

*En pus de ça ! Eune histouère de
Jean CUDESOT*

La Rotte

Limérot 56
le 19 de novembr 2021

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

~ Méte-articl ~ Tuë le cochon

Avanw qe d'nalë tuë le cochon, on vâ suiv' Jean Cudesot et Zidore, le gas a la mère Bicereu, a la faï de Berë. Une savoureuse histoire, écrite par Joseph Chapron, parue dans « LE COURRIER de Châteaubriant et de la Région » le samedi 24 septembre 1927.

Le cochon est engraisé, le saigneur est arrivé, aujourd'hui, on tue le cochon.



Foto - Simon Lambert ©

Une pièce en trois actes, dans laquelle de nombreux participants de l'atelier de gallo ont joué. C'était, avec les battages, l'un des grands rendez-vous de l'année, tragiquement nécessaire pour assurer plusieurs mois de nourriture aux familles de cultivateurs.

Vous découvrirez avec quelle méticulosité était abattu, nettoyé, dépecé et découpé l'animal et ce qu'on fabriquait avec chaque partie de son corps. Rien, absolument rien n'était perdu. Nous remercions particulièrement Simon Lambert, photographe, dont le magnifique reportage « Tout est bon dans le cochon » illustre parfaitement cette Rotte, permettant à chacun de se souvenir de ces journées si particulières qu'il a vécues.

Nous remercions aussi Alicia qui, se trouvant en stage parmi nous pour plusieurs semaines, nous a apporté son concours dans la bonne marche de l'atelier.

É pis, reterouéz vos rubriques de tous les jous, Les disous et La bouéte a mots.

Nous vous souhaitons une bonne lecture !

Les histouère de Jean CUDESOT

Remerciement à Jacques Feuillet pour avoir retrouvé ce trésor.

Notes de lecture : Le texte d'origine a été modifié pour tenir compte de la prononciation sur la zone géographique d'Héric et des communes environnantes.

ë = son « eu » comme dans peu ou vœux

ll = son « ye » comme dans pied

La Couyère, 20 sept. 1927.

Mon cher Pierre,

Depé longtemps, je v'laes allë vouère la faï de Berë qe j'n'avaes pouint r'vue depé qe j'taes jeune honme, y'a d'ça ben longtemps, ma faï !

Je m'dis conme ça : si qe j'prenë le véloce au gas Jëlien d'a coutë d'chè nous. Y voudra sûrement ben me l'prête ben manqe... Je ch'min'rë cont' le gas a la mère Bicerë, qi va tous les anws a la faï de Berë. Qi pourrë m'en empêchè ?

J'e pouint d'femme, vu q'je ses restë célibataire, con.me dit nout' curë, j'e pouint d'garçailles a nourri, pourqa qe j'n'irë pouint vër les vayries, tout con.me un awt ? Qand ben même qe j'dëpens'rë

eune pièce de cent sous, qéqe ça peut faire aneu, qe j'gagn' dix fas pus q'mon granw-père ? Pour sur q'la patronne vouldra ben qe j'm'en vâ, yelle è pourra ben affourë les bêtes sans maï ...

Nous v'la donc partis, maï et le p'tit Zidore. Je taes pas ben d'aplomb su la sacrë machine, vu qe j'n'avaes jamais ben marchë la-dessus, qe pour allë qéqes faï au bourg baï une bolë, manière de passer la raïssiée du dimanche.

Falaet vère c'q'y en avæet du peup' su la route. A chaqe moment, falaet cartëyë, sans ça j'araes été égâchè conme une vieille poume verie. Coïnc, coïnc ! Ça c'ët eune automobile qi vous rotë par derre : qic, qic ! Ça c'est Machin du bourg su sa pëtrolette qi vous enfume les nâziaos ! Malheur ! C'q'y falaet faire attention ! Malgrë ça, conme j'me garë d'eune grouse charte pleine de gorins, sauf vot' respect, v'la q'ça déripe sous maï, et me v'la par terre les qat' pattes en l'air. Le gas Zidore, qi t'aet par derre maï, s'mit a rigolë



Photo Christian Bouvet - La foire de Béré en 1904. Les stands couverts sont alignés ici sur quatre rangs. Derrière eux se trouvent des charrettes à marchandises. Au fond, la fête foraine.

conme eune tourte, putôt qe de v'nir su maï.

Pas d'maw heureusement, j'n'avaes pouint frangé ma hanne, s'ment q'eune p'tite 'corchure au genoué, et eune awt a la qhésse.

La pllée se taet mise a tombë, ça cheyë menu, mais ça taet conme eune petite brime qi vous restaet su l'paï, et vous revelinaet le long des ourailles. Enfin finale, a force de roulë, roule qe roule-ras-tu, v'la qe j'aperçus par su' les mésons de Berë, le chupin du cloché.

J'avaes saï, nom de d'gui ! Sitôt arrivë, j'm'en fus baï eune bolée de cite au «Viaw a deux têtes», même qe ça nous fit ben plleusi ! Et nous v'la de d'valler le champ d' faï. Ça taet bouillonou, follë vère ça. Y avaet du bestial, du grous et du menu, et ben du muziao parmi ! Mais semb' ti q'y en avaet pouint tant q'dans le temps, qe je taes déjà v'nu avec mon dëfunt patron, a la faï é oueuilles, et qe j'avions couchë ensemb' au « Duc de Bertagne », eune auberge qi taet ben lein d'la faï, je n'ses pus où, ma faï !

Zidor, li, voulut vère les somnambules qe son parrain y avaet dit, des mâr-rainnes qi vous parlë conme ça avec eune cornette dans l' trou du tuyau d'l'oraille, et qi vous dégoisë des histouères qi vous faisë freumi ! Mais, conme y en avaet pas pus q'su ma main, on s'en fut vère les comédiens qi faisë la parade, a c'qe m'dit un monsieu d'la ville qi taet la. Y avaet d'grousses mâr-rainnes en cotillons courts, couverts de mirodures, qi

danwsë en f'sant des mënieres, en face d'awts vilains tout laids qi s'avaet mis d'la farine su la goule. Et pis y avaet aussi de granwdes machines qi tournë, au son d'la musique, et aroché les gâs et les filles qi taet pendus au bout des chainnes, et pis ben d'aotes affaires, qe y en araet pour tout' la neut a les contë...

C'et pas ça ! Mais v'la qe je c'mencis a avai les bouyaws vides. Teurjous tous deux, Zidore et maï on s'en fut mangë eune demi-douzaine de galettes de bié naï avec qèqes sawcisses, et baï un coup de cite sous la tente a la mère... je n'saes pus son nom, eune mâr-rain.es de cheux nous qi tient un p'tit débit a Châteaubriant. Qand on fut ben r'posë, car les pattes c'mencaet a me r'montë dans la panse, j'm'en fus vère les mécaniques qe les Luart et les Duprë avaent installë d'chaqe côté d'la faï. Y en avaet ti d'ces machines -la ? Des batteries, des moulards, et des machines a montë la paille, et d'awt a batt' le beurre ! Et pis tout l'restant. Ah mes garçailles ! Dans qèqes temps d'ici, mais j's'rë ben d'maïtië qervë avant, les gas paisans n'aront pu q'a s'coisë les bras ! Ça fèzaet un potin a vous fère piqë l'paï su le haw d'la tête ! Y a q'la machine a piqë les choux et les lisettes qe j'n'e pouint vue.

Mais l' temps passaet, et v'la v'ni l'moment de défairë. L'Angelus desaqintelit du haw du cloché, follit pensë a tirë a villajje. Avant qe d'partir, tout de minme, j'bus core eune bolée, et pour les qeniaw de d'cheux nous, j'achetis qèqes sous d'bërlingots qe j'hâlis dans la pochette de mon paletot.

Et pis nous v'la partis. La pllée cheyait teurjou. Fallit core s'garè des défiléwdées de juments qi marchè peurch' les banquettes, et pis core des sacrées mécaniques a pétrole qi vous scillaent d'la gadouille dans les pattes. On arrivit enfin, guenés conme des canes, mais ben contents d'availle vu ça, qand minme ! La patronne avaat mis la soupe a s'tenir chawd' su la pierre du foyë, hureusement ! J'fus pouint long a l'avalë, et pis je m'mussis dans le guerdaod, conme disè défunt mon granw-père ! S'ment j'fus tard a m'endormi. J'avaes pien la tête les robes erluseyantes des danseuses, et pis tout l'bastringue des musiques ! J't'écris tout ça, mon gâs Pierre, pour te contè nout voyaije dont qe j'saes si contanw, q'c'est ren de l' dire.

Mon cher Pierre, viens nous vère qand tu v'dras ; y a cor du pain dans nout' touaille et du cite dans nos futailles. J'pens' en faire pas mal c't'année, y a des poumes et des paï en masse par cheux nous, les poumiès sont tout appouettès.

Ton parent pour la vie,
Jean Cudesot

« LE COURRIER de Châteaubriant et de la Région » du samedi 24 septembre 1927.

https://archinoe.fr/v2/ad44/visualiseur/presse.html?ir_alto=16126&id=206940375

Le texte intégral des lettres de Jean Cudesot
https://drive.google.com/file/d/1Wa2umOjcTq_TnJwVlquvg68qh15ZZ9aa/view?usp=sharing



La journeulle du cochon

Le porcelet a été engraisé, le saigneur est arrivé, aujourd'hui, on tue le cochon. Une pièce en trois actes.

Acte 1 - L'engraissement

Le porcelet était acheté à la foire ou provenait directement de la ferme. Dans ce cas, lorsqu'eune treuille mettait bas, la dizaine de porcelets de la portée étaient vendus à la fai de Berè a Châtôberient (Châteaubriant), ou cor é Touches ou a Nort (Nort-sur-Erdre). On gardait cependant un ou deux pourciaos frais sevrè, pour les met' a l'engrais (les engraisser) en les nourrissant d'épluchures, de restes de légumes de la ferme, de lait caillé, de pataches, de biettes et de choux verts en hiver, distribués quotidiennement dans l'auge de la soue.



Foto : Pourciao - <https://www.tripadvisor.fr/>

Après quatre ou cinq mois, l'animal atteignait un poids de 100/120 kilos et pouvait être abattu. On tuait généralement deux cochons par an pour une famille de cinq à six personnes, l'un à l'entrée de l'hiver, aux alentours de la Tous-saint et l'autre à la sortie de l'hiver, en

mars. Le froid hivernal garantissait la sécurité sanitaire des opérations.

Acte 2 - L'abattage

L'abattage et la découpe avaient lieu sur deux jours car il fallait que la viande de l'animal repose une nuit pour pouvoir la découper.

On avait réservé les services du saigneur qui arrivait de bon matin, à vélo, avec ses outils enveloppés dans un sac de jute sur son porte-bagages : ses couteaux, son hacheron et son fusil (affûtoir de couteaux). Le couteau devait être parfaitement affûté et couper comme un rasoir.

Dès son arrivée, le saigneur entrait dans la soue à cochon, accompagné de gens de la ferme pour l'épauler.



Foto : Simon LAMBERT ©

Il entravait l'animal en glissant une patte arrière dans un nœud coulant de la longe dont il engageait l'extrémité dans un passant du verrou. En tirant la longe de plus en plus, le cochon qui résistait fortement à la traction et poussait des cris stridents finissait par capituler. L'animal se laissait alors traîner vers le seuil avant

d'être poussé dans une mue, par plusieurs hommes qui accompagnaient leurs efforts de « Ho Hisse » et parfois de jurons.

Là, maintenu à l'étroit, le cochon était assommé par le saigneur, d'un violent coup de maillet sur la tête. Séance tenante, le tueur piquait la carotide à l'aide d'un couteau appelé « égorgoir », puis il maintenait la saignée en comprimant la taillade avec son pouce. Le sang pissait par saccades dans un poêlon que l'on versait dans un seau, religieusement, sans en perdre une goutte.



Foto : Simon LAMBERT ©

On ajoutait un jet de vinaigre et on touillait de temps en temps pour empêcher la coagulation du précieux liquide. Du coin de l'œil, la fermière évaluait la longueur de boudin que la saignée obtenue lui permettrait de confectionner. Les soubresauts de l'animal s'affaiblissaient, la plaie ne coulait plus. Le cochon avait vécu.

L'animal était immédiatement flambé avec des brandons de paille sèche, lavé à grande eau pour enlever les souillures. On l'arrosait ensuite d'eau très chaude, presque bouillante, et à mesure on grattait aussitôt la partie arrosée avec un grattoir ou un racloir. Le grattoir improvisé

pouvait être une ancienne lame de *dard*. Puis, on continuait de brosser, raser, rincer. L'animal devenait tout blanc et lisse, propre comme un sou neuf. Il était prêt à être suspendu pour la suite des opérations.



Foto : Simon LAMBERT ©

On utilisait ensuite une échelle déposée contre un mur dans la cour, le porc y était suspendu la tête en bas et les deux pattes arrière attachées aux barreaux, ventre devant.

Le cochon une fois suspendu, l'homme de l'art commençait à ouvrir la face ventrale. L'ouverture était faite de haut en bas, à partir de la queue. Les viscères étaient décollées à la main en un seul paquet déposé dans une corbeille garnie d'un linge. Il comprenait poumons, cœur, rate, foie (ce dernier débarrassé de son fiel) et les entrailles. Il restait à prélever les rognons et les pannes de graisse sur les flancs. Puis à l'aide d'un hachoir ou d'une hache, l'artisan détachait la tête du reste de la carcasse. Il taillait la tête en deux avant de la rincer et terminait en fendant la carcasse en deux dans le sens de la longueur à l'aide d'une scie de boucher. Il ne lui restait plus qu'à couper l'os d'échine (le cou) qui fournirait plus tard

« les côtes d'échine » pour séparer les côtes de la colonne vertébrale dite « bande du milieu ». Celle-ci correspond à ce qu'on appelle de nos jours « côtes premières » et « côtes secondes ».

Pratiquement, rien n'était jeté :

- ✓ les boyaux étaient récupérés pour le boudin, les saucissons, l'andouille
- ✓ l'estomac pour les tripes
- ✓ la tête pour la cervelle, les joues, la gueule et la langue pour les charcuteries
- ✓ les pieds et les oreilles pour les grillades ou le saloir
- ✓ les reins ou rognons pour des sautés
- ✓ la queue qui sera salée et finira dans un faitout avec des légumes
- ✓ la couenne pour le saindoux
- ✓ la viande du dos : côtes filet, côtes seconde et échine en grillade
- ✓ les morceaux du ventre ou morceaux de poitrine en potées ou grillés ou au saloir
- ✓ les cuisses pour les jambons séchés fumés
- ✓ les jarrets salés pour les potées.



Foto : Simon LAMBERT ©

Après l'éviscération et la découpe, le travail des hommes était terminé. La carcasse était stockée un jour ou deux dans

une arrière cuisine ou dans un cellier frais afin de maturer.

En fait, le saigneur qui avait tué et ouvert le cochon, était celui qui effectuait le travail le plus important. Les hommes accompagnants qui l'avaient aidé pour déloger l'animal de la soue, l'amener à la table d'abattage, le maintenir pendant la saignée, puis aider à le laver avaient un second rôle. Mais, à eux tous, ils constituaient l'équipe participante à la journée et avaient droit aux avantages qui suivraient l'abattage. Pour récupérer après le dépeçage, ils partageaient quelques verres.

Alors, commençait le travail des femmes, l'acte 3 - La boudinerie, qui fera l'objet d'un article dans une prochaine Rotte.



Foto : Simon LAMBERT ©



Mon saigneur

Queque jours après eune tuerie ...

- Le bonjou mes chers paroissiens !
- Le bonjou Monsieur le Curé ...
- Je viens pour le denier du Culte. Mais c'ét venderdi et vous mangéz du cochon !

- Justement, mon saigneur m'a dit qe j'pouvions ...

- Ah ! Si Monseigneur l'évêque vous l'a dit. Il est au-dessus de maï !

- Mé c'ét pouint li : c'ét not' saigneur de cochon !!!

*Eune histouère du temps où on fesaet maig' le venderdi, qhétë par not' amin
Pierre Aubry.*



Les disous

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

Affourer [afuʁø] : v. tr. Donner du fourage. Approvisionner.

Apouette [apwɛt] : n. f. Étais. Appuis. *C't' année y avaet tanw de pomes q'a fallu met' des apouettes es branches.* Cette année, il y a eu tellement de pommes q'il a fallu étayer les branches.

Apouetter [apwɛtø] : v. tr. Etayer.

Arocher [aʁoʃø] : v. tr. Catapulter.

Biette [biɛt] : n. f. Betterave fourragère.

Bouzine [buzinø] : n. f. Vessie d'un animal. Utilisé aussi pour ballon de baudruche.

Brime [bʁim] : n. f. Brouillard, bruine, brume.

Carteuiller [kɑʁtøjø] : *v. intr.* S'écarter de son chemin pour éviter un obstacle.

Chupe [ʃyp] : *n. f.* Huppe, houppe, mèche de cheveux. *La chupe d'un ouéziao.* La huppe d'un oiseau.

Chupe / Chupin [ʃyp / ʃypɛ̃] : *n. f. / n.m.* Cime.

Défaïrer [dɛfajɁø] : *v. intr.* Quitter la foire.

Égâcher [egɑʃø] : *v. tr.* Broyer les pommes, écraser, réduire en bouillie. Biner (les mottes).

Faï [faj] : *n. f.* Foire.

Frais [fɁɛ] : *adv.* Nouvellement. *Un pourciaio, c'et un p'tit cochon frais sevré.* Un pourceau est un porcelet nouvellement sevré.

Franger [fɁãwɁø] : *v. tr.* Déchirer un tissu en suivant le fil (trame ou chaîne).

Futâilles [fytaj] : *n. f.* Tonneaux.

Genoué [ʒənwe] : *n. m.* Genou.

Gigourdaine [ʒiguɁden] : *n.f.* Ragoût de viande de porc. Certains abats entraient dans la recette ainsi que des pruneaux. C'était le plat principal des « repas de boudins », grande fête conviviale de famille.

Guerdaod [gœɁdaw] : *n.m.* Grabat. Mauvais lit.

Moulard [muɑɁ] : *n. m.* Moulin à pommes.

Mettre à l'engrais [mɛt a l'ãgɁɛ] : *expr.* Engraisser un porcelet.

Mue [my] : *n. f.* Cage en bois, munie d'une trappe et de brancards, utilisée pour transporter le cochon, de la soue au lieu de l'abattage.

Patache [pataʃ] : *n. f.* Pomme de terre.

Pouint [pwɛ̃] : *adv.* Pas.

Pourciaio [puɁsjaw] : *n. m.* Porcelet tout juste sevré.

Qhésse [khes] : *n. f.* Cuisse.

Qheurdë [khœɁdø] : *n. f.* Le gras du cochon lorsqu'il se fige, faute d'être maintenu chaud, et qu'on ne peut plus travailler pour faire le boudin.

Revelin [Ɂəvlɛ̃] : *n. m.* Courant d'air, grand tourbillon.

Reveliner [Ɂəvlinø] : *v. intr.* Tourbillonner.

Saigneur [sɛɁœɁ] : *n. m.* Personne qui tue le cochon en le saignant et le découpe.

Saillerée [sajɁɛ] : *n. f.* Le contenu du seau.

Soue : *n. f.* Enclos à cochons. Dans notre région (Héric), cet enclos est souvent

constitué de palis (pierres d'ardoise) dressés verticalement formant un muret.

Tentouiller [tätujø] : v. tr. Gratter la peau du cochon pur en retirer la soie.

Touaille [twaj] : n. f. Torchon. Nappe. Linge de maison. Essuie-mains.

Traille [tʁaj], **Treuille** [tʁœj] : n. f. Truie. *Va donc rentré la treuille dans la soue ! Va donc rentrer la truie dans son enclos !*

Tribouiller [tʁibujø] : v. tr. Troubler un liquide en le remuant et en faisant remonter les dépôts du fond.

Veri [væʁi] : v. intr. Pourrir. Moisir. Mûrir



La bouéte a mots

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

Lieue [ljø] : n. f. Unité de distance valant environ quatre kilomètres. *I n'avaet q'un cart de lieu a fére, mé dam i s'arrete dans touéz ou catr bistrots.* Il n'avait qu'un seul kilomètre à parcourir mais malheureusement, il s'arrêta dans trois ou quatre bistrots.

Niant [njã] : n. m. et adj. Fainéant. Paresseux. Expr. *Avai du niant.* Être peu courageux.



Livrerie & Cai

Ce numéro de La Rotte a été réalisé à l'aide des personnes et ouvrages suivants que nous remercions chaleureusement :

Tout est bon dans le cochon - Reportage de Simon LAMBERT, photographe. Site Internet : <http://simonlambert.fr/>

La Foire millénaire de Béré - Christian Bouvet.

« **Les Jours du Cochon** » - Irène Boulongne. Site Internet : <https://viepaysanneautrefois.fr/>



A la perchaine

Nous vous donnons rendez-vous

**Le venderdi
17 de decembr
a touéz oures la raissée.**

Lucie Pineau & Henri Couroussé

La Rotte, le journa de la caozerie galo du Fouyé de La Perrière

Souéte des tournous : Denise, Roland, Anne-Marie, Chantal, Madeleine, Jacqueline, Gisèle, Marie-Jo, Marie-Thérèse, Maria L., Jean, Maria H..

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

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