

~ Mète-articl ~

Ce qi fezaet probleme surtout, ça taet les verjers !

Le 13 décembre dernier, à Fégréac, l'association Mémoire Vivante et la Confédération Paysanne 44 ont invité la journaliste Inès Léraud, scénariste de la bande dessinée "Champs de bataille - L'histoire enfouie du remembrement", pour une conférence-débat. Cet événement est l'occasion pour nous de faire un voyage dans cette époque d'avant les arrachages, où chaque ferme possédait son propre verger et produisait ses pommes.



Illustration - B.D. Champs de bataille, p 11

Nous essaierons de reconnaître quelques variétés de pommes parmi les plus courantes et de retrouver les secrets du bon *cite*. Nous rendrons visite à nos amis de Dastum 44 et à *Jean Carnauw sous ses ponmiërs*.

Avec un exemple d'actualité, nous rappellerons l'origine latine du gallo, en n'oubliant pas qu'il s'est enrichi d'apport d'autres langues, au fil des siècles.

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



Qheu jou qe je son-mes aneu ?

Aneu, je son-mes (ou je tons) le vendredi vinte-yun du mouéz de feverièr deûz mil vinte-cinqe.



A propos du site Internet de l'atelier de gallo

Le site Internet du Foyer de la Perrière est en phase de rénovation, aussi l'accès à la rubrique de l'atelier de gallo est-il *ragalë un p'tit*. Nous devrions bientôt retrouver nos rubriques habituelles avec une organisation plus conviviale. En attendant, les documents sont toujours accessibles depuis le lien [Animations] du bandeau du haut.

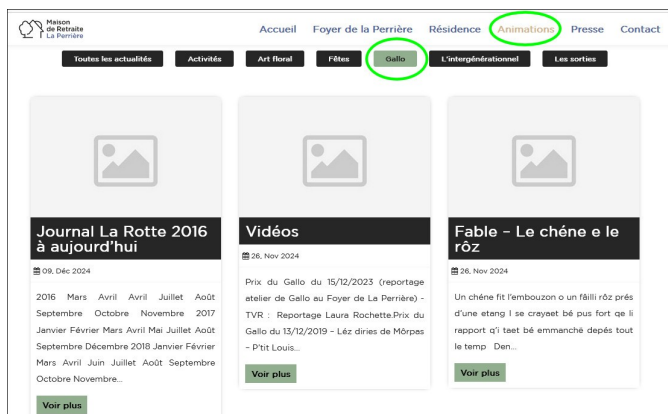


Illustration : Nouvelle présentation du site Internet du Foyer de la Perrière



Ce qi fezaet probleme surtout, ça taet les verjers !

Nous entreprenons de *tournër en galo* la page 11 de l'album de bande dessinées « Champs de bataille ». Voulez-vous essayer aussi ? Vous retrouverez notre proposition de traduction en fin de Rotte.



Les surplus étaient envoyés par charrettes à cheval ou à bœufs, ou en péniche sur la Vilaine et sur le canal de Nantes à Brest, jusqu'aux cidreries de Redon, Trignac, Saint-Nazaire et du Croisic.



Dés pon-mes e pès dés pomes

A lors que dans les communes avoisinantes on prononce **ponme**, à Héric on dit **poume**. Et des variétés de pomes, il n'en manque pas. En compagnie de Tilya Gaudin, actuellement stagiaire au Foyer de La Perrière, nous avons essayé d'en reconnaître quelques-unes.

Celle-ci déjà :



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

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.

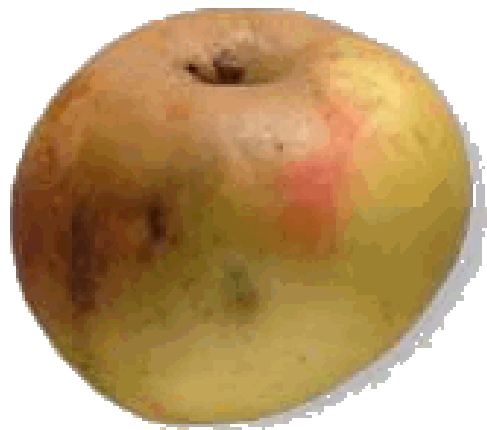
(Source : <http://www.vergerconservatoire.fr>)



Photo : <http://www.lepetitproducteur.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.**



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'œil 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 octobre/novembre. Cette pomme est d'assez bonne conservation. **Elle est utilisée au couteau.**

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.



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

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://jardinage.ooreka.fr>

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

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 ...

Pour en apprendre plus sur les variétés de pommes et de poires, téléchargez l'excellent livret du verger conservatoire de Pétré (85)

<http://www.vergerconservatoire.fr/pdf/livret.pdf>

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 Télénantes nous permet d'en faire la visite :

<https://www.dailymotion.com/video/x60ik0e>

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.



Mettr a murâ

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



Coment fère du bon cite ?

Fin octobre 2016, les pommes précoces commençaient déjà à être pressées. Une équipe de France 3 Bretagne suivit alors le célèbre cuisinier de Mûr de Bretagne, Christophe Le Fur, pour percer les secrets du cidre fermier, tel qui se faisait autrefois... Un cidre *qheuru* paraît-il ! Voir le reportage :

<https://www.youtube.com/watch?v=dR9jcehXiqw>

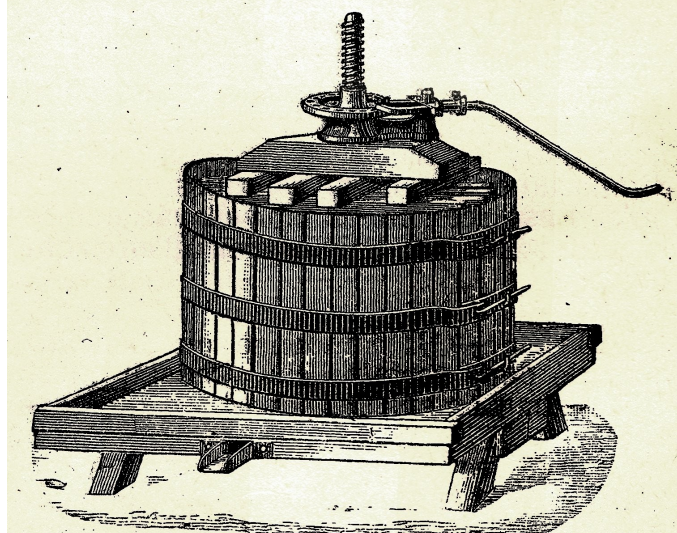
C'est pour nous l'occasion de raviver nos mémoires. La fabrication du cidre commence bien sûr par le ramassage des pommes et leur lavage, uniquement si nécessaire, pour ne pas priver les pommes des ferments déposés en surface. Ensuite, vient le triage, car il est recommandé de mélanger plusieurs variétés de pommes ; acidulées, amères et douces. La proportion entre les différents types de pommes utilisées est importante. L'idéal est de mélanger 60% de pommes douces, 30% de pommes amères et 10% de pommes acidulées. Mais ces proportions peuvent varier selon le type de cidre souhaité et surtout selon les pommes disponibles.

L'opération suivante consiste à broyer les pommes à l'aide d'un broyeur mécanique (apparu à la fin du XIX^e siècle).

Après le broyage, la pulpe obtenue est mise à macérer pendant 6 à 10 heures dans une cuve plus haute que large, souvent un vieux tonneau coupé, pour éviter une oxydation à l'air trop importante.

Ensuite, vient l'extraction du jus par pressage. Pour ce faire, on monte le sè sur la *maie* du pressoir. La *maie* est faite de madriers en « cœur de chêne », serrés les uns contre les autres. Le sè est composé d'un empilement de *torches*, elles-mêmes constituées de pommes broyées retenues par de la paille. On alterne donc les couches de paille et les couches de pommes de 10 à 15 centimètres pour monter le sè.

PRESSOIR. — Sorte de presse destinée à l'extraction du jus de certains fruits. Les pressoirs employés par les cultivateurs pour l'extraction du jus du raisin,



Pressoir commun à vis.

Illustration : Pressoir commun à vis
<https://fr.wikipedia.org/wiki/Pressoir>

Lorsque le sè est monté, on le consolide par le dessus afin qu'il résiste à la forte pression à venir. Pour cela, il faut poser des planches sur le haut du sè, pour former un plancher sur lequel on place les « bois de charge ».

La pile obtenue est alors surmontée d'une grosse pièce de bois appelée « mouton ». Au dessus du mouton, se trouve le mécanisme assurant le serrage. Un écrou disposé sur une vis sans fin est actionné à l'aide d'un levier.

Il est recommandé de « serrer le marc » progressivement et de façon intermittente pour laisser le temps au jus de s'évacuer. Après le pressage, les extrémités des pailles sont taillées avec un couteau à marc pour ne pas déborder de la *maie*, car ils sont gorgés de jus. Les découpes sont posées sur le dessus du sè



illustration : Pressurage à l'ancienne - <https://mapassionduverger.fr>

et forment un nouveau lit ; le sè est alors pressuré de nouveau.

Le jus s'écoule de la *maie*, par une goulotte dans une cuve en bois à demi enterrée et placée en bordure du pressoir. Un tamis de crin permet de retenir les impuretés. Avec des seaux ou avec une pompe ou un siphon, le jus est transvasé dans les fûts. Le marc sera donné à manger aux animaux.

Huit à dix jours plus tard, le moût s'est clarifié, le jus clair doit être séparé des lies et du « chapeau brun » - une croûte constituée d'impuretés - qui s'est formée en surface. C'est le soutira-

ge. Ce transvasement dans un fût propre, venant d'être méché (soufré), doit s'effectuer à l'abri de l'air, à l'aide d'une pompe à débit lent ou avec un siphon.

Le soutirage doit s'effectuer de préférence à la pleine lune et par haute pression barométrique. En effet, lorsque la pression est haute, par temps clair, beau et froid, de préférence par un beau ciel étoilé d'hiver, les impuretés en suspension dans le moût se déposent mieux.

La lie sera conservée pour faire de l'alcool.

Quelques jours après le soutirage, commence la fermentation : des bulles de

gaz montent à la surface, le cidre « bout ». Le sucre contenu dans le moût, sous l'action de la levure, se transforme en alcool et en gaz carbonique.

Pour obtenir un cidre de qualité, il faut rechercher une fermentation longue de deux mois. On y parvient par une température basse dans le cellier, plus facile à obtenir quand la fermentation coïncide avec la période hivernale, et en soutirant.

Après au minimum 30 jours passés en tonneau, on pouvait embouteiller le cidre.

Sur le site viepaysanneautrefois.fr, un document très complet sur le cidre en Bretagne:

https://viepaysanneautrefois.fr/chapitres/ch05/541_CidreFerme_536a564.pdf



Dastum 44

A chaque mois ses deux nouvelles chansons traditionnelles du répertoire de notre département.

Dastum 44, centre du patrimoine oral de Loire-Atlantique, est une association à but non lucratif, fondée en 1992. Bien qu'indépendante, elle constitue une antenne du réseau Dastum, implanté dans l'ensemble de la Bretagne historique.

Les missions de Dastum 44, comme celles du réseau Dastum dans son ensemble, sont la collecte, la sauvegarde, la valorisation et la transmission du patrimoine de tradition orale : chanson, musi-

que, conte, répertoire enfantin et toutes autres formes d'expression populaire transmises oralement ou à travers une pratique initialement non codifiée par écrit (la danse par exemple). Ce matériau correspond à ce qu'il est convenu aujourd'hui d'appeler le "patrimoine immatériel".



Illustration : page d'accueil de Dastum 44

Ainsi, c'est tout un travail d'exploration des archives patrimoniales qui est tout d'abord mené par Dastum 44. Les collectes sont ensuite sauvegardées (par numérisation par exemple) avant d'être valorisées par :

- ✓ des conférences
- ✓ l'édition de livres
- ✓ des animations assurées par les bénévoles (sorties chantées par exemple)
- ✓ des enregistrement de chants

Un nouveau chant est mis en ligne toutes les deux semaines environ. Il est assorti de la transcription des paroles bien sûr, mais aussi du fichier son de l'interprétation, par les bénévoles de l'asso-

ciation. Il fait l'objet de commentaires de grande qualité (contexte historique, anecdotes, décryptage des situations, etc.).

Tous ces documents mémoriels sont reversés dans la base Dastumedia, commune à l'ensemble du réseau Dastum.

« Les chants en gallo sont très peu nombreux et ils font souvent l'objet de créations récentes (début du XX^e siècle) d'auteurs lettrés, tel l'abbé François Thuard, curé de la paroisse de Saillé (commune de Guérande), auteur du fameux *Ma vache à maï*. », nous précise Hugo Aribart, salarié de Dastum 44.

Grâce au travail de Dastum 44, nous chantons aujourd'hui, au cours de notre atelier, « *Jean Carnauw a diz ponmiërs* ».

Contact : 8 rue Arsène Leloup – 44000 NANTES, accueil uniquement sur rendez-vous.

Courriel : dastum44@orange.fr

Tél. 02 40 35 31 05

Site de Dastum 44 :

<http://dastumla.blogspot.com/>

Dastumedia : <https://www.dastumedia.bzh>



Du latin au gallo

« Budget de l'Etat : les parlementaires en conclave pour aboutir à un compromis ». Avec le mot « conclave », apparu un peu partout dans la presse ces derniers jours, comme dans ce titre, l'occasion nous est donnée de rappeler que le gallo tire son origine du latin.

Définition du Larousse :

Conclave (latin médiéval conclave, pièce fermant à clef, du latin classique clavis, clef) : Enceinte où sont enfermés les cardinaux pour procéder à l'élection d'un pape ; l'assemblée elle-même.

Et d'une, il semble que ce mot de « conclave » soit improprement utilisé par la presse, et de deux, nous retrouvons en gallo, avec le verbe gallo *cllaver* (fermer à clé, verrouiller) une origine semblable.



L'orine du mot *cllae*

Questionné récemment sur le rapport entre « *fronme la cllae !* » et « ferme la barrière ! », c'est à notre ami Régis Auffray que nous avons posé la question.

Régis est l'auteur du « Petit Matao - Dictionnaire gallo-français », de « Chapè chapiao - Grammaire de gallo » et de « La pllée qi chet, la pllée qi mouille ». Voici son éclairage :

La cllae ét un mot d'orine gaolouéze, cf. occitan et celtiqe cleda, cf. berton klwed e galouéz clwyd. Par endret, aotour du paiz de Rdon même assë lein, les cll- se parfètent si- ou chi-.

Cet exemple du mot *cllae* nous rappelle que si le gallo tire bien son origine du latin, il ne faut pas oublier qu'il s'est enrichi de l'apport d'autres langues, telles que le gaulois, le breton, le roman, le français.

Jean Carnauw a diz ponmiërs

Cette chanson - *Jean Carnauw a diz ponmiërs* - est une belle illustration de l'apport considérable de Dastum 44 (voir article ci-avant) à la transmission du patrimoine de tradition orale de Loire-Atlantique. Nous en retrouvons ici la parfaite illustration, par la publication de ce chant à retrouver ici :

<http://dastumla.blogspot.com/2018/01/233-jean-carnaud-dix-pommiers.html>

Le principe de ces chansons, avec des chiffres décroissants 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...!). Nous avons pris la liberté de *turner le texte en galo* et pour ne pas faire de jaloux, nous alternons *ponmes* et *poumes*

*Jean Carnauw a **diz** ponmiërs*
Qi n'amenent jameins de ponmes (deûz fais)
Qi fleurissent et qi boutonnent
Qi n'amenent jameins de ponmes
Dansons core un petit saot
Sous le ponmiër a Jean Carnauw
Dansons core un petit
Sous le ponmiër a Zacharie

*Jean Carnauw a **neu** poumiërs*
Qi n'amenent jameins de poumes (deûz fais)
Qi fleurissent et qi boutonnent
Qi n'amenent jameins de poumes
Dansons core un petit saot
Sous le poumiër a Jean Carnauw
Dansons core un petit
Sous le poumiër a Zacharie

*Jean Carnauw a **uit** ponmiërs*
Qi n'amenent jameins de ponmes (deûz fais)
Qi fleurissent et qi boutonnent
Qi n'amenent jameins de ponmes
Dansons core un petit saot
Sous le ponmiër a Jean Carnauw
Dansons core un petit
Sous le ponmiër a Zacharie

...

*Jean Carnauw **n'a pu** d'poumiërs*
Qi n'amenent jameins de poumes (deûz fais)
Qi fleurissent et qi boutonnent
Qi n'amenent jameins de poumes
Dansons core un petit saot
Sous le poumiër a Jean Carnauw
Dansons core un petit
Sous le poumiër a Zacharie



Illustration : DALL-E

~~~~~



## Les dizous

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

**Bout d'chou** [bu d'ʃu] : *n. m.* Enfant.

**Chaintr** [ʃɛ̃t] : *n. f. / n.m.* Chaintre. Espace sur lequel tourne la charrue ou le tracteur à l'extrémité de chaque raie de labour.

**Fouriere** [fuʁjɛʁ] : *n. f.* Espace sur lequel tourne la charrue ou le tracteur à l'extrémité de chaque raie de labour, synonyme de *chaintr*.

**Fronmër** [fʁɔ̃mø] : *v. tr.* Fermer.

**Gaoulouéze** [gaoluez] : *adj. et n. f.* Gauloise.

**Maie** [mɛ] : *n. f.* Au pressoir, table recevant la pulpe des pommes écrasées (marc) et recueillant le jus. Elle est constituée de madriers en « cœur de chêne », serrés les uns contre les autres.

**M e t t r a m û r â** [mɛtʁa myʁɑ] : *expr.* Conserver des pommes, mettre en réserve des pommes, faire sa réserve de pommes.

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

**Orine** [ɔʁin] : *n. f.* Origine. Espèce. Race.

**Ouzeille** [uzɛj] / **Ouzée** [uze] : *n. f.* Pluie battante, averse. *L'ouzeille ét passée.* L'averse est terminée.

**Persouer** [pɛʁswə] : *n. m.* Pressoir.

**Pon-me de gard** [pɔ̃m də gard] / **Poume de gard** [pum də gard] : *n. f.* Pomme à couteau.

**Qheuru** [kjœʁy] : *adj.* Qui a le cœur solide. Qui est courageux. *Mon vaïsin ét qheuru, i penelle du matin ao saï.* Mon voisin est courageux, il travaille dur du matin au soir. Très brut, pour qualifier le goût d'un cidre fermier.

**Sè** [sɛ] : *n. m.* Dans la fabrication du cidre, pommes broyées disposées en couches retenues par de la paille dans une maie. Chaque couche de pommes et de paille forme une *torche*. Plusieurs *torches* empilées forment le *sè*.

**Tone** [tɔ̃n] : *n. f.* Tonneau de deux barriques et plus.

**Torche** [tɔʁʃ] : *n. f.* Au pressoir : dans la *maie*, pommes broyées retenues par de la paille. On empilait plusieurs *torches* pour faire un *sè*.



## La bouéte a mots

**A**ujourd'hui, Michel nous propose des mots et expressions de gallo que disait sa grand-mère : *Ene ereille / Va cri ! / La cllae / La qheruere / Écatir*

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



Illustration : DALL-E

**Cri** [kʁi] : *v. tr.* Seulement à l'infinitif, chercher, quérir. *Va cri les vaches !* Va chercher les vaches !

**Ecati** [ekɑti] : *v. tr.* Écraser, piler. *J'avons écati les pataches pour les pourciaos.* Nous avons écrasé les pommes de terre pour les porcs.

**Ereille** [əʁɛj] : *n. f.* Une averse, synonyme d'*ouzeille*.

**Qeruere** [kəʁyɛʁ] : *n. f.* Espace sur lequel tourne la charrue ou le tracteur à l'extrémité de chaque raie de labour, synonyme de *chaintr*.



## Lettres rustiques

Entre 1927 et 1931, furent publiées dans le *Courrier de Châteaubriant*, des lettres que Jean, ouvrier agricole à La Couyère (35), envoya à son cousin Pierre. Cette correspondance écrite en parler local (gallo ou patois), nous plonge dans le quotidien d'un monde rural ancré dans ses traditions, mais déjà en pleine mutation. Peuplée de personnages pittoresques, elle exprime tendresse, humour, colère ou amertume, à travers les petits moments du quotidien ou les grands événements de la vie.



Lettres rustiques - Photo H. Couroussé ©

Tous ces personnages prennent corps grâce au travail de mise en scène d'Alexis Chevalier, du Théâtre Messidor. Avec : Marie-Annick Peuzé, Gérard Vicet et Jacques Feuillet. Attention, tout commence à la Foire de Béré ...

### Prochaines dates de spectacle

\* **Le dimanche 2 mars à Saint-Malo**, dans le cadre du festival le festival le Galichon.

\* **Le vendredi 14 mars à Orgères (35)**



\* **Le vendredi 25 avril à Châteaubriant**  
(repas-spectacle organisé par ALC)

\* **Le vendredi 16 mai à Montreuil-sur-Maine (49)**

\* **Le dimanche 9 novembre à Treillières**  
dans le cadre de la 36e édition des Celto-  
mania.



## Livrerie & Cai

**C**e 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 :

**Inès Léraud, Pierre Van Hove, Mathilda, Léandre Mandard et les éditions Delcourt** pour l'album de bandes dessinées « Champs de Bataille - L'histoire enfouie du remembrement ».

<https://www.editions-delcourt.fr/bd/album-champs-de-bataille>

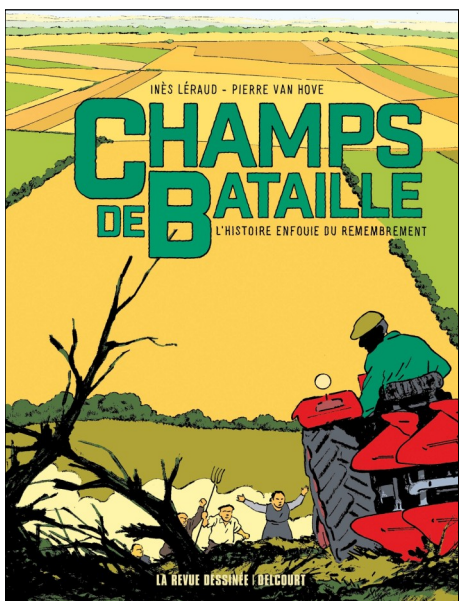


Illustration : Champs de Bataille - L'histoire enfouie du remembrement

**Hugo Aribart et Dastum 44**, pour l'énorme travail de préservation du patrimoine.

<http://dastumla.blogspot.com>



## A la perchaine

**N**ous vous donnons rendez-vous

**Le venderdi 14 de mâr  
ao cart de touéz oures  
la raissée.**

**Lucie Pineau & Henri Couroussé**

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

**Souète des tournous :** André, Roland, Gisèle, Jacqueline, Cécile, Bernard B., Maria, Juliette, Élise, Michel R., Germaine, Clotilde, Anne-Marie, Marguerite, Aline, Denise, Paul, Colette, Estela, Bernard L., Michel B.

**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



# Champs de Bataille - L'histoire enfouie du remembrement

## Tournerie de la paije 11



C'qi avaet en pu taet chôrayèr a chevao ou a beûs, ou ben en peniche su la Vilain-ne et su le canal de Nanwte a Brest, jusq'ès citreries de Rdon, Trigna, Saint-Nâzère et du Couézic.



Ça fèzaet des sous pour les bounes gens. Censemment le cart de leur gagnement, den ce temp-la, sembl-ti.

