



La Rotte

Limérot 73
le 29 de septembr 2023

Le journa de la caozerie galo du Fouyè de La Perrière
<http://maisonderetraiteheric.fr/animations/ateliers-de-gallo>

~ Mète-articl ~ Apropri lé bâriqes

Il se donnait une contenance pour masquer son manque de capacité, disait non sans humour, Philippe Bouvard, journaliste, écrivain, humoriste et présentateur de télévision et de radio, où il anima « *Les Grosses Têtes* » sur RTL de 1977 à 2014.

Vous ne serez donc plus décontenancés par la capacité des barriques, la fabrication des tonneaux et leur entretien. Ce sujet « fût » pour nous l'occasion de nombreux commentaires et souvenirs que vous retrouverez dans ce riche numéro de La Rotte.

Notre ami Jean-Luc Laquittant nous fait l'amitié d'un très beau *rimiaw*, nous donnant ainsi l'occasion d'une lecture et d'une traduction du gallo.

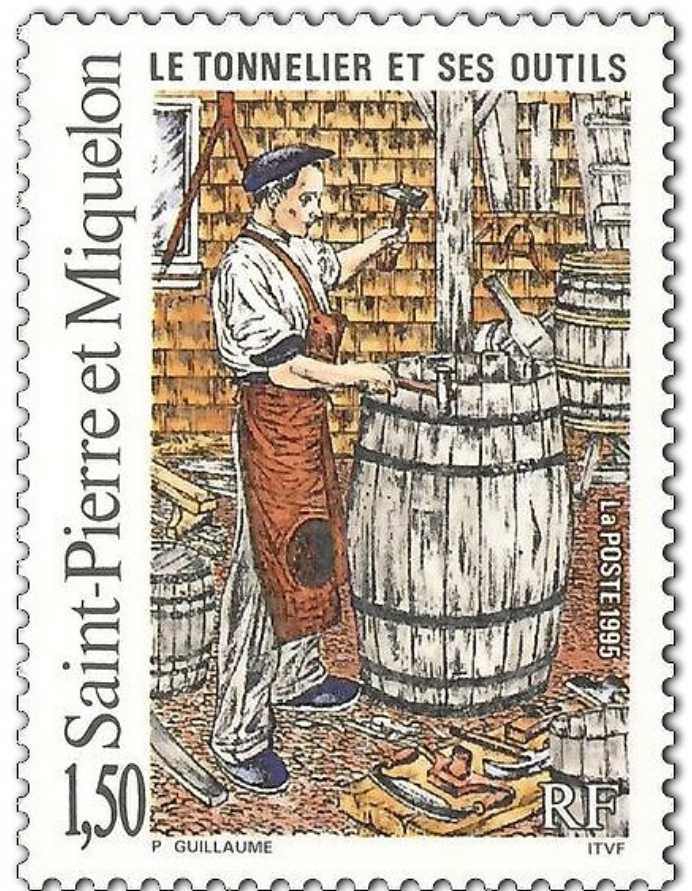


Illustration : Timbre Poste Saint-Pierre et Miquelon - 1995

Également, le retour de "La Petite Perrine", la Marchande de Coccinelles et quelques mots de gallo autour de la lune et des différentes façons qu'elle a de s'offrir à nous.

La rubrique « Les disous » est foisonnante et enfin un dicton approprié à septembre nous rappellera, s'il en était besoin, l'éternelle sagesse populaire.

Pis, La caozerie de septembr s'ét crouillée su la bouète a mots jusq'a la perchene fai.

Nous vous souhaitons une bonne lecture et une belle poursuite de l'été ...

PERMIEU PICOTI
un rimiaw de Janw-Lu Laquittant

J'aveu awt faÿ den mon jieun temp
Eune p'tit' boudett qe j'ameu tant
Ca të la fi aw per Trochu
J'aveu diz an é yell ghère pu

Qanq j'la veyeu aw catéchiz
Mon qheur sonneu den toutt l'égliz
Mé yell ayou, a ouaiyeu ren
Maï j'tè tout rouch', més pas ben fin

A la grandi é maï itou
Te cor pu bell, ah nom de diou
O lez copin a m'nè l'draw
E maï j'te là, coum un begaw

E pi un jou al ét parti
Ouyou ? J'sè pa, a ma pa di
E c'èt d'minmm q'a torneu cour
Mon tout permieu, permieu amour...

Avè la benvoulance de nôtr amin Janw-Lu
Laquittant. Tourneri pu lein dans La Rotte.



**Le retour de "La Petite Perrine",
la Marchande de Coccinelles**

Dans la Rotte n° 27 de novembre
2018, nous avons évoqué l'histoi-
re de "La Petite Perrine", la Marchande
de Coccinelles.

A l'époque, nous travaillions sur le
nom des insectes. Berthe nous avait
appris que lorsque les enfants de Cas-
son (44) avaient une coccinelle sur le
doigt, ils faisaient un vœu en disant :

**" Petite perrine,
si tu m'aimes envole-toi ! "**

Cécile, également Cassonnaise,
nous apprend que l'on disait aussi :

**" Perrine, oh ma perrine,
montre-moi le chemin du paradis ! "**

Quoiqu'il en soit, l'enquête continue,
les coccinelles sont appelées "Perrine" à
Casson, à Petit-Mars et à Grandchamps-
des-Fontaines, mais pas à Héric ni dans
les autres communes proches, à notre
connaissance, mais si vous avez des té-
moignages sur le sujet ou si vous
connaissez ce mot, n'hésitez pas à nous
en faire part.



Foto : La petite marchande de coccinelles - Collection Stéphane Pajot

La fabrication des tonneaux

La fabrication des tonneaux faisait appel à deux métiers principaux qui étaient :

Le cerclier

Le cerclier était en général un paysan dont la ferme trop petite ne lui permettait pas de joindre les deux bouts. L'abattage des arbres nécessaires, du châtaignier ou du chêne se faisait toujours en lune décroissante (décours) qui est réputée freiner ou empêcher le développement des vers du bois. Il utilisait aussi de l'osier jaune pour les ligatures.

Lors du bûchage, le cerclier tapait souvent le pommeau du couteau contre le chevalet dans un geste de connivence, comme un clin d'œil, pour inviter les outils à être solidaires.

Le tonnelier

Le tonnelier utilisait des merrains de chêne ou de châtaignier pour fabriquer ses tonneaux. Il s'agit de lattes rectangulaires issues du fendage du bois.

Le tonneau est constitué de trois parties :

- ✓ le corps fait de l'assemblages de douelles (pièces en bois de 90 cm de long pour une largeur de 5 à 10 cm pour les barriques),
- ✓ les fonds de 4 cm d'épaisseur. Ils sont composés de 3 à 5 pièces. Celles du bord sont les *chantiaux*.
- ✓ les cercles.

Le tonneau est percé de trois trous,

- ✓ la bonde, par où l'on déverse le cidre ou le vin.
- ✓ le trou de clé, où l'on fixe une clé en bois permettant de tirer le liquide.
- ✓ le fausset, percé à 30 cm du haut du même fond que le trou de clé, permettant de tirer occasionnellement un cidre clair, sans lie, et d'éviter aussi de briser la fine pellicule qui pourrait recouvrir le breuvage. Le fausset est bouché par une cheville de bois.



Foto : <https://fr.m.wikipedia.org>

Dans la cave, les fûts ne sont pas posés à même le sol de terre battue où ils s'abîmeraient. Ils reposent sur de fortes pièces de bois, appelées « tins », reliées entre elles par des pièces métalliques. Ils y sont maintenus par des cales. Outre le fait de conserver une ambiance saine, l'air circulant autour du fût, ce système permet aussi de détecter facilement une fuite.



L'asse du tonnelier

L'asse du tonnelier est aussi appelée herminette, assette, essette. Il s'agit d'une hache dont le fer est placé transversalement au manche. Son taillant est très large, concave et légèrement recour-

bé ; il est muni d'un manche très court. La lame de cet outil est très aiguisée.

L'asse est parfois utilisée pour mettre en place ou retirer (bonder/débonder) le bouchon de bonde du tonneau. Voir photos ci-dessous :



Foto : Utilisation de l'asse pour bonder - Jessica Haumont, Chubri ©



Foto : Utilisation de l'asse pour débonder - Jessica Haumont, Chubri ©

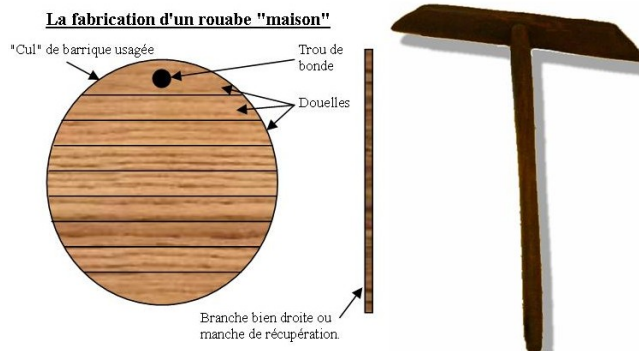
Dans son travail, le tonnelier utilise beaucoup l'herminette, notamment pour galber l'intérieur des douelles (parage), puis pour le chanfreinage, c'est-à-dire

couper en biseau les extrémités intérieures des douelles. Il est spécialement destiné à creuser. Quand il est équipé d'un marteau (talon dans le cas présent), cet outil sert également à frapper sur les douves pour les faire avancer ou reculer.



La fabrication d'un *rouabe* "maison"

Dans la Rotte n° 3 d'avril 2016, Solange nous décrivait, dans le détail, comment on s'y prenait à La Grignonais, pour fabriquer son *rouabe*. Il faut tout d'abord disposer d'une vieille barrique et la démonter. On récupère le fond dont on disjoint les douelles (voir rubrique "Les disous"). Les plus malins ou les moins courageux se servent de la douelle où se trouve le trou de la bonde. Il n'y a plus rien d'autre à faire que de coincer solidement le manche dans le trou pour obtenir un *rouabe* tout neuf. Merci Solange !



Infographie : H. Couroussé ©



Personnage pittoresque

André nous raconte cette étonnante scène à laquelle il a assisté. Autrefois, le *père Levant* de Blain était capable

de descendre de l'arrière d'un camion une barrique de 220 litres, pleine. Il saisissait entre ses bras le fût posé debout au *cul du camion*, le faisait descendre pour le caler sur son ventre, pivotait d'un quart de tour avant de le poser au sol.



Dessin : <https://fr.freepik.com/>



La capacité de la futaille

Nom et capacité des différents tonneaux :

- le tonnelet** -> Très petite quantité, utilisé pour la *goutte* ou en décoration.
- le bâricot** -> 1 à 60 l
- la demi-bâriqe** -> 110 l
- la bâriqe** -> 220 / 230 l
- la ton.ne, le fût** -> 300 l, jusqu'à 2,5 barriques



Apropri lé bâriqes

Le jour venu, afin d'être nettoyés, les fûts sont placés sur un support formant glissière, constitué de deux forts madriers reliés par deux ou trois traverses, selon son importance. Les fûts y

sont balancés et remués en cadence. Ce nettoyage est utilement complété par un « méchage ». On brûle une mèche de soufre, suspendue à l'intérieur du fût par la bonde que l'on rebouche. Les gaz détruisent tous les germes et les mauvaises odeurs. Cette opération était conseillée la veille de la fabrication du cidre.



Foto : Mèches de soufre - <https://www.tompress.com>

On pouvait aussi agiter une chaîne dans tous les sens, à l'intérieur du tonneau, pour obtenir un excellent nettoyage, que le fût soit neuf ou qu'il ait mauvais goût ou non. Ensuite, il fallait rincer une ou deux fois à l'eau chaude, une troisième fois à l'eau froide, en quantité abondante, puis égoutter.

Écoutons l'épisode 6 - Apropri lé bâriqes de la rubrique « Du galo den lé vao » sur le site Internet de Chubri. C'est à 2mn55s du début.

https://www.chubri-galo.bzh/chubri-galo_chroniques-linguistiques_du-galo-den-le-vao-tout-neu_du-galo-den-le-vao-tout-neu-limerot-6_gl.htm

- *Eune bâriq qan elle ét infecté, pourr lâ rendd potabl, falë fèrr brulë enn mech dë-den... de goutt.*
- *Par là, ça tè d'la tripotin.*
- *Ah ben nous, ça tè dé çendr de bouèz q'on mètë a boulh dans la lessiveuse ...*

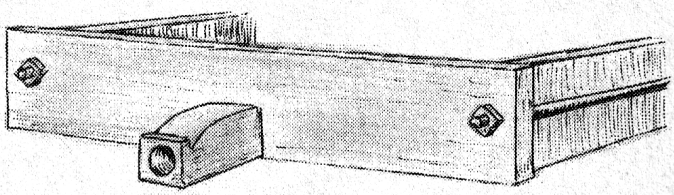


Les disous

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

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

Anche [ãʃ] : *n. f.* Goulotte de la maie du pressoir par où s'écoule le jus de pomme ou le raisin.



Dessin : anche de persouer - Patrice Maillard, *Le parler du pays de Bouvron* ©

Ancienne heure [ãsjɛ ɛʁ] : *expr.* Heure solaire.

Baire a l'anche [baj a l'ãʃ] : *expr.* Boire le jus de pomme ou de raisin directement à la sortie du pressoir.

Baire un coup [baj œ̃ ku] : *expr.* Boire un verre. Issue du vieux français, où le coup désigne la quantité de liquide que l'on est capable de boire en une seule fois, boire un coup est donc le fait de boire un verre, qu'on partage généralement entre amis.

Bâriqe [bɑʁik] : *n. f.* Barrique.

Bonder [bõdø] : *v. tr.* Mettre un bouchon à la bonde.

C'êt pàs la maitië d'un niant [s'è pɑ la majtjø d'ẽ njã] : *expr.* C'est loin d'être un fainéant.

Cous [ku], **Cours** [kuʁ] : *n. m.* Premier quartier de lune.

Créssant [kʁesã] : *n. m.* Croissant, faucille à long manche, croissant de lune.

Decous [dəku], **Decours** [dəkuʁ] : *n. m.* Dernier quartier de lune. Proverbe : *D'la beourouée dans l'décous, c'êt d'la pllée sous touéz jous.* Du brouillard dans le dernier quartier, annonce de la pluie dans les trois jours suivants.

Douelle [duwɛl] : *n. f.* Pièce de bois servant à la fabrication des tonneaux.

En decous [ã dəku] : *expr.* Lune descendante.

Ent'cous [ãt'ku] : *expr.* Lune montante.

Fére les gros yeux [fɛʁ lɛ ɡʁu zjø] : *expr.* Réprimander, regarder quelqu'un avec reproche. Origine : Expression française dont les origines remontent au XVIII^e siècle. Elle viendrait du vocabulaire enfantin, car tout ce qui est gros pour les enfants, fait automatiquement peur du moment que ça vient des adultes, c'est-à-dire des parents qui montrent leur désapprobation. Exemple d'utilisation : « Ta bonne maman a dû aller chez Racaud pour obtenir qu'il envoie des ouvriers. Mais rien n'est fait chez vous, il faudrait l'œil du maître et le maî-

tre devra même faire les gros yeux. » (G. Flaubert).

Flip [flip] : *n. m.* Boisson composée de cidre doux, d'eau-de-vie et de sucre.

Futaille [fytoj] : *n. f.* Futaille, tonneaux.

Fûté [fytø] : *adj.* Se dit d'un fût qui a une odeur désagréable et peut communiquer un goût semblable à la boisson.

Gueuch'té [gøʃ'te] : *n. f.* Très petite quantité, une goutte. *Faot ti mettr de l'uile ? Vé, un p'tit, juste eune p'tite gueuch'té.* Faut-il mettre de l'huile ? Oui, un peu, juste une petite goutte.

Leune [løn] : *n. f.* Lune.

Mitaod [mitaw] : *n. m.* Soupe froide, composée de morceaux de pain ou de galette de blé noir trempés dans du cidre doux ou du vin sucré.

Mettr en perce [mæt ã pæʁs] : *expr.* Mettre en place la clé de barrique sur le tonneau.

Nouvelle heure [nuvɛl ɛʁ] : *expr.* En avance d'une heure sur l'heure solaire.

Ousieu [uzjø] : *n. m.* Osier.

Oyou [uju] : *adv. interr., adv. ou pron. rel. lieu* Où.

Persouer [pæʁsue] : *n. m.* Pressoir.

Piqë [pikø] : *adj.* Se dit d'un vin ou d'un cidre souffrant d'un défaut qualificatif lorsqu'il est atteint par les bactéries qui ont transformé l'alcool en acide acétique avec comme conséquence une odeur de vinaigre caractéristique. *Le cite du pére Peuzé ét maitië piqë.* Le cidre de Monsieur Peuzé commence à sentir le vinaigre.

Rouabe [ʁwab] : *n. m.* Outil en bois (pour rassembler des céréales) ou en fer (pour rassembler la vase).

Tin [tɛ̃] : *n. m.* Poutre de bois soutenant l'alignée de barriques de vin ou de cidre.



Ditons du mouéz

A *la mi-septembr,
le jou et la net.
sont d'ensembl.*

C'est proche de l'équinoxe d'automne où les jours et les nuits sont d'égale durée..

*D'la beourouée dans l'décous, c'ét
d'la pllée sous touéz jous.*

*Du brouillard dans le dernier quartier, annonce
de la pluie dans les trois jours suivants.*



J'e d'mandë a la leune

Il faut en moyenne 29 jours 12 heures et 44 minutes à la lune pour aller de la nouvelle lune à la nouvelle lune suivante. Voici quelques termes de gallo pour décrire ses différentes phases :

Cous / cours -> premier quartier de lune

Decous / decours -> dernier quartier de lune

Ent'cous -> lune montante

En decous -> lune descendante

En crissant -> croissant de lune

pllene leune -> pleine lune

La lune croissante est la lune qui passe de la Nouvelle Lune à la Pleine Lune, en passant par le Premier Quartier. La lune décroissante est celle qui passe de la Pleine Lune à la Nouvelle lune, en passant par le Dernier Quartier.

Astuce : lorsqu'on observe la Lune dans l'hémisphère Nord, un simple coup d'œil permet de savoir si elle est croissante ou décroissante. Quand on peut dessiner un « p » avec une barre imaginaire et le croissant lumineux, la Lune est croissante (p comme premier quartier). Si c'est un « d » la Lune est décroissante (d comme dernier quartier).



Foto H. Couroussé ©



La bouéte a mots

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

Ourser [uɔsø] : v. *intr.* Travailler avec courage et détermination. *Il a oursétoute la jornë, c'ët pas la moitié d'un niant.* Il a travaillé courageusement, il n'est pas fainéant.

Sabaron [sababõ] : n. m. Morceau de cuir ayant la forme d'une chaussette, s'arrêtant au talon, montant au-dessus des chevilles, porté dans un sabot pour se protéger des épines. L'ancêtre des bottes.

Soguer [sogø] : v. *intr.* S'assoupir, somnoler. *Il ét lassë, i q 'mence a soguë.* Il est fatigué, il commence à s'assoupir.



Un espectral de teyâtr pour la catorzieme Raissiee a Safræ

Des nouvioatës pour la catorzieme Raissiee. St'anée la c'ët un espectral de teyâtr o Lettres Rustiques.

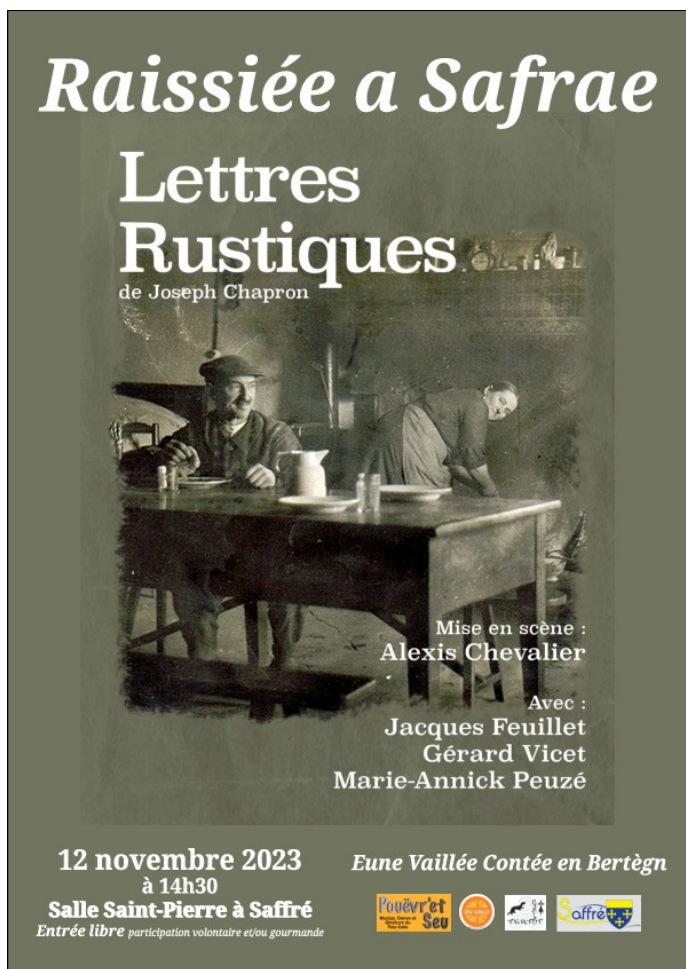
Entre 1927 et 1931, furent publiées dans le Courrier de Châteaubriant des lettres que Jean, ouvrier agricole à La Couyère (35), envoya à son cousin Pierre.

Salle Saint-Pierre

avenue du Château a Safræ

le dimaine 12 de novembr 2023

à 2 oures e demie la véprée



PREMIERS ÉMOIS un poème de Jean-Luc Laquittant

J'avais autrefois dans ma jeunesse
Une petite amie que j'aimais beaucoup
C'était la fille au père Trochu
J'avais dix ans et elle guère plus

Quand je la voyais au catéchisme
Mon cœur sonnait dans toute l'église
Mais elle, par ailleurs, n'entendait rien
J'étais tout rouge, mais pas bien malin

Elle a grandi et moi aussi
Elle était de plus en plus belle
Avec les amis elle faisait la fête
Et moi je regardais, comme un imbécile

Et puis un jour elle est partie
Où ? Je ne sais pas , elle ne me l'a pas dit
Et c'est ainsi qu'a tourné court
Mon tout premier, premier amour.

Avec la bienveillance de notre ami Jean-Luc Laquittant. Traduction plus loin dans La Rotte.



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 :

Jean-Luc Laquittant pour son recueil de poésie « RIMI AW GALO » duquel est extrait le poème « *PERMIEU PICOTI* ».



Entrée libre, participation volontaire et/ou gourmande. Contact : 02 40 77 20 24 ou contact@pouevretseu.net

Prochaines représentations des " Lettres rustiques " :

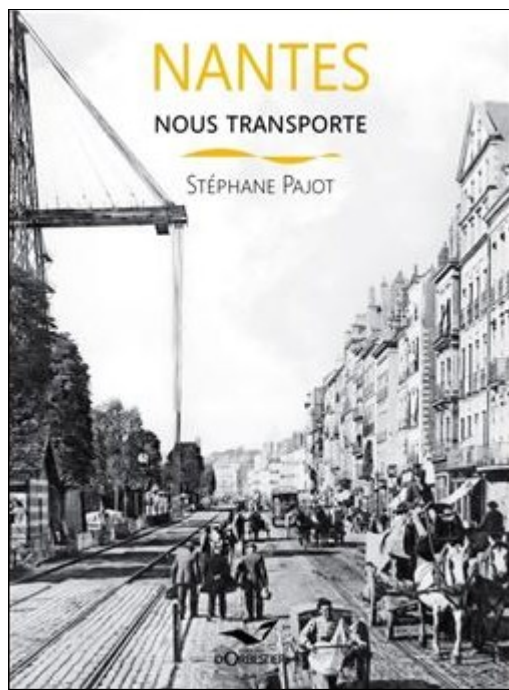
- ✓ 6 octobre, au théâtre du Grillon à Bréal-sous-Montfort (35). Entrée 6€.
- ✓ 27 octobre à la Cuma d'Abbaretz à 20h30. Participation gourmande.
- ✓ 17 novembre à Landéhen (22) près de Lamballe, 20h30.
- ✓ les 2 et 3 décembre à Saint-Vincent-des-Landes.

Jessica Haumont et Chubri, pour la rubrique « *Du galo den lé vao* » et les documents sonores sur le thème des tonneaux. <https://chubri-galo.bzh>

Arthur et Patrice Maillard, pour le livre *Le parler du pays de Bouvron* et ses illustrations.

Stéphane Pajot, journaliste, écrivain, historien de la petite histoire nantaise, pour la carte postale de "La Petite Perrine", la Marchande de Coccinelles et son blog : <https://www.facebook.com/StephanePajot44>

Nouveau livre à paraître le 13 octobre en librairie
<https://www.calameo.com/read/004684683cef2a2618e40>



Nantes nous transporte

À cheval, à vélo, en tramway, en train, en voiture, en ballon dirigeable ou en avion, cet ouvrage vous conduira ...



A la perchaine

Nous vous donnons rendez-vous

***Le vendredi
10 de novembr
a touéz oures la raissiée.***

Lucie Pineau & Henri Couroussé



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

Souëte des tournous : Monique O., Bernard, Roland, Maria, Marie-Anne, Jossette, Gisèle, Marie-Madeleine, Marie-Thérèse, Paul, Anne-Marie B., Monique G., Anne-Marie H., Cécile, Georgette, Luc, Juliette.

Relizouere / Relizou : Roger Volat et Muriel Couroussé

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

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