



# La Rotte

En pus de ça !  
La recipe des bonomes en pain d'epice

Limerot 83  
le 13 de decembr 2024

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

## ~ Mète-articl ~ A la vaille de Nao

**A** la vaille de Nao, à quelques jours de Noël, nous avons bien sûr exploré ce thème pour le dernier atelier de l'année. Mais hasard du calendrier, après celui de septembre, voici qu'un nouveau vendredi 13 nous tombe dessus. Aussi nous ne dérogerons pas à notre tradition d'explorer (un peu) le monde de l'occulte, des jeteurs de sorts et autres diableries.



Illustration - Dall-E

Nous découvrirons donc pêle-mêle, la tradition des trois messes de Noël et le conte de *La messe blanche*, le beau poème *La Netée de la Nao* et *La trowse de beure*, des dictons de circonstance et nos rubriques habituelles, sans oublier la recette des bonhommes en pain d'épice.

*Pis, La fezerie de decembr se crouille su la bouète a mots et su l'an-née, jusq'a la perchene fai !*



**La boune Nao a vous e votr monde !**

## ***Qheu jou qe je son-mes aneu ?***

**A**neu, je son-mes (ou je tons) le vendredi treze du mouéz de decembr deûz mil vinte-catr



### ***Menieres de dire***

**I biche dur !**  
Il est fier de lui !

**I fét de l'embâra !**  
Il fait des manières !

**I fét son embâra !**  
Il est prétentieux !



### ***Tournër en galo***

**M**on bois me chauffe trois fois.  
Quand je l'abats,  
quand je le rentre,  
quand je le brûle.

*Mon boéz me chaoffe touéz faï.  
Cant j'le cri,  
Cant j'le châraye/chérraye,  
Cant j'le mets a brûlër.*



### ***Les touéz Mésse de Nao***

**A**une certaine époque qu'ont connue les gallésants dans leur enfance, selon une tradition qui remonte au VII<sup>e</sup> siècle, il y avait les *touéz Mésse de Nao* : la *Mésse de Menet*, ou messe des Anges,

la *Mésse de l'Aurore*, ou messe des Bergers et la *Mésse du Jour*, le 25 décembre même, ou messe du Verbe divin.

Ces trois messes ont été immortalisées dans les Lettres de mon moulin, d'Alphonse Daudet, dans le chapitre intitulé «Les trois messes basses». Alléché par la promesse d'un bon réveillon, un prêtre, tenté par un diabolique sacristain, expédie ses trois messes basses. Il meurt après avoir commis le péché de gourmandise et est condamné à dire 300 messes basses avant de pouvoir entrer au paradis.

Avant de partir à la messe de minuit, on pouvait prendre une collation, un bol de chocolat chaud par exemple, mais il fallait absolument le terminer avant minuit afin d'être à jeun à minuit passé et de pouvoir communier à la messe.



### ***La Netée de la Nao*** *Un rimiao de Touène Aghesse*

**B**en mucë ao fond de nôtr let  
*Invencion de n's'empafër*  
*Tertout ben dezalementës*  
*Je somes a esperër menet*

*Dehô, i n'i a pus persone*  
*Cai c'ët-ti q'en ouait ilë ?*  
*Des berdinghettes qi tersonent*  
*Pere la Nao s'ët arivë*

*J'e mirë par la couezée*  
*I taet a ferlër su le vent*



*Amouchè den sa trine\*  
J'e vu berchouze\* de perzents*

*Pés vela qe je me revaillis  
Ça taet deja la piqe du jou  
Ça ne taet pount ren qe des chonjeris  
De cai enjinè terjous !*

*Si qe tu me ouais ben, Pere la Nao  
Je fus boudet nette long l'anée  
Amene mai don qheuqes babaods  
E de la jouae pour toute ma menée !*

*\* original remplacé par le mot local*



Dessin - Dall-E

Motier

<i>Invencion de</i>	<i>Impossible de</i>
<i>Dezamentès</i>	<i>Dissipé</i>
<i>Berdinghettes</i>	<i>Clochettes</i>
<i>Tersonër</i>	<i>Tinter</i>
<i>Terler</i>	<i>Glisser</i>
<i>Amouchè</i>	<i>Amoncelé</i>
<i>Enjinè</i>	<i>Imaginer</i>
<i>Babaods</i>	<i>Jouets</i>



**Ditons du mouéz**

**Q**heu Toussaint, qheu Nao  
**Q**heu Nao, qheu Pâcao

Le temps qu'il fait à la Toussaint sera le même à Noël et à Pâques.

**Les jours alonjent a la Sainte-Luce,  
Du saot d'eune puce.**

**A Nao,**

**Du pàs du jao.**

**Au premièr de l'an,**

**du pàs de l'enfant.**

Les jours rallongent à la Sainte-Luce, du saut d'une puce. (Ce qui est faux puisqu'à la Sainte-Luce, le 13 décembre, les jours continuent à diminuer, mais de très peu.). A Noël (25 décembre), d'un pas de coq. Au premier de l'An du pas de l'enfant.



**Recipe des bonomes en pain d'epice**

**J'**allons fère des bonomes en pain d'epice pour Nao.



Modèle : Cécile - Photo : Henri Couroussé ©

**Le cai pour 30 bonomes :**

- ✓ 135 g de beûre remoli
- ✓ 90 g de sucr rous
- ✓ 110 g de miel
- ✓ 330 g de fillou tamizée
- ✓ 1 eu

- ✓ 2,5 g de bicarbonate de soude alimentaire
- ✓ 5 g d'épices a pain d'épice (canele, muscade, cloû de jirofl, aniz, badiane)
- ✓ Tubes de glaçage pour la miraodure

### **Orceau e afutiao**

- ✓ Un Orceau
- ✓ Un deceûpe-piece
- ✓ Eune balance
- ✓ Un rolè

### **De cai qe j'ons afer**

- ♦ Mettr le four a chaofër a 165 degrès (th 4).
- ♦ Den l'orceau, mélayër le beûre remoli, le sucr et le miel. Mettr l'eu, pis la filou avèq le bicarbonate et les epices.
- ♦ Mettr ao referdissouere 30 minutes de temp.
- ♦ Evailër la pâte, l'abaissër a deuz milimètrs e mettr core ao referdissouere 30 minutes de temp.
- ♦ Derompr des formes de p'tits bonomes avèq le deceûpe-piece.
- ♦ Metr a qhere den le fou a 165 degrès, 15 a 20 minutes de temp. Ben surveillër.
- ♦ Metr les bonomes su eune graille a ferdi.

- ♦ *Miraodër les bonomes avèq du glaçage de qheuges coulours pour les gâriolër.*



## **Une jardinière de mots**

**A** l'occasion de la fête des familles, le Foyer de la Perrière a concocté un programme de réjouissances parmi lesquelles figurait notre conteuse bien aimée - Marie Chiff'Mine - pour son spectacle « Paroles de brouette ».



Marie Chiff'Mine et son iragne - Foto : Henri Couroussé ©

Marie est une jardinière de mots, une tricoteuse d'imaginaires. Elle a reçu en 2023, le prix de la gallophone de l'année, décerné par la Région Bretagne. Avant de nous ravir de ses contes tour à tour poétiques, drôles, profonds, simples ou complices, elle nous a expliqué com-



ment une variété de pommes a été baptisée de son nom d'artiste « Marie-Chiff'mine ».



## La messe bllanche

**I**y'avaet eune bonefome dans la parouesse de Côiille q'avaet l'abitude de dormi tourjou a l'egllize (c'êt eune vaille vaizine, Marie Tieulæ, qi m'a dit ça, je cres ben : e je cres ben même q'elle a conû cete bonefome-la). Més ça ne fêt ren. Vla don ce qe c'êt.

Un sair, den le fond de l'ivè, i donnaent le salut a st'egllize-la, pàs mal bäs-soure, pasq'ils avaent préché lontemp a ce q'i parét.

La bonefome se taet endormie come les aotrs fais ; e come sa pllace taet den un couin pàs ben ecllerè de l'egllize, e q'è n'avaet pàs tè remerquée ni evaillée par les vaizins a la sortie, è ne ouit pount le sacrist fromer e cllencher les portes, e è se trouvît obiée e encllenchée...

La sueute dans le livr « Rasserrerie d'Ecrivaijes du Paiz Galo »



## La tirouse de beure

Un texte de notre ami Rémy Bouédo

**N**ous sommes dans les années 1950 aux Fraïches en Sérent, ma mère garde son unique vache sur une pâture en tricotant. Vient à passer une voisine,

Thérèse, les deux femmes bavardent un peu, et Thérèse d'observer la vache...

- T'as une belle vache Désirée (prénom de ma mère).

- O lé ben ameuillée\*.

Et s'en approchant lui passe la main sur le pis. Ma mère trouve son geste un peu étrange : la semaine qui a suivi elle n'a pas pu faire beurre !!! Notre Thérèse avait effectivement la réputation d'être une "tirouse de beure".

\*vache allaitante au pis bien formé.



Vache, illustration de Collin de Plancy  
- Le dictionnaire infernal, 1863 -

Toujours dans les années 1950 à Trédano en Sérent à la ferme d'Emmanuel, les vaches deviennent stériles sans explication : quelqu'un a dû jeter un sort.

On fait appel à un exorciste... enfin quelqu'un se déclarant avoir la qualification !!!

Un soir à la veillée, l'homme de l'art arrive, grimoire à la main, accompagné d'un assistant... Tout le monde s'en va à l'étable. On fait brûler des sicots de choux fourragers dans un chaudron, il s'en dégage une fumée âcre. Tandis que les vaches meuglent, notre exorciste, grimoire à la main, lit un texte - en latin

paraît-il - éclairé d'une lanterne tempête (l'électricité arrivera en 1959).

Le maître des lieux demande à ce qu'on ouvre les portes pour que l'on puisse respirer... "Attendez encore un peu, il va sortir...(le diable ?)". On aère l'étable et tout le monde va dans la pièce à vivre, attenante à l'étable, pièce aussi enfumée... On s'assied autour de la table, on apporte du cidre et bien sûr la bouteille de goutte! L'intervention de notre exorciste a-t-elle fait effet, je ne l'ai jamais su...



### *Elevaije*

**D**is lapins manjent autant comme une seule vache.



### *Les disous*

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

**Berchouze** [bɛʁʝuz] : *adv.* Beaucoup.

**Bichër** [biʃø] : *v. intr.* Être fier, se rengorger.

**Boudet** [budɛ] - **ette** [-ɛt] : *adj.* Adorable.

**Brère** [brɛʁ] : *v. intr.* Brailler, crier, pleurer, s'égosiller, braire.

**Chârayër/chérrayër** [ʃɔʁajø/ʃɛʁajø] : *v. tr.* Charroyer, transporter sur des charrettes, des chariots, etc.

**Embâra** [ãbɔʁa] : *n. m.* Embarras (manières), chichi, prétentieux. *I fét de l'embâra, i caose pouint a tertout.* Il est prétentieux, il ne parle pas à tout le monde. *Qheul embâra sti-la !* Quel prétentieux celui-là !

**Menée** [m(ə)ne(j)] : *n. f.* 1. Famille, maisonnées, meute, progéniture, ribambelle, troupe, bande. 2. Agissements, conduite, expédition (raid), machination, organisation, prouesse, virée, exploit, performance.

**Net** [nə] : *n. f.* Nuit.

**Netée** [nɛtɛ] : *n. f.* Nuit (durée), nuitée.

**Orceau** [ɔʁsɛw] : *n. m.* Récipient de petite taille quel qu'il soit.

**Piqe du jou** [pik dy ʒu] : *n. f.* Aube (du matin), aurore, lever du soleil, point(e) du jour. *A la piqe du jou.* A l'aube.

**Sicot** [siko] : *n. m.* Chaume court, tronc de choux, bout de branche qui subsiste quand on n'a pas taillé suffisamment près du tronc.

**Tirouse de beure** [tiʁuze də bœʁ] : *n. f.* Sorcière voleuse de beurre.

**Trine** [tʁin] : *n. f.* Traîneau.

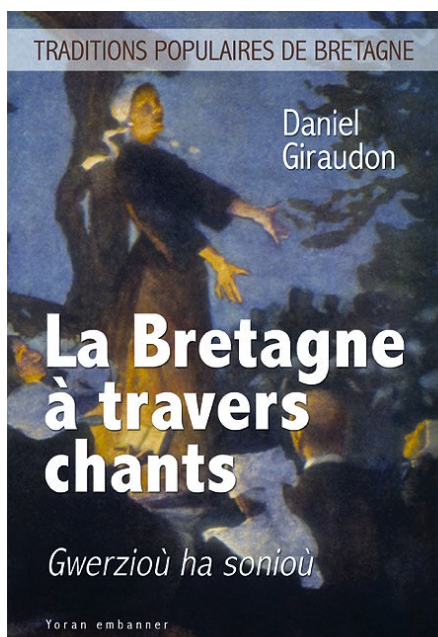
**Veuilleuille** [vœjœj] : *n. f.* Veillée.

## Reclâme !!!

### La Bretagne à travers chants, *Gwerzioù ha Sonioù* Un livre de notre ami Daniel Giraudon

**D**aniel Giraudon est un frontalière. Et comme beaucoup, qui vivent avec un pied en Haute-Bretagne et l'autre en Basse-Bretagne, il est aussi à l'aise avec le Breton qu'avec le Gallo, ce qui double les sujets. Heureux écrivain !

C'est donc cette fois, un livre de chants en langue bretonne dont il s'agit. Ils sont bien sûr traduits en français.



« La Bretagne à travers chants, Gwerzioù ha Sonioù »,  
aux éditions Yoran embanner

Suite à la publication de La clef des chants en 2019 et plus de 150 ans après les premières collectes de Luzel, Daniel poursuit ses recherches dans le domaine des chants populaires en langue bretonne de tradition orale.

Ainsi parmi les douze *gwerzioù* et *sonioù* étudiés dans ce nouveau livre sur une période allant du XVII<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle, nous découvrirons tour à tour des faits tragiques chantés en Trégor et en Léon : des enlèvements en mer par des barbaresques, des naufrages de pèlerins et de goémoniers, des départs à l'armée au temps de la conscription, un infanticide à Plourivo, la mort accidentelle d'un prêtre dans la neige à Lannéanou au temps du Consulat, des amours contrariées, des querelles de clochers entre les gars de Servel et les filles de Trébeurden et enfin une composition collective au cours d'une campagne de battage du blé à Plouaret.

Retrouvez tous les détails sur le site Internet de Daniel Giraudon :

<https://danielgiraudon.weebly.com/la-bretagne-agrave-travers-champs.html>

Et des éditions Yoran embanner :

<https://www.yoran-embanner.com/>



### La bouète a mots

**T**rouver la définition de chaque mot et faire une phrase en l'utilisant :

**Gogue** [gɔg] : *n. f.* Boudin très large, farci avec du gras de porc, du sang, de la couenne, des feuilles de bette ou de poireau, essentiellement fabriquée en Loire Atlantique dans la région d'Ancenis. *Si on eme le boudin, on eme la gogue !* Si on aime le boudin, on aime la gogue !

**Lapinao** [lapinaw] : *n. f.* Lapereau, jeune lapin. *Dans la niche a lapins, on separe la mere de ses lapinaos cant i manjent tout seuls.* Dans le clapier, on sépare la mère lapine de ses lapereaux quand ils mangent seuls.

**Soupée** [supe] / **Soupeuille** [supəj] : *n. f.* Vieux tronc. *Le père s'en vâ cri eune soupeuille pour la fouée de feu de la vail- lée de Nao.* Mon père va chercher un vieux tronc pour la flambée de la veillée de Noël.



## Livrerie & Cai



De Broc en Chic, brocante de Saint-Pourçain-sur-Sioule (03)  
Photo : Roger Volat ©

**C**e 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 :

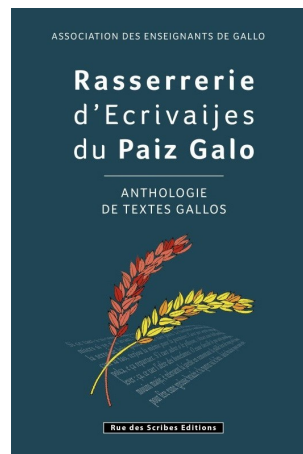
**Rémy Bouédo** pour son texte « *La tirou- se de beure* ».

**Touène Aghesse** pour son *rimiao* « *La Netée de la Nao* ».

## Rue des Scribes Éditions

<http://www.rue-des-scribes.com/>

Pour le livre *Rasserrerie d'Ecrivaijes du Paiz Galo*.



## A la perchaine

**N**ous vous donnons rendez-vous

**Le venderdi 24 de janviër  
ao cart de touéz oures  
la raissée.**

**Lucie Pineau & Henri Couroussé**

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

**Souète des tournous** : Bernard, Roland, Marie-Anne, Gisèle, Élise, Jacqueline, Marguerite, Cécile, Maria, Juliette, Germaine, Michel, Denise, Clotilde, co-lette.

**Relizouere / Relizou** : Roger Volat et Muriel Couroussé

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

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