

La Rotte

Limerot 78
le 17 de mai 2024

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

~ Méte-articl ~
Vla la cliqe !

Lorsqu'elle rentrait victorieuse d'un concours, la *clique* d'Héric avait pour habitude de donner une sérénade sur la place de l'église. De mémorables moments, très appréciés des Héricois. De la clique à HER2ziC, c'est une admirable épopée d'un siècle d'existence, que nous retraçons aujourd'hui.

Étr ou ben point étr, un peu de grammaire avec la conjugaison du verbe être au présent.

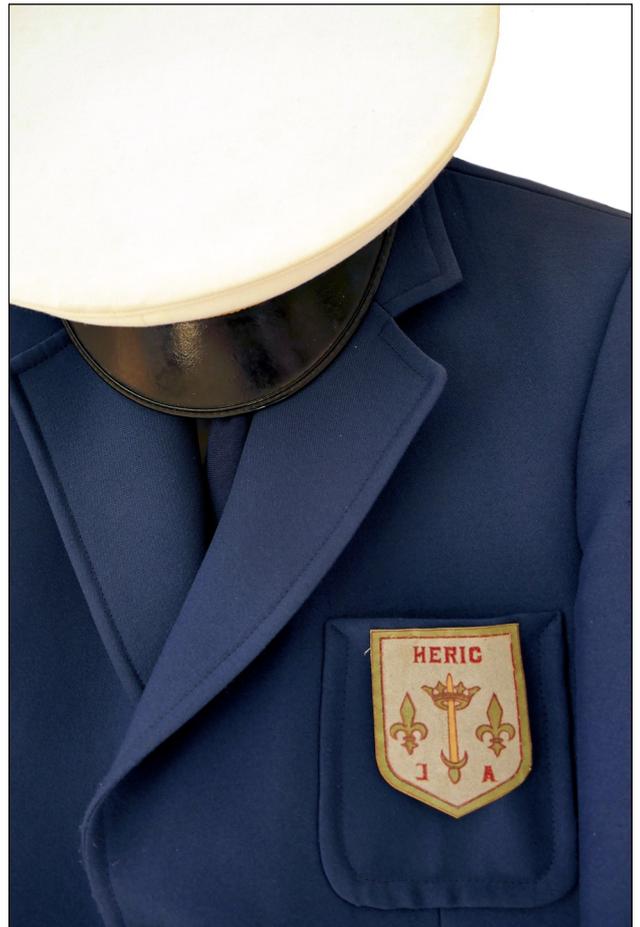
Qhi q'c'ét ton ptit nom ? Recherchons des prénoms en gallo. Tel *Ninie*, ils nous réservent parfois quelques hypocoristiques***.

Mille mâzettes ! ou comment une expression ancienne refait surface de manière inattendue.

Une fois n'est pas coutume, un peu de réclame pour le beau musée « *Au siècle passé* » de Teillé et pour l'excellent livre « *Eun'histouère d'icit'par un gâ d'par là* », édité par nos amis de l'association *Patrimoine d'hier pour demain* de Varades.

Pis, La fezerie d'avri se crouille su la bouète a mots, jusq'a la perchene faï !

*** *Adjectif et nom masculin - Qui exprime une intention affectueuse.*



Tenue de musicien de la clique d'Héric, années 70/80 - Collection particulière
Exposition *Vêtements au XX^e siècle*, par les amis de l'histoire d'Héric
Photo Henri Couroussé ©

Qheu jou qe je tons aneu ?

Aneu, je tons le venderdi diz-sete du mouéz de mai deûz mil vinte-catr.



Étr ou ben point étr

Reterouons la conjughézon du verbe étr ao perzent.

ÉTR

je ses / je sés (à Casson)

t'és

il ét

je tons / j'tons

vous téz / v'etes / vous etes

i sont



Qhi q'c'ét ton ptit nom ?

Qhi q'c'ét ton ptit nom ?
Mon ptit nom, c'ét Nânon ! E tai ?

Reterouons des ptits noms en galo.

Batisse	Baptiste
Félist	Félix
Fransoué	François
Fransouézz	Françoise
Ghust	Auguste, Gustave
Gisouète	Gisèle
Janw	Jean
Janw-Lu	Jean-Luc
Jelièn	Julien
Julot	Jules, Julien
Leonore	Éléonore
Lexandr	Alexandre
Madlenn, Madlon	Madeleine

Mari-Madlenn, Mado	Marie-Madeleine
Matao, Matlao	Mathurin
Meni, Meninn	Marie
Michao	Michel
Nânn, Nânon, Nânètt	Anne-Marie
Nénètt, Toinette	Antoinette
Ninie	Eugénie
Pelot	Pierre
Touann	Antoine
Ujenn	Eugène
Varisse	Évariste
Vonètt	Yvonne



Vla la cliqe !

Lorsqu'elle rentrait victorieuse d'un concours, la cliqe d'Héric avait pour habitude de donner une sérénade sur la place de l'église. De mémorables moments, très appréciés des Héricois. De la cliqe à HER2ziC, c'est une admirable épopée de plus d'un siècle d'existence que nous évoquons aujourd'hui.

Quelques définitions tout d'abord :

- ✓ Cliqe : Musique militaire, dans un régiment, ensemble des musiciens, tambours et clairons. Ce terme désignait la fanfare jusque dans les années 1960.
- ✓ Batterie-fanfare : orchestre composé d'instruments d'ordonnance à sons naturels auxquels s'adjoignent les tubas et percussions.
- ✓ Instrument à son naturel : pour les cuivres, instrument sans piston.

Le Journal Officiel du 23 février 1921 atteste de la fondation de La Jeanne-d'Arc d'Héric le 7 février 1921. C'est l'abbé Alphonse Béziau, curé d'Héric de 1904 à 1922, qui en fut à l'initiative. La clique fut donc créée cette année-là et, comme elle n'avait pas les moyens financiers suffisants, c'est la municipalité qui subventionna l'achat des instruments de musique. L'abbé Joseph Aoustin, vicaire nouvellement arrivé à Héric, en fut le premier dirigeant et aumônier avec, semble-t-il Michel Radigois comme chef.

Dans les années 30, la vie culturelle et associative héricoise prit un nouvel essor sous l'impulsion de l'abbé Étrillard, nommé vicaire à Héric en 1929. La clique démarra véritablement en 1930 avec la participation des jeunes de l'époque : André Mérel de la Prise des Chesneau, Alfred Lebastard, etc. et leur formation. On fit appel à Monsieur Pierre Herniou, tambour-major de la musique du 65e régiment d'infanterie de Nantes pour aider à apprendre les morceaux de musique.

En 1936, la clique participa pour la première fois à un concours départemental à Ligné. L'abbé Émile Ligot succéda à l'abbé Aoustin et en 1938, La Jeanne-d'Arc obtint un prix d'excellence au concours de Saint-Sébastien-sur-Loire. Jean et Émile Lebastard de la Haie assureront, à tour de rôle, le poste de chef de musique pendant les années d'avant-guerre.

Durant la Seconde Guerre mondiale, silence fut fait dans les rangs. La reprise eut lieu en août 1944, pour la libération

d'Héric par les Américains, sous la direction d'André Maillard.



La clique de la Jeanne d'Arc, autour de l'abbé Moyon en 1945.
Photo : AMC Jeanne d'Arc ©

La formation, présidée par André Thébaud de Ker Madeleine, se frottera à 125 autres sociétés lors d'un concours de musique en 1949.

L'année 1958 verra l'arrivée d'un nouveau chef de musique, Hubert Lebastard. Actuellement âgé de 92 ans, il aura fait soixante-sept ans de musique dont quarante-cinq à la baguette de direction.



Hubert Lebastard, - Photo : Ouest-France ©

Du côté des filles, en 1970, sous la houlette de Thérèse Aubry et Monique Gourbil, les majorettes intègrent la Jeanne d'Arc. La tenue rouge qui a tendance à déteindre sur la jupe blanche lorsqu'il pleut, est vite remplacée par une tenue bleue.



Majorettes d'Héric, saison 1981/1982 - Photo : AMC Jeanne d'Arc ©

La clique d'autrefois a pris le nom de HER2ziC en 2019, Marie Lebatard en assure désormais la direction.



La batterie-fanfare HER2ziC au complet, lors du festival national, à Bayonne en 2021 - Photo : AMC Jeanne d'Arc ©



Amuzerie

Mets ton œil, pour vouér si c'êt bon !
 Regarde si c'est bon ! = Goûte donc !



Mille mâzettes !

Dans les années 60, au numéro 2 de la rue de l'église à Héric, se trouvait l'épicerie Guitton que bien peu appelaient ainsi. Nous disions plutôt « Je vais chez *Mille mâzettes* » ou aussi parfois « Je vais chez Chambord ».



L'épicerie Guitton. - Photo : Les Amis de l'histoire d'Héric ©

L'épicerie était tenue par Léonie Guitton, dont le mari Ferdinand employait souvent l'expression « *Mille mâzettes !* » en guise de juron. Alors, comme c'était à l'époque pratique courante, on le surnommait ainsi et, par extension aussi l'épicerie familiale.

Pour Chambord, l'autre *signorie* (voir Rotte n° 35), elle viendrait du fait que Ferdinand Guitton parlait souvent de son passage à Chambord, à l'occasion de son service militaire.



Reclâme !!! Au siècle passé

Quand il pleut le premier jour de mai, les vaches perdent la moitié de leur lait, dit l'adage affiché près de l'écrémeuse et des barattes.

De la pluie, il n'en manquait pas en ce 5 mai, journée exceptionnelle d'animations au sein du musée « Au siècle passé ». Visite, jeux anciens et activités étaient proposés. Le public pouvait notamment assister à la cuisson dans le four à bois, du célèbre Alize, le « pain-gâteau-paysan » de Teillé.



Les bénévoles de l'ARMAT préparent l'Alize - Photo : Henri Couroussé ©

Ouvert en 2000, le musée « Au siècle passé » présente la vie rurale au milieu du siècle dernier. L'ARMAT (Association de Rénovation et Mémoire Active de Teillé), a aménagé avec goût et dans un souci pédagogique de transmission des connaissances, plusieurs salles d'exposition en intérieur et en extérieur. Une saboterie et une forge y sont notamment présentées, ainsi que du matériel agricole et de l'outillage de métiers d'antan. Une pièce à vivre et son confort relatif, au regard des standards de notre époque, est aussi reconstituée.

Dates des prochaines journées d'animations :

- samedi 24 août 2024, organisée par l'Office du tourisme de Teillé.

- dimanche 22 septembre 2024, à l'occasion des journées du patrimoine.

ARMAT (Association de Rénovation et Mémoire Active de Teillé), 57, chemin de la Halte, 44440 Teillé. Renseignements: Tél. 06 12 36 73 04 / 06 25 71 20 10 / 44armat@gmail.com



Les disous

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

Ali [ali] : *adj.* Se dit d'un pain ou d'un gâteau qui n'a pas assez levé ou qui n'est pas assez cuit et dont la pâte est compacte.

Aliz [aliz] : *n. m.* Pain-gâteau connu depuis le XVII^e siècle en Bretagne, fabriqué autrefois au sein des familles paysannes et que l'on trouve encore de nos jours à Teillé (44).

Alizë -ée [alizø] : *adj.* Azyme. *Cant la pâte n'a pàs levë, le pain ét alizë.* Quand la pâte n'a pas levé, le pain est azyme.

Engouer (s') [ãgwø] : *v. tr.* et *v. pron.* Obstruer l'œsophage, avaler de travers, s'étouffer (avec un aliment), s'étrangler (avec un aliment), suffoquer. *T'és en train de t'engouer avec ta galette, bai don un coup d'éo !* Tu es en train d'avalier ta galette de travers, bois donc de l'eau !

Eqener [əkənə] : *v. tr.* Éreinter, fatiguer. *J'etaes raide eqenë.* J'étais ivre de fatigue.

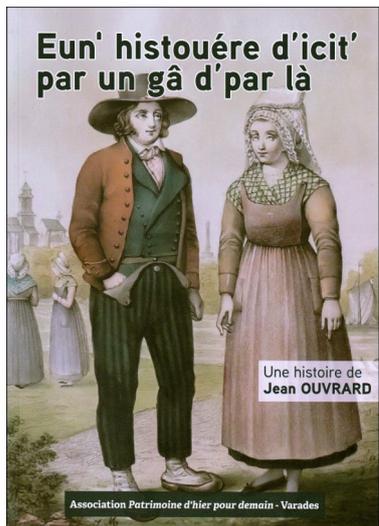
Mâzette [mɔzɛt] : *Interj.* Pour exprimer l'admiration, l'étonnement. *Tout d'meme, c'ët un biao gâ... mâzette !* Tout de même, c'est un bel homme... mazette !

Tourton nantais [tuʁtɔ̃ nɑ̃tɛ] : *n. m.* Gâteau très ancien, situé à mi-chemin entre le pain et la brioche, autrefois fabriqué à partir du reste de pâte issu de la fabrication du pain. Voir Rotte n° 38 du 24 janvier 2019.



Reclâme !!! Eun' histouère d'icit' par un gâ d'par là

L'association *Patrimoine d'hier pour demain*, de Varades, Loireauxence, a publié récemment un livre en gallo varadais, le patois local.



Eun'histouère d'icit'par un gâ d'par là,
un livre de l'association *Patrimoine d'hier pour demain*

Imaginée par Jean Ouvrard, l'intrigue en 160 pages d'*Eun'histouère d'icit'par un gâ d'par là* raconte la vie d'une ferme pendant une année complète dans les

années 1920 : sont abordés le ramassage des betteraves, la vie de la maisonnée, la foire du 28 février à Varades, les souvenirs d'école, la vie de la ferme quoi ! Sans oublier les mariages, les enterrements et les retrouvailles ! ».

Renseignement :
patrimoine-dhier-pour-demain@laposte.net



Meniere de dire

Ma, faot qe j'arete a gâter mon éo !
Moi, je dois m'arrêter pisser !



La bouète a mots

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

Gâter son éo [gatø sɔ̃ ew] : *expr.* Pisser.

Marbe [maʁb] : *n. m.* 1. Marbre. 2. Bille en terre cuite ou en verre servant à des jeux d'enfants. *Les goces chanjeaent lous marbes entr yeûs.* Les gosses s'échangeaient leurs billes. 3. Galle du chêne. Excroissance de bois sur les brindilles de chêne provoquée par un parasite.



Morgane Le Cuff, Harpiste, chanteuse et conteuse tout terrain

Morgane Le Cuff, harpiste, chanteuse et conteuse tout terrain, comme elle se présente elle-même, viendra nous ren-

dre visite le vendredi 21 juin à 15h00 en lieu et place de l'atelier de Gallo.



Morgane Le Cuff - Photo : Juliette Jem / Mairie 18 ©

Issue de la région rennaise, Morgane Le Cuff est harpiste, chanteuse et conteuse. Elle a grandi avec dans les oreilles la langue gallèse du côté de ses grands-parents maternels et le breton côté paternel. Bien sûr, elle adore chanter, danser, raconter des histoires et se donner en spectacle dès qu'elle le peut.

Quelque chose nous dit que Morgane nous donnera des nouvelles de *P'tit Louis et de sa véloce*. Mais chuuuut...

Représentation accessible au public sur réservation auprès du secrétariat d'accueil du Foyer et dans la limite de 50 places disponibles.

Courriel : contact@maisonderetraiteheric.fr

Tél. +33(0)2 40 57 61 40



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 :

Monique Launay, Henri Baudry et les membres de l'association des Amis de

l'Histoire d'Héric, pour la fourniture de documents sur la batterie-fanfare d'Héric.

André Rullier et les membres de l'association ARMAT (Association de Rénovation et Mémoire Active de Teillé) pour leur formidable accueil du 5 mai.

Pierre Miché, ancien correspondant Ouest-France, pour son aide précieuse.

L'association Patrimoine d'hier pour demain pour l'initiative du livre « Eun'histouère d'icit'par un gâ d'par là ».



A la perchaine

Nous vous donnons rendez-vous

**Le vendredi
21 de jun
a touéz oures la raissiée.**

Lucie Pineau & Henri Couroussé

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

Souëte des tournous : Roland, Marie-Anne, Gisèle, Anne-Marie, Claire, Aline, Élise, Jacqueline, Marguerite, Colette, Cécile, Maria, Paul, 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

Dans cette maison de retraite, on parle en gallo

Héric — Le foyer de la Perrière propose un atelier en langue gallo à ses résidents, une activité populaire et plébiscitée. Au point qu'une convention a été signée avec l'Institut du Galo, fin mars.

Elles s'appellent Maria, Juliette, Elise et Marie-Thérèse (1), et, fin mars, elles ont interprété, en gallo, la chanson *Ma vache à mai* reprise en chœur par Kaourintine Hulaud, conseillère régionale de Bretagne, Nathalie Tréhel-Tas, présidente de l'Institut du Galo, et Thierry Civel, président du foyer de la Perrière, Ehpad d'Héric. Ce moment fort était l'épilogue de la cérémonie de la signature d'une convention officialisant l'existence, dans cet Ehpad, d'un atelier en gallo. Ce dernier, créé et animé depuis huit ans « **bénévolement et passionnément** » par Henri Couroussé, avec l'aide de Lucie Pineau, animatrice du foyer, est un rendez-vous presque mensuel et incontournable pour la quinzaine de participants assidus qui parlent, chantent, mais aussi écrivent en langue galloise.

Un lien fort avec tous les résidents

Le gallo est aussi un facteur important pour entrer dans la maison de retraite, comme l'a confirmé Jacky Maillet, le directeur. « **Cette activité a été un déclencheur pour l'un de nos résidents dans son choix de choisir notre Ehpad** », a-t-il déclaré. D'où aussi l'intérêt pour l'établissement d'adhérer à la charte du gallo, sur proposition d'un ancien Héricois, Henri



Kaourintine Hulaud, conseillère régionale de Bretagne, Thierry Civel, président du foyer de la Perrière, et Nathalie Tréhel-Tas, présidente de l'Institut du Galo signent la convention scellant le partenariat pour faire vivre le gallo. (PHOTO : AMES DE L'INVESTIRE D'HÉRIC)

Couroussé. L'existence d'un bulletin de liaison *La Rotte*, qu'il a lancé en 2016, dans lequel chaque atelier est présenté, assure le lien entre les résidents et les différentes institutions intéressées par la langue galloise. « **Ce sont des initiatives essentielles**

s'inscrivant dans notre projet associatif, a ajouté Thierry Civel. **Tout comme la décision du foyer de revoir entièrement sa signalétique intérieure en deux langues, le français et le gallo.** »

Lors de la signature de la conven-

tion entre l'Ehpad et l'Institut du Galo, en présence des membres de plusieurs associations de défense du patrimoine comme les Amis de l'histoire d'Héric et de Treillières au fil du temps, Kaourintine Hulaud a pointé l'importance du lien pour conserver cette mémoire vivante.

Transmission et mémoire vivante

« **Avec cette convention, on veut vous donner la main pour aider à ce que le gallo se redresse, car c'est un trésor, qu'il faut conserver, mais aussi transmettre aux *queniasos* et *garçailles* (jeunes enfants)** », a-t-elle déclaré. En ajoutant que si la langue est complexe à écrire, « **beaucoup de gens la parlent sans le savoir et la comprennent** ».

Pour la transmission, l'Ehpad dispose notamment d'un outil, *Le Journal de la caozerie gallo du Fouyé de La Perrière*. C'est le journal atelier gallo du foyer de La Perrière, qui en est à son 75^e numéro.

(1) Les personnes interviewées n'ont pas souhaité donner son nom de famille.

Contact. Foyer de la Perrière : maisonderetraiteheric.fr et Institut du Galo : institutdugalo.bzh/fr/accueil

Le boulanger redonne vie au pain gâteau alize

Teillé — Depuis 2003, le boulanger Guillaume Robin perpétue la tradition en fabriquant, chaque fin de semaine, ce pain gâteau paysan connu depuis le XVII^e siècle en Bretagne.

Patrimoine

« **Son goût nous semblait, dans les années 1930 et 1940, celle d'un merveilleux gâteau, à la mie très jaune et à la croûte colorée comme celle d'un pain de campagne** », se souvient Paul Roussel, habitant et ancien minotier de Teillé, près d'Anceis-Saint-Géréon. **On se régalait, nous les garçons du bourg, quand nos camarades des campagnes voulaient bien nous en offrir à la pause goûter de 10 h à l'école !** »

« Plus une brioche qu'un pain gâteau aujourd'hui »

Mentionné dans de vieux écrits sous le nom de « pain aliz ». L'ancien meunier précise : « **Nous avons rajouté un "e" pour la graphie.** » Il était composé de restes de pâte transformés en pain peu levé. Les boulangers de l'époque le vendaient déjà, avec des appellations différentes dans tous l'ouest de la France : tourton dans la région nantaise, gatelle ou gotchial dans le Morbihan.

Ce produit rustique était aussi fabriqué au sein des familles paysannes, « **où chacun rajoutait des ingrédients divers aux proportions à la louche** », ajoute Paul Roussel. Lors de la panification, la pâte, pétrie auparavant à la main, fermentait entre les draps des lits de la maison...



Chaque fin de semaine, Guillaume Robin perpétue la tradition en façonnant entre vingt et trente pâtons d'alizes. (PHOTO : OUEST-FRANCE)

La base de l'aliz(e) est constituée, à ce jour, « **avec de la farine, de l'eau, du levain, du sucre, du beurre et des œufs pour une cuisson d'une vingtaine de minutes** », détaille Guillaume Robin. Le boulanger travaille à la

supérette Proxi de Teillé, un des rares endroits en pays d'Anceis où ce produit de terroir d'antan est encore façonné et cuit.

« **À la fin de ma carrière professionnelle, afin de redynamiser la profes-**

sion de meunier et celle de la boulange avec l'idée de créer un produit original, nous y avons fait redécouvrir l'alize lors d'opérations commerciales conjointes », explique Paul Roussel.

« Il ne ressemble plus tout à fait à celui de nos aïeux »

« **Malheureusement, ce pain gâteau actuel ne ressemble plus tout à fait à celui de nos aïeux car il est réalisé actuellement au batteur avec un pétrissage intensif alors qu'autrefois cela était pétri à bras ! Le résultat s'identifiant plus à une brioche avec sa croûte peu épaisse.** »

La boulangerie Grevêche a été la première à redonner une nouvelle vie à l'alize. « **Avec une version aux pépites de chocolat pour renforcer le goût du produit** », précise encore Paul Roussel.

« **Aujourd'hui, pour donner des informations sur cette spécialité locale aux clients, nous glissons dans l'emballage un petit historique, sous la forme d'une carte** », note Christelle Notebaert, la gérante de la supérette.

Pour goûter aussi à un pan d'histoire et à la tradition, lors des journées du patrimoine, le boulanger en produit plus d'une centaine. Et pour les plus gourmands, chaque vendredi.