

LE BOUTILLON DES CHARENTES

🌀 Le journal en ligne gratuit des charentais d'ici et d'ailleurs 🌀

EDITORIAL

Dominique PORCHERON

Samedi 21 juin 2025

Chères lectrices et chers lecteurs, et si nous faisons de cet été, un été pour se retrouver ?

Alors que le monde continue de traverser des turbulences, entre tensions géopolitiques, bouleversements climatiques et incertitudes économiques, notre territoire charentais s'apprête, lui, à accueillir l'été avec notre campagne verdoyante, nos villages animés, nos marchés colorés. Nos plages charentaises s'éveillent à nouveau au rythme des « Baigassous » venus chercher ici ce que notre région offre de plus précieux : la tranquillité, l'authenticité et la beauté simple d'un art de vivre préservé. L'arrivée des touristes n'est pas seulement une

bouffée d'oxygène pour notre économie locale, elle est aussi une invitation à l'échange, à la découverte mutuelle, à la convivialité. Dans chaque sourire échangé sur une terrasse, dans chaque regard émerveillé face à un coucher de soleil sur l'estuaire, il y a une forme de résistance douce à l'agitation du monde. Cet été, plus que jamais, soyons fiers de notre territoire. Ouvrons nos portes, nos cœurs et nos chemins à ceux qui viennent le découvrir. Offrons-leur ce que nous avons de plus beau : notre hospitalité, notre patrimoine, notre nature généreuse et notre langue saintongeaise. Et souvenons-nous que, même dans l'incertitude, il y a des saisons qui reviennent, des liens qui se tissent, et des raisons d'espérer. Du côté du Boutillon, une histoire de porte, de poèmes, de la découverte du gemmage, de la vie d'autrefois à Saint-Sulpice-d'Arnoult, d'élections à Buffajheasse, de mouclade à l'Oléronaise, des aventures du père Baudru et de la mère Lénigrat à La Rochelle, de la confection d'un couvre pied de laine et pleins d'autres aventures à découvrir sans modération. Merci à tous nos contributeurs et bel été à toutes et à tous !



SOMMAIRE

A gauche ou à droite	3
LE COIN DES POETES.....	4
Le gemmage.....	6
Le DICO à BUZOT du français au patois d’Aunis Saintonge Angoumois.....	7
Au pied de mon arbre, je vivais heureux ... histoire de chêne	8
Enfance à St Sulpice d’Arnoult	10
La cuisine de cochon.....	12
Aux votes citoyens !	13
ON SE MARIE A SAINT CHAFOUIN (Episode 8).....	14
La Crassouse.....	16
Dernière commande de l’année, un couvre pied.	17
La mouclade oléronaise, ou les aventures culinaires d’un bagnassou (1), ou deux recettes pour le prix d’une.	19
Vie de la Terre – Un voyage à travers le temps et la terre	22
KETOUKOLE 95	23
KETOUKOLE 95 - A quoi peut servir cet objet en bois, et comment s'appelle-t-il ?	25
Curiosités dans les registres paroissiaux et d’état-civil.....	25
Le coin des fines goules	27
INFORMATIONS ET SPECTACLES	27
DESSINS DE LUCAZEAU	31

A gauche ou à droite



Les portes des porches charentais et leurs mystères

Dans les campagnes charentaises, les grands porches en pierre, souvent



majestueux, sont des témoins silencieux de l'histoire rurale et religieuse de la région. Ces porches, qui encadrent l'entrée des fermes ou des domaines, présentent fréquemment une porte charretière centrale flanquée d'une petite porte piétonne, à gauche ou à droite. Mais ce détail architectural anodin pourrait-il cacher une signification plus profonde ?

Une légende bien ancrée

Selon une tradition orale tenace, la position de la porte piétonne serait un indice de la confession religieuse du propriétaire : à droite pour les catholiques, à gauche pour les protestants. Cette hypothèse, séduisante, évoque les tensions religieuses qui ont marqué la région, notamment pendant les guerres de Religion aux XVIe et XVIIe siècles. Certains vont jusqu'à suggérer que le déplacement ou le murage d'une porte pourrait signaler un changement de foi.

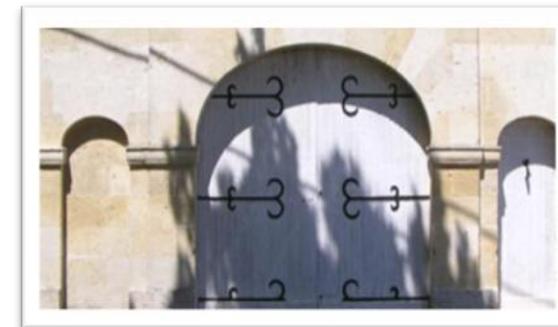
Mais qu'en disent les faits ?

Les témoignages recueillis auprès d'historiens, d'érudits locaux et d'associations patrimoniales comme Maisons Paysannes de France nuancent cette interprétation. Plusieurs spécialistes, dont Marie Brie de Lagerac et Laetitia Copin-Merlet, soulignent qu'aucune source historique ou architecturale ne confirme formellement cette symbolique religieuse. Les porches charentais, dans leur grande majorité, datent du XIXe siècle, bien après les grandes périodes de conflits religieux. Leur construction semble davantage répondre à des critères pratiques, esthétiques ou sociaux qu'à une volonté d'affichage confessionnel.

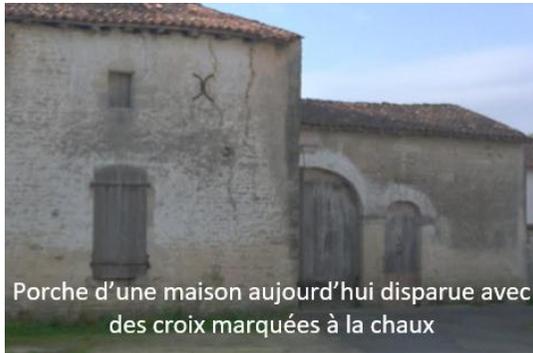


Des indices ailleurs ?

Il est vrai que dans certains cimetières charentais, comme à Angeac-sur-Charente, deux portes distinctes permettaient autrefois de séparer les entrées catholiques et protestantes. De même, des éléments végétaux comme les cyprès ou les palmiers auraient pu, selon certaines traditions, marquer une appartenance religieuse. Mais transposer ces pratiques funéraires à l'architecture domestique reste spéculatif.



Entre mythe et mémoire



Porche d'une maison aujourd'hui disparue avec des croix marquées à la chaux

L'idée que la position d'une porte piétonne puisse révéler une identité religieuse relève sans doute davantage du mythe que de la réalité historique. Pourtant, ce mythe dit quelque chose de la mémoire collective charentaise, de la manière dont les habitants s'approprient leur patrimoine et y projettent leur histoire. Et c'est

peut-être là l'essentiel : ces portes, qu'elles soient à gauche ou à droite, ouvrent sur un monde de récits, de croyances et de traditions qui méritent d'être explorés.

Cimetières à 2 entrées

Êtes-vous catholique ? Alors, une entrée vous est réservée. Êtes-vous protestant ? Vous n'êtes pas non plus oublié. Car ce cimetière dispose, non pas d'une, mais bien de deux entrées ! Voici un bel exemple de tolérance, rappelé sur le portail catholique : "ici on est égaux". Qui ne le serait pas devant la mort... Naturellement, ce système à deux entrées n'est pas un exercice de vertu laïque, mais bien une nécessité. Le décret datant du 23 prairial an XII (12 juin 1804), exige que « Dans les communes où l'on professe plusieurs cultes, chaque culte doit avoir un lieu d'inhumation particulier ; et dans le cas où il n'y aurait qu'un seul cimetière, on le partagera par des murs, haies ou fossés, en autant de parties qu'il y aura de cultes différents avec une entrée particulière pour chacune et en proportionnant ces espaces au nombre d'habitants de chaque culte ». La porte attribuée aux Catholiques est voûtée en berceau et surmontée d'un fronton triangulaire mouluré. Son portail est ajouré. Celle, sans inscription, des Protestants présente le profil de deux chapiteaux, encadrant une porte pleine. Il est entendu que les athées, les agnostiques ou les fidèles de toute autre confession font leur entrée par la porte la plus à leur goût ou, plus prosaïquement, par celle qui est ouverte...

Gérard FRESSER

LE COIN DES POETES

Le chat beauté



Quand le soir vient draper d'ombres les cheminées,
Libérant la cité de son effervescence,
Au bord de la fenêtre, enivré de pensées,
Je me laisse bercer par les flots du silence.

Mon regard vagabonde au-dessus des vieux toits,
Guettant secrètement que soudain se dessine
L'ami tant attendu, léger comme la soie,
Sur la tôle ondulée de l'échoppe voisine.

Je reconnais son pas de minet délicat,
Cheminant sous la lune étincelante et fière,
Ivre de sublimer du plus gracieux éclat
Le bonheur que me tend sa visite princière.

Comment ne pas louer ce précieux rendez-vous,
Théâtre séduisant que le bel acrobate
Offre aux yeux avertis dès que le ciel est doux,
Juste avant qu'en un souffle il ne se carapate ?

S'il est dit que les chats s'invitent en nos logis
Quand le cœur est peiné de vivre en solitaire,
Aucun autre remède au fardeau des jours gris
N'égale leur présence infusée de mystère.

Cécile Négret

Vous vrai

C'est une chose qui pétille
Et vous chahute un peu la tête
Ça met au cœur un air de fête
Et le grand sympathique en vrille
Ça a du corps
Et du bouquet
C'est jeune, c'est frais
Oui mais encor'
Quelle merveille
Quand on le boit ça devient chaud
Et vous sentez sous votre peau
Glisser des rayons de soleil
Le seul reproche qu'on puisse faire



C'est que jamais ça désaltère
Plus on en boit plus on en veut
Et ceci c'est mon propre aveu
Bien que je n'en ai pas la trogne
Je me sens l'âme d'un ivrogne

Gilles Galion

Le Briou d'été, chanson d'enfance heureuse

Au creux des champs, là-bas à Bresdon,
Naît le Briou, discret, sans façon.
Il glisse en chantant sous les feuillages,
Comme un secret conté par les nuages.
Ses eaux claires rient entre les pierres,
Reflets d'été, de ciel et de lumière.
Les libellules dansent en ribambelle,
Et le vent joue dans l'herbe nouvelle.
On y venait, enfants, les pieds nus,
Courant, riant, les joues pleines de jus
De mûres volées aux haies complices,
Le cœur léger, l'âme en malice.
Le Briou, doux fil de nos vacances,
Berçait nos jeux, nos silences,
Et dans ses bras, l'Antenne l'attend,
Comme une mère au bord du temps.
Aujourd'hui encore, quand l'été flambe,
Je rêve à ses rives, douces et tendres,
Où l'eau fredonne, libre et joyeuse,
Une chanson d'enfance heureuse.

Le gemmage

Au cœur du dico à Buzot : le gemmage.

Comme pour bien des activités et travaux de nos anciens, on trouve, dans le « Buzot » les mots patois qui accompagnaient les tâches du quotidien. Je vous propose d'explorer par thématique, le parlanghe de nos contrées.

L'activité de gemmage est présente traditionnellement dans les Landes de Gascogne depuis l'antiquité. Dans les années 1920, le pic de production est atteint avec 178 millions de litres récoltés. On trouve trace du gemmage en Charente-Maritime du côté d'Oléron, en forêt de la Coubre et aussi vers Clérac plus au Sud. Depuis 1989 le gemmage n'est quasiment plus pratiqué en France. Voici un peu du vocabulaire utilisé par les gemmeurs sur l'île d'Oléron essentiellement, vous remarquerez que ces mots ne présentent pas forcément un aspect patoisant local, importés qu'ils sont par les landais venus implanter le gemmage chez nous :

Tirer l'ourette, c'est faire la première entaille pour faire couler la résine. On nomme **care** la blessure ou saignée effectuée sur un pin pour en recueillir la résine.

Le **crampon** est la plaque de zinc formant gouttière pour recueillir la résine dans les pots. Pour cette lamelle guidant l'écoulement on dit aussi la **bire** ou le **birot'**. Le résinier utilise également le **pousse-crampon** pour positionner le " **crampon** " lors de la récolte de la résine.

Cramponner c'est attacher les pots à gemme sur le pin pour qu'il puisse recueillir la résine.

Le **crot** est le trou effectué à la base d'un pin pour y recueillir la résine.

Faire l'amasse se dit pour l'opération consistant à vider la résine contenue dans les pots accrochés aux pins dans des " **escouartes** " lors du gemmage.

Le **barras** est la résine séchée amassée au fond des pots de gemme.

Recueillir la résine des pins en général, c'est **dépesser** (les pins), prononcer dépeusser.

L'**escouarte**, cité plus haut, c'est un bidon en tôle d'une contenance de 15 litres, dans lequel on verse la résine contenue dans 50 pots de gemme.

L'**hapchot'** ou **hapchotte** est une sorte de hache dont le taillant est courbe, utilisée pour la récolte de la résine.

L'outil permettant de curer le fond des pots de gemme pour en extraire toute la résine se nomme **palinette**, **palot'** ou **palotte**.

Les exploitants de résine et les gemmeurs installent en forêt des cabanes appelées **pitrey**.

Le **saresclet** est une toile pour ramasser au pied du tronc de pin les résidus de résine.

Enfin le **barrasquit d'espourga** est une sorte de racloir en fer forgé, formé d'une lame au taillant acéré et recourbé (rappelant, en plus petit, l'aissette du tonnelier), fixée à un manche de 1,50 mètres. C'est à l'aide de cet outil que "le saigneur des pins" détache le **barras** des incisions faites au pin. Le **barrasquit** doit son nom à celui du produit qu'il travaille. Le mot est d'origine occitane et nous arrive tout droit des Landes de Gascogne.

Le pin des Landes

*On ne voit en passant par les Landes désertes,
Vrai Sahara français, poudré de sable blanc,
Surgir de l'herbe sèche et des flaques d'eaux vertes
D'autre arbre que le pin avec sa plaie au flanc,
Car, pour lui dérober ses larmes de résine,
L'homme, avare bourreau de la création,
Qui ne vit qu'aux dépens de ceux qu'il assassine,
Dans son tronc douloureux ouvre un large sillon !
Sans regretter son sang qui coule goutte à goutte,
Le pin verse son baume et sa sève qui bout,
Et se tient toujours droit sur le bord de la route,
Comme un soldat blessé qui veut mourir debout.
Le poète est ainsi dans les Landes du monde ;
Lorsqu'il est sans blessure, il garde son trésor.
Il faut qu'il ait au cœur une entaille profonde
Pour épancher ses vers, divines larmes d'or !*

Théophile GAUTIER

1811 – 1872

Bernard CHARRON

Le DICO à BUZOT du français au patois d'Aunis Saintonge Angoumois.



De à à abattage.

à **ad.** - préposition pour à - ex : **ad avouère** = à avoir ; **ad ête** = à être ; **ad honnourer** = à honorer **en.** - très fréquent devant un nom de localité - ex : aller, courir « **en Pons, en Courcoury, en Saintes, en Voutron, en Saint-Nicolas** », = aller à Pons, à Courcoury, à Voutron, dans le quartier de Saint-Nicolas de La Rochelle. **dans.** ex : " *j'hai passé huit ans **dans** les landes, sans j'hamais penser dans l'amour.* " = J'ai passé huit ans dans les landes, sans jamais penser à l'amour.

à **at.** - a prend un t devant les mots qui commencent par une voyelle – ex : " *il **at** été* " = il a été.

à bientôt **à la r'voyure.**

à bras le corps **s'empougner.** - se prendre à bras le corps.

à cause de **rapport à.** ex : « *i n'a pas pouyut, **rapport à sa femme, rapport qu'ale était malade.*** »

à cela près **à thieu près.**

à cette heure **asteur, asteure, astheure, astoure, asture, à c't'heure, avoure.** ex : " *je vous aimerai toujours, encor un peu plus qu'**asteur**, s'il me l'est possible.* »

à chaque **à châ.** ex : " *à **châ** goulée* " = à **chaque** bouchée ; " *à **châ** pt'it* " = à **chaque** fois peu, doucement.

à côté de **de contre.**

à côté de **se coter.** – se mettre à côté de.

à coup sûr **peur-sûr.**

à deux doigts de **là coume là.**

à droite **à drèt, à la drèt.**

à jeun **à jein, à jhun.**

à la fois **à la cot.**

à la tombée de la nuit **à la neut chète.**

à la traîne **à la réansue, à la valtraque.**

à l'étroit **à l'étret.**

à l'inverse **à l'invare.**

à moins que **autrement que, hormi que, o min que.** - expression fréquente à La Rochelle, dans ses environs et à Cognac.

à savoir qu'en faire **à que n'en feras-tu.**

à part ça **autrement.** ex : employé dans l'expression : " *et **autrement** coument va t'ô ?* " = à **part ça,** comment ça va ?

à peu près **à pu près, à thieu près, à thiu près, par là, apuprès.**

à pied **de pied.**

à plat **à pliat.**

à présent **asteure, asteur, astheure, astoure, asture, à c't'heure, avoure, lavoure, voure.** ex : " *je vous aimerai toujours, encor un peu plus qu'**asteur**, s'il me l'est possible.* "

à sa place	en sa piace.
à se toucher	à cote cote, à tout se touche, à tout tout touche
à suivre	de ran, d'un randon
à temps	en temps.
à tire larigot	à tire la rigole.
à tour de rôle	à tourinée.
abaissé	avalé.
abaisser	avalier.
abaisser	désencrucher. - descendre une personne ou une chose d'un endroit élevé où elle est placée et d'où elle ne peut descendre seule - " <i>dans l'pays Gabaye ô y'at' in jhournau qui s'apeule : l'Ajhasse désencruchée</i> " = le journal s'appelle : la pie déperchée!
abaisser les voiles	affaler.
(à l') abandon	en pentaine, à la raballe.
abandon	abandon. - c'est l'état d'abandon des murs et des boucheaux qui fait l'objet d'une déclaration officielle à la marine pour cesser de payer des droits.
abandonné	gâs, gast, gât, gats, quitte.
(ils) abandonnent	V.conj. y pliantant. – verbe abandonner au présent.
abandonner	larguer, quitter, tchitter, acher, laisser en pian. ex : « <i>Il a quitté sa famille</i> », = il a abandonné sa famille.

abasourdi	ébalourdit, ébaroui, ébarouit, ébarroui, éourdi, éourdit.
abat d'eau	évée, grain, bouillard
abâtardir	abâtardezit, champir, champit. - Faire perdre à un être vivant ses qualités originelles, avilir, faire dégénérer.
abatis	hasbille.
abatis de volailles	abatages, béatilles. – tête, cou, ailerons, pattes. abatis que l'on fait cuire en ragoût.
abats	pirot. - ensemble des abats de porc ou de chevreau (langue, foie, cœur, poumon). Pirote de cabri (frite avec de l'ailet et du persil)
abats de bétail	avaries, caillebottes.
abattage	tuanghe. - abattage du cochon – tuasse, tuerie – abattage de porc à la ferme – Faire un assassin

Bernard CHARRON alias Arnest Lugrous

Au pied de mon arbre, je vivais heureux ... histoire de chêne

Le Chêne en Charente et Charente-Maritime : Un Patrimoine d'exception

Le chêne, arbre emblématique des forêts françaises, occupe une place de choix en Charente et Charente-Maritime. Symbole de force et de longévité, il a marqué l'histoire de notre pays

et continue de jouer un rôle économique et écologique majeur. Plongeons dans l'histoire et des multiples utilisations de ce géant des forêts.

Une histoire profondément enracinée : depuis des siècles, les chênes peuplent les forêts de Charente et Charente-Maritime. Au Moyen Âge, ces arbres étaient déjà prisés pour leur bois solide et durable, utilisé dans la construction des maisons, des églises et des châteaux. Les forêts de chênes ont également joué un rôle crucial dans l'industrie navale, fournissant le bois nécessaire à la construction des navires.



L'âge d'or du chêne : aux XVII^e et XVIII^e siècles, la demande en bois de chêne a atteint son apogée. La région, riche en forêts, est devenue un fournisseur majeur pour la construction navale, notamment pour les arsenaux de Rochefort. Le chêne était également utilisé pour la fabrication des tonneaux, essentiels pour le vieillissement du cognac, autre trésor de la région. Aujourd'hui, le bois vient plus facilement du limousin. Le chêne et le cognac est une alliance parfaite. L'une des utilisations les plus célèbres du chêne en Charente

est bien sans conteste la fabrication des tonneaux pour le vieillissement du cognac. Le bois de chêne confère à cette eau-de-vie des arômes uniques et une couleur dorée. Les tonneliers, artisans spécialisés, façonnent avec précision chaque tonneau, perpétuant un savoir-faire ancestral.

Le chêne dans la trufficulture : le chêne joue également un rôle essentiel dans la trufficulture, une activité importante en Charente et Charente-Maritime. Les chênes truffiers, souvent des chênes verts ou des chênes pubescents, sont cultivés pour leur capacité à produire des truffes, ces diamants noirs de la gastronomie. Les truffes se développent en symbiose avec les racines des chênes, formant un partenariat unique et précieux. Les trufficulteurs de la région entretiennent avec soin ces arbres, récoltant les truffes avec des méthodes traditionnelles, souvent à l'aide d'un chien dressé pour cette tâche.

Le chêne dans l'art et l'artisanat : outre son utilisation dans la construction et la tonnellerie, le chêne est également apprécié dans l'art et l'artisanat. Les ébénistes et les sculpteurs de la région créent des meubles et des objets d'art en bois de chêne, alliant esthétique et durabilité. Les parquets en chêne, réputés pour leur résistance, ornent de nombreuses maisons et bâtiments historiques.

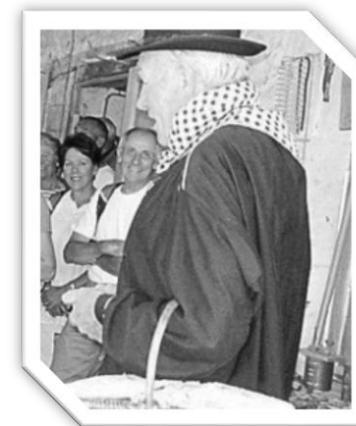
Le rôle écologique du chêne : les forêts de chênes jouent un rôle écologique essentiel. Elles abritent une biodiversité riche, offrant un habitat à de nombreuses espèces animales et végétales. Les chênes contribuent également à la régulation du climat en absorbant le dioxyde de carbone et en produisant de l'oxygène. Aujourd'hui, les forêts de chênes de Charente et Charente-Maritime font face à plusieurs défis. Les changements climatiques, les maladies et les parasites menacent la santé des arbres.



Le chêne, avec son histoire riche et ses multiples utilisations, est un symbole fort de la Charente et de la Charente-Maritime. De la construction navale à la tonnellerie, en passant par la trufficulture, l'art et l'artisanat, il a marqué et continue de marquer la vie de notre région. Préserver nos forêts, c'est protéger un héritage culturel et écologique inestimable pour les générations futures. Il existe des chênes classés remarquables en Saintonge comme par exemple celui de Montravail à Pessines, près de Saintes, c'est est un chêne millénaire particulièrement impressionnant. Il mesure près de 14,10 mètres de circonférence ce qui en fait l'un des chênes les plus imposants en France.

Un symbole aussi pour les patoisants :

Châgne Dreit (Le chêne droit), de son vrai nom Régis Courlit, fut une figure emblématique du patrimoine charentais. Né en 1946 à L'Isle d'Espagnac, il avait grandi au rythme des histoires racontées en patois par son père, qui lui transmet très tôt l'amour de cette langue régionale. Tout au long de sa vie, Régis s'était passionné pour le patois charentais, devenant l'un de ses plus fervents défenseurs. Sous son pseudonyme haut en couleur de « Châgne Dreit », il fit rayonner cette langue à travers ses écrits, ses contes et ses spectacles. Il fut également un membre actif de la troupe des Goules Réjouies de Saint-Yrieix, où il mit en scène son amour du patois avec humour et générosité.



Faire le poirier se dit en saintongeais – Fare Châgne dret –



Auteur, comédien, conteur, mais surtout amoureux de sa culture, Régis Courlit œuvra sans relâche pour la préservation et la transmission d'un patrimoine linguistique riche et vivant. Grâce à lui, le patois charentais a continué de résonner dans les cœurs et sur les scènes de la région, avec chaleur, simplicité et bonne humeur. Preuve à l'appui : <https://journalboutillon.com/2014/05/26/chagne-dret/>

Les citations sont nombreuses, le chêne y est mis à l'honneur, en voici quelques-unes sélectionnées pour l'occasion. "Y avait un vieux chêne au bout du champ d'la Toinette, qu'était là depuis qu'mon grand-père était p'tit. On disait qu'il avait vu passer les guerres et les amours."

« Les anciens disaient que les chênes parlaient entre eux quand le vent soufflait fort. C'était les voix des ancêtres qui nous parlent, disait-on."

« Un toit en chêne ne craint ni vent ni temps."

« Quand le chêne a des glands à foison, le paysan a du pain en sa maison."

Poème

Un Chêne et sa rose trémière

Dans un hameau de Saintonge aux toits de tuiles rondes,
Un vieux chêne veillait, noble, aux heures qui vagabondent.
Ses racines profondes, comme un serment ancien,
Étreignaient une terre calcaire au bord d'un chemin.

Chaque matin d'été, dans la brise légère,
Il saluait d'un frisson une rose trémière.
Haute et frêle beauté, quand le vent l'honore,
Elle frissonne, fragile, jusqu'à l'aurore.

« Ô fleur des murs de pierre, muse de mes saisons,
Laisse-moi t'abriter de mes larges frondaisons.
Je suis force et silence, tu es grâce et lumière,
Dansons avec le vent, sous le ciel éphémère. »

Et dans le doux village, nul ne s'étonnait guère,
De voir l'arbre puissant aimer la passagère.



Dominique PORCHERON

Enfance à St Sulpice d'Arnoult



Grand-Père GRANJON (1868-1957) était un homme bon, simple ; toute mon enfance et mon adolescence, je l'ai vu labourer derrière ses deux bœufs, tenant et guidant sa charrue ; ou devant ses bœufs et sa charrette pour les vendanges, les moissons ou les foins. Au rythme naturel des saisons.

J'ai souvenir que l'hiver, 2 ou 3 fois, il m'a emmené avec lui « faire des fagots » ; c'était un coin de bois qui lui appartenait sur la route de Ste Gemme, en haut de la côte des Brissonnaux, où l'on abattait chaque hiver quelques arbres pour alimenter la grande cheminée de sa maison. Le tronc et les grosses branches faisaient les « rondins » (ou bûches) et les petites branches faisaient les « fagots » pour allumer le feu ou le relancer.

On sciait, on coupait (avec une « serpe », instrument dangereux dont je n'avais pas le droit de me servir !...). Je ramassais les branches coupées à longueur et les liais avec un brin d'osier pour faire un fagot. On laissait tout sur place et, quand il y en avait assez, on prenait la charrette et les bœufs pour ramener le bois sous le tilleul ou dans la « loge » pour qu'il sèche.

La « loge » était une construction bizarre qui devait remonter aux Gaulois... Grande cabane à ouverture triangulaire d'une dizaine de mètres de long, 3 ou 4 de large, bâtie avec de petits troncs d'arbres plantés en terre qui se rejoignaient au sommet, en triangle donc ; entre les troncs, on « tissait » de la bruyère en plusieurs épaisseurs pour faire les parois et l'étanchéité. Chaque ferme avait au moins une loge, qui était en fait l'ancêtre du hangar, où l'on mettait le bois à sécher et 2 ou 3 machines agricoles à l'abri (faucheuse, râteau, charrue).

Grand-Père n'avait jamais pu acheter un cheval pour la charrue ou la charrette ; c'était trop cher et surtout pour le nourrir il fallait acheter de l'avoine, alors que les bœufs se nourrissaient tout seuls dans les prés.

Il n'avait pas non plus de vaches, moutons ou chèvres : c'était le domaine réservé de la fermière et ma grand-mère n'en avait jamais voulu...

Par contre, il avait une « motte », une terre au bord de l'Arnoult, très riche, où l'on faisait des légumes : artichauts, carottes, salades, haricots verts, haricots en grains (« mojhettes »), asperges, tomates, cornichons, piments... J'y allais aussi avec lui pour ramasser ceci ou cela selon les besoins de la cuisinière (Grand-Mère ou Maman).

Les pommes de terre, c'était dans le jardin derrière la maison, entre la maison et l'écurie des bœufs. Ainsi que les poiriers, pommiers, pruniers, noisetiers, taille de raisin. Le reste était pour les fleurs, entretenues avec beaucoup de soin et de travail par ma Grand-Mère... répartition du travail, des pouvoirs, et d'autres choses sans doute...



Ma Grand-Mère, née Garlopeau (1874-1952) était une petite femme frêle, toujours vêtue de noir ; boiteuse de naissance, elle marchait toujours avec une canne.

Elle vaquait à la cuisine, seule pièce de la maison avec la chambre, entre une immense cheminée où le feu était quotidien et le « potager » accolé à la cheminée.

Le potager était une construction massive, à hauteur d'un « plan de travail » actuel, sorte de barbecue à trois ou quatre trous où l'on mettait les braises de la cheminée avec ou sans charbon de bois ; et toute la cuisine se faisait là.

Pas d'eau courante non plus... un seau d'eau que l'on remplissait à la pompe du puits était posé sur un évier, sous une fenêtre ; et sur les bords du seau, en équilibre, l'on posait une « cassotte » que l'on remplissait dans le seau et qui était un petit réservoir cylindrique prolongé par un long tube fin au bout duquel coulait l'eau ; pour se laver les mains notamment. L'eau était évacuée dans la cour directement par un trou dans le mur.

Chaque année pour la fête au village (l'« assemblée » ou la « frairie »), Grand-Mère invitait toujours les mêmes 2 familles (cousins proches) ; sa spécialité en dessert était l'île flottante : blancs d'œufs en neige sur crème anglaise.

A l'étage, le grand escalier montait à 2 ou 3 chambres et un grenier où Grand-Père entreposait son blé après les « battages » ; pour le faire sécher, il y allait de temps en temps et le « brassait » avec une grande pelle en bois.

Je me souviens du plaisir que je prenais avec ma sœur à monter pieds nus dans le tas de blé, en cachette !...

Sur le tas de blé, on mettait aussi les pommes, qui se conservaient tout l'hiver.µ

Dans ce grenier, les contrevents des fenêtres étaient fermés (sans doute pour la conservation du blé) ; mais une fenêtre avait des contrevents de travers et un intervalle permettait à un couple d'oiseaux de faire un nid, tous les ans : chardonnerets ou mésanges, je ne sais plus. Avec ma sœur, nous venions donc sur la pointe des pieds en restant dans l'ombre, voir la navette des parents-oiseaux apporter chaque fois un insecte : les oisillons ouvraient un bec immense en criant et le parent choisissait un bec, sans doute à tour de rôle. Puis un oisillon se tournait, montrait son postérieur et crottait ; le parent prenait la crotte dans son bec et s'envolait, laissant la crotte tomber dans le jardin. Jamais je n'ai vu une crotte salir le nid !...

Grand-Père avait un cerisier dans sa vigne à un petit kilomètre de la maison. Nous y allions avec ma sœur à la saison des cerises, en sortant de l'école, pour le « 4 heures » : avec du fromage de chèvre frais et de la « galette de Faucon » (*de Pont l'Abbé d'Arnoult*) ou, à défaut, un bout de pain, c'était un vrai régal !...

Pour les vendanges, nous allions bien sûr cueillir le raisin avec un sécateur, remplir des baquets que l'on vidait dans la hotte. Le porteur de hotte était le grand homme des vendanges, en choisissant toujours le plus costaud ; c'était en général Jean, le

frère de mon Père (lui, je ne l'ai jamais vu vendanger... il n'aimait pas du tout le travail de la terre !). La hotte se vidait dans les cuves posées sur la charrette.

La cuve pleine, 2 ou 3 vendangeurs montaient dedans pieds nus, jambes nues, pantalon retroussé sur les genoux, et l'un piétinait le raisin pour l'écraser. Sorte de danse dans le raisin et son jus ; on en sortait pieds et jambes rouges du jus de raisin...

Le raisin ainsi « foulé », on partait avec des bœufs en la charrette jusqu'au chai, pas loin de la maison, et Grand-Père manœuvrait le pressoir d'où coulait le jus de raisin, le moût, dans un « timbre », grande pierre creusée que l'on vidait au fur et à mesure pour mettre le moût dans les barriques, où il fermentait pour donner du vin.

Ecrit de Michel Granjon, né à St Sulpice d'Arnoult en 1926 et décédé en 2011, évoquant ses souvenirs avec ses grands-parents

La cuisine de cochon



Quels merveilleux souvenirs reviennent à l'esprit
De ce temps d'autrefois, ou famille réunie
On allait cuisiner les mets les plus exquis
Avec ce beau cochon que l'on avait occis
Et toutes ces senteurs, ces délicieux fumets
Depuis ma tendre enfance,

sont gravés à jamais

Ces grillades sur le gril, en train de se dorer
Crépitant sur les braises rougeoyantes du foyer
Répandant alentour cette odeur sans pareil
Qu'on dû connaître aussi, nos ancêtres lointains
Qui vient vous titiller les papilles en éveil
Agréable prélude à un copieux festin
Les « cagouilles » dans la poêle mijotant doucement



En baignant dans la sauce faite de vin et de sang
Et qui au fil des heures brunissaient lentement
Qu'on dégusterait bientôt, quand elles seraient
à point

Ces délicieux boudins, noirs comme du
charbon

Ou chaque cuisinière mettait tout son talent

Mélangant savamment la viande et les oignons
Et tout plein d'autres choses, agrémentées de sang
Et les belles saucisses, faites de viande hachée
Salées, poivrées, de cognac arrosées
Qui en longues guirlandes, longuement sècheraient
Accrochées à des gaules, sous les chevrons fumés
Dans la grande « pouéloune », les grillons mijotaient
Et la vieille Mémé, pendant de longues heures
Avec un long « brassour » doucement les remuait
Et m'en faisait goûter, pour mon plus grand bonheur



Séparés de la graisse, dans de beaux pots de grés
Sur une grande étagère, ensemble on les mettrait
Avec à leur côté, le délicieux civet
Dont on se régalerait tout du long de l'année
Bientôt, taillés, frottés avec mille précautions
Les majestueux jambons confinés dans le sel
Trôneraient tout là-haut, pendant la belle saison
Rejoignant les saucisses pendues en ribambelles
Et ce lard, dans le sel, avec sa couche de gras

Quel régal ce serait, tout au long de l'hiver
Cuit avec un beau chou, quel délicieux repas
Une fois descendu de la noire crémaillère
Quel talent elles avaient, ces femmes d'autrefois
De notre beau goret, tout était cuisiné
De la tête aux poumons, et des couennes jusqu'au foie
Ou du groin à la queue, rien, rien ne se perdait

Et moi, petit gamin, j'allai de ci, de là
Humant à plein poumon ces odeurs épicées
Ou le laurier, le thym, les dominaient parfois
Ces odeurs que depuis, je n'ai pas oublié
Comme si c'était hier, je garde au fond de moi
Le souvenir de ces mets qui m'ont tant régalié
Et plein de nostalgie de ce temps d'autrefois
Ou l'on savait si bien cuisiner le goret

Jhustine

Aux votes citoyens !



Il était une fois, dans la paisible commune de Buffajhasse, nichée entre les vignes et les bois de Saintonge, un maire nommé Anatole Boudinot, en poste depuis si longtemps que même les plus anciens du village ne se souvenaient plus de son premier mandat. S'il n'avait pas toujours été maire, il avait été au moins conseiller.



Nichée entre les collines douces et les vignes ondoiyantes de la Saintonge, Buffajhasse est une petite commune rurale où le temps semble s'être arrêté. En ce début de XXI^e siècle, le village compte à peine deux cents âmes, toutes attachées à leur terre, à leurs traditions, et à leur bon sens paysan.

Le cœur du village bat autour de la place des marronniers, où trône même un arbre centenaire, témoin silencieux d'un ancien cimetière, de fêtes communales aujourd'hui oubliées et depuis son dernier mandat, des discours du maire toujours enflammés. Autour, quelques bâtisses en pierre calcaire, aux volets colorés délavés, abritent la mairie, l'unique café — Chez Léontine — et la forge de maître Giraud. Les ruelles goudronnées serpentent entre les maisons, bordées de murets en pierres sèches et de



jardins potagers où poussent tomates, haricots et quelques soucis. Le clocher de l'église Saint-Symphorien, modeste mais fier, rythme les journées de ses cloches un peu fêlées, il faut bien le dire.



À la sortie du bourg, les champs s'étendent à perte de vue, ponctués de haies vives et de vieux noyers. On y croise parfois Edouard, le garde champêtre, tentant de dompter son vélo grinçant ou son tambour récalcitrant. Buffajhasse, c'est aussi un état d'esprit : un mélange de méfiance envers les grandes promesses, de solidarité rustique, et d'humour discret. On y parle patois à la veillée, on y chante encore mais très rarement les complaintes d'autrefois, et on y regarde les nouveautés du monde avec une prudente curiosité.

À l'approche des élections municipales, Anatole, bien décidé à rempiler pour un énième mandat, convoqua son fidèle — mais maladroit — garde champêtre, Edouard Lajambe.

— Edouard, mon brave, il nous faut mobiliser les administrés ! Va leur annoncer que je vais faire paver la place de l'église, installer un kiosque à musique, et même... creuser un canal jusqu'à la Boutonne !

Edouard, tout fier de sa mission, enfourcha sa vieille bicyclette bringuebalante et partit claironner les annonces à travers le village, tambour battant.

Mais à chaque halte, ce fut la même rengaine :

— Un canal jusqu'à la Boutonne ? Et pourquoi pas un funiculaire jusqu'à LA Rochelle ? ricanait le boulanger.

— Un kiosque ? On n'a même pas de fanfare ! soupirait la couturière.

— Et les pavés ? On les mettra sur les nids-de-poule de vos promesses, Monsieur le Maire ? lançait le forgeron.

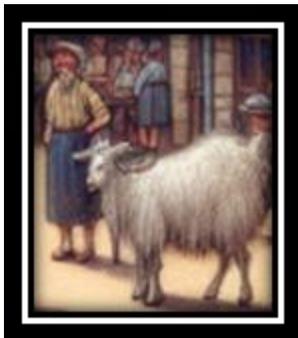
Edouard, penaud, revenait chaque soir au bureau municipal, les bottes crottées et le moral en berne.

— Ils ne veulent rien entendre, Monsieur le Maire...

Mais Anatole, têtu comme un baudet du Poitou, redoublait d'idées farfelues : une fontaine à vin, une horloge parlante, un tramway électrique, des éoliennes à fleurs... Rien n'y faisait. Les villageois, lassés des promesses, restaient de marbre et très dubitatifs.

Le jour des élections arriva. Anatole, seul sur la liste avec quelques copains triés sur le volet, attendait la foule au bureau de vote. Mais personne ne vint. Pas un chat, pas même Edouard, qui avait préféré aller pêcher dans le Briou.

Et c'est ainsi que, faute de votants, Buffajhasse resta sans maire pendant plusieurs mois. Le village, libéré des discours et des promesses, retrouva une tranquillité oubliée, au moins pour un temps. Dans l'attente d'un futur maire, la honte ayant chassé le dernier, le préfet assura l'intendance de ce petit village d'ancêtres gaulois aux âmes bien nées. Puis, finalement, ce fut la « bique » à Germaine qui fut élue maire par acclamation. Elle ne promit rien, ne dit rien, mais au moins, elle faisait du bon lait !



Firmin COMPAGNON

ON SE MARIE A SAINT CHAFOUIN (Episode 8)

Côte à côte, ils étaient plongés dans leurs réflexions

Valérie Lénigrat avait réussi, tant bien que mal, à fixer son talon de soulier.

- En faisant attention, i s'en éra pas, se dit-elle.

Il était onze heures et demie. Emue comme une pensionnaire, elle quitta le banc qu'elle occupait depuis l'arrivée de l'autobus. Elle s'approcha de la statue de l'amiral Duperré.

- Thiau l'homme peut pas tarder asteure ...

Dix minutes plus tard, Eugène Baudru arriva lui aussi près de la Grosse Horloge.

- Vouèyon si jh'ai beun compris, ma promise det pas êt' loin, dit-il en relevant sa moustache d'un air conquérant.

Et il s'approcha de la statue à son tour.

- Marde ! La Lénigrate ! Dit-il en apercevant Valérie. Qu'é-ou qu'à fait asteure, piantée coume in piquet ? O lé beun ma chance qu'o s'trouvisse jhustement éthi thieuqu'un de Saint-Chaffouin. A zi rest'ra pas toute la jhournée, m'en doute ...

Et, se retournant, il se mit à contempler les bateaux qui se balançaient mollement sur l'eau du vieux port.

- Té ! pensa Valérie en apercevant son voisin. Le vieux Baudru ! O manquait pu qu'thieu ... Jh'ai beun chouézi ma jhournée p'rr pas êt'vuze... I pass'ra pas sa matinée à r'garder thielle eve, v'espère ?

L'un et l'autre attendait, jetant de temps en temps un coup d'œil sur le cadran de l'horloge ... Une heure s'écoula, longue comme un siècle ... Des idées confuses envahissaient leur esprit. A l'émotion de toute à l'heure succédait maintenant l'anxiété.

- Thiau l'homme a p'têt' eu in empêch'ment !

- Thielle femme a p'têt' eu des enneux en route ...

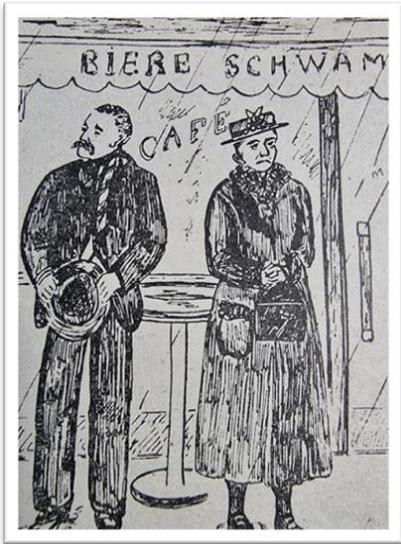
Mais pas un ne fut effleuré par l'idée que ce rendez-vous avait pu être organisé par quelque farceur.

- S'o faut, jh'attendrais jhusqu'à d'ser, pensait Baudru.

- Jhe vas m'assire sus l'banc l'pu près, et jhe rest'rai jhusqu'à l'heure de l'autobus, se disait la Lénigrate.

La marée montait ? de gros nuages noirs apparaissaient. Les deux tours du port se découpaient sur le ciel come deux masses plus claires. Des mouettes rasaient la surface de l'eau. Bientôt de grosses gouttes se mirent à tomber.

- O lé qu'in bouillard, murmura Eugène Baudru et il releva son col de veste, serra son cache-nez par-dessus lequel dépassa la moitié de son col déboutonné.



- O s'ar reun. L'Almanach dau bœu dit qu'ô f'ra biâ toute la jhorée, se dit Valérie.

Et ils demeurèrent fidèles au poste.

Au lieu de cesser, la pluie redoubla de violence. Les marins sur le quai avaient abandonné leurs travaux de ravaudage. Sur les bateaux, on ne voyait plus une âme qui vive.

- Si jh'avait ens'ment pris mon parapluie : se dit Eugène.

- Jh's'rai napie s'ô continue coume thieu, pensait Valérie.

Alors, presque en même temps, ils bâtirent en retraite et de réfugièrent sous la toile de tente, devant un café. La pluie tombait à torrents. Depuis des mois, on n'avait pas vu pareille « écabouille ». La mère Lénigrat et le père Baudru frissonnait. Presque côte à côte. Ils étaient plongés dans leurs réflexions et chacun se désespérait maintenant.

- O lé la faute à thieu temps. Ma promise ara eu pour de s'mouiller, ou beun a l'ara cru qu'ô m'arrêt'rait.

- Thiau l'homme s'est dit que jh'vinriais pas. O lé beun ma veine après tant d'aventures.

Et ils ne se parlaient pas.

Au-dessus de leur tête, la toile, sous le poids de l'eau, formait une poche. Un garçon de quinze à seize ans, vêtu d'une salopette bleue, sortit du café et, sautant à pieds joints, donna un violent coup de poing dans la toile. Sous le choc, elle se détacha, tomba en enveloppement les deux amoureux qui s'ignoraient. Le patron du café accourut, parvint difficilement à les dégager. Le spectacle était si cocasse qu'il retenait à grand peine son envie de rire.

Baudru maintenant jurait comme un païen. Valérie montrait le poing vers le coupable qui s'enfuyait en riant aux éclats.

- Sale engheance !

- Sacrée varmine !

Les deux voisins se regardèrent.

- Jhe sons dans un n'in jholi garet !

- Jhe son napis !

C'était les seule sparoles qu'ils neussent jamais échangées. Leur malheur commun avait effacé un siècle et demi de rancune et les avaient réunis dans un même ressentiment.

- Jhe pouvons pas rester d'même dit Valérie.

- jh'attraperions ine queurvaision, o lé sur.

- Entrez vous sécher dit le patron du café compatissant.

- O lé pas d'refus, répondirent-t-il en chœur.

Assis côte à côte auprès d'un poêle, pendant que, sous l'effet de la chaleur, leurs vêtements fumaient, Eugène et Valérie avalaient un grog. Petit à petit, aidés par la boisson alcoolisée, leurs langues se délièrent.

- Ah ! Mon yeu quelle jhornée !

- Vous pouvez zou dire ! Répondit Bauru.

En faisant un mouvement, la cheville de la Lénigrate tourna.

A nouveau, le talon se sépara du soulier.

- O continue ! s'écria-t-elle en jetant sur son pied un coup d'œil désespéré... Jhe vins d'parde mon talon.

Baudru se pencha pour constater.

- Baillez-me vout'souyer.

- O lé que jh'peu pas l'sorti d'mon pied.

Eugène s'empessa. A genoux maintenant, il avait d'une main saisit la chaussure, de l'autre il prit la cheville de Valérie. A force de tirer, il finit par séparer l'autre.

- Fi d'la mère ! ... a l'a t'encore de biàs mollets, pensa-t-il.

- Vouèla t'in houme compiaisant, se dit la Lénigrate ...

Et, tout en essayant de réparer les dégâts, Baudru de dit qu'après tout sa voisine était encore «ine belle femme».

Sous ses efforts répétés, son col se détacha tout à fait et roula par terre.

- Beurnocio l'col ! Jh'ai dû pardre le bouton. Dit-il.

- S'o y'a qu'thieu o peut s'arranger, répondit Valérie. Jh'ai jhustement ine épingh'ye doub'ye.

Quand elle eut remis son soulier, elle essaya de remettre en place le col du père Baudru. A plusieurs reprises, sa main effleura le visage du père Baudru. Il y avait bien longtemps qu'il n'avait pas côtoyé une femme d'aussi près ! Il tremblait.

- Baudru ! Grouillez don pas tant si vous vl'ez que jh'zou installe coum au faut, dit-elle.

- Amprès avouèr' tant travaillé, vous prenez beun in p'tit verre de thièque chouze, dit-il, en reculant. O nous réchauffra.

Elle n'eut pas le courage de refuser. Une douce torpeur l'envahissait. Elle était troublée par tant de prévenances.

Le « patron » versa un verre de Sève à chacun.

Valérie et Eugène dégustèrent en silence.

Maintenant, ils étaient seuls dans la salle de café.

Baudru passa son bras derrière la Lénigrate.

Elle ne protesta pas. Alors, il se pencha vers elle.



- Attention ! dit-elle en riant, vout' bout d'moustache va m'éborgner...

- Jhe l'cop'rai, si vous v'lez, répliqua-t-il.

- Jh'vous savais pas si galant...

- Et vous si, si agrâlante.

Le père Baudru prit dans sa main le menton de Valérie Lénigrate, approcha son visage.

- Hum ! fit le patron du café qui remontait de la cave.

Et cela leur « copa l'subiet » ...

Norine CHABEURSAT

La Crassouse

O s'pâsset dan l'ancien tem, vour de s'qui qu'neüssiant pâ la gassouyiére ni l'maquillajhe. Coume o diset mon définté grant père : si tu bisét-ine drôlésse, tu risqué p' d'ête polué.. O l'étet daû cent peur cent "bio" ! Mè, vous savet coume mé que "bio" et porpe, o vat poin-ensem'ye. O l'ét pâ teurjhou ragoûtan de s'qui s'met dan l'jhèdrin peur rempiacé l'engrai qui fet poussé lés patate ou lés toumate, à dés moumen o l'étet-otou l'câ peur dés crétyin. Peur n'en v'ni t'à « la Crassouse », l'monde zi-avant douné thieû châtre passqu'o l'avet pâ b'zoin d'la vouère ni d'l'entende peur savouère qu'a l'étet dan lés parajhe ! A vivochet bin chich'men anveuc son paûre vieû dan n'ine p'tite minzon, épi o l'étet pâ dimanche tout lés jhor. Anveuc in coube de mourçâ d'cham, deûx troués bique, in goret, ine trâlê d'lapinasse, d'poule, d'canet, d'peuro ; i manjhiant-à leûs faim, mé pâ maï !

Ine an-né, la vèye d'la fouère de St Jhean, thiète là d'avant la Naû, o l'at deûx gâ qui v'niant daû Péyi Bâ d'leûs pié peur couché t'en ville d'manière à d'éte su piace d'bonne heure l'lend'min. Su lés cot d'cinq heure daû sére, in p'tit-avan soulail couché, o l'at-ine brume qui s'ét l'vé d'in cot ! Ine brume à copé aû coutâ, qu'n'on zi vouéyet pâ à dix mète. V'lâ més deûx gâ qu'étiant peurdu dan la neu qui chéyet-asteure, Peur d'su l'marché, o coumincet-à jh'lé en mînme tem ! Ampré avouére virouné combe de tem, tout d'in cot, i vouéyant-ine p'tit'lumière qui teurleûset-aû loin. O l'étet la chandèle d'ché la Crassouse. Bin vite, i cougnant-aûx câraû, épi i l'aspyiquant leûs câ. Qu'o dit la vèye qu'avet pâ in maûvé fon :

« Jh'sont pâ riche, mè jh'alont quant mînme pâ vous thyté diôr à n'in tem d'mînme. Vous-alet manjhé t'ine boune soupe anveuc nous, o vous réchaûfrat »

Qu'o rajhoute le vieû

« Et vous peûret couché dan la paille dan l'éthiuri anveuc la vache, aû moin vous sret-aû chaû. »

Le lend'min à la peurmière heure, més deûx gâ sont r'peurti ampré avouére r'marcié lés deûx paûre vieû bin coume o faût. En route, o n'en-at-in, qu'i dit :

« A l'avant-été bin-émab'ye thiés deûx peursoune, jh'peuriont p't'éte leûs ajhtë thiéqu' chouse peur lés-armarcié ; jh'avét sonjhé t'à daû sabon peur la vèye, o sret pâ san b'zoin, mè o la vésqurat p't'éte ! »

« Hé si jh'ajheteriont-ine guiace qu'o dit l'aûte. »

« Hâ, thieû, o l'ét-ine boune idé ! »

Aû r'tour, més deûx gâ sont don pâssé t'anveuc leûs cadeaû. O l'avet qu'le vieû ; la Crassouse étet-à douné à manjhé aûx poule. Le paûre vieû démanche l'embalajhe, épi r'gâde la fâmeûse guiace.

« Hô ! qu'i dit,

« Vous peuvet pâ savouére le piési que vous m'faset ! Mé coumen avet vous fet peur teurvê l'pourtret d'mon père à la fouère ! Jh'm'en vât l'caché bin vite avant qu'la Louise r'torne ; a l'émet pâ l'vieû, épi a sret bin capab'ye d'le borjhé. »

I monte dan l'pianché, épi i l' sâre dan n'ine armouère enteur deûx pile de bâlin.

Tout lés jhor, ampré coulâssion, i monte dan l'pianché peur r'gâdé thieû pourtret d'son père. Curieuse coume o l'at pâ, la vèye s'en-ét-aporçu et a l'at

seugu. In cot peurti, à monte bin vite à thièle armouère, à tire la guiace.

« Hâ ! qu'a dit, jh'm'en minfié qu'o l'étet-ine histouère de fumèle, mè qu'à soune âjhe, moune houme èye chouési ine si vilaine créyature, thieû, jh'z'ariét jhamé créyu ! »

Jhustine

Dernière commande de l'année, un couvre pied.

Comme je vous l'ai déjà raconté, lorsque j'étais enfant, le temps semblait s'étirer à l'infini. Pour tromper l'ennui, je rendais souvent visite à ma tante Jeanne. Il n'était jamais certain qu'elle m'ouvre la porte, mais lorsqu'elle le faisait, je savais que j'allais passer un moment agréable, ou du moins riche en apprentissages.

C'était un après-midi de fin août, je savais que ma tante ne serait pas chez elle. Elle avait reçu une commande pour confectionner un couvre-pied. Ce n'était certainement pas un édredon : elle n'en fabriquait plus depuis longtemps. Avec l'arrivée du chauffage central et des radiateurs dans toutes les pièces des maisons, ces lourds édredons étaient devenus obsolètes.

Tout l'été, elle avait profité de ses moments libres pour laver et nettoyer la laine tondue des moutons des voisins, juste après la fin du printemps. Sans cette tonte annuelle, les pauvres bêtes auraient passé l'été enfermées dans un cocon de laine inconfortable. Un mouton non tondue pouvait même finir par ne plus voir, devenant ainsi une proie facile pour les chiens errants. L'un n'empêchant pas l'autre, évidemment.

Pour ce chantier, elle s'installait sous le grand « balet » de la maison des voisins parisiens, repartis à Paris après leurs vacances en Saintonge. Comme chaque année, une fois les citadins partis, ma tante reprenait la gestion de leur maison : elle

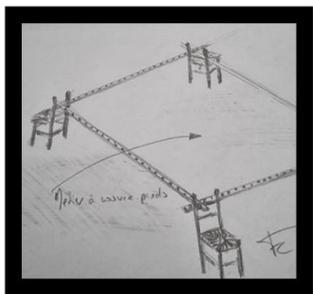


s'occupait des poules, entretenait le jardin et veillait à aérer les pièces pour éviter l'odeur de renfermé. Elle se transformait alors en véritable cheffe d'entreprise, donnant des ordres à tout son personnel — c'est-à-dire à mon oncle, qui devait regretter, déjà, le départ des voisins.

Une semaine plus tôt, mon oncle avait reçu l'ordre de descendre le métier à tisser du grenier, où il dormait depuis des années. Ma tante n'avait plus eu de commande depuis longtemps : ces couvre-lits n'étaient plus à la mode. Chez nous, ma mère avait déjà relégué les édredons au placard et se demandait quoi faire de ses couvre-lits depuis l'arrivée du chauffage central. Elle les trouvait trop lourds, inutiles en été, et cela lui rappelait trop son enfance. Elle disait qu'on ne pouvait pas les laver correctement, que ce n'était qu'un « nid à saletés ».

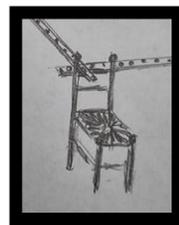


Je relate ici l'anecdote de ma sœur, toujours intrépide lorsqu'on la laissait sans surveillance. Un jour, elle avait lavé les cheveux de sa poupée avec de l'eau de Javel... sur un couvre-pied confectionné par ma tante. Résultat : il était devenu décoloré, taché de partout, ressemblant à un léopard. Ma mère s'était bien gardée d'en parler à tante Jeanne, redoutant ses colères légendaires ...



Sur un ton autoritaire, ma tante lança à mon oncle : — Tu me descendras les quatre chaises et les quatre barres avec les outils pour monter le métier à couvre-pied. Je suis en retard, et je dois en livrer un à la mère Tabaud pour la Saint-Michel. Assure-toi qu'il soit monté à la bonne hauteur, qu'on n'ait pas mal au dos à la fin de la journée. J'aurai aussi besoin de toi pour tendre la toile et pour pointer.

Le lendemain matin, après avoir porté quelques déchets aux poules et ramassé les œufs, mon oncle Camille se mit à l'ouvrage. Vers 10 heures, une fois le métier



installé, il alla chercher la cheffe de chantier pour lui demander son avis avant de fixer l'ensemble. Bien entendu, cela n'allait pas : elle trouvait que le métier n'était pas droit. Rien de grave, il suffisait d'ajouter quelques cales. Mon oncle put terminer l'installation, non sans recevoir encore quelques recommandations. L'après-midi, la toile pourrait être tendue.

Ma tante avait pris soin de laver les deux toiles, celle du dessus et celle du dessous. On ne sait jamais : les tissus d'aujourd'hui ne sont plus ce qu'ils étaient, ils rétrécissent dès les premiers lavages. La mère Tabaud avait choisi deux couleurs différentes : un vieux rose clair et un ton crème. Ce choix ne plaisait pas à ma tante, qui l'avait fait savoir, mais comme c'est la cliente qui paie, elle avait dû s'incliner. Elle préférait les couleurs plus foncées, elle estimait mieux voir son aiguille avec sa vue qui baissait.

Sur le métier, la première toile fut tendue par mon oncle à l'aide de clous de tapissier. Ma tante répartit ensuite la laine de manière uniforme, veillant à ce qu'aucune zone ne soit oubliée. Puis la seconde toile fut posée et cloutée à son tour. Vint alors mon moment préféré : le traçage ...



Il ne fallait surtout pas se tromper ! Une cordelette enduite de craie blanche était tendue entre mon oncle à un bout et ma tante, à l'autre. Il suffisait de la tirer comme un arc, puis de la relâcher d'un coup sec. La trace laissée sur la toile servait de repère aux brodeuses. Reproduire le dessin choisi sur ce qui allait devenir un couvre-pied relevait, pour moi, de la magie. Ma tante était une experte. Mon oncle et moi obéissions sans broncher à ses ordres, et je crois bien que cela nous convenait parfaitement. Ça nous évitait de réfléchir.

Ensuite, s'en suivait sur plusieurs jours, une partie contre la montre avec ce temps qui passe toujours trop vite. Ma tante démarrait très tôt dans la journée rejointe en milieu de matinée par ses plus proches voisines qui venait tantôt lui prêter main forte tantôt voir comment « l'ouvragh' » avançait. Ma tante Louise, elle préférait arriver à la fin de la journée pour réaliser les finitions. C'était une experte en broderie fine. Je n'étais jamais très loin, je « mussais », je prenais le temps d'observer ces petites mains. Il arrivait parfois que l'une ou l'autre se piquait. Elles

riaient de bon cœur en se rappelant les histoires d'antan. Comme celle du pauvre vieux Trijoux à qui elles avaient offert une crêpe à la chandeleur en ayant pris le soin de faire tomber un bout de fil en coton blanc au moment de la cuisson. Et, lui le pauvre, au moment de la dégustation comme pris au piège, ne pouvait plus ouvrir la bouche de peur de perdre son dentier. « Cela lui empêchait d'ouvrir sa goule qui disait des mentr'ries à longueur de soirée ... » disait l'une d'entre elle.

Tout cela remonte à plus de soixante ans. Ces femmes et ces hommes qui ont marqué ces instants précieux pour moi ne sont plus là aujourd'hui, et beaucoup les



ont oubliés. Mais moi, je choisis de ne pas être triste. Ce sont des souvenirs lumineux de mon enfance, remplis de rires, de complicité et d'une infinie tendresse. J'ai conservé un couvre-pied confectionné par ma tante Jeanne. Ce n'était peut-être pas le tout dernier qu'elle ait fait, mais il n'en était pas loin. J'avais choisi un bleu foncé, agrémenté de motifs que ma tante trouvait un peu trop modernes à son goût. (On ne se refait pas)

Bien sûr, je ne l'utilise plus aujourd'hui, mais il m'est impensable de m'en séparer. Il repose dans une malle à souvenirs. De précieux souvenirs qui réchauffent le

cœur, tout comme ce couvre-pied en laine réchauffait mes pieds les soirs d'hiver, au fond de mon lit.

Dominique Porcheron

La mouclade oléronaise, ou les aventures culinaires d'un bagnassou (1), ou deux recettes pour le prix d'une.

Voilà bientôt la « saison des moules », une bonne raison de rappeler cette excellente et traditionnelle recette charentaise.

Il y a fort longtemps que je ne suis allé dans l'île d'Oléron, je ne me déplace plus guère trop loin, ne voulant pas prendre trop de risques en voiture. Pourtant j'y ai passé du temps dans l'île et j'y avais trouvé à m'occuper, dans le nord, comme dans le sud, de la rue des Naufrageurs à Chaucre, à la pointe de Maumusson, en passant par le jardin de la Maison des Déjouqués à Grand village, où j'allais arracher les herbes folles et planter quelque nouveau végétal.

Je ne sais trop d'ailleurs si j'apprécierais les évolutions que j'ai pu observer en regardant il y a quelques jours un reportage qui montrait les vieilles cabanes le long des chenaux, restaurées et transformées en divers commerces et ateliers artisanaux. Mais il faut bien vivre avec son temps... J'aimais bien également me promener et gassouiller dans les chenaux à marée basse, où je récoltais des « roulantes » échappées aux ostréiculteurs, parfois avec leur tranchante dentelle. J'y glanais aussi quelques moules, parfois un crabe, quelques « jhambes » ou quelques bigorneaux.

J'avais toujours plaisir à rencontrer une « mémé » à Dominot', comme certains disent, qui ne s'exprimait que dans le parler de l'île, et c'était plaisir de l'écouter.

Elle m'a donné parfois des recettes de la cuisine locale, comme sa soupe de poisson au « touil » (2) et son ragoût de jhambes (3), mais la meilleure est certainement sa mouclade, que je prépare toujours en la suivant à la lettre.

Recette du ragoût de jhambes : on fait revenir un ou deux oignons avec le corps gras qui vous convient, puis on ajoute les jhambes, bien lavées, très peu de sel, poivre, 2 ou 3 pommes de terre en quartier, 3 ou quatre gousses d'ail en chemise (qui une fois écrasées avec les pommes de terre enrichiront la préparation) une feuille de laurier. On recouvre d'eau. Quand notre préparation a « pris le bouil » on baisse le feu et on laisse mijoter doucement. Quand les pommes de terre sont cuites, c'est bon à servir, agrémenté de quelques brins de persil haché.

La mouclade comme à Dominot' D'abord, se procurer des moules ; sans mégoter il en faut bien au moins un litre par personne. Une fois les « tus » enlevés, (tus = coquilles, vient peut-être de détritrus) il ne reste pas grand-chose !

Je ne sais si cette coutume existe encore, mais à cette époque les commerçants ne s'ennuyaient pas à transporter et régler une balance, ils employaient pour évaluer la quantité de leur marchandise, une mesure en fer blanc étamé, comme celle des laitières, et comme on pouvait en voir dans le compendium métrique que possédait toute école primaire qui se respectait.

Le service de la Répression des Fraudes ou quelque administration technocratique a-t-elle interdit cette pratique, et remis bon ordre en supprimant cette gabegie ancestrale et passiste ?

J'avais trouvé un marchand de moules, du côté de Saint Pierre (et également l'indispensable « vin bian » à la Coopérative pour accompagner).

Mon fournisseur passait rapidement les coquillages dans une machine à éplucher les patates, évitant au client la corvée d'enlever byssus et balanes. Ne restait plus qu'à les frotter avec une poignée de gros sel et les rincer à l'eau claire.

Premier acte, faire ouvrir les moules dans une grande casserole, avec feuille de laurier, thym, sarriette, ail etc., tout le monde connaît ! Il n'est pas interdit d'ajouter deux ou trois échalotes hachées, un petit verre de blanc et une cuillerée d'huile.

Ensuite, on ouvre les coquilles, on en arrache une valve et on dispose dans un plat la coquille qui contient la bête. Ça, c'est enfantin.

Il faut alors passer à la phase sérieuse de l'opération, la préparation de la sauce, et là, certainement les avis divergent.



Premier dilemme, la recette commençant par la confection d'une sorte de béchamel, il faut donc employer un corps gras. Mon quart de « croquantise » du Périgord, fidèle à la devise, va me faire rejeter d'emblée le beurre : « Sans Beurre et sans Reproche », mais également par souci diététique, le beurre, surtout quand il est cuit, contient de mauvais acides gras saturés. Beurq !

Ma préférence va donc aller vers une huile végétale, colza, tournesol, arachide, peut être olive, qui contient une foule d'omégas, tous meilleurs les uns que les autres pour la santé.

Oméga, oh, mes gars, dirais-je, paraphrasant Goulebenèze (Hérodiade).

Donc, dans une autre casserole, je vais verser un filet d'huile, ... ou une noix de beurre (foin des diététiciens pisse froid et leurs préceptes de Carême). On chauffe tout doucement et on met à réchauffer, à peine blondir, deux trois gousses d'ail hachées menu. Encore un choix à faire, si c'était possible. L'idéal serait d'ajouter alors une belle tasse de mie de pain bien « misee », de la mie de ces gros pains comme on n'en trouve plus guère. La mie élastique et mollassonne des pains « à la mode » ne risque de produire qu'une espèce de colle informe.

Alors, faute de mieux, on va simplement ajouter une cuillère de farine, touiller rapidement et verser avec précaution, toujours à feu doux le jus de cuisson, bref,

on monte une sorte de béchamel, le jus des moules remplaçant le lait. Il faut s'arrêter à temps pour que la sauce ne soit pas trop liquide, mais assez pour bien



envelopper les moules. C'est le moment délicat.

Bien sûr, inutile de saler, par contre un tour de moulin à poivre sera le bienvenu. Un iconoclaste va ajouter une grosse cuillerée de crème fraîche. Un raffiné parfumer d'un jus de citron, un nanti d'une pincée de safran.

Il reste alors à verser cette préparation bien chaude sur les moules et à rameuter les convives. Ce mets n'est pas recommandé pour un repas de cérémonie : la serviette autour du cou, on prend chaque coquille entre deux doigts et on « suppe ». Ce n'est pas très élégant, pas plus que des chinois mangeant leur soupe au spaghetti, qui au demeurant semble délicieuse. (4) Mais on en sort quand même moins « jabrou » qu'après la dégustation d'une éclade !

Dans la confection de l'éclade il y a d'ailleurs des tricheurs qui protègent les moules, et par conséquent les consommateurs, en les recouvrant de feuilles de figuier. Il paraît que ça donne un petit goût spécial, mais « ce n'est pas de jeu » et peu conforme il semble, aux traditions locales. Maintenant une grave question éthique se pose : cette recette de mouclade, est ce qu'elle respecte les traditions « lotentiques » oléronaises, comme aurait dit Gallinette ? (5)

La réponse consistera à dire : « Si o vous pllaît, si vous zou trouvez bon, c'est qu'ol' est la meilloure ».

(1) *Baignassou* : Terme un peu péjoratif et familier employé par les anciens résidents « historiques » et permanents des îles, qui n'auraient pas eu l'idée saugrenue de se jeter à la mer en petite tenue, ou de se faire « grâler la piâ au souleil » dans le même appareil. Il servait à désigner les vacanciers et touristes venus du continent. J'ai même entendu dire (sans doute une simple plaisanterie à ne pas prendre au sérieux ?) que certains habitants craignaient, à cause du poids des trop nombreux touristes, que l'île ne s'enfonçât dans la mer. Sans qu'il y ait relation de cause à effet, les graves dommages provoqués par marées et tempêtes, qui ruinent le trait de côte, confirment en partie leurs craintes.

(2) *Touil* : espèce de chien de mer, un petit squalo local.

(3) *Jhambes* : patelles ou chapeaux chinois.

(4) *Un souvenir d'enfance* : à la maison, on préparait généralement les moules en les faisant simplement ouvrir avec une gousse d'ail hachée menu et quelques herbes aromatiques. La casserole posée au milieu de la table, chacun se servait, et décortiquait ses moules que l'on consommait avec une vinaigrette aromatisée d'une « râpade » d'ail. Quand toutes les moules avaient été mangées, chacun se munissait d'une valve, la plus grosse possible, et puisait dans le jus de cuisson resté au fond de la casserole, puis « supait » sa coquille.

5) *Personnage des romans de Marcel Pagnol* « Jean de Florette » et « Manon des Sources » à qui son voisin, « néo rural », lui a déclaré qu'il veut entreprendre des cultures traditionnelles et des lotentiques. »

Vie de la Terre – Un voyage à travers le temps et la terre

En 1998, M. Boucher, ancien exploitant de carrière passionné par la géologie, a eu l'idée de créer une présentation unique pour faire découvrir les richesses géologiques de notre région. Grâce à sa connaissance approfondie du terrain, il a su mettre en lumière les différentes couches géologiques visibles dans nos carrières locales. M. Boucher était également un ami de l'archéologue Bernard Dubigny qui a découvert en 1979 et mis au jour les restes de "Pierrette", la femme néandertalienne à l'origine de la création en mai 2005 du Paléosite de Saint-Césaire. Le musée, devenu municipal, est situé dans le petit village des Bujoliers, limitrophe du village voisin de Saint-Bris-des-Bois au nord de Saint-Césaire.

La géologie racontée par le musée - Le musée présente les strates géologiques qui composent notre sol, chacune ayant joué un rôle dans l'histoire locale : l'argile : utilisée autrefois par les Bujoliers pour fabriquer les fameux "bujours" et autres terres cuites.

Le Santonien : un calcaire léger, présent dans les sols viticoles. Sa légère acidité a contribué à la classification des crus du cognac selon leur terroir. On retrouve aussi ce calcaire autour de Saintes, notamment visible lors des travaux des rocadés vers Royan.

Le Cognacien supérieur : exploité pour produire de la chaux et des moellons, il a servi à la construction et à l'entretien des chemins.

Le Cognacien inférieur : utilisé dans la fabrication des bouteilles, notamment pour le cognac.

Le Turonien : pierre de construction par excellence, il a été largement utilisé pour bâtir nos églises et bâtiments. De nombreuses carrières, comme celle de Saint-Sauvant, en témoignent. Le sable issu de cette couche a également été exploité par Saint-Gobain à Cognac pour les verreries.



Les dessins de Mme Claveau et de M. Boucher enrichissent la visite, rendant cette exploration encore plus vivante.

La Préhistoire : aux origines de l'humanité. La section préhistorique du musée nous plonge dans une aventure fascinante, depuis les premiers outils en silex jusqu'aux débuts de l'écriture. L'homme, mammifère parmi d'autres, partage un ancêtre commun avec les singes, mais son évolution est unique. Les paléontologues et historiens nous retracent les grandes étapes de cette transformation, appelée hominisation.



Contrairement à une idée reçue, l'homme préhistorique n'a jamais côtoyé les dinosaures. Mais grâce à son intelligence, il a su s'adapter et conquérir tous les milieux de la planète.

« L'homme, armé de sa seule intelligence, n'a plus été arrêté dans sa conquête du monde. »

— L.R. Nougier, Professeur émérite d'archéologie, Université de Toulouse

La préhistoire telle qu'elle est présentée ensuite est un vaste domaine et une aventure qui commence avec les premiers silex taillés par la main de l'homme et s'achève là où débute l'histoire avec les premières traces d'écriture. L'homme fait partie des êtres vivants du monde animal, des mammifères. Sans doute a-t-il un ancêtre commun avec les singes mais son évolution est unique. Et l'auteur de ces lignes expose clairement les étapes de cette hominisation que décrivent pour nous paléontologistes et historiens. Certes l'homme de la préhistoire les n'a jamais connus ni combattus les dinosaures. Mais armé de sa seule intelligence, rien ne l'arrêtera plus à la conquête de la planète. L.R Nougier - Professeur Emérite d'archéologie de l'Université de Toulouse



Un musée, une mission : raconter l'histoire de la Terre



Croquis de Mme Claveau

Le Musée des Bujoliers est bien plus qu'un lieu d'exposition : c'est une passerelle entre la science et le grand public. Grâce à Mme Claveau, professeure de sciences de la vie et de la Terre à Poitiers, et à M. Boucher, ancien maire et président de l'association, les panneaux et schémas pédagogiques permettent à chacun de mieux comprendre l'histoire de notre planète.

La Terre s'est formée il y a plus de 4,5 milliards d'années. Les

premiers êtres vivants sont apparus dans les océans, qui couvrent 70 % de la surface du globe. Peu à peu, certaines espèces marines, comme les amphibiens, ont commencé à sortir de l'eau pour se reproduire sur la terre ferme.

Il y a environ 200 millions d'années débute l'ère secondaire, aussi appelée l'âge des reptiles, marquée par l'apparition des dinosaures. Ces géants ont disparu il y a environ 70 millions d'années.

Certains poissons ont vu leurs nageoires évoluer en membres leur permettant de se déplacer sur la terre. C'est ainsi que, des millions d'années plus tard, apparaissent les primates, dont nous faisons partie. Nous sommes les seuls à marcher constamment debout, à vivre dans toutes les régions chaudes du globe et à nous adapter à tous les climats

Noël MAIXANT

KETOUKOLE 95

Réponse numéro 94



En un premier temps, écrit de Jean Jacques Bonnin Angoulême 16.

« J'ai l'impression que dans ce nouveau Boutillon, notre ami Jhoël nous a tendu comme un piège. J'ai de la peine à imaginer qu'il ait photographié cet engin dans sa gosserie ou dans le chai des voisins. Ça ne m'a pas non plus rappelé un objet que j'aurais déjà vu et, sans tout savoir et tout connaître, comme déclare ce personnage savant de l'Île Mystérieuse de Jules Verne : « On

pourrait écrire des livres avec ce que je sais, mais encore bien davantage avec ce que je ne sais pas », ça ne me disait rien. Donc, ça me disait quand même quelque chose, mais quelque chose d'étranger. Au premier abord, juste un coup d'œil plus que sommaire, un appareil pour boucher les bouteilles. Mais au deuxième abord, ça ne tenait pas : des manivelles rappelant un « virebrequin » avec une sorte de mandrin primitif, des arceaux permettant des réglages.

Ça m'a décidé à aller chercher sur le net et j'ai demandé l'aide de mon épouse qui sait « investiguer » bien mieux que moi. Et grâce à nos efforts conjugués, elle à l'informatique et moi à la technique, nous avons trouvé ! Il s'agit d'une (les noms peuvent varier) Barn Beam Boring Machine, ou simplement Boring machine, que l'on peut se procurer aisément sur E Bay par exemple. (Compter entre 100 et 900 \$ ou plus, selon l'état).

Maintenant, à quoi ça sert, ce machin ?

Le « vélo » de charpentier

Cette espèce très particulière de chignole est appelée « vélo » sans doute à cause de la double manivelle et de la position assise pour « pédaler » avec les deux mains. Ce curieux instrument servait à creuser les mortaises dans les poutres en place. Une crémaillère escamotable permettait de ressortir la mèche en pédalant à rebours.



Barn Beam Boring Machine ou Boring machine ou Beam drill (littéralement : machine à faire des trous dans les poutres). C'est un outil de charpentier surtout utilisé en Amérique du Nord (USA et Canada) où exercent des charpentiers habiles et expérimentés, et où les constructions en bois sont très nombreuses (Ma cabane au Canada). L'outil est aussi un peu connu en France sous le nom de perceuse à colonne à manivelle ou encore le très pittoresque : vélo de charpentier.

Cet outil, avec ses systèmes de réglage d'angle, doit permettre des travaux particulièrement précis, en particulier forer avec précision les trous pour les

chevilles d'assemblage (Faut que ça patte, comme on dit chez nous !), ou la préparation des mortaises qu'il reste à terminer à la bisaigne ou au ciseau (il existe maintenant de l'outillage plus moderne pour ce genre d'opérations).

Quelques sites intéressants à consulter : <https://youtu.be/fEp9Bk2LqMw> ou

https://youtu.be/la_U4dKsZK0 ou <https://youtu.be/O2-uXdH6dig>

Jean Jacques Bonnin Angoulême 16, NDLR : fidèle au Kétoukolé et contributeur, une fois de plus nous a gâté avec la réponse qui précède et qui de par son titre "Barn Bean boring machine" sent l'encyclopédie anglaise.

Dans la définition qui suit trouvée, sur un site outils anciens art populaire, le Kétoukolé devient alors en français un simple "Vélo de charpentier". Ces tarières ne sont pas propres au métier de charpentier.

D'autres modèles, parfois de taille plus importante, sont présentés pour le métier de charron. On retrouve, par contre, des modèles légèrement différents par la taille ou le taillant chez le charpentier de marine. Plus récemment, le charpentier a utilisé

des mèches fixées dans un vilebrequin ou une chignole, ou encore dans un porte-tarière mécanique : "Cet appareil se compose d'un arbre porte-mèche actionné par deux pignons d'angle avec 2 manivelles, monté à glissière sur un cadre en chêne avec armature en fer. Ce bâti, articulé sur 2 demi-cercles, peut prendre toutes les inclinaisons et permet de percer à n'importe quel angle. Ce porte - tarière est extrêmement simple, robuste, facile à transporter. Il fait un travail plus rapide et peut percer tous les chevrons et poutres de n'importe quelle grosseur." Prix : 37,50 francs.

D'après le Catalogue de la Manufacture Française d'Armes et de Cycles de Saint Etienne, année 1910 (Editions du Pécari 2003). "Cette espèce de chignole est appelé « vélo », sans doute à cause de la double manivelle et de la position assise pour "pédaler" avec les deux mains. Ce curieux instrument servait à creuser les mortaises dans les poutres en place. Une crémaillère permettait de ressortir la mèche en pédalant à rebours", d'après J.F. Robert.

"Cet outil servait aussi à percer les trous des chevilles avant la mise en place des poutres, celles-ci étant assemblées à blanc sur une épure tracée au bleu sur le sol avant démontage pour transport sur le chantier, remontage au sol et levage.", d'après un commentaire de Debokopo, dans le forum des outils anciens.

Plusieurs autres ami(e)s lecteurs du Boutillon, malgré sa rareté ont également identifiés un vélo de charpentier parmi lesquels Geraldine Desrentes conseillère municipale à Saint Bris des Bois 17, Daniel Lemonnier au Grand Quevilly 76, Claude Moulineau de Montpellier 34, et Jean Claude Turpain de Voreppe 38

JOEL LAMIRAUD

KETOUKOLE 95 – A quoi peut servir cet objet en bois, et comment s'appelle-t-il ?



Curiosités dans les registres paroissiaux et d'état-civil – Extrait du Boutillon numéro 30

Pierrette Rodriguez, du Cercle généalogique de Saintonge, a relevé des événements intéressants dans les registres paroissiaux et d'état-civil. Ces événements permettent de comprendre les réalités de la vie quotidienne dans l'ancien temps.

À Écoyeux, à qui est cet enfant ?

Le 20 novembre 1664, un enfant a été baptisé par le curé d'Écoyeux. Cet enfant appartenait à Madeleine Giraud, paroissienne de St Hilaire de Villefranche, qui a accouché dans la présente paroisse. Elle a fait porter l'enfant à Estienne Poupelain, qu'elle assure être le père. Cependant, Poupelain, paroissien de St Hilaire, prenant l'accusation de Giraud pour une calomnie, a fait retourner l'enfant à la maison de Jacques Giraud, frère de Madeleine, estimant qu'elle devait y être. Sinon, l'enfant serait demeuré « exposé », et en danger de mort.

Détails Informations : Date du 20 novembre 1664 – Enfant René – Parrain (René Bouyer) – Marraine (Marie Mauraud).

En l'absence de juge, et pour la « sûreté du salut de l'enfant exposé », il fut enjoint au premier paroissien par moi requis, de le porter à l'église pour y être baptisé. Suite de quoi, il fut remis dans les mains de Jacques Giraud, son oncle.

L'histoire ne dit pas si durant tous ces événements, indispensables au salut de son âme, on a pensé au salut de son corps en le nourrissant !

À Écoyeux, un enfant trouvé dans son lit !

Aujourd'hui, 22 nivôse an 5 de la République Française une et indivisible, sur les 2 heures du soir, par devant Mathieu Dorat, agent municipal de la commune d'Écoyeux, est comparu le citoyen Élizée Rouhault, propriétaire. Il a déclaré que le 17 du mois, sur les 7 heures du matin, la porte de sa maison étant ouverte, il fut déposé sur son lit un enfant mâle nouveau-né, ayant tout au plus 5 ou 6 heures de naissance.

Détails Informations : Date du 22 nivôse an 5 - 2 heures du soir - Agent municipal (Mathieu Dorat) – Propriétaire (Élizée Rouhault).

Selon la loi de septembre 1792, il a requis notre transport dans sa demeure aux fins de constater l'état de l'enfant sus-déclaré, et a signé. À l'instant, je me suis transporté, accompagné du sieur Lutaud, secrétaire, et de Pierre Lutaud, cultivateur de la commune d'Écoyeux, où j'ai fait la rencontre d'un enfant mâle qui m'a paru être de l'âge de 5 ou 6 heures, revêtu de mauvais langerons, et couvert de mauvais haillons, sans aucune « remarques ». *Le citoyen Rouhault n'a-t-il rien à se reprocher ? Ne serait-il pas le père de cet enfant ?*

À Néré, une épouse complaisante !

Le 4 juillet 1656, l'épouse du sieur Billier, Gabrielle André, vient faire baptiser une fille de 6 mois, que son mari a eu avec Françoise Geoffroy, une paroissienne de Néré. On la prénomme Gabrielle, et elle en est la marraine !

Détails Informations : Date du 4 juillet 1656 – Épouse (Gabrielle André) – Père (Sieur Billier) - Mère biologique (Françoise Geoffroy)

Ce n'est pas de la charité chrétienne, ça ?

La Révolution de 1789 vue de Chérac, par le curé Delaroche

L'année 1789 est mémorable par les événements qui sont arrivés en France. La tenue des États Généraux a été la régénération de l'Empire Français ; cette révolution a fait sortir du royaume presque tous les princes, le comte d'Artois, frère du Roy, le Prince de Conti, le Duc d'Orléans, des seigneurs et une infinité de personnes fortunées.

Détails Informations – Année 1789 – Événements des États Généraux, Révolution Française

Personnages clés : Comte d'Artois, Prince de Conti, Duc d'Orléans. La populace de Paris a pris les armes. La Bastille, château où étaient détenus les prisonniers d'état, a été pris par les citoyens de Paris, rasé de fond en comble ; le Gouverneur, nommé M. De Launay, a été pendu sur le champ, avec le Major de la place. Le Prévost des marchands a subi le même sort, ainsi que l'Intendant de Paris. Tous les citoyens du

royaume, les prêtres, les religieux, et généralement, tous ont pris des cocardes couleur rouge, blanc, bleu.

L'annonce de brigands a mis l'épouvante dans toutes les villes et campagnes. Tous les citoyens ont pris les armes pour se défendre contre des ennemis qui n'ont existé qu'en idée, surtout en province. On en voulait particulièrement aux prêtres et aux gentilshommes ; quelques châteaux ont été incendiés. La milice nationale s'est établie dans toutes les villes, bourgs et paroisses.

La populace de Paris est allée à Versailles avec du canon, ont tué des gardes du corps ; la milice nationale de Versailles a enfin arrêté les événements fâcheux qui seraient arrivés. Le Roy s'est rendu à Paris, et l'assemblée des États Généraux qui se tenait à Versailles a été obligée de se rendre aussi à Paris.

Des comités ont été établis dans toutes les villes, et paroisses. Celui de Chérac était composé d'un président, dix commissaires, un greffier, un secrétaire ; tous les décrets de l'Assemblée Nationale sanctionnée par le Roy ont été envoyés à tous les comités, pour les enregistrer et faire loy.

Dans le royaume, il y a eu plusieurs cabalistes ; il suffisait d'être prêtre ou noble pour être suspect, quoi que le clergé et la noblesse se soient comportés avec toute la déférence qu'on pouvait exiger ; ils ont renoncé à tous leurs privilèges pécuniaires.

Plusieurs curés ont éprouvé bien des mortifications de mauvais sujets ; Chérac n'en a pas été excepté ; néanmoins, le curé, malgré les cabales, a été élu Président du Comité. L'année 1790 ne sera pas moins remarquable par la suite des événements. La liberté de la presse a été telle qu'on s'est permis de débiter des horreurs sur tout ce qu'il y a de grand dans le royaume, sans aucune déférence pour la famille Royale.

L'hiver a été cruel ; les grains ensemencés de premier ont gelé ; une partie des vignes de gelées et le peu de vin que l'on a ramassé n'a rien valu, ni pour boire ni pour la chaudière : de sorte qu'il a fallu jusqu'à 12 barriques pour en faire une d'eau de vie.

Pierrette Rodriguez

Le coin des fines goules

La galette Charentaise façon Grand-mère Yvonne

Toute bonne recette commence par une sélection de bon produit. Ici, sans une qualité de beurre supérieur, une qualité d'œuf extra-frais et une farine de piètre mouture : pas de bonne galette. Alors, prenez grand soin à la sélection de vos produits.



Ingrédients de la recette :

- 250 grammes de beurre de Poitou-Charentes
- 3 œufs entiers
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 300 grammes de sucre semoule

- 500 grammes de farine

- Badigeon avec du lait ou un jaune d'œuf délayé avec de l'eau

Recette : allumer le four à 220 °C. Dans un grand saladier mettre la farine, la levure et les œufs entiers. Ajouter le beurre juste à température ambiante (ni trop dur, ni trop mou), malaxer le tout mais pas trop. Ajouter le sel. Finir de malaxer jusqu'à obtenir une pâte en forme de boule. Pour s'aider, on peut ajouter un peu de farine si nécessaire.

Ensuite, beurrer une tôle (ou moule à tarte) ajouter la pâte et étaler à la main afin de garnir le moule. Le moule doit être équitablement rempli. Passer un peu de lait à la surface à l'aide d'un pinceau ou à la main. A l'aide d'une fourchette, réaliser quelques croisillons. Enfourner à four très chaud, 10 mn environ, c'est-à-dire jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée en surface. Dans la recette de ma grand-

mère, il n'y avait pas d'angélique. Elle pouvait ajouter quelques gouttes de Cognac au moment du pétrissage.

Bon appétit les amis !

Dominique PORCHERON

INFORMATIONS ET SPECTACLES

Pour participer au Pique-nique du Boutillon le 30 août à Nantillé (17), rien de plus facile. Amener votre Boutillon (plein de préférence), une assiette, des couverts, un verre et de quoi à boire. **Prévenez de votre arrivée pour 12 heures en contactant la rédaction** à l'adresse mail suivante : bonsoirsaintonge@gmail.com

Pique-nique du Boutillon des Charentes
Samedi 30 août 2025
Nantillé
Deuxième édition

Le pique-nique du Boutillon des Charentes, c'est un moment de convivialité et de bons moments à partager ensemble. C'est aussi l'occasion de rencontres entre les amis du Boutillon et les patoisants saintongeais. Pensez à noter cette date à votre agenda.



La Saintongaise – Une journée 100% culture et traditions !

📍 Salle Aliénor d'Aquitaine, Place de l'Hôtel de Ville & Chapelle des Bénédictines

🎫 Entrée : 3 € (gratuit -12 ans)

Venez célébrer la richesse vivante de la Saintonge !

Plus de 30 exposants, des animations musicales, des danses, des contes, une expo patrimoniale, un banquet festif... et surtout, un spectacle haut en couleur avec nos patoisants vedettes !

👤 **À ne pas manquer :**

- **La Nine et La Mounette**, ambassadrices du patois charentais, entre humour, tendresse et souvenirs d'antan.
- **Mathieu Touzot** rend hommage à **Goulebenéze** en chansons.
- **Les Batégails de Saintonge**, danses et traditions.
- **La compagnie Qu'étou Qu'olé**, scénettes et chants patoisants.
- Histoires malicieuses de Goulebenéze, Simounet et autres conteurs d'ici.
- Spectacle de clown pour petits et grands.

📧 Expo gratuite à la Chapelle des Bénédictines :

Costumes, coiffes, maquettes, outils anciens, patrimoine local, généalogie, ethnologie... Un vrai voyage dans le temps !

🍷 **Banquet traditionnel en soirée, animé par les artistes.**

🍷 Buvette & food truck sur place (huîtres, spécialités locales, limonade artisanale...).

👉 Infos & programme complet : lasaintongaise.org

Organisé par le Lions Club de Saint-Jean-d'Angély

Au profit d'actions pour la vue, avec le soutien de la Ville.



« Goulebenéze dans tous ses états » – Une célébration théâtrale pleine de verve et d’humanité

Le 2 juillet 2025 à 21h00, Chez Papy à Saintes, la comédienne **Sophie Borgeaud** nous invite à un voyage théâtral vibrant à travers les

chroniques savoureuses de Marc Henri Évariste Poitevin, plus connu sous le nom de Goulebenéze, né à Burie en 1877.



À l’occasion de l’anniversaire de ce barde charentais au regard affûté sur son époque, **Sophie Borgeaud** propose une lecture théâtralisée intitulée « Goulebenéze dans tous ses états », un florilège de textes écrits en français entre 1921 et 1952. Ces chroniques, à la fois drôles, poétiques et profondément humaines, résonnent avec une actualité troublante. « J’ai été immédiatement frappée par la dynamique, la saveur, la poésie et le comique de son écriture », confie Sophie Borgeaud. « Ses personnages sont truculents, ses thèmes universels, et sa langue d’une richesse rare. » Installée à Saintes depuis 2000, cette artiste complète – comédienne, chanteuse et formatrice – a découvert l’œuvre de Goulebenéze grâce à une commande pour la Nuit des Musées 2024. Ce fut une révélation. Depuis, elle s’est lancée dans une exploration passionnée de ses textes, avec l’envie de les faire vivre sur scène et de les partager avec le plus grand nombre.

Ce spectacle est bien plus qu’une lecture : c’est une plongée vivante et incarnée dans l’univers d’un auteur trop peu connu, un hommage vibrant à son humour, sa finesse d’observation et son humanité.

Rendez-vous le mercredi 2 juillet à 21h

Chez Papy – 3 rue des Messageries, Saintes

Réservation conseillée au 06 20 84 01 37



Un hommage musical et théâtral à Goulebenéze – entre rires, patois et émotion

Samedi 27 septembre 2025 à 20h30, l’Espace Saintonge de Rouffiac accueillera un spectacle unique en son genre : « Le Docteur Jean invite Cadet Bitouna Goulebenéze ». Ce spectacle musical de 1h30, à la fois authentique, théâtral et patoisant, nous plonge dans l’univers enchanteur de la Saintonge d’autrefois, à travers les textes savoureux du célèbre barde Goulebenéze. Sur scène, un trio complice et passionné :

Le Fî à Feurnand, conteur et patoisant au verbe haut en couleur, **Mathieu Touzot**, musicien et chanteur, fin connaisseur du répertoire de Goulebenéze, **Ludovic Buillit**, pianiste talentueux, qui accompagne les chanteurs au piano et en public.

Ensemble, ils redonnent vie à des perles oubliées comme « Le Boutillon d’Arnestine », « Le r’pas d’goret », ou encore « Le temps de vendange », dans une ambiance chaleureuse et pleine d’humour et de poésie.

Tarif : 12 € (gratuit pour les moins de 10 ans)

Réservations avant le 27/09 à 12h00 : 06 22 87 03 11 / 07 88 87 88 17

Un événement organisé par l’Association Docteur Jean et Rouffiac Patrimoine, pour faire vivre la mémoire d’un auteur incontournable et transmettre aux nouvelles générations la richesse du patrimoine linguistique et culturel de la Saintonge

ROUFFIAC 27 SEPTEMBRE 2025 20H30
2 Allée de l'école - Espace Saintonge
LE DOCTEUR JEAN
LA MERINE A NASTASIE
INVITE
CADET BITOUNA
GOULEBENEZE
1 H 30 de Spectacle Musical
AUTHENTICITE-PATOISANT-THEATRALITE ET HUMOUR-
UNIVERS ENCHANTEUR DE LA SAINTONGE D'AUTREFOIS
AVEC CET "HOMMAGE A GOULEBENEZE"
TARIF 12 E
Gratuit -10ans
Mathieu TOUZOT, Le Fî à Feurnand, Ludovic BUILLET
RESERVATIONS: (avant le 27/09/2025 -12H)
AU : 06 22 87 03 11 et 07 88 87 88 17
RESERVATION SECURISEE PAR INTERNET
AVEC LE QR CODE HELLO ASSO >> CI-CONTRE>>>
ASSOCIATION DOCTEUR JEAN-ROUFFIAC PATRIMOINE



La Mérine à Nastasie : un trésor du théâtre saintongeais projeté à Rouffiac

Rouffiac – 18 et 19 octobre 2025

C'est un moment rare et profondément émouvant que propose l'Espace Saintonge de Rouffiac : la **projection cinématographique de La Mérine à Nastasie**, pièce emblématique du théâtre en patois saintongeais, filmée en 1995 à Haimps.

Cette œuvre, adaptée de l'écriture savoureuse du Docteur Jean, avait été portée à la scène par une troupe de bénévoles de Haimps, sous l'impulsion d'un homme visionnaire : Fernand Porcheron. Véritable moteur du projet, il avait su fédérer tout un village autour de cette aventure théâtrale, mêlant humour, tradition et amour du patois. La pièce n'avait jamais été rejouée depuis. Mais grâce à la numérisation du film VHS original par Christian Blin, petit-fils du Docteur Jean, ce patrimoine vivant peut aujourd'hui être redécouvert dans toute sa richesse. **Christian Blin sera d'ailleurs présent lors des deux projections, pour partager souvenirs et anecdotes autour de cette œuvre unique.**

« Tout le monde aura reconnu la filiation : Fernand Porcheron était le père du Fî à Feurand. Et c'est bien dans cette lignée de transmission que s'inscrit cette rediffusion. »

Deux séances exceptionnelles : Samedi 18 octobre à 20h30 et Dimanche 19 octobre à 15h00 à l'Espace Saintonge – Rouffiac. Tarif : 15 € – avec entracte

Réservations indispensables : par téléphone 06 22 87 03 11 / 07 88 87 88 17

Avec ses décors soignés, ses dialogues en patois, et l'énergie sincère de comédiens amateurs passionnés, La Mérine à Nastasie est bien plus qu'un film : c'est un témoignage vivant de la culture saintongaise, un hommage à la mémoire collective, et un clin d'œil affectueux à ceux qui ont fait vibrer les planches il y a 30 ns. **Un rendez-vous à ne pas manquer pour tous les amoureux de la Saintonge, de son parler, de son théâtre... et de ses belles histoires humaines**

3H DE CINEMA **ROUFFIAC**

2 ALLÉE DE L'ÉCOLE ESPACE SAINTONGE

18 **OCTOBRE 2025** **19**

20H30 **LA MERINE** 15H

A NASTASIE

ADAPTATION CINEMA DE L'ŒUVRE DU DOCTEUR JEAN

PIECE THEATRALE
PATOIS SAINTONGEAIS ORIGINAL **Athanase Jean**

Enregistrement sur scène avec les Acteurs de la Troupe de HAIMPS (1995)

VENEZ REVIVRE LA SAINTONGE D'AUTREFOIS AVEC CETTE PIECE THEATRALE PATOISANTE NEE A ROUFFIAC EN 1902 ET SES 800 REPRESENTATIONS

TARIF 15 E 1 ENTRACTE

UNIQUEMENT SUR RESERVATION:
AU :06 22 87 03 11 et 07 88 87 88 17

RESERVATION SECURISEE PAR INTERNET
AVEC LE QR CODE HELLO_ASSO >>>>>>>

ASSOCIATION DOCTEUR JEAN ;ROUFFIAC PATRIMOINE

DESSINS DE LUCAZEAU



Le Boutillon des Charentes

Rédacteur en chef : Dominique Porcheron (Le Fî à Feurnand) - bonsoirsaintonge@gmail.com

Webmaster : Benjamin Péronneau (Le fî à Piârre) - peronneaubenjamin@outlook.fr

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

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