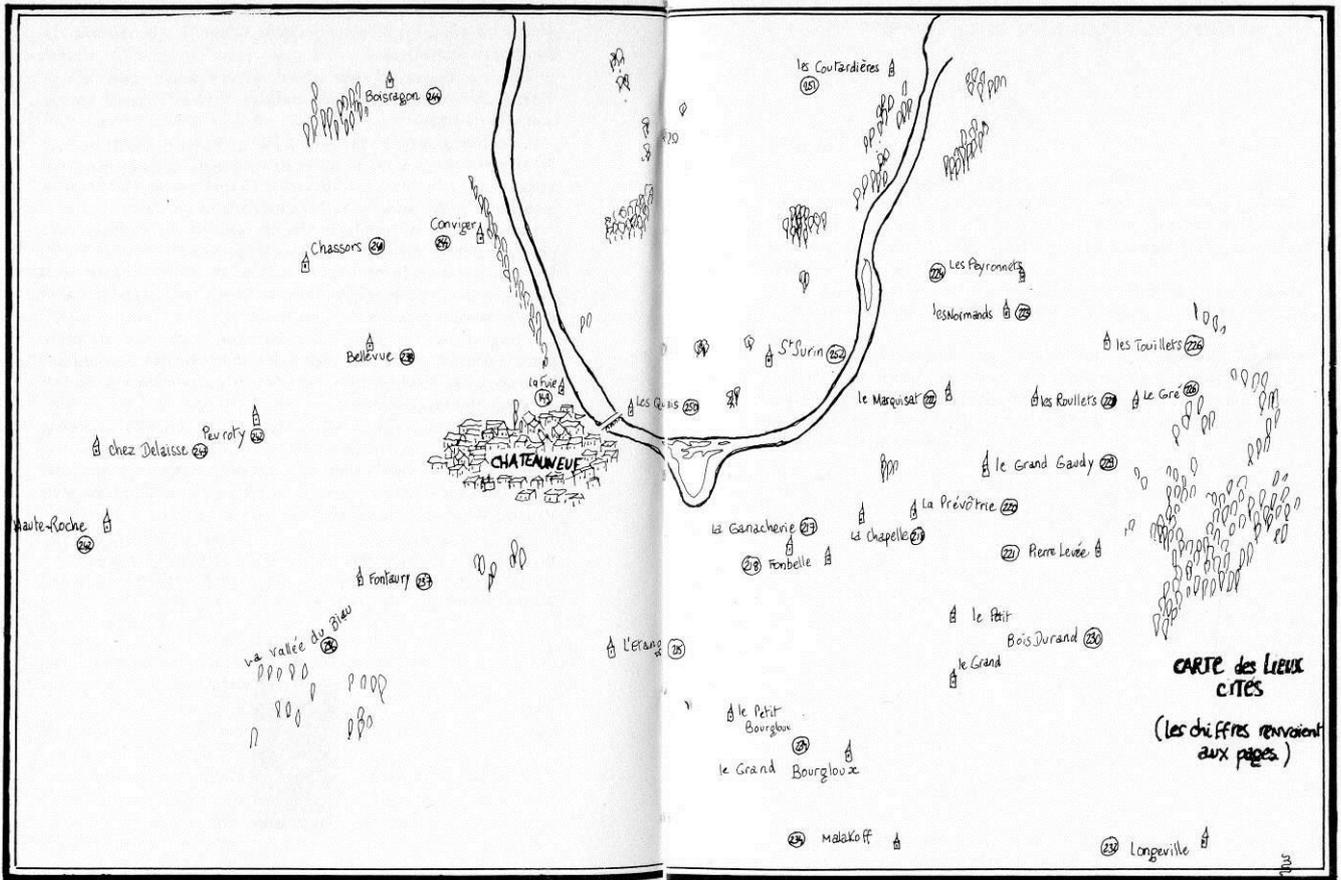
C'est ainsi que Bardeville eut son premier château, construit dans les îles de la Charente, en aval du pont actuel. C'était un endroit stratégique, appelé « Calais », permettant une surveillance permanente sur le fleuve, notamment pour le commerce du sel venant de l'Aunis.

Il ne reste aucun vestige de ce château. On peut supposer qu'il était construit en bois sur pilotis, ce qui expliquerait sa destruction par un incendie en 1081.

Le groupe d'îlots sur lequel était bâti ce premier château portait donc le nom de Calais, et le chanoine propose plusieurs explications à ce nom qui n'appartient pas à notre langue locale. Le mot pourrait provenir du latin « calare », signifiant « convoquer, assembler ». Autre explication, le premier Seigneur du lieu aurait été un Neustrien, habitant de la région des « Caleti » (pays de Caux). En réalité nous n'en savons rien, et les explications du chanoine Martin ne sont pas convaincantes.



Église St Pierre



Carte établie par le Chanoine Martin



Vue aérienne de Châteauneuf

Ce premier château était dominé par une petite colline, à l'ouest, au lieu de Bardeville ou Berdeville, constitué de l'église, d'une maison noble, et de quelques habitations.

François de Corlieu écrit : « Anciennement, le lieu de Chasteau-neuf n'était qu'un petit bourg appelé Berdeville, où il y avait un vieux chasteau qui, par accident, fut bruslé en l'an mil quatre-vingt-un ».



Ancien pont de Châteauneuf

Nous n'en savons pas plus sur la destruction de ce premier castrum. En principe elle n'est pas due à un fait de guerre, Corlieu parle bien d'un accident. Néanmoins, il fallait construire un autre château. En dur, cette fois. Un haut rocher domine la cité, c'est un endroit idéal. « Étant donné les procédés de guerre de l'époque, écrit le Chanoine, le voisinage du pont aisément protégé et gardé par ce haut rocher, l'endroit parut propice à la construction du nouveau castrum. Ce fut le chasteau neuf. Il donna son nom à la petite ville, qui ne tarda pas à s'abriter derrière la Charente et à l'ombre des puissantes constructions féodales ».

A qui faut-il attribuer la construction de cette nouvelle forteresse ? Les Comtes d'Angoulême étaient également Seigneurs de Bardeville. On peut donc supposer que ce sont eux qui firent entreprendre la construction du château et, à la même époque, de l'église.

En 1081, le Comte d'Angoulême est Foulques Taillefer, fils de Geoffroy Taillefer et Pétronille d'Archiac. Comte d'Angoulême par son père, il était également seigneur d'Archiac et Bouteville par sa mère. Pétronille, nous dit le Chanoine, « fut la fondatrice, de concert avec Hidegarde, dame de Bouteville, de la belle église prieurale de Saint Paul, en ce même lieu de Bouteville ».

D'après les chroniqueurs de son temps Foulques était, comme ses ancêtres, d'une force et d'un courage extraordinaires, et très habile dans l'art militaire. Il eut un certain nombre de démêlés avec son frère Guillaume, évêque d'Angoulême, mais après s'être réconciliés ils assistèrent tous les deux au couronnement du roi de France Philippe 1^{er} en 1059.

Marié à Condoha de Vagena (ou Vegena), fille d'Ounorman Vagena (dont on ne sait pas grand-chose), il eut un fils, Guillaume qui, en 1089, lui succéda sous le nom de Guillaume III Taillefer.

Il paraît donc probable, nous dit le Chanoine Martin, que la construction du château fut commencée sous Foulques et terminée sous Guillaume.

Entourée de douves profondes, la nouvelle citadelle constituait un rempart quasi imprenable. Une triple enceinte et un pont-levis en défendaient l'accès. « Cet édifice devait être assez vaste pour servir à la population urbaine lorsque la ville était assiégée (ce qui arrivait souvent) », écrit le Chanoine Martin. À l'intérieur du château, existait une chapelle.

À proximité se trouvait le château de Bouteville, sur un mamelon escarpé, entouré de trois murailles. La région paraissait bien protégée contre les attaques.

Châteauneuf occupait une position avancée stratégique, en avant et en protection d'Angoulême. Le pont constituait un avantage, car les ponts sur le fleuve étaient rares : il y en avait un à Angoulême et un autre à Cognac.

Revers de la médaille, en ces temps troublés de l'époque féodale, cette situation privilégiée fut l'objet de convoitises de la part des seigneurs locaux et des Anglais. Plusieurs sièges, au Moyen âge, eurent raison de la citadelle, qui tomba en ruine à partir du 15^{ème} siècle.

Ce sont ces batailles que je vous raconterai dans un prochain Boutillon.

Avis aux bitons et aux bitounes des Chérentes et dau Pouétou ! Thieu chéti drôle de Mathieu Touzot vous invite à écouter Radio Poitou

Cliquez : [Radio Poitou](#)

Toute nouvelle radio, Radio Poitou diffuse la musique, la culture et la langue régionale du Poitou, mais aussi de Saintonge, du Québec, de Louisiane, et des évocations musicales de la région.

Musiques traditionnelles, mais pas que !

Afin que la radio perdure, écoutez-la souvent.

Cheval d'enfer (1^{ère} partie) Jean-Bernard Papi

Voici une histoire en plusieurs épisodes de Jean-Bernard Papi. Une histoire de militaires, avec un regard critique sur la guerre d'Algérie. C'est une chose inhabituelle pour le Boutillon. Mais c'est une histoire écrite avec un talent fou, et beaucoup de réalisme. Moi j'ai beaucoup aimé, j'espère qu'elle vous plaira.

Pierre Péronneau



T6 de l'escadron Argonne

pas Marc, et pas non plus le tirailleur et d'autres.

J'avais bénéficié, au cours de ma capture, d'une succession de miracles, le mot n'est pas trop fort. Il fallait se rendre à l'évidence, la providence, le destin, ou, autant l'appeler par son nom, Dieu, m'avait accompagné et protégé. Pourquoi moi ? Une option divine comme ça, un coup de dé, je suppose, une carte tirée du tarot suprême qui m'avait désigné. Il fallait l'admettre aussi, Dieu participait, joyeusement et à sa manière, à la folie des hommes ! Comme un chef lapin primesautier et imprévisible jouant avec sa bande sur une lande, par une nuit de grande lune. À moins que ce soit autre chose que je n'aie pas su voir ou comprendre ... Marc avait vingt et un ans à peine. Nous nous portions une amitié de pensionnaires qui avait pris corps autour des heures éblouissantes durant lesquelles nous apprenions le métier compliqué et périlleux de pilote de chasse. À cette époque l'on apprenait par équipe de deux et le tirage au sort, dès le premier jour, nous avait réunis. Il y avait bien aussi la nourriture infecte, les corvées décourageantes et les punitions ineptes qu'endurent habituellement les trouffions, mais on s'en foutait. La vraie vie n'était pas au sol, mais en l'air. Nous avons vécu cela sur un aérodrome militaire installé à Cognac en Charente, au beau milieu des vignobles. Il se situait à mi-distance, à une cinquantaine de kilomètres, des villes d'où nous étions originaires. Nous avons vu, dans cette proximité, plus qu'une coïncidence, un présage favorable. Pauvre de nous, quelle sottise que de vouloir jouer les devins !

Je lui écrivais de venir me rejoindre à Saïda depuis que j'y avais atterri moi-même, sept ou huit semaines auparavant. J'avais trouvé la ville conforme à ce que j'imaginai de l'Algérie : poussiéreuse et misérable sur fond de ciel bleu. Je m'étais porté volontaire pour venir en découdre dès que je l'avais pu. C'est à dire, lorsque les moniteurs avaient estimé que je pouvais piloter seul et retrouver mon chemin en utilisant une carte, le compas et ma jugeote. Marc hésitait, se trouvait des tas d'excuses, sa mère, sa sœur etc. Ce ne pouvait être la peur, naturellement. Nous étions pilotes de chasse, sacrebleu ! et les mots pour qualifier ce genre de sensation ne faisaient pas partie de notre vocabulaire ! D'ailleurs, je savais qu'il ne pouvait avoir peur puisque je n'avais jamais rien ressenti de tel. De l'appréhension oui, avant un atterrissage difficile par exemple, mais pas de peur. Après Cognac, il avait été affecté non loin de Paris d'où il accomplissait des missions fastidieuses. Il désespérait même de leur trouver un jour, le plus infime attrait. À sa place, je n'aurais pas hésité longtemps. J'étais allé dans sa famille au moins dix fois. Sa mère et sa sœur se portaient comme vous et moi. Mais, le fait qu'il parte si loin flanquait par terre tout l'édifice sentimental construit autour de lui, avouait-il. Il ajoutait qu'il lui fallait du temps pour les préparer, car elles étaient si faibles. Faibles ? Ce n'était pas mon avis, loin de là.

Il descendait de Paris jusqu'à Saintes, en train, toutes les fins de semaine pour découper, le dimanche à midi, le gigot et la frangipane maison. Mission capitale et incontournable pour un jeune homme qui doit construire sa vie, impossible de s'y soustraire. Elles le suppliaient ; il y avait aussi une pointe à enfoncer, un coup de peinture à donner, une branche à scier dans le jardin, tâches dont elles ne pouvaient venir à bout. Il était l'homme de la maison, le terrassier indispensable certes, mais aussi le fils intelligent et fort en thème. Elles espéraient, par-dessus tout, qu'il finirait par se lasser de l'uniforme et du reste, et qu'il réintégrerait rapidement le bercail. Elles le voyaient plutôt professeur et même normalien. Personnellement, je ne trouvais aucun intérêt à être prof, même normalien. Connaissant mon état d'esprit, sa mère n'avait pas vu d'un très bon œil mon intrusion dans leur univers sucré et chichiteux. Malgré cela, Marc avait insisté pour que je l'accompagne. Il voulait leur montrer qu'il avait du caractère et que je comptais pour lui, probablement. L'école de pilotage était établie à une portée de fusil de Cognac dont on

apercevait les clochers et les toits en montant dans nos avions. Notre point de repère pour retrouver la piste, lorsque nous voulions nous poser, était un pont romain sur une boucle de la Charente. Une rivière lente et paisible comme une vache. Cent fois nous avons suivi son lit bordé de prairies et de peupliers pour gagner la ville où nous étions nés et survoler le quartier où habitait l'une ou l'autre de nos familles. Au moins pour prouver à nos géniteurs, non sans fierté, que nous faisons des progrès en pilotage, pour peu qu'ils aient la curiosité de regarder en l'air ce jour-là.

Pour moi, c'était Angoulême, en amont. Une bonne grosse ville de courants d'air et de marronniers, dressée comme une forteresse sur un éperon rocheux. Balzac l'avait décrite, dans l'un de ses livres le moins ennuyeux, comme une cité partagée entre une aristocratie minable et des bourgeois laborieux et ambitieux. Je n'avais aucune peine à reconnaître de loin mon vieux lycée, bien à plat sur les remparts, solide et engageant comme une prison. Pour ne pas gêner les potaches, et parce que je ne tenais pas à me rappeler au souvenir de certains professeurs, je prenais grand soin à ce que nos trajectoires s'en écartent le plus possible. Lorsque nous projetions d'aller survoler Angoulême, c'était comme de vouloir s'enfoncer dans le continent. Ce n'était pourtant qu'à dix minutes de vol, mais cela me suffisait pour m'imaginer ouvrant une ligne aérienne ou jouant « Pilote de guerre » sur le Niémen ou sur les barrages de la Ruhr. On rêve facilement quand, jeune homme, on doit s'inventer et se fabriquer un destin. Quand papa et maman n'ont pas décidé pour vous. Le mien était de piloter un avion de guerre. C'était prévu depuis mon entrée en sixième, depuis qu'un des premiers chasseurs à réaction avait tracé un sillon de chantilly dans le ciel du lycée. Voler, conquérir et me battre, dans n'importe quelle guerre, même celle des étoiles, pourvu que ça se passe dans le ciel et que ça pète ! J'avais envie de devenir un guerrier, sous-entendu un héros car je n'imaginai pas un guerrier qui ne soit pas héroïque ; c'était comme ça et je ne m'en cachais pas.

Marc était né à Saintes, en aval de Cognac. Une ville imprégnée d'eau comme une éponge. Une fois Saintes survolé, il m'entraînait toujours jusqu'à la mer toute proche. Après nous être essayés aux acrobaties, tonneaux et loopings, au-dessus du phare de Cordouan, nous passions, aile dans aile le plus serré possible, très bas au-dessus des plages au risque de nous faire dénoncer par un grincheux. L'idée qu'il puisse y avoir des baigneuses en train d'admirer nos petites voltiges interdites, nous n'avions pas encore suffisamment de métier, lui fouettait le sang. Pour ma part, je le dis tout crûment, je trouvais cela puénil et je me contentais de l'accompagner sans faire de commentaire. On vivait alors dans la hantise d'une troisième guerre mondiale. Un pilote d'avion de chasse, silhouette de jeune costaud sur fond de soleil couchant, était un séducteur et un protecteur en puissance. Du moins pour quelques filles ; celles qui étaient sensibles à ce prestige couillon de l'uniforme et à tout le bataclan clinquant qui l'accompagne. Je crois que Marc en abusait un peu, mais c'était dans sa nature. C'était aussi un garçon silencieux que l'on pouvait croire en permanence en train de brasser des idées compliquées, une sorte de philosophe qui cherchait une explication pour tout et sur tout. Il était cultivé, en tout cas beaucoup plus que moi, et prétendait que le monde devait appartenir aux aventuriers de la science, genre médecin des lépreux, naufragé volontaire comme Bombard ou escaladeur d'Everest. Il plaçait l'aventure loin devant toute autre activité humaine. Cette sorte de profession de foi exaltée ne pouvait que me plaire, même si une bonne part d'illusion et d'utopie agaçantes l'émaillait. Nous estimions, aussi, avoir largement le temps de faire fortune. Le trésor que nous souhaitions amasser, c'étaient les fruits savoureux de la gloire. Chacun à notre manière.

La famille de Marc, depuis plus de cent ans, habitait, au cœur de Saintes, une de ces vastes et anciennes maisons auprès de l'église Saint-Pierre qui sont en réduction des sortes de palais vénitiens. L'église, un édifice cul-de-jatte, laid et calciné par le temps, était facile à repérer du ciel à cause de son clocher coiffé d'une calotte de zinc qui brillait comme une balise. Nous le frôlions de plus en plus près en faisant rugir nos machines. Plusieurs fois, jusqu'à ce que nous soyons sûrs qu'un nombre respectable de badauds nous aient vus. Cela tenait du cirque casse-cou plus que d'une démonstration de pilotage, mais nos machines étaient solides et obéissantes. Nous pilotions des appareils américains à hélice, biplaces et monomoteurs, pas très puissants mais très maniables, baptisés T6. T pour training, entraînement, et 6 pour je ne sais trop quoi d'amerloque. Ils ressemblaient, de loin, au Zéro japonais qui avait aplati Pearl Harbor, avec un gros nez rond et une longue verrière sur un habitacle prévu pour le pilote et, assis derrière lui, en tandem, son navigateur ou un passager.

Le père de Marc, bourgeois enrichi dans le cognac, était mort lors de la débâcle de 1940. La mère, devenue veuve de guerre à dix-neuf ans, avait élevé ses deux enfants sans l'aide de quiconque. C'était une femme belle, je dois l'avouer, bien qu'elle ait plus du double de mon âge. D'une beauté, aurait dit Baloiseau – notre professeur de dessin au lycée –, classique et naturelle. Exactement le spécimen de déesse grecque ou romaine qu'il nous faisait dessiner. J'entends encore d'ici ses commentaires : « Remarquez comme tout en elle est achevé et équilibré, regardez le visage, les seins, le ventre, les fesses, les cuisses, notez les rapports heureux, presque musicaux... » Il était le seul à avoir le droit de tripoter les modèles, ceux en chair et en os, le veinard.

J'aurais pu jurer, devant témoins, qu'elle était tout le contraire d'une coquette. Symboles du chagrin et de la mélancolie qui étaient censés l'habiter depuis son veuvage, je ne la vis jamais autrement affublée que de robes sévères et tristes. Jamais je ne la surpris en négligé ou au saut du lit. Plus austère et sévère qu'une dame caté, elle tirait ses cheveux sombres en chignon, se maquillait très peu et se parfumait à peine. En plus, elle ne me parlait que du bout des lèvres, comme à un nègre, car elle était avec moi distante et autoritaire, comme si elle voulait dresser une barrière de mauvaise humeur entre nous. Ce dont je me contrefichais. Je n'avais aucune envie de lui plaire, bien qu'elle fût désirable bien plus encore qu'une autre.

Je venais de vivre une mésaventure cuisante dont je me sentais encore honteux au-delà de toute mesure. Je ne pouvais m'imaginer caressant, ou même simplement enlaçant une femme, sans qu'aussitôt les remords et les doutes me forcent à faire taire mon imagination. Je me comportais donc avec elle selon une politesse exagérée et raffinée qui me mettait à l'abri de toutes les tentations, même celle de lui sourire. Et puis, me disais-je, patelin et faux-cul, c'est la maman de Marc. Bref, elle m'ignorait et grand bien lui fasse. Pourtant, elle aurait pu, en s'habillant plus guilleret et en se faisant plus gracieuse, se remarier facilement pour peu qu'elle cherche. Mais je la devinais du genre lame d'acier, glacée, tranchante, endurcie, sauf avec son fils naturellement. Ce en quoi je me trompais du tout au tout, comme je m'en apercevrai plus tard.

La sœur de Marc, Mireille, arborait lunettes et appareil dentaire pour redresser je ne sais quoi de tordu dans sa bouche. Elle devait avoir seize ou dix-sept ans. Qu'elle soit bien faite, ait des yeux d'un noir exquis et parle couramment le latin et le grec m'importait peu. Je la considérais comme ma propre sœur ; c'est à dire que je ne la regardais qu'à peine. En plus, m'imaginer flirtant avec elle et effleurant de la langue, au cours d'un baiser, son appareillage métallique me soulevait l'estomac. Je n'étais pourtant pas un sauvage. Je savais faire rire par des pitreries et des bons mots et j'aimais offrir des fleurs, ce qui n'est déjà pas si mal.

Puisque Marc et moi étions inséparables, au cours de nos congés nous passions la moitié du temps chez l'un, puis chez l'autre. La journée chez mes parents, du plus loin que je me souviens, était arrangée selon un ordre inflexible qui ne tenait jamais compte des emplois du temps de chacun. Ils fonctionnaient à la pendule, comme dans l'armée ou la SNCF. De plus, ils étaient entichés de mobiliers contemporains, tube-chrome-verre, si peu chaleureux et séduisants que l'on pouvait se croire, en pénétrant chez eux, dans une clinique de chirurgie dentaire. Ces meubles leur ressemblaient d'ailleurs, même sécheresse, même mépris de l'autre, même incommunicabilité. Quant à ma chambre, où nous aurions pu nous réfugier, depuis que je ne l'habitais plus qu'épisodiquement, elle avait été refaite par un décorateur et ressemblait à une galerie d'art du faubourg Saint-Germain. Mes photos d'avions, mes affiches de meetings, mes maquettes de Spitfire et de Mustang, les bouquins de Mouchotte et de Clostermann avaient disparu pour laisser la place à des photographies qui semblaient reproduire à l'infini, et en noir et blanc, le losange des automobiles Renault. Passer plus d'une journée enfermée entre ses murs, c'était le cafard garanti et l'envie de se jeter à l'eau à brève échéance. Un décor parfait pour écouter, et apprécier, « Je hais les dimanches ».

Nous allions, faute d'un asile aimable, nous promener sur les deux bons kilomètres d'avenue rectiligne qui va de la Place-du-Mûrier au Champ-de-Mars. Nous faisons étape dans les cafés, pour bavarder avec de vieux habitués que je connaissais depuis la sixième. Nous nous réfugiions dans les Nouvelles-Galeries. Marc y draguait une caissière ou une bécasse de lycéenne venue pour ça, pendant que je farfouillais dans le rayon des disques ou des livres. Ou encore nous passions l'après-midi au cinéma ou dans le Jardin Vert, assis au milieu des pigeons et devant la cage des singes. Nous donnions l'impression de nous emmerder ; en réalité nous ne parlions que d'avions et d'aviation.

À l'évidence, nous regrettions nos vadrouilles aériennes et cette exaltation brûlante qui accompagnait nos glissades dans un ciel quasi vide. Le T6 représentait pour nous la plus brillante des mécaniques et le plus vélocé des coursiers, malgré ses pétarades, son décollage de pélican et sa cabine de camion. Tandis que nos copains restés civils, continuaient à étudier pour devenir professeur de maths, médecin gérontologue, architecte chez Phénix ou constructeur de vélos, nous batifolions, poudrés de soleil, à 5 000 mètres d'altitude. Mais surtout, c'était la vitesse qui nous manquait. Celle des vols à basse altitude, manette des gaz à fond au-dessus des vignes, quand les fermes, les gros chênes solitaires ou les bouquets de châtaigniers, se précipitent sur vous comme si vous alliez les télescoper dans la seconde. Ce paysage fou se déroulait sous vos yeux comme un tapis roulant endiablé, jusqu'à ce que la tête vous tourne, emportée par votre propre folie. J'haletais, dans ces moments-là comme une accouchée et, pour recouvrer mes esprits après ce rodéo, je devais m'envoyer de pleines goulées d'oxygène pur à travers mon masque respiratoire. En vacances, nous étions deux paralysés, des culs de plomb privés de leurs fauteuils.

Nous étions si sevrés que nous nous poursuivions, sur mes remparts ou dans son jardin saintais, en faisant l'avion les bras écartés du corps et la bouche bruyante. Mireille affirmait que nous étions cinglés et suivait d'un regard ironique nos poursuites et nos combats simulés entre le cerisier et le poirier en se frappant la tempe du doigt. Dans leur maison, j'avais ma chambre et chaque matin Mireille m'apportait mon petit déjeuner au lit. J'avais beau lui jurer détester cela à cause des miettes, elle persistait. Elle s'asseyait au bord du lit et me regardait pendant que je trempais mes biscottes, plus renfrogné qu'un condamné à mort. Elle arrivait pourtant parfumée et bichonnée comme un caniche de concours, et en peignoir. Celui-ci s'ouvrait, immanquablement et le plus haut possible pour l'époque. Je trouvais ces exhibitions pénibles mais j'avais le bon goût de n'en rien dire. Je regardais ailleurs. Pas étonnant qu'elle ait affirmé à Marc, qui me l'avait rapporté avec sa franchise habituelle, que j'étais « un abruti en bronze massif ». Pourquoi en bronze ?

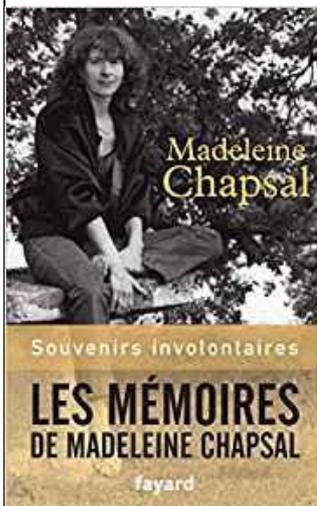
À Saïda, au moins, j'étais protégé des donzelles de ce genre. Les filles ne sortaient pas, ou alors accompagnées de frères et de cousins, et pour la bonne cause. Du moins officiellement et dans le cas des plus laides. J'y avais retrouvé les T6, armés de mitrailleuses et de lance-roquettes, un peu plus poussifs à cause du poids de l'armement, mais toujours aussi maniables et sûrs. Je les avais retrouvés avec la délectation du cavalier récupérant sa selle personnelle, avec l'empreinte de ses fesses, et son cheval favori. Marc se faisait prier pour venir me rejoindre. Elles n'ont que moi écrivait ce nigaud, en parlant de la veuve éternelle et de la binoclarde. Je lui répondais qu'il ne ferait pas sa vie avec elles, qu'il devait penser à lui, à son avenir ...

À suivre

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

Un livre à vous conseiller

Souvenirs involontaires : un livre-inventaire de Madeleine Chapsal Michelle Peyssonneaux



Était-ce à la suite d'une prémonition ? J'avais acheté *Souvenirs involontaires* à Madeleine Chapsal l'an dernier au salon *Talents de Femmes* organisé chaque mois de septembre par le club *Soroptimist* de Saintes.

Ce livre, intéressant au demeurant, nous ressert la liste de ses rencontres avec des personnages que leur talent a rendus célèbres. Frédéric Rossif, André Malraux, Albert Camus, Jean-Jacques Servan-Schreiber, Françoise Dolto etc., apparaissent déjà dans de précédents écrits. La romancière possède incontestablement l'art de se parer du prestige de ses relations. Sa plus grande réussite en la matière fut de constituer, avec ses amies Sona Rykiel et Régine Desforges, un trio de rousses ébouriffées qui, même à Paris, faisait sensation. A plus forte raison à Saintes ... Avec le bruit fait autour de son éviction du jury du Prix Fémina, son look de Parisienne branchée et sa sincérité souvent proche de l'étalage impudique, elle nous bluffait. Au point d'oublier que ses romans d'amour, même édités en livres de Poche, nous sont quelquefois tombés des mains... Et de retourner faire la queue aux *Marchés romanesques* saintais ou dans les salons du livre où se tenaient les séances de dédicaces d'œuvres ciblant le public féminin : *Grands cris dans la nuit du couple*- Gallimard- 1976, *Si aimée, si seule*- Fayard- 1990, *Cet homme est marié*- Fayard- 1990, *Le bonheur dans le mariage*- Fayard- 2009, *A quoi tu penses quand tu me fais l'amour ?*- Fayard- 2010

Mais elle n'a pas écrit que des romans, Madeleine. Le plus sensible de son talent, se trouverait plutôt dans ses essais (*Envoyez la petite musique ...*-Grasset- 1984-, *Si je vous dis le mot passion...*- Fayard- 1999), le récit de sa psychanalyse (*Ce que m'a appris Françoise Dolto*- Fayard-1994), ses préfaces et textes inédits (*Paroles d'écriture* – Bordessoulles- 2009), ses récits ayant trait aux animaux et aux jardins (*L'Ami chien*- Acropole -1990, *Dans mon jardin*-Fayard- 2003). Et aussi dans le scénario de *Mourir à Madrid*, l'inoubliable film de Frédéric Rossif- (1963).

Cet automne-ci, nous avons appris qu'elle quittait notre ville. Elle ira s'installer en Bretagne dit la rumeur. Les photographies des objets et du mobilier occupant sa maison de la rue Saint-Maur nous interrogent : ne va-t-elle pas regretter les souvenirs de son père et surtout de son grand-père, le maire Fernand Chapsal, à qui Saintes doit tant de belles réalisations ?

Attendons ! Elle n'a peut-être encore pas dit son dernier mot, Madeleine. De ce déménagement, qui sait, elle est peut-être encore capable de faire un livre !

Souvenirs involontaires, Madeleine Chapsal- Editions Fayard, 2018- 22 Euros TTC

Festifolk

**Comme chaque année, le dernier week-end de janvier
le Groupe Folklorique Aunis-Saintonge invite deux groupes régionaux de France.**

Cette année 2020 :

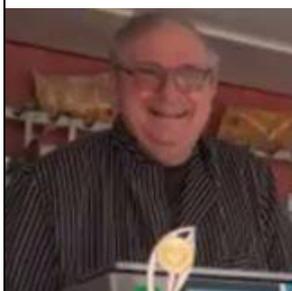
Le groupe des Salmorenc de Voiron (Isère)

Le Trou noramnd de Domfront (Normandie)

Venez à Saintes, au Hall Mendès France

Le dimanche 26 janvier à 15 heures

Le coin des fines goules : les cagouilles à Jean-Louis



Cette vidéo YouTube a été écrite et réalisée par le Caméra-Photo-Club de Saintonge avec le concours du groupe folklorique Aunis et Saintonge. Jean-Louis Jules fait partie du Groupe folklorique Aunis-Saintonge. Il est aussi boucher, charcutier, traiteur, *bref in biton qu'a pâ d' demain !* Sur cette vidéo il vous propose une façon de cuisiner les cagouilles. Il est accompagné par le regretté Jean-Claude Couprie, qui était le Président du Groupe à cette époque. La vidéo date de 2009.

Pierre Péronneau (Maït' Piârre)

Cliquez : [la sauce aux lumas](#)

Chouquette

Une poésie de Cécile Négret



Le temps perd son élan quand au coin de la rue,
Se dessinent soudain les courbes de l'élue,
Celle qui s'est assise au rang des grandes dames,
En faisant pétiller la nostalgie des âmes.

Dans son ventre dodu, fier écrin de chaleur
Aux boyaux argentés, grommelle un vieux moteur,
Embarrassant les airs d'un vacarme insolite,
Un concert endiablé sur fond de dynamite.

L'oreille apostrophée, les yeux repus d'émoi,
Chavirant d'affection pour ce qu'ils entendent,
Tout naturellement, petits et grands pivotent,
Empressés d'admirer le bijou du pilote.

Vénus de Mexico répandant ses couleurs
A travers les ruelles, au gré des voyageurs,
Elle a su conserver l'aplomb d'une jeune fille,
Adoptée par des mains qui déniaient sa retraite.

Sous les feux d'Hollywood où naquit la saga,
Sublimée par Disney, le monde entier légua
Son cœur à la vaillante et robuste allemande,
Enterrant son passé grêlé de propagande.

Bâtie pour financer le parti de l'horreur,
Elle a purgé le sort sans laisser de rancœur,
Croqué les décennies, généreuse et coquette,
Alors comment ne pas s'enticher de Chouquette ?



Le coin des fines goules : la peurote farcie aux truffes

Pierre Péronneau (Maît' Piârre)

Après les cagouilles, la peurote. La peurote, vous le savez, c'est la dinde. La recette est peut-être un peu *chérante* (un peu onéreuse), mais pour la *Nau*, on peut bien se permettre un peu de fantaisie. Des truffes, *o s'en vouét* dans des marchés spécifiques, *coume à Jarnat, oub' Saint-Jhean d'Angélique*. Cette recette, nous l'avons trouvée dans un vieux grimoire de 1926, « Le Larousse ménager illustré ».

Avec 500 grammes de truffes, on peut parfumer la volaille. Les truffes ayant été soigneusement brossées et pelées, en couper quelques unes en rondelles, et le reste en morceaux moyens. Glisser délicatement les rondelles sous la peau de la dinde, pour en décorer les filets.

Préparer une farce bien fine avec les pelures, 125 grammes de lard, le foie et la graisse de la dinde, et gros comme un œuf de mie de pain rassis. Salez, poivrez, et ajouter un petit verre de bon cognac. Joindre le reste de truffes, et faire chauffer doucement, mais non cuire, pendant quinze minutes. Remplir alors la dinde, coudre la peau, barder, puis envelopper la volaille d'un papier beurré.

Ainsi préparée, la dinde doit attendre, pour se bien parfumer, deux ou trois jours, et plus si la saison est très froide. On la fait ensuite rôtir : compter 20 minutes par livre, en retirant le papier un quart d'heure avant la fin de la cuisson.

Voilà ! D'avance, *n'on s'en luche les balots !*

Que boire, avec une recette de cette qualité ? Moi je conseille un bon bordeaux : un Pomerol ou un Pessac-Léognan. Bon appétit !



Un dessin de Maxime Dunesme



Une vieille demoiselle Jean-Yves Porcheron

Je m'appelle Titine, j'ai une robe couleur bordeaux, j'ai quatre vingt « berges ». J'en ai vu si vous saviez. J'ai eu une vie très mouvementée, vous ne pouvez pas imaginer mes « pauve's enfants ». Mon père c'est André, oui André Citroën. Je suis très puissante, j'ai 5 chevaux, des chevaux vapeur bien sûr ... oh la la !

J'ai commencé ma vie comme cabriolet coupé docteur 5HPC3 en 1923. Des comme moi, il en est sorti quatre vingt mille des usines Citroën, puis en 1929, je me suis fait retouchée pour me retrouver comme vous me voyez aujourd'hui. J'en ai fait des voyages, si vous saviez. J'ai rayonné de l'Yonne aux plages de la Manche, à Verdun, à la Côte d'Azur. J'ai souffert sur les routes de France à l'époque, les « culs de poule » aïe ! aïe ! aïe ! avec mes 48 kilomètres heure garantis, mais pas dans les côtes, mes passagers avaient le temps d'admirer les paysages, et la France est belle, n'est-ce-pas ?

Et puis, un jour sans vraiment avoir compris pourquoi, enfin j'avais compris, mais je n'arrivais pas à m'y faire, des plus jeunes, des plus rapides, des plus modernes que moi ont pris ma place, plus de voyages, plus de culs de poules, plus de sorties. Mon sort était scellé, j'étais bonne pour la mise au rancard.

Jusqu'au jour où, rebut sans importance, après être restée stockée trente années durant dans des fonds de garages poussiéreux, atchoum ! atchoum ! j'ai été trimbalée de foires en foires. Et puis un jour, je m'en souviens comme si c'était aujourd'hui, alors que j'étais exposée dans un état à faire fuir le chaland, un inconnu est arrivé là, et il s'est mis à tourner et à retourner autour de ma vieille carcasse.



À cet instant là, je ne sais pas pourquoi, mais j'ai senti qu'il allait se passer quelque chose. Pas manqué, nouvel embarquement, nouvelle destination, un garage, encore un garage, au rancard, encore au rancard ah ça non ! Et bien non, un garage, ça c'est vrai, mais une fois arrivée, mon nouveau propriétaire a recommencé à tourner et retourner au tour de ma vieille carcasse, et il m'a inspecté sous toutes les coutures, du châssis à la capote en passant par le moteur, et à nouveau, j'ai compris qu'il allait se passer quelque chose. J'ai même compris que j'avais à faire à un passionné, un vrai du genre à faire plus neuf que neuf avec du vieux, et là pour le vieux, il était servi. Après l'inspection méticuleuse sur toutes les coutures, le grand chambardement a commencé, démontage, enfin désossement devrais-je dire, parce qu'à la fin du compte, je n'étais plus rien qu'un châssis sans âme, une aile ici, le moteur par là, les roues ailleurs.

Je n'ai pas compté, mais il en a passé des heures et des heures mon nouveau propriétaire, et puis petit à petit, les pièces éparpillées ont été rassemblées, et petit à petit, j'ai senti que je redevenais voiture, oui voiture du genre à circuler, vous voyez bien ce que je veux dire. Après montages, démontages, remontages, essais, enfin ..., enfin ... Je dis « enfin » car ça faisait bien deux ans aux moins que j'attendais ce jour, j'ai pu sortir du garage. Et maintenant, mon propriétaire me sort de temps à autre pour faire un petit tour, mais jamais à plus de 48 kilomètres heure, et avec des passagers parfois, et oui.

Je vois bien que j'attire la curiosité amusée des passants. Dans cet état là avec cette couleur bordeaux éclatante, quel plaisir pour mon nouveau propriétaire de m'exposer. Il peut être fier de son travail monsieur Marc.

Elle a bien retrouvé une nouvelle jeunesse cette vieille demoiselle, et avec la nostalgie qui va, une chanson du temps du cinéma muet remonte le temps et vient se poser à l'oreille du narrateur de cette histoire : Titine oh ma Titine Ta la la la la Ta la la la la, Titine oh ma Titine Ta la la la la Ta la la la la ...

Toute une époque.



Entre Loire et Charente Éliane Momphous et Dominique Porcheron



Vous allez me dire *qu'o n'en a que peur la famille Porcheron dans thieu Boutillon* : hasard de la programmation. Dominique habite du côté d'Angers. Il a fait la connaissance d'une conteuse locale, Éliane Momphous, et tous les deux nous ont regalé, le 19 octobre 2019, à Saint Sulpice de Cognac, avec le spectacle qu'ils ont monté à cette occasion : « Entre Loire et Charente ».

Notre webmaster a filmé leur spectacle, dont voici un extrait en vidéo :

Cliquez : [Entre Loire et Charente](#)

Firmin et ses bêtes à cornes (1^{ère} partie)

Francis Bouchereau

Que faisait Nelzir dans sa cour en cette fin de journée ? Après-coup, on lui aurait demandé, il aurait bien été incapable de nous le dire. Et pourtant, il n'était pas homme à nigeasser ! Il vit arriver un vélo, laissant derrière lui une traînée de poussière. L'homme sauta à terre :

« *Et bonjour M'sieur Nelzir. Vous vous souvenez de moué ? Jh'seu Firmin ! Firmin Pilon ! Jh'seu v'nu faire les battages iqui. Jh'ai même copé les ficelles.*

- *Ah ! Mais t'é l'fi à Jhambe de bois ! Et bin dis donc, jh' t'aurai bin laissé mangher aux loups. Quel âge as-tu asteure ?*

- *Vingt trois ans.*

- *Déjà ! Et chez toué, coument va-t-ou ?*

- *Pianghement, o peut aller.*

- *O l'est bin ghenti de v'nir nous dire l'bonjour. Tu v'lais quéque chouse ?*

- *Et bin vouélà, M'sieu Nelzir, jh'seu v'nu vous d'mander la main vout' feuille ».*

Nelzir faillit tomber sur le derrière. Il se grattait la tête sous son bonnet, regardait Firmin du coin de l'œil, ne sachant plus quoi dire.

« *Ah bin ! T'y vas pas par quat' chemins ! Travailles-tu au moins ? T'as ine sitouation ?*

- *Bin sûr ! Jhe seu chez l'Mâre de Peursat !*

- *O l'est bin vrai qu'chez eux ô l'a d'l'ouvraghe. Dis dont s'ment, as-tu ton çartificat d'études ?*

- *Dame ouais ! Et dau pormier cot !*

- *Soit ! Amprès tout, o l'est pas moué quo r'garde. O l'est lé. Attends vouère, jh'y pense d'un cot, jhe voudrais bin savouère, tu manghes la soupe ?*

- *L'midi et l'souère ! A cause ?*

- *Et amprès ?*

- *Jh'fais la godaille pardi !*

- *Bon ! Suzanne ! Suzanne ! Vint là !*

- *Ah bin non, o l'est pas anvec la Suzanne que j'veux marier, o l'est anvec la Maryse !*

- *Alors là mon drôle, faudra qu'tu seye patient. L'ainée, o l'é la Suzanne et o s'ra lé qui s'mariera la pormière.*

Compte pas su moué pour la trimballer dans n'ine berouette en travers dau villaghe parce que la cadette s'est mariée avant.

- *Quétou qu'tu veux le père ?*

- *Le reconnais-tu thieu drôle ?*

- *Bin sûr, o l'est Firmin, le fi à Jhambe de bois, jh'nous croisons aux bals.*

- *En frais-tu ton houme ?*

- *Et p'co pas !*

- *Et toué, Firmin ? »*

Firmin regardait Suzanne. Il l'avait croisée certes, mais il n'avait jamais vraiment porté son attention sur elle. Il constatait que c'était une belle fille, même si elle n'avait pas le charme de sa sœur, elle avait ce qu'il fallait où il fallait.

« *Et p'co pas !*

- *Et bin bisez-vous ! Louise vint-don !*

- *Quétou qui s'passe ?*

- *As-tu reconnu Firmin ? Et bin tu peux l'biser, asteure, o l'est ton futur gendre. Dis-dont, j'y pense, tu pourras dire à Primo-S'goni qu'y s'chorche un commis. O l'a bin assez d'ouvraghe chez nous autres ».*

C'est ainsi que Firmin Pilon de La Fâgne devint le gendre de Nelzir Folenfant, du village de Coluchon, sur la commune de Saint Frusquin. Quand à Maryse, elle n'alla pas bien loin pour trouver son homme. L'épicier du coin, qui faisait sa tournée deux fois par semaine, avait su être patient. Peut-être connaissait-il l'histoire de la brouette. Mariée et embauchée, c'était Maryse qui tenait l'épicerie. On n'allait pas au DOC, on allait chez Maryse.

C'était une tradition. Quand la plus vieille des filles voyait les plus jeunes se marier, son père la faisait monter dans une brouette, à la fin de la noce, et il la promenait dans tout le village. Ça, Nelzir « y zou v'lait pas ».

Depuis le mariage, Nelzir revivait. Il avait un gendre avec lui. Il avait un homme à qui il allait pouvoir transmettre la *beunasse*, le savoir et les petites astuces du quotidien. Nelzir avait eu deux filles et pas de garçon, lui qui aurait tant voulu en avoir un. Et pourtant, il en avait élevé un, le fils de Louise. Cette histoire, connue de tout le pays, mérite d'être racontée.

Louise était bien jeune quand elle s'était amourachée de Mickaël Kraweck, fils d'un polonais qui travaillait avec son père, à la Grande Tuilerie Briqueterie de Saint Frusquin. C'était un grand gars, blond, costaud et surtout un sacré bosseur. Quand l'usine avait fermé, il s'était mis à son compte, maçon. Une journée, il avait été sollicité pour démonter une cheminée qui menaçait de tomber après un éclair. Plus pour rendre service que par intérêt, il avait accepté. Monté sur un échafaudage de fortune, il commençait à desceller les pierres, quand une grosse se désolidarisa, déséquilibra l'échafaudage et jeta Mickaël à terre.

Il laissait une jeune veuve et Michel, un fils de trois mois. Tous les gens des alentours assistèrent aux obsèques et présentèrent leurs condoléances. Quand vint le tour de Léontine, celle-ci demanda :

« Et asteure, que vas-tu faire ma drôlesse ?

- Jh'en sais d'reun.

- Moué, jhe zou sais. Tu prépares ton baluchon et Florentin va v'nir t'chorcher avec le char à banc. Tu vas v'nir cheu nous, le temps de te remettre les idées en piace.

- Et le p'ti ?

- Et foutre, jh'allons pas l'laisser aux cheuns ! »

À bientôt quarante ans, Nelzir était ce qu'on pouvait appeler un vieux garçon. Il vit arriver une jeune femme, belle de surcroît, et surtout un bébé tout juste bon à dormir et chialer et qu'il fallait nourrir et torcher. De temps en temps, on voyait Louise partir à vélo jusqu'au nouveau cimetière et revenir à pied les yeux rougis. Les mois passèrent. Les visites s'espacèrent. Le petit commençait à parler. « Zir » puis « Ézir ».

Un dimanche des rameaux, à la fin du repas, Léontine surprit son monde :

« Tu sais Louise, jhe comprenons bin qu't'es encore dans le chagrin, mais o faudrait, que tu penses à autre'chose, que tu penses à toué. Pour ine drôlesse coume toué, la vie iqui est pas teurjou bin agréablle entre deux vieux et un ours. Si o peut t'faire piasit, faut pas t'ghêner. Tu peux sortir et vouère dau monde. Le p'tit, jhe pouvons bin l'garder. »

Le dimanche d'après, Léontine remettait ça.

« Étou pas la frairie de Peursat aneut ? Dis dont Nelzir ! Et si t'em'nait Louise ? »

Il prirent la route de Peursac. Il faisait chaud. Arrivés à la côte de Poussebuffe, ils descendirent de vélo.

« Vous savez danser, Louise ?

- Dame oui, même si o l'a quièque temps que jhe zou ai pas fait.

- Et bin moué, jhe zou ai jhamais fait. Jhe seu pu tout jhène, vous croyez que j'pourrai apprendre ?

- Jh'veux bin zou essayer mais à dau conditions.

- Lesquielles asteure ?

- Que vous vous rasiez, que vous vous faisiez coper les piaux, que vous vous laviez les pieds et surtout que vous enleviez thieu mégot qu'é teurjou saqué entre vos balots ! »

Nelzir jeta son mégot et ils firent demi-tour.

Le mariage fit jaser. On parla de la veuve et du vieux garçon. On a su que Nelzir avait dû consulter un chirurgien. Étonnant à son âge. On parla alors de la veuve et du puceau. Louis XVI avait subi la même opération, ce n'est point celle-là qui lui a posé le plus de problème...

Léontine avait réussi son coup. Florentin et elle pouvaient partir en paix.

Nelzir s'était occupé des enfants. L'instituteur était content de Michel. Et pourtant, Nelzir n'était pas satisfait. Il le trouvait dolent, la comprenette en roue libre. Il aurait souhaité plus d'allant. « Me semble que s'o l'était mon fi... ». Il l'appelait Garçon. Dès qu'il avait pu, il l'avait sorti des cotillons de sa mère et l'avait placé chez un ami à lui, cousin éloigné, Émile Ras-Boutet à Jonzac. Négociant en grain, vendeur de produits pour l'agriculture, viticulteur, distillateur, courtier, bref, chercheur d'or. Quelqu'un chez qui il y a du travail. Michel venait de temps en temps voir sa mère, profitant de l'absence de Nelzir. Même pendant son service militaire, il avait passé ses permissions chez son patron.

Un soir, Louise appela Nelzir.

« Vint, faut que j'te cause, assé-te.

- Quétou qu'o y a asteure ?

- Michel est v'nu livré l'engrais et y m'a-t-annoncé ine nouvelle. Y va s'marier.

- Et avec qui dont ? Jh'l'a qu'neussons ?

- Avec l'Eughénie Grignoux !

- Des Trois-Sapes ?

- T'en counais ine autre ? »

Eugénie Grignoux, l'unique héritière de la deuxième plus grosse beunasse de Gissons. Le père Grignoux n'était point homme à laisser ses affaires à un mange-pain-perdu. S'il avait accepté que Michel soit son gendre, c'est qu'il lui avait trouvé toutes les qualités qu'il pouvait en attendre. Sinon, Eugénie aurait été priée de trouver un autre galant. Au besoin, les vieux s'en seraient chargé. Nelzir le connaissait bien, ils faisaient les battages ensemble, siégeaient à la laiterie coopérative. Nelzir s'était rendu compte qu'il s'était trompé, qu'il n'avait pas su voir Michel comme un père doit voir son fils.

C'était son échec. Sa fierté lui avait interdit de le dire, mais dans son for-intérieur, il en avait eu, comme on dit, gros sur la patate. Forcément, l'arrivée de Firmin avait tout changé. Il allait pouvoir se rattraper, se donner bonne conscience. D'ailleurs, il l'appelait fi, un diminutif de Firmin qui l'arrangeait bien.

Très vite, chacun prit ses habitudes. Le matin ils allaient aux bêtes et après on tuait le ver. On en profitait pour parler du travail de la journée, puis du travail des jours à venir et enfin, des projets pour plus tard. Firmin était l'homme de Suzanne la nuit, l'homme de Nelzir le jour. Quoique !

Une journée d'automne qu'il faisait beau, Firmin passait la herse sur l'avoine dans une pièce éloignée. Suzanne était venue le rejoindre, poussant la brouette à linge, avec leur manger de midi, l'eau et l'avoine pour le cheval. Ils mangèrent assis sur la brouette, mais pas que. Ils avaient beau être à l'ombre et éloignés, on avait bien vu qu'ils avaient changé de position. Grand bien leur fasse. Pendant ce temps, le cheval se reposait.

Les relations entre Michel et Firmin étaient ce qu'elles étaient. Ils travaillaient ensemble au moment de l'entraide, se fréquentaient. Ils faisaient avec, comme on dit. Les vieux étaient encore là, et c'était eux qui coupaient le farci.

Nelzir n'avait guère plus de soixante ans et pourtant il fatiguait. Sans doute les années de dur labeur, l'hygiène de vie... Les mauvaises habitudes : la goutte dans le café et *thieu gras qu'est si bon, thieu vin bian qui s'laisse bouère*. Avec Louise, il avait arrêté le tabac, mais le passé était là. Nelzir avait *la buffe*. Les foins finis, il prit une décision.

« *Dis-dont Louise, o t'embête si jhe suçons les pissenlits par la racine au lieu de nous enfermer dans la piârre. Thiéllés pauv'ghens qui sont dans le tombeau dau vieux cimentière, y méritant pas qu'on les déranghe. Jhe s'rai d'avis de prendre ine tombe au nouveau cimentière, qu'en penses-tu ?*

- *Tu fras bin coume tu voudras. O change quoi ?* »

Le lendemain matin, Nelzir prit la Paloma et partit. On sut plus tard, qu'il était allé voir le Maire. Il avait pris un bidon de mélange chez Maryse. À Gissons, il était allé chez Joseph, le bistrot et restaurant. Ensuite, il avait rendu visite à l'abbé Forlace, le jeune curé. Puis il était parti en direction de Jonzac et n'était rentré que tard le soir. De son périple, il n'avait rien dit. Il avait juste donné une enveloppe à Louise. On s'était bien gardé de poser des questions.

Un mois plus tard, c'était les moissons. C'était la seule tâche qui se faisait avec les voisins du village. À Coluchon, il y avait trois autres beunasses. La plus près de Nelzir était Alcide Challeuil, marié à une Bretonne. Un gars dégourdi au possible, de l'âge de Firmin. Son affaire était petite certes, mais il avait monté un gros élevage de lapins. Plus loin était Maixent Binboire, le taiseux, marié à Pernelle qui parlait pour deux. Enfin, la plus grosse *beunasse*, Clovis Courtiller. Lui travaillait peu, c'était surtout le commis, Anatole, qui faisait l'ouvrage. Il se contentait de commander. Il comptait ses sous, faisait des placements. Il avait cette chance, ses parents étaient nés avant lui.

Tout ce beau monde s'entraidait pour les moissons. Chacun avait sa tâche. Autrefois, les gerbiers étaient la spécialité de Nelzir, maintenant c'était l'affaire exclusive de Firmin. Nelzir conduisait le *Vendeuvre*, le tracteur que Firmin avait fait acheter. Ils avaient fait au plus vite. Deux raisons à cela. D'une part, redoutant les intempéries, on se dépêchait de rentrer la récolte. D'autre part, cette année-là, c'était eux qui battaient en premier. Les moissons finies, ils mangeaient tous ensemble, c'était la tradition. Chacun amenait son repas sous le hangar de Clovis. Ce jour-là, on vit Nelzir boucher *le cot de pineau*. Quelques cuillerées de soupe et sans faire godaille, il se leva.

« *Boff ! jhe peux pas mangher ine goulée que jh'ai déjhà la buffe. O m'roule su le peucia. Jhe vas m'allonger.* »

Louise n'était visiblement pas contente.

« *Suzanne, va dire au médecin de v'ni. Jh'y ai dit d'aller l' vouère. Causez-dont aux murs !* »

Le médecin vint. Il n'eut pas grand-ouvrage, juste à signer le certificat de décès.

Louise alla chercher l'enveloppe. La colle était à peine sèche. Nelzir avait tout prévu : les obsèques, l'emplacement au cimetière, pas trop près de Mickaël, la collation sous le ballet et prévenir le notaire de Jonzac. Tout se déroula selon sa volonté. Firmin avait conscience qu'il devenait le chef de famille. Quelque chose le tracassait. Au moment où ils buvaient un coup à la mémoire de Nelzir, il lui sembla entendre son beau-frère déclarer : « *Que veux-tu qu'y dise, le vieux est pu là* ».

L'après-midi, ils allèrent chez le notaire. Là-aussi, Nelzir avait bien fait les choses. Suzanne héritait de la propriété. Maryse recevait une somme d'argent, ma foi assez conséquente, qui lui permettait en tout cas de réaliser son rêve : acquérir la grande épicerie, quincaillerie et pompe à essence de Gissons, qui était à vendre. Louise n'était pas oubliée. Elle recevait la maison de Gissons qui venait de la grand-mère maternelle, charge à elle de la transmettre à Michel. Peut-être une façon de se rattraper...

A suivre

« Le temps des fauches » de Goulebenéze Chantal Bégau et Pierre Péronneau



Chantal et Bernard Bégau

Nous sommes le 15 janvier 2016, chez la famille Bégau, à Villars les Bois. C'est une soirée conviviale, au cours de laquelle nous sommes réunis entre amis de l'association « Arts terre », pour décoquiller des noix, afin de faire par la suite de l'huile.

C'est le soir, il fait froid, mais *jhe sont benéze*, la salle est bien chauffée. Bernard Bégau a mis le pineau au frais, et chacun a apporté de quoi diner.

Moi je suis là pour parler de mon grand-père Goulebenéze, raconter sa vie, et chanter une ou deux de ses chansons.

Et j'ai demandé à Chantal Bégau de m'accompagner dans un petit sketch tiré d'une histoire un peu coquine du grand Saintongeais : « Le temps des fauches ». Chantal n'est absolument pas préparée, et ne sait pas ce qui l'attend. Mais elle a joué parfaitement son rôle, sous l'œil amusé de Bernard.

Notre webmaster a enregistré la scène, rythmée par le babillage de sa fille Pauline, âgée à l'époque de quinze mois.

Pierre Péronneau

[Cliquez pour la vidéo : Le temps des fauches](#)

Mé, i cultive mon jhardrin (parler des Deux-Sèvres) Paul Bailly (Le Beurdassou d' Pironville)



Oi a avouer seize ans qui seus à la retraite et en guise d'axercice i cultive un jhardrin, une motte coume le disant dans l'coin, d'une grandou de 400 m² ; i ai poué d' moulINETTE à moteur, i fait tout anvec daus outils à main : de même o fait poué d' bru et o cheut poué en panne, à mouins qui casse un manche mais thieu ol arrive poué tous les matins.

Quant o fait bià, i z'y va un' ou deux heures le matin, peur les légumes ol é meu, et i ame poué que l'soulail me tape trop fort su l'cagouet. I trouve qu'ol ét intéressant de récolter ses légumes sans engrais ni désarabants, ol é ben meillour peur la santé que thiélés-là qu'on trouve au supeur marché qui sortont de sarres ppleins d'engrais et de drogues en tous genres.

Coume i é poué d'fuma, peur garder la feurtilité de thiète motte, au moué d'août i seume peurtout un mélange de farouch et d'ray-grass qui absorbe les nitrates cor dans l'sol avant l'hivar et en décembre-janvier, i enfouis tout thieu bén souégneusement avec la fourche. I trouve qu'o fait un boun exarcice ; i aime meu fare thieu que d' sauter coume un' ajhasse en faisant dau foutinjhe coume l'app'lant thieu.

I cultive queuques planches de frâses r'emontantes et on en manjhe suivant les annaïes jusqu'à fin octobre, et savez-vous qu'a sont ben bounes et meilloures que toutes thiées frâses qu'on veut peurtout en barquette et ppleines de pesticides : l'aute jhou, à la télébeurdasse, l'disiant qu'o l'était un concentré de cancer. Les radis et les salades ol é poué meû : au mouins quand in zou cultive sé-même, si on met poué de saloperies, on est sûr qu'ol é pu sain.

Peur avouer de la salade toute l'annaïe, o y a la salade de fégnants : en jhin i laisse queuques pieds grimper à gueurnes qui s'éparant dans tout le jhardin et o naît toute l'annaïe à chaque cot que vous beuchez . Les loches la mangeant poué tout pplein et, de même, quand i ai poué de salades nobles, i ai çhèle la là ; l'hivar quand la jhelaïe é passé dessus, al a goût d'doucette.

Oi a otou les feuves, a sont ben bounes à la croque au sel et avec dau bure des Chérentes, olé t'un régal, olé ben d'majhe qu'la saisin sèjhe si courte.

À partir de début mai, toutes les troués s'maines i seume dau monjhètes vartes, coume thieu i en mangeons tout l'été et jhusqu'en octobre et quand on en é soubrés et bèn on les met en conserves, coume thieu o l'en a peur l'hivar otou.

I seume otou daus endives : en octobre ou bèn en novembre i les arrache et les r'plante clans deux grandes poubelles nègres anvec dau terreau et a poussant plus ou moins vite suivant la température ; si vous êtes pressé vous pouvez teurjhou en rentrer une des deux dans une pièce chauffée, de même a pouss'rant pu vit'.

À la belle saisin, quand i seume de la laitue ou bèn de la scarole, i mélanjhe anvec daus gueurnes de radis roses ou bèn des nègues peur l'hivar et i laisse les salades en place a poussant meû et les vars mangeant poué les racines.

I ai un adajhe : dans la vie, o faut simplifier les chouses compliquées et ne poué compliquer les chouses simplles.

Calendrier de la troupe de théâtre des « Durathieurs »

MORTIERS (17).....	Dimanche	12	Janvier	14h30
MALAVILLE (16).....	Samedi	18	Janvier	20h30
ST-AIGULIN (17).....	Dimanche	26	Janvier	14h30
PLASSAC (17).....	Samedi	1	Février	20h30
PLASSAC (17).....	Dimanche	2	Février	14h30
BAIGNES (16).....	Samedi	8	Février	20h30
BAIGNES (16).....	Dimanche	9	Février	14h30
ST-CÉSAIRE(17).....	Dimanche	16	Février	14h30
MATHA (17).....	Vendredi	21	Février	20h30
ST-SAVINIEN (17).....	Dimanche	23	Février	14h30
MONTILS (17).....	Dimanche	1	Mars	14h30
COZES (17).....	Vendredi	6	Mars	20h30
ROULLET (16).....	Dimanche	8	Mars	14h30
ST-LAURENT DE COGNAC (16).....	Dimanche	15	Mars	14h30
NEULLAC (17).....	Dimanche	22	Mars	14h30
REIGNAC DE BLAYE (33).....	Samedi	28	Mars	20h30
REIGNAC DE BLAYE (33).....	Dimanche	29	Mars	14h30
CLERAC (17).....	Dimanche	5	Avril	14h30
JONZAC (17).....	Vendredi	17	Avril	20h30
JONZAC (17).....	Samedi	18	Avril	20h30
JONZAC (17).....	Dimanche	19	Avril	14h30

Lés Durathieùrs
Vous dounant
Daù bôme au thieur !

Entrée 8€
GRATUIT MOINS DE 16 ANS

**Pour tout contact
et réservations :**
Tél : 05 46 48 12 23

DVD des spectacles
Disponibles.

Pensez-y dès maintenant, communiquez-moi
votre adresse internet ou celle d'un proche, je
vous transmettrai notre calendrier 2021.

lavenirdupatois@gmail.com
www.lesdurathieurs.com

LES DURATHIEURS D'JHONZAT

Théâtre
Patoisant Saintongeais

► *Cauch' mar de neu !*

► *La boune idé d' Lidore !*

Histoire de Rabut L'Égal

Calendrier
2020

Kétoukolé Joël Lamiraud (Jhoël)

Rappel sur le Kétoukolé 66

Revenons un instant sur le fonctionnement du **pyrogène** (Kétoukolé 66), porteur et distributeur d'allumettes au soufre qui s'enflammaient très facilement.

Une photo explicite sur son fonctionnement avait été oubliée, la voici (une pression de la main, la tête d'une l'allumette sort, et il n'y plus qu'à la saisir).



Kétoukolé 67

Voici les réponses de nos deux gagnants, qui ont tous deux répondu dans la journée du 31 octobre.

Paul Grenier de Cherves sur le coup de midi a pris son ouïlète et m'a appelé à la maison. En mon absence, il est tombé sur ma belle-mère Ginette qui m'a bin fait la commission, et il lui a expliqué que "c'était une poire dans laquelle on met de la poudre noire pour les fusils de chasse à pistons". Dans un e-mail sur le coup de 17 h, Jean-Jacques Bonnin d'Angoulême m'a répondu ceci "O l'est me semble, une pouère à poudre, avec le p'tit subiet devant qui sarvant de m'sure pour charger l'escopette. O l'était pour thielles bitons qu'allant à la chasse au raborta, avant qui z'ayant inventé thielles fusils à merlesse".

Paul et Jean-Jacques ont raison, cet objet, est une poire à poudre de chasse noire, parfois également appelée cornet à poudre.



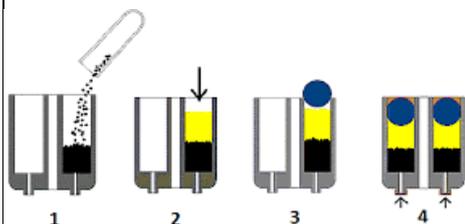
La poire en ma possession se compose d'une poche en cuir, et d'un bec verseur non gradué, muni d'un clapet obturateur. Cette poire était auparavant indispensable à un utilisateur d'arme à feu, avant l'arrivée de la cartouche au XIX^{ème} siècle. Aujourd'hui les poires sont interdites sur les stands de tir, car trop dangereuses à manipuler lorsqu'elles sont remplies de poudre noire.

Par contre, elles sont devenues de beaux objets de collection, car on en trouve des plus ou moins travaillées dans différentes matières telles que du cuir comme dans le cas présent, et également en cuivre, laiton ciselé, os, verroterie,

bois, corne de cerf sculptée.

La poire peut être encore utilisée sur les pas de tirs aujourd'hui, seulement lorsqu'elle contient de la semoule ou du couscous qui sert de bourre. La bourre est un tampon végétal qui s'intercale entre la poudre et la balle en plomb pour assurer l'étanchéité. Par contre la poudre noire, elle, sur les stands se trouve dans des dosettes achetées ou faites à l'avance, d'où des risques d'explosions limités, par exemple lorsqu'au chargement de la poudre, il reste encore une particule incandescente dans la chambre.

La poudre noire est le plus ancien explosif chimique connu. De couleur noire, elle est constituée d'un mélange déflagrant de soufre, nitrate de potassium (salpêtre), et charbon de bois. La vidéo ci-après vous permettra de voir dans le détail le chargement d'un revolver Remington 1858 à poudre noire.



Dans l'ordre, voir graphique joint, le manipulateur, (1) verse dans une des chambres du revolver une dosette de poudre toute prête via un petit entonnoir, (2) puis il fait de même avec de la semoule qui sert de bourre, (3) il positionne la balle en plomb, et (4) verse un peu de graisse graphitée dans le canon pour graisser l'entrée de la chambre, puis finalement il met en l'amorce en place.



Vous pouvez également consulter les autres sites qui vous en apprendront encore sur les armes à poudre noire :

<https://www.youtube.com/watch?v=QFd9LmKNAbA>

https://fr.wikipedia.org/wiki/Poire_à_poudre

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Bourre_\(arme\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Bourre_(arme))

Kétoukolé 68

Comment s'appelle cet outil, et à quoi pouvait il servir ?

Réponse à adresser à : joel.lamiraud@free.fr



Le coin des fines goules : le soufflé glacé

Après les cagouilles et la dinde en plat de résistance, voici le dessert. J'aurais pu vous proposer une « bûche de Nau », mais j'ai préféré vous livrer cette recette très originale, tirée du livre de Françoise Barbin-Lécrevisse : « Cuisine et pineau ». Je suis certain que vous aimerez.

Pierre Péronneau (Maît' Piârre)

Ce dessert très parfumé a le double avantage de pouvoir se préparer à l'avance et ne nécessite pas de sorbetière car la présence de crème évitera la formation de cristaux. Il sera par ailleurs apprécié autant l'été que l'hiver.

Pour 8 à 10 personnes :

Préparation : 20 min (+ temps de prise au congélateur)

Matériel spécial : un thermomètre de cuisson (voir « astuce ») et papier cuisson

Moule de 1/2 à 3/4 de litre de volume (ou plusieurs petits)

3 jaunes d'œuf

4 cuillères à soupe d'eau (6 cl ou 60 g)

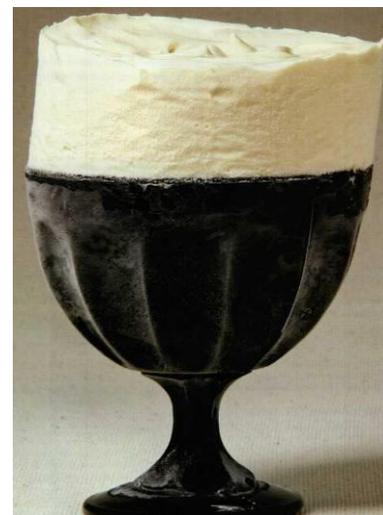
100 g de sucre en poudre

5 cuillères à soupe de pineau blanc (75 ml)

35 cl de crème liquide entière très froide (placer préalablement dans un bol en métal au froid)

Vin conseillé : un pineau blanc très frais

- placer les jaunes d'œuf dans un récipient à bords hauts
- dans une petite casserole, porter l'eau et le sucre à ébullition jusqu'à atteindre 110° au thermomètre de cuisson (voir « astuce »)
- verser ce sirop bouillant sur les jaunes en mince filet en fouettant vivement jusqu'à complet refroidissement (plus facile et sûr avec un robot) ; le mélange augmente de volume en blanchissant
- ajouter le pineau et mélanger
- monter la crème en Chantilly à l'aide d'un fouet électrique et l'incorporer délicatement au mélange précédent
- couper une grande bande de papier cuisson et la fixer solidement à l'extérieur du moule en la faisant dépasser pour augmenter le volume final du moule
- verser la préparation dans le moule en la laissant remplir la partie protégée par le papier cuisson qui dépasse
- mettre au congélateur plusieurs heures
- au moment de servir, sortir du congélateur, enlever la bande de papier qui entoure la partie du soufflé qui dépasse du moule et présenter à table.



Astuce : si vous n'avez pas de thermomètre de cuisson, placez l'eau et le sucre dans une petite casserole de 12 cm de diamètre et comptez 1 minute à partir du moment où le sirop se met à bouillir à gros bouillons.



Le Boutillon des Charentes

Rédacteur en chef : Pierre Péronneau (Maît' Piârre)
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>