



La Rotte

En plus de ça !
La chanson " Pere Mathurin "
et la recette du Tourton.

Limérot 38
le 24 de janviè 2019

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

~ Mète-articl ~

Eune bon.ne anneuil couverte de rôzes !

Bon.ne anneuil, bon.ne santé et l'paradis à la fin de vos jous" est la formule de vœux la plus répandue dans notre région. Il en existe bien d'autres, à découvrir dans La Rotte.

A propos de paradis, les gallésants nous expliquent ce qu'était autrefois un enterrement de 1^{ère} classe.

La période de Noël et celle du début de l'année sont aussi propices à divers dictons et traditions telle la dégustation de la galette des rois.

Marguerite nous rappelle qu'autrefois, la fabrication du pain dans les familles était aussi l'occasion de pétrir un Tourton. Retrouvez la recette de cette spécialité très locale.

Les rigueurs de l'hiver étaient combattues à l'aide de la fameuse chaufferette. Nous avons convoqué rien moins que le fameux peintre flamand Johannes Vermeer pour illustrer notre article sur ce sujet brûlant.

Un peu de gymnastique de la mémoire avec la recherche des mots en "V", et de grammaire avec l'étude des adverbes de temps.

Assistés de Kilian en stage d'animation, de Henri et de Madeleine en visite, nous avons chanté *Pere Mathurin* avant de refermer notre *bouète a mots* sur la première séance de l'année.

Nous vous souhaitons une bonne lecture.



Germaine Bouret (1907-1953) - Entrons allégrement dans la nouvelle l'année

Le Tourton

Le Tourton, peu connu ailleurs que dans notre région, est situé à mi-chemin entre le pain et la brioche. Il ne contient pas d'œuf. L'humidité de la pâte est apportée par le lait.



Marguerite nous explique comment se fabriquait le Tourton autrefois. A l'époque, les familles faisaient leur propre pain. Lorsqu'à la fin, il restait de la pâte en quantité insuffisante pour en faire un pâton, on faisait un Tourton en mélangeant le reste de pâte à pain avec du lait et de la matière grasse. On profitait de la chaleur résiduelle du four pour cuire le Tourton.

Cette recette ancestrale daterait, dit-on, du Moyen-Âge. La recette du Tourton vous est proposée en page 9 de ce numéro de La Rotte.



La Chaofrette

La *chaofrette* est un récipient en métal ou en céramique contenant des braises et qui, posée sur les genoux ou par

terre, sert à se réchauffer les mains ou les pieds.

Le modèle le plus courant est celui pour les pieds. Il se présente le plus souvent sous la forme d'une petite caisse en bois, ajourée, dotée d'une anse et contenant un récipient de terre cuite appelé *terrasson*, dans lequel on place des braises incandescentes.

Jeu : Retrouvez la *chaofrette* et son *terrasson* dans le tableau de Vermeer. Réponse en fin de journal.



La Laitière (1658) - Johannes Vermeer - Rijksmuseum d'Amsterdam

On fournissait un chauffe-pieds aux couturières à domicile et les braises étaient entretenues tout le temps de leur ouvrage.

Il existe aussi des modèles transportables en métal, munis d'une anse fixe ou mobile sur le dessus. Ces *chaofrettes* étaient autrefois utilisées par les

écolières.



Chaufferette transportable

Photo. : <https://www.objetsdhier.com/chaufferette-1295>

ticulièrement, ainsi que les personnes âgées.

Lutter contre le froid et le refroidissement du corps, générant souvent des maladies mortelles, a été l'une des préoccupations principales de l'Homme, depuis la Préhistoire. N'oublions pas qu'un enfant sur deux meurt en bas âge jusqu'au début du XX^e siècle. Les fièvres, diarrhées et angines tuaient massivement et la médecine, balbutiante, ne savait pas guérir ces maux, aujourd'hui très communs.

Source complémentaire :

<https://www.objetsdhier.com/chaufferette-1295>



Les disous

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

Chaofrette [ʃofæʁɛt] : *n. f.* Chaufferette, boîte métallique à couvercle ajouré dans laquelle on mettait de la braise pour se chauffer les pieds. Elle était munie d'une anse permettant son transport.

Doribao [doʁibaw] : *n. m.* Imbécile

Élaiter [elætø] : *v. t.* Egoutter le beurre pour en retirer le babeurre appelé lait de beurre ou lait ribot.

Gaole d'aiguillon [gaol d'ɛgujõ] : *n. f.* Gaule, grande perche pour conduire les bœufs.

Les gallésantes nous racontent que l'hiver, les filles du bourg d'Héric apportaient leurs *chaofrettes* à l'école. En chemin, elles passaient chez le boucher qui leur fournissait de la braise. Il en disposait en permanence pour entretenir ses fumoirs à jambons et andouilles.

Les jours de pluie, la sœur Edgarde - cuisinière de l'école des filles (école Sainte-Marie) - disait aux élèves venant à pied de loin "*Les filles de la route de Nort, vous êtes trempë-guenë, v'né vous réchaofë dans la cuisine*".

La *chaofrette* est plutôt un objet féminin : les femmes avaient l'habitude de poser leurs pieds dessus, lorsqu'elles effectuaient leurs travaux comme la couture, la broderie, la filature ou la préparation des repas et de la prendre avec elles lors des soirées de veillées. Les marchandes ambulantes l'affectionnaient par-

Gaoler [gaolø] : *v. tr.* Battre les branches d'un arbre avec une gaule pour en faire tomber les fruits. *J'allons gaolë lé pon.mes.* Nous allons cueillir les pommes avec une gaule.

Jedrele [ʒədʁɛl] : *n. f.* Récipient en bois de forme évasée pour *élaïter* le beurre.

Nao [naw] : *n. m.* Noël.

Pâcao [pakaw] : *n. m.* Pâques.

Soqe [sɔk] : *n. f.* Galoche, sabot garni de cuir.

Vaiziner [vajzinø] : *v. intr.* Rendre visite aux voisins.

Verdeuille [vəʁdøj] : *n. f.* Ivresse. *I n'a ti d'eune verdeuille !* Il est ivre !

Verdinghette (en ...) [vəʁdɛ̃gɛtə] : *n. f.* Débauche, goguette. *Il ét en verdinghette.* Il est en goguette.

Verrilla [vəʁja] : *n. m.* Verglas

Veuze [vəz] : *n. f.* Genre de biniou à un bourdon.

Volië [voljø] : *n. m.* Vigne grimpante de raisin de table.



V de Vœux

Retrouvons un maximum de mots commençant par la lettre V.

Vantié	Voyagë	Verdeuille
Veüllë	Viao	Veüllir
Vendangë	Vircouet	Volië
Viette	Verrilla	Vaizin
Vaizinë	Verdinghette	Vivochè
Veuze	Versë	
Ventreuille	Vrillon	

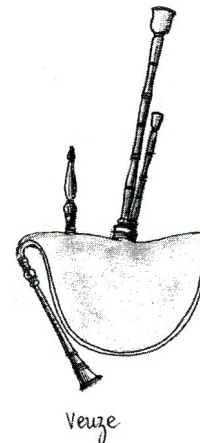


Illustration : Le PARLER du PAYS de BOUVRON - Arthur Maillard



Les adverbes de temps

Aneu, asteur, avinw ... Ce sont les adverbes de temps.

aujourd'hui	-> aneu
maintenant	-> asteur
avant	-> avinw
après	-> apreuille
	-> apraille
autrefois	-> d'awtefail
bientôt	-> bintou
demain	-> d'main
ce matin	-> d'matineuille
	-> a matin
depuis	-> d'peuil
	-> du d'pé
	-> depé
	-> depaille

cet après-midi -> d'railsieuille
 hier -> hieûr
 jamais -> jameuille
 actuellement -> mézeu
 toujours -> teurjou
 encore -> cor
 ce soir -> ad'saille
 souvent -> ben des failles
 -> souvent de faille
 -> souvent de temps



Un temps de sagesse

Le temps à v'nir n'est pouint passé !



La bénédiction de la bûche de Noël

Le soir de Noël, la bûche mise dans le *fouyeu* était bénite par la famille avec une branche de buis et de l'eau bénite....

Pour n'en savoir un p'tit pu su la bûche de Nao, vaï "Origine et histoire de la bûche de Noël"

<https://www.france-pittoresque.com/spip.php?article1781>



Dicton

Qheu Toussaint, qheu Nao.
 Qheu nao, qheu Pâqao !



Un enterrement de 1^{ère} classe

Les gallésants nous racontent qu'autrefois, les familles choisissaient la classe d'enterrement en fonction de leurs moyens financiers et de leur notoriété, de la première classe, la plus luxueuse, à la dernière, celle des pauvres et des indigents. Lesdites classes, au nombre de 3 à 6 selon les régions, définissaient le décorum, de la présence de tentures jusqu'au tintement des cloches de l'église, en passant par le nombre et le poids des cierges déployés.

Ainsi pour un enterrement de première classe, le curé d'Héric se déplaçait-il jusqu'au domicile du défunt, pour l'accompagner jusqu'à l'église. Pour un enterrement de seconde classe, le curé faisait la moitié du chemin et enfin pour la troisième classe, il se déplaçait seulement jusqu'à l'entrée du bourg.

Si les premières classes ont droit à la mise en tenture de la porte de l'église, de l'autel, de la nef, du chœur, du catafalque et du piédestal, les quatrièmes classes se contenteront d'une tenture à la porte de l'église et sur le catafalque, les cinquième et sixièmes classes s'en dispenseront totalement.

La différence se joue sur le décorum du corbillard, couleur des chevaux, présence de tentures et de cierges, et sur le tenue, le nombre et la motivation des porteurs.

A l'église, un enterrement de première classe aura droit à une double volée de quatre cloches. En seconde classe, on n'a plus droit qu'à une simple volée de quatre cloches, en troisième, une simple volée de trois cloches inférieures, et ainsi de suite jusqu'à la sixième classe, qui sonne droit à une simple volée de la quatrième cloche inférieure, le glas.



Photo. : https://actu.fr/pays-de-la-loire/courgenard_72105/dans-sarthe-reinvente-corbillard-cheval_20894850.html

Source complémentaire : <https://pompes-funebres-oleron.com/les-classes-denterrement/>



La bouéte a mots

L'exercice consiste à tirer un mot, au hasard, pour en trouver la définition et, si possible, une phrase d'illustration :

Gaole [gaol] : *n. f.* Gaule, grande perche servant, en particulier, à faire tomber les fruits.

Lâsser [lasø] : *v. tr.* Fatigué, lassé. *Ah ! Je ses ti lassé.* Ah! Comme je suis fatiguée.

Tribouilleu [tʁibujø] : *v. tr.* Troubler un liquide en le remuant et en faisant remonter les dépôts du fond. *Ça tribouille la d'dans !* Je suis dérangé (j'ai une gastro).



Livrerie & Cai

Ce numéro de La Rotte a été réalisé à l'aide des ressources et ouvrages suivants dont nous remercions chaleureusement et les auteurs :

Le Toupichon - Anet j'apprend l'Galo - Nânon Pelhate - Radio Plum'fm <http://www.radiobreizh.bzh/gallo/emission.php?emid=182>

Chat d'écureuil et pomme d'orange - Vincent Delanoë

Le gallo du coin - Treillières au fil du temps

Le PARLER du PAYS de BOUVRON - Arthur Maillard - Éditions LABEL LN



A la perchaine

Nous vous donnons rendez-vous

**Le venderdi
28 de féverië
à la demie de touéz oures
la raissiée.**

Lucie Pineau & Henri Couroussé

Recette du Tourton nantais

<http://cahiergourmand.canalblog.com/archives/2013/10/23/28259333.html>

Ingrédients pour une belle pièce

- ✓ 500 g de farine
- ✓ 130 g de sucre
- ✓ 25 g de levure de boulanger fraîche
- ✓ 50 g de beurre
- ✓ 250 g de lait frais entier
- ✓ 200 g de levain bien levé
- ✓ 8 g de sel
- ✓ 1 œuf pour la dorure



Tourton

Photo : <http://www.plaisirs-de-la-maison.com/2018/07/tourton-nantais-pain-sucre-de-nantes.html>

Préparation

- Faire tiédir le lait et y dissoudre la levure.
- Dans la cuve du pétrin, mettre la farine, le lait contenant la levure, le sucre et la pâte fermentée. Commencer à pétrir à vitesse 1.
- Quand le mélange est homogène, ajouter le sel et continuer à pétrir pendant 15 à 20 min. Le pâton est ferme mais élastique. Au besoin, n'hésitez pas à rajouter 1 à 2 cuillères à soupe de lait.
- Lorsque la pâte est bien décollée des parois, vous pouvez ajouter tout le beurre froid coupé en petits dés. Pétrir jusqu'à incorporation complète du beurre. La pâte est bien pétrie si elle ne se déchire pas quand vous la prenez entre les mains.
- Rassembler la pâte en boule et laisser reposer 1 h à température ambiante.
- Passé ce délai, dégazer le pâton avec le poing, reformer la boule et placer au frais pour 8 h. C'est le pointage !
- Sortir la pâte à Tourton, la verser sur le plan de travail et façonner en ovale. La pâte est suffisamment ferme et vous n'aurez même pas besoin de fariner le plan de travail.
- Placer la pâte sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et la badigeonner de dorure (mélange de jaune d'œuf et d'eau ou de de de lait).
- Laisser repousser 1h à 1h30 selon la température de la pièce. Il doit doubler de volume.
- Redonner un coup de dorure et faire 3 ou 4 incisions transversales.
- Enfournez une trentaine de minutes à 180° (th6).
- Laisser refroidir sur une grille après cuisson.

Pere Mathurin

Pere Mathurin n'a pu de chapéo (ou chapiao) (bis)

Refrain

**Il en n'ara, il en n'ara pouint
Roulons-le l'pere Mathurin,
roulons le den sa berouette
Roulons-le l'pere Mathurin,
roulons-le diq'a demain.**

Pere Mathurin n'a pu de palto

Refrain

Pere Mathurin n'a pu de cheminze

Refrain

Pere Mathurin n'a pu d'mouchouèr

Refrain

Pere Mathurin n'a pu d'culotte

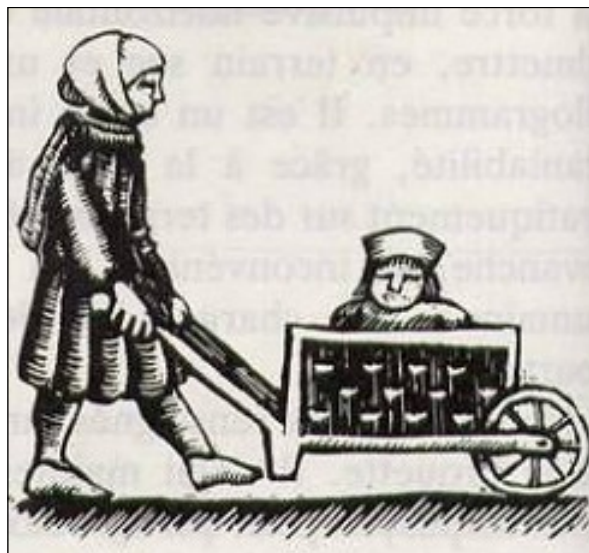
Refrain

Pere Mathurin n'a pu de chaosse

Refrain

Pere Mathurin n'a pu de soqe

Refrain



Modèles de brouettes
du XIIIe siècle
Source : <https://fr.wikipedia.org>