

La Rotte

En pus de ça !
Ene recipe mistère

Limerot 84
le 24 de jenvièr 2025

Le journa de la fezerie galo du Fouyèr de La Perrière
<https://maisonderetraiteheric.fr/animations/ateliers-de-gallo>

~ Méte-articl ~ Au gui l'an neuf

Au gui l'an neuf !
C'est avec cette formule venue tout droit des temps les plus anciens que *les siens du Fouyè de La Perrière* vouz perzentent yeûx veûs les meillous et vouz souhaitent ene vra boune an-née 2025 e un bon portement !

Au programme de ce premier atelier de l'année, les formules de vœux bien sûr, mais aussi la découverte de la manière d'écrire *galo* en gallo.



Illustration - Dall-E

Nous irons rendre visite à nos amis rennais avec « Les prix du gallo 2024 ». Nous découvrirons une épreuve nouvelle consistant à lire une recette de cuisine en gallo et à deviner ce qu'il en sortira. En récompense, la recette complète vous sera offerte.

Un peu de grammaire ne nuisant jamais, nous retrouverons quelques prépositions de lieu. Et enfin, médusés, nous découvrirons RADdO, une base d'archives ethnographiques.

Pis, la première fezerie de l'an-née se crouille su la bouète a mots jusq'a la perchene fai !

Qheu jou qe je son·mes aneu ?

Aneu, je son·mes (ou je tons) le ven·derdi vinte·catr du mouéz de Jenvièr deûz mil vinte·cinqe.



Au gui l'an neuf !

Pour célébrer l'An nouveau, vêtus de blanc et à l'aide d'une serpe d'or, les druides coupaient le gui (symbole de l'immortalité) sur les chênes sacrés.

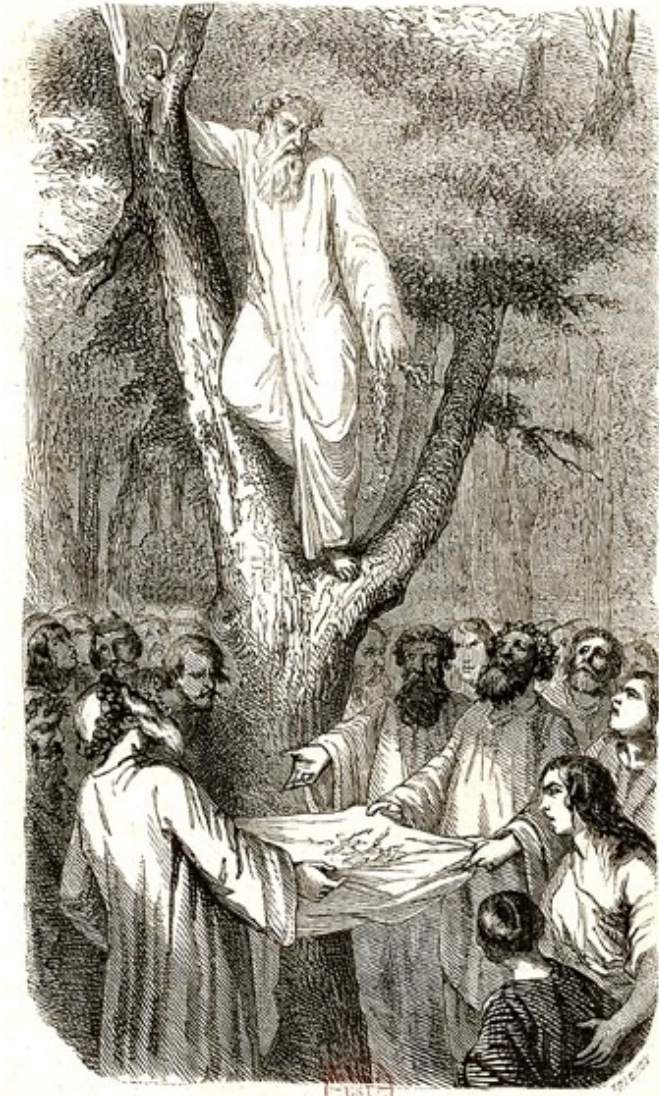


Illustration : Gustave Doré, *Druide coupant le gui*, estampe, 1861

Les fruits ne devant pas toucher le sol, les druides les récoltaient dans des grands draps blancs. Aux cris de la for-

mule « *Au gui l'An neuf* », ils offraient pour souhaiter prospérité et longue vie une branche de gui aux participants de la cérémonie de l'An nouveau. Cette formule fut reprise au Moyen Âge et nous est parvenue sous forme de *la ghillanée*, le nouvel an.

Voir <https://www.sudouest.fr/archives/pourquoi-dit-on-au-gui-l-an-neuf-le-jour-du-nouvel-an-13517546.php>



Nos meilloures souéteries

Quelles formules utilise-t-on à Héric et dans les environs pour s'offrir les vœux ? Eh bien, posons la question à nos gallésants. Selon la commune d'origine des participants, l'année se dit *an·neuille* ou *an·née*.

Bon·ne an·neuille, bon·ne santë, et l'paradis a la fin de vos jours.

Les enfants malicieux aimaient utiliser cette variante ...

Bon·ne an·neuille, bon·ne santë, et l'paradis a la fin d'l'an·neille.

***Nôs veûs les meillous !
Ben de caï !***

***Bon·ne an·neuille a taï !
A taï la paraille !***

Cette variante plus osée adressée aux jeunes hommes ...

J'ten souète ene longue et vigourèse.

On dira aussi ...

Ben du pllézi pour 2025 !

Du hait, un bon portement e de la cote-rie pour 2025 !

(Bonheur, santé, amis en 2025)

Je vous souète ene vra bon·ne an·née e un bon portement pour 2025 !

Mes meilloures souéteries pour 2025 !



Nomër le galo

Faut-i li mettr un « L » ou ben deuz ? Faut-i li mettr ene grand-lettr ou pouint ? Nos amins de l'Academi du galo nous repondent su la meniere d'ecrire le mot « galo ».

Définition

Le galo nomme la langue native de Haute-Bretagne.

Le galo ét le nom du langaije. (Le galo est le nom de la langue).

Extensions

- ♦ les Gallos : ici, le nom désigne collectivement des personnes qui parlent le galo.
- ♦ gallophone : terme plus technique pour préciser que la personne parle le galo.

Usages

- ♦ nom : *le galo ét le langaije de la Haote-Bertaegne* (le gallo est la langue de Haute-Bretagne). *La semae-ne du galo* (la semaine du gallo)
- ♦ adjectif : *la qhulture galo* (la culture gallo). Ici "gallo" est adjectif et il n'a pas de féminin.

Termes à proscrire

Les termes "gallais", "gallaise", "gallèse" en français ou "galezz" en Gallo ne sont pas retenus : ce sont des néologismes créés sur une base francisée et qui sont par ailleurs utilisés ou dérivés dans des marques commerciales ("gallèseries").

<https://www.academie-du-gallo.bzh/ADG/norm-com/norm-gallo.php>



Les prix du galo 2024

Mettre en valeur celles et ceux qui font rayonner le galo partout en Bretagne, c'est l'objectif des Prix du galo, organisés par la région Bretagne pour la 8^e année consécutive. La cérémonie s'est tenue le vendredi 6 décembre 2024 au siège du conseil régional, à Rennes. Cinq prix ont été décernés par des élus régionaux et représentants des institutions de la langue gallèse. Cet événement démontre l'engagement de la région Bretagne en faveur de la réappropriation des langues de Bretagne.

- ✓ Prix de la ou du gallophone : Réjane Pêcheux-Deluce
- ✓ Prix de la collectivité : Montfort Communauté
- ✓ Prix de l'avenir du gallo : L'école Sainte-Anne de Romagné (35)
- ✓ Prix de l'action culturelle : Le Centre d'Action Culturelle (CAC) Sud 22
- ✓ Prix de l'entreprise ou de l'association : Bertons

- ✓ 30 cl de jus de pome-d'oranje fré
- ✓ 1 kg de sucr menu
- ✓ 1 petit citron (son jus)

Orceo e afutiao

- ✓ Un orceo
- ✓ Ene bacine

De cai que j'ons afer le premièr jou

Qemencéz par rinçer et brocër les pomes-d'oranjes pouint tretées, a l'iao fréche. Mettéz bouedr eune grande castrolée d'iao. Mettéz les pomes-d'oranjes entières den l'iao chaode, et amenéz core a bouedr. Gardéz la qhézon a feu dous 15 minutes de temp.

Éssardéz les pomes-d'oranjes et ferdisséz les dans de l'iao freude. Coûpéz en rouelles epesses de 4mm. Gâtéz les rouelles de pomes-d'oranjes, le sucr, le jus de pome-d'oranje et de citron dans la bacine.

Amenéz core a bouedr en mélayant doujette-ment, pis gâtéz les pome-d'oranje dans un grand orceo. Abournijéz d'un parcha de fou et tenéz ao fret tote la netée.

De cai que j'ons afer le deûzieme jou

Gâtéz la ramolade de pome-d'oranje dans la bacine. Mettéz a bouedr et mélayéz doujette-ment. Mettéz a qhere a fouée de feu, 10 minutes de temp et mélayéz a journées. Eqhuméz avèq nijoterie.

Égâchéz et amenéz core a bouedr 5 minutes de temp, en mélayant doujette-ment.

Vaer si c'èt epés come vous vléz en depou-chant qheuçe gouttes su eune petite assiete freude : a det fér eune guerouée. Retiréz la bacine du feu. Mettéz en pot et froméz les couverts.

Tous les détails ici : <https://www.bretagne.bzh/actualites/prix-du-gallo-qui-sont-les-laureats-2024/>

Cet événement fait l'objet d'une retransmission en différé sur TV Rennes, Tébéo et TÉBÉSud. Dans l'objectif d'entendre davantage de gallo durant l'émission, l'animation des Prix du gallo a été confiée à un duo constitué de Juliana Allin, présentatrice de TV Rennes pour la langue française, et Vincent Geffroy, pour la langue gallèse.

La retransmission en différé ici : <https://www.tebeo.bzh/video/le-prix-du-gallo-2024/>

A 34mn et 35s du début, nous retrouvons nos bien connues Morgane Le Cuff et Marie Chiff'Mine en pleine préparation de spectacle.



Reconétr cete recipe-là en galo

Ene recipe a lire, a reconétr et a rete-rouër entiere a la fin de La Rotte ...

Le cai

Pour 6 ou 7 pots de 220 g :

- ✓ 700 g de pomes-d'oranjes



Les prépositions de lieu

Retrouvez quelques prépositions de lieu en gallo. La solution est en fin de journal.

| | | |
|---------------|---------------|--------------|
| Sur | Sous | A coté (de) |
| A gauche (de) | A droite (de) | Dans |
| Devant | Derrière | Entre |
| Loin | Près | En face (de) |



RADdO - Base d'archives ethnographiques

Le « RADdO », Réseau d'Archives et de Documentation de l'Oralité est l'un des outils mis à disposition par l'Office pour le Patrimoine Culturel Immatériel (OPCI), dont le siège est en Vendée. Il s'agit d'un réseau d'utilisateurs d'une base mutualisée de données (personnelles, associatives, universitaires, d'entreprises ou de collectivités territoriales) qui partagent une même plateforme informatique de documentation/indexation de sources ethnographiques, orales, musicales et mémorielles (iconographiques, sonores et audiovisuelles).

Les documents déposés dans RADdO peuvent être :

- privés : provenant des membres associatifs ou fédératifs du réseau,
- publiques : produits directement par les collectivités membres du réseau ou issus d'inventaires menés en partenariat avec elles.

Pour les membres du réseau, la base RADdO est l'outil sécurisé de gestion rapide (consultation immédiate), simplifiée et rigoureuse, de leurs archives.

Pour le public, la base RADdO constitue un outil de consultation des archives, depuis le simple curieux, le descendant de la personne ayant fourni des documents, jusqu'au chercheur ayant besoin de matière, ainsi que tout acteur de la vie culturelle d'aujourd'hui.

La recherche se fait facilement, par mots clés, cote du document, etc. Si celui-ci n'est pas en accès libre, une convention peut-être passée avec l'OPCI pour son exploitation.



Illustration : page d'accueil de RADdO

Contact : OPCI – Le Perrier – et Centre de ressources EthnoDoc, 4 pl. Louis de La Rochejaquelein, 85 300 Le Perrier

Courriel : contact@opci-ethnodoc.fr

Tél. 02 28 11 42 51

Accès à RADdO : <https://raddo-ethnodoc.com>

Site de l'OPCI : <https://opci-ethnodoc.fr/opci>



Les disous

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

A journée [a juɲnø] : *adv.* Continuellement. *Il ét a journée ou cul de la bâriqe.* Il est continuellement au cellier à boire des verres.

Afutiaos [afytjaw] : *n. m. pl.* Outils. L'*afutiao* est spécifiquement l'outil à affûter à Casson et aux alentours.

Ameuiller [afytjaw] : *v. intr.* Arriver à terme (vache), avoir le pis qui gonfle, être prête à vêler, gonfler (pis), grossier (pis), perdre ses eaux. *La jenice ét ben ameuillée.* La génisse est prête à vêler.

Bicher [bijø] : *v. intr.* Pratiquer une petite ouverture. Un œuf est *bichë* quand le poussin a commencé à percer dans la coque, le trou par lequel il va sortir.

Bode [bɔd] : *n. f.* Jeune génisse.

Brasser [brɑsø] : *v. tr.* Remuer quelque chose en tous sens, l'agiter vigoureusement.

Cllae [sja] : *n. f.* Barrière d'un champ, d'un pré. *Frome la cllae !* Ferme la barrière.

Dépoucher [depuʃø] : *v. intr.* Déposer, déverser, vider un sac.

Ecllôz [esjo] : *p. p.* Éclos. *Le p'tit poulet ét écclloz, i sort de l'œuf.* Le poussin est éclos, il sort de l'œuf.

Essarder [əsɑɒdø] : *v. tr.* Essuyer.

Fromer [fɔ̃mø] : *v. tr.* Fermer. *Frome le tai !* Ferme l'écurie.

Ghillanée [gijǎnœ] : *n. f.* Quête du nouvel an. Nouvel an.

Jenice [ʒənis] : *n. f.* Génisse, femelle de l'espèce bovine qui n'a pas encore mis bas.

Loiao [lojaw] : *n. m.* Coffin, réservoir à eau, traditionnellement taillé dans la corne d'un bovin ou dans un morceau de bois, voire en fer blanc, suivant les régions. Ce dispositif peut être fixé au niveau de la ceinture, il permet d'avoir la pierre à faux à portée de main pendant le fauchage.



Foto : Loiao

Mélayer [melɛjø] : *v. tr.* Mélanger, mêler.

Miter [mitø] : *v. tr.* Macérer, faire tremper un aliment dans un liquide aromatisé.

Orceo [ɔɁsew] / **Orciao** [ɔɁsjaw] : *n. m.* Récipient de petite taille quel qu'il soit.

Parchat [paɁʃa] : *n. m.* Papier, parchemin.

Poulet de hâ [ʹɑ] : *n. m.* 1. Bâtard, enfant illégitime, enfant naturel. *P'tit poulet de hâ.* Poussin né hors du poulailler.

Rouelle [Ɂwɛl] : *n. f.* Rondelle.

Serriere [səɁiɛɁ] : *n. f.* Barrière. (à Guémené-Penfao).

Tai / Tait [taj / tɛ] : *n. m.* Écurie ou étable. *Le tai a la joument, le tai és vaches, le tai és cochons.* L'écurie de la jument, l'étable des vaches, la porcherie.

Tore [tɔʁ] : *n. m.* Taureau.

Valé valé valé ! [vale vale vale] : *interj.* A boire ! Phrase pour encourager les vaches à boire. *Pour fér bare les vaches faot criër « Valé valé valé ! ».* Pour encourager les vaches à boire, il faut leur clamer « *Valé valé valé !* ».



La bouéte a mots

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

Galerie [galɛrn] : *n. m./f.* Ouest, nord-ouest. *Le vent de galerie sent la pllée !* Le vent d'ouest annonce la pluie !

Gratte [ɡʁat] : *n. f.* Aliment qui a attaché et caramélisé au fond de la casserole et qu'il faut gratter pour détacher. *La gratte, n'y a ren de meilloure !* Il n'y a pas meilleur que ce qui a attaché au fond du plat !



Livrerie & Cai

Ce numéro de La Rotte a été réalisé avec l'aide des personnes suivantes que nous remercions chaleureusement, et avec les ressources mises à notre disposition :

L'Academy du galo, pour l'article sur le nommage du galo.

<https://www.academie-du-gallo.bzh>

MM. Guillaume Blin, archiviste / maquetiste et **Philippe Boisseleau**, directeur de l'OPCI, pour leur disponibilité.

Christine Ferber, célèbre confiturière française, pour le partage de sa recette de marmelade d'orange.

<https://www.christineferber.com/>



A la perchaine

Nous vous donnons rendez-vous

**Le venderdi 21 de feveriër
ao cart de touéz oures
la raissée.**

Lucie Pineau & Henri Couroussé

*La Rotte, le journa de la fezerie
galo du Fouyë de La Perrière*

Souéte des tournous : André, Roland, Gisèle, Jacqueline, Cécile, Maria, Juliette, Michel, Clotilde, Anne-Marie, Marie-Madeleine, Aline, Denise.

Relizou / Relizouere : Roger Volat et Muriel Couroussé

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

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

Les prépositions de lieu en gallo (réponse)



sur

su, sur, dessus



sous

sou, sour, dessous



à côté (de)

contr, côte



à gauche (de)

a gaoche



à droite (de)

a drete



dans

den



devant

devant



derrière

deriere, darere, derre



entre

entr, entere



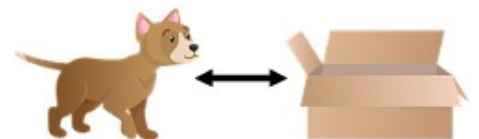
loin

lein



près

prés



en face (de)

ao dret

La ramolade de pome-d'oranje a Christine Ferber

Recipe : <https://www.regal.fr/recettes/desserts/marmelade-dorange-par-christine-ferber-1074636>

Qhi q'c'et don, Christine Ferber ?

Christine Ferber ét ene confituriere françaeeze, métresse de La Maison Ferber a Niedermorschwihr, en Alzace. A vend pus de 200 000 pots de confiture a l'an-née, partot den l'monde.

Cant faot-ti fére sa ramolade de pome-d'oranje ?

L'ivèr, enter decembr et feverièr, ét la sézon la meilloure pour fére de la ramolade de pome-d'oranje. A ce moment-là, les pomes-d'oranjes sont ben mûrtés, jutouzes, sucrées et goûtées, parfètes pour n'avair eune ramolade goulayante.

Le cai

Pour 6 ou 7 pots de 220 g :

- ✓ 700 g de pomes-d'oranjes
- ✓ 30 cl de jus de pome-d'oranje fré (750 g de pomes-d'oranjes)
- ✓ 1 kg de sucr menu
- ✓ 1 petit citron (son jus)

Orceo e afutiao

- ✓ Un orceo
- ✓ Ene bacine a confiture



De cai qe j'ons afer le premièr jou

Qemencéz par rinçer et brocèr les pomes-d'oranjes pouint tretées, a l'iao fréche. Mettéz bouedr eune grande castrolée d'iao. Mettéz les pomes-d'oranjes entieres den l'iao chaode, et amenéz core a bouedr. Gardéz la qhézon a feu dous 15 minutes de temp.

Éssardéz les pomes-d'oranjes et ferdisséz les dans de l'iao freude. Coûpéz en rouelles epesses de 4mm. Gâtéz les rouelles de pomes-d'oranjes, le sucr, le jus de pome-d'oranje et de citron dans la bacine a ramolade.

Amenéz core a bouedr en mélayant doujettement, pis gâtéz cete ramolade-la de pome-d'oranje dans un grand orceo. Abournijéz d'un parcha de fou et tenéz ao fret tote la netée.

De cai qe j'ons afer le deûzieme jou

Gâtéz la ramolade de pome-d'oranje dans la bacine a ramolade. Mettéz a bouedr et mélayéz doujettement. Mettéz a qhere a fouée de feu, 10 minutes de temp et mélayéz a journées. Eqhuméz avèq nijoterie.

Égâchéz la ramolade. Amenéz core a bouedr 5 minutes de temp, en mélayant doujettement.

Vaer si la ramolade ét epesse come vous vléz en depouchant qheuqe goutés su eune petite assiete freude : a det fér eune guerouée. Retiréz la bacine du feu. Mettéz la ramolade en pot et froméz les couverts.

