La Rotte

En pus de ça !
Ene recipe avèq des poumes

Limerot 86
le 14 de mâr 2025

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

~ Méte-articl ~

A neuf ans d'âje, ene bon·ne meurienne sous les ponmiërs

Anet, nôtr gherlubië a neuf ans d'âje et merit ben ene bon·ne meurienne sous les ponmiërs. Le 4 mars 2016 avait lieu notre premier atelier de gallo et à cette occasion nous avions commencé à traduire ensemble « Le corbeau et le renard ». Simon Thébaud, de Grandchamp-des-Fontaines, avait complété notre travail pour nous proposer un beau texte que vous retrouverez en page 2.

Illustration - Berger endormi ~ François Boucher (1703-1770) - Grand Palais, Paris

Nous revenons donc sur le thème du verger, des pommes et du cidre, avec un poème notamment et la lecture d'extraits des « Lettres rustiques » de Joseph Chapron.

C'ét la piëce a mon pére ! C'ét la piëce a ma mere ! Nous revenons sur le remembrement dans quelques communes des environs.

Nous poursuivrons notre exploration des bases de données patrimoniales consacrées au gallo avec ce mois-ci, la découverte de Dastum et Dastumedia. Enfin, nous nous plongerons dans une étude toponymique et nous cuisinerons un peu avec la recette familiale de la semoule aux pommes.

Pis, la fezerie se crouille su la bouéte a mots jusq'a la perchene faï !

Qheu jou qe je son·mes aneu ?

Aneu, je son·mes (ou je tons) le venderdi catorze du mouéz de mâr deûz mil vinte-cinqe.

La Rotte a neuf ans d'âje !

Le 4 mars 2016 avait lieu notre premier atelier de gallo et à cette occasion nous avions commencé à traduire ensemble le corbeau et le renard. La suite nous avait été proposée lors de l'atelier suivant par Simon Thébaud de Grandchamp-des-Fontaines.

Illustration : La Grole et le Rnar - www.iletaitunehistoire.com

La Grole et le Rnar

Dinme la Grole, su in·ne branche,
Tenâs dan son bec un fronmage.
Le r'nar par la sente attirë,
illi dit a qec-chouze pré ce caouseu :
"Hé Bin l'bonjour Din·me la Grole.
Qe t'ét ben belle !
Je ne mens pouint si j'te dis que ta chaouson,
Et oussi belle qe té pllenmes.
T'ét la pu belle dé beuillettes du boué."
A ça ! Dit, la grole toute contin·oute,
ouvre grin·oueu son bec et le fronmage tombi.
Le r'nar le pri et illi di : "Ma bon·ne dinme,
Appeurnëz qe tous lé seusses qi veulent bin l'ecoutër,
Minge le pain de stila qi l'ecoute.
Ceute l'son vaot ben un fronmage."
La Grole a eu honte et s'en r'tourna
Et dans ielle a s'dit, mé trop tard, qa ne'le fra pu.

Janw d'la Fontain·ne

Poèterie

D'un bel élan collégial, nous avons lu ce joli poème extrait de l'ouvrage de Hervé Tremblay - le PARLER DIALECTAL de BOUVRON et de LOIRE-ATLANTIQUE.

Illustration : Homme endormi - Hermanus Fock (1781 - 1822)
Rijksmuseum (Pays-Bas)

J'eme ben les champs.
J'eme mieûs les verjërs
eyou q'y a tous les ans,
des si bons poumiërs
et des si bon·nes poumes oussi,
q'c'ét un vraye pllézi
d'en baïre le cite.

Oh! les bon·nes pichtrëes !
Oh! les bon·nes lampëes !
Ou qhu d'la bârique,
Dès l'matin·ye.
Ou printemp oussi
C'ét maï qi vous l'dis.

J'eme ben les verjërs.
Avec yêux poumiërs en flleurs :
ça r'pose du labeur.
J'eme ben m'endormi,
sous les poumiërs siouris.
Si vous r'venez dans les touéz oures,
vous m'trouverez couvert de flleurs.
A la votr teurtous, a la mien·ne surtout !

Lettres rustiques !

Sur le thème des pommes, nous avons lu ensemble quelques extraits des lettres rustiques adressées par Joseph Chapron au Courrier de Châteaubriant de 1927 à 1932 (voir article page 10). La graphie reproduite ici est en partie l'originale, elle diffère donc parfois des graphies actuelles.

La Couyère, 20 septembr 1927 (Lettre rustique n° I)

Mon cher Pierre, viens nous vouèr quand tu v'dras ; y a cor du pain dans nout touâille et du cite dans nos futâilles. J' pens' en faire pas mal c'te an·née, y a des pon·mes et des païs en masse par chéz nous, les pon·miërs sont tout apouettës.

La Couyère, decembr 1927 (Lettre rustique n° II)

Des p'tits gârs et des filles s'amusint a ramassër les pon·mes de d'ssous; d'aotes, jouqës su les branches con·me des marcous su des tirants, serrint les pon·mes a garde pour envoyër a yeux méssieûs. Y'a des pon·mes a guerti c't'an·née, les anciens n'avint jamins vu ren d'paraï ; les pon·miërs ben qi soyent apouettës, cassint sous la charge. Y'a des crochetëes de pon·mes con·me qi dirint des trolëes de ghignes.

Malhurusement, toutes ces bon·nes pon·mes-la, au lieu d'servi a fére du cite qheuru et ben goulayant, pour rafraîchi les chrétiens, cant la saï les abrâze, ça s'en ira dans yeux sacrëes usines pour en tirër des alcols qi vous brûlint les babines, sans parlër ben manqe, de cetes-la q'on foutra é pourciao par niantize de les ramassër.

A te r'vouère mon cher Pierre,

La patron·ne me dit de t'marqër q'al a des pon·mes a vendr, et q'si tu con·naes des gens q'en a besoin, tu peux terjous nous les envayër ; j'nous arrangerons terjous avec yeux.

La Couyère, 25 août 1929 (Lettre rustique n° XIII)

Aprè avaÿ eu d'la pllée, pu qi n'en falaet, vaïci asteur du sëc et du hâlë qe tout va s'perdr et séchër su pië. Si la pllée chet, ça s'ra ben d'trop tard, rapport ou choux et ou bettes, et ou pon·mes qi échauldent dans les pon·miërs.

Pour sûr, q'a n's'ront pouint grousses, mais ben manqe q'a s'ront pu alcooleuses. Main, v'la yeu saprés usines qi vont core se j'tër d'ssus a n'importe qel prix qe l'pauv peup s'ra core forcë d'payër l'cit' vinte ou vinte-cinqe sous l'lit', s'il a saï. Comment v'lez-vous q'le p'tit commis d'ferme, qi n'a q'sa journë pour viv', y arrive s'il a s'ment touéz ou catr garçailles ? M'ét avis q'la vie du peup' devraet passër avant tout l'reuste !

La Couyère, 28 juin 1931 (Lettre rustique n° XVI)

C'ét con·me pour les pon·mes, q'tu m'demandis dans ta derniere, si y en auraint dans notr qartiër. Ben, i y en aura point, vu q'il ét v'nu des berouées q'ont brimë la flleur. Pourtant, l'vent taint ben pllacë l'jour des Ramiaos.

Main, tu saes ben l'dit'on : qe cant i y a point de pon·mes, i s'en treuve tout de minme.

Jean CUDESOT

Le verger de La Garenne

Créé en 1990 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 (250 variétés) et de poires (80 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

Site Internet : https://www.generations-mouvement.org/le-patrimoine-fruitier-mis-en-valeur-en-loire-atlantique

Cécile, participante assidue de l'atelier de gallo, a participé à la création du verger conservatoire, en donnant à l'époque différentes variétés de pommiers qu'elle greffait elle-même. Elle évoque pour nous quelques types de greffes : en fente, en couronne, etc.

Coment fére du bon cite ?

Nous terminons cette discussion sur le sujet du cidre (voir article dans La Rotte n° 85 de février 2024) par quelques compléments.

Au moment de la cueillette des pommes, on met de côté quelques *bouéssiaos* des plus beaux spécimens des variétés qui vont se conserver tout l'hiver pour la consommation familiale. *On va serrër les pon·me a gard. On va cueillir les pommes à couteau.*

Il est recommandé de mélanger plusieurs variétés de pommes ; acidulées,

amères et douces, et l'ajout d'un peu de pommes trop mûres est bénéfique.

Les parents de Cécile possédaient un pressoir à levier, dit à "long-fût". Il se compose d'une *maie* basse et d'une *maie* haute servant au pressurage. Les deux longues poutres (ou leviers) correspondent à deux troncs d'arbres émondés régulièrement avant leur abattage afin d'en renforcer la structure. La vis et l'écrou en bois permettent la montée ou la descente de la poutre supérieure. La vis est actionnée par une barre (longue fourche dont les deux doigts sont de taille inégale).

Pour presser les pommes, on commence par *charjër le sè*, ce qui consiste à empiler des *torches* sur la *maie* basse, sur une certaine hauteur dépendante du type de pressoir utilisé. Une *torche* est constituée d'une couche de pommes broyées, retenues par de la paille, d'une épaisseur de quinze à vingt centimètres environ.

Puis, sur le *sè* sont posés la charge et le couchage du pressoir, composés de « madriers » et de « moutons ». La poutre supérieure est descendue sur le *sè* en faisant tourner la vis. Les aiguilles de l'arrière sont déplacées au fur et à mesure de la manœuvre : de dessous, elles sont remises au-dessus de la poutre en travers des jumelles. Les aiguilles de l'avant sont enlevées pendant l'opération de pressurage. Pour obtenir un serrage maximal, il faut que la poutre supérieure soit à l'horizontale.

Au cours du pressage, il faut de temps en temps *reserrër le sè* pour poursuivre l'extraction du jus des pommes et de la paille. Entre chaque manœuvre, la poutre supérieure est soulevée et calée à hauteur maximale.

Photo David Gallar © : Pressoir dit à « long-fût »
https://www.musee-vignoble-nantais.eu

A l'aide d'un couteau à marc, les extrémités des pailles sont taillées pour ne pas déborder de la maie, car elles sont gorgées de jus. Les découpes sont posées sur le dessus du *sè* et forment un nouveau lit ; le *sè* est alors de nouveau pressuré. 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.

Plusieurs métiers opérant autour des fûts et du cidre étaient nécessaires :

- ✓ Le cerclier : autrefois les meilleurs cercles de barriques étaient fabriqués en châtaignier, puis ils ont été peu à peu remplacés par le métal au cours du XX^{e} siècle. Par la suite, on laissait parfois quelques cercles de bois pour protéger les barriques lors du transport par roulage.

- ✓ Le tonnelier : il fabriquait bien sûr les tonneaux, mais il était aussi appelé dans les fermes pour les remettre en état avant de les remplir de cidre.

- ✓ Le bouilleur de cru : *C'ét li qi va brûler la goutte.* C'est lui qui va distiller l'eau-de-vie, voir La Rotte n° 22 de Juin 2018. Le bouilleur de cru va obtenir de l'eau-de-vie de pomme par distillation du vieux cidre et de la lie des barriques, dans son alambic.

Avant d'utiliser les barriques, il faut les *échaodër*, une opération consistant à les ébouillanter à l'eau chaude afin de les assainir et de les étanchéifier par gonflement du bois. On utilisait aussi parfois une chaîne rince-tonneau qui était secouée dans la barrique pour la nettoyer.

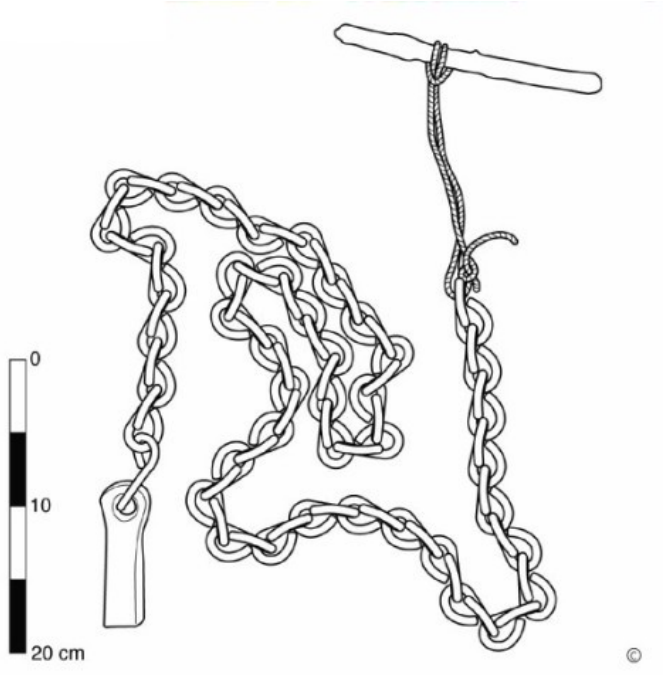


Illustration : Chaîne rince-tonneaux - https://www.mot.be

Le citègr

Café serë est une émission de l'institut Chubri. Il s'agit d'enquêtes sonores menées à travers la Haute-Bretagne. Notre mission à nous est de reconnaître le sujet dont il est question. C'est à 2mn40 du début de l'enregistrement : https://soundcloud.com/user-453431312/dugalodenlevao-08

Réponse : le sujet dont il est question, c'est le vinaigre de cidre appelé *citègr* ou *citrègr*. Parmi les participants de l'atelier, personne ne faisait de vinaigre de cidre. Il semble que ce ne soit pas

dans les habitudes locales. Cependant on faisait son vinaigre de vin.

Le remembrement rural

C'ét la piëce a mon pére ! C'ét la piëce a ma mere ! Qe de fâches entr vaïsins !

Le remembrement rural, décidé par les autorités dès 1941, avait pour objectif de regrouper les parcelles agricoles dispersées, afin d'améliorer la productivité et de faciliter la mécanisation.

Les bornes du premier remembrement rural de Loire-Atlantique, à l'époque département de Loire-Inférieure, ont été posées en 1953 dans la commune de Fégréac. Cet aménagement foncier fortement contesté a ouvert bien des fractures dans la population et laissé chez beaucoup, un souvenir amer, tenace et vivace aujourd'hui encore. Cet épisode de Fégréac était le premier d'une longue série qui allait voir disparaître à grands coups de bulldozer, des pans entiers de bocage, de haies, de vergers familiaux et de pommiers.

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 et de retrouver comment ces événements se sont passés dans nos communes.

A Casson

Selon les informations recueillies, il n'y aurait pas eu de remembrement à Casson. Le sujet a cependant fait beaucoup de bruit, lorsque des tentatives de mise en place d'un remembrement rural ont été menées. A l'époque, les familles qui possédaient les plus grosses exploitations de Casson ne voyaient pas "l'affaire" d'un bon œil et l'opération aurait finalement capoté.

A Héric

Héric fut l'une des dernières communes du département à entamer son processus d'aménagement foncier, dont la première pré-étude a été présentée à la population en mars 1991. On dénombrait alors 16 293 parcelles de 43 ares de moyenne, pour une superficie de 7 094 ha, dont 400 étaient inexploités. Les haies mesuraient une extraordinaire longueur de 1 147 km et il était prévu d'en supprimer 36%. Les membres de la commission agricole de l'époque souscriront à cette proposition *« en demandant aux tronçonneuses de ne pas procéder à des abattages anarchiques »* (source Ouest-France du 08-03-1991).

Ce premier projet a fait long feu, mais il aura permis de lancer la dynamique, puisqu'un nouvel avant-projet a

été présenté à la population en février 1994.

Bénéficiant de l'expérience de plusieurs décennies de remembrements et des erreurs commises, celui d'Héric s'est fait, semble-t-il, dans la concertation. Les précautions suivantes ont été prises conjointement avec les propriétaires :

- ✓ Définition des zones à remembrer avec exclusion des zones situéee trop près du bourg et sujettes aux risques de fortes variations de leur valeur foncière du fait de leur constructibilité éventuelle.
- ✓ Travaux entièrement pris en charge par le budget communal.
- ✓ Classification des terrains en catégories assorties d'un système de points facilitant l'équité des échanges.
- ✓ Classification de la qualité des haies pour préserver, autant que possible, les plus intéressantes.
- ✓ Classification des chemins verts.

Les travaux ont été menés de 1995 à 1998 environ, sous le mandat de Jacques Bernard. Quelques cas de propriétaires n'acceptant pas la nouvelle affectation de leurs parcelles ont été résolues par le dialogue.

En 1997/1998, 14 km de haies bocagères ont été replantées.

La moyenne des surfaces, qui était de 43 ares avant l'aménagement foncier est passée à 3 hectares après.

Avant le remembrement, les céréaliers de la Vienne louaient entre 1500 et 1800 hectares sur la commune. Après la réorganisation des sols, Héric a vu l'installation de jeunes exploitants qui ont relancé l'agriculture dans la commune et récupéré la gestion des terres autrefois louées par les céréaliers.

Dans notre secteur géographique, un autre événement d'aménagement foncier a eu lieu du fait de la transformation de la RN 137 en quatre voies, entre Nantes et Rennes. Ce chantier piloté par l'État a débuté en 1976 et s'est achevé en 1994, avec l'extension de l'axe routier jusqu'à Saint-Malo. Le remembrement portait sur une largeur de vingt fois la valeur de l'emprise au sol de la route. L'une des participantes à l'atelier en sait quelques chose, puisque sa famille a été expropriée et sa maison rasée à l'occasion de ce chantier.

A Blain et Saint-Émilien-de-Blain

Le remembrement de Blain aurait eu lieu vers 1975.

A Guémené-Penfao

En 1967, Guémené-Penfao comptait une population de 5 000 habitants et possédait une superficie de 10 658 hectares et 220 villages ou hameaux. Le remembrement rural de Guémené-Penfao a eu lieu entre 1963 et 1968. Il s'est accompagné de la création, par l'*Association Foncière*, de plus de 200 kilomètres de routes destinées à la

desserte des hameaux isolés et des terres et plus de 100 kilomètres de canaux. Celle-ci a fait abattre près de 1 400 kilomètres de fossés.

Source : Bulletin Officiel Intercommunal de 1967. Communes d'Avessac, Conquereuil, Marsac-sur-Don, Masserac, Pierric et Guémené-Penfao.

A Marsac-sur-Don

Mon grand-père, témoigne Henri, possédait un verger situé sur une butte, dans le village de la Jaullais à Marsac-sur-Don. Ce verger était planté de pommiers et de châtaigniers. Dans les années 1954 à 1960, les châtaignes étaient vendues au poissonnier de Nozay. Des pommes de terre étaient parfois cultivées dans cette parcelle.

Lorsque j'étais enfant, à la fin des années soixante, je me souviens que nous allions ramasser les pommes dans ce verger, avec mes grands-parents maternels. Elles étaient ensuite pressées pour en faire du cidre. Le pressoir était sous un hangar, près de la maison des voisins de mes grands-parents. C'était l'effervescence dans le quartier. A une autre période de l'hiver, mon grand-père allait voir le bouilleur de crû pour produire de la *goutte*. Mais c'est une autre histoire.

Le remembrement rural de Marsac sur-Don a eu lieu dans les années 1967-1971. A cette occasion, mon grand-père a perdu son verger qui a été échangé contre un terrain situé dans un creux, entre la sortie du bourg de Marsac-sur-Don et la butte où se situait l'ancien verger. Ce nouveau terrain était plat comme le dos de la main et ne présentait aucun intérêt, comparé au verger.

Aux dires de mon oncle, le remembrement n'aurait pas été trop houleux à Marsac-sur-Don, mais il se souvient qu'à Derval, une commune voisine, un agriculteur armé d'un fusil, restait sur son terrain pour empêcher qu'on lui prenne.

Voici quelques références de documents permettant d'approfondir le sujet :

- ✓ L'album de bandes dessinées « Champs de Bataille - L'histoire enfouie du remembrement ».
- ✓ Reportage sur l'amélioration de la desserte routière Nantes-Rennes : https://fresques.ina.fr/ouest-en-memoire/fiche-media/Region00111/amelioration-de-la-desserte-routiere-nantes-rennes.html?utm_source=chatgpt.com
- ✓ Reportage de France 3 Rennes de 1976 : https://www.ina.fr/ina-eclaire-actu/video/rxc99001372/le-remembrement-premier-volet
- ✓

Qui est Joseph Chapron ?

Nous connaissons Joseph Chapron (1865-1934) pour être l'auteur des « Histoires de Jean CUDESOT », dites « Lettres rustiques », qu'il adressait au Courrier de Châteaubriant de 1927 à

1932 et que nous utilisons souvent pour nos exercices de lecture en gallo. Ce fils de milieu modeste dont les parents sont boulangers jouit très tôt d'une réputation de personnage lettré et sa nécrologie dira de lui qu'il est « un écrivain qui a acquis dans le pays de Châteaubriant et dans la région, une enviable notoriété ».

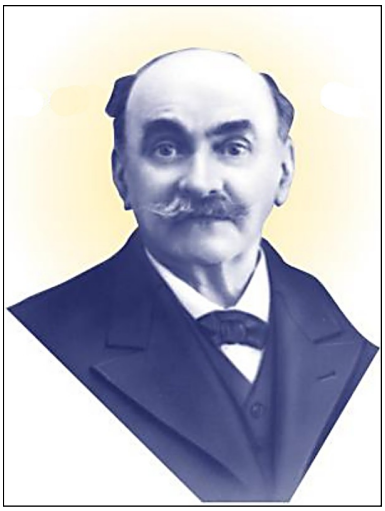


Illustration : Joseph Chapron

À la fois érudit, historien local et folkloriste, il est le conservateur bénévole du musée local. Son intérêt pour le patrimoine de sa région l'amène à étudier les pierres et monuments mégalithiques. Il est également correspondant de la Société archéologique de Nantes dès 1884 et rédige un Inventaire mégalithique, iconographique, héraldique et archéologique de l'arrondissement de Châteaubriant en 1901. Il porte aussi un intérêt particulier au fait religieux et aux pratiques cultuelles comme les pèlerinages qu'il étudie avec soin. À la fois collecteur et enquêteur sur le terrain, il intègre ces témoignages dans différents écrits. Cependant une part d'imagination ou de réinvention questionne ses pratiques. Il s'intéresse également au vocabulaire et aux mots de langue gallèse utilisés dans le pays de Châteaubriant et aux croyances qui y sont rattachées. Il publie donc, pour cette partie de la Loire-Atlantique, des contes, légendes et récits, parus dans diverses revues et journaux, notamment le Courrier de Châteaubriant et de sa région.

Source : Archives départementales de Loire-Atlantique, catalogue de l'exposition "Contes et légendes" de 2019 : https://archives.loire-atlantique.fr/44/contes-et-legendes/c_33752
Voir aussi : http://ruffineck44.blogspot.com/2020/01/86-bibliographie-de-joseph-chapron.html

Dastum et Dastumedia

Depuis 1972, Dastum se donne pour mission la collecte, la sauvegarde et la diffusion du patrimoine oral de l'ensemble de la Bretagne historique : chansons, musiques, contes, légendes, histoires, proverbes, dictons, récits, témoignages...

Illustration Dastumedia : Noce en Pays Pourlet 1929-1930, joueur de bombarde.

Dastum structure son action autour de trois axes principaux :

Collecter

Dastum encourage et encadre les travaux de collecte, repère et rassemble

les fonds documentaires (ensemble d'archives) constitués depuis plus de cinquante ans par des centaines de collecteurs bénévoles, individus, associations ou institutions culturelles : enregistrements sonores bien sûr, mais aussi cahiers de chansons, feuilles volantes, photographies, etc. Chaque dépôt donne lieu à une fiche de dépôt ainsi qu'à la signature d'un contrat déposant indiquant notamment les conditions et les modalités d'utilisation.

Sauvegarder

Dastum garantit la sauvegarde physique des documents rassemblés (inventaire, numérisation, duplication des supports et séparation des lieux de conservation) ainsi que leur traitement documentaire informatisé : identification des fonds (dates, lieux, informateurs, collecteurs, etc.), description, analyse des contenus, transcriptions qui alimentent la base de données *Dastumedia*, consultable par tout un chacun sur Internet.

Transmettre et valoriser cet héritage

L'objectif de Dastum est de rendre accessible ce patrimoine oral à un public le plus large possible, ainsi les collections qui lui sont confiées, sont-elles consultables par tout musicien, chercheur, étudiant… ou simple curieux, Cette valorisation passe notamment par :

- ✓ l'accès en ligne aux documents numérisés via la base documentaire Dastumedia (200 000 documents environ), depuis son ordinateur sur simple inscription,
- ✓ l'édition de livres et de CD,
- ✓ l'organisation de conférences, de colloques ou d'expositions,
- ✓ la formation.

En quelques chiffres, Dastum c'est aujourd'hui :

- ✓ une phonothèque de 120 000 documents enregistrés auprès de 15 000 informateurs différents par environ 500 collecteurs,
- ✓ un fonds d'archives manuscrites (250 cahiers de chansons),
- ✓ une bibliothèque de 30 000 chansons, feuilles volantes et contes,
- ✓ une discothèque de 4 600 disques et autres supports sonores,
- ✓ une photothèque de 50 000 documents iconographiques (cartes postales, photos de famille, noces, fêtes locales, patrimoine architectural, etc.).

Site Internet : https://www.dastum.bzh

Présentation de Dastumedia - Les archives du patrimoine oral de Bretagne

Dastumedia est la base documentaire de Dastum. Elle contient des milliers d'archives (enregistrements sonores, manuscrits, photographies) sur le patrimoine oral de Bretagne (chansons, musique ins-

trumentale, contes, légendes, témoignages ...) auxquels vous pouvez accéder gratuitement, sur simple inscription. La consultation des documents à titre privé se fait sans restriction. L'obtention des images en haute qualité, l'utilisation publique, commerciale, la diffusion par Internet, livre, cd ou autres supports nécessitent une autorisation. Dans ce cas, il faut se rapprocher de Dastum pour connaître les conditions d'utilisation des documents.
Site Internet : https://www.dastumedia.bzh

Illustration : page d'accueil de Dastum/Dastumedia

Toponymie

Le Plongeon est un village d'Héric où habite Michel. Il y a quelques mois, le Plongeon avait servi d'illustration lors d'une conférence sur la toponymie locale. Reprenons les explications d'alors :

Le Plongeon est aujourd'hui traversé par un ruisseau éponyme dont le nom était *ruysseau de Planton* en 1544 (XVI^{e} siècle). *Planton* est le nom gallo ancien du Grand Plantain (Plantago major), une plante herbacée vivace. Par la suite, une évolution phonétique, passant probablement par *plantion*, *plantchon*, *plangeon* a abouti au nom actuel *Le Plongeon*.

On retrouve ce terme de *plongeon* dans le dictionnaire du parler bourbonnais et des régions voisines (1964) de Frantz Brunet. Il désigne une meule de paille. Concernant ce dictionnaire et le « Croissant linguistique », voir La Rotte n° 71 de Juin 2023.

Les dizous

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

Abournijër [abuʁniʒø] : *v. tr.* Couvrir.

Abrâzë de saï [abʁɑzø də saj] : *p. p.* Assoiffé.

Biette [biɛt] / **Bette** [bɛt] : *n. f.* Betterave fourragère.

Bouéssè (-iaos pl.) [bwesew] : *n. m.* Mesure de capacité variable de 33 kg de pommes ou de 10 L (44) à 50 L (N) de céréales.

Brûlër [bʁylø] ou **fére brûlër** [feʁ bʁylø] : *v. tr.* Distiller (du cidre ou du vin).

Bussër [bysø] : *v. tr.* Meutrir, taler un fruit. *J'n'en veûs pouint de ta pon·me, al ét toute bussëe.* Je ne veux pas de ta pomme, elle est toute talée.

Citègr [sitɛg] / **Citrègr** [sitʁɛg] : *n. m.* Vinaigre de cidre.

Échaodë [eʃawdø] : *p. p.* Victime de l'échaudure (fruit). Désordre physiologique affectant les pommes et les poires et qui se manifeste par un brunissement de la peau sous forme de taches irrégulières diffuses. Les symptômes de l'échaudure restent superficiels, n'affectant que l'épiderme des fruits.

Échaodër [eʃawdø] : *v. tr.* Ébouillanter, échauder, échauffer, laver la vaisselle, nettoyer un tonneau.

Gandilleûz (-eûze) [gɑ̃dijø] : *adj. (f.)* Dangereux, délicat (risqué), douteux, épineux (délicat), hasardeux, imprudent, incertain, litigieux, périlleux, risqué, scabreux. *C'ét gandilleûz de lésser les goces a coutë de la mâre.* C'est dangereux de laisser les enfants près de la mare.

Gherlubië [gəʁlybjø] : *n. m.* Garnement. Galopin. Enfant plus ou moins effronté.

Hâlë [ɑlø] : *n. m. Sécheresse, temps sec, v*ent sec (vent d'est brûlant).

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

Mére [meʁ] : *n. f.* Mère du vinaigre, voile qui se forme sur un liquide alcoolique (vin ou cidre), constitué de micro-organismes capables de transformer l'alcool en acide acétique pour obtenir du vinaigre.

Pomë [pɔ̃mø] : *n. m.* Compote de pomme.

Pon·me a gard [pɔ̃m a gard] / **Poume a gard** [pum a gard] : *n. f.* Pomme à couteau. Variété de pomme dont la spécificité est d'avoir deux dates de maturité – une maturité de cueillette et une de consommation – et peut être mangée tout au long de l'année. Ainsi, les pommes dites de « garde », cueillies de septembre à octobre, sont consommées tout l'hiver et jusqu'en avril.

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*.

Serrër [səʁø] : *v. tr.* 1. Ramasser, cueillir. 2. Pressurer, serrer, compacter, compresser.

Talée [tɑle] : *n. f.* Cépée.

Tantouillër [tɑ̃tujø] : *v. tr./intr.* Tremper, patouiller.

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

Touâille [twɑj] : *n. f.* Essuie-main, linge de maison, nappe, torchon, plaid.

La bouéte a mots

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

Mélier [meljə] : *v. tr.* Mélanger, mêler. Syn. *bracër, mélayer. Pour fére un gatéo, i faot méliër les eus, la farine, le sucr et le beûre.* Pour faire un gâteau, il faut mélanger les œufs, la farine, le sucre et le beurre.

Patatraqe ! [pɑtɑtʁɑk] : *interj.* Patatras ! *Patatraqe ! Tout ét câssë.* Patatras ! Tout est cassé.

Reclâme !!!

Eune jououere de harpe, chantouere et contouere pour la Raissiée de Galot Tertot a P'tit Mâr

S't'anée la, c'ét Morgane Le Cuff qi s'ra su la sene. Morgane, je la qnéssons ben, j'avions z'ûs la chanwce de la vaille a l'ouvraije ou Fouyë de La Perrière, en jun. Ol a enchantë nos orailles d'istouères pas crayables, de chanterie et de muziqe conme devalëes tout dret du cië. Ça s'ra ben manqe qe du pllézi a ouir.

Ecole de muzique
rue des Acacias a P'tit Mâr (44)
le dimaine 23 de mâr de 2025
a la demi de 2 oures de la véprëe
(part a la chaosse / participation à la chaussette)

Lettres rustiques, le spectacle !

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

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

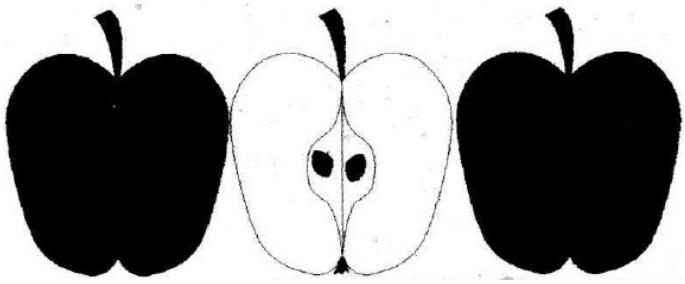
Recipe de semoule ao poumes
(pour siz persone)

Féré tantouillër eune pognëe de résins secs dans un orceau d'éo chaode. Parër, epepinër et coûpër cinqe poumes en morciaos.

Mettr les poumes a qhere den ene castrole avèq un p'tit d'éo, abournijër, Féré qhere a feu dous jusq'a n'avouèr un pomë. Mettr ene pincée de canele et un p'tit de sucr si q'i faot.

Féré bouedr un demi-litr de lèt avèq qhèqes grains de grôs së. Cant le lèt bouit, gâtër cinqe ou siz qhillerées a soupe de semoule de bié fine. Léssër epéssi qeuqes minutes et mélayër a journées. Cant la qhézon ét aboutëe, ajouter les résins secs et du sucr a vôtr amain.

Dans un moule en verre, evaillër le pomëe, pis evaillër la semoule.par dessur. Pllacër sus la semoule des kartels de poumes (1 ou 2 poumes en kartels). Soupoûdrër de castonade et mettr qeuqes morciaos de beûre (salë ben sûr !). Mettr a qhere den le fou a 180 degrës, 20 minutes de temp durant pour dorër la semoule et les kartels de poumes. Se délechër chaod ou freud.



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.

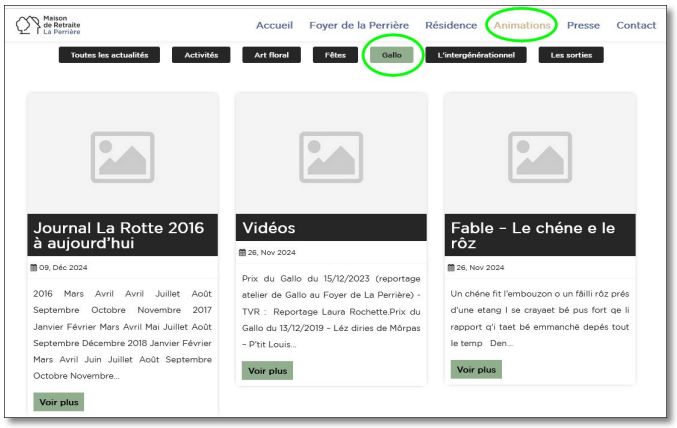


Illustration : Nouvelle présentation du site Internet du Foyer de la Perrière

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 :

Vincent Morel, conservateur et animateur du réseau Haute-Bretagne et Dastum, pour l'énorme travail de préservation du patrimoine.
https://www.dastum.bzh
https://www.dastumedia.bzh

Monique Launay, André Thébaud et les Amis de l'Histoire d'Héric pour les coupures de presse et les informations relatives au remembrement rural d'Héric.

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

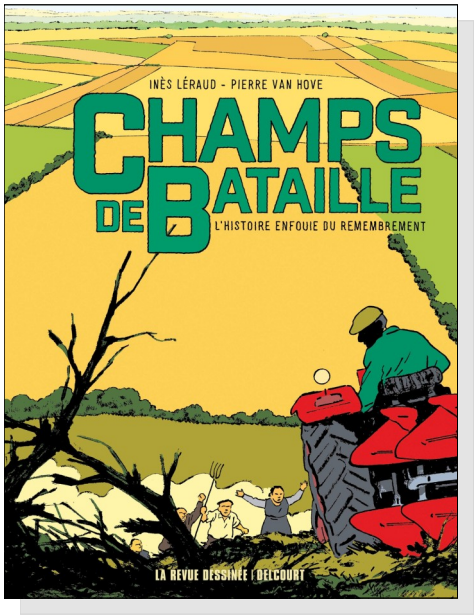


Illustration : Champs de Bataille - L'histoire enfouie du remembrement

L'institut Chubri pour l'émission *Café sèrë* à retrouver ici : https://www.chubri-galo.bzh/chubri-galo_ressources-documentaires_sons-d-enquetes-son-d-enghett_fr.htm

Hervé Tremblay, professeur agrégé de grammaire, auteur d'une thèse consacrée à la toponymie de la Loire-Atlantique dans ses rapports avec l'histoire ancienne, pour son ouvrage « le PARLER DIALECTAL de BOUVRON et de LOIRE-ATLANTIQUE (HAUTE-BRETAGNE) ».
Site : http://www.bouvron-haute-bretagne.fr

Archives départementales de Loire-Atlantique pour le catalogue de l'exposition "Contes et légendes" de 2019.

A la perchaine

Nous vous donnons rendez-vous

Un perchain venderdi
ao cart de touéz oures
la raissiée.

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, Bernard B., Maria, Juliette, Élise, Clotilde, Anne-Marie, Marguerite, Aline, Denise, Colette L., Michel, Marie-Anne, Colette F., Marie-Jo, Anne.

Relizou / Relizouere : Roger Volat et Muriel Couroussé

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

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