

LE BOUTILLON DES CHARENTES

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

EDITORIAL

Dominique PORCHERON

Dimanche 21 septembre 2025

Chères lectrices et chers lecteurs,

L'automne s'installe doucement, apportant dans ses valises les souvenirs encore tièdes de l'été : des vacances à Port-des-Barques, des mariages d'autrefois en Aunis, Angoumois et Saintonge, et ce célèbre élixir doré que l'on nomme ici avec fierté, Cognac. C'est une saison de contrastes, faite de nouveaux semis et de dernières récoltes, où les instants de joie côtoient les défis du quotidien — à l'image de nos vies, toujours en mouvement. Dans ce numéro, vous découvrirez des hommages, un brin de poésie, un charmant village charentais, des théâtres vivants, une étonnante créature : le lapin-chèvre, des recettes savoureuses et des récits locaux qui nous rappellent la richesse de notre histoire, la beauté de notre langue d'avant le français, et la singularité de notre territoire. Un patrimoine culturel à la fois intime et universel. En ces temps incertains, prenons le soin de savourer chaque instant du présent. Apprenons à goûter aux plaisirs simples et célébrons ensemble la diversité qui nous unit. Il est encore possible de redécouvrir qui nous sommes, d'où nous venons, et vers où nous souhaitons aller vraiment. Il est temps de choisir son chemin.

Bonne route à toutes et à tous sur ce Boutillon de septembre ! L'équipe du Boutillon des Charentes



Table des matières

1709 – Un souffle d’air froid	3
LE COIN DES POETES.....	4
Hommage à Jacqueline Forestier	7
Réunion enchantée - les 100 ans d’Ulysse Dubois	8
Drôlesse	9
SAINTONGE QUE J’AIME.....	10
LA VIGNE	11
Le DICO à BUZOT	12
Le lapin chèvre de Saintonge	14
Les charades de Chacha.....	15
Le coin des fines Goules.....	15
SIGOGNE, un village saintonguais tout en discrétion	16
Le cognac : Élixir des Charentes entre tradition et rayonnement mondial.....	18
La valse du Cougnat.....	19
Petit essai d’invocation au Cognac.....	20
Mariages à la mode de chez nous	20
On se marie à Saint-Chafouin (avant dernier épisode)	25
Souvenirs de Gourvillette	29
Année 1966 – Avec Roland et Suzanne à Port-de-Barques.	30
LES BAINS de SOULAIL ou LA PIA TANNEE.....	32
Les BAINS de SOLEIL ou LA PEAU TANNEE en Français	33
Arnestine a b’soin du thiuré p’rr bazit	34
KETOUKOLE 96	35
Angoulême, capitale de son duché - Corps de ville et théâtres, au fil des siècles – (1er partie / 4)	38
Informations et SPECTACLES à venir	42
DESSINS DE LUCAZEAU	45

1709 – Un souffle d'air froid

En cette année 1709, l'Europe frissonne sous l'emprise glaciale d'un petit âge Glaciaire. Les frimas impitoyables s'abattent sur le continent, annonçant progressivement la fin d'un règne : celui de Louis XIV, le Roi-Soleil. L'hiver, d'une rigueur implacable, sème la mort et la désolation. Il est dit qu'à Versailles, le froid est si intense que le vin gèle dans les carafes d'argent, et le givre dessine des arabesques cristallines sur les fenêtres du palais. Les courtisans, emmitouflés dans leurs fourrures, murmurent des prières pour que le printemps revienne enfin. Dans la lointaine province de Charente, un prêtre de la commune de Boueix, nommé Thomas, consigne dans les cahiers de la paroisse le récit poignant de cet hiver meurtrier. Ses mots, témoignent de la lutte désespérée des hommes contre les éléments déchaînés.

« L'année 1709, l'hiver a été rude et particulièrement sur la fin. Le 6 janvier, il commença un froid qui continuera 17 jours durant, avec de la neige épaisse de deux pieds qui durera autant que le froid. C'est-à-dire que la neige ne fondit entièrement que le 25 janvier. Le froid fut si rude que toutes les rivières furent glacées. Il y a plusieurs personnes qui périrent de froid. Les vieillards et les jeunes enfants furent particulièrement exposés. »

Les récits du père Thomas sont ponctués d'anecdotes tragiques. Un certain Jean Mignot, transi de froid, se réfugie dans un four encore tiède, où l'on venait de cuire du pain. Il en ressort brûlé, insensible à la chaleur tant le froid l'avait engourdi. Le curé de Marton, aux confins du Périgord et de la Charente, est retrouvé gelé, son corps rigide et sans vie. Les oiseaux, privés de nourriture, disparaissent du ciel, et

les rares survivants sont capturés à mains nues, trop affaiblis pour s'envoler. Les lièvres, figés par le froid, sont ramassés en quantité, et même les corbeaux et les pies, pourtant résistants, en viennent à se dévorer entre eux.

Le pain se fait rare, et le vin, gelé dans les barriques, devient impossible à tirer. Les offices religieux sont suspendus, les églises désertées par des fidèles trop affaiblis pour braver le froid. Les villageois, blottis autour de maigres feux, tentent de se réchauffer, mais le froid, impitoyable, s'insinue jusque dans leurs os. Les anciens, dont certains ont dépassé les quatre-vingt-dix ans, n'ont jamais connu pareille rigueur.



Cet hiver de 1709, d'une violence inouïe, marque les esprits à jamais. Mais cet hiver n'est que l'épilogue d'une année déjà marquée par la souffrance et la misère. La France, épuisée par des années de guerre et accablée par des impôts toujours plus lourds, vacille sous le poids de la famine. Le Roi-Soleil, jadis resplendissant, voit son éclat terni par la détresse de son peuple. La misère et la mort rôdent, insidieuses, dans chaque foyer. Pourtant, au cœur de cette désolation, des actes de solidarité et de courage émergent. Les villageois s'entraident, partageant le peu qu'ils ont pour survivre. Des histoires de bravoure et de résilience se murmurent, comme celle de cette jeune femme qui, chaque jour, brave le froid pour apporter du bois à ses voisins âgés. Ou encore celle de ce forgeron qui, malgré ses mains gelées, continue de réparer les outils nécessaires à la survie de la communauté. Cet hiver de 1709, terrible et meurtrier, restera gravé dans la mémoire collective comme un témoignage de la force et de la résilience humaine face à l'adversité. Une leçon d'humilité et de courage, transmise de génération en génération, pour ne jamais s'oublier ou presque...

Dominique PORCHERON

LE COIN DES POETES

DE LAVE EN LARMES



Dans le ventre terrestre,
Une colère gronde.
Un volcan se prépare
À cracher sa furie.
La fièvre silencieuse
Envahit le grand sage
Au corps endolori
Qui se met à trembler.

Son sommeil était tel
Qu'on avait oublié
La vigueur absolue
Du paisible vieillard,
Mais sa croûte fragile,

À présent, se déchire
Et son souffle enragé
Vient embraser le ciel.

La porte des enfers
S'ouvre et la lave glisse,
Arborant une danse
Orange incandescente,
Étranglant l'atmosphère,
Dévorant la nature
Sans espoir de salut :
Dramatique impuissance !

Nos cœurs vivent parfois
De semblables théâtres.
Injustice, abandon,
Mensonge et trahison :
Les blessures de l'âme,
En éclats, se libèrent,
Usées de maintenir
L'aigreur amoncelée.

Sur ces terres brûlées
Par des larmes d'antan,
Un jour, les fleurs des champs
Reprendront le pouvoir,
Car pour tout un chacun,
Dans ce monde féroce,
Il n'est rien de figé.
Tout ne fait que changer !

Cécile NEGRET

LA CHOUETTE COSMIQUE

Elle voyageait souvent sur un rayon cosmique
Sans rien dire à personne pour surprendre son monde,
Elle chuintait joliment voulant me faire la nique,
D'Église en Abbaye, dont la Saintonge abonde.
De transept en portail, modillons ou corniches,
Je la vis bien souvent, me fixant du regard,
Sur le coup de midi, survolant une friche,
Elle m'avait repéré... je me croyais peinard !
Je l'ai vue à Fenioux, à Bords et Fontenet,
J'ai retrouvé la chouette près de St-Pierre d'Aulnay,
Et des mots ont jailli de son joli plumage,

Tranquillement nichée entre deux Vierges sages,
Elle me conta l'histoire de sa longévité.
Ici depuis toujours, j'ai traversé le temps,
J'ai vu passer les siècles entre joies et malheurs,
J'ai vu des amoureux, des époux, des amants,
Des moines et des curés et des enfants de chœur.
J'ai vu passer aussi bien des légions romaines,
Des nuées de Sarrasins courant à perdre haleine,
Mais personne ne sait que j'ai suivi de près
Tous ceux qui ont bâti un si bel édifice,
Je les encourageais en de longues journées
Je les ai vus sculpter les vertus et les vices...
Elle parla longuement, fit mille confidences,
Et prononça des mots d'étrange consonance.
Elle savait tout de moi, traduisait mes silences,
Et moi, je n'avais d'yeux que pour cette pierre blonde
Où d'étonnants motifs réinventaient le Monde,
Quand je m'émerveillais devant tant d'élégance,
De colonne en abside, de façade en portail,
De signes du zodiaque en masques sataniques,
De la Pesée des Âmes jusqu'au moindre détail,
Et de Saints en apôtres, bestiaire fantastique !

« Mais ces hommes », répondis-je avec un brin d'émoi,
« Suivaient assurément les chemins de la Foi ? »
Détrompe-toi, l'ami ! me rétorqua la chouette,
Alors que je prenais mes pinceaux, mes crayons.
Moi qui ai tout suivi, je le dit tout net.
C'étaient des travailleurs et des vrais compagnons,
Je n'ai pas vu prier le moindre bâtisseur,
La plupart, épuisés, ont péri dans leur sueur !
Elle porta sur ma planche un regard amusé,
Pendant que je traçais des courbes à l'encre noire,
Se reconnut soudain, entre pleins et déliés,
Prononça deux formules tirées d'un vieux grimoire :
Te voir me dessiner me va tout droit au cœur,
M'avoir vue en plein jour te portera bonheur !
Deux, trois mots qui suivirent ne furent qu'évanescence
Et je n'eus pas le temps d'en décrypter le sens...
Mais le ciel, envahi de gros nuages sombres,
Se lézarda soudain pour nous plonger dans l'ombre.
Et l'on vit tournoyer sous une pluie d'enfer
Des soleils et des lunes venus d'autre univers
C'est alors que la chouette, en un instant très bref,
Me guida gentiment jusqu'au cœur de la nef.

Assieds-toi maintenant, sois confiant ! me dit-elle,
Avant de disparaître derrière le vieil autel
Pour revenir vers moi en portant à bout d'ailes
Un étui protégeant un joli violoncelle.
Tout doucement monta, entre voussures et arcs,
La sublime beauté de l'Aria de Bach.
Il régnait dans l'église une douce quiétude,
Dehors, l'apocalypse remettait tout à plat,
Je voyais frère Henri reluquer sœur Gertrude ;
Priant sous des gravats, elle ne l'aperçut pas.
Mais Dieu, ayant eu vent de l'insolent cyclone,
Eut tôt fait, prestement, d'abandonner son trône.
Il saisit son portable pour appeler Saint Pierre
Et lui souffler deux mots, entre deux appels d'air.
Et le Pierre, qui dormait, fit un bond en arrière,
Du haut de son nuage, laissa tomber ses clés.
En bas, c'était l'enfer, et on se piétinait,
Le trousseau de Saint Pierre fut vite appréhendé,
Entre des corps gisants et des arbres broyés,
Les pauvres survivants rêvaient au Paradis
Que leur curé, un jour, leur avait bien promis !
Et chacun, dans son coin, cherchait à s'élever,

Bien trop tard, il est vrai, portant à bout de bras
Un passé bien trop lourd les tirant vers le bas.
Alors, prenant conscience de mon bonheur présent,
D'échapper, grâce à Bach, à pareille tourmente,
Je vis le beau rapace sur un bois de charpente,
Tenant entre ses ailes un porte-documents.
Puis, à la nuit tombée, s'éclairant de la Lune,
Écrire quelques mots de sa plus belle plume :

Le temps est immobile...

Mais vous n'échapperez pas à la ronde des heures !

Protégez-vous, ami, de ce monde débile,

Des discours de gourous qui ne sont que des leurres,

Aimez ce qui est chouette

Quand la vie vous effraie...

Extrait de « Chronique du clair de l'une ... ou de l'autre »

Jean-Claude LUCAZEAU

Hommage à Jacqueline Forestier

À Cherves de Cognac, une grande dame nous a quittés. Il n'y a hélas plus grand monde qui se souvient d'elle. Et pourtant, toute sa vie elle a œuvré pour ses passions : le patrimoine, le terroir et les traditions.



Née à Cherves en 1932, elle s'est mariée et a vécu dans notre commune, devenue Cherves-Richemont puis Val-de-Cognac. Très tôt, elle a parcouru la Saintonge partout où on rendait hommage à Goulebenéze. Avec son mari, elle adhérait à la SEFCO, fréquentant les patoisants. Autour de Cognac, elle avait créé un circuit et accompagnait ceux qui le désiraient pour visiter les églises romanes.

C'est surtout dans notre commune qu'elle s'est le plus dépensée. Elle était de tous les projets, quand elle n'en était pas l'initiatrice. C'est elle qui organisait les repas de kermesse jusqu'à 300 convives !

À la chorale, sa voix magnifique enchantait l'assistance. Avec son mari, elle a créé et présidé la troupe « Les gars dau Pays Bas » qui existe toujours. Souvent, elle en profitait pour déclamer le poème de Goulebenéze « Bonjour Saintonge » qu'elle connaissait par cœur. En lien avec l'ANLP (Antenne Loisir Passion) elle a organisé plusieurs expositions sur l'argile et la cuisine paysanne, le chanvre et les coiffes.

Enfin, elle a eu l'idée d'écrire un livre sur le passé de Cherves, aidée de trois mémoires. J'ai eu la chance d'être le quatrième larron, ce qui m'a fait mieux la connaître. Oui, je peux l'affirmer, c'était une grande dame. Elle nous a quittés le 21 avril dernier, laissant un grand vide.

Francis BOUCHEREAU

Réunion enchantée - les 100 ans d'Ulysse Dubois



Photo : Christian Magnain

Jean-Claude Mazin, Christine Sabourin, Lili Baubeau, Jean Dubois, Geneviève Charlot, Jean Paul et Jacqueline Quintard, Mathieu Touzot, rassemblés par la mairie de Sepvret (79) le 15 juin dernier, ont fêté les 100 ans d'Ulysse Dubois né le 13 juin 1925, et les 99 ans d'Henriette son épouse. Quelle réunion enchantée, très émouvante ! Les interprètes d'Ulysse étaient conviés autour de Jean Dubois son fils à la guitare folk, à interpréter des textes et des chansons d'Ulysse, chacun apportant un caractère, et une couleur singulière, ce qui fit de ce moment riche un souvenir impérissable. « Le poitevin », « La fraechou », « La boune amie », « Va lou dire », « Les lètres d'amour » La dernière chanson de l'après-midi fut « Le tilell a François » chanson emblématique composée en 1960. Tous les interprètes ont chanté ensemble, chacun commençant un couplet et tous le finissant ensemble. Jean Dubois prit par le bras son père qui a alors chanté avec

eux, l'émotion emportant l'auditoire. C'est alors qu'Ulysse Dubois, tout juste centenaire, a surpris encore comme à son habitude, malicieux. Il a en effet chanté en public, seul, devant le public restreint invité pour l'occasion, à Sepvret (79) « le livre d'imajhes », magnifique chanson, également emblématique, composée elle en novembre 1997. Tout le monde a été très ému, admiratif et enchanté d'entendre Ulysse chanter, lui qui a quitté la scène depuis février 2019. Le tour de chant terminé et les applaudissements arrêtés, Ulysse Dubois a dit : « I r'vendrai !! ». Et lorsqu'on lui demanda ce que cela fait d'avoir 100 ans, il répondit : « Ma foe, olé la pmère foe qu'o m'arrive !! ». Ulysse et sa femme Henriette ont reçu du maire de Sepvret, après un magnifique discours énoncé pour l'occasion, deux arbres, deux ormeaux, offerts par la commune.

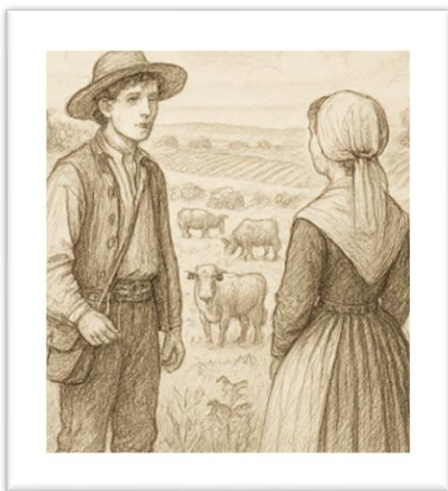
Pour les Saintongeais comme pour les Poitevins, Ulysse Dubois est encore le plus grand patoisant Poitevin à l'heure actuelle, au point d'être devenu incontournable. L'un des patoisants les plus marquants du XXème siècle en Poitou, les chansons d'Ulysse Dubois ont également traversé les Charentes et toute la région, et jusqu'au Printemps de Bourges en 1985. Elles sont marquées par une qualité littéraire rare, une sensibilité, un humour, une tendresse et une malice propre au pays Pelebois (Pays Mellois). Ses chansons sont en outre un magnifique livre d'imajhes de la vie en Poitou. On pourrait tout à fait comparer les chansons du poitevin Ulysse Dubois et les chansons de Goulebenéze sous cet angle. Tous deux ont écrit des chansons qui décrivent la vie ordinaire, de façon poétique et malicieuse. Mais Ulysse Dubois a également été une figure incontournable de la SEFCO. Il se lia d'amitié avec nombre de patoisants des Charentes comme du Poitou, dont Charly Grenon. Dans les discussions entre Poitevins et Saintongeais concernant la graphie, qui ne datent pas d'hier, Ulysse Dubois a œuvré pour permettre des compromis, notamment lors de l'écriture du glossaire de la SEFCO.

Mathieu TOUZOT

Drôlesse

Deux jeunes âmes se croisent au bord d'un champ, dans la douceur d'un matin dominical. Lui, paysan rêveur, l'interpelle avec espièglerie. Elle, en route vers la messe, lui répond avec la dignité d'une jeune fille pieuse et de bonne famille. Le tout avec l'âme et l'esprit charentais d'une époque aujourd'hui révolue. Une vidéo a été réalisée par l'équipe du Boutillon avec l'Ajhasse et le Fi à Feurnand.

Vidéo : <https://journalboutillon.com/2016/12/17/drolesse-lajhasse-et-le-fi-a-feurnand/>



Vour est ou qu'tu coures, drôlesse, drôlesse,

Avec ton bounet, tes cotyons rel'vés,

Vour est ou qu'tu courses, qu'est ou dont qui t'presse ?

Est tout ton galant, que tu vas t'trouver ?

Non, mon bon monsieur, jhe vâs à la meisse,

Entendez-vous point les kioches qui sounant ?

Seûx in'boun' chrétienne, jhe vâs à confesse,

Et jhe seûx pressée, le thieuré m'attend.

Qu'as-tu dont d'besoin, drôlesse, drôlesse,

D'aller à l'éyise, ol l'est bin deumaghe,

D'gavagner son temps, de pârde ta jhénesse.

Le monde zou savant, que t'es in'feuille saghe !

Raste dont aveuc moé, drôlesse, drôlesse,

Jhe veuris t'causer, au creux de l'oum'role,

Jh'veuris beun otout qu'tu seye ma maîtresse,

Jhe serions hûreux, t'en doune ma parole.

Non, mon bon monsieur, jh'creis point vous promesses,

Jh'aim' point les bitons qui enfiant l'jhabot.

Et o fera que jh'alle à confesse,

Quand jh'arais mis ma main su la goule d'un sot !

Pierre PERONNEAU « Mait'Piârre »

SAINTONGE QUE J'AI ME

Il est au pays de Saintonge, un hameau frais et solitaire, une sorte de bourgade moyenâgeuse et escarpée qui oppose à la riante nature de sa vallée toute l'étrangeté morne de ses murs croulants, de ses vieux toits superposés, de son abandon, de son désordre : royaume d'un clocher mélancolique.

Au bas coule un ruisseau menu dans un lit d'ouate verte, recueillant au passage les chansons attristées des feuilles dans la brise. Les écrevisses jalouses, hôtes des sources claires, s'ébattent en paix dans les creux de roche et l'ombre émue des clairières somnolentes.

A travers bois, à travers prés, glissez génies des fontaines, frôlez la mousse et l'herbe tendre au pieds des peupliers flexibles ... Vos rondes enchantent la vallée ...

Le ciel est imprécis, le jour est confus ; il court un vent nerveux d'automne sur les verdure éteintes. Et la rue monte, monte, étroite, inconmode, entre des maisons irrégulières, devant des portes muettes ou des entrebâillements noirs, révélateurs de pauvreté et d'obsédante décrépitude.

Tout ici est vieux et usé : la rue, les habitations, les êtres mêmes ... Pas de jardins, pas d'ornements, pas de fleurs ; des pierres, qui vécurent jadis, roulent sous les pas ; les seuils portent l'empreinte de multiples générations oubliées, et, souvent, les pans de mur accueillent pour une ultime protection d'inabondables ronces, sans prétendre à l'espoir des toits où se perpétuent les races ...

La rue monte encore et quelques visages qui toujours semblent n'être pas d'ici, mais simplement s'y arrêter parce qu'il faut bien vivre en quelque lieu sur la route ... quelques gamins barbouillés et polis, animent des ouvertures où les portes sont pendantes et décolorés.

Puis voici le porche antique, témoin d'une époque révolue; puis l'église où l'envahissement d'une nature sans grâce achève de renverser la murette qui encercla des tombes aujourd'hui effacées. Tout à coup, entre deux maisons en décombres s'allume la vision romantique de la vallée. Courage ! Plus haut s'inscrit une récompense.

Et votre vue se repose enfin sur la blondeur soyeuse des peupliers hautains ! Toute la délicatesse d'octobre se déploie sur la vallée du Coran ; et les fines dentelles blondes qui entourent le tapis de cette nature teintée d'émeraude, vallonneuse et imprévue, sont un délice au regard, une indéfinissable caresse d'âmes ...

Il y a les blonds cheveux de la petite gardeuse de vaches et les frissons de mes frondaisons blondes qui s'amusent à une subtile rivalité dans ce paysage rustique et délicat. Il y a des vignes blondes et roussissantes qui accentuent le dessin de cette exquise aquarelle où s'accroche l'éternité, où se dissout la beauté ...

Voici alors le cimetière où, dans une enceinte austère, règnent des blancheurs évocatrices de sommeil ; désordre encore autour des blanches veilleuses de ronces, d'herbes tenaces... La Paix soit aux Morts que la nature assaille... La Paix soit aux vivants quand elle règne pour eux sa touchante berceuse...

Il est, au pays de Saintonge, une terre de blonds peupliers, où dort l'énigme ancestrale, où se consomment les restes de ceux qui furent avant moi, dans le silence vermeil d'une imperceptible et millénaire symphonie.

Madeleine BERNARDIN

LA VIGNE

Au cœur de notre visite thématique du dico à Buzot, la vigne s'impose à nous par la place qu'elle occupe sur notre territoire, dans nos gosiers et dans nos cœurs. Pourquoi la vigne ? Et pourquoi maintenant ?

Parce que l'automne et parce que les vendanges, aboutissements de cette longue gestation. Le site « viticabrol.fr » décrit parfaitement le cycle de la vigne. « Janvier : Dormance, Taille et Fertilisation. Février : Dormance, Taille et Sarmentage. Mars : Pleurs, Débourrement et Plantation. Avril : Croissance, Labourage, et Palissage. Mai : Croissance des bûches et protection. Juin : Floraison, Fécondation et Epamprage. Juillet : Nouaison, Vigilance et Ecimage. Août : Véraison, Aoûtement, Récolte et Entretien. Septembre : Maturation, Récolte et Vendanges. Octobre : Dormance, Vinification des raisins. Novembre : Dormance, Protection et Paillage. Décembre : Repos hivernal et Taille des ceps. » Ce cycle peut varier selon le climat différent d'une région à l'autre. Une autre manière ludique d'aborder le sujet, ramène à une comptine de notre enfance. Olé t'ine chanson à répouner bien connue : Plantons la vigne. Cette chanson a connu quelques variantes depuis son origine qui remonterait au moins au XVIème siècle. Sous l'appellation « La vigne au vin », Aristide Bruant en créa une en 1892 qui fit un succès.

Elle fut remise au goût du jour par la célèbre Dorothee, dans les années 80, dans son « jardin des chansons » destiné plus particulièrement aux enfants. En voici le déroulé abrégé : 1er couplet : « Plantons la vigne, la voilà la jolie vigne, vigni, vignons, vignons le vin, la voilà la jolie vigne au vin, la voilà la jolie vigne. » les autres couplets se succèdent en remplaçant « plantons la vigne » par une phase nouvelle du cycle de la vigne donnant ainsi : De vigne en pousse, de pousse en feuille, de feuille en fleur, de fleur en graine, de graine en mûre, de mûre en grappe, de grappe en cueille, de cueille en hotte, de hotte en cuve, de cuve en tonne, de tonne en verre, de verre en bouche, de bouche en ventre, de ventre en terre, de terre en plante. En cliquant sur le lien suivant, vous entendrez une version de « plantons la

vigne » interprétée par l'ensemble vocal « Musique à bouche » qui nous vient tout droit de nos cousins du Québec.

Vidéo : <https://journalboutillon.com/2025/09/08/plantons-la-vigne/>

Voici maintenant ce que l'on peut trouver, dans le « Buzot », sur le thème de la vigne : On dit couramment la vegne ou la veugne pour en parler : « Quand la veugne



é en fleur', le vin travaille dans les chais » : le vin dans les fûts se réveille (fermentation) au moment de la mise à fleur de la vigne (Juin). Pour une vigne en friche on dit : gâtines, gâtis ou gats. La petite vigne c'est le vignau ou vigneau et la jeune vigne le piantis.

Il existe également une centaine de vignes sauvages portant différents noms, toutes développent de petites baies. Certaines hybrides ne portent pas de fruits. Raisinette et visaube désignent la vigne sauvage (*Vitis vinifera*). Quant à la vigne vierge (*Ampelopsis quinquefolia*), elle fait partie de la même famille que la vigne à

raisins, cependant, les baies qu'elle produit ne peuvent pas être consommées par l'Homme. En patois on l'appelle raisinette ou vioche nègre, selon Musset.

Enfin la trueille est la vigne plantée en treille, ce qui suppose un support auquel grimper (mur, espalier, tonnelle, façade de maison, arbre, treillage ...)

Dans un prochain article à venir, nous aborderons les termes un peu plus techniques utilisés durant le cycle de la vigne. En attendant, ne ratez pas les agapes promises à l'issue des vendanges. Qu'on les appelle ach'vaille, ch'vaille, achevaille ou encore bourleau et paillou, elles marqueront avec force festins et danses, le dernier jour des vendanges.

Senteurs de septembre : De mémoire les méandres.

Extrait de la chronique du héron N°222 du 7 septembre 2021.

Mais d'où viennent donc ces impressions de déjà ressenties ?

Me levant de bon matin et ouvrant mes fenêtres me parviennent des senteurs de mi-septembre, vous savez, de celles qui rappellent que l'automne approche, mélange d'odeurs de vendange inachevée, de rosée matinale sur les feuilles déjà tombées. Et chaque année les mêmes impressions de retrouvailles, ramenant en mémoire les souvenirs éparés, d'une vie faite de détails. Il y a bien sûr le chemin de l'école que l'on réapprend à parcourir à la fraîcheur matinale, après deux longs mois de vacances.

Un peu plus tard, il y aura des souvenirs d'une courte période militaire au milieu des pins ensablés du camp de Souge en pays médocain : levé à 6 h du matin pour la cérémonie au drapeau, avant un départ pour une marche en forêt.

Et puis bien sûr, il y aura les odeurs de vignes attendant les coupeurs de raisins que nous étions, vendangeurs d'occasion du côté de Griffarin, quelque part entre Royan et Saintes, chez Guytou Besson. Ce sont ces souvenirs-là qui m'accompagnent et me tirent les larmes du temps qui passe, telles des gouttes de rosée matinale, représentant la multitude des êtres chers qui jalonnent une vie et qui tous reviennent chaque année, à mi-septembre, pour une farandole intérieur discrète,

triste et joyeuse à la fois, et qui finalement aide à poursuivre la route jusqu'aux prochaines retrouvailles et leur cortège de senteurs mémorielles.

Bernard Charron alias Arnest Lugrous

Le DICO à BUZOT

(A de abattants à abstinence)

Abattants abattans. - portes de meuble de secrétaire avec abattant.

Abattre soler.

Abattu acabassé, aqueni, aquenit, cadrut, cadut, cagou, coignant, coignau, étiré, acahali (1). - (1) abattu par la chaleur.

On dit d'une personne qui, sans être bien malade, souffrante : « Al é tout' cadute. »

Abattu abatabyie. – qui peut être abattu.

Abbaye abai-ye, abaye, baye.

Abbé labbé.

Abdomen bouril, bourit.

Abecquer ab'cher, abécher, abeucher. - se dit aussi quand on donne à manger à un bébé ou à un vieillard.

Abeille abeuille, besaine, mouche besaine, in' abeuille.

Abêti aloubit.



est

Abêtir ébêter. - rendre bête, stupide.

Abîme gour. - abîme dont l'orifice est extrêmement petit et qui va toujours grandissant à l'intérieur. On ne le trouve que dans les marais et les terrains mouvants.

Abîmé confondu, esthyinté.

Abîmer acraser, adirer, défamer, desfamer, détérioler, ébracher (1), écagner, écraser, marcagner, sarboulter, mécaniser (2), beussiller, sacagher. - (1) employé pour désigner tous outils tranchants dont le coupant serait abîmé, écrasé, par suite de coups reçus ou donnés. (2) Utiliser un objet sans précaution, l'abîmer. Se dit par exemple d'un enfant qui détériore ses jouets. - « Tchieu chail a fait ébraché moun hache », = ce caillou a écrasé ma hache. « Mon coûta é tout ébraché. »

Abjuration mounition. - « I zi baille ine mounition dont i se rappelera. »

ablette alousâ, alouzâ, alouzes, abiète, abiette. - Petit poisson. Se dit aussi d'un homme gringalet.

Aboiement jappon, jhabrâillis (1). - (1) aboiement incessant.

Abominable abominable, aboumination.

Abomination aboumination.

Abomination abominer. - avoir en abomination.

Abondance en veux-tu en v'là (1), marrail, soulâ (2), soulas (2), soulat (2), à creuver (3). - (1) en grande abondance, (2) Abondance, surtout de personnes, (3) se dit par exemple pour des récoltes abondantes. - « O la grand soulâ de presounes », = il y a beaucoup de personnes. Ô y'en at' à creuver : se dit pour des récoltes abondantes.

Abonder sousséyer.

Abonner abouner.

Abord acointance.

Aborder joindre à. - « i joint à tout le monde », = il fréquente tout le monde.

Abouter faire bout. - assembler deux pièces par leurs bouts.

Aboutirjuter. - « iz' avant prrtant juté, o l'é fini » = ils ont pourtant abouti, c'est fini.

Aboutir, C.* berchotter, berdasser, beurdasser, bredasser, brddacer, brddasser. - avoir l'air affairé, travailler sans cesse et n'aboutir à rien. - « Tu ne fés que brddacer, tu n'avance à ren. »

Aboutir, C.* manquable. - qui ne doit pas aboutir.

Aboutir sur abouter. - « Sa vigne aboute su' mon pré », = sa vigne aboutit sur mon pré.

Aboutissement, C.* bredasserie. - action de faire une chose qui n'aboutit à rien, qui ne donne aucun résultat utile.

Aboyer abayer (1), jhaper. - (1) employé dans quelques localités d'Aunis.

Abreuer embreuer, embreuer (1), abeurver. - (1) abreuer abondamment.

Abreuer les bestiaux abreuvage. - action d'abreuer, de donner à boire aux bestiaux. Aunis.

Abreuvoir abeurvoué, abreuveouer, abreuvoué, abrevou, abrevoué, beurvouère, breuvouir, filabreuvé, abreuvourt', ébreuvourt', abeurvouèr, pile (1), timbre (2). - (1) petit abreuvoir en pierre. (2) bassin en pierre servant d'abreuvoir. - au fig, « in abrevoué à mouches » une blessure.

Abreuvoir gaouyer, gaoyer, gouyou, goyou. - dépression de la rive d'un canal ou d'un cours d'eau où on fait baigner les chevaux.

Abri abric (1), abrit (1), navarit (2), logh'râ (3). - (1) tout ce qui met à couvert du froid et de la pluie, On dira d'un habit qui est neuf et chaud « qu'il garde l'abrit » comme d'une haie, d'un mur qui protège du froid. (2) petit abri, petite baraque en bois que l'on établit dans les terres ou les marais, pour mettre les bergers à l'abri. (3) abri pour le foin.

Abri se ranger. – se mettre à l’abri.

Abri, C.* désabré. – qui est sans abri.

Abriter abrier, abriter, abeurier.

Abriter s’agrouer. – abriter sa couvée.

Abrupte roite, rouète.

Abruti aheuri, gourd.

Absence absentement, absent'ment.

Absent dadire, d'à dire. - quelque chose qui manque.

Absinthe cambronne (1), harbe sainte (2), herbe sainte (2). - (1) sorte d'absinthe qui sert à préparer la liqueur de Cambronne. (2) plante (*Artemisia absinthium*).

Absolution solution, solucion.

Absorber engober, enfiltrer (1). - (1) absorber avec excès ; exagération des aliments ou des liquides.

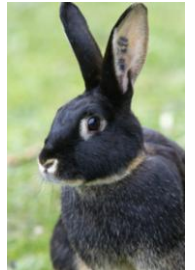
Abstinence astinence.

C.* = Contraire.

Bernard Charron alias Arnest Lugroux

Le lapin chèvre de Saintonge

Le lapin chèvre de Saintonge est une race rare et ancienne de lapin domestique. Ce lapin, avec son apparence distinctive et son histoire riche, est un sujet fascinant pour les amateurs de petits animaux et les passionnés d'histoire agricole. Originaire de Saintonge et ces environs, ce lapin est le résultat de croisements entre divers lapins locaux. La race a été officiellement reconnue par la Commission Technique et des Standards le 29 mai 2004, marquant ainsi une étape importante dans la préservation de cette espèce rare. En 1980, Dominique Massoubre, membre du Conservatoire des races d'Aquitaine, a redécouvert cette race lors d'une visite chez un fermier charentais.



Les lapins aperçus lors de cette visite lui ont rappelé ceux élevés par sa famille dans les années 1960. Cette redécouverte a conduit à un travail de sélection et de préservation pour améliorer le phénotype tout en conservant les qualités fermières caractéristiques de la race. Le lapin chèvre de Saintonge est un lapin de taille moyenne, pesant entre 3,5 kg et 4,250 kg. Il se distingue par sa robe particulière, majoritairement noire avec un collier blanc et fauve, un ventre gris crème et argenté. Cette coloration rappelle celle des chèvres poitevines, d'où son nom. Cette race est connue pour son physique élancé et son avant-train développé. La ligne dorsale du lapin chèvre est légèrement voûtée, ajoutant à son

apparence distinctive. Le lapin chèvre est également apprécié pour ses qualités fermières, faisant de lui un animal utile dans les élevages familiaux. La préservation du lapin chèvre de Saintonge repose en grande partie sur les efforts des éleveurs locaux. Plusieurs élevages fermiers en Charente et Charente-Maritime continuent de perpétuer cette race rare.

Bravo à eux !

Dominique PORCHERON

Les charades de Chacha

Mon premier nourrit bébé
Mon deuxième donne la couleur
Mon troisième est un oiseau
Mon tout est bien de chez nous

Réponse au prochain numéro 97

CHACHA

Le coin des fines Goules

Fraises au vin rouge



Fin de saison pour les fraises ? Pas encore tout à fait !

Pour ceux qui ont la chance d'avoir des pieds de fraise remontants, c'est encore possible de se régaler autour d'une préparation simple et vite préparée. En effet, les fraisiers classiques, également appelés fraisiers non remontants,

produisent généralement une seule récolte par an, généralement au début de l'été. En revanche, les fraisiers remontants ont la capacité de produire des fruits plusieurs fois au cours de la saison, souvent du printemps jusqu'aux premières gelées comme les « Mara des Bois » et « Charlotte » par exemple. Mon grand-père

avait autrefois de la « Reine des Vallées » dans son jardin. Bref, voici une recette de famille : Les Fraises au Vin Rouge (Charentais si c'est possible, assez corsé mais pas trop tanique). Les ingrédients : des fraises, du sucre en poudre et du vin. Arroser les fraises de sucre et de vin et laisser macérer 5 minutes. Mélangez et mangez ! Boun' ap'tit.

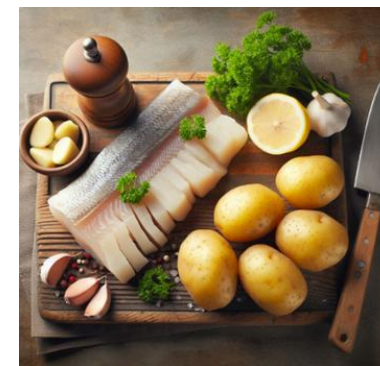


Pour les enfants, il y a aussi une recette toute simple que beaucoup de nos lecteurs ne doivent pas avoir oubliée : une tartine de pain, des fraises posées dessus, du sucre en poudre et un geste. Ecraser le tout à la fourchette, le jus sucré rentrera dans la tartine, les fraises bien fraîches, c'est un régal. Boun' ap'tit les émits !

La morue de vendange

C'est une tradition très ancienne que de servir ce plat au cours des repas de vendange en Saintonge. A la maison, ce plat était réalisé par ma grand-mère quelques jours avant « le paillou ».

Ingrédients pour 4 personnes : 0,800 kg pommes de terre à chair ferme, 0.400 kg de morue, huile de tournesol, 5 grosses gousses d'ail, un bouquet de persil plat de préférence, poivre du moulin et 1 citron jaune.



Faire dessaler la morue la veille. Faire cuire la morue dessalée mais attention, sans la faire bouillir. L'opération se fait départ à eau froide et sans la saler. Une feuille de laurier peut être ajoutée. Ensuite, retirer la morue (après quelques minutes seulement) et l'éplucher et la désarêter. Conserver dans une assiette à calotte (creuse).

Faire bouillir les pommes de terre avec la peau puis les éplucher. Ensuite, les tailler en rondelles épaisses ou en gros quartiers.

Faire chauffer l'huile et y jeter les 5 gousses d'ail dégermées et écrasées. Ajouter la morue et remuer avec l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que la morue dore très légèrement.



Attention, le feu ne doit pas être trop fort pour que l'ail ne brûle pas. Ajouter l'ensemble des pommes de terre et cuire 15 minutes en mélangeant régulièrement. Ajouter un peu de poivre du moulin.

Couper le persil aux ciseaux, remuer et servir très chaud.

Bon appétit les amis !

Dominique PORCHERON

SIGOGNE, un village saintongeais tout en discrétion

Entre vieilles pierres remontant à l'aire gallo-romaine et savoir-faire charentais, Sigogne révèle un héritage unique



mêlant histoire, spiritualité et commerce local. Ce village de 1011 habitants, discret en apparence, étonne par la richesse de son passé et la vitalité de son présent.

Le nom de Sigogne, nous dit-on, puise ses origines dans la villa gallo-romaine de Ciconius, un domaine agricole imposé par le fisc romain. Au fil des siècles, le nom a évolué de De Ciconis Villa à Cigogne, puis



Sigognes, pour finalement devenir Sigogne. Les vestiges retrouvés au lieu-dit Le Temple témoignent d'une occupation ancienne, avec des objets celtiques et gallo-romains qui racontent une histoire riche et complexe.

Au Moyen Âge, Sigogne dépendait de la châtellenie de Jarnac et relevait du parlement de Paris. Elle faisait partie du diocèse d'Angoulême puis, de Saintes, avant la Révolution, illustrant les bouleversements ecclésiastiques de l'époque. Le cœur architectural du village est sans conteste l'église romane Saint-Martin, datant du XIIe siècle. Elle présente une nef unique, une imposante tour carrée au clocher percée de douze ouvertures en arc roman, et un portail à voussures richement sculpté. À l'intérieur, les chapiteaux ornés de figures fantastiques.



Arrêtez-vous quelques minutes pour découvrir le célèbre grand'goule avalant deux démons ailés par exemple.

Le village abrite également plusieurs logis anciens, comme celui de La Quantinerie et du fief de Rulle, témoins de l'architecture noble charentaise des XVIIe et XVIIIe siècles.





Malgré sa taille modeste, Sigogne propose une palette de commerces et services de proximité qui font vivre le bourg. On y trouve une épicerie coopérative, un restaurant traditionnel, un tabac-presse, une pharmacie, un coiffeur, un institut de beauté, un garage automobile ... et un food truck de pizzas présent chaque mercredi soir. Le marché hebdomadaire propose une poissonnerie le jeudi et un ostréiculteur le samedi. Les viticulteurs locaux vendent directement leur cognac et pineau. Le village accueille également des artisans : menuisiers, maçons, tonneliers, serruriers, ainsi qu'un centre de santé ...

Sigogne a connu plusieurs événements historiques marquants. Pendant les guerres de Religion, le presbytère fut détruit, et les curés durent résider dans des hameaux voisins, au Tonchaud et au Temple. Avant la Révolution, Sigogne appartenait au diocèse de Saintes puis fut rattachée à celui d'Angoulême. Aujourd'hui, le village organise régulièrement des événements comme la Frairie de Sigogne, avec feu d'artifice, manèges et soirées conviviales, perpétuant une tradition festive et communautaire.



Au fil des siècles, Sigogne a vu passer des familles influentes, comme les Lestang, seigneurs du fief de Rulle, et les Bonnegens, propriétaires du logis de La Quantinerie. Ces familles ont marqué le territoire à travers leurs propriétés et leur rôle social. Plus récemment, dans le hameau de Rulle, la laiterie-fromagerie de Rulle, fondée en 1928 par Maurice Beau, a marqué l'histoire locale. Sous la marque La Cigogne, Maurice Beau produisait du beurre demi-sel, du fromage blanc, des yaourts et de la caséine. Pendant l'Occupation, sa fille Mauricette, alors âgée de 16 ans, a pris les rênes administratives, assurant la continuité de la production malgré

les contraintes du moment. La laiterie a également innové avec une porcherie attenante qui permettait de recycler le petit lait en nourriture pour les cochons.

Aussi, un patrimoine industriel discret mais visible avec deux éléments architecturaux subsistent aujourd'hui : un château d'eau construit pour alimenter l'atelier en eau constante et une cheminée en briques roses, édiflée par des ouvriers limougeaux. Ces témoins de pierre racontent encore le récit d'un village où l'audace entrepreneuriale a toujours été présente. Fin d'une Époque en 1968, la production fromagère a cessé et le fonds de commerce a été vendu à la laiterie de Soubise. La porcherie a poursuivi son activité jusqu'en 1972, sous la direction du gendre René Laforge, avant de se tourner vers la culture du tabac.



Si le cœur vous en dit, en parcourant les ruelles de Sigogne, on ne marche pas seulement sur des pavés, mais sur les traces d'un passé ancestral profondément enraciné dans la terre

charentaise. Entre chapiteaux mystérieux, logis élégants et commerces authentiques, le village vous ouvre ses portes avec générosité. Arrêtez-vous à Sigogne, et laissez-vous surprendre...



Dominique PORCHERON

Le cognac : Élixir des Charentes entre tradition et rayonnement mondial

Au cœur de nos douces collines de Saintonge, d'Angoumois et d'Aunis, bercées par les vents océaniques, naquit un spiritueux devenu symbole de l'excellence française : le cognac. Des origines modestes à son statut actuel de produit de luxe international, plongeons dans une épopée riche en rebondissements, en triomphes et aussi en résilience.

Des humbles débuts à la double distillation. Tout commence au XVI^e siècle, lorsque des marchands hollandais, séduits par les vins charentais, encouragent les vignerons locaux à distiller leur production pour mieux la conserver. C'est ainsi que naquit le "brandewijn", ou vin brûlé. Mais c'est au siècle suivant que les Charentais perfectionnent la technique de la double distillation en alambic de cuivre, donnant naissance à une eau-de-vie d'une finesse inégalée.

A l'époque, nos braves vignerons auraient dit avec un sourire malicieux « o l'é surtout p'rr pas zou gavagner !". L'âge d'or des Grandes Maisons

Le XVIII^e siècle voit l'émergence des grandes maisons qui vont marquer l'histoire du cognac : Martell (1715), Rémy Martin (1724), Hennessy (1765) et Courvoisier (1809). Ces maisons structurent un commerce florissant, exportant le précieux nectar vers les Amériques, l'Angleterre, puis l'Asie. Le XIX^e siècle est marqué par une expansion fulgurante, mais aussi par des épreuves, comme le phylloxéra qui ravagea le vignoble à partir de 1875. Il fallut des années pour reconstruire ce vignoble et avec des cépages américains greffés. L'histoire ne nous dit pas ici s'il y eut des surtaxes.

L'histoire du cognac, c'est aussi le reflet des soubresauts du monde

Produit d'exportation par excellence, le cognac a toujours été sensible aux aléas de l'histoire mondiale, les guerres mondiales ont ralenti la production et coupé beaucoup de marchés. Les crises économiques successives de 1929 à 2008 ont fait chuter la consommation. Puis, plus récemment, la pandémie de la Covid-19 a

provoqué un arrêt brutal des ventes et une augmentation des stocks. Actuellement les tensions commerciales, comme les menaces de surtaxe de la Chine ou la réduction des importations américaines vont aussi impacter le secteur.

L'ancien dirait : "Quant thièllès grands sots toussant, les p'tits attrapant l'mauvais maux !" Ce vignoble est constitué de quelques géants du cognac et de très nombreux viticulteurs-producteurs, ainsi, ce sont deux visages du cognac qui se côtoient et qui vivent au dépend des turbulences du commerce mondial. Si les grandes maisons dominent le marché, les producteurs indépendants perpétuent discrètement un savoir-faire ancestral dans les campagnes charentaises. Nous ne pourrons pas les citer tous alors nous décidons de n'en citer aucun. N'hésitez pas à vous approvisionner directement chez ces petits producteurs. L'abus d'alcool étant dangereux pour la santé, je vais m'arrêter là pour la publicité. Mais pour ces derniers, mon grand-père disait « I n'font pas d'cognat p'rr les tourist', i métan d'la mémouèr' en bouteille et p'rr nous aut'teurto, o lé thieu l'paradis ».

Le cognac reste un produit de prestige, prisé en Chine, aux États-Unis et au Japon. Mais les défis sont nombreux : changement des habitudes de consommation, exigences environnementales, réduction des intrants, recyclage, traçabilité. Les producteurs misent sur la "premiumisation" : moins de volume, plus de qualité, et sur de nouveaux marchés comme l'Afrique, l'Asie du Sud-Est et l'Amérique latine. « Et les charentais, n'en buvant-y pu ? »

Le cognac a traversé les siècles, les guerres et les crises. Il a su se réinventer sans jamais renier ses racines. Aujourd'hui, il incarne à la fois la tradition charentaise et l'innovation française.

Dans un monde en constante évolution, le cognac reste un symbole de persévérance et d'adaptation. Son histoire est un témoignage de la capacité humaine à transformer les défis en opportunités, et à créer un héritage qui traverse les générations. Alors, levons nos verres à cet élixir doré, ambassadeur intemporel de l'art de vivre et du bonheur retrouvé.

Dominique PORCHERON

La valse du Cougnat – Air : La Valse du Clicquot

Cette chanson a été chantée, notamment, par son auteur Evariste Poitevin et Gaëtan Savary au cortège de la fête des vendanges à Cognac, le 29 septembre 1929.

Premier Coubiet

Coum' tous les bons pésants d'thieulon,
Jh'aim'beun in p'tit verr' d'eau d'vie veille
Ol' est une lithieur sans pareille,
Queuneussez-vous reun de pu bon ?
En vous racontant thielle histouère,
Jh'veux point parler de la saloperit,
Mais d'thiou Cougnat que jh'savon dére,
Qui fiatt'le thieur coum in bâz'lit.

Refrain

In p'tit verr' de Cougnat,
Vouèla c'qui fiatte,
O vous chasse le pessâ,
Tellement qu'o gratte ;
O chass' l'influanzat,
Meux qu'in empiâte,
Chanton don, tant qu'la veugn' tinrat,

La valse dau cougnat,

Cougnat,

Chantons don, tant qu'la veugne' tinrat,

La valse dau Cougnat.

2ème Coubiet

Ol'est moëlleux, ol'est piaisant,
O vous met dau baum' dans la goule !
Créyau qu'zou sens pas quant' o coule ?
O m'fait dau beun, mes peur's enfants.
O met ma bourjhoise en peutrasse,
Mais jh'y ai répounut bin souvent :
Thitt'me bouèr' thieu pissa d'ajhasse,
Pusqu'o m'fait piaisi su le moument.

3ème Coubiet

Quant' ol est vieux dan n un arçon,
Si n'on met son nez à la bonde,
O l'embaum'rait la goule au monde,
O sent l'Bouillaud ou l'Jhurançon.
Quant'on est chèrentais pur' race,
N'on des zou pren'r après l'café,
Pac' qu'on r'queneut beun dans sa tasse,
Le goût d'thiou razin qui zou a fait.

4ème Coubiet

Si j'hétis peinte, mes bons émits,
Au yeu d'peind' la goule des drôlesses,
Devant vous, teurtous, jh'zou confesses,
Su la touèll' vouèla don c'qu'jh'fris :
Entr' deux seupés d'Majholaine,
Jh'mettris en mitant dau tab'llau,
In vieux pèsant, en bounet d'laine
A gh'neuil devan-n-in set d'Bouillaud.

Vidéo <https://journalboutillon.com/2015/09/30/valse-dau-cognat-goulebeneze/>

Petit essai d'invocation au Cognac

Extrait de Goulebenèze, sa vie son œuvre de Georges Labodinière et Alex-Henry.
C'est en 1931 que Goulebenèze a composé une « Ode au Cognac », inspirée de la célèbre Ode au soleil de Chanteclerc d'Edmond Rostand.

Salut à toi, nectar doré de la vieille terre de France,
Qu'enfanta la goutte de rosée tombée de la vigne en fleurs.
Es-tu teinté de sang généreux du dernier chef gaulois tombé pour la liberté ?
Es-tu l'âme échappée de la poitrine d'un fier chevalier qui partit pour Pavie et ne revint jamais ?

Es-tu le vieux gentilhomme portant habit bleu, jabot et catogan et dansant la pavane ?

Ou bien serais-tu grande dame à la mouche provocante, parée de la robe à panier, toi qui te prélasses dans mon verre ainsi qu'une marquise poudrée dans sa couche ... liqueur polie, paresseuse, captivante comme une amante et qui laisses longtemps après ton passage un parfum subtil et prenant comme pour mieux te faire désirer ?

Eh bien ! qui que tu sois, dernière pensée d'un paladin ou doux secret d'un cœur de grande dame,

Salut à toi, ô Cognac qui fais naître un sourire aux lèvres des femmes, la gaîté dans l'esprit des hommes et qui verses la bonté dans les cœurs !

Salut ! Cognac ! Salut !

La vie.

GOULEBENEZE

Mariages à la mode de chez nous

Les coutumes de mariages d'Aunis, Saintonge et Angoumois ont été rédigées au XVI^e siècle, mais les usages populaires ont pu évoluer au fil du temps. Retour dans le temps ...

Mariage typique en Aunis vers 1750, dans une petite paroisse proche de La Rochelle...

La Soupe à l'Oignon : Une tradition charentaise veut que les invités les plus fêtards apportent une soupe à l'oignon dans un pot de chambre pour réveiller les mariés le lendemain du mariage. Cette coutume est souvent accompagnée de chants et de rires, créant une ambiance conviviale et joyeuse

Le treizain était courant : treize pièces bénies pendant la messe, dont une conservée par le prêtre comme symbole de bénédiction ou de charité. Cette pratique était particulièrement répandue dans les paroisses autour de Rochefort et de La Rochelle.

Mariage de Jeanne et Mathurin en Aunis

Plongeons-nous dans une ambiance de mariage typique en Aunis vers 1750, dans une petite paroisse proche de La Rochelle...

La veille, chez le notaire : le contrat de mariage stipule une communauté universelle entre les époux. Mathurin apporte deux barriques et une parcelle de vigne ; Jeanne, une dot de six écus et un pressoir en pierre. Le notaire local ajoutera une clause spéciale : en cas de décès, l'époux survivant conservera l'usage du bien viticole.

Le matin, il s'agit de la préparation religieuse : Jeanne, fille de vigneron, porte une coiffe brodée et un châle blanc soigneusement repassé. Mathurin, tonnelier du village, arrive à l'église accompagné de son père et de deux témoins. Avant la messe, le prêtre aura béni treize pièces de monnaie du « treizain ». L'une est posée sur l'autel et conservée par le curé.



L'après-midi, place aux festivités : après la bénédiction, tout le village est invité au repas collectif sous un hangar en bois couvert de guirlandes végétales. On sert du pain frais, des fèves, des fromages locaux et du vin issu des vignes familiales. Les musettes résonnent et les villageois dansent la ronde. Jeanne et Mathurin échangent symboliquement des outils agricoles : une houe et un crochet de tonnelier, représentant l'union de leurs métiers.

Le soir, à la tombée de la nuit, coutumes familiales, les familles réunies offrent à la jeune mariée un coffre en bois sculpté, contenant son trousseau : linge brodé, jupons, nappe en lin, l'aînée prononce une bénédiction : "Qu'aise, vigne et fidélité vous accompagnent." Vive les mariés de l'an 1750 !

Menu de mariage

Vin claret de la vigne du père de l'époux

Pain de seigle et de froment, cuit au four communal

Potage aux herbes du jardin et sard fumé

Tourte de pigeon aux oignons confits

Risettes de porc et pain grillé

Coc en fricassée au vin rouge

Rôti de veau aux racines et jus de cuisson

Pommes de terre nouvelles au saindoux

Pois verts et fèves au beurre

Tomme de chèvre affinée

Fromage frais battu au lait de brebis

Tourte aux pommes et cannelle

Pain d'épices de la tante Jacquette

Cerises et fraises du verger

Eau-de-vie de prune

Vin rouge et blanc du cru

Infusion de menthe et verveine

Mariage de François et Marguerite à la mode Angoumoise,

Extrait du registre paroissial de Saint-Amant-de-Boixe — Année du Seigneur 1852

« Le vingt-troisième jour du mois de mai mil huit cent cinquante-deux, après publication des trois bans de mariage faite aux prônes des messes paroissiales, sans opposition ni empêchement, avons reçu le consentement mutuel au sacrement de mariage de : François Béchade, âgé de vingt-neuf ans, laboureur domicilié à La Boixe, fils légitime de feu Éloi Béchade et de Jacquette Martin, veuve demeurant audit lieu, et Marguerite Faure, âgée de vingt-quatre ans, fileuse de lin, fille de Pierre Faure, tonnelier, et de Marcelline Rouffignac, tous deux vivants, domiciliés en cette paroisse.

Le saint sacrement a été administré en présence de leurs témoins : Jean Bonnet, sabotier, cousin de l'époux, et Éléonore Rondeau, cousine germaine de l'épouse. Après la bénédiction nuptiale, selon l'usage local, les époux ont procédé à l'échange des anneaux et des symboles de leur métier — une houe et un fuseau — , bénis au pied du chêne planté devant leur nouvelle demeure. Un repas

communautaire a réuni les familles et paroissiens dans la grange de la famille Béchade. Les réjouissances ont été marquées par danses, chants, et la plantation d'un mai décoré de rubans et de pain, selon la coutume de ce canton. Les époux ont été félicités avec les mots : "Qu'aise, foi et moisson vous soient données en abondance."

En foi de quoi, avons signé le présent acte avec les parties et les témoins. »



Menu de noces - Saint-Amant-de-Boixe, mai 1850

Vin rouge de la celline, pain frais du four du village,

Menu de mariage

Soupe paysanne aux légumes cueillis,

Pâté en croûte de porc et salades aux œufs.

Rôti de veau aux herbes du jardin,

Coq au vin des vignes de l'oncle François,

Pommes dorées au saindoux,

Haricots verts à la graisse d'oie.

Tomme affinée, fromage frais battu à la ciboulette,

Pain de seigle au levain.

Tourte aux pommes et noix du verger,

Pain d'épices de Jacquette,

Cerises, fraises et poires selon l'abondance.

Eaux de vie de prune et café noir en fin de festin.

Que Dieu bénisse cette table, et que l'amour guide les époux dans leur récolte commune ...

Autre pays, autres coutumes et autre époque : mariage en Saintonge.

Un mariage des vignerons en Saintonge, année 1865 à Burie.

Dans une région où la vigne rythme les saisons, le mariage entre deux familles de vignerons était autant une alliance affective qu'économique. Il consolidait les terres, les savoir-faire et les réseaux de vente. Les familles se connaissaient souvent depuis longtemps, parfois voisines ou partenaires dans les vendanges. Le choix du conjoint se faisait avec pragmatisme : bonne réputation, santé robuste, capacité à travailler la vigne. Un contrat de mariage était établi chez le notaire, précisant les

apports en terres, outils, barriques, bétail, et parfois les droits sur certaines parcelles.

La cérémonie de mariage se déroulait à l'église paroissiale, souvent décorée de feuillage de vigne et autres branchages colorés. Les mariés portaient des habits sobres mais élégants : la mariée en robe foncée avec coiffe blanche, le marié en veste de velours ou en blouse de dimanche bien repassée.

Le cortège traversant la commune incluait les familles, les voisins, les ouvriers agricoles, parfois même le tonnelier ou le marchand de vin local. Le repas de noces se tenait dans la grange décorée de lierre et de gerbes de blé conservées pour l'occasion. L'assemblée portait un toast à la santé des mariés sans oublier de penser à la qualité du futur millésime. Pour les mariés Hip, hip, hip, houra, houra, houra !

Tout au long du mariage, les musiciens jouaient de la musique traditionnelle avec vielle, violon ou accordéon et parfois une clarinette « In' jhamb'd'ouièlle ».

Le lendemain, on organisait souvent une messe d'action de grâce, suivie d'un repas plus simple. Les mariés recevaient des cadeaux utiles : outils de taille, barriques, linge brodé, voire un jeune cep de vigne symbolique.

Autre mariage, celui de Jules et Marie-Louise du côté de Migron, année 1890.

Le 14 octobre, Il pleut dans ce petit village aux pierres blanches, tout le village s'agite : on célèbre le mariage de Marie-Louise, 32 ans, veuve d'un sabotier, avec Jules, un journalier de 25 ans au regard franc et aux mains rugueuses. Cette union fait jaser dans le pays et promet des remous. La noce commence tôt : les cloches de l'église romane sonnent, couvrant à peine les rires des enfants et les sabots pressés sur les pavés mouillés. Marie-Louise porte une robe noire brodée, héritée

de sa mère, et Jules ajuste sa veste râpée, empruntée à son frère. Le prêtre les unit devant un autel orné de dahlias et de feuilles de vigne. L'assemblée murmure, les anciens hochent la tête.

Le repas sera copieux : potée, vin rouge tiré du tonneau de la grand-mère, et des galettes charentaises à la fleur d'oranger. L'accordéon résonnera, les plus jeunes danseront la mazurka encore à la mode dans tout le pays, sous les regards amusés des anciens. Mais à la tombée de la nuit... le charivari commence.



Une bande de garçons du village, le visage noirci de suie, s'approche de la maison des mariés. Ils agitent casseroles, chaudrons, grelots, et soufflent bruyamment dans des espèces de corne. Le vacarme est infernal. On crie : « Marie-Louise, rends compte à tes morts ! » Dans la pièce éclairée à la bougie, les mariés se regardent ... Jules, un peu pâle, sort sous les huées. Il grimpe sur l'âne du père Giraud, à l'envers, tenant la queue de l'animal. Marie-Louise suit, droite et fière. Le cortège burlesque

traverse le village dans un mélange de moqueries et de rires. Mais la tradition est sauve ...

A leurs retours, les jeunes mariés offrent du vin aux fauteurs de charivari, ouvrent les portes de la grange, et un bal est improvisé jusqu'à l'aube ... ceux qui nous ont rapporté cette histoire ne nous diront pas ce qui se sera passé ensuite. Selon le fruit de leur imagination, nous laisserons juste aux lecteurs du Boutillon des Charentes le soin de nous raconter la suite ...

Vocabulaire et langue du pays de Saintonge :

In mariaud, ine mariaude – c'est un fils ou une fille à marier

Les noces – plutôt que la noce

Les noçous - ce sont les invités à la noce

La jonchée est une fine couche de sable rependue par les jeunes pour indiquer le trajet du cortège nuptial. (C'est aussi une spécialité fromagère du côté de l'Aunis)

S'accoubier, c'est se marier

Raster au crochet, c'est ne pas trouver de mari pour une femme ou de femme pour un homme.

Les maris ol é coume les melons, o faut n'en tâter belle chouse avant de chère sus in bon / Les maris, ils faut en en tâter plus d'un avant de trouver le bon.

Thieu marché se pass'rat pas sans nous – Ce mariage ne pourras pas se faire sans notre accords (les parents)

Vole, vole ma pibole, dau coûté que s'rant mes noces ! Et la pibole (la coccinelle) s'envole du côté de la maison où habite sa jolie saintongeais.

Quant au mouille dans l'écuelle de la mariée, le ménaghe devint riche – Proverbe de l'île de Ré. Noces sous la pluie, bonheur dans la vie.

Voure la bique é-t-attachée, o faut qu'a broute. Une femme même mal mariée doit se résigner s'il elle veut manger.

Olé sa femme qui le mouche quand i l'é morchoux. C'est sa femme qui le mouche quand il est morveux. Autrement dit, c'est sa femme qui le commande.

La famille : **l'houme**- le mari, la femme – **la bourghouèe**, le péreau – le père, **la m'man** - la mère, **le fi** – le fils, la feuille - la fille, **le cadre ou la cadette** – l'enfant né en second, **les beussons ou beussounes** – le jumeaux ou jumelles, **les ayeux** - les anciens, **le neveu ou la nore** – le neveu ou la nièce, **la mérine ou le périn** – la marraine et le parrain.

Firmin COMPAGNON

On se marie à Saint-Chafouin (avant dernier épisode)

LE RENDEZ-VOUS (deuxième partie)

Lorsque, après être revenue sur le cours Wilson, Mariette avait déclaré à sa mère « ne pas avoir trouvé le cordounier d'ouvert », a s'attendait à l'entendre récriminer et lui demander de rester auprès d'elle.

- Ma peur'drôlesse, lui avait dit au contraire la Légrinate, profite d'ton voyage, o te changh'ra les idées. T'inquiète pas p'rr mé. peurvu que tu séyes là p'rr prendre l'autobus, o suffira.

- Mais ...

- T'occupe pas d'mé... Jh'érais jhuqu'à ine boulangh'rie, jhe m'débrouill'rai beun p'rr tantout. Et d'ser, jhe mangh'rons in p'tot meu.

- O m'f'rait plaisi d'vouère tous thiéllés magasins, dit Mariette, mais o m'enneut d't'laisser tout'seule. Si ens'ment tu peuvais m'seugre, dit-elle, sachant très bien que sa mère ne le pouvait pas.

- Marche don ! O s'ar p'rr in' aut'cot, répliqua Valérie.

Et Mariette avait filé sans demander son reste. Sans hésiter, elle s'était dirigée vers la plage. Tels les combattants, elle voulait avoir l'avantage de reconnaître le champ de bataille ...

A cette époque de l'année, les promeneurs étaient rares.

Lentement, elle longea le Mail « pour ne pas avoir l'air d'arriver la première ». D'ailleurs au vent du large, son manteau lavé à une borne fontaine séchait lentement.

Mariette vit entrer dans la baie quelques barques de pêche. Elle respirait à pleins poumons l'air salin qui fouettait son visage. Elle se sentait en beauté ce jour-là et pleine d'optimisme. N'était-ce pas déjà un miracle de s'être aussi facilement débarrassée de sa mère ! Une heure s'écoula.

Tout à coup, il lui sembla entendre des pas derrière elle. Son cœur se mit à battre à grands coups. Si c'était LUI ? Elle n'osait pas se retourner ... Elle parvint au monument aux morts, le contourna. Derrière elle, les pas semblaient s'être arrêtés. Elle attendit, n'osant bouger ... Un quart d'heure, une demi-heure s'écoulèrent.

Un cycliste passa auprès d'elle, la faisant sursauter. Un autre le suivait.

- Vous vous trompez d'côté la p'tite dame, dit-il ...

Elle leva les épaules. Puis, quand il eut disparu, elle se décida à faire le tour du monument. Dans sa hâte, elle heurta un grand jeune homme qui faisait les cent pas. C'était François Baudru.

- P'rr exemp'ye ! dit-il.

- Oh ! répliqua-t-elle ...

- Coument s'fait-ou ?

- Que jh'seu là ? Et vous ?

Ils n'eurent pas le temps de s'expliquer davantage. C'était au moment même où il se mettait à pleuvoir.



Mariette craignant d'autres dégâts pour son manteau s'enfuit sous les arbres. Mais les hauts talons gênèrent sa course. Une racine la fit trébucher. Elle tomba. En quelques bonds, François fut auprès d'elle.

- Vous avez-vous fait dau mau ?

- Oui ! Jhe m'seu torsu la ch'veuille.

La pluie redoublait. François l'aida à se relever.

- Allons, dit-il, apouez-vous sus mon bras.

Ils s'abritèrent sous un arbre. Sans dire un mot, chacun réfléchissait.

- Si thielle drôlesse arrive pendant que jhe seu éthi et qu'a m'vouèye avec la feuye Legrinate, tout est foutu ! Pensa François.

- Si thiau jhène houme vint pendant que jh'seu sous thiau l'arbre avec Baudru, la veuze est queurvée ! se disait Mariette. I m'prenra p'rr ine coureuse.

A la dérobee, François examinait sa voisine.

- Ine jholie drôlesse tout d'même, thielle Mariette. O l'était pas étouant si jhustin l'arait v'lue, si Goul'dot arait pas meu d'mandé que d'se marier avec elle.

Sans en avoir l'air, Mariette aussi avait fini par remarquer que François Baudru « était pas vilain garçon ».

Il pleuvait toujours. L'abri qu'ils avaient trouvé était dérisoire.

- En vous apouant sus mé, peuriez-vous v'ni jhusqu'au bois d'Orbigny ? Jhe trounirions p't'êt in' abre pu grou ? finit par dire François.

- Si vous v'lez, jh'coumince pas à avé chaud.

Il se réfugèrent sous un arbre tordu, face à la mer.

- O fait un freit d'cheun éthi, dit Mariette au bout d'un moment, en levant les yeux vers son compagnon.

Celui-ci sans répondre, entoura de son bras la taille de la jeune fille.

- O m'semb'd'avis qu'jh'ai moins frte, murmura-t-elle au bout de quelques instants.

Il la serra tout contre lui, puis comme il voulait appuyer sa tête sur l'épaule de Mariette, celle-ci s'écria :

- Attention ! Mettez pas vout'goule dessus moun'épale, le chat a pissé sus mon manteau.

- Hein ?

Et Mariette, en riant, conta sa mésaventure de l'autobus. La glace était maintenant tout à fait rompue entre les descendants des Baudru et des Légrinats ? Tous deux riaient de bon cœur. Ils avaient oublié les rendez-vous qui les avaient conduits à La Rochelle, ce qui était plus grave.

- Et si jh'passais d'l'aut' couté ? murmura François.

- Peursoune vous en empêche !

- Et vous ?

- O faut que jh'vous dise thièque chouze. Jhe cheurche ine femme.

- Et moué in jhène houme.

- Est-ou p'rr thieu qu'vous êt's venu éthi ?

- Voué ! Et vous ?

- Moué tout !

- Disez m'la vérité François. Vous êt's-vous fait mett'sus l'jhornau ?

- Ca y est ! Jhe parie qu’o lé vous qui m’avez répounu ...

- O l’était don vous.

- O l’était moué ...

Mariette fondit en larmes.

- Qu’a-t-au don ? Vous dais-y zire à thiau point ?

- Non ! mais o l’a la kié ...

- Quelle kié ? dit François ... puis se souvenant tout à coup, il s’écria :

- Marde ! O lé vrai qu’o l’a la kié... qu’est peurdue.

- Jhamais nous vieux zou vaurant.

- Mariette, écoutez me beun. P’rr moué, o lé, thieu, d’l’histouère ancienne. Vl’ez vous que jh’fassins coume si a l’avait jhamais existé ? Jhe son en âghe tout deux, o fauar qu’nous vieux n’en passant p’rr nout’ voulontés.

- Oué, vous avez rason ...

Et ils échangèrent leur baiser de fiançailles.

- Boun goule aimée !

- Moun’Ughène !

MÉPRISE

Il était environ midi à l’ancienne ...

- Disez don Valérie, v’lez-vous qu’jh’allions faire collation tous deux ... coum des amoureux ? dit Eugène Baudru en prenant la main de sa voisine.

Ils avaient décidément oublié le rendez-vous aux pieds de l’Amiral Duperré. Et comme la Légrinate n’avait pas meilleure mémoire, elle répondit :

- Ma fi, o’lé pas d’refus. Jhe coumince à avé la piatrelle !

- Pendant la yerre de 14, o l’avait pas loin de la piaghe ine aubarghe lavoure que n’on mangé beun. V’lez vous qu’jh’allions ?

- Coume vous veurez Ughène, répliqua-t-elle tout heureuse, car elle n’avait jamais mangé ailleurs que sur un banc quand elle allait en ville. Et ils abandonnèrent le petit café où ils s’étaient parlé pour la première fois après avoir « réglé la dépense ».

Bien installés face à face dans un coin de la grande salle du restaurant, Eugène et Valérie bavardaient après avoir bien déjeuné.

- O m’est avis, Valérie que jh’vous avais jhamais vue ...

- Jhe vous ai argardé aneu p’rr le p’meir cot Ughène ...

- Et dire que jh’son si près vouèzins !

- Jh’avons peurdu beun dau temps ...

- Grande émie, v’lez-vous vous marier avec moué ? Si vous disez oui, jhe s’rai l’pu hureux des hommes.

- Jhe s’rai mé la pu hureuse des femmes, répondit Valérie qui avait la larme à l’œil ...Mais qué t-ou qu’le monde dirant ? O y’a la kié ...

- Quelle kié ?

- Thielle que vous anciens avant peurdue ...

- Et quittez don les anciens lavoure qui sont les ous leu faisant pu mau. Et puis, avez-vous pour dau monde ? Sons-y pas assez vieux p’rr savouè’ ce que jh’avons à faire ?

- Et les drôles, que dirant-y ?

- Le meun vaut pas s’marier. Tanmis p’rr li. Ole r’garde pas.

- Mariette étout... et puis qu’à zou prenne coume a veura.

- Asteure, vous allez m'esthuser in moument... Jhe cret qu'jh'ai manghé trop d'hûtras tantout...

Un peu à l'écart et à l'abri des regards curieux, dans la même salle, François et Mariette devisaient gaiement. Ils n'avaient point vu leurs parents et ceux-ci ne les avaient point aperçus. Quelques tables et un paravent les séparaient.

- Ainsi disait François quand jhe s'rons mariés, jhe r'prendrons les champs qu'vous avez douné à farme. O f'ra piaisi à vout'mère.

- Jhe transformerons la maison ...

Brusquement François l'interrompit d'un geste. Une voix qu'il connaissait bien, disait au garçon :

- Jhène homme ! baillez-nous don deux café beun arrousés.

- Mon père ! soufla François ... Fi d'la mère, li qui bouét jhamais d'eau-d'vie, o m'étoune.

Il fit signe au garçon qui passait près de lui.

- Thiau M'sieu qui vint d'passer thielle coumande est pas tout seul m'en doute ?

- Une dame l'accompagne ...

- ça y est, murmura François à Mariette... Is's'ra laissé embobiner p'rr thieque fumelle... Jh'ariais jhamais cru thieu d'li, à soun'âghe ...Ampré tout, o le r'garde ...

- Mais jh'y songhe. De souer, jhe vau qu'vous en r'torniez avec nous au'ts.

- Et ma mère ?

- Jh'érons la cri à l'autobus vers quatre heures.

- Qué t-ou qu'vout père dira ?

- C'qui vaura ! Si nous vieux sont pas contents, jhe montons tous deux dans l'auto et jh'nous allons en les laissant en pian ithi ...

Le père Baudru réfléchissait.

- O lé curieux, tout content, o m'a semb'yé d'avis qu'o l'était François qu'jh'entendais rire ...

-Garçon, avez-vous vu éthi in jhène homme avec in'cravate rouge et in veston bleu ?

- Chut ! répondit l'interpelé en mettant un doigt sur ses lèvres ... Il est en bonne compagnie ... une belle femme ... et j'ai l'impression qu'il ne voudrait pas être dérangé !

- Oh ! oh ! dit le vieux à Valérie ... thiau drôle ara trouvé thièque fumelle et se s'ra laissé pren' à ses escri'pets ... O f'lait b'qu'o l'arrive ... mais après tout a l'mangh'ra pas !

- Disez don, jh'ai ine idée. O faut qu'vous vous r'torniez avec nous de souer.

- Et Mariette ?

- Det-elle pas vous attend' à l'arrêt d'l'autobus ? Vous érez la cri.

- Vous vinrez avec moué. O l'éra pas tout seul ... Mais a l'ara biâ faire et biâ dire, asteure jhe s'rai intraitab'ye. Ughène, jhe s'rai vout'femme !

- Boune goule aimée...

- Moun'Ughène ...



Le prochain épisode sera l'épilogue de cet ouvrage ...

Norine CHABEURASAT

Souvenirs de Gourvillette

Cultures diverses : blé, betterave, foin.

Quand on avait rentré les blés, on ne déchaumait pas tout de suite, on y menait paître les moutons. On ne labourait qu'après la mi-août.

Les « couvrailles » (semailles) se faisaient aux alentours de la Toussaint (entre 15 jours avant et 15 jours après). On faisait l'orge puis l'avoine, puis le blé. La « Baillarge » (orge barbue) se faisait bien plus tard. Au mois d'avril, dans les champs de céréales, on « échardonnait », c'est-à-dire que les chardons étaient coupés à la main avec une espèce d'instrument appelé coupe-chardons. Tout le monde s'y mettait : hommes, femmes, enfants.



Les betteraves : quand on semait les betteraves, à chaque pied, on faisait un petit trou ; on versait un peu d'engrais, on mettait un peu de terre par-dessus, puis quelques graines de betteraves et enfin, on recouvrait avec un peu de terre. Une année, j'ai semé les betteraves avec la vieille Guilluche. Elle ne mettait que quelques graines au fond de chaque trou en les comptant soigneusement. Moi, j'en mettais une pincée. Quand nous avons fini, elle avait employé

beaucoup moins de graines que moi et Edmond, mon frère, chez qui je travaillais, gronda que je gâchais la marchandise. Mais la saison ne fut pas favorable aux betteraves. Les miennes levèrent convenablement. Il fallut refaire les rangs semés par la mère Guilluche. Edmond alors changea d'avis.

Les engrais ; mon père vendait des engrais. Souvent, il les vendait au « baquet » (panier en bois). Un vieux disait : « Eh bien, ça va pousser ! J'ai mis un baquet d'engrais par journal (un tiers d'hectare) ».

La moisson : Quand on moissonnait à la faucille, on embauchait des saisonniers. Chez nous, on n'en a embauché que quand Edmond a été malade de sa pleurésie. Il y en avait deux : un ouvrier boulanger qui avait obtenu des congés de son patron pour nous aider car il gagnait plus à moissonner, et un « rabalou » (vagabond) assez âgé que nous connaissions. Il ne faisait guère que la moitié du travail d'un ouvrier normal, mais nous le payions en conséquence. Pour attacher le blé en gerbe, on utilisait des liens en paille de blé. En général, ils se mettaient à trois.

Un incident : à Cressé, Adrien et autres gars avaient chargé du foin de la prairie. Comme c'était la dernière charretée, elle était très chargée, trop même. Au moment de rentrer sous le portail, elle ne passait pas. Un gars est allé chercher d'autres bœufs et a fait tirer les quatre bœufs ensemble. La flèche a cassé et la charrette est restée coincée sous le portail. Il a fallu longtemps pour la dégager et le patron faisait le potin : « si vous aviez fait deux charrettes, il y a longtemps que ça serait fini et ma charrette ne serait pas abîmée ».

Autrefois, on battait au fléau. Les bons batteurs se mettaient à quatre, mais il fallait avoir la cadence pour que les fléaux frappent alternativement le tas de gerbes sans accrocher l'un à l'autre. Dans un tas de gerbes, il y avait peut-être vingt à vingt-cinq gerbes, les épis dirigés vers le milieu ...



... maintenant c'est la moissonneuse-batteuse qui fait très vite le travail. Puis grâce aux presses, on fait des ballots qu'on empile sous les hangars. Cela donne bien moins de peine et va beaucoup plus vite. L'égreneuse à la maison. Pour commencer les battages, on déménageait tous les outils (charrue, carriole,...) qui se trouvaient

sous le hangar et on les menait vers le fumier, à la sortie du bourg, sur la route de Massac. On nettoyait la cour, on la bousait. On mettait l'égreneuse sous la première fenêtre de la chambre, le manège sur les deux chevaux qui actionnaient l'égreneuse était près du jardin dans le coin de la cour. La transmission se faisait par des pignons dentés et une tige en fer. On jetait une centaine de gerbes (la buffée) près de la dalle où on mettait à égrener. Une personne, souvent une femme, défaisait les liens, qui étaient en paille de blé. Mon père égrenait, il jetait soigneusement dans la dalle pour que ça ne bourre pas. A la sortie, paille et grains étaient mélangés. Ma mère avec ma tante David, tirait la paille. Le grain était dessous. Des hommes liaient les gerbes de paille et les portaient au pailler qui était dressé à côté du fumier sur la route de Massac. Quand la buffée était finie, un homme prenait un instrument, la « raballe » formé d'une planche au bout d'un bâton, et il poussait le grain vers la tarare. A la « débauche » (fin du travail), à midi et au soir, les femmes s'occupaient à passer le grain au tarare pour le séparer des balles et des petites graines : nielles, coquelicots, etc., ...pendant que les hommes faisaient le pailler.

Quand le tarare fonctionnait, on retirait le grain au-dessous avec un « rouable » (instrument analogue à celui des boulangers pour retirer la braise, mais à manche bien plus court). C'étaient souvent les drôles qui étaient chargés de ce travail. On ne pesait pas le sac de grain, on le mesurait avec un « boissiâ » boisseau. Le nôtre avait trois ou quatre pattes en bois et le reste tressé comme les « bourrolles » (paille de tiges de ronce). Quand les hommes montaient les sacs au grenier, ils faisaient un trait au charbon dur le mur à chaque sac pour savoir combien ça rendait au journal (trente-trois ares) beaucoup moins que maintenant certainement. Le blé était ensuite versé en vrac dans le grenier. Les murs du grenier étaient toujours soigneusement enduits pour que les rats ne viennent pas se loger dans les « creux ».



Invasions sauterelles et souris

Parfois, une brusque calamité venait anéantir toute une année de labeur. En, 1886, il y a une invasion de sauterelles à Gourville. Les sauterelles ne volaient pas. Elles venaient du chemin de la Node en rangs si serrés qu'on ne voyait plus le sol et elles montaient direction du « canton » (vers le nord). Au début de l'invasion, un bonhomme balayait les premières sauterelles grimpées à son mur, dans un pot, mais il en a eu vite assez. Je me souviens qu'à la petite porte qui était à la place de la grille actuelle, il y avait une treille, et mon père arrosait sans arrêt le sol avec de l'eau bouillante pour empêcher les sauterelles de grimper et d'aller manger les feuilles et les raisins qui étaient presque mûrs. Elles grimpaient aux murs en couche épaisse et on en trouvait dans les maisons jusque dans les lits. Par endroits, les gens éparpillaient de la paille et mettait le feu pour les griller. Dans les champs, il n'y avait plus rien. C'est la seule fois que j'ai vu une invasion de sauterelles. Deux ou trois ans après, il y a eu une invasion de souris qui mangeaient tout dans mes champs et creusaient des galeries partout. Les gens allaient à la mairie et obtenaient gratuitement de la noix vomique qu'ils éparpillaient partout. J'ai vu plusieurs invasions de souris et de mulots. En général, ça ne dure qu'un été ; quand l'hiver est passé, il n'y en a pas plus qu'avant l'invasion.

Marie-Léa BRILLAUD

Année 1966 – Avec Roland et Suzanne à Port-de-Barques.

C'était l'été 1966 et nous nous apprêtions à passer quelques jours de vacances à Port-des-Barques. Cette année-là, la France vivait encore au rythme du Tour de France qui avait débuté le 21 juin et se poursuivait jusqu'au 14 juillet. Les coureurs sillonnaient le pays et, même si le Tour ne passait pas directement par Port-des-Barques, l'excitation était palpable partout en France. A l'heure du tour, nous

écoutions la radio avec mon père et Roland. Cette année-là, Lucien Aimar, équipier de Jacques Anquetil, gagna le Tour et Raimond Poulidor finit troisième. Suzanne, elle préférait écouter des chansons avec « Love me, Please Love me » et « La poupée qui fait non » tubes de l'été de Michel Polnareff.

Roland était un passionné de chasse à l'automne mais aussi un passionné de pêche aux coquillages en été. Alors, dès que la mer s'était retirée, il passait son temps à arpenter les plages et les rochers, à la recherche des meilleurs endroits pour trouver son déjeuner. Il connaissait chaque recoin de la côte comme sa poche et prenait plaisir à partager ses découvertes avec nous. Pendant que Roland s'adonnait à sa passion, son épouse Suzanne s'occupait de l'intendance dans leur caravane au camping des Tamaris, emplacement 21. Suzanne était une femme chaleureuse et organisée, veillant à ce que tout soit en ordre pour que nous puissions profiter pleinement des vacances. Elle préparait des repas délicieux avec les produits locaux, et sa bonne humeur était contagieuse.

Suzanne nous régalaient avec des spécialités typiques de la région. Elle cuisinait souvent des mouclades, un plat traditionnel à base de moules, de vin blanc, d'échalotes et de crème, relevé d'une pointe de curry. Elle préparait aussi des éclades, des moules cuites sur un lit d'aiguilles de pin, une méthode ancestrale qui confère aux moules une saveur unique légèrement fumée. Ma mère avait apporté des melons d'Authon et des asperges de sa production qu'elle avait fait cuire en conserve au printemps. Il y avait aussi des pâtés et des confits de canard afin de ne pas passer tout son temps à la cuisine. J'oubliais ..., les cornichons et les poivrons au vinaigre de mon père qu'il faisait toujours en trop grande quantité. (C'était surtout qu'il n'y avait que lui qui en mangeait).

Roland et Suzanne avaient aussi leur petit chien nommé Uskubé, qui était devenu la mascotte de nos vacances. Uskubé nous suivait partout, que ce soit sur la plage ou au marché, et apportait une touche de joie et de complicité à nos journées. Ces vacances étaient marquées par la simplicité et la convivialité. Nous passions nos journées à explorer les environs, comme par exemple, visiter l'Île Madame à marée basse, nous traversons la mer à pied à la Passe aux bœufs, à jouer sur la plage, et à déguster les fruits de mer fraîchement pêchés par Roland. Un jour Roland

rapporta des crabes et un congre. Les soirées étaient consacrées aux histoires racontées en français et en patois charentais autour d'un feu de camp, et aux rires partagés avec Suzanne et Roland. Les fous rires étaient nombreux, le pineau et le cognac qu'avait apportés mon père ne devait pas y être pour rien.

Je me souviens de Roland (qui était athée) faisant un signe de croix en me disant « Comment je vais faire (il se touchait le front) pour nourrir celui-là (il se touchait le ventre) sans faire marcher ces deux-là (il se touchait les deux bras, terminant ainsi son signe de croix) ». Moi, j'étais admiratif « fan » de Roland. C'était un homme franc, courageux et d'une gaîté communicative.

En juin 1966, un événement marquant eut lieu en Charente-Maritime : l'inauguration du pont de l'île d'Oléron, le 21 juin 1966. Ce pont, qui reliait désormais l'île au continent, facilitait grandement les déplacements et ouvrait de nouvelles perspectives pour les habitants et les touristes. Cette inauguration fut un moment de fierté pour toute la région, symbolisant le progrès et la modernité.

Port-des-Barques était pour nous un véritable havre de paix, une parenthèse, où chaque moment était empreint de bonheur et de sérénité. Ces souvenirs restent gravés à jamais dans ma mémoire, et chaque fois que je repense à ces vacances, je ressens une douce nostalgie pour ces jours heureux passés en famille et entre amis. Aujourd'hui, Roland, Suzanne, Fernand ne sont plus de ce monde mais je les garde avec moi dès que je prépare mes vacances d'été, ils font partie de mes bagages avec les livres en patois et quelques romans historiques. Je n'oublie jamais au moins une fois à lever mon verre de pineau à la main en regardant vers le ciel. Leur présence continue de m'accompagner, et chaque visite à Port-des-Barques est une célébration de leur mémoire, une manière de les garder vivants... encore un peu.

Dominique PORCHERON

LES BAINS de SOULAIL ou LA PIA TANNEE

A Fouras coum' à Chât'laillon,
A Rouéyan coum' à La Rochelle,

N'on vouet des droless' sans cotillon
Qui n'avant pas s' ment pâ ine ombrelle :
Eparées coum' des batégails
A sont là toute in saint' j'hornée
Couchées sù l' vente, en pien soulail
Prr' que leû piâ sey' meus tannée !

Y en a d' piat' coum' des z'harengs saurs
Qui sont pu sèch' que des cossardes,
Des grouss' coum' le ballon d' Rochefort
Qui suant coum' in' j'heument pécharde!
Y en a des jholies (o s'en vouet),
Des vieux charcois, des jhèn' drolesses,
Et tout thyieu s'fait routit l'cagouet
Prr' ressembier à des négresses !



Dessus leû j'habot, sans façon,
A mettant aussi minc' qu'in corde,
Deux p'tits rubans su leû teutons,
O y a pas d'danjher qu'o déborde!

O suffirait prr' zou cacher
Coum' o n'est pas pu groû qu'mon pouze
La pièce de cent sous d'mon gousset
Et qui n'est boun' j'hent point trop grouse.

Nous z'autt' quant les biés sont copés,
Qu'o vint la saison des battajhes,
Nous femmes otout s'fazant bronzer.
Aussi mes boun' dam' je vous engagje,
Pûtout que d'grâler aux bains d' mer
Et prr' vous fair' routit l'échine
Chez nous vous payrez pas si cher;
Jhe vous f'rions batt' à la machine.

**Cossardes = Oiseaux rapaces - *Jument pécharde = Blanche tachée de roux –*

** Tannée = dorée, bronzée. * Teutons = Seins*

Les BAINS de SOLEIL ou LA PEAU TANNEE en Français

A Fouras comme à Châtelailon,
A Royan comme à La Rochelle,
On voit des filles sans cotillon
Qui n'ont seulement pas une ombrelle !

Etendues comme des grenouilles
Elles sont là toute une sainte journée
Couchées sur le ventre en plein soleil
Pour que leur peau soit mieux tannée *
Y en a des plates comme des harengs saurs
Qui sont plus sèches que des cossardes *
Des grosses comme le ballon de Rochefort
Qui suent comme une jument pécharde *
Y en a des jolies (il s'en voit)
Des vieilles carcasses, des jeunes filles,
Et tout ça se fait rôtir la nuque

Pour ressembler à des négresses !
Sur leur poitrine, sans façon,



Elles mettent, aussi mince qu'une corde,
Deux petits rubans sur leurs teutons, *
Il n'y a pas de danger que ça déborde !

Il suffirait pour les cacher,
Comme ce n'est pas plus gros que mon pouce
La pièce de cent sous de mon gousset
Et qui n'est bonnes gens point trop grosse
Nous autres, quand les blés sont coupés,
Que vient la saison des battages,
Nos femmes aussi se font bronzer
Aussi mes bonnes dames, je vous engage
Plutôt que de cuire aux bains de mer
Et pour vous faire rôtir l'échine,
Chez nous vous ne paierez pas si cher
On vous fera battre à la machine.

GOULEBENEZE

Arnestine a b'soin du thiuré p'rr bazit

Vidéo : <https://www.facebook.com/journalboutillon/videos/31524782707108907>

O s'est passé o-y-a thièqu' hiver ... Jh'sai pas bin si vous vous en s'r'plé mé o l'avait fait frê. Si tell'ment frê qu'la mèr'Beurdadin qui rest' à côtéé cheu nous avait des canets ... o faut dir' qu'la Chérente est pas loin, et o faisait si frê, qu'les z'euils des canets le z 'aviant peté dans la tête, tell'ment qu'o faisait frê. O faisait frê !

Et beun, o l'é à thieu moument qu'l'Arnestine avait décidé d'bâzir. Un matin, a s'lev' et qu'a dit :

- « Arnestin, jhe seu foutu, jh'seu à même ' d'batte mon dail, de souèr jh's'rait morte ! »

- « Oh, qui dit, dépeu l'temps qu'tu zou dit ! T'es teurjhou là, o va pas pu mal que d'habitude. »

- « Jh'te dis que de souère, jhe s'rai bazit ! »

- « Voué,bon, réfléchi, bazir aneu, avec le temps qu'o fait ... »- « Jh'veu pas zou savouèr, jh'te dis qu'jh'va bâzir ! O faut qu'tu vas cheurché Moncieu l'thiuré ! »

- « Allez cheurché Moncieu l'thiuré ? Et o lé jh'lé à pier' fend', jh'avons pu d'thiuré dans la parouèss', o lé-t-in thiuré rapporté qu'é à au moins dix kilomètes de là. Coument veux-tu qu'thièl' oum' arriv' jhusqu'à la maison ? O lé pas pos'bye ! O lé pas pos'bye ! »

-« Jh'te dis que jh'veu vouèr Monsiuer l'thiuré, jh'ai thièqu'chouse à z'y dire . »



-« Thièqu'chouse à zy dire ? Et bein tu sais pas, tu vas m'dire ce que tu veu z'y dire et quand jh'verrai thieu brav' oum', si vraiment tu veux bâzir de souèr, jhe z'y répétre. »

-« Non, o s'fait pas. O s'fait pas. Jh4te dis que jhe seu foutu et o l'a reun à faire, jh'veux vouèr Moncieu l'thiuré ! »

-« Enfin, qui dit, tu vas pas bâzir de thieu temps, jh'peuré mêm' pas creusé la foss' pac'que o lé gh'lé, faudra te saqué dans l'chai ... Quand jh'ére bouèr un cô à l'ouzell', o va êt' intéressant de te savouèr' là à couté... à m'mirolé. Et, non, Moncieu l'thiuré peut pas v'nir et toué tu vas pas bâzir ! »

-« Jh'te dis qu'si ! Et jh'veu vouèr Monsieur l'thiuré pas'qu' jh'ai thièqu' chouse à z'y dire. »

-« Ben quand mêm' t'as pas grand chouse à z'y dire ... t'as él'vé nos douze drôles, sans jhamais d'piend', sans jhamais peutésser. Not' petit Zidore té, peurtant si t'en a pris d'la peine p'rr thieu drôle, tout' les neûs, il était là à bader ... Y faisait qu'bader ... Jhe sais pas d'qui y tein, mais, enfin ... »- « Et bein, jhust'ment, o l' d'Zidore qu'jh'voulé z'y causer ... »-

« Ah, beun, tu voulé z'y causé d'Zidore ? Et beun qui dit tu vouè, jh'en avais des doutances qu'il était pas d'moué thieula-là. Astheur, jh'en su presqu' çertain ! »

-« Oh, si o lé beun le teun ... mais les autres

Francine BESSON

KETOUKOLE

N° 96



A quoi peut servir cet objet, et comment s'appelle-t-il ? Réponse : joel.lamiraud@free.fr

Réponse KETOUKOLE 95



réponses documentées à nombre de Kétoukolé)

Ce Kétoukolé a été l'objet de plusieurs échanges entre moi-même Joël, et Jean Jacques Bonnin d'Angoulême 16, érudit reconnu pour tout ce qui touche au patrimoine saintongeais. (voir entre autres ses écrits et ses

Réponse de Jean-Jacques Bonnin : ce Ketoukolé me pose un problème : à première vue cela semble être une selle de lavandière, comme j'en ai vu "de visu" et même parfois aidé à transporter et mettre en place, dans ma "petite jeunesse", comme disait un de mes amis. La forme y est, certes. Mais quelques détails me font douter : l'épaisseur du bois qui me semble un peu faible, et surtout la couleur : celle-ci semble en fruitier alors que celles que j'ai connues étaient en bois blanc, en peuplier je pense, généralement. La couleur également me pose question car je n'ai jamais vu de selles teintées et cirées, comme celle-ci. Trop luxueux. J'ai pensé à une réserve pour le sel, mais les "gages" ayant servi à conserver le sel en gardent des traces pratiquement indélébiles. Mauvaise pioche. Un contenant, probablement, mais pour contenir quelles substances ? Alors je donne ma langue au chat ... Amicalement

Réponse de Joël : « Oui, il s'agit bien, d'une selle ou carrosse de lavandière. J'ai trouvé ce carrosse, alors en mauvais état, dans l'ancien musée de St Césaire. Pour la retaper sommairement j'ai changé quelques planches, et passé l'ensemble à la lasure, sans trop me soucier des aspects d'origine de cet objet. Une fois retapé à ma façon, j'ai remis ce carrosse à la mairie de St Césaire. J'ai eu le plaisir de le voir servir au moins une fois le dimanche 2



juillet 2023 lors de cette fête de village consacrée au lavoir des Bujoliers, et à la réouverture du musée. Mais malheureusement, depuis cette date, à quelques exceptions près, je crois que le musée de Saint Césaire est resté fermé.

« Bien belles les images de cette reconstitution. En même temps un rappel salutaire C'était un dur métier que celui de lavandière ou blanchisseuse, surtout à la saison froide, ce que l'on a tendance à oublier (un livre à ce sujet : "Rue de la Justice" de Danielle Sallenave de l'Académie Française, qui y évoque le souvenir de sa grand-mère, une sorte de Mère Denis"). La position à genou était également très pénible. Pour épargner leurs genoux les lavandières équipaient leur selle d'une vieille couverture ou d'un vêtement plié.



Les femmes devraient faire élever une statue aux inventeurs des machines à laver "in memoriam".

Extrait de mon texte : "Le quartier Saint Gelais Loire d'Angoulême" (où j'ai passé mon enfance) "De nombreux petits artisans œuvraient dans le quartier : tailleur, couturière, menuisier, cordonnier (maître bottier de la garnison, rue Basse de Lavalette), brodeuses, lingères, laveuses etc.

Deux braves femmes, madame Lestrade et sa « collègue », que je n'ai connu que sous le nom de « la Frisée », résidaient rue de la Loire, et exerçaient leur activité dans le lavoir sur le canal de l'Anguienne, où elles apportaient et ramenaient le linge de leurs clients sur de grandes brouettes à claire-voie. Ce lavoir était équipé d'un plan incliné permettant d'installer les « selles » pour avoir accès à l'eau, d'un foyer sommaire pour faire bouillir les lessives, de tables en béton pour y frotter et essorer le linge. Ce lavoir était également accessible à d'autres personnes du quartier."



Cet autre lavoir se trouvait au lieu-dit "Pont de Vars". Lorsque l'Anguienne a été busée, cet emplacement a évidemment disparu.

La selle de lavandière est constituée d'une part du carrosse, caisse permettant à la lavandière de s'agenouiller, et de la planche à laver fixée dans le prolongement du carrosse.



Réponse de la cousine Jheanine Martin de Vénérand 17

Pour moi, il s'agit d'une caisse à laver, utilisée par les lavandières pour se protéger des éclaboussures au lavoir. Après avoir garni la caisse d'un coussin, elles s'agenouillaient dessus pour taper le linge sur la pierre de la fontaine avec un battoir. Je me souviens qu'étant petite, ma grand-mère, Claire Hibelot, m'a emmenée au lavoir de Vénérand pour me montrer comment procéder. Fontaine du Moulin où l'eau coule très claire vers l'embranchement de la source qui conduit l'eau dans le vallon de la Tonne. La Tonne est un petit ruisseau, lieu de rencontre des eaux du Douhet, en direction de Fontcouverte, vers la vallée des Arcs, l'aqueduc qui alimentait la ville de Saintes.

Réponse de Claude Moulineau déraciné à Montpellier 34

Un ketoukolé que je n'aurais pas su trouver sans "google", car il n'y avait pas ni rivière ni lavoir dans mon village d'enfance saintongeais. C'est un bel objet appelé « agenouilloir » ou « baquet » ou « carrosse » de lavandière. C'était

une caisse en bois garnie intérieurement de paille ou de morceaux de tissus pour protéger les genoux des lavandières quand elles battaient leur linge à genoux au bord du lavoir ou de la rivière. On en trouve à vendre à des prix très modiques sur la « toile ». Le site <http://www.lavoirdelamayenne.fr/outils.htm> donne une liste des instruments et du vocabulaire des lavandières de cette région

Le lien ci-après vous donnera des informations complémentaires sur les accessoires indispensables à la lavandière <https://lavoires-en-sarthe.fr/autour-du-lavoir/les-objets-du-lavage> en saintongeais on parlait de proteg'jh'neuil pour le carrosse, de batouère ou badra pour le battoir, de sabon, de pianche à laver,...

Joël vous propose de terminer ce Kétoukolé par une très belle chanson de Jacqueline François 1955, chanson souvent fredonnée par ses parents les jours heureux des années 50-60.

Vidéo : <https://journalboutillon.com/2025/09/08/jacqueline-francois-les-lavandieres-du-portugal/>

Joël LAMIRAUD

Angoulême, capitale de son duché - Corps de ville et théâtres, au fil des siècles – (1er partie / 4)



L'article "Corps de ville et théâtres, au fil des siècles" explore l'histoire riche et complexe de la ville d'Angoulême, en mettant un accent particulier sur son développement urbain, son héritage culturel et son évolution théâtrale.

Fondation et Développement Urbain

Angoulême a été fondée en 1204 par Isabelle Tailhe-Fer, devenue reine d'Angleterre, et son mari Jean sans Terre. La ville a été structurée avec un maire élu annuellement, des conseillers, des échevins



et des pairs, formant une assemblée municipale active. La ville a également bénéficié d'un héritage culturel riche, notamment grâce à l'influence des troubadours et des trouvères, et a été marquée par des événements historiques tels que la signature de la Magna Carta en 1215.

Évolution Architecturale et Urbaine

Angoulême est décrite comme une ville bâtie sur un éperon rocheux, entourée de remparts et de tours. La ville a subi de nombreuses transformations architecturales, notamment la destruction de ses remparts à partir de 1699 et des modifications majeures au XIXe siècle sous l'influence de l'architecte Paul Abadie. La ville a également été marquée par des conflits religieux, notamment pendant les guerres de religion et la révocation de l'Édit de Nantes en 1685.

Histoire Théâtrale

L'article détaille l'évolution du théâtre à Angoulême, depuis les représentations médiévales des mystères jusqu'à la construction de salles de théâtre permanentes. Le premier théâtre permanent, "La Comédie", a été construit en 1779 par Charles François de Glace. Ce théâtre a été le lieu de nombreuses représentations et a subi plusieurs transformations au fil des années.

Personnalités et Événements Culturels

Plusieurs personnalités culturelles ont marqué l'histoire d'Angoulême, notamment Mademoiselle George, une tragédienne célèbre, et Alexandre Dumas, qui a donné une conférence dans la ville. Le théâtre a également été le lieu de représentations de pièces célèbres et a joué un rôle important dans la vie culturelle de la ville.

Transformations Modernes

Au XIXe siècle, le théâtre a été remplacé par un nouvel hôtel de ville, et un nouveau théâtre a été construit en 1870. Ce théâtre, conçu par l'architecte Antoine Soudée, a été inauguré avec la représentation du "Barbier de Séville" de Rossini. Le théâtre a subi plusieurs rénovations au fil des années et a été modernisé pour répondre aux normes de sécurité et aux besoins contemporains.

Conclusion

L'article offre un aperçu complet de l'histoire d'Angoulême, mettant en lumière son développement urbain, son héritage culturel et son évolution théâtrale. Il montre comment la ville a su préserver son patrimoine tout en s'adaptant aux changements et aux besoins modernes.

Isabelle Tailhe-Fer, « la sans pareille », son berceau au Palais Tailhe-Fer, devenue reine d'Angleterre, crée la cité d'Engolesme en 1204 avec son mari roi, Jean sans Terre, selon la charte des Etablissements de Rouen (capitale de la Normandie). Dès lors, la ville a son maire élu pour une année, 12 conseillers, 12 échevins, 75 pairs et sa Mézée mensuelle (conseil municipal) au son de la cloche dans le quartier St André, maison commune ou d'échevinage entre les rues St Etienne, le Point du Jour et Henry IV d'aujourd'hui. Il fallait de la place pour pareille assemblée.

La Guyenne était anglaise depuis le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henry II en 1152. De cette époque nous est venu un héritage culturel du temps des troubadours et des trouvères. Avec sa fille Marie de Champagne, elle aurait donné naissance à la Légende d'Excalibur du roi Arthur, aux Chevaliers de La Table Ronde, Robin des Bois, Ivanhoé, Mélusine. Arrive aussi à travers la Magna Carta Libertatum signée par Jean sans Terre en 1215, un début de démocratie moderne 780 ans avant notre Révolution, un

pouvoir cédé aux 25 barons anglais dont les descendants perdurent et fêtent régulièrement l'évènement depuis 1909 (National Society Magna Charta Dames and Barons).

« Angoulême est une vieille ville, bâtie au sommet d'une roche en pain de sucre qui domine les prairies où se roule la Charente. A la ville haute, restèrent le gouvernement, l'évêché, la justice, l'aristocratie » - Honoré de Balzac dans les Illusions perdues. L'éperon rocheux surplombe la Charente au nord et l'Anguienne au sud, entouré de remparts ou courtines, chers à Mary Creyssac (4 Km), de tours (75), de poternes au château et au Chatelet pour sortir aux champs et de portes (7 puis 12). Depuis le Bas-Empire dans la Gaule romaine, le Moyen-Age d'Isabelle et les craintes du Duc d'Epéron, un dispositif défensif sans cesse renforcé puis détruit à partir de 1699 et que Paul Abadie s'empressa d'araser davantage dès 1852. Une ouverture hygiéniste paraît-il ! A l'abri des remparts, le vieil Angoulême en intra-muros (27 Ha), huit paroisses (ND de Beaulieu, St Jean, Le Petit St Cybard, St André, ND de La Payne, St Antonin, St Paul, St Martial), des religieux nombreux (Cloître de la Cathédrale, Abbaye de Beaulieu, Les Minimes, Couvent des Cordeliers, Couvent des Capucins, Carmélites, Carmes, Tiercelettes ou Dames du Tiers Ordre, couvent des Jacobins (frères prêcheurs), Couvent des Ursulines, L'évêché, Séminaire, Le Doyenné, Archidiaconé, Evêché de la Paine, Filles de la Foi, Union Chrétienne), Le Séminaire, Collège des Jésuites et des églises et chapelles (St Gelais, d'Epéron, St Vincent, St Antonin, St Augustin, St Eloi, St Jacques, St Martin, cathédrale St Pierre de Gérard II, St André, St Jean de Jérusalem, St Paul, St Martial, ND de La Paine, du Petit St Cybard, St Yrieix, ND des Bézines, St Auzone, St Cybard, L'enclos du Temple). Sans compter les édifices religieux autour de l'enceinte... Les rues sont tortues et les maisons sans ordre, dit Corlieu.

Angoulême est sous possession anglaise pendant la guerre de 100 ans (1345 – 1453). Edouard de Woodstock dit plus tard « le Prince Noir » (dû à la couleur de son armure) pour le compte de son père Edouard III, pille, brûle, rançonne dans sa Grande Chevauchée au sud et la funeste chevauchée au nord. John Chandos prend possession d'Angoulême en 1361 (traité de Brétigny). En 1372, la ville, profitant de l'absence de la garnison anglaise au château d'Anguileme, se remet sous l'obéissance du roi. Les habitants secouent le joug des anglais et se donnent au roi de France, avant l'arrivée de Bertrand Duguesclin et de Jean de Berry. Charles V leur accorde d'élire un maire, 12 échevins, 12 conseillers, 75 pairs ce qui leur valu des titres de noblesse. La devise de la ville « Fortitudo Mea Civium Fides » vient de ce fait historique. « Ce qui fait ma force vient de la fidélité de mes citoyens ».



Les murailles eurent à subir en 1562 et 1568 les assauts des protestants de Condé (32 ans puis 38), Henri de Navarre (9 ans puis 15) et Coligny (43 ans puis 49) qui prirent la ville, la rage plus que vandale par les troubles advenus ! L'Edit de Nantes mit fin à la guerre civile en 1598. Le 18 octobre 1685, à Fontainebleau, le roi Louis XIV révoque l'Édit de tolérance signé à Nantes par son grand-père Henri IV en 1598. Par ce nouvel édit, le Roi-Soleil signifie qu'il n'y a plus de religion autorisée en France en-dehors de la religion catholique. C'est un coup dur pour la minorité protestante, encore assez nombreuse malgré les brimades et les persécutions antérieures. (Alban Dignat) Les huguenots de la religion réformée, les hérétiques privés d'Etat Civil, des talents quittent la France à l'issue de l'Edit de Fontainebleau (une foi, une loi, un roi), en nombre (au moins 200 000 religionnaires) pendant un siècle. Ils feront la fortune de leurs pays du Refuge (Angleterre, Hollande, Suisse, Allemagne, Afrique du Sud, Danemark, Suède, Irlande, Russie). Les familles de Paul Dirac, Charlie Chaplin, Denis Papin sont

parties...L'appel lancé pendant la Révolution pour leur retour du Refuge ne se fit pas entendre !

En 1643, le corps de ville se réunissait dans une salle du présidial au couvent des Jacobins, à côté du Palais Royal (détruite en 1806). Ce fut l'édit de mai 1765 qui mit fin à la constitution de Charles V (1375), en substituant au collège des cent-pairs, un corps de ville composé d'un maire, qui devait être choisi par le roi sur une liste de trois candidats, de quatre échevins et de six conseillers, élus chaque année par les notables de la ville, le dimanche d'avant-Pâques Fleuries, le Judica me... La première élection des nouveaux magistrats eut lieu le 4 juillet 1765, et, le 7 juillet, le sénéchal désigna le maire parmi les trois candidats qui lui avaient été présentés (Dassier puis Dumas). Au XVI^e siècle, le maire portait le titre de « capitaine de la ville et cité d'Angoulême ». Un document de 1689 nous montre qu'à cette époque, il était revêtu de celui de « colonel de la ville ». C'est en vertu de ces titres qu'il avait la garde des clefs de la ville. Les fonctions de sous-maire semblent avoir toujours été remplies à Angoulême par le maire de l'année précédente. Après la Révolution, la municipalité élue (de Laberge, Chabrefy, Desbrandes) due se contenter de locaux provisoires (Bernard Bentz) :

- 1793 Maison de Rose Françoise Gilbert des Hérès (1760-1840) Thermidor de l'An II, couvent des Tiercelettes ou congrégation de St Paul ?
- 1795 - 1799 couvent des filles de la Foi rue d'Arcole An 4, An 8 (Via Patrimoine), ancienne gendarmerie,
- 801 Sacristie de la cathédrale (Messidor An 10),
- 1801 – 1804 Location dans l'ancien immeuble des Tiercelettes par Gaury, fructidor An 10 AN12 (Place du Mûrier ou Francis Louvel),
- 1804 – 1815 Locaux du couvent des Jacobins (place du Palais de Justice), puis au 9 rue St André

Entre 1815 et 1870, l'hôtel de ville s'élevait accolé au chateau-neuf d'Isabelle (construction de 1228) place de la commune dans le théâtre Glace-Luchet avant que Paul Abadie ne fasse du passé table rase pour édifier l'Hôtel de ville actuel inauguré en 1870, en ne conservant que la tour polygone dite Donjon des Lusignan (devrait devenir Donjon d'Isabelle) et la Tour des Valois où naquit Marguerite de Valois en 1492. Le théâtre Glace-Luchet subsistant jusqu'en 1911.

Les époques

Moyen-Age (476-1492), Temps modernes (1492-1789), Renaissance (1492-1610), Contre-réforme (1560-1720), siècle des Lumières (1715-1789) Ancien Régime (1589-1791), Révolution (1789-1799), Terreur(1793-1794), Restauration (1814-1830), Monarchie de Juillet (1830-1848), Premier Empire (1804-1814), Second Empire (1852-1870), La Commune (1871).
Siècle des lumières, Directoire, Consulat, Empire.

Personne, jusqu'à présent, n'a retracé l'historique du théâtre à Angoulême; aujourd'hui encore — soit dédain, soit indifférence — nul écrivain local n'en a soufflé mot, parce que les éléments d'intérêt semblent y manquer. Il y a pourtant sur ce point, m'est avis, quelques indications qui valent d'être notées.

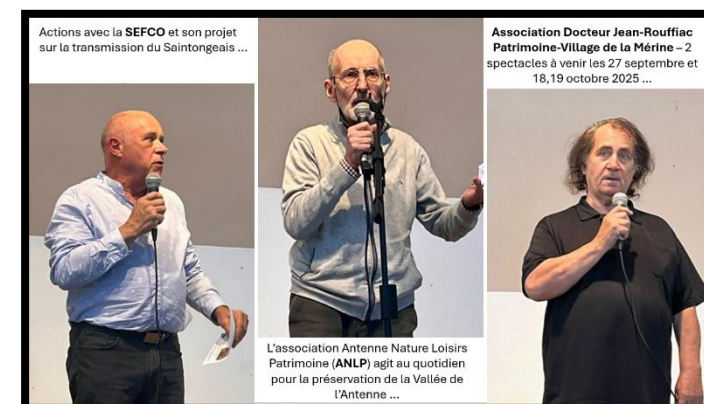
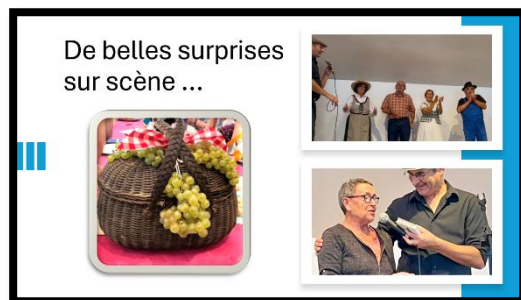
Emile Biais – Société des Beaux-Arts - 1904

(La suite au prochain Boutillon des Charentes)

Gérard FRESSER

Informations et SPECTACLES à venir

Le Pique-Nique du Boutillon, en images ...



Goulebenèze dans tous ces états !



Ces chroniques écrites en français par Goulebenèze sont savoureuses, dynamiques, percutantes et d'une actualité troublante ...

Avec des personnages détonants ces textes dévoilent Goulebenèze peintre des mœurs digne des plus grands auteurs ... Laissez-vous surprendre par ce spectacle unique en son genre

A Saintes, le spectacle seule en scène « Goulebenèze Dans Tous Ses États » - Textes écrits en Français par Marc Henri Evariste Poitevin entre 1921 et 1952 interprétés par **Sophie Borgeaud**.

- Samedi 11 et Dimanche 12 octobre à 17h00 - Salle Saintonge
- Mercredi 14 octobre à 15h00 devant le tribunal de Saintes
- Samedi 18 et Dimanche 19 octobre à 17H00 – Salle des Camélias

Entrées libres / Renseignements et réservations 06 20 84 01 37

Les Chansons de Goulebenèze au piano comme vous ne les entendrez jamais plus ... à ROUFFIAS (17)

ROUFFIAC

2 Allée de l'école -Espace Saintonge

27 SEPTEMBRE 2025

20H30

LE DOCTEUR JEAN

LA MERINE A NASTASIE

INVITE

CADET BITOUNA

GOULEBENEZE

Avec la participation de PIQTHIU

AUTHENTICITE-PATOISANT-THEATRALITE ET HUMOUR-UNIVERS
 ENCHANTEUR DE LA SAINTONGE D'AUTREFOIS
 AVEC CET " HOMMAGE A GOULEBENEZE"

Mathieu TOUZOT Le P. FEURNAND Ludovic BULLIT

2 H de Spectacle Musical

TARIF 12 E
 Gratuit -12 ans

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

ROUFFIAC
SAMEDI 27 SEPTEMBRE 2025
ESPACE SAINTONGE-20H30

LE DOCTEUR JEAN ET ROUFFIAC
UN PATRIMOINE CULTUREL

VOUS ETIEZ LA LE 19 NOVEMBRE 2023 ?
VOICI LA SUITE ____ ACTE 2

LE DOCTEUR JEAN INVITE GOULEBENEZE

L'ESPACE SAINTONGE ETAIT COMBLE POUR ACCUEILLIR LE 1^{er} SPECTACLE CONSACRE A LA VIE DU DOCTEUR JEAN AUTEUR DE LA "MÉRINE À NASTASIE". L'ARTISTE "PIQTHIU" A FAIT REVIVRE PENDANT PLUS DE 2 H 30 CE GRAND PERSONNAGE DE NOTRE COMMUNE ET BEAUCOUP D'ENTRE VOUS ONT DEMANDE UNE SUITE ! CE SERA CHOSE FAITE LE SAMEDI 27 SEPTEMBRE 2025 LE DOCTEUR JEAN SERA DE NOUVEAU PARMI NOUS -AVEC PIQTHIU ET IL VA ACCUEILLIR LE GRAND GOULEBENEZE FIGURE EMBLEMATIQUE DE NOTRE SAINTONGE -CONTEUR PATOISANT -GRAND ACTEUR DE PAR SON ROLE DE "CADET BITOUNA" DANS "LA MERINE A NASTASIE" QU'IL A JOUE PLUS DE 400 FOIS -UN HOMMAGE BIEN MERITE

2 H DE SPECTACLE MUSICAL
 UNIVERS ENCHANTEUR DE LA SAINTONGE D'AUTREFOIS - AUTHENTICITE-
 PATOISANT-THEATRALITE ET HUMOUR






CONTACT ET RÉSERVATION

1. PAR TÉLÉPHONE:
 2. --06 22 87 03 11
 3. --07 88 87 88 17

PAR INTERNET
 HELLOASSO.COM
PAIEMENT
SECURISÉ
QR COD



ASSOCIATION DOCTEUR JEAN-ROUFFIAC PATRIMOINE
 NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

La Mérine à NASTASIE fait son cinéma à ROUFFIAC

3H DE
CINEMA

ROUFFIAC

ZALLÉE DE L'ECOLE ESPACE SAINTONGE



18
OCTOBRE 2025
19

20H30
LA MERINE
A NASTASIE
15H



ADAPTATION CINEMA DE
L'OEUVRE DU DOCTEUR JEAN

PIECE THEATRALE
 PATOIS SAINTONGE AIS ORIGINAL

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



Athanase Jean

TARIF 15 € 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





Le Boutillon des Charentes

Rédacteur en chef : Dominique Porcheron (Le Fî dau 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>