La Rotte

En pus de ça !
La recipe du gâtiao
de l'ignao de Pâqe

Limerot 87
le 18 d'avri 2025

Le journa de la fezerie galo du Fouyër de La Perrière

Nouviao emplla Internet : https://gallo.maisonderetraiteheric.fr

~ Méte-articl ~

Le méle de la mi-avri

Le merle est le thème d'un beau dicton d'avril parmi ceux que nous traduirons ensemble.

Illustration - https://www.artsper.com

Morgane nous parlera du jeu de palets - le sport national de Haute-Bretagne - et elle nous expliquera quelles sont les trois façons d'y jouer.

Nous poursuivrons notre exploration des bases de données patrimoniales consacrées au gallo, avec ce mois-ci la découverte de l'institut Chubri et de son animation *« café gallo »*.

Nous nous plongerons de nouveau dans une étude de microtoponymie héricoise et nous cuisinerons, avec l'histoire et la recette du *biscuit de l'agneau pascal,* une belle tradition alsacienne

Vous apprendrez tout sur la croissance du blé.

Solange nous contera l'histoire de *« L'éborgnou d'crapaod »*.

Enfin, vous retrouverez les résultats et les textes du grand concours de nouvelles organisé fin 2024 par CAC SUD 22.

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 saint, diz-uit du mouéz d'avri deûz mil vinte-cinqe.

A propos du site Internet de l'atelier de gallo

Le site Internet du Foyer de la Perrière est de nouveau disponible. Son adresse a changé, retrouvez désormais vos rubriques préférées ici :
https://gallo.maisonderetraiteheric.fr

Imaije : Nouviao emplla Internet de la fezerie galo

Toponymie

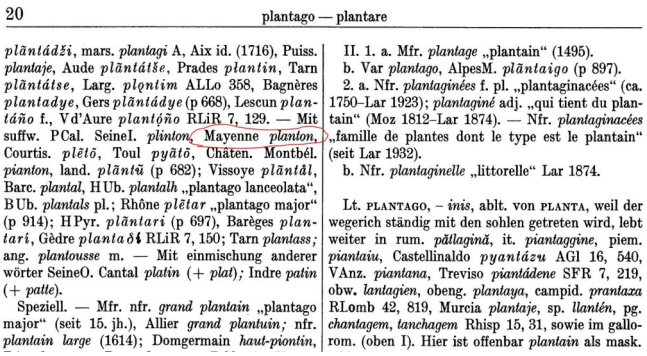
Avec la contribution linguistique de Bertrand Luçon.

~ Plongeon, le retour… ~

Poursuivant notre discussion sur l'origine du nom de village *« Le Plongeon »* (voir p12 de la Rotte n° 86 de mars 2025), Michel précise que quatre villages d'Héric y font référence.

- ✓ Le Plongeon
- ✓ Les Landes du Plongeon
- ✓ Les Prises du Plongeon
- ✓ Sainte-Thérèse du Plongeon

Nous avions vu que le nom actuel *« Le Plongeon »* provient à l'origine du *« ruysseau de Planton »* et qu'au vu des formes anciennes, Planton est un nom dialectal du plantain. Cette forme est attestée en Mayenne, comme l'indique le *Französisches Etymologisches Wörterbuch* (dictionnaire étymologique du français) du Suisse Walter von Wartburg, véritable bible des romanisants. La Mayenne est un département proche de la Loire-Atlantique, il appartient à la même aire linguistique que le gallo.


20 plantago — plantare

plāntáđži, mars. *plantagi* A, Aix id. (1716), Puiss. *plantaje*, Aude *plāntátše*, Prades *plantin*, Tarn *plāntátse*, Larg. *plǫntim* ALLo 358, Bagnères *plantadye*, Gers *plāntádye* (p 668), Lescun *plantáño* f., Vd'Aure *plantǫ́ño* RLiR 7, 129. — Mit suffw. PCal. SeineI. *plinton*, Mayenne *planton*, Courtis. *plētõ*, Toul *pyātõ*, Châtên. Montbél. *pianton*, land. *plāntũ* (p 682); Vissoye *plāntál*, Barc. *plantal*, HUb. *plantalh* „plantago lanceolata", BUb. *plantals* pl.; Rhône *plētar* „plantago major" (p 914); HPyr. *plāntari* (p 697), Barèges *plantari*, Gèdre *plantaδ* RLiR 7, 150; Tarn *plantass;* ang. *plantousse* m. — Mit einmischung anderer wörter SeineO. Cantal *platin* (+ *plat*); Indre *patin* (+ *patte*).

Speziell. — Mfr. nfr. *grand plantain* „plantago major" (seit 15. jh.), Allier *grand plantuin;* nfr. *plantain large* (1614); Domgermain *haut-piontin*,

II. 1. a. Mfr. *plantage* „plantain" (1495).

b. Var *plantago*, AlpesM. *plāntaigo* (p 897).

2. a. Nfr. *plantaginées* f. pl. „plantaginacées" (ca. 1750–Lar 1923); *plantaginé* adj. „qui tient du plantain" (Moz 1812–Lar 1874). — Nfr. *plantaginacées* „famille de plantes dont le type est le plantain" (seit Lar 1932).

b. Nfr. *plantaginelle* „littorelle" Lar 1874.

Lt. PLANTAGO, – *inis*, ablt. von PLANTA, weil der wegerich ständig mit den sohlen getreten wird, lebt weiter in rum. *pătlagină*, it. *piantaggine*, piem. *piantaiu*, Castellinaldo *pyantázu* AGl 16, 540, VAnz. *piantana*, Treviso *piantádene* SFR 7, 219, obw. *lantagien*, obeng. *plantaya*, campid. *prantaza* RLomb 42, 819, Murcia *plantaje*, sp. *llantén*, pg. *chantagem, tanchagem* Rhisp 15, 31, sowie im gallo-rom. (oben I). Hier ist offenbar *plantain* als mask.

Illustration : extrait de l'article du Französisches Etymologisches Wörterbuch consacré aux variantes dialectales des dérivés du latin *plantago (plantain)*.

L'évolution phonétique complexe vers *« plantchon »* > *« plangeon »*, probablement via une variante *« plantion »* pose question. Elle pourrait laisser entendre que des palatalisations et / ou assibilations aujourd'hui disparues avaient cours dans le gallo local au 16e siècle.

~ La Prise ~

Il se trouve sur la commune d'Héric plusieurs villages nommés « Prise ».

- ✓ **La Prise des Chéneaux**, localisé au sud de la commune, près du *Chambosse* et dont le nom perpétue le souvenir d'anciens massifs forestiers.

- ✓ **La Prise Michaud**, localisé au nord de la commune, près de *La Close des Saules* et de *La Croix Erraud*.

- ✓ **Les Prises du Plongeon**, situé à proximité du ruisseau *Le Plongeon*.

Ce terme de « Prise », *prinze* en gallo, désigne une parcelle de terre nouvellement défrichée pour devenir cultivable ou exploitable, gagnée sur la forêt, la lande ou les marais. Ce sont souvent des créations médiévales. Ce mot est particulièrement utilisé dans l'Ouest de la France, notamment dans les zones rurales de Bretagne, de Vendée et de la Loire-Atlantique.

Dicton - Le merle

À la mi-février, tout bon merle doit pondre et couver,
À la mi-mars, il est dans les épines noires,
À la mi-avril, il est mort s'il ne s'est fait entendre.

Retrouvez notre traduction en fin de Rotte.

Ditons d'avri

De Anne-Marie,
À Pâqe, on marie les ânes,
À la Saint-Jean les bons enfants.

La plupart des gens se mariaient à Pâques, les plus raisonnables attendaient la Saint-Jean (24 juin).

De Cécile,
A la mi-avri, le saille ét en epi, a la mi-mai le grain dit « j'y ses oussi mai ».

À la mi-avril, le seigle est en épis, à la mi-mai, le blé dit « j'y suis moi aussi ».

Nos tourneries de ditons pour le fin bout d'semene de Pâqe :

Ditons du 18 d'avri
Lune d'avril ne passe pas sans gelée.
Leune d'avri ne pâsse pouint sans jeleille.

Avril pluvieux, mai venteux, font an fécond et bienfaiteux.
Avri mouillouz, mai ventouz, font l'an·neille de bon raport et de benvoulance.

Avril fait la fleur, mai en a l'honneur.
Avri fèt la flleur, mai en a l'acqêt.

Ditons du 19 d'avri
À la Sainte-Léonide, chaque blé pousse rapide.
A la Sainte-Léonide, chaqe grain leve vitement.

Sainte-Emma prend la dernière neige de l'an.
Sainte-Emma prent la derniere neje de l'an·neille.

Ditons du 20 d'avri
À la Saint-Théodore, fleurit chaque bouton d'or.
A la Saint-Théodore, flleurit chaqe pië-court.

Ditons du 21 d'avri
Tel temps à la Saint-Anselme, tel temps pendant une semaine.
Qheu temps a la Saint-Anselme, qheu temps su ene semain·ne.

À la Saint-Anselme, les dernières fleurs on sème.
A la Saint-Anselme, le restant de flleurs on seme.

Pis, v'la l'epi

Le blé passe par plusieurs phases de croissance distinctes, de la graine à la formation de l'épi. Voici les principales étapes :

Germination : **En gallo, « *le grain jerme » ou « le grain pichone ».*** La graine de blé commence à germer lorsqu'elle est plantée dans le sol et reçoit de l'eau. La germination se produit généralement à des températures comprises entre 3 et 4 °C.

Levée : En gallo, « *le grain leve ».* La plantule émerge du sol. C'est la phase où les premières feuilles apparaissent.

Tallage : En gallo, « *le grain tale ».* La plante produit de nouvelles feuilles et tiges (talles) à partir de la base. Cette phase est cruciale pour établir un bon système racinaire et accumuler des réserves.

Montaison : La tige principale commence à s'allonger rapidement. C'est à ce stade que la plante commence à se préparer pour la reproduction.

Épiaison : En gallo, « *le grain sort en epi ».* L'épi, qui contiendra les graines, commence à se former à l'extrémité de la tige.

Floraison : En gallo, « *le grain monte en flleur ».* Oui, le blé produit des fleurs. La floraison est la phase où les anthères (parties mâles) libèrent du pollen qui féconde les ovules (parties femelles). Cette étape est cruciale pour la formation des grains.

Formation et maturation des grains : Après la fécondation, les grains se développent et mûrissent. Ils passent du vert au jaune doré, indiquant qu'ils sont prêts à être récoltés.

Maturité : Les grains sont complètement développés et secs, prêts pour la récolte.

La moisson, Allégorie de l'été
Pieter BRUEGHEL le Jeune (Bruxelles, 1564 - Anvers, 1637/38)

Le gâtiao de l'ignao de Pâqe

Le gâtiao de l'ignao de Pâqe ét ene tradicion en Alzace. Il ét nomë Osterlammele, Oschterlammele, Lamele ou Lammele, parfètë « lamala », ce qi veût dire "petit ignao de Pâqe". Il ét partaijë a l'oure du cafë d'a matineuille de Pâqe. Ao 16^{e} siecl, la tradicion voulaet qe le galand ôferje un ignao de Pâqe a sa promize en simbole d'amour. La garçaille recevaet oussi un ignao de Pâqe ou retour de la mésse le jou de Pâqe. Cete delecherie permettaet és menaijeres et és boulanjërs de se depestër des eûs anijës su tout

le Caréme eyou qe le monde pouvaent pouint en manjër.

Gâtiao de l'ignao de Pâqe - Foto : Henri Couroussé ©

Les piëces !
L'esport naçiona des haot-bertons !

Morgane nous espllige qheules sont les touéz menieres de jouër és piëces (palets).

- ✓ *Les piëces su pllanche de bouéz de peupelier*
- ✓ *Les piëces en arain su pllanche de pllomb*
- ✓ *Les piëces en potin su pllanche de pllomb*

Et qi faot douze pouints pour n'avaï la pouche.

Illustration : https://www.letheatredesjeux.fr

Parolier des piëces :

les piëces / les roches	les palets
arain	airain (mot ancien pour bronze), bronze, cuivre, laiton
potin	fonte
Louere-de-Bertègn	Loire-Atlantique
enrayër	commencer
encâllée	enjambée, pas
nena	non
jouerie	partie
pllaçous / tirous	pointeurs / tireurs
tocer sa piëce su la treche	percuter le bord de la planche avec son palet
ensieutë	emprisonné ?
Ao pus fort la pouche !	Que le meilleur gagne !
jouër « a la Calvez » / jouër « a la platuche »	faire culbuter / faire glisser, le palet sur la planche.

Ene videyo a reterouër su Galoweb : https://www.galoweb.bzh/Les-palets-sport-national-gallo-triple-gallo_fiche_39.html

Règl de jourie: https://palet-bzh.fr/regles/

Chubri, du galo pourr astourr

Dëdpée 2007, de par ses missions, l'institu Chubri vieû aidë a rdon·në l'galo é pu jiënn e é horvenu. Pourr sa, son but, s'ée d fèrr dé-z outi linghistiq fondmentao pourr qe l'mondd pev etudië e s sèrvi du galo ô jour d'anët.

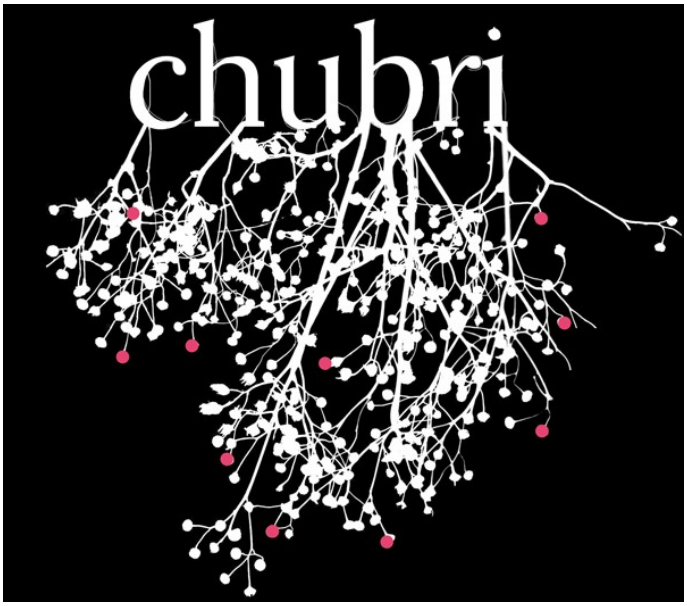
Chubri aji surtout den le dmënn de la linghistiq du galo pourr aïdë a l'·rdon·në :

- ♦ *La rassèrri linghistiq pèrmèt d crèyë dé rsourç doqhumentérr d'interées linghistiq, surtout en fzaun d-z enqhétt oral, e pée en rag·rouaun dé doqhument ecrit.*

- *L'depoulhment e lé bani d don·née, s'ée fèrr de la lecçicografi, dé rnott de tecç, de la rchèrch de tèrm nouviao (pourr lé nouviao bëzein especializë ou d la vi d tout lé jour) e dé banî en lign (de bâzz de don·née e d doqhument limeriq).*

- *L'etudd linghistiq e l'egâlhment dé cnéssaunç, sa q'a conm but d decrirr le parlement, d ·rchèrchë dé soluçion d'ecriturr qhi son ajustée é maniërr de caozë, de fèrr acnétt lé nouvèl savaunç forjée parr dé-z artiq e dé dôssiéer en lign ou parr dé formézon su la linghistiq du galo, e pée d ·rdon·në lé frut d-z enqhétt linghistiq den lé contrée eyou q'il on të fètt.*

- *Le sèrviç de t·rlatri vieû repondd, den lé regl du métiër, é bzein dé souèton, dé colèctivitë d tèrouër e d-z ent·rprinzz, en s'apouyan su lé savançtë qe Chubri a forjée den toutt sé fzaunç linghistiq.*



Chubri, du galo pourr astourr - Dessin Chubri ©

Les afutiaos de Chubri :

- ***ChuMétiv** - Motiër d galo galéez-françéez*
  L'motiër ChuMétiv p·rzentt dé môt en galo, ou bin dé group de môt, qhi son tirë d doqhument ëcrit ou son·naunt. Sa contièn 11900 fich astourr.
  https://www.chubri-galo.bzh/chubri-galo_dictionnaire-gallo-francais_ChuMetiv-traduction-lexique-gallo__gl.htm

- **ChubriDoq** - Dé rsourç doqhumentérr su l'galo ë la qhulturr de la Haott B·rtingn
  https://chubridoq.bibli.fr

- **ChubEndret** - Motiër d non d'endrët en galo
  https://chubri-galo.bzh/chubri-galo_dictionnaire-gallo-francais_ChubEndret-toponymie__gl.htm

- **Du galo den lé vao** - Ene afilonjée d bilhèt qi fu crayée parr Chubri pourr Radio Laser e Zénith FM en 2011-2012.

- **Dé son d'enqhétt : Cafë sèrë** - Den "Cafë sèrë", Chubri vou propôzz d'ecoutë dé pâssée d son q il on sèrë (rassèrë) duraun d-z enqhétt den toutt la contrée d la Haott B·rtingn.

- **Dé fim d'enqhétt** - Chubri s'ée adeûzé caté Bretagne Culture Diversité (BCD) pourr férr écouté dé caozz-galo de Haott B·rtingn. Lé fim d'enqhètt mont·r lé diférentt form de galo qhi son caozé den l'Payi Galéez.

https://chubri-galo.bzh/chubri-galo_ressources-documentaires_videos-d-enquetes-fim-d-enqhett__gl.htm

- ***Dé cafës galo*** *- Pour batr de la goule et jouër a l'entour d'un cafë, avèq Jessica Haumont.*

Un dimaene a Saint-Cry

Chubri s'ét adeûzë a la souéte « Nivillac généalogie, histoire et patrimoine » pour enqhuzër un cafë galo.

C'ét d'mème qe j'avions reteroué Jessica Haumont, le 16 de mâr ao cafë le Cycrien's a Saint-Cry, pour une amuzerie su les noces d'aote-faille. Henri Courousse avaet amuzë un p'tit le monde avèq le jeu des 7 ecarts et des sujits de notr fezerie galo (vaer Les Rottes n° 80 de Septembr 2024 et n° 52 de juen 2021).

Cafë galo a Saint-Cry - Foto : Henri Couroussé ©

Les dizous

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

Ao pus fort la pouche ! [o py fɔʁ la puʃ] : *expr.* Que le meilleur gagne !

Beuche-merde [bøʃə-mɛʁd] : *n. m.* Bousier. Appelé tarinou [taʁinu] (granchamps-des-fontaines 44) ou tarinié [taʁinjø] (casson 44).

Cabocer [kabosø] : *v. tr.* Déformer quelque chose par des bosses, des enfoncements.

Encavër [ɑ̃kɑvø] : *v. tr.* Enterrer (animal), enfouir.

Enrayër [ɑ̃ʁɛjø] : *v. tr.* Commencer.

Enrochër [ɑ̃ʁoʃø] : *v. tr.* Enterrer (animal), enfouir.

Ensieutë [ɑ̃sjətø] : *p. p.* Emprisonné.

Épiër [epjø] : *v. intr.* En parlant des graminées et notamment des céréales, laisser apparaître les épis hors des gaines foliaires.

Épiage [epjaʒ] : *n. m.* Époque de l'année où se produit le développement des épis. *C'ét la sézon de l'épiage !* C'est la saison du développement des épis !

Épiézon [epjɛzɔ̃] : *n. f.* Épiaison, époque de l'année où se produit le développement des épis.

Jaonerosse [ʒɑwnʁos] : *n. f.* Bot. Nom donné à la renoncule des prés à fleurs jaunes ou bouton d'or (ranunculus acris).

Méle [mel] : *n. m.* Merle.

Pië-court [pjə-kuʁ] : *n. m. Bot.* Nom donné à la renoncule des prés à fleurs jaunes ou bouton d'or (Ranunculus acris).

Prinze [pʁɛ̃z] : *n. f.* Prise. En toponymie, désigne une parcelle de terre nouvellement défrichée, gagnée sur la forêt, la lande ou les marais.

Qerver [kəʁvø] : *v. intr.* Crever, mourir, périr (péj.).

Saille [saj] : *n. m.* Seigle.

Treche [tʁəʃ] : *n. f.* La tranche, le bord.

L'éborgnou d'crapaod
Un texe de Solange Clouet

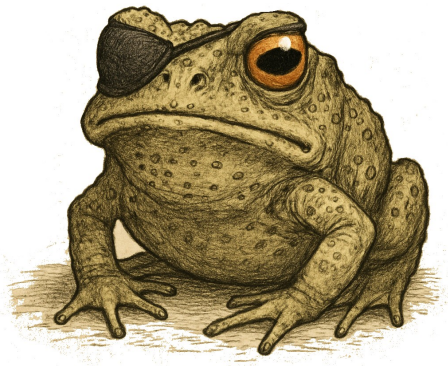


Illustration - Dall-E

Ça taet un éborgnou d'crapaod ou soulaï…

I taet niant com' un' couleuve. I n's'émouvaet qe l'saï, com' les beuches-merde.

Qeq' faï qand y taet ben émouvë, i taet reud' fort. I trinaet l'diab' par la qheue.

I taet mentou oussi. I racontaet a qi v'lë l'entende q'il avaet été roulër un' pièce de bië naï, lalin a Lonlu avec son choao. I s'taet endormi sur l'roulë et pi qand qi s'taet revië, la pièce taet finie d' roulër.

Un' aot faï, il avaet s'më des pataches en feveriër sous la neije et ben qand q'i taet a les arrachër ao mouë d'aout, la neije taet cor ou pië des pataches. C't'anëe là les pataches ava si ben profitë qa të grousses com un bol. N'en falaet touas pour faire un' bolëe !

I l'avaet yu oussi un' joument qi taet méchante, défonssë méchante, qe vous m'crérez si vous v'lez, qant il l'a enrochëe touas jours apra q'a taet ceurvëe, a mordè cor dans la palle.

En pu d' çà i taet inventionneur. Ça ta lu q'avaet inventë la corde a tournër l'vent, la m'sure a boudins, l'moulin a caosër, la poudr' de Perlinpinpin et cor ben d'aotes chouses.

Pour finir, il a inventë la poudr' d'escampète et depë c' temps-là, j'l'avons pu jamais r'vu !

Les fouaces de Pâques

A Héric et dans quelques communes des alentours, l'une des périodes de l'année attendue par les gourmands était celle des fouaces. *"La semaine qui précède Pâques et les quinze jours à suivre"*

était-il annoté sur le cahier de recettes du boulanger.

Dans les années 1960-1970, la messe dite le Vendredi saint à 15 heures attirait énormément de monde. A cette occasion, les trois boulangers de l'époque - Chaillou, Couroussé et Monnier - installaient des étals éphémères sur le trottoir. Gaby Monnier, dont la boulangerie était située route de Nort-sur-Erdre, à la sortie du bourg, venait installer ses tréteaux près de l'église.

A la sortie de la messe, les femmes se pressaient autour des étals pour acheter des brassées de fouaces tout juste sorties du four. Pendant ce temps, les hommes emplissaient les cafés et l'on pouvait entendre sur la place de l'église, les clameurs de joyeuses retrouvailles.

Fouaces - Photo : Henri Couroussé ©

Un peu d'histoire : la fouace est un gâteau fabriqué depuis plus de mille ans, son nom vient de *« panis focacia*[(1)] *»*, sorte de pain ou de galette épaisse fait de fleur de farine, cuit au four ou sous la cendre.

Dans la paroisse de Notre Dame de la Haye (ancien nom de la Haye-Fouassière), les registres font état de fouaciers dès le début du 16e siècle.

Il y a trois siècles, les paysans et petits vignerons de la Haye vendaient de la fouace également dans les communes voisines pour améliorer leurs revenus, qui étaient très faibles. Au cours du 17e et du 18e siècle, les fouaciers commencèrent à s'organiser pour se rendre dans les paroisses plus lointaines, ils vendirent également leurs gâteaux aux curés des paroisses de Nantes, ceux-ci tenaient lieu de pain bénit.

Au 19e siècle, la fabrication et la vente de la fouace prirent un nouvel essor par nécessité, suite au phylloxera qui décima la vigne vers 1865 : les vignerons se retrouvèrent dans l'obligation de compenser la perte de leur récolte pour continuer à vivre et la commune de la Haye-Fouassière connut alors plus de 100 fouaciers.

Au début du 20e siècle, la guerre de 14/18, du fait de l'absence de nombreux hommes, marque l'arrêt quasi-total de l'activité des fouaciers. La Grande Guerre terminée, plusieurs artisans reprirent la fabrication de la fouace, la vente se faisait alors sur les marchés et chez les boulangers-pâtissiers.

C'est en 1992 que le dernier fouacier a arrêté son activité. Seuls quelques boulangers ont maintenu la présence et la vente de ce gâteau sur les marchés, la plupart du temps entre septembre et no-

vembre où elle accompagnait la dégustation de muscadet.

(1) Issu du latin focus (« foyer »), qui a donné focacia en Italie, devenu fouace et fouée dans le nord de la France et fougasse dans le Sud. De forme ronde, les fouaces symbolisaient le soleil, signe de vitalité chez les Gaulois.

Sources : https://animation-hayonnaise.fr/histoire-de-la-fouace, https://www.keldelice.com/guide/specialites/la-fouace-nantaise et archives personnelles famille Couroussé

Le Pape s'ét mort

Le Pape s'ét mort, un nouviao Pape ét apelë a regnër. Aragnëe ! qheu drôle de nom, pourqa pouint demouézelle ou papivole ? Vous n'avéz pâs ben comprinz, je repaisse.

Le Pape s'ét mort, un nouviao Pape ét apelë a regnër. Aragnëe ! qheu ...

Le Pape s'ét mort, un nouviao Pape ét apelë a regnër. Aragnëe ! qheu ...

Jacques Prévert

Le Pape est mort, un nouveau Pape est appelé à régner. Araignée ! quel drôle de nom, pourquoi pas libellule ou papillon ? Vous n'avez pas bien compris, je recommence.

Ecriv'ous Galo 2024

Vaici don le podium et les texes du concours d'écrivaije en galo menë par CAC SUD 22 :
https://cdn.cacsud22.com/wp-content/uploads/2025/03/Corpus-a-mettre-en-ligne.pdf

La galetouere a Cecile

Cécile nous décrit la galetouere qu'elle a connue autrefois. Il s'agissait d'une grande plaque circulaire de fonte ou en tôle d'acier martelé ou embouti qui était calée sur de simples pierres ou posée sur un trépied métallique sous lequel était allumé le foyer. Ce disque de métal était assorti d'une boucle permettant de l'accrocher dans la cheminée pour le ranger.

Illustration - La maîtresse de maison passait des heures pliée en deux devant la galetière posée sur le trépied, dans l'âtre. (Bernard Jeunet pour Bretagne Magazine)

La bouéte a mots

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

Galetouere [galətuɛʁ] **Galetiere** [galətjɛʁ] : *n. f.* Crêpière (ustensile). *La Marie rentr pour fére ses galettes, le temps de sortir la galetouere et le saindoux.* Marie rentre pour faire ses galettes, le temps pour elle de sortir la crêpière et le saindoux.

Jilet de piao [ʒilɛ də pjao] : *n. m.* Gilet de flanelle, maillot de corps. *Oh, j'e ti fret ! Je vâs mettr mon jilet de piao.* Oh,

comme j'ai froid ! Je vais mettre mon gilet de flanelle.

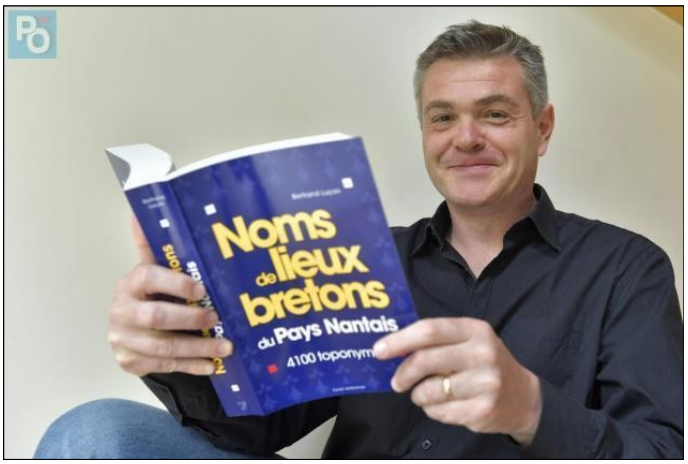
Le méle (notr tournerie)

A la mi-féveriër, tout bon méle dët pondr et couër,
A la mi-mâr, il ét dans les épines nailles,
A la mi-avri, il ét qervë si on n'l'a oui.

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 :

Bertrand Luçon, linguiste de formation et musicien professionnel, pour son éclairage sur le toponyme *« Le Plongeon »* et pour son livre « **Noms de lieux bretons du pays nantais ».**



Bertrand Luçon : « Le breton est une composante à part entière du pays nantais » . © Photo PO - NATHALIE BOURREAU

Solange Clouet, pour son texte *« L 'éborgnou de crapaod »* sa participation au CD *« Treillières à travers des chants »* et toutes ses contributions en faveur de la sauvegarde du gallo.

Arthur Maillard, pour le dicton sur le merle extrait du livre « Le PARLER du PAYS de BOUVRON.

A la perchaine

Nous vous donnons rendez-vous

Le venderdi 16 de mai
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 : Gisèle, Jacqueline, Cécile, Maria, Juliette, Clotilde, Anne-Marie, Aline, Denise, Colette, Michel B., Marie-Anne, Marie-Jo, Anne, Paul, Michel R., Michèle.

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

Gâtiao de l'ignao de Pâqe

(recipe de tradition alzaciene nomëe Lamala/Lammele)

Le cai pour 1 ignao de 330 g fèt avèq un moule en terre qhete :

- ✓ *60 g de fllou tamizëe*
- ✓ *90 g de sucr menu*
- ✓ *1 pochon de 7,5 g de sucr vanillë*
- ✓ *la piao d'ene maitië de citron*
- ✓ *30 g de fecule de mayisse (Maizena®)*
- ✓ *3 bllancs d'eûs (entour de 90 g)*
- ✓ *4 jaones d'eûs (entour de 80 g)*
- ✓ *30 g de beûre fondu*
- ✓ *1 pincëe de së menu*
- ✓ *sucr doûjer (sucre glace)*

Moule en terre qhete :

entour de 20 g de beûre

Finiries :

30 g de sucr doûjer (sucre glace)

Etapes de fezerie

Etape 1

- *Tamizër ensembl la fllou et la fecule de mayisse.*
- *Arenjër la piao d'ene maitië de citron.*
- *Fondr le beûre assë chaod (40°C ao mouins).*

Etape 2

- *Separër le jaone des bllancs d'eûs.*
- *Battr en neje les bllancs d'eûs avec le sucr menu, le sucr vanillë et la pincëe de së, diq'a n'avair ene moufe dusse et franche.*

Etape 3

- *Mucër les jaones d'eûs dans les bllancs montés délicatement à l'aide d'une maryse ou spatule.*
- *Ajoutër le mélayaije fllou-fecule en pllée, terjou doujettement.*
- *Prendr un petit de ce mélayaije (entour de ¼) pour le mélayër a part avèq le beûre chaod et la piao de la maitië du citron.*
- *Mucër ce mélayaije avèq le restant et mélayër core le tout doujet-tement .*

La qhézon

- *Aïdër d'un pinciao, embeurër hardiment les 2 parts du moule et*

fllouzër.

- *Fromër les 2 parts du moule avèq le crochè et gâtër la pâte a gatè dans le moule.*
- *Mettr ao four a 170°C, entour de 35 a 40 minutes de temp.*
- *Aïdër de la pouinte d'un coûtiao, regardër la qhézon. La lame det ressortir seche, si c'ét pouint le câs, léssër qhere core qheuqes minutes.*
- *A la fin de la qhézon, espérër 5 minutes avant qe d'ouvri et de démoulër le gâtiao. Pour ça, pozër le moule su un côtë, dépaissër le ½ moule et le remettr doujettement en pllace. Retournër le moule, dépaissër et retirer l'aotr ½ moule. Coûpër ene part ao bâs pour n'avair ene surface drete. Démoulër tout l'ignao et le pôzer d'apic sur un pllat. pour q'i ne se caboce pouint.*
- *Gare : Ne pouint laissër le gâtiao ferdi ou ben i restera paissër ao moule !*
- *Apré le referdissement et avant qe de le servi, soupoûdrër l'ignao de sucr doûjer*

Notr consail de gouterie

Le gâtiao de l'ignao de Pâqe ét coûpë en belles trenches pour se délechër le pus souvent a l'oure du cafë d'a matineuille de Pâqe avèq un chocolat chaod, un cafë ou ben un të naille pour core pus de pllézi.

Pour n'avair un moule en terre qhete

- *Poterie Siegfried-Burger & Fils à Soufflenheim : https://www.siegfriedburger.fr*

- *Pâtisserie Kubler à Strasbourg : https://www.kubler.fr*