

La Rotte

En pus de ça !
La recette des caillebottes et
des bottereaux "à vue d'œil".

Limérot 39
le 28 de février 2020

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

~ Méte-articl ~ A l'entour du fouyè

Touanètt print son broc et s'en fu vai sa Memé, qi taet yelle su son sieta.

- Ah ma p'tite Touanètt, t'és ti belle avec ta tre.sse, ton sarreau et tes bottines. Te v'la de r'tour de l'ecole ben manqe? Tu veûs ti ben tizé l'feu ? Semb'ti qe gn'a pu guère de brézes. Et pé prend don eune bûche dans l'buchelië.

- Ben sûr Memé. Avanw qe d'tizeu, tu veûs ti bai un brin de lait chao, j'e mon broc ?

- Ah j'veu ben ma p'tite fille. T'és ben boudette !

- Qe q'tu fès Memé ?

- Je ses à fèr des pon.mes qieutes su l'gril, pour le soupè. Tu vas te goulayè !

- Et là ? Qe c'èt ti dans le grainw chaodron nai q'èt pendu aprè la chemineuille ?

- Ça ma garçaille c'èt d'la jigourdène qui mitonne !

- De la jigourdène, qe c'èt ti q'ça, grand-mére ?



"La cheminée à Coat-Meur", dessin de Jacques BUREL, en 1942.
Illustration : <http://tsukeshoin.eklablog.com/bretagne-s-c27151940>

Aujourd'hui, nous nous sommes livrés à l'exercice du commentaire d'un dessin, sur le thème du *fouyè*. Une remarque entraînant une précision, nous avons recueilli la recette des *bottereaux* "à vue d'œil", celle des *caillebottes*, et plus surprenante, celle de la *jigourdène*.

Entraînés sur des chemins buissonniers, nous avons aussi cueilli la *char-dron.nette*, une plante sauvage aux vertus méconnues. Nous avons écouté les histoire de *gueurnette* et autre *crapao*, de Pierre Aubry et Henri Guillemineau. *Et pi dame ! la bouète a mots s'èt crouillè su février.*

Nous vous souhaitons une bonne lecture.

Le foyè

A l'aide de l'illustration proposée, les gallésants retrouvent des objets du quotidien, des anecdotes et du vocabulaire spécifique autour du foyer.



Illustration : Robert Sallès sur <http://contesetlegendes.canalblog.com>

Y'en a ti des afères pré du foyè ! Grand-mère ét su son sieta, râz le foyè pour se rachalé. A porte un fichu su sa tete, une pèlerine su ses epaules et un devantaod. Sa petite garçaille est pouillè, yelle, avec des bottines, des chaossettes et un sarreau. Ale apporte dans son broc, de caï empleni le bol de sa Memé. C'ét ti du lait dous ? P'êtr ben, a caoze qe le marcou d'la mézonnè ét ben mignard.

Le vaisseliè sert pour la parade, pour montrè ses belles assiettes de faïence et de porcelaine.

Le d'avant de chemineuille est li pour fére biao. Su la pierre de foyè, on vaï

les chenéo et hardi de chouzes : le tisoniè pour tizè et remontè les brézes, le buffouèr pour buffè su l'feu, le terpiè pour posè la marmite. On vaï core la poêle à fricacè et on fèt les pon.mes qieutes su le gril ou core grillè les chântain.gnes dans une poêle percè avanw qe de les fére rassuire. Ça petaet su le gril qan gn'avaet trop de brézes.

Dans l'âtre gn'a le grou chaodron naï aprè la cremaillere. Dans le conduit sont à pendr jambons, saocisses et bodins qi sont à fumè tranqhile.



Illustration : <http://www.artwindow.fr/au-coin-de-l-atre-3677.html>

Plus tard, on remplacera la cheminée par la cuisinière à bois ou à charbon. Mais c'est une autre histoire ...

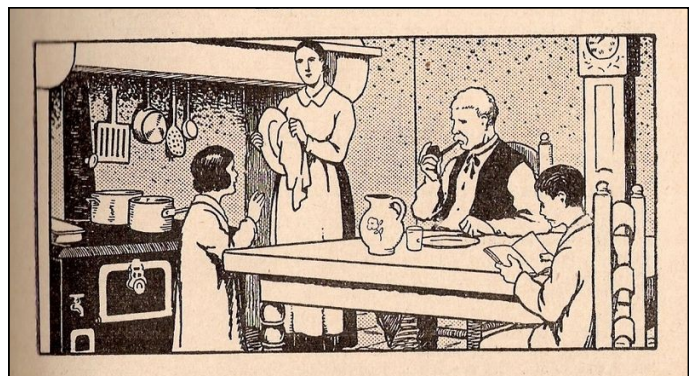


Illustration : <http://paysfoyen.canalblog.com/archives/2008/05/07/9093554.html>



Devine devinaille

Dur du d'sus
Dur du d'sous

Tois trous dans l'ventr

Deux cônes dans l'qhu

Yeune dans la tête

Devine la bête, tai q'êt pouint bête !

Reponse ao bout du journa.



Eune caozerie, menë par Bretagne Culture Diversité, avec Pierre Aubry et Henri Guillemineau,

Bretagne Culture Diversité est une association qui facilite l'accès de tous aux ressources et aux connaissances sur la Bretagne et la diversité de ses cultures.

Dans le cadre de ses actions d'inventaire, de valorisation et de promotion, BCD produit la chaîne Internet "**De tai a mai**". Ce média a pour but de donner à entendre des gallésant-e-s de toute la Haute-Bretagne qui ont grandi dans un univers familial où le gallo était la langue du quotidien.



Pierre Aubry (à gauche) et Henri Guillemineau (à droite)

Aujourd'hui, nous écoutons Pierre Aubry et Henri Guillemineau discuter ensemble de la nature. Après avoir évoqué les appellations des grenouilles en gallo, Pierre nous livre un mimologisme à leur sujet. Tous deux discutent également des noms des oiseaux en gallo, des marais et des chasseurs, avant de réciter différents trompe-oreilles, mimologismes et devinettes.

Ils évoquent ensuite les *reboutous* et les *conjureurs*, ainsi que les maladies des vaches et les soins qui leur étaient prodigués.

Pour finir, ils nous racontent l'arrivée de l'électricité dans les maisons, l'alimentation pendant l'Occupation (variétés de légumes, confection des *grous* ou bouillie de sarrasin, succédanés), l'organisation des battages et les accidents de battage.

<http://bcd.bzh/becedia/fr/pierre-aubry-et-henri-guillemineau-grandchamp-des-fontaines-grand-champ>



Les disous

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

Afère [afeɛ] : *n. f.* Affaire (histoire), opération, événement (ext.).

Avette [avɛt], Mouche-à-miel [muf a mijɛ] :
n. f. Abeille

Bottereau [bɔtʁew] : *n. m.* Pâtisserie simple faite d'une pâte un peu plus consistante que celle à beignets. Plongée dans une friture bouillante, elle se gonfle et se dore. On mange les bottereaux chauds et saupoudrés de sucre.

Boudet~ette [budɛ/budɛt] : *adj.* Adorable, aimable.

Boureuil [buʁœj] : *n. m.* Fagot.

Broc [brɔ] : *n. m.* Récipient haut à usage domestique, à col resserré, muni d'un bec évasé et d'une anse.

Brûlis [bʁyli] : *n. m.* Feu de végétaux (herbes sèches, branchages, etc.) rassemblés en tas. *Les brûlis sont défendus pendant les grands chao.* Les feux de tas de branchages sont interdits en été.

Buchelier [byʃɛljø] : *n. m.* Coffre en bois, réserve de bûches près de la cheminée. *Portez ce bouéz dans le buchelië.* Emmeenez ce bois dans le coffre à bûches.

Buffouèr [byfuɛʁ] : *n. m.* Soufflet.

Caillebottes ou **Caillibottes** : *n. f.* (Toujours pluriel) Dessert fait de lait caillé sous l'action de présure ou d'une herbe appelée *chardron.nette*. Se consomme froid avec du lait sucré.

Casse [kas] : *n. f.* Récipient rectangulaire en terre cuite pour rôtir, au four, les morceaux de lard, les pâtés et autres charcuteries.

Castrole [kastʁɔl] : *n. f.* Casserole.

Cendr [sãd] : *n. f.* Cendre.

Chao [ʃaw] : *n. f.* Chaux.

Chaudron [ʃawdʁɔ̃] : *n. f.* Chaudron. *Le granw chaudron naï t'êt pendu aprè la cremaillère.* Le grand chaudron noir était accroché à la crémaillère.

Chardron.nette [ʃaʁdʁɔ̃nɛt] : *n. f.* Bot. Herbe de la famille du chardon. Elle est utilisée pour faire cailler le lait et préparer les fameuses *caillebottes*.

Chenéo [ʃənew] / **Chenao** [ʃənaw] : *n. m.* Chenet.

Col de zinc [kɔl de zɛ̃g] : *n. m.* Col de chemise amovible, constitué d'une bande de celluloid, fixée par un bouton situé à l'arrière de la chemise, et en facilitant l'entretien.

Conjurer [kɔ̃ʒyʁø] : *v. tr.* Écarter quelque chose, quelqu'un (de mauvais) par des serments, des pratiques religieuses, magiques, surnaturelles, etc. ; exorciser. *Je ses aler fére conjuré un de mes garçailles pour les vers.* Je suis allé faire exorciser un de mes enfants contre les vers intestinaux.

Devantaod [dɛvãtaw] : *n. m.* Tablier.

Diâbe [djab] : *n. m.* Pot en terre pour cuire les haricots blancs.

Fichu [fiʃy] : *n. m.* 1. Triangle d'étoffe, dont les femmes se couvrent les épaules ou la tête. 2. Châle.

Fourrer [fyʁø] : *n. m.* Cacher, abriter, installer. *Mé où ét ti fourreu ?* Mais où est-il donc caché ?

Fouyer [fyjø] : *n. m.* Foyer

Gril [gʁil] : *n. m.* Grille.

Jigourdène [ʒiguʁdɛn] : *n. f.* Préparation charcutière faite à base de poumon de porc.

Losse [lɔs] : *n. f.* Louche.

Losseron [lɔsɛʁɔ̃] : *n. m.* 1. Court bâton de bois pour remuer pendant la cuisson la bouillie, la confiture, les rillettes, etc. 2. Gamin peu dégourdi.

Mal jaobié (étr) [mal ʒawbjø] : *exp.* Être mal culotté, mal habillé.

Mal pouillé (étr) [mal pujø] : *exp.* Être mal habillé.

Mochet [mɔʃɛ] : *n. m.* Mouchoir.

Nao [naw] : *n. m.* Noël.

Parade [paʁad] : *n. f.* Mise en valeur. *Le vaisselië, ça t'êt ben pour la parade à la maison.* Chez nous, le vaisselier servait plutôt à mettre en valeur la vaisselle.

Pèlerine [dɛvãtaw] : *n. f.* Courte cape, souvent en laine tricotée, couvrant les épaules et la poitrine.

Plumiao [plymjaw] : *n. m.* Plumeau.

Pierre de fouyer [pjɛʁ de fyjø] : *n. f.* L'âtre, le sol de la cheminée où l'on fait le feu.

Rachaler (se) [ʁaʃalø] : *v. pron.* Se réchauffer.

Râz [ʁɑ] : *adj.* Près de, au ras de.

Sarreau [sɑʁø] : *n. m.* Blouse d'écolier en coton noir.

Tizer [tizø] : *n. m.* Attiser, ranimer le feu.

Vaisselier [vɛsɛljø] : *n. m.* Buffet surmonté d'étagères sur lesquelles on dispose de la vaisselle.



Le col de zinc

Les cols amovibles sont inventés en 1827 par une femme au foyer près de New York. Avoir un col séparé de la chemise n'est pas seulement plus efficace pour le blanchiment, c'est aussi plus économique car il permet de remplacer le col souillé sans avoir à acheter une chemise entièrement nouvelle. Initialement fabriqué à la main et construit en coton, en papier ou en lin fortement amidonné, sa popularité se répand rapidement dans le reste du monde, en particulier parmi la classe grandissante de travailleurs de bureau qui deviennent des « cols blancs ».

À partir de 1862 et l'invention de machines capable de les produire en masse, les cols amovibles deviennent le nec plus

ultra de la mode. Peu de temps après son invention en 1870, une première forme de plastique appelée celluloid est intercalée avec le tissu pour créer un col extrêmement rigide qui peut être nettoyé avec du savon et de l'eau au lieu du procédé élaboré d'amidonage et de pressage requis pour les autres matériaux.



Les boîtes à col en cuir étaient des accessoires populaires pour stocker et protéger des cols amovibles.
Photo. : <http://www.stefanegirard.fr>

Les gallésants appelaient "col de zinc" cet accessoire vestimentaire.

Pour n'en savoir un p'tit pu su les chemins : <http://www.stefanegirard.fr/histoire-et-origine-de-la-chemise-homme-i/>



La bénédiction de la bûche de Noël

Quelques précisions sont apportées par les gallésants sur cette pratique.

Peu avant Noël, on cherchait la plus grosse bûche que l'on pouvait trouver. La veille de Noël, la bûche était placée dans le *fouyé*. Le chef de famille la bénissait avec une branche de buis trempée dans l'eau bénite, en prononçant cette formule "A Nao par Jésus !". On préparait le feu, de sorte qu'au retour de la messe de minuit la maison soit bien chaude. Une très

grosse bûche pouvait brûler pendant deux jours.

Pour n'en savoir un p'tit pu su la bûche de Nao, vai "Origine et histoire de la bûche de Noël"

<https://www.france-pittoresque.com/spip.php?article1781>



Les caillebottes

Les gallésantes nous livrent la recette des caillebottes telles qu'elles étaient préparées dans leur famille.



Les caillebottes
Photo. : <https://entrecuisineetjardin.org/2018/04/04/caillebotte>

Pour faire des caillebottes, il faut placer 5 à 6 grammes de fleur de *chardron.nette* séchée (voir article suivant) dans un tissu ou un carré de mousseline. Autrefois, on utilisait un *mochet* (un mouchoir). Tremper l'infusette ainsi obtenue dans un litre de lait cru, fraîchement tiré du pis de la vache (température idéale), ou sinon faire tiédir le lait entre 35°C et 40°C. Le secret des caillebottes réside

beaucoup dans la qualité du lait cru employé. Essorer à plusieurs reprises le tissu, puis laisser refroidir le lait et le placer au réfrigérateur lorsqu'il commence à prendre. Plus on le laisse longtemps, plus la préparation est ferme. Pour terminer, on découpe en cubes - les caillebottes.

Autrefois, pour rafraîchir les caillebottes, on les descendait dans le seau du puits. Malheur à celui qui les faisait tomber au fond.

Certaines gallésantes faisaient cuire un peu les caillebottes dans une *castrole*, puis les consommaient avec ou sans sucre selon les goûts. Les caillebottes remplaçaient, ainsi préparées, la soupe du soir.

D'autres utilisaient les caillebottes comme un dessert rafraîchissant, servi l'été lors de fortes chaleurs. Elles pouvaient être nappées de coulis de fruit frais, de caramel, d'un filet de café ou de fleur d'oranger.

Source complémentaire : <http://mariejoclaude.over-blog.com/2015/08/les-caillebottes-et-la-chardonnette.html>



La chardonnette

La *chardonnette* (chardonnette *Cynara cardunculus*) est une plante vivace sauvage, proche du cardon et de l'artichaut, aux feuilles recouvertes de piquants. Ses fleurs sont constituées d'éta-

mines en forme d'aiguilles très agressives, longues de 2 à 3 cm.



Chardonnette (*cynara cardunculus* ou appelé aussi carline)
Photo. : https://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Cynara_cardunculus_008.jpg

Comme souvent, ces plantes recouvertes de piquants (telle la figue de barbarie) protègent un trésor. Celui de la *chardonnette* se trouve dans sa fleur, ses fleurons violets qui en séchant se détachent facilement (en se protégeant toutefois de gants de cuir). Ces inflorescences servent de caille-lait. Récoltées en été et bien séchées à l'ombre, elles seront utilisées l'été suivant.



Chardonnettes séchées
Photo. : <http://mariejoclaude.over-blog.com/2015/08/les-caillebottes-et-la-chardonnette.html>

Sources complémentaires : <http://mariejoclaude.over-blog.com/2015/08/les-caillebottes-et-la-chardonnette.html>

Se procurer des graines de Chardonnette de Vendée bio :

<https://laboiteagraines.com/produit/2-graines-semences-graine-semence-potageres-legumes/15-graines-legumes-feuille/55-autres-legumes-feuilles/83-graines-cardon/chardonnette-de-vendee/>

La recette des bottereaux "à vue d'œil"

Maria nous livre sa recette des *bottereaux* "à vue d'œil". Comme toutes les cuisinières de l'atelier de gallo, Maria faisait ses *bottereaux* sans suivre de recette. Tout était dans la tête et le savoir-faire. Le secret, c'est de goûter et d'ajuster les ingrédients en conséquence. Difficile dans ces conditions d'égaliser la qualité des *bottereaux* de Maria.



Préparation des bottereaux

Photo. : <https://unitedcoloursofmacarons.com/2018/09/04/bottereaux-les-beignets-de-carnaval-nantais>

Pour faire des *bottereaux*: dans un saladier, délayer à vue d'œil de la farine, de la levure, des œufs, du sucre. Brasser tout ça, mettre un peu de lait, du beurre et c'est tout ! Pétrir à la main. Laisser reposer un p'tit. Etaler la pâte, découper en rond avec un verre ou en losange avec un couteau. Faire cuire dans un récipient contenant de l'huile bouillante.

La prochaine fois dans La Rotte, la recette des crêpes "à peu près".



La jigourdène

Maria nous livre une autre recette pratiquée à Notre-Dame-Des-Landes - la jigourdène.

Il s'agit d'un plat à base de poumon de porc... On hache le poumon, on ajoute de la viande de porc et on mélange. On fait revenir à la poêle (en roux) pour dorer. On fait cuire, dans une cocotte, avec des oignons, des pruneaux et on laisse mijoter au four.



Le Toupichon

Anet j'apprend l'Galo - eune pàssè Amenè par Nânon Pelhate su la fouée. C'èt su Radio Plum'fm.

<http://www.radiobreizh.bzh/gallo/episode.php?epid=18231>



La bouète a mots

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

Bedoufflure [bəduflyʁ] : *n. f.* Boursoufflure, cloque, ampoule (cloque).

Hariâ [aʁjɑ] : *n. m.* Fatras, amas d'objets hétéroclites ou inutiles. *Qël hariâ ya ti sous c'te hangar !* Quel fatras sous ce hangar !

Pile [pil] : *n. f.* 1. Lampe de poche. 2. Tas. *Aneu, j'ai fait ben pu d'piles de boureuils qe p'tit Jan.* Aujourd'hui, j'ai fait beaucoup plus de piles de fagots que Petit Jean.



Livrerie & Cai

Ce numéro de La Rotte a été réalisé à l'aide des ressources et ouvrages suivants dont nous remercions chaleureusement les auteurs :

De tai a mai - La chaîne Internet de Bretagne Culture Diversité qui donne à entendre des gallésant-e-s de toute la Haute-Bretagne

<http://www.bcd.bzh/becedia/fr/de-tai-a-mai>

Le PARLER du PAYS de BOUVRON - Arthur Maillard - Éditions LABEL LN

Chat d'écureuil et pomme d'orange-
Vincent Delanoë

Le gallo du coin - Treillières au fil du temps



Devine devinaille

Dur du dessus
Dur du dessous
Trois trous dans le ventre
Deux cornes dans le cul
Une dans la tête
Devine la bête, toi qui n'est pas bête !

Réponse : *le buffouër* (soufflet)

A la perchaine

Nous vous donnons rendez-vous

**Le venderdi
27 de mars
à touéz oures la raissée.**

Lucie Pineau & Henri Couroussé

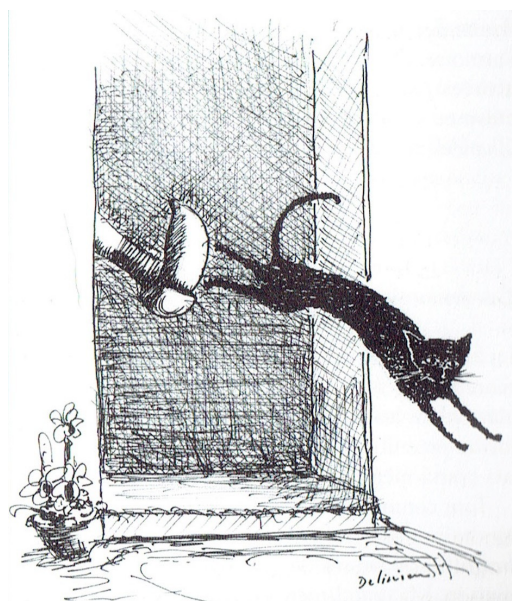


Illustration : Pierre Delinière

**La Rotte, le journa de la caozerie
galo du Fouyè de La Perrière**

Souète des tournous : Berthe, Marie-Joseph E., Marguerite, Maria L., Albert, Jean, Jacqueline, Suzanne, Marie-Joseph C., Henri, Maria H.

En ermerciant bel e ben : Claude Francheteau, Henri Guillemineau.

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

Nous touchè : ateliers-gallo-heric@orange.fr

Recette des bottereaux

Ingrédients pour 30 bottereaux

- ✓ 500 g de farine
- ✓ 3 œufs
- ✓ 75 g de beurre
- ✓ 15 g de levure de boulanger fraîche
- ✓ 1/4 verre d'eau ou de lait
- ✓ 90 g de sucre
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ Rhum ou fleur d'oranger
- ✓ Huile de friteuse



Bottereaux

Photo. : <http://gourmetpedia.org>

Préparation

- Faire la pâte la veille.
- Délayer la levure dans un peu d'eau tiède.
- Dans un grand plat, mettre la farine et le sucre.
- Faire une fontaine et y mettre les œufs, l'eau (ou le lait), le beurre fondu, le sel, la levure et l'alcool.
- Pétrir vigoureusement à la main une quinzaine de minutes.
- Réserver dans le plat sous un torchon.
- Le lendemain, étaler la pâte au rouleau (entre 5 mm et 1 cm d'épaisseur selon que vous aimez les bottereaux plus ou moins moelleux).
- Découper les bottereaux selon la forme qui vous plaît (du classique losange au rond découpé au coquetier). Attention, la pâte peut se rétracter un peu.
- Faire cuire à la friteuse, dans une huile à 180°C, 30 secondes de chaque côté.
- Les bottereaux doivent être légèrement dorés mais pas bruns.
- Égoutter sur un Sopalin et servir saupoudré de sucre ou de sucre glace.

Source : https://www.marmiton.org/recettes/recette_veritables-bottereaux-de-boulangerie-ou-beignets-de-carnaval_66771.aspx