



La Rotte

Limerot 93
le 28 de novembr 2025

Le journa de la fezerie galo du Fouyër de La Perrière
Nouviao empla Internet : <https://gallo.maisonderetraiteheric.fr>

~ Méte-articl ~

I réve dans la galette chaode !

Au début du siècle dernier, à la campagne, la galette de sarrasin était consommée presque autant que le pain. Avant le repas de midi, la maîtresse de maison cuisait plusieurs dizaines de galettes. Le mot *galette* était devenu synonyme de *dîner*. Quand arrivait midi, il était d'usage de se dire en croisant un voisin : allons à la galette, une façon de dire *allons manger*.

C'est donc à ce trésor breton que nous consacrons aujourd'hui notre atelier ; sa fabrication, sa dégustation, son vocabulaire et l'évocation des souvenirs qui l'accompagnent.

Christine Leray, conteuse et animatrice lecture et poésie de la Compagnie A fleur de mot sera notre invitée. Elle nous racontera l'histoire *Roule la galette* dont nous traduirons le début, en gallo. Vous pourrez également retrouver une version en gallo de *Role la galette* proposée par Laurence Lejeune, conseillère pédagogique départementale, Langue et culture régionale de Haute Bretagne/Gallo.



Photo - Musée de la carte postale©, <https://www.facebook.com/cartopole/>

Pis, la fezerie se crouillera su la bouéte a mots jusqu'à la perchene fai !

Qheu jou qe je son-mes aneu ?

Aneu, je son-mes (ou je tons) le vendredi vinte-uit de novembr deûz mil vinte-cinque.



Les galettes a la tante !

Les gallésants nous font part de leurs souvenirs liés à la fabrication de la galette de bië naï.



Illustration : Bernard Jeunet pour Bretagne Magazine

Le *galetier* était placé sur le feu de bois tous les jours, sauf le dimanche nous explique Cécile. *Le tourne-galette* était en acier. Sa tante n'aimait pas trop qu'on lui demande *ene galette beurrée*, car les cristaux de sel contenus dans le beurre *dégantaent son galetier*. Celui-ci était graissé entre chaque galette, faute de quoi, elles collaient et se déchiraient.

Pour graisser le *galetier*, que l'on appelle *gaferouere*, en Côtes d'Ahaot, nous précise Irène, originaire de Plessala (22), on pouvait utiliser un croûton de pain enduit, de beurre ou de saindoux, le *graisset*. La pâte était versée et étendue sur le *galetier* à l'aide d'*ene loce de bouéz*, une louche en bois, large et peu profonde.

Généralement, on cuisait la galette d'un côté puis de l'autre, mais certaines personnes ne la cuisaient que d'un côté. La galette était alors peu dorée et son goût s'approchait de celui de la pâte.

Autrefois, les galettes étaient cuites directement dans le *fouyër*. On utilisait parfois *dés trouës-de-chous* en guise de combustible et le *galetier* était posé au-dessus, sur le *terpiër*.

La pâte était composée de 3/4 de farine de blé noir et de 1/4 de farine de froment, ce qui facilitait le retournement de la galette. La préparation était épaisse, on la laissait reposer. Elle gonflait alors un peu. On l'éclaircissait à l'eau avant cuisson.

Lors des *repas de boudins* qui suivaient l'abattage du cochon, les galettes de blé noir pouvaient être consommées avec des saucisses. En revanche, les boudins étaient accompagnés de pain.



Delecherie

La galette était autrefois, à la campagne, un élément incontournable du repas familial. Elle était consommée de bien des manières dont se souviennent les gallésants.

Emëe sans embâra avèq du beûre pour la galette beurrée, avèq ene saocisse pour la galette saocisse (servie dans les fêtes depé les an-nées 50-54), trempée dans du lèt de beûre o du lèt caillë,

*avèq du cite dous, avec un eu mirouer,
en morciaos den la soupe.*

A Héric, dans les années 70, Marie-Madeleine Grimaud qui habitait à la sortie du bourg près de l'ancienne poste, installait un petit étal devant son pas-de-porte tous les vendredis, pour y vendre ses galettes maison.

Autrefois, la galette de sarrasin était souvent consommée le vendredi, car ce jour-là, les repas étaient dits « maigres ». Il en était de même pour les repas de Vigile (repas pris la veille d'une grande fête religieuse catholique). Lors de ces jours « maigres », il n'était pas permis de consommer de la viande, aussi les gens mangeaient-ils de la galette ou bien encore du poisson. C'était d'ailleurs à Héric, le jour de passage du poissonnier ambulant.



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



Les marchands de galette

Reterouons le motier de la galette.

Ene galette de blle naï
Mélayër

*Un galetier, ene gaoferouère, ene galet-
toire, ene galettière*

Un tourne-galette, ene tournette

Des motons

Ene loce

Ça ferzille

*Les bonomes taent des marchands de
galettes*

Du saindoux

Un gréssoué, un graisset, un gresset

Ene tournée de galettes

Un rouabe

Des troûs-de-chous

Un terpiër



Les grous

Les grous, c'est de la bouillie de blé noir que l'on cuit dans une casserole et que l'on découpe en cubes lorsqu'elle a refroidi. Ces cubes sont ensuite frits à la poêle avec du beurre ou du saindoux. Les grous sont servis chaud, croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur.

Parfois, témoignent les participants, quand la bouillie de blé noir était chaude, on faisait un trou au milieu, dans lequel on mettait un beau morceau de beurre à fondre. Tout le monde se plaçait autour du plat et à tour de rôle, chacun prenait une cuillerée de bouillie et la trempait dans le beurre avant de s'en régaler. D'autres fois, on sauçait bouillie et beurre avec de la galette. En quelque sorte, une fondue savoyarde version bretonne...

Retrouvez la recette des grous en fin de Rotte.



Meniere de dire

Manjër su l'poûce.
anger sur le lieu de travail.

Ene tournée de galettes.

Une série de galettes cuites les unes après les autres.

La qheûe du chat.

La dernière galette de la tournée, réservée traditionnellement à la cuisinière.

Un marchand de galette.

Un grand amateur de galette.

I rêve dans la galette chaode mé la pierre n'ét même pâs su l'feu !

Il est ici question de la galette de blé noir et la pierre désigne la plaque en fonte sur laquelle on étend la pâte. Celui qui *rêve dans la galette chaode* imagine un bonheur qu'il n'a pas dans l'instant, un rêve inaccessible pour lui. Autrement dit, selon une autre expression plus claire pour tous : « *I creut ao Pere Nouel* ».

Ene galette regrillée

Il s'agit ici d'une préparation particulière de la galette de blé noir consistant à la cuire une seconde fois, avec beaucoup de beurre bien sûr. Probablement l'ancêtre des chips de sarrasin apparues récemment pour l'apéritif.



Jourie

Reterouéz le cai pour fére la galette e
s'en delechër. En galo ben sûr !



Illustration : L'imagier du gallo - Le Temps Éditeur



Roule la galette

C'est l'histoire d'une p'tite grand-mère qui avait fait une grande pile de crêpes de sarrasin, qu'ici en Bretagne on appelle des galettes... Mais il y avait une des galettes, celle du dessus, la plus belle, la plus ronde, la plus dorée, qui était une galette rebelle, une galette aventureuse, elle n'avait pas du tout envie d'être mangée, pas du tout envie d'être croquée, elle avait envie de découvrir le monde, cette galette là...

Cette histoire nous a été contée par Christine Leray, notre invitée du jour. Tous ensemble, nous avons ensuite traduit en gallo le début du conte.

Role la galette

C'ét l'istouere d'ene p'tite memé q'avaet fét un bon tâs de galettes de blle naï... Més i avaet ene des galettes, la sienne du d'ssu, la pus belle, la pus ronde, la pus dorée, qi taet pouint come les aotes. Al avaet pouint envie d'étr rouchée, pouint envie d'étr groujée, al avaet envie de vaer le monde, c'te galette-la...

Retrouvez en fin de Rotte une version de *Role la galette*.

Les dizous

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

Côtes d'Ahaot [kot daaw] : *n. géo. f. pl.* Autrefois, le département des Côtes d'Armor (22).

Dégantër [degãtø] : *v. tr.* Détériorer une surface. *La tante a Cecile n'emaet pouint qe le monde li demandent de fère ene galette embeurée car les cristaos de sè du beûre dégantaent son galetier.*

Dégayë [degejø] : *v. tr.* En haillons, loqueteux.

Dégayër [degejø] : *v. tr.* Déchiqueter, déchirer.

Delechër (se) [dəljø] : *v. pron.* Déguster, se délecter, se poulécher, se régaler, savourer.

Delecherie [dələʃi] : *n. f. néol.* Délectation, délice régal.

Ferzillër [fəʁzijø] : *v. intr.* Crépiter, grésiller, briller (étoile), bruire (feuilles), bruisser, frémir (eau), frétiller, scintiller, murmurer (vent).

Fouyër [fujø] : *n. m.* Foyer. Âtre.

Gaoferouère [gawfəʁwɛʁ] : *n. m.* Poêle à galette (22).

Galette [galɛt] : *n. f.* Sorte de crêpe très mince, faite avec de la farine de blé noir délayée à l'eau. On peut ajouter un œuf à la pâte ce qui la rend plus liante.

Galettoire [galɛtwɑʁ] / **Galettière** [galɛtjɛʁ] : *n. f.* Plaque de fonte ou de fer forgé, ronde et à léger rebord, munie d'une poignée, sur laquelle on cuit les galettes de blé noir.

Gresset [gʁɛsɛ] / **Graisset** [gʁɛsɛ] : *n. m.* Croûton de pain ou petit linge qui sert à graisser au saindoux la surface des *galettoires* entre chaque cuisson.

Groujër [gʁuʒø] : *v. tr.* Bâfrer, croquer, manger une pomme jusqu'au trognon.

Grous [gʁu] : *n. m. pl.* Bouillie de farine de blé coupée en cubes et fricassée. *At saï, j'alons manjeu des grous.* Ce soir, je vais manger de la bouillie de blé noir.

Marchand d' [maʁʃɑ̃ d'] : *expr.* Amateur. *Mon bonome ét un saprë marchand d'galettes.* Mon mari est un grand amateur de galettes.

Pierre a galette [pjɛʁ a galɛt] : *n. f.* Plaque en fonte sur laquelle on étend la pâte pour la cuire.

Rebiquer [ʁbikø] : *v. intr.* Se dresser, se redresser. *Cant le bôrd de la galètt rebique, c'ét qe la qhézon ét aboutée.* Lorsque le bord de la galette se redresse, c'est que la cuisson est terminée.

Tourne-galette [tuʁn-galɛt] : *n. m. inv.* Palette à galette, spatule.

Troû-de-chou [tʁudʃu] : *n. m.* / **Troûs-de-chous** [tʁudʃu] : *n. m. p.* Déformation de tronc-de-chou, pied et racine du chou fourrager sec et devenu dur comme du bois. Autrefois, on s'en débarrassait en comblant les fondrières (pour un temps) dans les chemins creux ou comme combustible dans la cheminée.



D'la galètt dë blhe naer

La galètt de blle naï, vla du nourri important pour lé sièn d la Haott B·ringn e sé vizitou. L'institut Chubri a aguerouë tot un ouvraiye d'enqhètt su la galette de blle naï pour bani le dicç « D'la galètt dë blhe naer ».



Pouchette du dicç « D'la galètt dë blhe naer »

https://www.chubri-galo.bzh/chubri-galo_institut-chubri_publications_galette-ble-noir_gl.htm

Den ste dicç, n'a du mondd qhi caozen en galo d la qhulturr du blle naï, d la fezrî d la galètt e d puzieurr manirr d lâ manjê. Lé temouingnaïj son tirë d'enqhètt fètt den lé catr departement du Pèyi Galo : 22, 35, 44 e 56. Du caozment goulayaunt conm tout. S'é oblijê d gouti !



La bouète a mots

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

Menote [mənɔt] : *n. f.* Petite main, main d'enfant. *Ah ! Come il a de belles menotes ton qeniaio.* Ah ! Comme ton bébé a de belles petites mains.

Vire [viʁ] : *n. m.* Treuil rudimentaire du puits permettant de manœuvrer le seau. *Le vire sert a tourtillër la chaïne pour remontër la saille plleine d'éo.* Le treuil sert

à enrouler la chaîne pour remonter le seau rempli d'eau.



ChubriDoq

Et si l'on mettait à profit *ChubriDoq*, l'outil référentiel bibliographique, présenté par Anne-Laure Chevillard, lors de l'atelier de septembre (voir Rotte n° 92 d'octobre 2025) ? Recherchons des documents relatifs à la galette.

Site : <https://chubridog.bibli.fr/>

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 :

Laurence Lejeune, conseillère pédagogique départementale *Langue et culture régionale de Haute Bretagne/Gallo* pour la réaction du journal *Galo gâzette* et la tenue de la rubrique gallo sur le site Internet toutatice.fr. <https://www.toutatice.fr/portail/share/6GeMyF>

Galo Gâzette # 24 - la Noua

<https://www.toutatice.fr/portail/share/G5qXAO>

Illustration : Copie d'écran ChubriDoq



The screenshot displays the ChubriDoq website, a digital library for Breton and Gallo culture. The header features the site's logo and navigation links: Accueil, Contributeurs, Idées de lecture, and Guide d'utilisation. A search bar at the top left shows the query 'galette' with options to search in the catalog or the site. The main content area, titled 'RÉSULTAT DE LA RECHERCHE', indicates 10 results found. Two results are visible: 'Galette-saucisse, je t'aime ! : le manuel officiel' by Benjamin Keltz (2013) and 'Le lian, n°111 - Octobre - Le Lian - n°111' by Joseph Péréon (1997). Each result includes a thumbnail, title, author, year, and a 'Plus d'information...' link. A sidebar on the left contains a map titled 'Localisations des exemplaires' and a message 'Votre panier est vide.'

Christine Leray, conteuse et animatrice lecture et poésie de la compagnie *A fleur de mot*, pour sa généreuse participation à notre atelier. <http://www.afleurdemot.com>

Institut Chubri, pour la mise à disposition de documents utiles à la préparation de l'atelier. <https://www.chubri-galo.bzh/>



Reponse a la jourie



Illustration : L'imagier du gallo - Le Temps Éditeur



A la perchaine

Nous vous donnons rendez-vous
Le venderdi 12 de decembr
a 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, Juliette, Marie, Clotilde, Anne-Marie, Aline, Denise, Colette, Michel, Marie-Anne, Marie-Jo, Anne, Bernard, André, Jeanine, Marie-Madeleine, Marie-Thérèse; Gilles, Francette, Irène.

Tournou de La Rotte : Henri Couroussé

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

Galettes de blle naï

Du cai qe j'ons afére

375g de farine de blle naï
e pis 125g de farine de blle (froment)



1l d'éo

Un petit de sê



1 eu



1 qhillerée
a soupe d'uile



Mettr den l'orcieu :
farine + eu coti + sê



Melayër



Gâtër doujettement
l'uile e l'éo



Prendr garde és motons,
les egâchër



Esperër 1 oure ao mouins



Mettre a chaofër ene galettouere,
e gâtër un petit de pâte avèq ene
loce de bouéz, larje e pouint trop
creûze. Mettr les galettes a qhere
chaqe leur tour



Pouint oubliyer de les revirër
cant le bôrd rebique



Mézë c'ët de se delechër

Recette des grous

Orceau

- ♦ *loce*
- ♦ *castrole*
- ♦ *pouële grâsse*
- ♦ *coutéo*

Cai

- ♦ *75 centilitr d'éo*
- ♦ *300 g de farine de bllë naï*
- ♦ *2 qhillerées a soupe de lèt*
- ♦ *1 eu*
- ♦ *1 qhillerée a cafë de së*
- ♦ *Du beûre ou du saindoux*

De cai qe j'ons afer

- ♦ *Mettr l'éo a douci un petit de temp.*
- ♦ *Dans ene castrole, hor du feu, gâtër la farine de bllë naï, le së e pis melayër.*
- ♦ *Ajoutër le lèt e pis l'éo tiede, petit a petit et ben melayër la pâte.*
- ♦ *Su feu dous, fère chaofër le grous 5 minutes de temp, mélayër a journées avèq ene qhillere de bouéz.*
- ♦ *Cante la pâte ét epéssie assë, eteindr le feu.*
- ♦ *Batr un eu e le mucër ao grous.*
- ♦ *Gâtër le grous dans un pllat su ene epéssou de 2/3 cm e tâssër ben, avèq les pognes si y a bezoin.*
- ♦ *Abournijër le pllat d'un parcha et mettr a ferdi tote la netée pour qe le grous saye ben epésse et comode a coupër.*
- ♦ *Le lendemain, coupër des qhubes dans la pâte.*
- ♦ *Fricacër les morciaos dans ene pouële grâsse, avèq du beûre ou du saindoux, qheuques minutes su un feu dous/mouyen. Les grous devient d'étr coti de dehor e fondant en de-den.*
- ♦ *Servi les grous chaod et ben cotis !*



Rôle la Galette

de Natha Caputo & Pierre Belvès

Den un petit ôtë, ao râz des bouéz, vivaent un vieu bonome e eune viaille bonefome.

Un jou, le vieu dit a la viaille :

- J'embraes ben roucher eune galette dame.

- Je pouraes t'en fère yeune si qe j'araes de la fllou.

- I n-n a core sûrement un petit cai, roqe don den le solier, balaye la pllace, tu teroueras ben des grains de blë.

- Vère dame, qe dit la viaille qi ét a monter ao solier*, a balayer la pllace e a rasserrer les grains de blë.

D'o les grains de blë-la, ole ét a fère de la fllou, d'o la fllou, o ét a fère eune galette, e par après, ole ét a mettr la galette a qhere den le fou.

E vla la galette qhete dame.

- Ole ét ben d'trop chaode ! qe huche le vieu. Mets-la don a erferdi !



Aloure, la viaille pôze la galette su le balet* de la couézée.

Ao bout d'un moment de temp, la galette s'ennouye. Doujettement, o s'erusse de la couézée, chet a bas den le courtil e part a cheminer. O role, o role terjou pus lein...

E vla ti pâs q'ole encontre un conin.

- Galette, galette, je vâs te roucher dame, qe huche le conin.

- Nena pâs, qe dit la galette, acoute don ma petite chanson.

E le conin chome ses longues orailles.

« - Je ses la galette, la galette. Je ses fête d'o du bon blë, rasserrer den le solier. En m'a minze a erferdi meins mai, j'eme mieu couri ! Hape-mai si qe tu peûs dame! »

E o s'ensaove vitemment si vitemment, q'o se n-n' ale den les bouéz. O role, role qi n'role su la rotte.



E vla q'ole encontre un leû péchard*.

- Galette, galette, je vâs te roucher dame, qe dit le leû.

- Nenni pouint, qe dit la galette, acoute don ma petite chanson.

- Je ses la galette, la galette. Je ses fête d'o du bon blë, rasserrer den le solier. En m'a minze a erferdi meins mai, j'eme mieu couri ! Hape-mai si qe tu peus dame! »

Terlaterie : Magali Bonniard – Corijerie : Laurence Lejeune CPD Gallo – Janvier 2025



E o s'ensaove vitemment si vitemment, qe le leû peut pouint la ratrapper seben. O coure, coure qi n' coure den les bouéz e vla q'ole encontre ... un greûs ourse.

- *Galette, galette, je vâs te roucher* dame, qe rouinche l'ourse d'o sa greûsse vouéz.
 - *Nena pouint*, qe dit la galette, *acoute don ma petite chanson.*
 - *Je ses la galette, la galette. Je ses fête d'o du bon blle, rasserrer den le solier. En m'a minze a erferdi meins mai, j'eme mieu couri ! Hape-mai si qe tu peus dame! »*
- E o s'ensaove vitemment si vitemment, qe l'ourse peut pouint l'ertenî. O role, role qi n'role core pus lein...



E v'la ti pâs q'ole encontre un renâ.

- *Bonjou a tai la Galette*, qe dit le renâ finaod. *Come tu és ben ronde, come tu és ben blonde !*

La galette, si tant fieraode, se met a chanter sa petite chanson e durant le temp-la, le renâ s'aperche, s'aperche core, e cant q' il ét proche vra proche, i li demande :

- *De cai qe tu chantes don la Galette? Je ses vieu, je ouaye dusse, je vouraes ben t'ouir pûs fôt dame. De cai qe tu chantes don ?*

Pour mieu se fére ouir, la galette saote su le néz du renâ e de sa petite vouéz, o repaïsse :

- « - *Je ses la galette, la galette. Je ses fête d'o du ... »*

Meins, hame ! ... Le renâ l'engoule !



E v'la bout.

Motier :

Le solier : le grenier (ouest), on peut aussi dire guernier (est)

Le balet : le rebord

Péchard : gris (pour le pelage)

Terlaterie : Magali Bonniard – Corijerie : Laurence Lejeune CPD Gallo – Janvier 2025