



La Rotte

Limérot 57
le 17 de decembr 2021

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

~ Mète-articl ~ Nao et la Mésse de Min-né !

Pour le dernier atelier de 2021, nous accueillons deux invités de marque, Anne-Laure Vétillard venue nous présenter le travail de l'Institut Chubri, dont elle est la documentaliste, et Pierre Miché, correspondant local du journal Ouest-France.

La journeuille du cochon est une pièce en trois actes. Après les deux premiers relatés dans La Rotte du mois dernier, vous découvrirez le dénouement de cette tragédie inévitable et nécessaire menant au repas de boudin. L'article et le jeu sont illustrés des magnifiques clichés du photographe Simon Lambert que nous remercions.



Dessin - Musée alsacien de Strasbourg

Les fêtes de Noël approchant nous offrent l'occasion de retrouver dictons et vocabulaire sur le thème de Noël et de l'hiver.

Notre ami Pierre Aubry nous offre son joli texte « Le 24 décembre 1898 » et le fac-similé d'un document d'époque tout à fait remarquable. Les mots de Pierre nous replongent dans l'ambiance du départ pour la messe de Noël telle que l'ont connue bon nombre de résidents lorsqu'ils étaient enfants.

É pis, reterouéz vos rubriques de tous les jous, Les disous et La bouéte a mots.

Je vous souètons la bone Noa a tertout !



La journeulle du cochon

Après les temps de l'engraissement et de l'abattage (voir Rotte n° 56 du 19 novembre 2021), commence *la boudinerie*, le troisième acte de la tragique *journeulle du cochon*. C'était le travail des femmes.



Foto : Simon LAMBERT ©

Tout est bon dans le cochon, dit-on.
C'est le moment de le vérifier :

- ✓ *Langue, pieds et oreilles vont au saloir avec le lard. Ils seront consommés en vinaigrette quelques jours plus tard*
- ✓ *Epaule pour jambons et rôtis*
- ✓ *Cou mangé en rôti ou potée*
- ✓ *De 2 ou 3 côtes on fait un morceau de lard qui va au saloir*
- ✓ *côtelettes et rôtis*
- ✓ *Jambons crus dans les quartiers arrières. Désossés, mis à saler 10 jours, puis lavés et séchés une nuit dans la cheminée puis attendris avec un maillet de bois puis roulés pour être pendus dans la cheminée jusqu'à 6 mois de conservation*
- ✓ *Viande des fesses pour les saucisses, celle de la panse pour les rillettes*
- ✓ *Boyaux lavés et parés. intestin grêle pour les saucisses, gros intestin pour l'andouille*
- ✓ *Coeur fricassé ou mangé à la vinaigrette*
- ✓ *Graisse ou pane mise à fondre dans les grillons*
- ✓ *Foie, mélangé avec du veau pour en faire des boulettes*
- ✓ *Les rognons cuits à l'eau*
- ✓ *La rate est mise dans le pâté de foie*
- ✓ *La crépine, ou dentelle du diaphragme est mise en treillis sur le pâté*
- ✓ *Le pâté à l'ail et le pâté de foie sont cuits dans*

une casse mise au four à pain

✓ Le saindoux est mis en jarre pour la cuisine



Foto : Simon LAMBERT ©

Trois jours après *la journeulle du cochon* était organisé le repas de boudin, un repas festif pris avec la famille, les voisins, les amis et qui pouvait être l'occasion d'un bal. L'occasion de se régaler des boudins et autres morceaux de porc et de déguster force *galettes saocisses*.

A la page suivante, retrouvez « *R'met' en reng* », un amusement consistant à retrouver l'ordre chronologique des photographies de la journée du cochon. La réponse est donnée à la fin de La Rotte.



La chanson du marin breton

Constant nous relate que les terre-neuvas malouins embarquaient sur leurs bateaux, des charniers dans lesquels la viande était conservée dans le sel. L'équipage disposait ainsi de quoi tenir pendant la campagne de pêche qui pouvait durer de six à sept mois. La chanson du marin breton disait :

*J'eme pouint mon père.
J'eme pouint ma mère.
J'eme qe l'gras d'lard !*

R'met' en reng

1



2



3



4



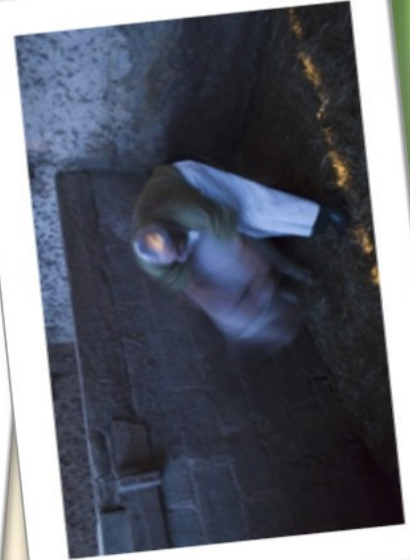
5



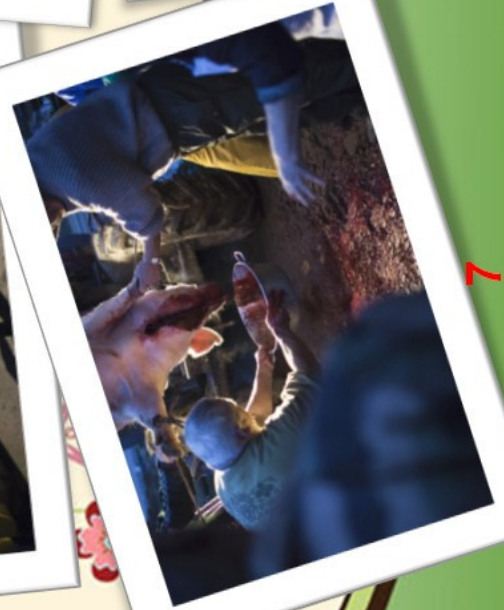
6



8



7



9



Institut Chubri

L'institut Chubri mène depuis des années un travail d'inventaire et d'étude linguistique du gallo de multiples façons. Les enquêtes orales sont une source d'approvisionnement extraordinairement importante pour collecter les données qui sont ensuite traitées et publiées.

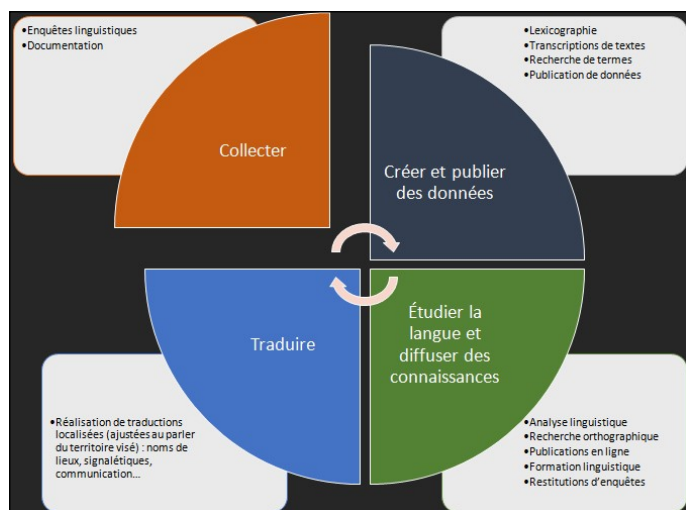


Foto : Document Institut Chubri ©

L'institut privilégie les enquêtes auprès des locuteurs natifs. Il souhaite ouvrir peu à peu l'accès à ses enquêtes afin de montrer la diversité de la langue et assurer la transmission. Il peut s'appuyer sur des partenaires variés.

Bretagne Culture Diversité et Chubri travaillent ensemble sur des entretiens filmés disponibles dans la **rubrique « De tai a Mai »**. On y retrouve des invités des ateliers du Foyer, Pierre Aubry et Henri Guillemineau de Granchamp-des-Fontaines, ainsi que Madeleine Lebastard d'Héric,

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

Depuis début novembre, **Chubri** et **la webradio Billigradio** sont partenaires pour diffuser des extraits d'enquêtes sous

l'intitulé « **Chubri ouv-r sa qhuizinn** ». L'objectif est de faire entendre du gallo de toute la Haute-Bretagne. Nous pouvons découvrir, parmi les extraits en ligne, des locuteurs d'Héric, ainsi que Pierre Aubry.

Site de l'émission : <https://www.billigradio.com/series/chubri-ouv%C2%B7r-sa-qhuizinn/>

La **radio Plum Fm**, basée à Sérent (56) et l'institut, collaborent de temps en temps sur le programme court « **Le toupichon 3 mots** ». Jessica Haumont, lors de ses enquêtes, demande trois mots en gallo aux locuteurs. Cela permet aux auditeurs d'apprendre quelques mots dont la définition est donnée en français ou uniquement en gallo.

Site de l'émission : <https://www.plumfm.net/le-toupichon-3-mots>

Si le son est d'ordinaire au cœur de l'activité de **Chubri**, l'image a pu l'être le temps de deux jours de collecte. **Martin Bertrand, photographe**, a suivi Jessica en enquête orale dans les Côtes d'Armor.

Site de M. Bertrand : <https://hanslucas.com/mbertrand/photo>

Ces instants ont été mémorisés par un album disponible sur le site de Chubri.

Accès à l'Album : https://www.chubri-galo.bzh/chubri-galo_actualites_archives-actualites-2_martin-bertrand-gallo_gl.htm

Ces photos ont été reprises par plusieurs magazines tels que Géo, Femmes ici & ailleurs et Ouest-France.

Aujourd'hui, Anne-Laure Vétillard, *doqumentouërr* à l'Institut Chubri, est venue nous présenter ce travail auquel le fruit de nos ateliers contribue. D'ailleurs, l'Institut souhaite remercier le foyer pour l'accueil de l'un de ses collecteurs, Bertrand Luçon, venu en novembre.

Ditons de Noa

Qeqes ditons su Noa :

***Telle Nao
Telle Pâcao***

Ce qui signifie que l'on retrouvera à Pâques (Pâcao) le temps qu'il fait à Noël (Nao).

***A Nao
Les jous elonjent
du pâs du jao***

Ce qui signifie qu'à partir de Noël (Nao), les jours rallongent modestement, comme d'un pas de coq (jao).

***A la Saint-Étienne
Les jous elonjent
d'eune aiguillée d'laine***

Ce proverbe est similaire au précédent, il signifie qu'à partir de la Saint-Étienne (26 décembre), les jours rallongent modestement, comme d'une maille de laine tricotée.

***Les jous elonjent
A la Sainte-Luce
du saot d'eune puce***

Ce proverbe, là encore similaire aux précédents, signifie qu'à partir de la Sainte-Luce (13 décembre), les jours rallongent modestement, comme d'un saut de puce. Ce qui est faux puisque le 13 décembre, les jours continuent à diminuer, mais de très peu.

I fèt freud aneu

Qeqes mots su le freud :

*Il a guerouë dur cette nê.
N'y a d'la groue aneu.
N'y a des geleuilles (ou des g'leuilles)
Les routes sont gueroueilles.
A matin, ça taet gueurouée, ça criquë
sous les pas.*

👉👉👉👉👉

Les disous

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

Aille [aj] / aire [εʁ] : *n. f.* Cour de la ferme où l'on réalise les battages.

Bégaud [begaw] : *n. m.* Support de la chandelle de résine. Il se fixait tout près de l'âtre pour évacuer la fumée.

Bourderie [bʊʁdəʁi] / **Borderie** [bɔʁdəʁi] : *n. f.* Petite ferme. Y'a eune gueurouée de pourciaos dans la bourderie de mon vaïzin. Il y a une ribambelle de cochons dans la petite ferme de mon voisin.

Brou [bʁu] : *n. m.* Vieux lierre dont les feuilles ont une forme différente des jeunes pousses.

Caraco [kavako] : *n. m.* Vêtement léger de femme, serré à la taille et boutonnant devant.

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

Charnier [ʃaʁnjø] : *n. m.* Grand pot en terre cuite ou en grès, d'une capacité de de 100 à 150 l, dans lequel on conservait le lard salé.

Charrière [ʃaʁiɛʁ] : *n. f.* Chemin de terre, passage des charrettes.

Courgasse [kuʁgas] / **Cogeasse** [kozas] : *n. f.* Vieux têtard creux.

Criquer [kʁikø] : *v. intr.* Crisser. *A matin ça taet gueurouée, ça criquë sous les pas.* Ce matin c'était gelé, ça crissait sous les pas.

Doqumentouërr [dokymɑtuɛʁ] : *n. f.* Documentaliste.

Falot [falo] : *n. m.* 1. Nom donné à la lampe-tempête qui fonctionnait au pétrole. *Prends don le falot pour allë a l'écurie ! Munis-toi de la lampe-tempête pour te rendre à l'étable !* 2. Nom donné dans les églises, à la lanterne de procession ; elle était hexagonale, en laiton ouvragé et fonctionnait avec une bougie.

Freud [fʁø] : *adj.* Froid.

Gabourage [gabuʁʒ] : *n. m.* Céréales (avoine, orge, *grain*) mélangées pour l'alimentation des animaux.

Gigourdaine [ʒiguʁdɛn] : *n. f.* Ragoût de viande de porc. Certains abats entraînent

dans la recette ainsi que des pruneaux. C'était le plat principal des « repas de bouidins », grande fête conviviale de famille.

Gôyer [gojø] : *v. intr.* Patauger, patouiller, prendre de l'eau dans les sabots.

Grillons / Rillons [ɡʁijɔ̃ / ʁijɔ̃] : *n. m. pl.* Le tissu adipeux du porc, appelé dentelle, est coupé en petits morceaux et chauffé pour en extraire le saindoux. Les résidus, les *grillons*, sont consommés froids.

Groue [ɡʁu] : *n. f.* Petite glace. Eau gelée à la surface des flaques, mares, étangs, rivières, etc.

Gueurouée [gøʁwe] : *n. f.* 1. Gelée. 2. Grande quantité. La trille a core fait une gueurouée de p'tits. La truie a encore fait une portée de nombreux petits.

Gueurouer [gøʁwø] : *v. intr.* Geler.

Haricoter [ʁaʁikotø] : *v. intr.* Travailler ou agir lentement et sans grand résultat.

Haricotier [ʁaʁikotjɔ̃] : *n. m.* Homme travaillant sans méthode et avec peu de résultat.

Jouqer [ʒukø] / **Jouqeter** [ʒukɛtø] : *v. intr.* Percher, jucher. *Les jaos sont jouqës de bon eure.* Les coqs sont perchés de bonne heure.

Mâillette [majɛt] : *n. f.* Clou servant à fermer le dessous des sabots.

Menet [məne] / **Min-neu** [mɛ̃nø] / **Min-né** [mɛ̃ne] : *n. m.* Minuit.

Nao [naw] : *n. m. / f.* Noël.

Pâcao [pakaw] : *n. m. / f.* Pâques.

Repas de boudins / Mangerie de boudin [ʁəpa də budɛ̃ / mɑ̃ʒvi də budɛ̃] : *n. m.* Repas pris avec la famille, les voisins, les amis, quelques jours après avoir tué le cochon.

Rousine [ʁuzin] : *n. f.* Résine. C'est une espèce de chandelle jaune foncé, mince et très cassante que l'on fixe sur une petite fourche de bois, sous le manteau de la cheminée ; car, on ne pourrait en supporter la fumée dans une chambre. Il n'y a que les pauvres ou les cuisinières qui en fassent usage. On dit : j'ai acheté de la rousine (Mélanges sur les langues, dialectes et patois -1831).

Rousiner [ʁuzinø] : *v. intr.* Perdre son temps. S'occuper sans beaucoup de résultat à des travaux lents.

Sabotée [sabotø] : *n. f.* L'eau qui entre dans les sabots. *En m'en rev'nant par le patouilloux je n'e ti pris d'eune saboté d'éo !* En revenant par le chemin vaseux, je me suis pris une bonne quantité d'eau dans mes sabots !

Soupée [supe] / **Soupeuille** [supøj] : *n. f.* Vieux tronc.

Terrasson [təʁasɔ̃] : *n. m.* Récipient de terre cuite qui reçoit la braise des chauffe-pieds.

Le 24 décembre 1898

Un texte de Pierre Aubry

Ce dernier « Han » puissant assène le coup de grâce !.

La vieille **soupée** craque et laisse tomber une large et lourde tranche de sa carcasse noueuse tandis que, libéré car son œuvre accomplie, le coin de fer à la tête mâtée file comme un trait, s'engage entre les deux grosses **comètes** du métayer de la Chartronnère et s'en vient mordre l'épais talon d'un de ses lourds sabots.

Le vieux pose son **mâs** à long manche. Satisfait, il contemple **l'émonde** disloquée, ramenée de la Châtelière où elle trônait sans vie depuis longtemps le long de la **charrière**. « Elle va ben faire la Noël » se dit-il, confirmant ce qu'il pensait depuis l'arrivée de la **cogearse** dans **l'aire** de la **borderie**.

Poules et **jaos** sont **jouqués** depuis un bon bout de temps lorsque les langues lèchent le vieux corps de chêne et se jouent, mordantes et cruelles, à travers ses nombreux orifices creusés par le temps. Leurs lueurs dansantes suppléent à celle de la **rousine** sur son **bégaod** éclairant l'unique pièce de la demeure, font luire les bois de lit, mettent en relief torsades et rosaces du coffre à linge et projettent, par delà les édredons, des bêtes d'ombre sur les murs de chaux. La terre battue elle-même piétinée des **maillettes** des sabots devient surface gaufrée.

Toute la maisonnée s'est regroupée autour de la cheminée, tandis que Mathil-

de la domestique, entame sa dernière poêlée de châtaignes. Le frugal réveillon s'achève déjà autour de la **gede** ou chacun a puisé sa ration de fruits grillés.

- Faut nous préparer pour la **Messe de Min-Né**, lance la grand-mère Lagrue. Vous descendrez par le **patouilloux**. C'est plus court : il est pris par ce temps dur et vous ne risquez pas la **sabotée**.

L'horloge égrène par deux fois ses onze coups à la volée.

- **Pouillez-vous ben** et prenez le **falot** : au retour, la lune **donnera** !

L'office de Noël est long avec ses trois messes, mais la bûche va tenir. A votre retour dans trois heures d'ici, y'aura encore des tisons. Allez et bon Noël, lance un peu amère la vieille grand-mère en remplissant de braises son **terrasson** de chauffe-pieds afin de réchauffer ses membres qui la privent pour la première fois de cette nuit mystérieuse.

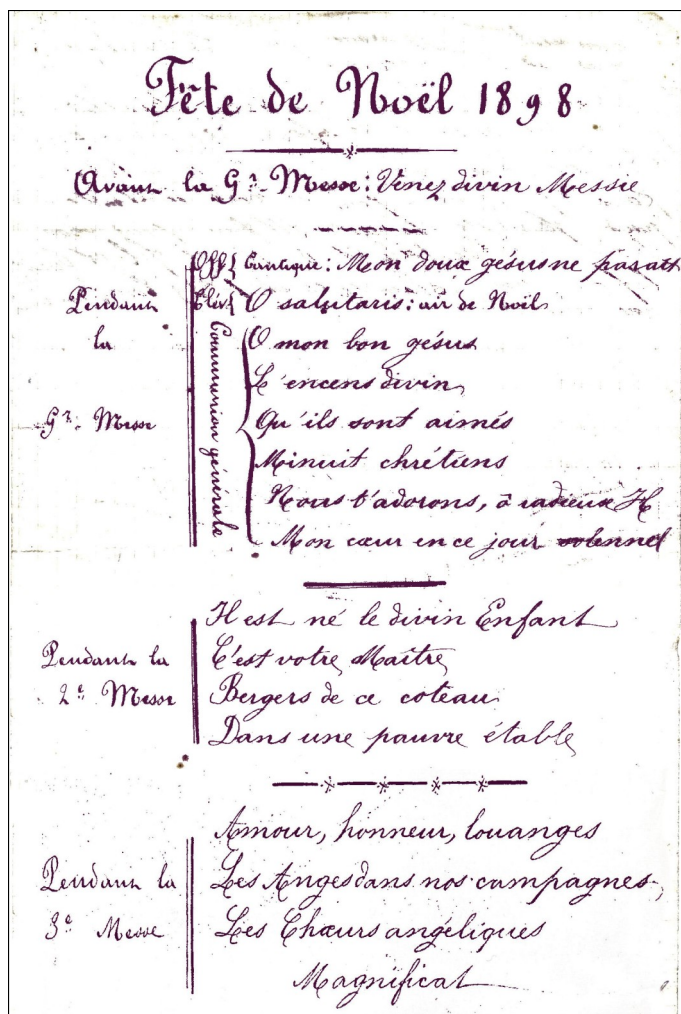


Dessin - <http://culturinaa.blogspot.com/2014/12/legende-de-branche-dor.html>

Dans la grande église encore neuve et belle, illuminée de cierges, imprégnée d'encens, le père Godefroy, le curé constructeur va officier, revêtu de la magnifique chasuble brodée d'or. Bientôt, les chants de la chorale de sœur

Saint Eléazar et la « musique » du Père Dupas traversent la campagne par le chemin des anges et bercent doucement la bonne vieille qui aperçoit la crèche tout auréolée et enfin s'assoupit le nez dans son **caraco** sans avoir pu dénombrer tous les moutons.

Minuit chrétiens,
il est né le divin enfant



Programme des chants de la messe de Noël 1898 - Collection particulière Pierre AUBRY



La Messe de Min-né

Reterouez les souvenirs des dévotionnaires sur les toués Messes de Nao, dans La Rotte limérot 37 du 20 de decembr 2019.



Devine devinailles

Q h'êt-ce qi couvere ben la vile de Pariz ?

E qi ne saraet couvri le haw d'un puiz ?

Un vélo qe tu recès à Nao,
T'as pas l'drouai d'montë d'ssu avant Pâques.
Qe q'c'êt ti ?

Reponse un p'ti pu lein



La bouéte a mots

Trouver la définition de chaque mot et faites une phrase en l'utilisant :

Beurdâsser [bøɾdasø] : v. intr. Parler à tort et à travers. *I n'arrete pouint de beurdasseu. I m'câsse la tête.* Il n'arrête pas de parler à tort et à travers. Il est assommant.

Beurdâssou [bøɾdasu] : adj. n. m. /
Beurdâssouere [bøɾdasuεʁ] adj. n. f.
Qui parle étourdiment. *N'en v'la d'un beurdassou. I m'câsse la tête.* Quel bavard ! Il est assommant.



Devine devinailles - Reponse

La neije.
Les fiançailles.



Livrerie & Cai

Ce numéro de La Rotte a été réalisé à l'aide des personnes et ouvrages suivants que nous remercions chaleureusement :

Jessica HAUMONT et Anne-Laure VÉ-TILLARD de L'institut Chubri pour leur participation, de près ou de loin, à l'atelier.

Site Internet : <https://www.chubri-galo.bzh>

Simon LAMBERT, photographe pour son reportage « **Tout est bon dans le cochon** »

Site Internet : <http://simonlambert.fr/>



A la perchaine

Nous vous donnons rendez-vous

**Le venderdi
28 de janvië
a touéz oures la raissée.**

Lucie Pineau & Henri Couroussé

La Rotte, le journa de la caozerie galo du Fouyë de La Perrière

Souéte des tournous : Nicole, Roland, Anne-Marie, Madeleine, Jacqueline, Marie-Jo, Maria L., Jean, Maria H., Marguerite, Constant, Anne-Laure.

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

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

Reponse

