

La Rotte

En plus de ça ! Le texte de la chanson
"Jean Carnaud a dix pommiers"

Limérot 26
le 26 d'otobr 2018

Le journa de l'amarerie galo du Fouyè de La Perrière
<http://maisonderetraiteheric.fr/animations/ateliers-de-gallo/>

~ Métr-articl ~

Dés pommes e pés dés pouples.

C'est de saison, nous nous sommes intéressés aux pommes de nos vergers ; patte de loup, cœur de bœuf, reinettes, drap d'or, chailleux, autant de variétés savoureuses, introuvables dans les rayons des supermarchés, mais heureusement préservées par des amateurs enthousiastes.



Photo : <https://www.botanichka.ru>

Après un petit tour par le pressoir et le *qhu de la toune*, nous voici arrivés à la *ramaougerie* de pommé de Bazouges-la-Pérouse. Cette séquence *ponmes* s'est achevée par un chant à la dizaine - Jean Carnaud a dix pommiers - proposé par Dastum 44.

Nous avons ensuite *cherchë et terouë un coupl de sailles, eune fourche a cat dai et ben d'aot chouze dans la rue.*

La séance s'est refermée avec la *bouète à mots*, et le regret de ne *pouint avoir bézeu un coup d'cite !*

Nous vous souhaitons bonne lecture.



Photo : <http://lespaniersdecondat.eklablog.com>

Dés pommes e pés dés poumes

A lors que dans les communes avoisinantes on prononce **ponme**, à Héric on dit des **poumes**. Et des variétés de **poumes** il n'en manque **pouint**. Nous en avons recensé quelques-unes.

Drap d'Or / Rador / Chailleux / Chaillou

Plusieurs dénominations pour cette petite pomme à peau jaune et or striée de rouge. C'est un fruit très apprécié, à chair douce bien sucrée, un peu acidulée. Elle est utilisée au couteau, en jus et pour faire du cidre. Récoltée en septembre, elle se consomme jusqu'à Noël. Le berceau de ce fruit serait probablement Nozay ou ses environs, dans l'arrondissement de Châteaubriant (44) où vers 1860 « il existait de vieux arbres grands comme des chênes dans les jardins ou les champs ». A cette époque cette pomme était recherchée sur les marchés de Nantes où elle se vendait très bien.

(Source : <http://www.vergerconservatoire.fr>)



Photo : <https://www.roseraie-guerinais.com>

Reinette

Ce fruit moyen à gros a un bel épiderme rouge marbré de gris et la chair fine se consomme jusqu'en janvier et au-delà, tant pour la table que pour les jus et la cuisson.



Photo : <http://www.lepetitproducteur.com>

Locard / Gros Locard



Il en existe beaucoup de variétés : 'Blanc', 'Belle Fille', 'Gros', 'Blanc', 'Dur', 'Rose', 'Rouge', 'Rouge de St James', 'Vert' ... Le Gros Locard est un fruit aplati, jaune, avec la cuvette de l'oeil marquée d'une petite trace fauve. La chair blanche à blanchâtre est juteuse, sucrée, acidulée mais sans parfum. La floraison de l'arbre est tardive. La cueillette s'effectue en oc-

tobre/novembre. Cette pomme est d'assez bonne conservation.

Très cultivée dans les environs de la ville de Sablé (Sarthe) depuis les années 1830, le Gros Locard y est regardé comme un fruit local. Les pépinières Leroy d'Angers la commercialisèrent à partir de 1849. A l'époque, peu de variétés lui étaient jugées supérieures. Elle était très recherchée pour l'approvisionnement des halles et des marchés. C'était la pomme au beurre par excellence, cuite au four.

Cœur de bœuf

Elle présente un aspect conique, sa chair est tendre et juteuse, elle est aussi utilisée pour le cidre, douce, maturité à partir de septembre. Elle fut très cultivée dans la moitié Sud de l'Ille-et-Vilaine, le Nord de la Loire-Atlantique (Nort-sur-Erdre).



Photo : <https://www.amisdelaeterre.be>

Clocharde (ou Reinette clochard)

Il s'agit d'une variété ancienne du Centre-Ouest, probablement originaire de la région de Secondigny (Deux-Sèvres). C'est une excellente pomme à la peau jaune doré avec des taches de rouille. Sa chair est fine, juteuse et sucrée, douce et sans acidité. La saveur de la Clocharde est appréciée et elle se conserve de décembre à avril. Fruit de table, elle se tient bien à la cuisson. C'est assurément, l'une de nos meilleures pommes régionales.



Photo : <https://jardinage.ooreka.fr>

Patte de loup

Originaire du Maine-et-Loire on la trouve un peu partout dans les Pays de Loire, la Touraine, etc....Ce fruit plutôt aplati a un épiderme fauve, qui présente, sur quelques exemplaires, des griffures. La chair est bonne, fine, sucrée-acidulée idéale. Sa conservation se prolonge jusqu'en avril.

La légende raconte que, chaque nuit de pleine lune, des loups erraient dans les campagnes à la recherche de ces arbres fabuleux. Les loups s'amusaient la nuit entière à donner des coups de pattes

aux pommes encore accrochées à l'arbre. On raconte d'ailleurs que ce sont les traces laissées par les griffes que l'on aperçoit sur les pommes et qui provoquent une déformation du fruit. Mais entre réalité et légende, ces marques restent encore un mystère ...



Photo : <http://www.lepetitproducteur.com>



Le verger de La Garenne

Créé il y a plus de vingt ans par la volonté d'agriculteurs arrivant à la retraite, le verger de La Garenne, établi sur 3500 m², assure la sauvegarde de variétés anciennes de pommes (230 variétés) et de poires (70 variétés). Il est entretenu avec la participation d'associations locales et de bénévoles. Un reportage de Télélanantes nous permet d'en faire la visite : Vidéo : <http://www.erdre canal foret.fr/fr/vis-166-verger-de-la-garenne-nort-sur-erdre.html>

VERGER DE LA GARENNE

Parc de la Garenne

44390 NORT-SUR-ERDRE

Contact : 02 40 47 39 93

Ouverture le 1^{er} mercredi de chaque mois.

Coment se goulayeou o les pomes ?

Dans l'âtre, placer les pommes sur un grill disposé au bord du foyer. Elles cuiront tranquillement sur la braise en "transpirant".

Accompagnées de pain - on ne mange jamais de fruits sans pain - elles feront le régal de la famille à la fin du repas. On peut bien sûr les déguster en compote ou en marmelade (avec des morceaux dedans), avec des crêpes, du boudin et même des saucisses. Et bien sûr on en fait du cidre. Mais alors, *Coment fére du bon cite ?*



Coment fére du bon cite ?

Il est primordial de disposer de fûts très propres. Aussi sont-ils lavés soigneusement et l'on en désinfecte l'intérieur en faisant brûler une mèche de soufre introduite par la bonde.

Les pommes sont d'abord lavées, ensuite vient la première opération, **le broyage**. Pour cela, les pommes sont passées au moulin (broyeur). La pulpe est stockée dans une cuve rectangulaire. Une fois la cuve pleine, on rajoute des seaux d'eau et on laisse tremper toute la nuit. C'est le **cuvage**.

Le lendemain vient **le pressage**, le marc est disposé dans le pressoir sur un lit de paille. On alterne ainsi trois ou quatre couches de marc et de paille. Lorsque

le pressoir est plein, on met une dernière couche de paille avant de presser la charge. La charge est un assemblage de madriers de bois disposés en deux couches sur lesquelles vient s'appuyer la couronne en fonte du pressoir. Le jus est ensuite transvasé dans une tonne (barrique) avec un seau.

On laisse le cidre s'égoutter toute la nuit. Le lendemain on desserre le pressoir, on enlève le marc pour en mettre du nouveau. On tire environ 60 à 65 litres (à 5° d'alcool) pour 100 kilos de pommes. Le marc retiré du pressoir est donné à manger aux vaches, avec parcimonie ... sinon elles gonflent à cause des gaz de fermentation. Il est conseillé de ne pas mettre plus de deux ou trois jours pour emplir une tonne afin d'éviter l'oxydation du jus.



Photo : <http://www.laconfreriedesfinsgoustiers.org>

Après dix ou quinze jours de fermentation, une écume se forme à la bonde, le cidre rejette des morceaux de pulpe. Les bactéries commencent à transformer le sucre en alcool. On entend alors chanter le fût. Il est temps de faire **le soutirage**. Pour ce faire, le cidre est transféré dans

un autre tonneau, en prenant soin de laisser la lie au fond du premier. Il est bon de faire trois soutirages en lune descendante.

Une seconde fermentation, plus lente, commence. Lorsque le densimètre affiche 1015 ou 1020, le cidre contient encore 40 g de sucre par litre, on bouche hermétiquement les fûts avec une bonde en bois entourée d'un linge. On procède alors à **l'embouteillage**.

Le cidre abîmé et le surplus de l'année précédente seront *brûlés* (distillés). Voir La Rotte n° 22 de juin 2018.



Ramaougerie de pommé à Bazouges-la-Pérouse

Chaque automne, les communes de Bazouges-la-Pérouse et de Tremblay en Ille-et-Vilaine, perpétuent une tradition datant du 19^{ème} siècle et préparent le pommé, proche d'une confiture au goût de caramel au léger parfum de pruneau.

Exclusivement confectionné à partir de cidre doux et de pommes épluchées et épépinées, l'ensemble est mis à bouillir dans une grande bassine en cuivre (la *pelle*), tout en remuant (*ramaouger*) sans arrêter à l'aide d'une grande cuillère en bois (*le ribot*). La cuisson dure 24 heures jusqu'à obtenir une pâte consistante.

Pendant la Seconde guerre mondiale, le pommé était fabriqué dans toutes

les fermes des environs. Le beurre très prisé pendant cette période de restriction servait de monnaie d'échange, aussi le pommé le remplaçait-il sur les tartines de pain sous le vocable « le beurre du pauvre ».

La *ramaougerie* rassemblait les familles, les voisins et les habitants des hameaux environnants et donnait lieu à un véritable rassemblement festif.

Recette

- ✓ Eplucher 100 kilogrammes de pommes, épépiner soigneusement et couper en gros morceaux.
- ✓ Verser 220 litres de cidre nouveau dans une grande bassine de cuivre.
- ✓ Porter à ébullition, puis diminuer les flammes.
- ✓ Faites chauffer à feu doux pendant 24 heures sans cesser de remuer

Vous obtenez alors 50 kilos de pommé.



Photo : <http://www.laconfriedesfinsgoustiers.org>

Poèterie

J'eume ben les champs.
 J'eume mieux les vergeus
 Oû n'y a tous les ans
 Des si bons ponmieus.
 et des si bon-nes ponmes oussi
 Qu'c'est un vraye piaisi
 D'en bare le cite.
 Oh! les bon-nes pichtrées !
 Oh! les bon-nes lampées !
 Ou cul d'la barrique,
 Dès l'matin-ye.
 Ou printemps oussi
 C'est maye qui vous l'dis,
 J'eume ben les vergeus
 Avec lou ponmieux en fleurs:
 Ça r'pose du labeur.
 J'eume ben m'endormi
 Sous les ponmieus siouris;
 Si vous r'venez dans les tois heures
 Vous m'trouverez couvert de fleurs.
 À la vote teurtous, à la mien-ne surtout !

Extrait de l'ouvrage de Hervé Tremblay - le PARLER DIALECTAL de BOUVRON et de LOIRE-ATLANTIQUE.



Mettr a murâ

Lorsque les pommes étaient ramassées, on les *mettaient à mûrât*. C'est-à-dire qu'elles étaient conservées au grenier, soit à même le plancher, soit sur le tas de grain (blé).



L'Écobut, les Écobuts

L'Écobut (ou les Écobuts) est une terre prise sur une lande ou un bois et peut-être défrichée par brûlage.

Le Larousse donne la définition suivante pour l'écobuage "Mode de préparation à la culture d'un terrain engazonné, consistant à en détacher, sécher puis brûler la couche herbue (avec la terre adhérent aux racines), pour y répandre ensuite les cendres (à distinguer du brûlis)".

Plusieurs villages d'Héric portent ce toponyme ; L'Écobut, L'Écobut de L'Érette, peut-être aussi L'Écobut de la Relandière (non repris sur la carte actuelle d'Héric). Villages, lieux-dits, rues, ainsi nommés, sont recensés dans toutes les communes de Loire-Atlantique ; Bouvron, Fay-de-Bretagne, Notre-Dame-des-Landes, Saint-Sébastien-sur-Loire, Nantes, Bourgneuf-en-Retz, Saint-Aignan de Grand Lieu, Saint-Nazaire, Guenrouet, etc.



Les disous

Au fil des conversations, nous avons cueilli quelques mots, surgissant des mémoires, que nous nous sommes empressés de collecter.

Balaï [balaj] : *n. m.* 1. Balai. 2. Genêt servant à la confection des balais. A rapprocher du breton *balan* (genêt).

Baude [bod] : *n. f.* Génisse.

Baudet [bodɛ] : *n. m.* Veau.

Broussée [bʁusø] : *n. f.* Buisson, fourré (bot.), roncier.

Brûler [bʁylø] ou **faire brûler** [fɛʁ bʁylø] : *v. tr.* Distiller (du cidre ou du vin).

Chaodron [ʃawdʁɔ̃] : *n. m.* Chaudron.

Estivant [ɛstivã] : *n. m.* Personne qui passe ses vacances d'été dans un lieu de villégiature ; vacancier.

Fourche à neuf daï, **fourche à cat daï** [fuʁʃ a nœf daj] , [fuʁʃ a kat daj] : *n. f.* Fourche à neuf ou à quatre dents.

Gouche [guʃ] : *n. f.* Truie.

Mûrâ [myʁɑ] : *n. m.* Conserve, fruitier, mûrisserie, réserve de pommes.

Palle [pal] : *n. f.* Pelle. Pelle à bêcher, pelle à enfourner le pain, pelle à brasser les céréales, etc.

Piée [pje], **Pieuille** [pjɛjə] : Pluie. *On é perdu d'pieuille depé une qhinzaine.* La pluie ne s'arrête pas depuis deux semaines.

Pourciao [puʁsjaw] : *n. m.* Porcelet.

Ribot [ʁibo] : *n. m.* Vient du breton *ribot* (baratte). Pièce mobile en bois pour battre la crème et faire le beurre.

Ribotte [ʁibɔt] : *n. f.* Récipient en bois ou grès où l'ont bat la crème pour faire le beurre Baratte.

Ribotter [ʁibɔtø] : *v. tr.* Battre la crème pour en faire du beurre Baratter.

Rue [ry] : *n. f.* Cours de ferme.

Saille [saj] : *n. f.* Seau en bois, de la forme d'une petite barrique cerclée et munie d'une anse. Souvent utilisée pour tirer l'eau du puits.

Sembl-ti [sãbti] : *loc. adv.* Semble-t-il. Apparemment. A mon avis.

Soulail [sulaj] : *n. m.* Soleil. *Point de soulai aneu, qe d'la pieuille !* Pas de soleil aujourd'hui, seulement de la pluie !

Tone [tõn] : *n. f.* Tonneau de 2 barriques et plus.

Treuille [tʁœj] : *n. f.* Truie.

Un moment de temp [ẽ momã də tã] : *loc. adv.* À une époque.

Vera [vəʁɑ] : *n. m.* Mâle reproducteur de l'espèce porcine.



La bouéte à mots

L'exercice consiste à tirer un mot, au hasard, pour en trouver la définition et, si possible, une phrase d'illustration :

Écaubuts [ekawby] : *n. m. pl.* Terre prise sur une lande ou un bois et peut-être défrichée par brûlage. Ici orthographié *écaubuts* et non *écobuts* pour respecter la prononciation dialectale de Bouvron. Les résidents ne connaissent pas ce mot "Écaubuts" autrement que pour nommer des villages.

Faire brun [fɛʁ bʁœ] : *loc. verb.* Faire sombre. *Dimanche o saï, i f'ra brun d'bonne heure avec la nouvel heure.* Dimanche soir, il fera sombre tôt du fait du changement d'heure.

Etre par-sous [et paʁsu] : *loc. verb.* Exprime une relation de dépendance hiérarchique. Être le fermier ou le locataire de quelqu'un. *A la Coindieure, Albert a par-sous lui un commis pour ramasseu les pomes.* À la Coindière, Albert a un commis sous ses ordres pour ramasser les pommes.



Chant à la dizaine

Le principe des chansons avec des chiffres décroissants c'est, généralement, de commencer par dix et de reprendre les mêmes paroles : Jean Carnauw a dix pommiers, puis neuf, huit... jusqu'à un, et même parfois zéro (Jean Carnauw n'a plus de pommiers...!). Ces dizaines se comptent...par centaines, en Haute-Bretagne et dans les départements voisins. Ces chansons courtes et énumératives ont servi pour accompagner la marche et surtout la danse.



Bovines

Dans le cadre du festival Celtomania, le film BOVINES d'Emmanuel GRAS sera projeté le jeudi 8 novembre au cinéma Le Gén'Éric à 20h30.

Bande annonce :

<https://www.youtube.com/watch?v=QHQcf4UCqLs>

HERIC
Jeudi 8 Novembre
CINÉMA LE GÉN'ÉRIC
20H30

BOVINES

Dans les champs, on les voit, étendues dans l'herbe ou broutant paisiblement. Grosses bêtes placides que l'on croit connaître parce que ce sont des animaux d'élevage. Lions, gorilles, ours ont toute notre attention, mais a-t-on jamais vraiment regardé des vaches ? S'est-ont demandé ce qu'elles faisaient de leurs journées ? Que font-elles quand un orage passe ? Lorsque le soleil revient ? A quoi pensent-elles lorsqu'elles se tiennent immobiles, semblant contempler le vide ? Mais, au fait, pensent-elles ? Au rythme de l'animal, au milieu d'un troupeau, «Bovines» raconte la vie des vaches, la vraie.



Après la projection du film :

ISTOERE DE VACHES AVEC JEAN RUAUD

Ce conteur, fin connaisseur du monde rural, récompensé par deux bogues d'Or à la foire teillouse de Redon, nous fera revivre en gallo et non sans humour, l'évolution de l'agriculture telle qu'il la vécue depuis plus d'un demi-siècle. Un débat autour de ce thème, clôturera la soirée en présence des paysans du secteur.

Tarif plein : 5€ - Tarif abonnement : 4€
Renseignements : 02 40 57 61 08 (répondeur)
cinema.legeneric@yahoo.fr
www.cinema-generic.info



La projection sera suivie "d'Istoere de vaches" par Jean Ruaud que nous avons reçu en juin 2017 (Voir La Rotte

N°14 du 21 juillet 2017. Un débat en présence des paysans du secteur clôturera la soirée.



A la perchaine

Nous vous donnons rendez-vous

Le venderdi
30 de novembr
à touéz oures la raissée.

Lucie Pineau & Henri Couroussé

La Rotte, le journa de l'amarerie galo du Fouyë de La Perrière

Souète des tournous : Maria, Jacqueline, Marguerite, Marie-Thérèse B., Marie-Thérèse L., Berthe, Nicole, Simon, Marie-Anne, Gérard, Albert, Marie-Madeleine, Yolande.

En ermerciant bel e ben : Hervé Tremblay, pour "Le parler dialectal de Bouvron et de Loire-Atlantique" (<http://herve.tremblay.monsite-orange.fr>), Fabien Lécuyer, pour "Le Teinzou du galo", Arthur Maillard pour "Le parler du pays de Bouvron", Régis Auffray, pour "Chapè chapiao" et "Le Petit Matao". Maurice Langlois, pour "Les gestes de la terre".

Aderce : EHPAD LA PERRIÈRE, 7 Rue de la Perrière, 44810 HÉRIC.

Jean Carnaud a dix pommiers

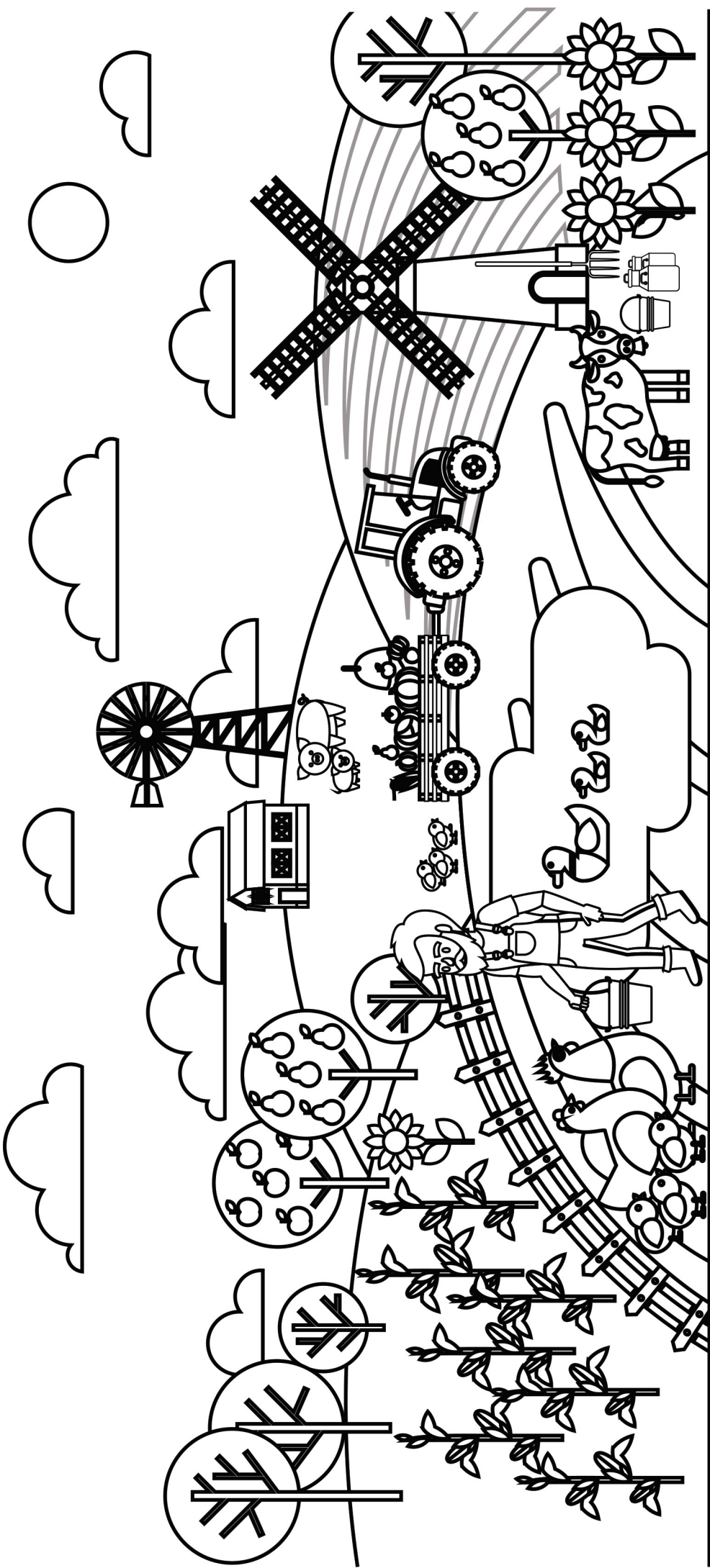
Jean Carnauw a **dix** pommiers
Qui n'amènent jamais de pommes
Qui fleurissent et qui boutonnent
Qui n'amènent jamais de pommes
Dansons encore un petit saut
Sous le pommier à Jean Carnauw
Dansons encore un petit
Sous le pommier à Zacharie

Jean Carnauw a **six** pommiers
Qui n'amènent jamais de pommes
Qui fleurissent et qui boutonnent
Qui n'amènent jamais de pommes
Dansons encore un petit saut
Sous le pommier à Jean Carnauw
Dansons encore un petit
Sous le pommier à Zacharie

Jean Carnauw a **quatre** pommiers
Qui n'amènent jamais de pommes
Qui fleurissent et qui boutonnent
Qui n'amènent jamais de pommes
Dansons encore un petit saut
Sous le pommier à Jean Carnauw
Dansons encore un petit
Sous le pommier à Zacharie

Jean Carnauw a **deux** pommiers
Qui n'amènent jamais de pommes
Qui fleurissent et qui boutonnent
Qui n'amènent jamais de pommes
Dansons encore un petit saut
Sous le pommier à Jean Carnauw
Dansons encore un petit
Sous le pommier à Zacharie

Jean Carnauw a **un** pommier
Qui n'amène jamais de pommes
Qui fleurit et qui boutonne
Qui n'amène jamais de pommes
Dansons encore un petit saut
Sous le pommier à Jean Carnauw
Dansons encore un petit
Sous le pommier à Zacharie



CHERCHE ET TROUVE
A LA FERME
Momes

