

D'la
galètt dè
blhe naer

Des galettes de sarrasin

Rnott e trlatée du diqss | Transcription et traduction du disque

Rnott e trlatrî
Matlao Ghiton

Rlirî
Bèrtran Ôbrée

Doqument limeriq bani su l'web en juyèt 2010 den www.chubri.org.
Tout lé dret d'férr dé z'aotant, d'trlate e d'ajuste son garde pourr tout lé péyiz.
La minzz en lign ée toutt gardée parr Chubri.

© Chubri
22 ru d'Bèlvu – 35700 Renn
chubri@chubri.org – 33 (0)2 99 84 08 87

Stè banî a te financée parr la **Meñrî d'qontrée dz'aférr qhulturall Brtèngn**.

La march du souèton Chubri ée financée en 2010 parr
Lé qonsay dè qontrée d'**Brtèngn** e dé **Péyiz d'la Louèrr**, lé qonsay dè departement
d'**Ill e Vilenn**, du **Morbiyan** e d'**Louèrr Atlântiq**
e èl'ée aidée parr la **Vill dè Renn**.

Transcription et traduction
Matlao Ghiton

Relecture
Bèrtran Ôbrée

Édité par voie électronique en juillet 2010 sur www.chubri.org.
Tous droits de reproduction, de traduction et d'adaptation réservés pour tous pays.
La mise en ligne est strictement réservée à Chubri.

© Chubri
22 rue de Bellevue – 35700 Rennes
chubri@chubri.org – 33 (0)2 99 84 08 87

Cette publication a été financée par la **Direction régionale des affaires culturelles Bretagne**.

Le fonctionnement de l'association Chubri est financée en 2010 par
les conseils régionaux de **Bretagne** et des **Pays de la Loire**, les conseils généraux d'**Ille-et-Vilaine**, du
Morbihan et de **Loire-Atlantique**
et est aidé par la **Ville de Rennes**.

AVERTISSEMENT
Les publications de Chubri tiennent compte
des rectifications orthographiques du français divulguées en 1990.

Dé rnott pourr deqouvri l'galo d'châq endret

Stè livr limeriq przentt lé rnott e la trlatée dé paroll en galo du diqss *D'la galètt dè blhe naer* qhi fu bani parr Chubri en 2009. Pourr achte stè diqss, lè mieû, s'ée d'ale den la qourr www.chubri.org (paij Banî) ou bèn d'telefone a Chubri ô 02 99 84 08 87.

Dé rnott dè mèm, s'ée l'sujit d'mieû qonprendd lè galo qom s'ée qaoze parr lè mondd qhi l'saven d'nésanss. S'ée pourr sa qj'avon rnote lé paroll en restant prchèn l'pu posiblh dè qomen sa s'di. J'nou som sèrvi rèn q'dé grafem « univoques » du Moga, la chartt d'eqriturr dè Chubri (www.chubri.org, paij Banî). J'avon eqrit pâ jamèn do dé grafem « unifiants » qè j'gardon putô pourr dé teqss pourr tout l'péyiz galo. Meton q'un ghimentou di [blə], j'marqon « ble », si un'aotr di [bjə], j'eqrivon « bie ». Donq la, j'marqon pâ « blhe » (do l'grafem « unifiant » *lh*). Den l'qâ d'qhouqun qhi'ée su la limitt entrè deûz z'airr dè parlement, mèton entrè « bie » e « ble », e qhi di ùnn form ousi bèn qom l'aotr, j'rendon sa den la rnott.

J'avon marqé d'biéez lé pâsée qè j'penson qs'ée du franséez. Bèn dé fai, l'restant dl'enmenbrée dl'enqhéett pèrmèt d'savaer q'a un moment l'ghimentou di un mot en franséez, meton du « *saindoux* », tandiss q'a un'aotr moment, q'sa peu s'arive qs'ée pâ su stè diqss, i di du « *rmêe* ». Donq meton q'nen way lè vèrb [burde]. Si l'ghimentou dmeurr den lé Qôtt dè Manch, j'eqririon « bourdé » en lètr drett pasqè sa s'di d'mèm en galo parr la. Tandiss qè pourr qhouqun du péyiz d'Vitè, j'marqion « *bourder* », vu q'den galo d'parr la, l'mondd dizen [burdə].

Si vou veyé tout qom dé tronp, vou jeinñée pâ pourr nou l'dirr...
Bonn lirî e bonn deqouvèrtt du qaoze d'châq endret...

Une transcription pour découvrir le gallo de chaque endroit

Ce livre numérique présente la transcription et la traduction des paroles en gallo du disque *D'la galètt d'è blhe naer* (Des galettes de sarrasin). Pour acheter ce disque, vous pouvez vous rendre sur le site www.chubri.org (page Publications) ou bien appeler Chubri au 02 99 84 08 87.

Une telle transcription est l'occasion de mieux comprendre le gallo tel qu'il est parlé par les locuteurs natifs. C'est pourquoi nous avons transcrit les paroles au plus près du parler. Nous avons utilisé uniquement des graphèmes univoques du Moga, le protocole d'écriture de Chubri (www.chubri.org, page Publications). Nous n'avons jamais utilisé de graphèmes unifiants que nous réservons à des textes destinés à l'ensemble du pays gallo. Supposons qu'un informateur dise [blə], nous noterons « ble », et si un autre dit [bjə], nous écrirons « bie ». Ainsi, nous ne noterons pas ici « blhe » (avec le graphème unifiant *lh*). Dans le cas d'une personne située sur la limite entre deux aires dialectales, par exemple entre « bie » et « ble », et qui emploie alternativement les deux formes, nous en rendons compte dans la transcription.

Nous avons noté en italique les passages qui nous semblent être du français. Bien souvent, le reste de l'enregistrement de l'enquête permet d'établir qu'à un moment l'informateur dit un mot en français, par exemple du « *saindoux* », alors qu'à un autre moment, éventuellement non inclus dans ce disque, le même informateur dit du « *rmêe* ». Ainsi, supposons que l'on entende le verbe [burde]. Si l'informateur réside dans les Côtes d'Armor, nous écrirons « bourdé » en caractères droits parce que cela se dit ainsi en gallo dans cette zone. Alors que pour quelqu'un du pays de Vitré, nous écrirons « bourder », puisque, en gallo de cette région, on dit [burdə].

Si malgré tout vous observez des erreurs, n'hésitez pas à nous en aviser.
Bonne lecture et bonne découverte du parler de chaque endroit.

Lz'endret d'enqhéett, lé ghimentou e lz'orée du diqss

Lieux d'enquête, informateurs et plages du disque

Departement Département	Qmùnn Commune	Lé ghimentou Informateurs	Lz'orée Plages
22	Piédren Plédran	François Gicquel	60, 62
22	Piéme Plémet	Hélène & Marcel Relo	11, 29, 40, 44, 53, 61
22	Piéme Plémet	Marie-Thérèse & Claude Bléteau	12, 19, 22, 27, 36, 41, 48, 52, 59
22	Piéme Plémet	Michel Codbreuil	3, 13, 17, 28, 32, 37, 39, 43, 49, 51
22	Piéme Plémet	Qonqourr dë fezou d'galètt	1, 5, 15, 21, 24, 30, 35, 38, 42, 46, 50, 58, 65
22	Sènt Qâreu Saint-Carreuc	Simone Mahé	2, 7, 20, 47, 64
35	L'Grând Staobin Saint-Aubin-du- Cormier	Georges Cupif	10, 14
35	Rtier Retiers	Germaine Voiton	45, 57
35	Rtier Retiers	Marie Corgne	23, 26, 67
35	Rtier Retiers	Yves Micault	33
44	Ghemne Guémené-Penfao	Marie-Noëlle & Eugène Cogrel	9, 63
44	Ptit Mârr Petit-Mars	Maria Deshais, Donatien Lemasson, Jean-Yves Lunet, Marie-Anne & Paul Vié	8, 16, 25, 31, 56
56	Lizio Lizio	Emmanuel Courant	4, 6, 34, 54, 66
56	Qadèn Caden	Christiane & Joseph Gautier	55
56	Sènt Martin Saint- Martin-sur-Oust	Aline & Maurice Provost	18

01 – Piéme

Concours

MTLM : Wi, la fëzri d'galètt, a bèn dam...

MTLM : Oui, la confection des galettes, eh bien...

MC : Of, (j'se) pâ pu fort qê lé z'aotr, mè.

MC : Oh, mais (je ne suis) pas plus fort que les autres.

MC : Tu qaozz galo ? Tu qaozz lè patouèz ?

MC : Tu parles gallo ? Tu parles le patois ?

MG : Èn ptit.

MG : Un peu.

MC : Èn ptit o nou.

MC : Un peu avec nous.

MG : Just èn ptit.

MG : Juste un peu.

MC : Wè wè.

MC : Oui oui.

MG : Pâ pu q'sa pasqê s'é pâ lè mèm galo, pasqê ma jê se... jê n'se pâ d'isi, ma.

MG : Pas plus que cela parce que ce n'est pas le même gallo, parce que moi, je suis... je ne suis pas d'ici, moi.

MC : A bèn *voilà*, wi, pasqê...

MC : Eh bien voilà, oui, parce que...

02 – Sènt Qâreu

Simone Mahé

MG : J'ai bëzèn dè tout savài su lé gaofr.

MG : J'ai besoin de tout savoir sur les galettes.

SB : Aa bon ! Surtout. Surtout surtout su lé gaofr, lé galètt.

SB : Ah bon. Surtout. Surtout, surtout sur « lé gaofr », les galettes.

MG : Ilé, on'aplaît sa dé gaofr ?

MG : Ici, on appelait ça « dé gaofr » ?

SB : Wè. On va fèrr dé gaofr. A wi parr isi, i dizêe... Ââ, i dizêe dé galètt, si on veû, qent mèm, mè ee... I dizêe « dé gaofr », « j'alon fèrr dé gaofr », bioùqou... bioùqou sa.

SB : Oui. On va faire « dé gaofr ». Ah oui par ici, on disait... ah, on disait des galettes, si on veut, quand même, mais euh... on disait « dé gaofr », nous allons faire « dé gaofr », beaucoup... beaucoup comme ça.

MG : É vouz'avé vu vòtt mèrr nen fèrr, dé gaofr ?

MG : Et vous avez vu votre mère en faire, des galettes ?

SB : Ââ, j'en'e fèt, me wi.

SB : Ah, j'en ai fait, mais oui.

MG : É vòtt mèrr, vou l'avé vu fèrr ?

MG : Et votre mère, vous l'avez vue faire ?

SB : Wi. Ma grenmèrr, don... Qent'on ale a l'eqoll...

SB : Oui, même ma grand-mère... Quand on allait à l'école...

MG : Wè.

MG : Oui.

SB : È nouz'en fëze dé galètt é dé gaofr. Â la la, on'en menje ! Été qöm *hiver*, èn ! L'été parèi, (i) fezêe dé galètt, èn. Pé lé bönöm etêe dé marchend d'galètt, èn, den l'ten-la. (J')sè pâ si s'te pourr bouèrr du sitr ou pâ, ma, mè. S'te surtout lé bönöm, i dmendêe dé galètt, èn.

SB : Elle nous en faisait des galettes et des « gaofr ». Ah là là, ce qu'on en mangeait ! En été comme en hiver. En été aussi, on faisait des galettes, hein ! Et puis les hommes étaient des amateurs de galettes, hein, à cette époque. Moi, je ne sais pas si c'était pour boire du cidre ou quoi, mais c'était surtout les hommes qui demandaient à en manger.

MG : On nen fezait tout l'lon dè l'enñêe ?

MG : On en faisait toute l'année ?

SB : Aa tout l'lon d'l'anêe, èn ! Tent q'ave du bié nêi,... tu trouvêe d'la farinn.
Wè pé i'ave du bié nêi d'mi[nn], èn. I'ave dé pttit térr parr isi q'étée pâ grâss eee... la, of... toutt la qontrêe d'la *Bretagne*, la, bièntôt, grendd parti... bèn s'ete d'la térr a bié nêi.

SB : Ah oui, toute l'année ! Tant qu'il y avait du sarrasin, tu trouvais de la farine.
Oui, et puis il était cultivé beaucoup de sarrasin, n'est-ce pas. Par ici, il y avait des petites parcelles dont la terre n'était pas riche... oh... presque toute la région de la Bretagne, en grande partie... c'était de la terre à sarrasin.

03 — Piéme

Michel Codbreuil

MG : Eee s'éte su[r]tout pourr lé... qè j'vêne, ma... s'é pourr qaoze dé gaofr... é vôt merr è qaoze... è dize dé gaofr ou dé galètt ?

MG : Euh... C'était surtout pour les... que je venais, moi... c'est pour parler des galettes... et votre mère elle parlait... elle disait « dé gaofr » ou « dé galètt » ?

MC : Nen, ma merr dize dé galètt.

MC : Non, ma mère disait « dé galètt ».

MG : Dé galètt, a wi. Eyou q'vouz'avé wi sa, dé gaofr ?

MG : « Dé galètt », ah oui. Où est-ce que vous avez entendu ça, « dé gaofr » ?

MC : Lé gaofr... eee... bèn den la *région* isitt. Ét du mondd qi son arive dè d'aotr qouèn qi nouz'on apriz lè mot « dé gaofr », pasqè, nou, sa s'aple¹ tout l'ten « dé galètt » é pé i'en'a q'on dit « ét dé gaofr », bon... on'a priz « dé gaofr ». I'en'a d'aotr qi nou dizz q'ét dé grèp dè bie nêi...

MC : « Lé gaofr »... euh... eh bien dans la région ici... Ce sont des personnes venues d'ailleurs qui nous ont appris le mot des « gaofr », parce que pour nous ça s'est toujours appelé des « galètt », et puis il y en a qui ont dit que c'était des « gaofr », alors nous avons gardé « dé gaofr ». Il y en a d'autres qui nous disent que ce sont des crêpes de sarrasin...

MG : A wè.

MG : Ah bon.

MC : ... Mé sa, ét lé jen qi son den lè... lè mondd qi son den l'Finistèrr, la.

MC : ... Mais ça, ce sont les gens qui sont du... les gens qui sont du Finistère.

04 — Lizio

Emmanuel Courant

MG : É l'fröment nêi ?

MG : Et le « fröment nêi » ?

EC : L'fourmènt nêi, bèn s'é... s'é la galètt.

EC : Le « fourmènt nêi », eh bien, c'est... pour la galette.

MR : S'é la mèm chôzz qè l'bie nêi ?

MR : C'est la même chose que le « bie nêi » ?

EC : Am wi, s'é parèy, s'èt l'bie nêi. I'en'a, i dizèn du fourmènt nêi ou du bie nêi, s'é paray.

EC : Bien sûr, c'est pareil, c'est le « bie nêi ». Certains disent du « fourmènt nêi » ou du « bie nêi », mais c'est pareil.

MG : Du fourment nêi ?

MG : Du « fourment nêi » ?

EC : Du fourmènt nêi. A bèn s'é d'la galètt, sa.

EC : Du « fourmènt nêi ». Eh bien, c'est pour les galettes, ça.

MR : A Lizio, qhi q'on dize ? Du fourmènt nêi ou du blé nêi ?

MR : Qu'est-ce qu'on disait, à Lizio ? Du « fourmènt nêi » ou du « bié nêi » ?

EC : Du fourmènt nêi. Wi, s'é l'vrè patouèz, s'é l'fourmènt nêi.

EC : Du « fourmènt nêi ». Oui, le vrai patois, c'est le « fourmènt nêi ».

¹ Senbll qè « s'aple » ée unn tronp | La prononciation « s'aple » semble être une erreur.

MG : Fourment nài.

MG : « Fourment nài ».

EC : Wi, fourmènt nài.

EC : Oui, « fourmènt nài ».

05 — Piéme

Concours

MTLM : Wi la fèzri d'galètt, a bèn dam...

MTLM : Oui, la confection des galettes, eh bien...

MC : D'la farinn e d'la pâtt a galètt...

MC : De la farine et de la pâte à galette...

MG : D'la farinn dè ... ?

MG : De la farine de... ?

MC : D'la farinn dè bie nài.

MC : De la farine dè « bie nài ».

MG : Qömen vou ditt ?

MG : Comment dites-vous ?

MC : Dè bie nài.

MC : De « bié nài »

MG : Dè bie nài.

MG : De « bie nài ».

06 — Lizio

Emmanuel Courant

MR : É entr lè möment q'on l'sem é l'möment
q'on va l'sie ? l'a qonbèn d'ten ?

MR : Et entre le moment où on le sème et le moment où on le
coupe, il y a combien de temps ?

EC : A sa depènd qöm i pouse. Sa depènd qöm i
pouse, â, fale deûz moué qent mèm.

EC : Ça dépendait de comment il poussait. Ça dépendait de
comment il poussait, ah, il fallait bien deux mois quand même.

MR : Deûz moué qent mèm. S'é vitt lève, vitt...

MR : Deux mois, quand même. Ça lève vite, hein...

EC : Sa pouse pu vitt qè l'aotr, pu vitt qè l'bie é
l'fröment.

EC : Ça poussait plus vite que l'autre, plus vite que le seigle et
le blé.

MG : Qent s'é q'sa s'sème, sa, lè...

MG : Quand est-ce que ça se semait, ça, le... ?

EC : A bam, tu smè sa...

EC : Eh bien, on semait ça...

MG : Qent s'é q'sa s'sèm ?

MG : Quand est-ce qu'on le sème ?

EC : Tu smè sa aprè lè... la gröss réqoltt dè bie é
pi dè fröment. Aprè tu... fale... atènd...

EC : On le semait après le... la grande récolte de seigle et puis
de blé. Aprè tu... il fallait... attends...

MR : Den l'mé d'juiyètt ?

MR : En juillet ?

EC : Wi, fale pâse lè tèren bèn... a... meuble aven.

EC : Oui, avant il fallait rendre la terre bien... a... meuble.

MG : A wè !

MG : Ah oui !

EC : Sa te du boulot.

EC : C'était du boulot.

MG : Donq, on sme sa den l'moué d'juiyètt...

MG : On le semait donc en juillet...

EC : Wi, pi, juiyètt, qömensment d'juiyètt qènt
mèm. Juiyètt, fin d'aoutt, sèptenb... i te bon a

EC : Oui, et puis, juillet, début juillet quand même. Juillet, fin
août, septembre... il était prêt à être récolté.

prèndd.

MG : En sèptenb.

EC : Â wi.

MG : É putô den èn chen...

EC : Bèn wi mé déjà sèptenb, qheûq fâi i' a d' vilein jour, èn.

MG : Wè.

EC : Saq' a dure, aven lè mondd en metein dé ptit qâre qhoq fâi qè lè mondd défréchésein èn lendier, qi *taît* a qôté d' la parsèll.

MR : D' la tèrr a fro ?

EC : D' la tèrr a frô, wè, é alorr i metein du bie nâi ddèn, i metein èn peu d' engrès, sa vne... Ââ... [Sa] pousse .aot qôm sa, qoua... Mé sa feze d' la galètt parèy. Sa oqhupait é pi sa meûrisait la tèrr. Vouala ! Sa meûrisait la tèrr.

MG : Sa te bon pourr la tèrr ?

EC : Aa, sa te vrè bon.

MG : Donq, si s' é q' on metait du bie nâi... e...

EC : Èn' an aven.

MG : En sèptenb...

EC : L' ané aven, wè.

MG : L' enñé d' aprêe ?

EC : A bèn tu pouè mètt du bie ou du frôment... den la plass... mé en fènrient *encore* qènt mèm... é métent d' l' engrès, [a]m. Mé tu pouè mètt... eee... i vne alourr... Pasqè pourqhi ? Saq' ave menje la môvèzz èrb. Sa tue la môvèzz èrb. Pasqè tu se pâ pourqhi ? S' ét q' apré on sme o lé sêmouèrr, jè mài jn' avè yèn, jè se bè. On sme o lé sêmouèrr tendis qè l' fourmènt nâi, i te sme a la volé.

MG : A vla.

EC : É alourr tu vâi, on sme a la volé, nou. Alourr s' é pourr sa q' i fale pâse èn qâbl pourr... O i n' ave pâ ghèrr dè dènt. Qhi q' i n' ave ? Lon qôm sa !

MR : L' èrb... Sa enpôze l' èrb dè pousse ?

MG : En septembre.

EC : Ah oui.

MG : Et plutôt dans un champ...

EC : Oui bien sûr, mais en septembre il y a déjà des jours quelque fois où le temps est mauvais.

MG : Oui.

EC : Ça a duré longtemps, autrefois les gens en mettaient dans des petites pièces de terre, parfois quand les gens avaient défriché une lande qui était à côté de la parcelle.

MR : De la terre en jachère ?

EC : De la terre en jachère, oui, et alors ils mettaient du sarrasin dedans, ils mettaient un peu d' engrais, ça poussait... enfin... ça poussait haut comme ça, quoi. Mais c' était suffisant pour faire des galettes. Ça occupait et ça améliorait la terre. Voilà, ça améliorait la terre.

MG : C' était bon pour la terre ?

EC : Ah oui, c' était très bon.

MG : Alors, si on mettait du sarrasin... euh...

EC : Un an avant.

MG : En septembre...

EC : L' année précédente, oui.

MG : Et l' année suivante... ?

EC : Eh bien tu pouvais mettre du seigle ou du blé... à la place... mais en continuant de mettre du fumier quand même et en mettant de l' engrais, bien sûr. Mais tu pouvais mettre... euh... alors il poussait... Tu sais pourquoi ? Parce que ça avait mangé la mauvaise herbe. Ça tuait la mauvaise herbe. Tu ne sais pas pourquoi ? C' est parce qu' après on semait avec les semoirs, moi j' en avais un, alors je sais bien. On semait avec les semoirs alors que le sarrasin, il était semé à la volée.

MG : Ah voilà.

EC : Et alors tu vois, nous, on semait à la volée. Alors c' est pour ça qu' il fallait passer la herse afin de... Oh elle n' avait pas beaucoup de dents. Comment elles étaient ? Longues comme ça !

MR : L' herbe... Ça empêchait l' herbe de pousser ?

EC : Ah oui. Ça étouffait l' herbe.

EC : A wi. Sa étoufe l'èrb.

MG : Ah oui.

MG : A wi.

EC : Oui bien sûr, et sais-tu pourquoi ? Parce que c'était semé à la volée, il n'y avait pas... il n'y a pas de sillons... Tandis que les semoirs, tu sais bien, c'est...

EC : Bèn wi, pasqè pourqhi ? Sa te sme a la volé, i'ave pâ... i'a pâ d'rèyon... Tendis qè lé sèmuèrr, tu se bé, s'é...

MR : Mm.

MR : Mm.

EC : C'était comme ça, quoi ! Ça fait de l'air entre les deux. Autrefois...

EC : Sa te qöm sa, qoua ! Sa fè dl'èrr entr lé deûz. Dôtfai...

MR : Mais ça ne devait pas pousser partout pareil ?

MR : Mé sa dve pâ tout pouse parèy ?

EC : Le blé ? Le sarrasin ?

EC : Lè fröment ? Lè fourmènt nài ?

MR : Quand on le semait à la volée.

MR : Qentt on fezet sa a la volé.

EC : Ah ça ne poussait pas partout, quelque fois c'était plus dense à un endroit qu'à un autre.

EC : A sa pouse pâ partout, qhoq fai i n'ave pu épès a èn'èndret q'a l'aotr.

MR : D'accord.

MR : Wè.

MG : Oui.

MG : Wè.

EC : Même que le sarrasin c'était délicat à faire pousser ! Moi j'en ai fait, j'en ai fait, j'en ai... Et on allait le « qâbie », le « qâbie », tu sais bien ce qu'est un... « qâb »... un « qâb » ? Une herse. Ça s'appelle de deux manières.

EC : Mèm, lè fourmènt nài sa te gendiyeûz a vnirr, èn ! Jè n'e mài miz, jè n'e mài miz, jè n'e... É on'ale lè qâbie, lè qâbie, tu se bé s'qè s'é q'enn... qâb... èn qâb ? Enn hèrss. Sa s'nöm dè deûz fason.

MG : Oui.

MG : Wè.

EC : Eh bien, j'ai suivi la herse pour le recouvrir de terre, parce qu'il ne fallait pas que ce soit trop recouvert, pas trop, parce qu'il n'aurait pas poussé. Et alors... euh... « pie chaos »... pieds, les... pieds nus, pieds nus dans la terre. Et donc on était nu-pieds dans la terre...

EC : A bèn, j'e sueudu lè qâb pourr lè qache, pasqè fale pâ q'sa te qache gherr, pâ bôqou, pasqè sa lve pâ. É alourr... e... pie chaos... pie, lé... pie nu, pie nu den la tèrr...

MR : « Pie dechaos » ?

MR : Pie dechaos ?

EC : « Pie déchaos »... nu-pieds, quoi.

EC : Pie déchaos...pie nu, qoua.

MG : Pour... euh... herser la terre ?

MG : Pourr... e... qâbie la tèrr ?

EC : Pour suivre la herse... et la lever, il fallait bien la relever de temps en temps.

EC : Pourr sueudd lè qâb... é lè lve, fale bé lè lve dè tèn z'èn tèn.

MG : Ah oui...

MG : A wè...

EC : Pasqè sa fèze dé... dé... si saq'are te... sa te pâ lve sa q'are ferr dé... qöm on di... dé tâs, qoua. Alourr, sa te pourr lè... just pourr lè... l'égalize si tu veû... l'égalize... l'égalizè.

EC : Parce que ça faisait des... des... si ça avait été... si elle n'était pas relevée, ça aurait fait des... comme on dit... des tas, quoi. Alors c'était pour le... juste pour le... l'égaliser si tu veux... l'égaliser... l'égaliser.

SB : Non non, ââ, i nen fale pâ dé grôss qentite pourr eee... pourr lè bié nèi, lu i sè bièn, lu², mée... ee... jè sè q'i nen fale pâ dé grôss qentite, èn

MG : Pasqè sa pouse bèn ?

SB : Wè. Pé sa brench. Sa brench. I'a pâ seulement qöm lè ble qi n'a q'èn'épi... èn pié. Tendiss qè la, sa brench, sa fèt dé brench... ee... tout l'lon... qent'il'é en... bon quoa... é pi... bièn.

MG : Mm.

SB : Aa wè.

MG : Alorr parait ti q'i falait qè l'pié i tait rouj ?

SB : Wi, wè, aa wi lè pié éte rouch, lé feuy étée e, qent'i qömensée a meeurir, lé feuy étée èn *peu* jounn, pé lè grèn q'éte nèrr dèden. S'éte pâ *noir*, on di « bie nèi » mé i te pâ vrèment nèi, il'éte griz fonce... griz fonce... briyent... Ââ lèi lèi lèi... Qheûq fa il'on reqolte du bioù bié nèi, èn. Aa, on va avèi dé bönn galètt. Ââ, mé lé z'òm il'éte fou dé galètt.

MG : S'était dé marchend d'galètt.

SB : Oo la la, parr isi, toujou. Ââ, dé galètt, on veù dé gaofr.

SB : Non, non, oh, il ne fallait pas de grosses quantités pour... euh... pour le sarrasin, il sait bien, lui³, mais... euh... je sais qu'il n'en fallait pas de grosses quantités, hein.

MG : Parce que ça poussait bien ?

SB : Oui. Et puis ça se ramifie. Ça se ramifie. Ce n'est pas comme le blé qui n'a qu'un épi... une tige. Tandis que là, ça se ramifie, ça fait des ramifications... euh... tout du long... lorsqu'il est en... sain... et... bien.

MG : Mm.

SB : Ah oui.

MG : Alors il parait qu'il fallait que la tige soit rouge ?

SB : Oui, oui, ah oui le pied était rouge, les feuilles étaient... euh... lorsqu'il commençait à mûrir, les feuilles étaient un peu jaunes, et puis la graine était noire à l'intérieur. Ce n'était pas noir, on dit du « blé noir » mais il n'était pas réellement noir, il était gris foncé... gris foncé... brillant... Ah là là... On a récolté quelquefois du beau sarrasin, tiens. Oh, on va avoir des bonnes galettes. Ah, qu'est-ce que les hommes raffolaient des galettes.

MG : C'était des amateurs de galettes.

SB : Oh là là, dans notre région, en tout cas. Ah, des galettes, on veut des galettes.

MG : Qömen sa sè... eee... sa s'sem qent, sa, lè biènèrr ?

JYL : Prènten, fin d' prènten... wi... pâ d'bonne eurr ô prènten. *Clair*, sa s'sem très clair.

DLM : *Comme le maïs.*

JYL : Touâz grèn den èn sèrql dè bâriq, q'i dizè lé vieûz.

MG : Touâz grèn den èn saq ... ?

JYL : Den èn sèrql dè bâriq. Èn sèrql dè bâriq, tu vois s'qè sa *donne*. Lè sèrql du bout d'un bâriq i

MG : Comment... euh... quand est-ce qu'on sème le sarrasin ?

JYL : Au printemps, fin de printemps... oui... pas trop tôt au printemps. Clair, ça se sème très clair.

DLM : Comme le maïs.

JYL : Trois grains dans un cerceau de barrique, comme disaient les anciens.

MG : Trois grains dans un sac... ?

JYL : Dans un cerceau de barrique. Tu vois ce que ça représente, un cerceau de barrique. Le cerceau du bout d'une barrique, il fait cette taille-là, eh bien tu mets trois grains de

² Son bonom.

³ Son mari.

fèt sa, tu mèt té touâz grèn dë *blé noir* dëden. Sa *pouvait* sufirr.

MG : I dizè sa, lé vieûz ?

JYL : Mé bon, en *réalité*, i s'en *mettait* puss që sa.

PV : Wi pasq'i... i nen mètè *clair*.

JYL : Pasqë dé *fois* il en *était détruit*, mé sa tall, sa tall.

MG : Mm.

JYL : Sa tall, sa veû dirr që sa... chôq *ped amène plusieurs* [bâsouch ?].

DLM : Sa sionñ.

JYL : Sa sionñ, wi.

MG : Sa sionñ.

sarrasin dedans. Ça pouvait suffire.

MG : Les anciens disaient ça ?

JYL : Mais bon, en réalité, on en mettait plus que ça.

PV : Oui, parce que... on semait ça clair.

JYL : Parce que parfois il en était détruit, mais ça talle, ça talle.

MG : Mm.

JYL : Ça talle, ça signifie que ça... chaque pied amène plusieurs [souches à la base ?].

DLM : Ça se ramifie.

JYL : Oui, ça se ramifie.

MG : Ça se ramifie.

09 — Ghemne

Marie-Noëlle & Eugène Cogrel

MNM : É fô sme touâz grèn ô sèrql dë bâriq.

MG : A, j'e wi qaoze d'sa déjà.

MNM : *Et puis on coupe sa a la fauch... à la faucheuse, wi, é on lé javle é lé bate qömen, déjà ? Au fléau.*

EC : *Fléau.*

MNM : Ou a la pèrch.

EC : Wè.

MG : Mm mm.

MG : On fëze bèn la diferenss *entre* lë bie nài é l'bie nài brton ?

EC : Wè.

MG : Aa wè...

EC : S'é pâ la mem espess.

MG : D'aqord. Alorr lë bie nài s'éte *quoi* qöm espess ?

EC : É bèn lë bié nài brton, s'éte pourr lë *fouirage*, tendis që l'*autr* eee...

MNM : Et il faut semer trois grains par cerceau de barrique.

MG : Ah, j'en ai déjà entendu parler.

MNM : Et puis on coupait ça à la fauch... à la faucheuse, oui, et comment on les javlait et les battait, déjà ? Au fléau.

EC : Au fléau.

MNM : Ou à la perche.

EC : Oui.

MG : Mm mm.

MG : On distinguait bien le sarrasin et le « sarrasin breton » ?

EC : Oui.

MG : Ah bon...

EC : Ce n'est pas la même espèce.

MG : D'accord. Alors le sarrasin, c'était quoi comme espèce ?

EC : Eh bien le sarrasin breton, c'était pour le fourrage tandis que l'autre euh...

MNM : C'était vraiment pour la galette.

MNM : I *tait* vrèment pourr la galètt.

EC : Wè.

MG : D'aqord.

EC : Oui.

MG : D'accord.

10 – L'Grând Staobin

Georges Cupif

MG : Sa vou di qèqchôzz, lè qârao ?

GC : Lè qârao, wi. S'é du b... s'é du... goupe l'qârao, s'é du bié na. *Voilà*.

MG : Sa s'dize, isi ?

GC : Wi, du qârao, ou alorr j'pourè mèm tè dirr ôsi... du tartâ, ôsi. Lè tartâ, *tu sais s'qè c'est du tartâ ?*

MG : S'é pâ l'gâpâ du...

GC : S'é du... s'é du *faux* qârao.

MG : A wè ! Du tartâ. Wè wè.

GC : Éé s'é *comme* la... s'é *comme* den, den lé chen q'i i'ave dé...

MG : Sa pouss enmèll lè...

GC : Wè, atend, sa pouss *avec* lè qârao é s'é du *faux* qârao. S'é du qârao qi... i'a pâ d'farinn dèden, i'a qè dl'eqorss. *Voilà*. É... la mèm form, é qentt il'é murr, é ô lieu d'ètt griz *comme* lè... *comme* lè qârao i devien blenc. Mé saq'a lè mèm triyeng.

MG : É qömen q'on fe pourr s'en... ?

GC : Pourr s'en débarase ?... É sa pouse en mèm ten q'lé russ. Qent tu smè du bie na, qent tu smè du... du qârao... eee... t'avè souven... pasqè i'avet pâ d'dezèrbent, é donq eee lè qârao ou ble na, s'é... la meyeurr sèmèe, si jè m'rapll s'é lè .onzz juèn, oo [?] sa m'rvien, é, donq t'a... é... plèn dè moutardiér q'on'apll sa *maintenant*, dé moutardiér ou dé russ. S'é dé fleur jaonn qi pousè .aott *comme* ça é qi menjè tout l'engrès dè...du ble na.

G : É sa s'sèm qömen sa, fô ferr dé... eee... ?

GC : É sa s'sem a la volé, é fô ètt bon, èn, fô ètt bon.

MG : Ça vous dit quelque chose, le « qârao » ?

GC : Le « qârao » oui. C'est du b... c'est du... couper le « qârao », c'est du sarrasin. *Voilà*.

MG : On disait ça, par ici ?

GC : Oui, du « qârao », ou alors je pourrais également te dire... du « tartâ ». Est-ce que tu sais ce que c'est le « tartâ » ?

MG : Ce n'est pas la balle du...

GC : C'est du... c'est du faux sarrasin.

MG : Ah oui ! Du « tartâ ». Oui oui.

GC : Et c'est comme la... c'est comme dans, dans les champs où il y avait des...

MG : Ça pousse parmi le...

GC : Oui, attends, ça pousse avec le sarrasin mais c'est du faux sarrasin. C'est du sarrasin qui... il n'y a pas de farine dedans, il n'y a que de l'écorce. *Voilà*. Et... il a la même forme, et lorsqu'il est mûr, et au lieu d'être gris comme le... comme le sarrasin, il devient blanc. Mais ils ont le même triangle.

MG : Et comment fait-on pour s'en... ?

GC : Pour s'en débarrasser ?... Et ça poussait en même temps que la moutarde des champs. Quand tu semais du « blé noir », quand tu semais du... du sarrasin... euh... tu avais souvent... puisqu'il n'y avait pas de désherbants, et donc euh le sarrasin ou le « blé noir », c'est... les meilleures semences sont le onze juin, oh [?] ça me revient, et, donc t'as... et... plein de « moutardiér » comme on appelle ça aujourd'hui, des « moutardiér » ou des « russ ». Ce sont des fleurs jaunes qui poussaient haut comme ça et qui mangeaient tout l'engrais de... du sarrasin.

MG : Et comment le sème-t-on ? Il faut faire des... euh... ?

GC : On le sème à la volée et il faut être bon, hein, il faut être bon.

MG : Ah, pourquoi ?

MG : Pourquoi don ?

GC : Bèn, tu t'mètè en fouyard, fò mètè en... pasqè sa qouit très cher la smenss. On mettait en fouyard den lè .aot du chàn é en fouyard den l'bâs, é sa va [yé]tt a rânnd. Tu fèzè ènñ rânnd en montent é ènñ rânnd en desendent. S'ét'a dirr qè tu smè, si tu veû, la larjeurr d'èn... fò qonte la larjeurr d'ènñ ôtorouit a peu pré qoua. D'èn... èn'aller, d'ôtorouit, t'alè a l'autr bout du chen, tu rvenè, tu rsemè dl'aotr qôte, qoua. Sa fè q'tu en prenè... é sme... oo... jè sais pu qonbèn qs'é a l'èqtarr, mé très peu à l'èqtarr, très très peu à l'èqtarr, très peu à l'èqtarr.

MG : Aa j'e wi dirr sa, fale pâ q'sa pouss tro... eee... fale pâ qs'é tro... eee...

GC : Tro fourni ? Ââ non, non, fò qs'é qler.

MG : J'e wi dirr qè fale pâ mètè lè qârao den d'la tèrr q'ete tro bönn.

GC : Bèn en princìp, sa pouss den la môvèzz tèrr. S'é fèt èsprè pourr pâ q'sa vèrss, pourr la vèrss. Pasqè comme s'é a goupe avec èn tiâtr, ou a la faoc ou ô tiâtr, ô tiâtr, pasqè sa s'goup ô tiâtr, lè bie na. Dernière ané q'mon pèrr en'a fèt, s'é l'ané q'il'é tonbe maladd, il'en... il'a goupe èn'èqtarr vènt... ô tiâtr ! I te tout seul a goupe é nou on'ete trois derrière a fèrr lé piqètt é a rleve. É qentt il'u fini sa, ma fa, s'te ô mouâ d'sèptenb é ô mouâ d'oqtob, i derouyait la fèrm. Di don, il'ave... èn'èqtarr vènt ô tiâtr, tu t'rend qontt ? É tout sé qou d'faoc, i'ave pâ èn brèn par tèrr. Tout sé qou d'faoc ètè arive... qontr lè... qontr lé z'épis, tu sais, qontr la rânnd, qoua. Tu, tu prenè ta faosiy é tu fezè la... ta piqhètt, tu fezè ta piqètt avec deûz tèt. Pasqè n'a ènñ tèt, lé pijon la qâsèe, lé pijon s'apèrchè dsu... é pi ta tèt, è... Tendis q'avec deûz tèt, tu mètè deûz lièn. Donq i'a... t'avè deûz tèt, donq lé pijon n'avè pâ [?]... i'ave pâ ou s'apèrche dsu, qoua. Pasqè si t'â èn pijon a s'apèrche dsu, i parè q'tu [fitt ?] èn ramier, ta, ni'ave dé ramier a l'epoq, é bèn i t'boufè tout lè... tout l'qârao, qoua, pèsqè i... s'é sa... durent q'sa chech... sa te üt jourr a cheche en piqètt, èn.

MG : Üit jour ?

GC : A peu près, fale üt jourr en piqètt, wi. É qent tu l'châryé fâlait l'batt tout d'suite.

GC : Eh bien tu mettais un jalon, il faut mettre un... parce que la semence coûte très cher. On mettait un jalon en haut du champ et un autre en bas, et on va faire des bandes. Tu faisais une bande en montant et une bande en descendant. C'est-à-dire que tu semais, si tu veux, l'équivalent de la largeur de... il faut conter l'équivalent de la largeur d'une autoroute à peu près, quoi. D'un aller... un aller, d'autoroute, tu allais à l'autre bout du champ, tu revenais, tu semais de l'autre côté, quoi. Ce qui fait que tu en prenais... et semais... oh... je ne sais plus combien il en fallait par hectare, mais très peu par hectare, très très peu par hectare, très peu par hectare.

MG : Ah j'en ai entendu parler, il ne fallait pas que ça pousse trop... euh... il ne fallait pas que ce soit trop... euh...

GC : Trop fourni ? Ah non, non, il faut que ce soit semé clair.

MG : J'ai entendu dire qu'il ne fallait pas mettre le sarrasin dans de la terre qui était trop riche.

GC : En principe, ça pousse dans de la terre pauvre. C'est fait exprès pour que ça ne verse pas, pour la verse. Parce qu'étant donné qu'on doit le couper avec un fauchon⁴, ou à la faux ou au fauchon, au fauchon, puisque le sarrasin se coupe au fauchon. La dernière année que mon père en a fait, c'est l'année où il est tombé malade, il en... il a coupé un hectare vingt... au fauchon ! Il était tout seul à couper et nous on était trois derrière à faire les gerbes et à les dresser. Et quand il a fini, ma foi, c'était en septembre, et en octobre il laissait la ferme. Dis donc, il avait... un hectare vingt au fauchon, tu te rends compte ? Et tous ses coups de faux tu n'avais pas un brin par terre. Tous ses coups de faux étaient arrivés... contre le... contre les épis, tu sais, contre l'andain, quoi. On, on prenait la faucille et on faisait la... la gerbe, on faisait la gerbe avec deux têtes. Parce qu'il y a une tête, les pigeons la cassaient, les pigeons se perchaient dessus... et puis la tête, elle... Alors qu'avec deux têtes, on mettait deux liens. Donc il y a... on avait deux têtes, les pigeons n'avaient donc pas... il n'y avait pas de quoi se percher dessus, quoi. Parce que si on a un pigeon qui se perche dessus, il paraît que tu [?] un pigeon, toi, il y avait des pigeons ramiers à l'époque, et bien ils mangeaient tout le... tout le sarrasin, quoi, puisqu'il... c'est ça... pendant qu'il séchait... on le mettait à sécher en gerbe pendant huit jours, hein.

MG : Huit jours ?

GC : À peu près, il fallait le laisser huit jours environ en gerbe, oui. Et quand on le rentrait, il fallait le battre tout de suite.

⁴ Faux avec rabat en bois ou grillage fixé sur le manche pour mettre chaque coupe en andain.

MG : Sa s'bat ?

MG : On le bat ?

HH : Wi.

HH : Oui.

MR : Wi, wi.

MR : Oui, oui.

HH : Bèn, on l'coupe a la faocheûzz daotfè é pi...

HH : Eh bien, autrefois on le coupait à la faucheuse et puis...

MR : *À la faucheuse et on le laissait sécher.*

MR : À la faucheuse et on le laissait sécher.

HH : On fèzait dé bu.ô d'bie nài.

HH : On faisait des « bu.ô » de sarrasin.

MG : Dé ?

MG : Des ?

HH : Dé bu.ô d'bie nài.

HH : Des « bu.ô » de sarrasin.

MG : Bu.o ?

MG : « Bu.o ».

HH : Dé bu.ô.

HH : Des « bu.ô ».

MR : Bu.ô, èn.

MR : « Bu.ô », hein.

HH : Wè. Bèn tu atrapè ta javèll dè...

HH : Oui. Eh bien on attrapait la javelle de...

MR : Su lè jnou, taap.

MR : Sur le genou, tac.

HH : ... dè bié nài, tu dònè èn qou d'jènou dden, pi hop tu l'étaalè qöm sa pi tu l'chômè, pof...

HH : ... de sarrasin, on donnait un coup de genou dedans, et puis hop on l'éतालait comme ça et puis on le mettait debout, paf...

MR : Wè.

MR : Oui.

HH : É pi on ll'atachait, èn ptit, èn ?

HH : Et puis on l'attachait un peu, hein ?

MR : A bèn, èn ptit lien, tout l'tourr.

MR : Eh bien, un petit lien, tout autour.

HH : Èn ptit lien tout'ôtourr, wè.

HH : Un petit lien tout autour, oui.

MG : É pourr... eee...

MG : Et pour... euh... ?

HH : Bèn fale l'lése séche den l'tiôz aven qè d'lè prendd a la chârètt pourr lè pâsé den la vaneûzz pourr ava l'grèn.

HH : Eh bien il fallait le laisser sécher dans le champ avant de le prendre avec la charrette pour le passer à la batteuse et récupérer le grain.

MR : *Fallait le laisser sécher.*

MR : Il fallait le laisser sécher.

MG : Mm.

MG : Mm.

MR : *Fallait le sécher, sinon i s'battait pâ.*

MR : Il fallait le laisser sécher sinon il ne se battait pas.

HH : Bèn wi.

HH : Bien sûr.

MG : Qonbèn d'ten q'i falè atendd ?

MG : Combien de temps fallait t-il attendre ?

HH : Ouou falè q'sa sech, èn.

HH : Eh bien, il fallait que ça sèche, hein.

MR : Wi.

HH : Bèn sa *dépendait* du ten.

MR : Sa dépendè du ten, unn ütènn de jourr.

HH : Sa *dépendait* du ten. Sa *dépendait* du ten.

MR : Unn ütènn de jourr, a wi.

MR : Oui.

HH : Eh bien ça dépendait du temps.

MR : Ça dépendait du temps, une huitaine de jours.

HH : Ça dépendait du temps. Ça dépendait du temps.

MR : Une huitaine de jours, ah oui.

12 — Piéme

Marie-Thérèse & Claude Bléteau

MG : Alorr eee... Vouz'avé vu *cultive* du bie nài ?

MG : Alors euh... Vous avez vu cultiver du sarrasin ?

MTLM : A wi, qentt i l'qoupè, i l'mète en buhot, il'atachè la jèrb parr lè haot é pi i l'ouvè... I lè fon qorr èn... i'a qorr... tu vèy qorr dé qiôsée d'bié nài.

MTLM : Ah oui, quand on le coupait, on le mettait en gerbe, on attachait la gerbe par le haut et puis on l'ouvrait... Ça se fait encore, hein... il y a encore... on voit encore des champs de sarrasin.

MG : Il'atachè sa ?

MG : On attachait ça ?

MTLM : Parr lè haot, parr lè... ô râz d'la grap é pi i l'ouvè, i mète q'unn tàu pourr q'i sèchè èn peu, qoua.

MTLM : Par le haut, par le... au ras de la grappe et puis on l'ouvrait, et on faisait un seul écartement pour qu'il sèche un peu, quoi.

CB : I l'ouvè pourr q'i sèchè.

CB : On l'ouvrait pour qu'il sèche.

MG : Say'avait èn non, la ...

MG : Comment ça s'appelait, la... ?

MTLM : Èn bu.ô.

MTLM : Un « buhot ».

CB : Èn bu.ô.

CB : Un « buhot ».

MG : Èn bu.ô.

MG : Un « buhot ».

MTLM : Èn buhot d'bié nài.

MTLM : Un « buhot » de sarrasin.

13 — Piéme

Michel Codbreuil

MG : Sa s'batait qent, sa, lè... ?

MG : Quand est-ce qu'on le battait, le ... ?

MC : Bèn sa s'bate en sèptenb.

MC : Eh bien on le battait en septembre.

MG : Septenb.

MG : En septembre.

MC : En sèptenb, aprè l'fröment.

MC : En septembre, après le blé.

MG : Mm mm.

MG : Mm mm.

MC : Souven... I rfèzèn... La machinn vne souven den èn'endret den l'vilaj e pé tout l'mondd amnèn sa charté. I remnè sé poché d'grèn pé sa pây dè bie nài... É o te mém... Pé on

MC : Souvent... On refaisait... La machine venait souvent dans un endroit dans le hameau et tout le monde apportait sa charretée. On repartait avec ses sacs de grain et sa paille de sarrasin... Et elle n'était même... Et puis on ne la liait pas,

la lie pâ, non pu. O te pâ liêe... On la mète ôsitô sou lé bétt pasqê sa vale rièn... la pây.

MG : La pây dè...

MC : Dè bie nài.

MG : A wi.

MC : È te pâ bönn, on pouve pâ la qonserve, pâ, qoua.

MG : Alorr a qhi q'sa sèrve ?

MC : O bâ, on la mète sou lé bétt mé è vale pâ, on pouve pâ la qonserve qöm la pây dè fröment, qoua... è chaofe.

MG : Aa bon ?

MC : Voui. L'iao te pâ ... È n'ave pâ seche tent qöm lè fröment, qoua si tu veû, donq l'iao éte qorr dëden. È n'vale pâ... on la mète ôsitô sou lé bétt, qoua.

MG : Pasq'on méte sa a seche bèn pu lonten, lè fröment, la ?

MC : Aa wi, aa l'fröment, wi. Mé déjà qent tu l'bat il'é .ardi pu màurr qè l'bie nài. La pây dè fröment *est* pu màurr qè sell dè bie nài. Sell dè bie nài n'é pâ màurr, qent tu bat l'b... qent tu qoup lè bié nài. I'a qè l'grèn d'màurr, tendiss q'ô fröment tout *est* màu[rr].

MG : D'aqord... eee... e pé aprè n'a lé botiao, on'atend qhoq smènn qè s'é bèn seq, la, e pé aprè, enn fa qs'é sèq... qömen qè... on mèt sa a batt ?

MC : Wè.

MG : Den enn bateûzz, ou... ?

MC : Wè, den enn bateûzz normall, èn, mé... bon, lé griy s'é pâ tt'a fèt lé mèm qè pourr lè fröment mé *autrement* s'é parèy, wi.

MG : Alorr d'èn qôte on'a la pây q'on mè qöm litierr ?

MC : Wi.

MG : Mé dè l'aotr qôte, n'a l'grèn ?

MC : I'a l'grèn e pé lé gâpâ.

MG : Alorr qömen q'on fè aprè ?

d'ailleurs. Elle n'était pas liée... On la mettait aussitôt sous les bêtes car elle ne valait rien... la paille.

MG : La paille de...

MC : De sarrasin.

MG : Ah oui.

MC : Ce n'était pas de la bonne paille, on ne pouvait pas la conserver, non, quoi.

MG : Alors à quoi servait-elle ?

MC : Eh bien, on la mettait sous les bêtes mais elle ne valait rien, on ne pouvait pas la conserver comme la paille de blé, quoi... car elle s'échauffait.

MG : Ah bon ?

MC : Oui. L'eau n'était pas... Elle n'avait pas autant séché que celle de blé, si tu veux, donc elle contenait encore de l'eau. Elle ne valait rien... on la mettait directement sous les bêtes, quoi.

MG : Parce qu'on mettait le blé à sécher beaucoup plus longtemps ?

MC : Ah oui, le blé, oui. Mais lorsqu'on le bat, il est déjà beaucoup plus mûr que le sarrasin. La paille de blé est plus mûre que celle de sarrasin. Celle de sarrasin n'est pas mûre quand on bat le... quand on coupe le sarrasin. Il n'y a que le grain qui est mûr, alors que pour le blé, tout est mûr.

MG : D'accord... euh... ensuite il y a les gerbes. On attend plusieurs semaines que ce soit bien sec, là, et puis après, une fois que c'est sec... comment... comment met-on ça à battre ?

MC : Oui.

MG : Dans une batteuse, ou ... ?

MC : Oui, dans une batteuse normale, hein, mais... bon, il y a juste les grilles qui ne sont pas tout à fait les mêmes que pour le blé mais à part ça c'est pareil, oui.

MG : Alors d'un côté on a la paille qu'on utilise pour la litière ?

MC : Oui.

MG : Et de l'autre côté, il y a le grain ?

MC : Il y a le grain et la balle.

MG : Alors comment fait-on ensuite ?

MC : Eh bien la balle du grain... eh bien... on ne s'en servait

MC : Bèn lé gâpâ bèn... bon... on s'en sèrve pâ, i rèsstè den èn tâs, pé... on mète sa den lé chérètt, on'ale egâye sa su lé pre aprè.

MG : É qömen q'on feze pourr separti l'gâpâ du grèn ?

MC : Bèn i'a dé sequerr den la machinn.

MG : A wé.

MC : I'ave dé sequerr... pasqè qentt eee... j'sè pâ, t'â pâ vâù enn machinn a batt ? Sia ?

MG : Nen.

MC : Pâ .ardi ?

MG : Nen, pâ .ardi.

MC : E bèn...

MG : J'se tro jeunn pourr sa e pi... j'se pâ d'la...

MC : Bèn t'avè, si tu veû, lè gâs il'aprche sa chérètt pourr lè bié nè, pourr lè fröment il'aprche ôprè du tâs. E bèn la t'avè èn broqtou. Èn broqtou, é lu q'envie la jèrb su lè haot, mé fale l'envie den èn senss, si tu veû, pourr qè la tétt are éte tout l'ten du qôte du grèn... dè... dé saq, qoua, si tu veû, donq i'ave èn senss. E la t'ave unn qoupouèrr dè lien. O qoupe lè lien, é yèll q'envie. É a qôte, su l'qôte d'la machinn, t'avè èn gâs souven pourr l'bie nâi : èn'engrnou. É lu qi fèzait defile lè grèn dèden, a la... pourr qè sa s'bat, qoua... pâ tro epèes mé qorr asé epèes. E pé aprèe, bon bèn, sa pâse den la machinn. Donq t'avè dé... èn bönöm ou deûss... bièn souven a porte lé saq. T'avè lé portou d'pây pasqè qent sa cheye ô dsu d'la machinn fale pâ èn tro grend ten. T'avè dé gâ qi portè la pây pu loïn e pé t'avè lé bönn fam q'ète a l'aotr bout d'la machinn avèq lou ventouerr pourr envie lé gâpâ.

MG : I z'avè unn ventouerr ?

MC : Unn ventouerr.

MG : Alorr qömen q'sa marche sa ?

MC : A unn ventouerr, a bèn wi, mé sa, sa n'marche pâ. Unn ventouerr, s'é dé saq dè jutt qi son qouzu entr yeû. E pé q'sa fè bèn touâz qatr mètr... eee... wè touâz qatr mètr su touâz qatr mètr, e pé tu mètè sa sou la machinn you q'chèss lé gâpâ. Donq qöm sa cheye dsu, tu nn'avè en

pas, elle restait dans un tas et puis... on la mettait dans les charrettes, et après on allait l'épandre dans les prés.

MG : Et comment faisait-on pour séparer la balle de la graine ?

MC : Eh bien il y a des secoueurs dans la machine.

MG : Ah oui.

MC : Il y avait des secoueurs... parce que quand euh... je ne sais pas, tu n'as pas vu de batteuse peut-être ? Si ?

MG : Non.

MC : Pas beaucoup ?

MG : Non, pas beaucoup.

MC : Eh bien...

MG : Je suis trop jeune pour avoir vu ça et puis... je ne suis pas de la...

MC : Eh bien il y avait, si on veut, le gars approchait sa charrette pour le sarrasin, tandis que pour le blé il l'approchait du tas. Eh bien là, il y avait un « broqtou ». Un « broqtou », c'est lui qui envoyait la gerbe en haut, mais il fallait l'envoyer dans un certain sens pour que la tête soit toujours du côté du grain... de... des sacs, quoi, si tu veux, il y avait donc un sens. Et là tu avais une coupeuse de liens. Elle coupait le lien, c'est elle qui envoyait. Souvent pour le battage du sarrasin, tu avais à côté un gars : un engreneur. C'est lui qui faisait passer le grain dedans, à la... pour le battre, quoi... Il ne fallait pas mettre une couche trop épaisse mais suffisamment quand même. Et puis après, eh bien, ça passait dans la machine. Il y avait donc des... un homme ou deux bien souvent qui portaient les sacs. Il y avait les porteurs de paille car lorsque ça tombait au-dessus de la machine, il ne fallait pas attendre trop longtemps. Il y avait des gars qui portaient la paille plus loin et il y avait des femmes qui étaient à l'autre bout de la machine avec leur « ventouerr » pour évacuer la balle.

MG : Elles avaient une « ventouerr » ?

MC : Une « ventouerr ».

MG : Alors comment ça fonctionne, ça ?

MC : Ah une « ventouerr », eh bien oui, mais ça, ça ne fonctionne pas. Une « ventouerr », ce sont des sacs de jute qui sont cousus ensemble. Et ça fait au moins trois ou quatre mètres... euh... oui, trois ou quatre mètres sur trois ou quatre mètres, et puis on mettait ça sous la machine, à l'endroit où tombait la balle. Donc comme ça tombait dessus, en principe on en avait deux... Donc lorsqu'elle était pleine, quand il y avait un tas dedans, on prenait ça à deux par les coins et on l'emmenait, on l'évacuait, on remettait l'autre dessous et on

prinsip deûz... Donq qent o te piènn, qentt i'ave
èn tâs dden, a deûz on prene lé gouèn, on l'envie,
on rmète l'aotr dësou é on'envie nô gâpâ pu lein.

MG : D'aqord.

MC : Wè, sa sèrve a porte lé gâpâ.

MG : Mm mm.

évacuait les balles plus loin.

MG : D'accord.

MC : Oui, ça servait à porter la balle.

MG : Mm mm.

14 – L'Grând Staobin

Georges Cupif

GC : La pây, la pây, s'é du... on aple sa, la pây, dë
la... è fèrmente tout d'*suite* pasq'i i'ave d'la sev
dëden. La sev den... den lë... é den lé feuy.

MG : Qhi q'on nen fèze d'la pây du... ?

GC : En fèze dé tâs d'litièrr pourr mèt sou lé
vach a l'ivé.

MG : Donq on l'garde ?

GC : On garde la pây, wi, é sa fèrmente, s'*était*
tout blenc qent sa sorte dë... densenbl, saq'ave
priz, *Bon Dieu, t'as qu'à beche ô* [?], s'é *comme* si tu
fèzè èn *silo maintenant*.

MG : Qömen q'on garde sa, la pây ?

GC : Den l'chen, den èn tâs den l'èrr, *comme* ènñ
barj dë pây ordinèrr.

MG : On garde sa dëhò, la ?

GC : Dëhò. En plèn'èrr bèn surr, fale garde sa
dëhò.

MG : En bott ou en ... ?

GC : Non, en vraq, tout en vraq, i'ave pâ d'bott,
on pouve pâ la... nen... që du vraq.

MG : Wè, wè.

GC : É apré fale... Qent ton ble na, qent ton ble na
ou ton qârao ete den l'grnier, fale ll'evâye... aa...
sur cinq sentimètr d'epées pâ pu pourr pâ q'sa
fèrmentt e fale marche dden tout lé jourr *avec* dé
sabòt pourr qâse... qâse lë... lë mou. Ô bout
d'châq... eee... grèn dë *blé noir* i'a ènñ pëtitt
pouèntt *noire* qi reste aqrochêe, é sa fale l'enlve.
Donq tu marchè dden *parce* që sa fèrmentt, é fale
ll'enlve en marchent dden *avec* dé sabòt d'bouâz
den èn qenò. Èn qenò, s'é èn... ènñ pëtitt quv en

GC : La paille, la paille, c'est du... on appelait ça, la paille, de
la... elle fermentait tout de suite car il y avait de la sève
dedans. De la sève dans... dans le... et dans les feuilles.

MG : Qu'est-ce qu'on faisait de la paille du... ?

GC : On faisait des tas de litière pour mettre sous les vaches en
hiver.

MG : On le conservait, alors ?

GC : On conservait la paille, oui, et ça fermentait, c'était tout
blanc quand ça sortait de... ensemble, ça avait pris, Bon Dieu,
t'as plus qu'à bêcher au [?], c'est comme si tu faisais un silo
maintenant.

MG : Comment conservait-on la paille ?

GC : Dans le champ, en tas sur l'aire à battre, comme une
meule de paille ordinaire.

MG : On conservait ça dehors, là ?

GC : Dehors. En plein air, bien sûr, il fallait laisser ça dehors.

MG : En botte ou en... ?

GC : Non, en vrac, tout en vrac, il n'y avait pas de bottes, on
ne pouvait pas... non... que du vrac.

MG : Oui, oui.

GC : Et après, il fallait... Quand le « blé noir », quand le « blé
noir » ou le sarrasin était dans le grenier, il fallait l'étaler... ah...
sur cinq centimètres d'épaisseur, pas plus, pour qu'il ne
fermente pas et il fallait marcher dessus tous les jours avec des
sabots pour casser... casser le... le [caroncule ?]. Au bout de
chaque... euh... graine de sarrasin, il y a une petite pointe
noire qui restait accrochée, et ça, il fallait l'enlever. On
marchait donc dedans parce que ça fermente et il fallait
l'enlever en marchant dedans avec des sabots de bois dans un
auget. Un auget, c'est un... une petite cuve en bois, on mettait
ça dedans et on marchait dedans, puis on l'enlevait et on en

bouâz, tu mètè sa dden é tu marchè dden, aprè t'envlè sa, tu nen remètè d'aoatr, tu qonpren, tu... ?

MG : D'aqord. Donq aprè n'ave pâ bezèn dè l'pâse, qömen on'a wi dirr a matin, la venètt ?

GC : La venètt, eee... si, tout parèy, mé fale atendd q'í te sèq pourr lè pâse a la venètt pasqè sa sèrve a rèn dè l'pâse a la venètt si lè ptit bout n'éte pâ sèq. S'é pourr sa q'í fale l'travâye tout l'ten aven q'í te *bien* sèq pourr *pouvoir* lè pâse a la venètt.

MG : Aa on l'pâse a la venètt aprè ?

GC : Aprèe, wi. Qöm, qöm, qöm lè blé. Si t'avè u du blé q'ave te batu... q'ave te batu pâ tro sèq, fale l'lése den l'grnier, lè qâse en lon é en larj é aprè tu l'pâse èn qoupl dè jourr aprè, tu... tu l'pâse den la venètt pourr enlve justèment toutt lè bourss q'í t'è restèe dèden... den l'*tarare*, si tu veù tourne la venètt, ma, ha Bon Diou, salopri ! Èn, tièn, èññ journé q'í pieuve, on montt den l'grnier, aa i'a pourr la journé, la. É toq toq toq toq, alorr deüz paltré dsu q'í fale mètt é tu renlvè deüz paltré dsou, deüz paltré dsu, tournn, alé e deüz paltré dsu, é tournn, s'é sa, qoua, é tèq touq touq touq toq toq toq... Fale pâ ale tro tro vitt pasqè lè... i'ave tro d'vent, tout parte parr lè... É fale atendd qè sa seque su la venètt, vou n'avé pâ vu marche la venètt, vou ?

MG : Nouna, j'e pâ vu sa.

GC : Aa.

remettait d'autres, tu comprends, tu... ?

MG : D'accord, après il n'y avait donc pas besoin de le passer à... comme on a entendu dire ce matin, la « venètt »⁵ ?

GC : La « venètt », euh... si, dans tous les cas, mais il fallait attendre qu'il soit sec pour le passer à la « venètt » parce que ça ne servait à rien de le passer à la « venètt » si le petit bout n'était pas sec. C'est pour cette raison qu'il fallait tout le temps le travailler avant qu'il ne soit bien sec afin de pouvoir le passer à la « venètt ».

MG : Ah, on le passait à la « venètt » après ?

GC : Après, oui. Comme, comme, comme le blé. Si t'avais eu du blé qui avait été battu... qu'avait été battu trop sec, il fallait le laisser dans le grenier, le casser en long et en large et environ deux jours après, tu... tu le passais à la « venètt » pour enlever justement toutes les enveloppes qui étaient restées dedans... au « tarare », si tu veux, au lieu de la « venètt ». Ce que j'aimais bien faire tourner le tarare, moi ! Ah bon sang, quelle saloperie ! Hein, tiens, une journée où il pleuvait, on montait dans le grenier, ah ça prenait la journée. Et toc, toc, toc, alors il fallait mettre deux pelletées dessus et on enlevait deux pelletées dessous, deux pelletées dessus, et tourne, allez, et deux pelletées dessus, et tourne, c'était ça, quoi, et toc, toc, toc, toc, toc... Il ne fallait pas aller trop vite parce que le... s'il y avait trop de souffle, tout partait par le... Et il fallait attendre que ça secoue sur le tarare, vous n'avez pas vu fonctionner le tarare, vous ?

MG : Non, je ne l'ai pas vu.

GC : Ah.

15 — Piéme

Concours

BÔ : Vouz'ètt dedd Piémé itou ?

BÔ : Vous êtes aussi de Plémet ?

MTLM : A ma j'sé d'Piémé, j'abitt pâ a Piémé mé j'sé d'Piémé. É la qj'é apriz a qaozé.

MTLM : Ah moi, je suis de Plémet, je n'habite pas à Plémet mais je suis de Plémet. C'est là que j'appris à parler.

MTLM : Den ma premièrr leng... J'sé bièn q'í avé èn d'mé ptit gâ q'í m'avé dit unn fois : « Mais toi, Mamie, tu parles un petit peu anglais, aussi » q'í m'ave dit. Il'ave trouve qè j'qaozais bièn.

MTLM : Dans ma première langue... Je sais qu'il y avait un de mes petit-fils qui m'avait dit une fois : « Mais toi, Mamie, tu parles un petit peu anglais, aussi » m'avait t-il dit. Il avait trouvé que je parlais bien.

⁵ Tarare.

16 – Ptit Mârr*M Deshais, D Lemasson, JY Lunet, M & P Vié*

MG : Alorr, lè biènnèrr, enn *fois* q'on ll'a, qhi q'on nen fe ? On l'mèt a... ?

MG : Alors, le sarrasin, une fois qu'on l'a, qu'est-ce qu'on en fait ? On le met à... ?

JYL : Ô grnier.

JYL : Au grenier.

MG : Ô grnier.

MG : Au grenier.

JYL : En'atendent d'ale...

JYL : En attendant d'aller...

MP : En'atendent la...

MP : En attendant la...

MAV : ... d'ale s'fèrr *moudr*.

MAV : ... qu'on aille le moudre.

MP : ... la rézuréqsiôn.

MP : ... la résurrection.

JYL : ... meûdd.

JYL : ... moudre.

MG : J'e wi dirr qè qent on l'méte den l'grnier fale l'bouje èn ptit tout lé jour sensa il'are... ?

MG : J'ai entendu dire que quand on le mettait dans le grenier, il fallait le remuer un peu tous les jours sinon il aurait... ?

MP : Fô l'brosé.

MP : Il faut le remuer.

DLM : A, i fô pâ q'i chaof.

DLM : Ah, il ne faut pas qu'il s'échauffe.

JYL : Si i té pâ tro tro sèq.

JYL : S'il était à peine sec.

MP : Wè. Mèm lè grèn, *moi j'ai vu l'fèrr*.

MP : Oui. J'ai même vu le faire pour les céréales.

JYL : A wi qentt i té pâ réqolte tro sèq.

JYL : Ah oui, lorsqu'elles n'étaient pas récoltées bien sèches.

MP : Qentt on... qent sa té du grèn .umidd, enfin...

MP : Lorsqu'on... lorsque la graine était humide, enfin...

PV : Wi wi.

PV : Oui, oui.

MP : *J'ai vu lè brose*.

MP : J'ai vu le remuer.

JYL : Ou dé z'ané pouri q'i *falait l'brosé...*

JYL : Ou des années de mauvais temps où il fallait le remuer...

MP : *Avec une pèll*.

MP : Avec une pelle.

MG : *Falait l'brâse ?*

MG : Il fallait le remuer.

MP : L'brose, wi.

MP : Le remuer, oui.

17 – Pième*Michel Codbreuil*

MG : Lè grèn du bie nèi...

MG : La graine du sarrasin...

MC : Wè

MC : Oui...

MG : Aprè, la, qent i sort d'la bateûzz, la...

MG : Après, là, quand elle sort de la batteuse, là...

MC : Wi.

MG : Il'èt prêt a màudd ou... ?

MC : Oo wè, mé on l'less seche èn ptit.

MG : A bon ?

MC : Wè wè. On l'monte den lé solier, e pé aprè on l'rbouje deûz ou touâz fai, on'ale l'fèrr moudd aprè. On l'èse cheche...

MG : On l'amousle en tâs ou... ?

MC : Wè mé on mète en tâs, mé fâle l'rbouje pourr pâ q'il'echaodd.

MG : A bon ?

MC : Wi wi.

MG : On l'rbouje tout lé jour, ou... ?

MC : O non non, un n'fai toutt lé smenn, ou tout lé deûz touèz jour, qoua, si tu veû, e pé on l'bouje touâz qatr fai pourr bièn q'il'aère e pé aprèe i te bon a... on l'garde qôm lè fröment... parèy.

MG : Qonbèn d'ten q'sa s'garde d'mèm ?

MC : Èn'an.

MG : Èn'an ?

MC : Â wi, èn'an.

MG : Â wi e pé on'ale màudd tit'a ptit ?

MC : On'ale màudd qôm i'ave bezouèn, qoua ! Mé bièn souven a l'epoq qè j'tè parll, te l'màunier qhi pâse. Pasqè i fèzèn l'pèn den lé fèrm ôsi, i'ave pâ ardi d'boulengjiér. E bèn lè màunier pâse, il'amne l'pèn é i renmne la farinn... lè grèn.

MG : A wè.

MC : Wi.

MG : On l'pèye ?

MC : Eee... wè, mé... pf... Wi i te peye mé j'vâ pâ t'dirr ni qonbièn ni qöment, jè n'se pâ.

MG : I te pèye en farinn ou i te pèye o dé sou ?

MC : Bèn sa depende pasq'i i'ave... pf... wè bièn

MC : Oui.

MG : Elle est prête à être moulue ou... ?

MC : Oh oui, mais on la laisse sécher un peu.

MG : Ah bon ?

MC : Oui, oui. On la montait dans les greniers et après on la remuait deux ou trois fois, on allait la moudre plus tard. On la laissait sécher...

MG : On le mettait en tas ou... ?

MC : Oui, on la mettait en tas mais il fallait la remuer pour qu'elle ne s'échauffe.

MG : Ah bon ?

MC : Oui oui.

MG : On la remuait tous les jours, ou... ?

MC : Oh non non, une fois par semaine ou tous les deux ou trois jours, quoi, si tu veux, et puis on la remuait trois ou quatre fois pour l'aérer et puis après elle était prête à... on la conservait comme le blé... pareil.

MG : Combien de temps la conservait-on ainsi ?

MC : Un an.

MG : Un an ?

MC : Ah oui. Un an.

MG : Ah oui et puis on allait moudre petit à petit ?

MC : On allait moudre au gré des besoins, quoi. Mais bien souvent, à cette époque, c'était le meunier qui passait. Parce qu'on faisait également le pain à la ferme, il n'y avait pas beaucoup de boulangers. Eh bien le meunier passait, il apportait le pain et il emportait la farine... la graine.

MG : Ah oui.

MC : Oui.

MG : Est-ce qu'on le payait ?

MC : Euh... oui, mais... pff... Oui il était payé mais je ne peux pas te dire combien ni comment, je ne sais pas.

MG : Le payait-on en farine ou en argent ?

MC : Eh bien ça dépendait parce qu'il y avait... pff... oui bien

souvent en farinn e pé qè lu i rvende é boulenjiêr, qoua.

MG : A wi.

MC : Wè, en grèn. I te pèye en grèn, en fètt.

MG : A wè, d'aqord.

MC : E bièn souvent... eee... [qent] il'amne la farinn, i rtire son priz d'son... dè sa màuturr, i l'rtire su l'pouè du grèn. Sa marche d'mèm, i'ave pouèn bezouèn dè dône d'sou, te du troq.

MG : Mm mm.

souvent en farine et après il la revendait aux boulangers, quoi.

MG : Ah oui.

MC : Oui, en grain. Ils étaient payés en grain en fait.

MG : Ah oui, d'accord.

MC : Et bien souvent... euh... [quand] il amenait la farine, il déduisait son prix de son... de sa mouture, il le déduisait du poids du grain. Ça fonctionnait comme ça, il n'y avait pas besoin de donner de l'argent, c'était du troc.

MG : Mm, mm.

18 — Sènt Martin

Aline & Maurice Provost

AR : Atension d'pâ tape den l'truq.

AR : Èn dmi a *moi*... la, mèrsi.

MG : É den l'grnier, sa peu rèste lonten qòm sa ?

MP : A ba wi, e... d'enn ané a l'autr.

AR : D'enn ané a l'autr, wè wè, i prenè mèm d'la smenss, la...

MP : Bèn qentt la pochö... l'meunier pâsé... i pâsait tout lé... à... tout lé qhèzz jour ou tout lé mouè, on mète du grèn... enfin... pourr fèrr du pèn, tout sa... pi i nou l'ramne apré... i ramne la farinn...

AR : (...)

MR : Donq on l'emmne a ptitt fài, en fètt ?

MP : Wi, wi, a wi... pasqè lè fröment on li'en'emmne... j'se pâ, ma... èn ptit saq... enfin èn saq eee... mèton... vènt'sènq ou trentt qhilô pâ pu, pasqè la farinn, fôt pâ (la) garde tro vièy, non pu.

AR : A non, pasqè s'é pâ parèy, èn... qhouq fài mèm... è... si (èl') aré éte tro vièll... tro vièy, mèm la farinn dè fröment, qonm dè bié nài, i'are zu dé vèrr dèden, èn, lé...

MR : Dé yo ?

AR : Wi, dé yô, qonm on di. Dé... wi... sa aré éte qent mèm...

AR : Attention de ne pas taper dans le truc.

AR : Un demi pour moi... là, merci.

MG : Et dans le grenier, ça peut rester longtemps ainsi ?

MP : Oui bien sûr, euh... d'une année à l'autre.

AR : D'une année à l'autre, oui oui, on prenait même de la semence, là...

MP : Eh bien quand... quand le meunier passait... il passait tous les... ah... tous les quinze jours ou tous les mois, on lui donnait du grain... enfin... pour faire du pain et tout ça... et puis il nous le ramenait après... il ramenait la farine...

AR : (...)

MR : Donc en fait, on l'emmene petit à petit ?

MP : Oui, oui, ah oui... parce que le blé, on le lui apportait... je ne sais pas, moi... un petit sac... enfin un sac de euh... disons... au maximum vingt-cinq ou trente kilogrammes, parce qu'en plus il ne faut pas garder la farine trop longtemps.

AR : Ah non, parce que ce n'est pas pareil, hein... il peut même arriver parfois que... elle... si elle avait été trop vieille... trop vieille, la farine de blé comme celle de sarrasin, il y aurait eu des vers à l'intérieur, hein, les...

MR : Des « yo » ?

AR : Oui, des « yô » comme on dit. Oui, ça aurait quand même été...

MP : Des asticots.

MP : Dé z'astiqôt.

AR : Wi, wi, a wi.

MG : Qömen q'on la garde la farinn ?

AR : Bèn i la gardè den èn ptit saq dè touall...

MP : Dè touall.

AR : ... dè torchon, dè grôs torchon d'den l'ten, dé grôs dra, la... é pi i l'atachèn bièn... i la pendè...

MP : Wè, qentt on'ale la chèche ô meuniér... avèq enn soui d'orèyér... enn tétt d'orèyér.

AR : Enn tétt d'orèyér, enn soui, q'on dize, enn soui d'orèyér. Sa te propr pourr la mèt dèden.

MP : I'avé pâ dé saq qöm astourr, qoua.

AR : Bèn non, èn.

MP : Penden la ghèrr...

AR : En di, èn...

MR : É sa te garde... sa te miz den den la mài ou bèn ?

AR : Eee, i'en'a qi la pendè, qonm sa.

MP : I'en'ave q'avè dé mài.

AR : Q'avè dé ptitt *maies*, qonm on di *maintenant*, mé dé mài.

MP : Den l'foyér. Enn *maie* d'chaq qôté.

AR : Wi. Qent t'ave dé grend foyér, t'ave dé mài dè chaq qôte q'on s'chôfé.

AR : Oui, oui, ah oui.

MG : Comment conservait-on la farine ?

AR : Eh bien on la conservait dans un petit sac de toile...

MP : De toile.

AR : ... de torchon, de gros torchon d'autrefois, des tissus épais, là... et puis on l'attachait bien... on la pendait...

MP : Oui, quand on allait la chercher chez le meunier... avec une « soui » d'oreiller... une taie d'oreiller.

ER : Une taie d'oreiller, on disait une « soui », une « soui » d'oreiller. C'était approprié pour la mettre dedans.

MP : Il n'y avait pas de sacs comme maintenant, quoi.

AR : Eh bien non, hein.

MP : Pendant la guerre...

AR : Tu parles, hein...

MR : Et c'était conservé... on la mettait dans la maie ou... ?

AR : Euh, certains la pendaient, comme ça.

MP : D'autres avaient des maies.

AR : Ils avaient des petites maies, comme on dit maintenant, mais on disait des « mài ».

MP : Dans l'âtre. Une maie de chaque côté.

AR : Oui, quand il y avait de grands foyers, il y avait des maies de chaque côté où on venait se réchauffer.

19 — Pième

Marie-Thérèse & Claude Bléteau

MTLM : É alorr i mnè lou farinn ô moulin, i mènè lè bié nèi ô moulin é i ramnè la farinn é lé qoq pourr dôné é poursiao é machin.

MG : Lé qoq ?

MTLM : Lé qoq dè bié nài

MG : Dè bié nài, sa sèrve a... ?

MTLM : Et on apportait donc la farine au moulin, on apportait le sarrasin au moulin et on rapportait la farine et le son pour nourrir les cochons, les machins.

MG : Le son ?

MTLM : Le son du sarrasin.

MTLM : Du sarrasin, ça servait à... ?

MTLM : A bèn pourr fèrr lé poson dé poursiao, èn ! É i'avait rien d'prdu, èn.

MTLM : Eh bien pour faire les pâtées pour les cochons, hein ! Il n'y avait rien de perdu, hein.

20 — Sènt Qâreu

Simone Mahé

MG : Nen, mé qonbèn d'ten q'on mète sa a séche...a... ?

MG : Non, mais combien de temps le laissait-on sécher... à...?

SB : Oo bèn... che pâ m. Oo i n'avêe bièn pourr siz mouâ qent mèm, toujou.

SB : Ah eh bien... je ne sais pas, moi... Oh, il y en avait bien pour six mois quand même, au moins.

MG : A wi, pasq'on l'emnait ptit'a ptit...

MG : Ah oui, parce qu'on l'apportait au fur et à mesure...

SB : Aa wi, on nen mne pâ tro d'èn qou, èn. Aa non, i nen mnêe, e, enn pètitt pochêe. Pasqê, ô moulin, qent'il'alè ô moulin, jê se pâ si i'ave dé..., jê penss, i'avait dé jours esprêe, pasqê fale qorr chenje lê sistèm dè reû, qoua, pourr eqrâze sa. É pi lê tamize, q'i i'arait qê d'la farinn.

SB : Ah oui, on n'en apportait pas trop d'un coup, hein. Ah non, on en apportait, euh, un petit sac. Parce que quand on allait au moulin, je ne sais pas s'il y avait des... je suppose qu'il y avait des jours spécifiques, car en plus il fallait changer le système de meules, quoi, pour moudre le sarrasin. Et puis le tamiser afin qu'il n'y ait que de la farine.

21 — Pième

Concours

22 — Pième

Marie-Thérèse & Claude Bléteau

MG : A, on rouche la galètt qê l'vendrî ?

MG : Ah, on ne mangeait des galettes que le vendredi ?

MTLM : Ââ bèn i la fezè d'préférence lê vendredi é s'é rèsté, moi j'fè mé galètt lê vendredi encore.

MTLM : Eh bien on les faisait le vendredi de préférence et c'est resté ainsi, moi, je fais encore mes galettes le vendredi.

MG : Yen, bèn astoursi sa s'fe, mèm sé ma sa s'fèze.

MG : Oui, eh bien actuellement ça se fait ainsi, même chez moi ça se faisait.

MTLM : Wi wi, s'é rèsté... s'é rèste du ten dé vijill. Du ten qê la... s'é qöm lê pèson i'a beaucoup, i'a .ardi qi menj du pèson l'vendrî pasqê sa te rèsté, pasqê i'ave pâ l'dret d'menjë d'viendd lê vendrî.

MTLM : Oui, oui, ça s'est perpétué... ça s'est perpétué depuis l'époque des vigiles. A l'époque où... c'est comme le poisson, il y a beaucoup de gens qui mangent du poisson le vendredi parce que ça c'était perpétué, car il n'y avait pas le droit de manger de viande le vendredi.

MG : Mé lé z'aotr jour, on rouche pâ d'galètt ?

MG : Mais les autres jours, on ne mangeait pas de galettes ?

MTLM : Bèn si, pi i nen fèzè pourr menjé aprè, pourr mèt den la soup, é pourr menjé... wi pourr mèt den la soup, ou rfriqasé ou [i] lé rchaufè qorr su la pouèll ou dèsu la galtièr qhèqfè. Mé i lé rchaofè surtout den lè... den l'beurr, qent i'avait du beurr, den la pouèll avec èn'eu ou avec... Lé galètt sa s'men... sa sè men... mé i lé fèzè souven... i lé fèzè l'vendrî pasqê sa fèzait èn rpâ dè vijill, pi sa te vijill.

MTLM : Si, bien sûr, et on en faisait pour en manger plus tard, pour mettre dans la soupe et pour manger... oui, pour mettre dans la soupe, ou pour faire revenir ou encore on les réchauffait à la poêle ou parfois sur la crêpière. On les faisait surtout revenir dans les... au beurre, quand il y avait du beurre, dans la poêle avec un œuf ou avec... Les galettes se man... on les man... mais on les faisait souvent... on les faisait le vendredi parce que c'était un repas de vigile, car c'était la vigile.

23 – Rtier*Marie Corgne*

MD : Bèn on nen fèze q'enn fa... on nen... on n'te pâ... fort la dsu su l'quèn-la... *une fois par semaine.*

MG : A, pâ pu...

MD : Pâ pu... e d'autr sa te tout lé jours.

MG : Wè, wè.

MD : Èn ? N'ave dé z'... *end(r)oit* ⁶.

MG : Wè, s'é vra, s'é vra.

MD : Èn ?

MG : Tendis qè isi sa te enn fa lè...

MD : Wi.

MG : Enn fa la smenn.

MD : Wi.

MD : Eh bien on n'en faisait qu'une fois... on n'en... on n'en raffolait pas dans le coin... une fois par semaine.

MG : Ah, pas plus que ça...

MD : Non, pas plus... et pour d'autres c'était tous les jours.

MG : Oui, oui.

MD : Hein ? Il y avait des... endroits, n'est-ce pas ?

MG : Oui, c'est vrai, c'est vrai.

MD : N'est-ce pas ?

MG : Tandis qu'ici, c'était une fois par...

MD : Oui.

MG : Une fois par semaine.

MD : Oui.

24 – Pième*Concours***25 – Ptit Mârr***M Deshais, D Lemasson, JY Lunet, M & P Vié*

MG : Mé alorr on métaït èn ptit d'bièññèrr⁷.

MP : Èn ptit d'bièññèrr.

MG : Dè l'èo.

MP : D'la farinn.

JYL : Dè l'èo, wi, èn *peu* d'èo.

MAV : Dè l'èo.

JYL : Du lét.

MAV : ... é du *lait*... du lét !

JYL : Du lét ! Du lét ! wi.

MG : Alors, on mettait un peu de sarrasin⁸...

MP : Un peu de sarrasin.

MG : De l'eau.

MP : De la farine.

JYL : De l'eau, oui, un peu d'eau...

MAV : De l'eau.

JYL : Du lait.

MAV : ... et du lait... du « lét » !

JYL : Du « lét » ! Du « lét » ! oui.

⁶ Un « *endroit* » en gallo peut se dire « endret », « endrét », « enret », « enrét » ou « endrett ». La forme « *end(r)oit* » [ãdwa] est à rapprocher du français, le /t/ n'étant pas prononcé pour suivre une règle phonologique du gallo.

⁷ Pourr dirr isi : d'la farinn dè bièññèrr.

⁸ Sous-entendu ici : de la farine de sarrasin.

FD : *Ou du lait de beurre.*

MG : *Ou du lait de beurre...*

PV : *Wi wi, wi wi. Du lét d'beurr ôsi.*

MP : *I'en'avé, wi, qi métè du lét d'beurr.*

DLM : *Aa wi, avec du lét d'beurr ?*

MAV : *Aa, du lét d'beurr, wi.*

JYL : *Pâ ché nou.*

PV : *S'éété pu grâs.*

MP : *Non, non, du lét comme sa, nou.*

MG : *Alorr qhi q'sa chenje sa d'mètt du lét d'beurr ?*

MP : *Bèn sa depend, sa depend.*

MAV : *Bèn è fèzè pu... pu moelleuse.*

JYL : *S'éété èn lien, j'qre bèn.*

MG : *É on métaît èn ptit d'farinn dè blé dden ?*

MAV : *Dè blé dden, wi.*

MP : *Wi wi, wé.*

MG : *É on méte pâ d'eû den la pâtt ?*

MP : *A non, a non, pâ den l'ten, non.*

MAV : *Pâ a l'époq, èn.*

MG : *Est-ce qu'on mèt èn ptit d'se den la pâtt ?*

MAV : *A bèn wi, [fô] salé.*

MP : *A bèn wi, fô bèn.*

JYL : *A wi, wi. Du grous sell.*

MP : *Du grous sell.*

PV : *Bèn wi.*

JYL : *Bèn wi... unn pènsée dè grous sell.*

FD : *Ou du babeurre.*

MG : *Ou du babeurre...*

PV : *Oui oui, oui oui. Du babeurre aussi.*

MP : *Certains, oui, mettaient du babeurre.*

DLM : *Ah bon, avec du babeurre ?*

MAV : *Ah, du babeurre, oui.*

JYL : *Pas chez nous.*

PV : *C'était plus gras.*

MP : *Non non, avec du lait, chez nous.*

MG : *Alors qu'est-ce que ça changeait de mettre du babeurre ?*

MP : *Eh bien ça dépend, ça dépend.*

MAV : *Eh bien, ça la rendait plus... plus moelleuse.*

JYL : *C'était un liant, je crois.*

MG : *Et on mettait un peu de farine de blé dedans ?*

MAV : *De blé dedans, oui.*

MP : *Oui, oui, ouais.*

MG : *Mais on ne mettait pas d'œuf dans la pâte ?*

MP : *Ah non, ah non, pas autrefois, non.*

MAV : *Pas à cette époque-là, hein.*

MG : *Est-ce qu'on met un peu de sel dans la pâte ?*

MAV : *Eh bien oui, [il faut] saler.*

MP : *Bien sûr, il faut bien.*

JYL : *Ah oui, oui. Du gros sel.*

MP : *Du gros sel.*

PV : *Oui, bien sûr.*

JYL : *Oui, bien sûr... une pincée de gros sel.*

26 – Rtier

Marie Corgne

MG : I nn'a dé fa i méten èn'eu den la pâtt.

MG : Certains mettent parfois un œuf dans la pâte.

MD : Wi, wi, wi pasqë, savé vou, sa s'fè mieû.
Sa... qonmen... sa rend sa pu... j'se pâ, ma... liss
ou... jë se pâ, [j'vâ] pâ vou dirr.

MD : Oui, oui, oui parce que, vous savez, la pâte se fait mieux.
Ça... comment... ça la rend plus... je ne sais pas, moi... lisse
ou... je ne sais pas, [je ne saurais] pas vous dire.

MG : Sa fè qöm èn lient ou... ?

MG : C'est comme une sorte de liant ou... ?

MD : Sa fè pu... èl'é pu qonmen... ? È sre pu
mèss, èn.

MD : Ça la rend plus... elle est plus... ? Elle serait plus liquide,
n'est-ce pas ?

MG : A wi.

MG : Ah oui.

MD : Pasqë fô... Si èl'é trô epèss, è va [yé]tt
epèss qonm j'se pâ qa, s'é pâ bon, èn.

MD : Parce qu'il faut... Si elle est trop épaisse, elle sera épaisse
au possible, et ce n'est pas bon, hein.

MG : A bon.

MG : Ah bon.

27 – Pième

Marie-Thérèse & Claude Bléteau

MTLM : Lé z'aotr fon sq'i veull. Mé pourr èn
qhilo dë bié nài jë mèt deûz sent sènqentt gram
dë froument, qarentt gram dë sel è pi du se
d'Ghérendd, jë veû pâ d'se *autrement*. É alorr
donq, é pi touèz litr dë yao... E jë délyè don
maintenant, pasqë pourr lë staj on mélenj le
farinn, pasqë s'é qent mèm asé *délicat d'incorporer*
après l'froument. Mé astourr, qöm mè, la miènn, jë
fè... jë travây d'abord ma farinn dë bié nài. É pi
j'la bat bièn jusq'a sq'o fè dé bull é qentt o fè dé
bull, j'*incorpore* mon *froment*... mon froument. É
pi, é pi lë rèst dë la *flotte* après, mé qentt mon
froument *est incorporé*, j'la bat, j'la bat pu... èn ptt
peu lë ptt moulin ou... mé s'é surtout aven
d'mètt lë froument që j'la bat, qoua.

MTLM : Les autres font comme ils veulent. Mais moi, pour un
kilogramme de farine de sarrasin, je mets deux cent cinquante
grammes de farine de blé, quarante grammes de sel,
précisément du sel de Guérande, je ne veux pas d'un autre sel
que celui-ci. Et alors, je mets donc trois litres d'eau... Et je
délaye, maintenant, parce que pour le stage on mélange la
farine, car c'est quand même relativement délicat d'incorporer
la farine de blé après. Mais maintenant, comme moi, la
mienne, je fais... je travaille d'abord ma farine de sarrasin. Et
ensuite je la bats bien jusqu'à ce qu'elle fasse des bulles et
lorsqu'elle fait des bulles, j'incorpore ma farine de blé. Et puis,
et puis le reste de flotte après, mais une fois que ma farine de
blé est incorporée, je la bats, je ne la bats plus... je la fouette un
peu ou... mais c'est surtout avant de mettre la farine de blé
que je la bats, quoi.

MG : Vou la baté o lé mèn ?

MG : Vous la battez à la main ?

MTLM : A wi dam. Jamé, jamé ô... jamé ô *batteur*.
É *donc* eee... é pi j'mèt don mé touèz litr dë yao.
Lë bié nài, s'é fasill, sa fèt pâ d'goton.

MTLM : Oui bien sûr. Jamais, jamais au... jamais au batteur
électrique. Et alors euh... et puis je mets donc mes trois litres
d'eau. Le sarrasin, c'est facile, ça ne fait pas de grumeaux.

CB : *La farine de blé noir.*

CB : La farine de sarrasin.

MTLM : La fa... lë bié nài fè pâ d'got...
normalment fè pâ d'goton... èn. S'é qöm qentt i'a
du beurr den unn pouèll, tu peu mètt dë la farinn
dë froument, qentt i'a unn matièrr grâss, sa fèt pâ
d'goton non pu, èn... é... Mé *autrement*, la farinn
dë froument fèt dé goton pasqë... é bèn, j'se pâ
pourqhi, o n'së délyè pâ qöm la farinn dë bié nài.

MTLM : La fa... le sarrasin ne fait pas de gru... normalement ne
fait pas de grumeaux... hein. C'est comme quand il y a du
beurre dans une poêle, on peut mettre de la farine de blé,
quand il y a une matière grasse, ça ne fait pas de grumeaux
non plus, hein... et... Mais sinon, la farine de blé fait des
grumeaux parce que... enfin, je ne sais pas pourquoi, elle ne se
délaye pas aussi bien que la farine de sarrasin.

MG : Vou, vou fètt ti la pâtt a galètt qöm vòtt mèrr è la fèze ?

MG : Vous, est-ce que vous faites la pâte à galettes de la même façon que votre mère ?

MC : Wi, wi, sôf që jë n'më mèr pâ a jenouêe.

MC : Oui, sauf que je ne me mets pas à genoux.

MG : A wi ! Pasqë vòtt merr è s'mèttait a jenouêe ?

MG : Ah oui ! Parce que votre mère se mettait à genoux ?

MC : Wè, ma mèrr sé mèttait den l'miten d'la pièss, ol'ave la basinn, o mète èn qousin sou sé jenouêe, o méte sa farinn é o qömense a pâitri o sé mèn. Fale vrse dë l'iao o la louch. l'ave unn sèyé d'iao a qôte. O la louch fâle vrse, qa, o dize. É o fèze sa pâtt o sé mèn, a jenouêe a bâs den la pièss.

MC : Oui, ma mère se plaçait au milieu de la pièce, elle avait une bassine, mettait un coussin sous ses genoux, elle mettait sa farine et elle commençait à pétrir à la main. Il fallait verser de l'eau avec la louche. Il y avait un seau d'eau à côté. Avec la louche, il fallait « vrse », quoi, comme elle disait. Et elle faisait sa pâte à la main, à genoux par terre dans la pièce.

MG : Pasqë vou, vou fètt pâ sa o lé mèn ?

MG : Mais vous, vous ne la faites pas à la main ?

MC : Sia. Parèy, èn. A sia sia, ma jë nn'e jamé fet o la machinn. [On] fè tout l'ten o lé mèn, tout, tout, on lé fè tout o lé mèn, nou.

MC : Si, également, hein. Ah si si, moi, je n'en ai jamais fait à la machine. [On les] fait toujours à la main, tous, tous, on les fait tous à la main, nous.

MG : Qömen q'vou fètt vòtt pâtt ?

MG : Comment faites-vous votre pâte ?

MC : Bèn, on mèr du bie nài, on va cherche du bie nài, du bon, qent on peu. D'la bönn farinn dë bie nài, on mèr èn ptit d'fröment dden e pèe... eee... èn ptit d'grôs se, mé qent on peu avèi du se d'Ghérendd, il'é qorr meyeur. E pèe... eee... on mélanj tout sa, a seq. Aprée on mèr dë l'iao é on fèt unn bèll pâtt tout l'ten bièn goulèyentt, tu vèy, èn ptit moll, tout l'ten èn ptit moll. O lé deüz mèn on pâitri, e pé aprée on la bat qöm èn chfal ô galo avec lé deüz mèn d'mèm. E pèe qent... on rmèt qorr èn ptit d'iao e pé aprè on fè dé rouleaux, qöm sa pourr... fô bièn q'o sre bièn'aérée, bièn... bièn... machinée e pé aprè on rqontinu a mett dë l'ioù jusq'a ten q'sa ariv a èn sèrtèn... unn sèrtèn dôzz pourr q'è srait bièn fètt e pé qent on trouv që nôtt pâtt ét'ase moll, bèn on la lèss rpôze penden unn bönn demi'eurr... eee... Fô q'o mouss èn ptit, qa, fô q'are èn ptit d'mouss dësu. La, bèn, ol'èt bèll. Unn demi'eurr aprè, on peu qömense a ferr sé galètt.

MC : Eh bien on met du sarrasin, on va se procurer du sarrasin, du bon quand c'est possible. De la bonne farine de sarrasin, on met un peu de blé dedans et puis... euh... un peu de gros sel, et si possible du sel de Guérande, il est bien meilleur. Et puis... euh... on mélange tout ça, à sec. Après on met de l'eau et on fait une belle pâte toujours bien onctueuse, tu vois, un peu molle, toujours un peu molle. Avec les deux mains on pétrit, et puis ensuite on la bat comme un cheval au galop avec les deux mains comme ça. Et puis quand... on remet encore un peu d'eau et puis après on fait des rouleaux, comme ça pour... il faut vraiment qu'elle soit bien aérée, bien... bien... malaxée et ensuite on continue encore à mettre de l'eau jusqu'à l'obtention d'un certain... une certaine dose afin qu'elle soit bien faite et lorsqu'on trouve que notre pâte est assez liquide, on la laisse reposer pendant une bonne demi-heure... euh... Il faut qu'elle mousse un peu, quoi, il faut qu'il y ait un peu de mousse dessus. Là, eh bien, elle est belle. Une demi-heure après, on peut commencer à faire ses galettes.

MG : Den qa q'è fze la pâtt ?

MG : Dans quoi faisait-elle la pâte ?

MC : Den unn basinn, unn basinn dë mèm, la mèm që mè a peu prée, unn basinn. Te dé basinn en'ètèn⁹ q'ave a l'epoq. O n'sèrve q'a sa, bèn qöm mè, mè s'é parèy, sa sèrr q'a sa ôsi, èn. (La) basinn a ferr dé galètt qöm mè s'é parèy, s'é...

MC : Dans une bassine, une bassine comme ça, la même que moi à peu près, une bassine. A l'époque c'était des bassines en étain. Elle n'était employé qu'à ça, comme la mienne, moi c'est pareil, elle ne sert qu'à ça également, hein. (La) bassine pour faire la pâte à galettes, comme la mienne, c'est pareil, c'est... pfft...

⁹ Aprée st'entrqaozrí, l'ghimentou a rdit q'il aret du dirr « dé basinn étamêe ». | Après l'entretien, l'informateur a précisé qu'il aurait dû dire : « dé basinn étamêe ».

pf...

29 — Piéme

Hélène & Marcel Relo

MG : Qent la pâtt èl'è parêe, la, on'atend èn ptit aven qê... ?

MG : Lorsque la pâte est prête, là, on attend un peu avant de... ?

HH : A wè ! Fô *toujours* la lèse rpôzé. Tout l'ten, tout l'ten, tout l'ten.

HH : Ah oui. Il faut toujours la laisser reposer. Tout le temps, tout le temps.

MG : O fze sa, vòtt mèrr ?

MG : Elle le faisait, votre mère ?

HH : A wi ! Tout l'ten. A bèn, è *fèzait* sa pâtt, apré ol'*alait* hache son fagot. Donq penden s'ten la, la pâtt s'rpôzé é apré o s'mète en routt é o *fèzait* sé galètt.

HH : Ah oui ! Tout le temps. Alors, elle faisait sa pâte et après elle allait faire du petit bois. Et donc pendant ce temps-là, la pâte reposait et après elle se mettait à la tâche et elle faisait ses galettes.

30 — Piéme

Concours

MC : A wè, on fèt unn rustinn.

MC : Ah oui, on fait une rustine.

MG : Èn dabon ?

MG : Un « dabon » ?

MC : Èn dabon. Èn daobon.

MC : Un « dabon ». Un « daobon ».

MG : Èn daobon.

MG : Un « daobon »

MC : Èn daobon, pâ èn dabon¹⁰.

MC : Un « daobon », pas un « dabon »¹¹.

31 — Ptit Mârr

M Deshais, D Lemasson, JY Lunet, M & P Vié

MP : Lé grenmèrr, o té la a jnou.

MP : Les grand-mères étaient là à genoux.

JYL : Su la galétierr den l'fouyér.

JYL : Au-dessus de la crêpière dans la cheminée.

MAV : Su èn trpie.

MAV : Sur un trépied.

MP : É pi al'avé l'galétier a qôte d'*elle*. Lè galétier pourr mètt la galètt qi té fètt é pi è lé rmété su l'galétier.

MP : Et puis elle avait la claie à galettes à côté d'elle. La claie pour poser la galette qui était faite et puis elle les remettait sur la claie.

MAV : Bèn wi i'avé *des*...

MAV : Oui, il y avait des...

MP : A n'avé pâ d'déplasmènt.

MP : Elle n'avait pas à se déplacer.

MAV : Avèq... eee... dé...

MAV : Avec... euh... des...

JYL : En bouâz.

JYL : En bois.

¹⁰ Lé deûz form s'dizen.

¹¹ Les deux formes sont attestées en gallo.

MAV : En bouâz !

MAV : En bois !

32 — Pième

Michel Codbreuil

MG : Alorr... eee... la galierr, è te den l'fouyer ?

MG : Alors... euh... la crêpière était dans la cheminée ?

MC : Wi mé dësou i'ave èn galton.

MC : Oui et en dessous se trouvait un « galton »¹³

MG : Èn qa ?

MG : Un quoi ?

MC : Èn galton.

MC : En « galton » ?

MG : Qhi qs'é sa, don ?

MG : Qu'est-ce que c'est ?

MC : A, s'é èn bout d'fèrr q'é pu pètit q'la galierr e q'a dé trou. S'é pourr enpèche la galierr dè brule. S'é èn... sa s'apll èn galton. Si ta galierr é grendd dè mèm, ton galton te grend d'mèm. Tu l'mètè *directement* lu su l'trpie, e pé tu mètè ta galierr dësou, sa enpèche d'brule lè miten.

MC : Ah, c'est un bout de fer qui est plus petit que la crêpière et qui a des trous. C'est pour empêcher que la crêpière ne brule. C'est un... ça s'appelle un « galton ». Si la crêpière est grande comme ça, alors le « galton » était grand comme ça. On le mettait directement sur le trépied et puis on mettait la crêpière dessus, ça empêchait que le milieu ne brule.

MG : Pasqè la galierr s'ete rèn q'enn plaq ?

MG : Parce que la crêpière, c'était juste une plaque ?

MC : Te unn plaq, mé èl'ave dé ptit bord, tout ptit bord...

MC : C'était une plaque, mais elle avait des petits rebords, des tous petits rebords...

MG : S'éte pâ si epès qöm sa¹², sia ?

MG : Ce n'était pas aussi épais que ça¹⁴, si ?

MC : A dam... on non... aa non, non, non, non... non, non. Non, e pé ol'ave dé ptit bord e pé ol'ave èn'euuyèt pourr la tnirr, pourr la porte, pourr l'agroche.

MC : Eh bien... on non... ah non, non, non, non... non, non... Non, et puis elle avait des petits rebords et puis elle avait un anneau pour la tenir, la porter, ou pour la pendre.

MG : Mm.

MG : Mmh, mmh

MC : Ol'avait èn ptit *anneau* pourr la porte.

MC : Elle avait un petit anneau pour la porter.

MG : Sa te en qheu...

MG : C'était fait en quelle... ?

MC : En fontt.

MC : En fonte.

MG : En fontt...

MG : En fonte...

MC : A wi, wi. Mé d'la bönn fontt.

MC : Ah oui, oui. Mais de la bonne fonte.

MG : Alorr sa, sa te su l'galton ?

MG : Alors ça, c'était placé sur le diffuseur de chaleur ?

MC : Wi.

MC : Oui.

MG : É l'galton i *tait* den l'fouyer, su l'grêe ou... ?

MG : Et le diffuseur était placé dans la cheminée, directement sur la braise ou... ?

¹² En montrant un galton d'astour qhi march ô gâzz.

¹³ Diffuseur de chaleur.

¹⁴ En montrant une crêpière d'aujourd'hui fonctionnant au gaz.

MC : Non... i te su l'trpie. Bèn èl'ave èn grend trpie esprèe q'ò mète dsou, pasqè t'avè dé... a l'epoq i'ave dé trpie dè toutt lé dimension. O nn'ave èn grend qì sèrve e sa te pu fasill pour mètt lè bouèz entr lé pie. Pasqè si t'avè èn ptit trpie tu pouè pâ boure ton bouèz dsou, ol'ave èn grend trpie.

MG : Pourr fèrr lé galètt, fô qè n'á unn titt foué ou fô qs'é putô du grêe ?

MC : A non. É d'la... d'la... unn fouêe, èn ptit, é d'la flam tout l'ten. É fâle tout l'ten du bouèz mnu.

MG : A putô ?

MC : Tout l'ten wi, wi. Qhòq triq mé pâ .ardi, lé triq o lé garde pourr aprè. Alorr j'tè di q'on'ave d'qè fèrr, qatr sèn fagôt q'fâle hache en ptit bout d'mèm tout lé ven... tout lé jeudi. l'ave pâ d'eqoll a l'epoq lè jeudi, astourr é l'mèrqredi.

MG : Qhi qs'éte qöm bouèz q'on mète qent... ?

MC : Aa, du chèn. Chèn surtout, èn ptit d'châtegnier mé du chèn pasqè si tu mètè du sapin, bèn sa are senti. Fale mètt du bon bouèz q' tne bièn. Mé a l'époque i'ave gherr qè du chèn e du châtegnier en fagot, qoua. Wè.

MC : Non, il était placé sur le trépied. Elle avait un grand trépied spécial qu'elle plaçait dessous, parce qu'à l'époque il y avait des trépieds de toutes les dimensions. Elle en avait un grand qui servait, et c'était plus facile, pour mettre le bois entre les pieds. Parce que si tu avais un petit trépied, tu ne pouvais pas bourrer ton bois en dessous, elle avait donc un grand trépied.

MG : Pour cuire la galette, il vaut mieux qu'il y ait un feu ou plutôt de la braise ?

MC : Ah non. C'est de la... de la... un feu, un peu, et des flammes tout le temps. Et il fallait tout le temps du petit bois.

MG : De préférence ?

MC : Tout le temps oui, oui. Quelques triques mais pas beaucoup, on les gardait pour après. Alors je te dis qu'on avait de quoi faire, il fallait casser quatre ou cinq fagots en petit bois comme ça tous les ven... tous les jeudis. Il n'y avait pas école le jeudi à l'époque, maintenant c'est le mercredi.

MG : Quel bois mettait-on quand... ?

MC : Ah, du chêne. Principalement du chêne, un peu de châtaignier mais du chêne parce que si tu mettais du sapin, eh bien ça aurait senti. Il fallait mettre du bon bois qui tenait bien. Mais à cette époque il n'y avait guère que du chêne et du châtaignier en fagots, quoi. Oui.

33 — Rtier

Yves Micault

YM : Bon bèn nou on'a pu lè piérot é pi lè qhu d'chaodron é tout sa, on fè su l'gâzz, qoua.

BÔ : Lè piérot ?

YM : Wi s'é l'qhu d'chaodron qj'tè dizè taleurr, la, on mete sa sou la plaq, la.

BÔ : Vouz'aplè sa èn piérot ?

YM : Èn piérot. Alorr pourqi é pourqa ? [J'tè] di c'était èn vieûz qhu d'chaodron... eee... q'on mete la dsou, é soi-disant qè sa répartissait mieux la chaleur, bon... Wi, bon, donq, t'avè l'trpié, t'avè lè piérot, é la... la... la... plaq a galett dèsu, la pièr a galett.

BÔ : A entendu.

YM : Wi.

YM : Bon, eh bien, nous on n'a plus le « piérot » et le « qhu d'chaodron » et tout ça, on fait ça sur le gaz, quoi.

BÔ : Le « piérot » ?

YM : Oui, c'est le « qhu d'chaodron » dont je te parlais tout à l'heure, là, on mettait ça sous la crêpière, là.

BÔ : Vous appelez ça un « piérot » ?

YM : Un « piérot ». Alors pourquoi ? Je te dis, c'était un vieux fond de chaudron... euh... qu'on mettait dessous et soi-disant que ça répartissait mieux la chaleur, bon... Oui, bon, donc, il y avait le trépied, il y avait le « piérot », et la... la... la... plaque à galette dessus, la crêpière.

BÔ : D'accord.

YM : Oui.

34 – Lizio**Emmanuel Courant**

EC : J'e mài vàu ma mèrr en fèrr, o... ol'ave enn galètierr qè... eee... ol'é qorr la, mé [?] en morsiao, pu larj qè la tabl-la. Qent tu n'avè menje deüz, tu tè gourmend.

MG : Ahaha...

EC : Pasqè sa te dé galètt, t'en fè pâ, qi tein larj, èn, é pi... é pasqè lé ptitt astourr la, qhi q'i son ? Qöm sa. A bèn t'en menjrè bé sènq siss...

EC : Moi, j'ai vu ma mère en faire, elle... elle avait une crêpière qui... euh... elle est encore là, mais [?] en morceaux, plus large que cette table. Si quelqu'un en mangeait deux, c'est qu'il était gourmand.

MG : A ha ha ha...

EC : Parce que c'était des galettes, il fallait voir, qui étaient larges, hein, et puis... parce que les petites qu'on fait maintenant, comment sont-elles ? Comme ça ? Eh bien, tu pourrais en manger cinq ou six...

35 – Pième**Concours**

HH : *En patois, ça veut dire* : sa frèch.

MG : Sa frèch ? Qömen sa, lè brut q'sa fè la ?

HH : Wè.

MG : On di sa frèch ?

HH : Wè.

MG : A wè. J'avè pâ... j'avè jamè wi sa.

HH : Si sa frêech pâ bèn la... la galièrr n'è pâ bièn chaodd.

HH : En patois, on dit : ça « frèch ».

MG : Ça « frèch » ? Comment ça ? Le bruit que ça fait là ?

HH : Oui.

MG : On dit ça « frèch » ?

HH : Oui.

MG : Ah bon. Je n'avais pas... je n'avais jamais entendu ça.

HH : Si ça ne « frêech » pas bien comme il faut, la... la crêpière n'est pas assez chaude.

36 – Pième**Marie-Thérèse & Claude Bléteau**

MTLM : Qömen ? Donq eee, mé mè j'mèt pâ d'eu den mon... mé i'en'a qi mèt. Wi, i mélenj èn jaonn d'eu *avec* lè *saindoux* e pi i prènn èn ptit qou a chaq *fois* é pi i mélenj i grès...

MG : Say'a èn non, lè ptit... lè... ?

MTLM : D'abord lè *saindoux*, i l'aplè pâ l'*saindoux*, i l'aplè l'*rmêe*.

MG : L'*rmêe* ?

MTLM : L'*rmêe*. Pourqhi l'*rmêe* ? J'en sè rien.. É pourqhi q's'é dèvnu du *saindoux*, j'en sè rien.

CB : *Oui mais le truc pour...*

MTLM : A wi lè grésouèr q'tu chèrch ?

CB : L'grésouèr.

MTLM : Comment ? Donc euh, mais moi je ne mets pas d'œuf dans mon... mais certains en mettent. Oui, ils mélangent un jaune d'œuf avec le *saindoux* et puis ils prennent une petite quantité à chaque fois et puis ils mélangent, ils gris...

MG : Ça porte un nom, le petit... le... ?

MTLM : Déjà le *saindoux*, on ne l'appelait pas le « *saindoux* » mais le « *rmêe* ».

MG : Le « *rmêe* » ?

MTLM : Le « *rmêe* ». Pourquoi le « *rmêe* » ? Je n'en sais rien. Et pourquoi est-ce devenu du « *saindoux* » ? Je n'en sais rien.

CB : Oui, mais le truc pour...

MTLM : Ah oui, c'est le tampon graisseur que tu cherches ?

CB : Le tampon graisseur.

MTLM : Lè grésouér. Lè grésouér, s'é parèy quoa... eee...

MG : Mé qömen q'sa s'przntt, sé... qöm den enn bouât ou... enn bouët...

MTLM : A bèn j'lè mè den unn bouët, mé s'é d'nò z'invension, sa, a nou. Sa n'égziste pâ den l'ten. Den l'ten i fèzè èn grésouér, é l'en'a qorr qi l'fon, i fèzè qöm sa : piat, é pi i grésè du qôtè la, mé sa fèzè dé piyètt, tendis q'on'a... *Moi*, j'e priz a l'tourné qöm sa. Jè l'tourné e j'le mèt normalment den unn bouët. Fô du qoton qent mèm, fô pâ dè nylon.

MG : Mé qhi qs'é ti, dé piyètt ?

MTLM : Alorr lé piyètt, bèn, s'é s'qi tonb dé machin qöm sa. É la du qou, sa fè mouèn d'piyètt, sa lèss pâ d'piyètt su la galtierr tendi q'si on l'pren den l'senss la, é bèn sa lèss dé piyètt su la galtierr. Donq, j'avè priz a l'tourne qöm sa, mé qentt on l'pren q'il'é tout *neuf*, èn nouviao grését, bèn fô q'il'é bièn'imbibe dé machin pasqè... é bèn... s'é l'grését qi pren l'*saindoux*.

MG : Alorr vou pâse lè grésouér su la...

MTLM : A chaq galètt.

MG : Su l'galt...

MTLM : Su la galtièrr.

MG : Su la galtièrr.

MTLM : É qentt jè... qöm la... s'é vrè qè j'lé fè tout l'ten *avec* deüz galtièrr, èn, pasq'*autrement* sa n'avenss pâ vitt asé. Den l'ten i fèzè *avec* yenn, il'avè bièn du mall d'nen'entrteni yenn ô feu d'bouèz. É bièn ma deüzièm, pourr q'o désèch pâ, s'é pourr sa q'pourr lè qonqourr j'leur di fô pâ prété vô galtièrr... Pasqè si tu prêt... si i'a qi prêt lou galtièrr, é bèn lé fam q'enprèntt unn galtièrr, i la mètt en deüzièm galtièrr. É s'i grèss pâ a chaq galètt aven d'lé détourné é bèn i désèch la galtièrr e qentt fô rfèrr dé galètt é bèn fô lé... fô lé... qömen... lé rtaraodé... pâ lé rtaraodé...lé... eee... léz'araodé... lé raode quoa... *remettre* pâ mall dè *saindoux*, sa atach, sa... s'é pourr sa j'leur *dis toujours* fô pâ prété, fô pâ...

MG : Vouz'aplé sa raode ?

MTLM : Le tampon graisseur. Le tampon graisseur, c'est pareil quoi... euh...

MG : Mais comment que ça se présente, c'est... comme dans une boîte... ?

MTLM : Eh bien je le mets dans une boîte, mais c'est notre propre invention, ça. Ça n'existait pas à l'époque. Dans le temps, on faisait un tampon graisseur, et certains le font encore, on faisait comme ça : plat, et puis on graissait de ce côté-là, mais ça faisait des « piyètt¹⁵ », tandis que nous avons... moi, j'ai pris l'habitude de le tourner comme ça. Je le tourne et je le mets normalement dans une boîte. Il faut du coton quand même, il ne faut pas de nylon.

MG : Qu'est-ce que c'est des « piyètt » ?

MTLM : Alors les « piyètt », eh bien, c'est ce qui tombe des machins, comme ça. Et alors là, du coup, ça fait moins de « piyètt », ça ne laisse pas d'effilochures sur la crêpière tandis que si on le prend dans ce sens-là, et bien ça laisse des effilochures sur la crêpière. J'avais donc pris l'habitude de le tourner comme ça mais lorsqu'on le prend et qu'il est tout neuf, quand c'est un nouveau tampon graisseur, eh bien il faut qu'il soit imbibé des machins parce que... et bien... c'est le tampon graisseur qui prend le saindoux.

MG : Alors vous passez le tampon graisseur sur la...

MTLM : A chaque galette.

MG : Sur la crêp...

MTLM : Sur la crêpière.

MG : Sur la crêpière.

MTLM : Et quand je... comme là... il est vrai que je les fais toujours avec deux crêpières, hein, parce qu'*autrement* ça n'avance pas assez vite. Dans le temps, on en faisait avec une seule, on avait déjà suffisamment de mal à en entretenir une au feu de bois. Et bien ma deuxième, afin qu'elle ne dessèche pas, c'est pour ça que pour le concours je leur dis qu'il ne faut pas prêter ses crêpières... parce que si on prêt... si certains prêtent leur crêpière, et bien les femmes qui l'empruntent la mettent en deuxième crêpière. Et si elles ne graissent pas à chaque galette avant de les retourner, et bien elles dessèchent la crêpière et lorsqu'il faut refaire des galettes, il faut alors les... il faut les... comment... les « rtaraodé »... pas les « rtaraodé »... les... euh... les « araodé »... les « raode » quoi... remettre une bonne quantité de saindoux, sinon ça attache, ça... c'est pour ça que je leur dis toujours qu'il ne faut pas prêter, il ne faut pas...

¹⁵ Effilochures.

MTLM : Eee... non... on'aplait sa qömen don ?

MG : Vous appelez ça « raode » ?

CB : Pâ l'avouté... ?

MTLM : Euh... non... comment on appelait ça déjà ?

MTLM : Nen, nen... nen, nen... fô lé... j'vâ rtrouvé bièntôt mon mot...

CB : Ce n'est pas l' « avouté » ?

CB : Arouté !

MTLM : Non, non... non, non... il faut les... je vais le retrouver bientôt, ce mot...

MTLM : Aroute ! Wi , fô lé rarouté.

CB : « Arouté ¹⁶ » !

MG : Lé rarouté.

MTLM : « Aroute » ! Oui, il faut les « rarouté ».

MTLM : Arouté.

MG : Les « rarouté ».

CB : Léz'arouté.

MTLM : « Arouté ».

MTLM : S'é't'a dirr lé mèt en routt, qoua. Èn.

CB : Les « arouté »

MG : Mé pourr l'arouté, s'é mèt du...

MTLM : C'est-à-dire les mettre en route, quoi. Hein.

MTLM : Bèn pourr arouté, j'dizè, qentt s'é dé neuv ou qentt on lé ponss... eee... jë qonsèy, ma, dë... fin j'avè u sa parr unn... unn... ma vèizinn a *Saint-Nicolas q'était... e... s'était son métiér, èn. O m'ave fèt mèt dësu dë la chiqorêe avec du saindoux, falait lèsè bouyöné pourr bièn'imprégner la galièr...*

MG : Mais pour la culotter, il faut mettre du...

MG : Su la galièr chaodd ?

MTLM : Eh bien pour la culotter, comme je disais, quand il s'agit de neuves ou lorsqu'on les ponce... euh... je conseille, moi, de... enfin j'avais appris ça par une... une... ma voisine à Saint-Nicolas-du-Pelem qui était... euh... dont c'était le métier, hein. Elle m'avait fait mettre dessus de la chicorée avec du saindoux et il fallait laisser bouillir à gros bouillons pour bien imprégner la crêpière...

MTLM : Su la galièr chaodd, aven dë qömense a fèrr lé galètt qentt on'a unn galièr neuv ou qentt on'a... é s'é qöm sa që jl'avè... é s'é sa që jë qonsèy *maintenant, moi et...*

MG : Sur la crêpière chaude ?

MTLM : Sur la crêpière chaude, avant de commencer à faire les galettes lorsqu'on a une crêpière neuve ou lorsqu'on a... et c'est comme ça que je l'avais... et c'est ça que je conseille maintenant, moi et...

37 — Pième

Michel Codbreuil

MC : I'a qorr èn truq ôsi, s'é pourr grése. Sèlon *avec* qhi q'tu gréss, è dönn pâ tout'a fèt l'mèm gout.

MC : Il y a encore quelque chose, c'est pour graisser. Selon ce avec quoi tu graisses, elles n'ont pas tout à fait le même gout.

MG : A bon ?

MG : Ah bon ?

MC : Si tu gréss *avec du saindoux*, i'en'a... Marie-Thérèse gréss o du *saindoux*, Serge gréss o d'la qouann dë lard, mè jë gréss o d'la margarinn, i'en'a d'aotr qi gréss o dë l'uill, e sa chenj lë gout dé galètt.

MC : Si tu graisses avec du saindoux, certains... Marie-Thérèse graisse avec du saindoux, Serge graisse avec de la couenne de lard, moi je graisse avec de la margarine, et d'autres graissent avec de l'huile, et ça change le gout des galettes.

MG : A bon ?

MG : Ah bon ?

MC : Oui.

¹⁶ Culotter.

MC : Wè.

MG : É vòtt merr è fèze sa qömen ?

MC : È fèze ô *saindoux*.

MG : Ô *saindoux* ?

MC : Ô *saindoux*. Bèn a l'époq i'ave pâ grend chözz d'aotr.

MG : A on n'a pâ qaoze d'sa, qömen që... èl'ave èn ptit peyot ?

MC : Èl'ave èn grésou.

MG : Èn grésou ?

MC : Èn grésou, s'é èn grôs bouchon dë tissu, qoua, si tu veû, që è trenpe *dans* èn machin d'gréss, den èn qömen... èn jenrr de saladier, pi... bèn o pâse son grésou dden, o torche su sa galierr, e pé o l'rmète dden a châq qou.

MG : Wè wè.

MC : L'grésou. Astourr on'é pu modèrn pasq'on'a lé... dé ptitt bouétt a *maïs* ou a machin, la... É bèn on bourr èn piyot dden e pé s'é pu fasill, mé a l'époq lë grésèt ave pâ d'bouétt, dam, lë grésou te èn grôs machin d'mèm q'on mète pourr grése.

MG : É enn fè q'on'a grése la galierr, on peu mètt...on peu... ?

MC : A tu vrss ôsitô.

MG : Ôsito ?

MC : Ôsitô.

MG : Fô pâ atendd èn ptit ?

MC : Fô q'tu rgardd, si tu veû, e bèn i'a èn qou a prendd, mé on fèt tout parèy, tu se, tu gréss ta machinn dë mèm pé tu jett, toq, mé s'é *instinctif*. Tu rgardd që fô q'sa sre bièn grése pasqë si s... jamè...bèn yenn tu va ferr, sen grése, mé la deüzièm, t'é surr, o qoll. Alorr fô bièn... fô pâ oubliye d'grése.

MG : Wè wè.

MC : S'é l'*principal*, sa.

MG : ET votre mère comment faisait-elle ?

MC : Elle le faisait au *saindoux*.

MG : Au *saindoux* ?

MC : Au *saindoux*. Mais bon à l'époque, il n'y avait pas grand chose d'autre.

MG : Ah on n'a pas parlé de ça, comment... elle avait un petit chiffon ?

MC : Elle avait un « grésou ».

MG : Un « grésou » ?

MC : Un « grésou », c'est un morceau de tissu mis en bouchon, si tu veux, qu'elle trempait dans un machin de graisse, dans un comment... un genre de saladier et puis... eh bien elle passait son « grésou » dedans, elle le passait sur sa crêpière et puis elle le remettait dedans à chaque fois.

MG : Oui oui.

MC : Le « grésou ». Maintenant on est plus modernes parce qu'on a les... des petites boîtes de maïs ou de machin, là... Eh bien on bourre un chiffon dedans et puis c'est plus facile, mais à l'époque le tampon graisseur n'avait pas de boîte, bien sûr, le tampon graisseur était un gros machin comme ça qu'on mettait pour graisser.

MG : Et une fois qu'on a graissé la crêpière, on peut mettre... on peut... ?

MC : Oui, tu verses directement.

MG : Directement ?

MC : Directement.

MG : Il ne faut pas attendre un peu ?

MC : Il faut que tu regardes, si tu veux, et puis il y a un coup à prendre, mais tu sais, on fait tous pareil, on graisse la machine comme ça et puis on verse d'un coup, toc, mais c'est instinctif. On regarde, il faut que ce soit bien graissé parce que si c'... jamais... Si t'en fais une sans graisser, eh bien la deuxième, tu peux être sûr qu'elle va coller. Alors il faut bien... il ne faut pas oublier de graisser.

MG : Oui, oui.

MC : C'est le principal, ça.

38 – Piéme**Concours**

HH : Aa mon qopin qi rvièn...

HH : Ah voilà mon copain qui revient...

MG : J'em bèn l'brut q'sa fè qent sa frêech.

MG : J'aime bien le bruit que ça fait lorsque ça « frêech ».

HH : Aa wi, *voilà*, il'èm bièn qent sa frèch.

HH : Ah oui, voilà, il aime bien quand ça « frèch ».

39 – Piéme**Michel Codbreuil**

MG : Say'a èn non la *louche*, la ?

MG : Ça porte un nom [en gallo], la louche, là ?

MC : Nen... unn poch.

MC : Non... une « poch ».

MG : Unn poch ?

MG : Unn « poch » ?

MC : Mm.

MC : Mm.

MG : Alorr on *prenait* enn pochré d'pât ?

MG : Alors on prenait une « pochré » de pâte ?

MC : Unn poch. Unn pochée.

MC : Une « poch ». Une « pochée ».

MG : Enn pochée ?

MG : Une « pochée » ?

MC : Unn pochrée.

MC : Une « pochrée ».

MG : Enn pochrée.

MG : Une « pochrée ».

MC : Wi pâ unn pochée, unn pochée, s'é èn saq. Unn pochrée.

MC : Oui, pas une « pochée », unn « poché », c'est le contenu d'un sac. Unn « pochrée ».

MG : Unn pochrée.

MG : Unn « pochrée ».

MC : Unn pochrée d'pât, e pé o ll'egâye èn petit d'mém, si tu veû, e pé aprè o son rouabl o la finise d'egâye.

MC : Une louche de pâte, et puis elle l'étalait un peu comme ça, si tu veux, et puis après elle finissait de l'étaler avec son râteau.

MG : Fale që la galtierr, è te bèn chaodd ?

MG : Il fallait que la crêpière soit bien chaude ?

MC : A wi, am, *fallait* q'è tè bièn chaodd é o grèse o du *saindoux*, aven. Fâle bièn la grèse.

MC : Ah oui, bien sûr, il fallait qu'elle soit bien chaude et elle graissait avec du saindoux au préalable. Il fallait bien la graisser.

MG : Qömen q'o save q'è te bèn chaodd, la galtierr ?

MG : Comment savait-elle si la crêpière était bien chaude ?

MC : Bèn, o fëze qöm nou on fèt. Tu... bèn yèll a l'époque, nou, astourr, on pren dë l'iao pourr ètt propr, mé yèll, o qopie dsu.

MC : Eh bien, elle faisait comme nous le faisons encore. On... eh bien elle à cette époque, nous, maintenant, on met de l'eau pour être propre, mais elle, elle crachait dessus.

MG : O... ?

MG : Elle... ?

MC : O qopie dsu. Toup, e pé oppla, si sa bouye o te choüdd ase.

MC : Elle crachait dessus. Pfft, et puis hop la, si ça bouillait, c'est qu'elle était suffisamment chaude.

MG : A wi.

MC : Mé nou astourr on'é pu... on pren èn ptit d'iao e pé on mèt dsu, pé sa fèt parèy.

MG : On vèrss enn pochré d'pât ?

MC : Wi.

MG : Eee... sa fe du brut qent sa... ?

MC : Wi, sa qotise.

MG : Sa qotise ?

MC : Èn ptit, wi. E pé aprée, bèn, sa qotise pchchch, s'é qôm qent tu l'egây dèsu, qoua, e pé aprée, qentt o te qhett su l'qôte la, bèn o... lé bord s'rlev èn ptit, o la tourne, si tu veû, e pé qent... l'outr *côté* o te bièn qhett qent [o] te bièn qoqhêe. Alorr faore... Qent [o] te bèn qoqhêe... Tu se bèn s'qè s'é q'ètt qoqhêe ?

MG : Alorr *dites-moi* don sa, dizé ma don sa !

MC : Qoqhêe, s'é qentt eee... fô q'ol'are dé tach brunn, *quasiment* nài, *quasiment* dé ptit pouènt... dé ptit machin *brûlés*. Son qoqhêe, la, è son bèll e pé sa on di qs'é l'bon qôte. Mé i'en'a ardi astourr qi *préfèrent* la... lè dô ô dvent. Bèn dam... Sa depend du mondd.

MG : Pasqè l'qôte q'é « qoqhêe » s'é lè sièn qè... ?

MC : S'é l'sièn q'on *présente*, normalment.

MG : E pi, vou m'avieé pâ dit ôsi qent on vèrss la pâtt fô q'èl'é ô pièn d'la galtierr ou... ?

MC : Aa non, fô q't... Sia, qent tu fè ta *louche*, fô q'tu mèt unn bönn *louchrée* pourr avàì unn bönn... fô la...fô fèrr ta pâtt... ta galètt ô pièn d'la galtierr. S'é qent mèm pu joli, qoua, si tu veû.

MG : Qhi q'sa veû dirr sa, ô pièn... ?

MC : Ô pièn... Bèn fô pâ qt'arè dè... fô pâ lése d'plass ô bord. Fô q'o *srait*... eee... *complètem...complète*, qoua, si tu veû.

MG : Wè, wè, j'vèy bèn.

MC : Mm mm.

MG : Vouz'avé pâ dit *aussi* eee... su... qent èl'é bèn qhett la, lé bord sa s'rch... sa sè... ?

MG : Ah oui.

MC : Mais nous maintenant on est plus... on prend un peu d'eau et puis on en met dessus, et ça marche également.

MG : On verse une louche de pâte ?

MC : Oui.

MG : Euh... ça fait du bruit quand ça... ?

MC : Oui, ça crépitait.

MG : Ça crépitait ?

MC : Oui, un peu. Et puis après, eh bien, ça crépitait, pch..., c'est comme lorsque tu l'étales dessus, quoi, et puis après, quand elle était cuite de ce côté, eh bien elle... les bords se relèvent un peu, elle la retournait, si tu veux, et puis quand... de l'autre côté, elle était bien cuite lorsqu'elle était bien fleurie. Alors il faudrait... quand [elle] était bien fleurie... Tu sais ce que c'est qu'être fleuri ?

MG : Alors dites-moi donc ça !

MC : Fleurie, c'est lorsque euh... il faut qu'elle ait des taches brunes, presque noires, quasiment des petits points... des petits machins brûlés. Elles sont fleuries, là, elles sont belles et puis on dit que c'est le bon côté. Mais il y en a beaucoup maintenant qui préfèrent la... le dos au devant. Ah c'est comme ça... ça dépend des gens.

MG : Parce que le côté qui est fleuri, c'est celui qui... ?

MC : C'est celui qu'on présente, en principe.

MG : Et puis vous m'aviez également dit que lorsqu'on verse la pâte, il faut qu'elle soit « ô pièn » de la crêpière ou... ?

MC : Ah non, il faut que t... Si, quand on remplit la louche, il faut bien qu'elle soit bien pleine pour avoir une bonne... il faut la... il faut faire la pâte... la galette « ô pièn » de la crêpière. C'est quand même plus joli, quoi, si on veut.

MG : Qu'est ce que ça veut dire ça « ô pièn »... ?

MC : « Ô pièn »... Eh bien il ne faut pas que tu aies de... il ne faut pas laisser de place sur les bords. Il faut qu'elle soit... euh... *complètem... complète*, quoi, si on veut.

MG : Oui, oui, je vois bien.

MC : Mm mm.

MG : Vous n'aviez pas dit également euh... sur... lorsqu'elle est bien cuite, les bords se r... ça se... ?

MC : I s'rsoulèv.

MG : Mm mm.

MC : Wè.

MG : É say'a èn non, sa ? Nen ?

MC : Bèn, jè n'se pâ, mè...

MG : J'qre bèn q'la dernière fa vou m'avié dit : è rbiqh.

MC : È rbiqh, wi. A fô q'lé bord rbiqh èn ptit, wi.

MG : Alorr la, èl'é bèn qhett, on la r..?

MC : On la rtournn [d'] l'aotr qôte.

MG : Qömen q'on la detournn, la ?

MC : On la detournn o la tournètt. *Est'èn machin q'est' en bouèez, astourr i son modèrn i son en... machin. Jè nn'e fèt yenn l'aotr jour, unn tournètt, unn toutt neuv, s'éte en bouèez.*

MG : En qheu bouèz qs'é sa, la... ?

MC : I lé fèzèn en châtegnier ou en fàu. Mé en pömier, s'é qorr mieû.

MG : Pourqhi don ?

MC : Pasqè lé pömier ét'èn bouèez qi n'travây pâ, qi n'sent pâ, q'a pâ d'odeurr e qi lèss rien du tout, e q'é èn bouèz nètt durr. En fàu, en fàu, s'é bon ôsi. Mé fô pâ lé fèrr en sapin, pasqè té galètt von avèi gout dè... sapin.

MG : A bon.

MC : Wè, wi.

MG : Alorr, on la detournn o la tournètt...

MC : Wè.

MG : É pé... eee... la...

MC : Tu la lèss qherr. Pé, bèn, si tu... t'â qöm Memen q'ol'ave du feu pâ tout l'ten parèy, odd sé mèn, o la tourne d'mém, pourr qoqhe partout parèy.

MC : Ils se soulèvent.

MG : Mm mm.

MC : Oui.

MG : Il y a un terme pour ça ? Non ?

MC : Eh bien je ne sais pas, moi...

MG : Je crois bien que la dernière fois vous m'aviez dit : elle « rbiqh ».

MC : Elle « rbiqh », oui. Il faut que les bords « rbiqh » un peu, oui.

MG : Alors là, elle est bien cuite, on la r...

MC : On la retourne de l'autre côté.

MG : Comment la retourne-t-on, là ?

MC : On la retourne avec la « tournètt¹⁷ ». C'est un machin qui est en bois, maintenant elles sont modernes, elles sont en... machin. J'en ai fait une l'autre jour, une spatule, une toute neuve, en bois.

MG : En quel bois c'est, ça, la... ?

MC : On les faisait en châtaignier ou en hêtre. Mais en pommier, c'est encore mieux.

MG : Pourquoi ?

MC : Parce que le pommier est un bois qui ne travaille pas et qui ne sent pas, qui n'a pas d'odeur et qui ne laisse rien du tout, et c'est un bois qui est très dur. En hêtre, en hêtre, ça convient aussi. Mais il ne faut pas les faire en sapin, parce que les galettes auront un goût de... sapin.

MG : Ah bon.

MC : Oui, oui.

MG : Alors on la retourne avec la spatule...

MC : Oui.

MG : Et puis... euh... la...

MC : Tu la laisses cuire. Ensuite, eh bien, si tu... comme maman qui avait un feu irrégulier, alors elle la tournait avec ses mains, comme ça, pour qu'elle fleurisse partout pareil.

MG : Ah bon ?

¹⁷ Longue spatule de bois.

MG : A bon ?

MC : A wi wi.

MG : O la tournn èn ptit ?

MC : O la tournn èn ptit o sé mèn e si tu veû si i'ave pu fort dè feu den èn'endret, o tourne èn ptit pourr qoqhe partout parèy.

MG : Say'avait èn non sa, d'la tourne ?

MC : Non. Non, non, eee...

MG : Et quand elle était qhètt, è la...

MC : È la rmète su l'tàs.

MC Ah oui oui.

MG : Elle la tournait un peu ?

MC : Elle la tournait un peu avec ses mains parce que si tu veux, si il y avait plus de feu à un endroit, elle la tournait un peu pour qu'elle fleurisse partout pareil.

MG : Comment ça s'appelait le fait de la tourner ?

MC : Non. Non, non, euh...

MG : Et quand elle était cuite, elle la... ?

MC : Elle la mettait sur le tas.

40 — Pième

Hélène & Marcel Relo

MG : Alorr on mèttait unn pochré d'pât ?

MG : Alors on mettait une louche de pâte ?

HH : Unn poché d'pât, wi, sèlon la grenteurr dè la galierr. Égâyé avec lè... l'rouabl.

HH : Une louche de pâte, oui, en fonction de la taille de la crêpière. On étalait avec le... le râteau.

MG : Alorr falait mètt sa ô pièn d'la galierr ou... ?

MG : Alors il fallait en mettre sur toute la surface de la crêpière ou... ?

HH : A bèn, fô... wi avec l'rouabl, pasqè... pâ avec la poch, pasqè sinon eee... s'are pâse parr dèsu, èn. É pi apré, bèn qent lé qôté qoqh... qè bèn... q'i... q'i frizz, la, a bèn fô la tourne. É pi apré qentt on la... sèlon... qömen q'on veû q'ol'é qhett, e bèn, fô l'enlvé, qoua.

HH : Eh bien, il faut... oui avec le râteau, parce que... pas avec la louche, parce qu'autrement euh... ce serait passé par dessus, hein. Et puis après, eh bien lorsque les côtés fleurissent... et que... qu'ils... qu'ils frisent, là, eh bien il faut la retourner. Et puis après lorsqu'on la... selon... la cuisson qu'on souhaite, eh bien, il faut l'enlever, quoi.

41 — Pième

Marie-Thérèse & Claude Bléteau

MG : É alorr aprée, pourr mètt la galètt a qhèrr ?

MG : Et donc après, pour mettre la galette à cuire ?

MTLM : É bèn on pren... on qh... on mètt... on chaoff la galierr bièn chaodd, bièn surr, é on mètt du saindoux, é i'en'a q'den lou saindoux i mètt èn jaonn d'eu. Justèment. Lé galètt qoqh ventié èn peu mieeû qoua. Mé...

MTLM : Et bien on prend... on cu... on met... on chauffe la crêpière jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude, bien sûr, et on met du saindoux, et il y en a certains qui mettent un jaune d'œuf dans leur saindoux. Justement. Les galettes « qoqh » peut-être un peu mieux, quoi. Mais...

MG : Qoqh ?

MG : « Qoqh » ?

MTLM : Wi, qoqh. S'ét'a dirr s'é la fleur q'on di maintenant qentt on qaozz bièn. S'é ladsu q'on... le jury se prononce aussi, i nott sur la fleur, s'ét'a dirr la fason dont'i son bièn fieuri.

MTLM : Oui, « qoqh ». C'est la fleur qu'on dit maintenant lorsqu'on parle bien. Là-dessus, on... le jury se prononce aussi, il note la fleur, c'est-à-dire la manière dont elles sont fleuries.

MTLM : La déjà lè premier qôté fô q'i sézi bièn su la galierr, pasqè s'i sézi pas, bèn i menq qèq

MTLM : Là, il faut déjà que le premier côté soit bien saisi sur la crêpière, parce que s'il n'est pas bien saisi, eh bien il manque

chôzz, qoua eee...

quelque chose, quoi euh...

MTLM : Wi mé s'é qentt on la rtournn q'i fô q'o fè la dé ptitt fieurr, qoua.

MTLM : Oui mais c'est quand on la retourne qu'elle doit faire des petites fleurs, quoi.

42 — Piéme

Concours

MTLM : Ou la la la, ol'a z'au choùd a sé fèss.

MTLM : Oh là là là, elle a eu chaud aux fesses.

43 — Piéme

Michel Codbreuil

MG : Lè tâs i te su qa, su qhi q'i te ?

MG : Sur quoi était posé le tas ?

MC : A bèn o mète sa *sur* dé... i'en'a qhi mète sa *directement* su èn torchon mé... eee... i'en'a qi mète sa su dé qlè.

MC : Eh bien elle mettait ça sur des... certains mettaient ça directement sur un torchon mais... euh... d'autres mettaient ça sur des claies.

MG : Mm mm.

MG : Mm mm.

MC : Lé qlè, *c'était* dé... eee... qömen që j'tè dirè *qs'é fait*... s'é èn... dé... èn bout d'bouèz... eee... s'é dé bout d'bouèz d'mèm e pé dé piench en travé, qoua. Pé sa te èn ptit qreûz.

MC : Les claies, *c'était* des... euh... comment t'expliquer comment *c'était* fait... c'est un... des... une pièce de bois... euh... ce sont des pièces de bois comme ça et des planches transversales, quoi. Et puis *c'était* légèrement creux.

MG : Sa te en bouèz ?

MG : C'était en bois ?

MC : Èn ?

MC : Hein ?

MG : Sa te en bouèz ?

MG : C'était en bois ?

MC : En bouèez. Wi, tu vèy bièn qhi që j'veû dirr. Sa te fèt d'mèm e pé qöm dë toutt fason t'en mète a ... pasqë *autrement* qent t'a fini, té galètt son tout l'ten bonbé. Si bièn q'qent t'avè fini ton tâs, i te dret, mé dësoult sa te qreûz.

MC : En bois. Oui, tu vois bien ce que je veux dire. C'était fait comme ça et puis comme de toute façon on en mettait à... parce que sinon quand tu as fini, tes galettes sont toujours bombées. Si bien que lorsqu'on avait fini le tas, il était droit, mais dessous c'était creux.

MG : Mm !

MG : Mm !

MC : Wè.

MC : Oui.

MG : S'te pâ bètt sa !

MG : Ce n'était pas bête !

MC : E pé eee, èn ?

MC : Et puis euh, hein ?

MG : Sa te pâ bètt, sa !

MG : Ce n'était pas bête !

MC : Nen, e pèe eee... bièn souvent lé bord son èn ptit durr që l'miten, donq, eee si tu veû, bèn... a peu prè a partirr du miten, bèn tu mèt èn peu a depâse ôtourr, qöm sa tout s'ramoli ensenb, té galètt rèst bièn tendr.

MC : Non, et puis euh... bien souvent les bords sont un peu plus durs que le milieu, donc, si on veut, eh bien... à peu près à la moitié du tas, tu mets à dépasser un peu autour, comme ça tout ramollit en même temps, et tes galettes restent bien tendres.

44 — Pième

Hélène & Marcel Relo

HH : É i'avait èn bout d'bouèz, j'e sonje sa depé qè tu m'â téléfôné, la... é on'avait èn bout d'bouèz... eee...enfin grend qöm sa, la, q'avait dé pié é sa s'aplaît la hech... qè sa s'aple.

MG : La... ?

HH : La hech.

MG : Sa te pourr qa, sa ?

HH : É bèn s'éte pourr pôzé lé galètt dësu.

MG : On fze dé tâs dë... ?

HH : É o te... j'se pâ, moi, o tait haott qöm sa. Sa s'aple la hech.

MG : É sa te en bouéz.

HH : Sa te en bouèz, a wi.

MG : A bon ?

HH : Wi wi. É sa te fèt..te Pepa qi l'avait fèt surment, wè, i'avait pâ d'chôzz achté. Mèm l'rouabl, tè Mamen qi l'fèzait, son rouabl, èn. Ol'ale cherché èn ptit bout d'châtégnier, o lé fèzait avec son qoutèl, èn pié, qi tait un ptit teurt, mé s'ale paray.

MG : A bon ?

HH : A wi wi.

HH : Et il y avait une pièce de bois, j'ai pensé à ça depuis que tu m'as téléphoné, la... on avait donc une pièce de bois... euh... enfin grande comme ça, là, qui avait des pieds et ça s'appelait la « hech¹⁸ ».

MG : La... ?

HH : La hech.

MG : C'était pour quoi faire ?

HH : Et bien c'était pour poser les galettes dessus.

MG : On faisait un tas de... ?

HH : Et elle était... je ne sais pas, moi, elle était haute comme ça. Ça s'appelait la « hech ».

MG : Et c'était en bois.

HH : C'était en bois, ah oui.

MG : Ah bon ?

HH : Oui oui. Et c'était fait... c'était surement papa qui l'avait faite, oui, il n'y avait rien d'acheté. Même le râteau, c'était maman qui l'avait fait, son râteau, hein. On allait chercher un morceau de châtaignier et elle la fabriquait avec son couteau, un manche qui était un peu tordu, mais ça fonctionnait quand même.

MG : Ah bon ?

HH : Ah oui oui.

45 — Rtier

Germaine Voiton

BÔ : Lë galtier, qonmen q'i te, sa te enn gréll en bouâz la, s'é sa ? En bouèz ?

GD : S'était èn... du bouâz fendu, pèlé ë fendu pourr fèrr lë rond, e pi èn... lë qadriyèij dësu, e pi enn pongné.

BÔ : Unn pongné. A, enn pongné itou ?

GD : Wi i'ave enn pongné.

BÔ : Qöm sa, on pouve porte sa ?

BÔ : La claie à galettes, comment était-elle ? C'était une grille en bois, c'est bien ça ? En bois ?

GD : C'était un... du bois fendu, écorcé et fendu pour faire le cercle, et puis un... le quadrillage dessus, et une poignée.

BÔ : Une poignée. Ah, une poignée également ?

GD : Oui, il y avait une poignée.

BÔ : Comme ça, on pouvait la porter ?

GD : Oui. Et il y avait même des pattes qui n'étaient pas plus

¹⁸ Claie à galettes.

GD : Wi. É í ave mem dé patt pâ pu .aott qè sa.

hautes que ça.

46 — Piéme

Concours

MG : Alorr qömen vou dizé sa lë...

MG : Alors comment dites-vous cela, le... ?

MC : Lë galichon.

MC : Le « galichon ».

MG : Lë galichon.

MG : Le « galichon ».

MC : Lë galichon.

MC : Le « galichon ».

MG : S'é qa, sa, l'galichon ?

MG : Qu'est-ce que c'est le « galichon » ?

MC : Èn ?

MC : Hein ?

MG : S'é qa, l'galichon ?

MG : Qu'est-ce que c'est le « galichon » ?

MC : Lë galichon, é la , s'é tout l'ten la dernierr pasq'o n'é jamè plënn é jamè entierr. S'é la ptitt galètt, qouâ.

MC : Le « galichon », c'est la... c'est toujours la dernière galette parce qu'elle n'est jamais entière. C'est la petite galette, quoi.

47 — Sènt Qâreu

Simone Mahé

MG : Alorr qent on fè lé gaofr on fè toult la pâtt mé...eee... parè ti qn'a èn ptit non pourr la dèrnierr galètt q'on fè o l'rèstent d'la pâtt.

MG : Alors quand on fait des galettes, on utilise toute la pâte mais... euh... il paraît qu'il y a un nom pour la dernière galette qu'on fait avec le fond de la pâte.

SB : A wè, lë galichon. Hehehehahaha... Qhi qi va menje l'galichon ? Hahaha... Pourr la dèrnierr, pasqè... on'ariv pâ just. Qhoq fa, i'en(n)'a unn dëmi louch ou eee... prèsqè pâ... a dam lë galichon... í ave la prés a *vouloir* lë galichon. E nou on l'döne souvent ô chièn ou ô chat, i nn'avèn bèn l'd(r)oit¹⁹ a èn ptit qhoq chôzz ôsi.

SB : Ah oui, le « galichon ». Ah ha ha... Qui va manger le « galichon » ? Ah ha ha... Pour la dernière, parce que... il n'y pas la quantité précise. Parfois il en reste une demi-louche ou euh... presque pas... ah oui, le « galichon »... il y avait de la demande pour avoir le galichon. Mais nous, on le donnait souvent au chien ou au chat, ils avaient bien le droit à un petit quelque chose aussi.

48 — Piéme

Marie-Thérèse & Claude Bléteau

MTLM : [La] *première est toujours un peu plus sèche* pasqè la galtièrr é pâ ô pouènt la. Alorr la *première*, bèn *des f...*, on dizait q'la *premièrr* te pourr lë chièn, la d'rnierr pourr lë chat, ou l'qontrèrr, la *premièrr* te pourr lë chat, la d'rnierr pourr lë chièn.

MTLM : [La] première est toujours un peu plus sèche parce que la crêpière n'est pas encore au point. Alors la première, parf... on disait que la première était pour le chien et la dernière pour le chat, ou le contraire, la première était pour le chat et la dernière pour le chien.

MG : Pourr lé galètt ?

MG : C'est pour les galettes, ça ?

MTLM : Wi pourr lé galètt. La *dernière*, i l'aplè lë

MTLM : Oui, pour les galettes. La dernière, on l'appelait le « garmichon ».

¹⁹ L'mot-si, qhi'éé dit [dwa], ée l'franséez « droit » ajuste é loua fonolojiq du galo. Sa s'diret en galo : dret, drét, drett, drétt... | Ce mot, prononcé [dwa], est le français « droit » adapté aux règles phonologiques du gallo. On dirait en gallo : dret, drét, drett, drétt...

garmichon.

MG : Qömen ?

MTLM : Lè garmichon.

MG : Garmichon

MTLM : Alorr lè garmichon, bèn, on l'menje pâ quoa pasqè i réste su la galierr, puis te la fin d'la pâtt. *Et puis la première tait qorr pâ qöm i foù, non pu. Ol'é pu sèch èn peu, bèn j'la mèt den l'lèt ribot, puis on la menj, qöm sa j'la pèrd pâ, [on] pèrd rièn du tout.*

MG : Comment ?

MTLM : Le « garmichon ».

MG : « Garmichon ».

MTLM : Alors le « garmichon », eh bien, on ne le mangeait pas parce qu'il restait sur la crèpière, et puis c'était la fin de la pâte. Et puis la première n'était pas non plus tout à fait comme il faut. Elle est un peu plus sèche, eh bien je la mets dans le babeurre et puis on la mange, ainsi je ne la perds pas, on ne perd rien du tout.

49 – Pième

Michel Codbreuil

MG : Alorr qömen q'vouz'aplé parr ilè la drnierr galètt q'on fè o la pâtt ?

MC : Eee... jè se pu l'non, d'sa...

MG : Te pâ l'galichon ?

MC : Si, l'galichon. Est l'galichon. Lè galichon. Wè, jè m'raplè pu. Sia sia. Pasq'é lè... lè *dernier*, è on dize sa dé galichon ôsi qentt, den unn famiy, qent sa te l'dèrnierr dé gâ, te l'galichon.

MG : A bon ?

MC : Te l'dèrnierr, wi...

MG : A bon, sa s'dize...

MC : Wi, wi, wi, sé nou la. « Ââ, é li l'galichon ». L'dèrnierr dé gâ.

MG : Sa te pourr qi l'galichon ? On l'menje ?

MC : Eee... en jénéral s'éte pourr lè gamin ou pourr... eee... pourr lu qi lé fèze.

MG : A wè.

MC : Mé on l'döne, on l'döne *tout de suite* a menje, li i reste jamè su l'tàs.

MG : A wè.

MC : Te... wè, wè.

MG : Alors dans votre région, comment appelle-t-on la dernière galette qu'on fait avec la pâte ?

MC : Euh... je ne sais plus le nom...

MG : Ce n'était pas le « galichon » ?

MC : Si, le « galichon ». C'est le « galichon ». Le « galichon ». Oui, je ne me rappelais plus. Si si. Parce que c'est le... le dernier, et on disait ça, des « galichon » aussi lorsque, dans une famille, lorsque c'était le dernier des garçons, c'était le « galichon ».

MG : Ah bon ?

MC : C'était le dernier, oui...

MG : Ah bon, on disait ça...

MC : Oui, oui, oui, chez nous. Ah, c'est lui le « galichon ». Le benjamin.

MG : Pour qui était le « galichon » ? On le mangeait ?

MC : Euh... En général c'était pour le gamin ou pour... euh... celui qui les faisait.

MG : Ah oui.

MC : Mais on le servait, on le servait directement à manger, on ne le mettait jamais sur le tas.

MG : Ah bon.

MC : C'était... oui, oui.

MC : A wi, é pé tu verè qömen q'sa tap bièn su lé fèss.

Anonyme : *Oui, mais justement, on va pas approcher, parce que ça nous rappelle des souvenirs, à nous.*

MC : Tu se pâ qè den l'ten qent ma mèrr en fèzait, dé galètt é qè j'fèzè l'qon, pen, èn qou. Éte dé tournètt en bouèez, bon diou, sa, sa [?].

Anonyme : *Attention... Ouais...*

MC : Ah oui, et tu verrais comment ça tape bien sur les fesses.

Anonyme : *Oui, mais justement, on ne va pas s'approcher, parce que ça nous rappelle des souvenirs.*

MC : Tu sais, à l'époque, lorsque ma mère faisait des galettes, si je faisais le con, pan, un coup. C'était des spatules en bois, bon sang, ça, ça... [?].

Anonyme : *Attention... Ouais...*

MC : E pé lè matin, lè vendrdi matin, Memen s'leve [a] peu pré vèrr qatr'eur, qatr'eur, qatr'eur e dmi a fèrr sa pàtt. E pèe... eee... a sènq... qent on s'leve nou a sètt eurr, sètt eurr e dmi, o nn'ave déjà d'fètt, e pé mon frerr e mè, bèn on'ale lé z'emner, en'alent a l'eqoll, on'emne sa a « L'Eqönömiq ». Sa te èn *magasin*, unn episri q'ave a Mrdigna.

MG : A wè.

MC : Wi. E bèn on'ale enme lé galètt la, pi *les gens* léz'... lè mondd léz'achtèn la.

MG : A wè.

MC : Wé.

MG : Pasqè vòtt merr è te... o te... qömen q'on *disait*, *galtière* ou... ?

MC : Marchendd dè galètt. O fèze dé galètt, s'é tout, bâ... o fèze dé galètt, o te lavendierr e marchendd dè galètt.

MG : O vive d'sa ?

MC : Oo, o vive, dizon q'ol'a... sa li fèze... sa fèze èn ptit d'sou a la mézon. Pasqè Papa i travàye den l'bâtiment a l'epoq. N'ave pâ dé gröss pey. E pèe...eee... bèn fâle bièn qent mèm menje tout lé jour donq'è fèze sa en pu, qoua.

MG : Alorr, o nen vende qè l'vendrdi ?

MC : Et puis le matin, le vendredi matin, Maman se levait à peu près vers quatre heures, quatre heures, quatre heures et demies pour faire sa pâte. Et puis... euh... à cinq... quand on se levait nous à sept heures, sept heures et demi, elle en avait déjà de faites, alors mon frère et moi, eh bien on allait les livrer en allant à l'école, on les apportait à « L'Économique ». C'était un magasin, une épicerie qu'il y avait à Merdrignac.

MG : Ah oui.

MC : Oui. Et bien on apportait les galettes là-bas et puis les... les gens les achetaient là-bas.

MG : Ah oui.

MC : Oui.

MG : Alors votre mère était... elle était... comment disait-on, « *galtière* » ou... ?

MC : Marchande de galettes. Elle faisait des galettes, c'est tout, enfin... elle faisait des galettes, elle était lavandière et marchande de galettes.

MG : Elle en vivait ?

MC : Oh elle en vivait, disons qu'elle a... ça lui faisait... ça faisait un peu d'argent à la maison. Parce que Papa travaillait dans le bâtiment à l'époque. Il n'y avait pas de gros salaires. Et puis... il fallait quand même bien manger tous les jours, elle faisait donc ça en plus quoi.

MG : Alors, elle n'en vendait que le vendredi ?

MC : Oui, que le vendredi, et en plus... eh bien... on en faisait

²⁰ La galètt.

MC : Wi, qè l'vendrî, é en pu... bèn... on'en fêze jusq'a *quasiment* midi, pé l'midi i'ave du mondd qî vnèn menje a la mézon, qoua, e qî peyèn su plass, si tu veû, dé z'ouvriyé qî pàsèn, bèn i vnèn menje èn qoupl dè galètt a la mézon. [I] menjèn dé galètt o dé z'eû.

MG : A wi

MC : A dam wi. O i'avait dé fâi diss qhèzz pèrsönn a menje.

MG : A i vnè a la mézon pourr eee... ?

MC : A [la] mézon en menje ôsi mé a... dé z'abitué, qoua, qî vnèn l'vendrî.

MG : Alorr... eee... rèn qè lè... sa, s'te pourr dine, fin, sa... ?

MC : A qè l'dine, wi. A mé la vépré o s'rpôze, aprêe.

MG : É lè... pourr soupe... eee... ?

MC : A bèn l'soupe, bèn qent on'ave dé restent, pèe... eee... lè lendmèn, bèn si i'en ave qî tèn pâ vendu fale qorr... sa te rârr, qent mèm, q'i nen reste den lé *magasins*, bièn souven i'en'ave pâ ase mé è nen fêze...oo a l'époq è nen fêze sent sènqentt, qoua... sent sènqentt, sent *soixante* diss, déjà su unn galtierr su l'feu... e bèn... j'tè di q'sa te déjà pâ fasill, la.

MG : Lé sièn qî vnè pourr menje la... eee... sé vou, la, pourr menje la... lé galètt, qömen q'i menje la galètt lè pu souvent ? Sa te... ?

MC : Â bèn s'ete dé grésêe ou o dé z'eû mé lé z'eû o lé fêze pâ qöm nou, o lé qotise su l'bord dè sa galtièrè.

MG : Su la galètt ?

MC : Wi. O lé... la... lé... on'ave dé grendd galtierr e pé den l'fouyer o l'qotise su l'qouèn, o l'qheze su sa galtierr é o l'mète den la galètt aprêe. Sa fêze qöm èn'eu ô piat, q'o mète dsu. A wè... É o lé beûrait.

MG : Mé qent on'a la galètt su lè...

MC : Su la galtierr ?

quasiment jusqu'à midi, et le midi il y avait du monde qui venait manger à la maison, quoi, et qui payaient sur place, si on veut, des ouvriers de passage, eh bien ils venaient manger deux ou trois galettes à la maison. Ils mangeaient des galettes avec des œufs.

MG : Ah oui.

MC : Oh oui, bien sûr. Il y avait parfois dix ou quinze personnes à manger.

MG : Ils venaient à la maison pour euh... ?

MC : A [la] maison pour en manger aussi mais à... des habitués, quoi, qui venaient le vendredi.

MG : Alors... euh... c'était juste... c'était pour le déjeuner, enfin, ça... ?

MC : Ah seulement le déjeuner, oui. Ah mais après, l'après-midi, elle se reposait.

MG : Et le... pour le diner... euh... ?

MC : Eh bien pour le diner, quand on avait des restes, et puis... euh... le lendemain, s'il y avait des invendues, il fallait encore... c'était quand même rare qu'il en reste dans les magasins, souvent même il n'y en avait pas assez mais elle en faisait... oh à l'époque elle en faisait cent-cinquante, quoi... entre cent-cinquante et cent-soixante-dix, sur une crêpière, au feu... et bien... je te dis que ce n'était pas facile, là.

MG : Ceux qui venaient pour manger la... euh... chez vous, là, pour manger la... les galettes, comment la mangeaient-ils le plus souvent ? C'était... ?

MC : Eh bien c'était des « grésêe²¹ » ou alors avec des œufs mais elle ne faisait pas les œufs comme nous, elle les cassait sur le bord de la crêpière.

MG : Sur la galette ?

MC : Oui. Elle les... la... les... on avait de grandes crêpières qui étaient dans la cheminée et elle cassait son œuf sur le coin, elle le cuisait sur sa crêpière et le mettait sur la galette après. Ça faisait comme un œuf au plat, qu'elle mettait dessus. Oui... Et elle les beurrerait.

MG : Mais lorsque la galette est sur le...

MC : Sur la crêpière ?

MG : Oui, et bien il n'y a plus de place pour mettre la... ?

²¹ Galette chaude au beurre.

²² La galette.

MG : Wè, mé n'a pu dè piass pourr mètt la... ?

MC : Non, e bèn... qent... dé q'sa galètt te fètt, o la sèrve, i la grése, i la beûre, o qheze l'eu mé sa ale vitt a qherr l'eu, èn, e pé oppla, [o] li l'sèrve ôsitô.

MG : A wi.

MC : Wi, o rprene son'asiètt mèm bièn souven o la pliye, o méte l'asiètt, o lèse l'asiètt den l'qouèn du fouyer, o qheze son'eu, o méte l'eu dsu, pé oppla o l'dône. Mm mm. Lè mondd tèn pâ prèse qôm astourr.

MG : È mète pouèn l'eu den la galètt ?

MC : A non non non non. O l'métait a qôte ou... wè.

MG : Qhi q'vouz'aplé enn grésée ?

MC : Unn grésée ? A bèn ét'unn galètt o du beûrr, du beûrr, du dmi se, du bon, pi unn bönn qouch dè beûrr qè sa sre bièn gràs. Ét'unn grésée.

MG : Alorr n'a rèn q'du beurr en dden ?

MC : Rèn q'du beûrr ! Wè.

MG : Eee... qömen q'sa s'rouche sensa, sa s'rouche dè... sa pouve s'menje dè... ?

MC : A bèn, on nen menje ôsi o dé z'eû... Enfin, qöm sa, o dé z'eû, si tu veû, o du lèt ribot, on nen menje du lèt ribot ôsi, i'ave du lèt ribot. On prenñe dé grend dejenêe d'mèm, on mète du lèt ribot puis on mète sa²⁰ la dden pé o unn qhulier tu hachè ta galètt e pé tu rouchè sa d'mèm.

MG : Alorr j'e wi dirr q'on mise la ... ?

MC : A pâ, pâ tout l't... â nen, ou bèn i'a dé fài i'en'a qi l'fèzèn mé i'a dé fài tu mète la galètt entier den l'lèt ribot d'mèm e tu la fèzè trenpe e o ta qhulier tu qoupè ta galètt e tu rouchè.

MG : A wi.

MC : Wè.

MG : D'aqord.

MC : Wè.

MC : Non, eh bien... quand... dès que sa galette était faite, elle la servait, il la graissait et la beurrant, elle cuisait l'œuf mais ça allait vite pour le cuire, et puis hop là, [elle] le lui servait aussitôt.

MG : Ah oui.

MC : Oui, elle reprenait son assiette, et même souvent elle la pliait [la galette], elle laissait l'assiette dans le coin de la cheminée, elle cuisait son œuf, elle mettait l'œuf dessus et puis hop là, elle la servait. Mmh. Les gens n'étaient pas aussi pressés qu'aujourd'hui.

MG : Elle ne mettait pas l'œuf dans la galette ?

MC : Ah non non non non. Elle le mettait à côté ou... oui.

MG : Qu'est-ce que vous appelez une « grésée » ?

MC : Une « grésée » ? Eh bien c'est une galette avec du beurre, du beurre, du demi-sel, du bon, et une bonne couche de beurre pour que ce soit bien gras. C'est une « grésée ».

MG : Alors il n'y a que du beurre dedans ?

MC : Que du beurre ! Oui.

MG : Euh... comment la mangeait-on autrement, on la mangeait de... on pouvait la manger de... ?

MC : Eh bien, on en mangeait également avec des œufs... enfin, comme ça, avec des œufs, si on veut, avec du babeurre, on en consommait du babeurre aussi, il y avait du babeurre. On prenait des grands bols comme ça, on mettait du babeurre et on mettait ça²² dedans et puis avec une cuillère on la coupait menue et puis on la mangeait comme ça.

MG : Alors j'ai entendu dire qu'on émiettait la... ?

MC : Ah pas, pas toujou... ah non, ou alors certains le faisaient parfois mais des fois on mettait la galette entière dans le babeurre comme ça et on la faisait tremper et puis avec la cuillère on coupait la galette et on mangeait ça.

MG : D'accord.

MC : Oui.

MG : D'accord.

MC : Oui.

MTLM : *Et puis... eee... é, aa la, mé qentt i métè dé z'èù, bèn bièn surr i lé métè su la galièrr, qoua.*

MG : A, su la galièrr.

MTLM : *É pi dé... y a beaucoup... i'en'ave qorr .ardi qi lé métè su l'premier qôté. Qentt il'étaè l'beurr, il'étaè l'eu dsu. Et puis aprè i l'détournè pourr q'i tè bièn qhuit. Mé sa abim lé galièrr, et puis moi...*

MG : I détournè l'eu ?

MTLM : I détournè wi ?

CB : *La galetière avec l'œuf...*

MTLM : *S'é't'a dirr qè l'eu, l'eu de sè trouvé su l'bao qôté d'la galièrr²³. Tendis q'moi maintenant j'l'étaè la, qoua, su l'deûzièm qôté.*

MG : A, on méte l'eu su la...

MTLM : Su l'premier qôté.

MG : D'la... ?

MTLM : *Dè la galètt. Qent tu l'avè... Qentt il'avè étale lou galètt... lou pâtt, i métè lou... l'œuf... l'eu dèsu. É pi aprèe, é bèn i prenè lè... avec la tournètt, é bèn i prenè lou galètt é i la détournè, donc l'eu... l'œuf te su la galièrr, qoua.*

CB : *Ça se trouvait dsou, sou la galièrr... sou la galètt.*

MTLM : *É... Bon i'en'a qorr q'en dmendd qheûq fè d'mèm mé s'é pâ fasill. S'é pâ fasill pasqè sa fè unn grôss galètt é pi... eee... é pi la b... sa abim la galièrr, qoua.*

MG : Pasqè la galètt lè pu souven sa s'menje qömen ?

MTLM : *A bèn frèch qöm sa, i nen fèzè unn fois frèch. Unn fois frèch avec du lèt ribot ou dé z'èeù qent i'en'avé ou unn grésèe qöm sa é puis... eee... Et puis aprè, bèn qentt i lé réchaofè, soit q'i lé réchaofè su la galièrr, q'i rmètè la galièrr lè saì qöm sa, té l'saì surtout, é... é bèn i lé réchoùfè*

MTLM : *Et puis... euh... et, ah là, mais quand on mettait des œufs, on les mettait bien sûr sur la crêpière, quoi.*

MG : Ah, sur la crêpière.

MTLM : *Et puis des... il y en a beaucoup... il y en avait encore beaucoup qui les mettaient sur le premier côté. Lorsqu'ils étaient le beurre, ils étaient l'œuf dessus. Et puis après ils le retournaient pour qu'il soit bien cuit. Mais ça abime les crêpières, et puis moi...*

MG : Ils retournaient l'œuf ?

MTLM : Ils retournaient, oui.

CG : La crêpière avec l'œuf...

MTLM : *C'est à dire que l'œuf, l'œuf doit se trouver sur le beau côté de la galette²⁴. Tandis que moi maintenant je l'étaè là, quoi, sur le deuxième côté.*

MG : Ah, on mettait l'œuf sur la...

MTLM : Sur le premier côté.

MG : De la... ?

MTLM : *De la galette. Quand tu l'avais... quand on avait étaè notre galette... notre pâte, on mettait notre... l'œuf... l'œuf dessus. Et après, et bien on prenait la... avec la spatule, et bien on prenait notre galette et on la retournaît, et donc l'œuf... l'œuf étaît sur la crêpière, quoi.*

CB : *Il se trouvait dessous, sous la crêpière... sous la galette.*

MTLM : *Et... Bon il y en a encore certains qui en demandent préparées comme ça mais ce n'est pas facile. Ce n'est pas facile parce que ça fait une grosse galette et puis... euh... et puis la b... ça abime la crêpière, quoi.*

MG : Mais les galettes, comment les mangeaient-on le plus souvent ?

MTLM : *Eh bien fraîche comme ça, on en faisait une fois fraîche. Une fois fraîche avec du babeurre ou avec des œufs lorsqu'il y en avait ou encore avec du beurre comme ça et puis... euh... Et puis plus tard, lorsqu'on les réchauffait, soit on les réchauffait sur la crêpière qu'on réinstallait le soir comme ça, c'était surtout le soir, et... et bien on les réchauffait soit avec un œuf quand il y en avait, soit avec du beurre.*

²³ O voulet dirr « la galètt ».

²⁴ Entendre ici « la galette ».

avec èn'eu qent i'en'ave ou bèn avec du beurr.

MG : On métaït èn'eu qent on lé rchaofe ?

MTLM : Voilà, ôsi, mé i mète l'eu a qôté, s'ét'a dirr l'eu qoulent qôm i fon maintenant qoua l'eu miroir. Et moi, j'menj... qent j'menj unn galètt, j'veû èn œuf miroir. Moi, d(é)ja... jè qhé jamè mon'eu, d'abord mon blanc j'le balenss déjà, pourr qômensé, pasq'on'a dé z'eeû à gogo maintenant. En plus, on'a dé poull, nou. É alorr... eee... puis qent mèm. É beau... é ardi chez nou, den lé gamin tout sa, lé pètit, i menj tout lou z'eeû...eee... mirouèrr, la.

MG : Mé den... den l'ten on fèze pâ unn galètt frèch o èn'eu dden, sa te qè qent on lé rchaofe ?

MTLM : Si, wi mé s'... bèn dé fois i mète èn'eu dèsu qent i'en'ave ô prènten qôm sa, i mète èn'eu dsu mé i l'qhézè, qoua, s'ète pâ qhèsion d'mètt miroir. Tendis qè qentt on lé réchoûfé, é bèn... l'eu, on qhuizé just lè blanc, on l'fèzé, on l'fezé poché, qoua si on veû, qôm unn poché èn peu... œuf au plat, quoi, é on l'metaït su la galètt bièn beuré, bièn machiné, sa te bon, èn...

MG : A, qent è taït frèch on'etale... ?

MTLM : On l'étalé. Wè, sa té pâ... [Et puis] aprèe qentt eee... den lé z'ané sènqentt ou souasentt, la, aven q'on sè srait... é bèn il'avè priz a menjé d'la galètt avec dè la saosiss, mé s'était parèy, falait pâ fèrr lé galètt lè vendredi, ou bèn sa, sa... on pouve pâ menje d'la saosiss lè vendrdi qent mèm.

MG : Pasqè dôtfè sa s'fezait pâ, sa, la galètt o d'la saosiss den l'qouèn ?

MTLM : Den lé fèett mé aprè la ghèrr, èn, den l'ten fô pâ croire q'i tèn èn trèn d'menjé d'la saosiss é dé galètt dè mèm.

MG : Mé aven sa, sa sè fze pâ ?

MTLM : Moi, j'crois pâ, moi j'mè rapll dé premières galètt saosiss, èn... eee... q'il'avè qômensé a vè den lé fètt qôm sa, alorr i qômensè... bèn jè m'rappelle qè mâmen è dizé : « bèn wi, mé j'vâ pâ pouvai fèrr mé galètt lè vendrdi, don » qè i'avait d'la sôsiss frèch qôm sa. On'aimait bièn unn galètt saosiss... eee... mé s'ete den lé z'ané... eee... oo sènqentt, sènqentt qheuq, qoua, èn. Eee... autrement s'ète du lèt ribot et puis du beurr, pi s'é tout.

MG : Sa pouve pâ s'prendd o d'la qonfiturr ou du

MG : On mettaït un œuf lorsqu'on les réchauffait ?

MTLM : Voilà, également, mais on mettaït l'œuf à côté, c'est à dire l'œuf « qoulent » comme on fait maintenant quoi : l'œuf miroir. Et moi, je mange... lorsque je mange une galette, je veux un œuf miroir. Moi, déjà... je ne cuis jamais mon œuf, mon blanc déjà je le jette, parce qu'on a des œufs à gogo maintenant. En plus, nous, on a des poules. Et alors... euh... quand bien même. Il y en a beau... beaucoup dans notre famille, parmi les petits-enfants tout ça, les petits, ils mangent tous leurs œufs... euh... miroirs.

MG : Mais à... à l'époque on ne mettaït pas d'œufs dans les galettes fraîches, on ne les mettaït que lorsqu'on les réchauffait ?

MTLM : Si, oui mais c'... mais la plupart du temps on mettaït un œuf dessus quand il y en avait au printemps comme ça, on mettaït un œuf dessus mais on le cuisait, quoi, on ne le faisait jamais miroir. Tandis que lorsqu'on les réchauffait, et bien... l'œuf, on cuisait seulement le blanc, on le faisait, on le faisait pocher, quoi si on veut, un peu comme une poche... comme un œuf au plat, quoi, et on le mettaït sur la galette bien beurrée, bien préparée, c'était bon, hein...

MG : Ah, lorsqu'elle était fraîche, on étalait... ?

MTLM : On l'étalait. Oui, ce n'était pas... [Et puis] après quand euh... dans les années cinquante ou soixante, là, avant qu'on se soit... et bien on a pris l'habitude de manger de la galette avec de la saucisse, mais c'était pareil, il ne fallait pas faire les galettes le vendredi, sinon ça, ça... on ne pouvait quand même pas manger de la saucisse le vendredi.

MG : Sinon autrefois, dans le coin, ça ne se faisait pas, les galettes avec de la saucisse ?

MTLM : Dans les fêtes mais après la guerre, hein, mais avant il ne faut pas croire qu'on mangeait de la saucisse et des galettes comme ça.

MG : Mais avant ça, ça ne se faisait pas ?

MTLM : Je ne crois pas, moi je me souviens des premières galettes saucisses, hein... euh... qu'on a commencé à voir dans les fêtes comme ça, alors ça commençait... eh bien je me souviens que maman disait : « eh bien oui, mais je ne vais pas pouvoir faire les galettes le vendredi alors » puisqu'il y avait de la saucisse fraîche comme ça. On aimait bien une galette saucisse... euh... mais c'était dans les années... euh... cinquante, cinquante et quelques, quoi, hein. Euh... à part ça, c'était avec du babeurre ou du beurre et puis c'est tout.

MG : Est-ce qu'on pouvait en manger avec de la confiture ou du chocolat... ?

MTLM : Ah on n'en mangeait pas avec de la confiture ni avec

choqolât... ?

MTLM : Â i prnè pâ *avec* d'la qonfiturr ni du choqolât, mèm lé qrép s'*était* du beurr é èn pouèn s'é tout, èn. Qöm ma, ma grenm... du ten d' ma grenmerr ou entr lé deûz ghèrr s'éte du lèt ribot, du sitr ô moua d'oqtoq ou d'novenb ou d'desenb la qentt i fèzè du sitr dous q'i tirè parr lè fonsét, é *puis* du beurr, s'é tout, èn.

MG : É vou dizié, say'egziste, sa, d'la... d'la soup dè... o d'la galett ?

MTLM : A bèn wi, qorr *maintenant*, nou, on menj la s... la... nou on lé menj qöm sa, nou.

MG : Mé enn soup dè... ?

MTLM : La soup dè beû, la soup dè léghum, la soup... eee... Qentt on trenp, *moi* j'mèt pâ d'pèn ni d'*vermicelles*, j'mèt souven... j'mèt unn galètt.

MG : Unn galètt du jour d... ?

MTLM : Qöm sa, la. Qöm sa, la, *celle-là*, sè s... é saî meton, j'vâ chaofè d'la soup, é bèn j'vâ mèt unn galètt entr nou deeuûz, qè j'vâ goupe tout fin, é pi on va la mèt den la soup. É bèn i mètè qorr dé... la galètt den d'la soup dè lét dous, ôsi.

CB : Qent l'fond d'la marmitt...

MG : D'la galètt... ?

MTLM : Dè la galètt den d'la soup dè lét dous.

MG : A bon ?

MTLM : Wi, wi wi, i choùfè lou... eee... i metè lou lét *avec*... I metè mèm èn ptit *peu* d'sè, èn ptit, ptit, ptit d'pouèvr den l'lèt... den lè lét *et puis* i mètè su la galètt.

MG : A bon.

MTLM : Wi. Wè wè, la galètt, eee...

du chocolat, même les crêpes, c'était avec du beurre, un point c'est tout, hein. Comme moi, ma grand-m... à l'époque de ma grand-mère ou entre les deux guerres, c'était avec du babeurre, ou avec du cidre en octobre, novembre ou décembre là lorsqu'on faisait du cidre doux qu'on tirait au fausset, ou encore avec du beurre, et c'est tout, hein.

MG : Et vous disiez que ça existait, ça, de la... de la soupe de... avec de la galette ?

MTLM : Oui bien sûr, et encore maintenant, nous, on mange la s... la... nous on les mange comme ça, nous.

MG : Mais c'est une soupe de... ?

MTLM : Du bouillon de bœuf, de la soupe de légumes, de la soupe... euh... Si on veut tremper quelque chose dans la soupe, moi je ne mets ni pain ni vermicelles, je mets souvent... je mets une galette.

MG : Une galette du jour... ?

MTLM : Comme ça, là. Comme ça, là, celle-là, ce s... ce soir je vais faire de la soupe, et bien je vais mettre une galette pour nous deux, que je vais découper finement, et puis on va la mettre dans la soupe. Ou bien on mettait aussi des... de la galette dans la soupe de lait.

CB : Quand le fond de la marmite...

MG : De la galette... ?

MTLM : De la galette dans la soupe de lait.

MG : Ah bon ?

MTLM : Oui, oui, oui, on chauffait notre... euh... on mettait notre lait avec... on mettait même un petit peu de sel et un tout petit peu de poivre dans le lait... dans le lait et puis on le versait sur la galette.

MG : Ah bon.

MTLM : Oui. Oui, oui, la galette, euh...

53 – Pième

Hélène & Marcel Relo

HH : A wi, a wi wi wi.

HH : Oh oui, ah oui oui oui.

HH : A *voilà* l'pèn.

MG : O bon dii, il'é biao.

HH : Â wi, il'é bon l' [...]. S'é pâ tout q'il'é bon, mé il'é nètt bon. *Voilà*. Sa s'é fèt. Ôpla.

MG : Alorr... eee... dôtfè, la, vòtt merr qent è fè d'la galètt la, qömen q'sa... qömen q'è la rou... q'è la... on la rouche la... on la menje la galètt ?

HH : *Avec* du lèt ribot, bièn surr du lèt d'la ribott...daotfè. S'é q'i fèzè l'beurr... Pasq'on tourne la ribott nou l'vendreidi matin aven d'fèrr dé galètt. Atend, i'avait du boulot pourr tout l'mondd, èn. *Et puis* on man...

MG : Alorr on... ?

HH : A bèn wi, on fèze l'beurr.

MG : Tout lé vendrdis ?

HH : A bèn... bèn wi, qoum sa t'avè l'lèt ribot frêec. É pi... eee... ô lèt ribot e pi... eee... bèn s'était q'ô lèt ribot doutfè, i'ave pâ d'galètt *complète* tout sa, moi, j'avè jamè vàu sa aven, pâ sé nou, *toujours*²⁵.

MG : Mm mm.

HH : É pi ô lèt ribot pé *avec*... eee... *avec* du beurr ou av... èn bout d'saosiss qent mèm.

MG : A bon ?

HH : Wè.

MG : Eee pasqè den l'lèt ribot on mèt... on pren enn bolée dè lèt ribot ?

HH : Wè, unn bolée dè lèt ribot.

MG : É on miss la galètt en dden ?

HH : A non, on mète la galètt entièrr dèden, é pi [Pe]pa, lui, il'èrait bièn q'on la mète a mitöné, q'il'aplat sa. Sou la galtièrr. Ôô, mèm pâ sou la galtièrr, moi j'la fè sou la galtièrr pasqè j'e pâ d'feu, mé j'ai fèt moi ôsi, j'èm bièn sa. On la metait su l'bord du *foyer*, den son'éqhuèll, é pé on li la tournait, é pi falait q'o mitönn, tu sè q'è... q'è, èn... q'è... bèn sa... sa *chauffait* l'lèt é pé sa fèze

HH : Ah voilà le pain.

MG : Ah bon sang, il est beau.

HH : Ah oui, il est bon le [...]. Il est bon et je dirais même plus, il est très bon. Voilà. Ça, c'est fait. Hop là.

MG : Alors... euh... autrefois, là, lorsque votre mère faisait de la galette, comment cela... comment la mang... la man... la mangeait-on, la... la mangeait-on, la galette ?

HH : Avec du babeurre, bien sûr, du lait de la baratte... autrefois. C'est qu'on faisait le beurre... Et on tournait la baratte, nous, le vendreidi matin avant de faire des galettes. Je peux te dire qu'il y avait du boulot pour tout le monde, hein. Et puis, on man...

MG : Alors on... ?

HH : Ah oui, on faisait le beurre.

MG : Tous les vendredis ?

HH : Eh bien... eh bien oui, on avait ainsi du babeurre frais. Et puis... euh... avec du babeurre et puis... euh... ce n'était qu'avec du babeurre autrefois, il n'y avait pas de galettes complètes et tout ça, moi, je n'avais jamais vu ça avant, du moins pas chez nous.

MG : Mm mm.

HH : Et puis avec du babeurre et puis avec... euh... avec du beurre ou av... un morceau de saucisse quand même.

MG : Ah bon ?

HH : Oui.

MG : Euh mais dans le babeurre, on met... on prend un bol de babeurre ?

HH : Oui, un bol de babeurre.

MG : Et on émiettait la galette dedans ?

HH : Ah non, on mettait la galette entière dedans, et Papa, lui, il aimait bien qu'on la mette à « mitöné », comme il disait. Sous la crêpière. Oh, même pas sous la crêpière, moi je la fais dessous parce qu'il n'y pas de feu, parce que moi aussi je l'ai fait et j'aime bien ça. On la mettait sur le bord de la cheminée, dans son bol et on la lui tournait mais il fallait qu'elle mijote, tu sais qu'elle... Qu'elle, hein... qu'elle... eh bien ça... ça chauffait le lait et ça faisait cailler un peu le babeurre, et puis...

²⁵ S'éé ti q'i direin « toujourr » en galo den l'qouèn-la ? Ou bèn s'éé ti la form en franséez do la signifiànss qonû en galo (« en tout cas », « du moins ») ? | La forme [tuʒur] serait-elle la forme gallèse locale ? Ou bien est-ce la forme en français avec la signification gallèse (« en tout cas », « du moins ») ?

qâyé *un peu* l'èt ribot, é pi... bèn il'éme sa qöm sa.

MG : Alorr du qou l'èt i *tait* chaod èn ptit ?

HH : A wi, a wi. Bièn chaod, mèm o *tait* bièn chaott. É pi sa lè, sa l'fèze l'èt ribot qâye èn ptit, tu sè ?

MG : Mm mm.

HH : É pi... eee... bèn s'*était*... bèn il'éme sa qöm sa.

MG : A bon ?

HH : Mé *moi* j'le fè ôsi.

MG : Wè, wè.

HH : Wi, wi. Mé jè l'mèt *moi* sou la galièrr pasqè j'e pâ d'feu, qoua.

MG : Bèn wi wi.

HH : É lè sàir, j'vâ t' dirr sa bièn vitt tent q'jè sonj, lè sàir on rmenje dé galètt. É tu sè pâ qömen sa s'aplé ? É bèn du grizon.

MG : Du grizon ?

HH : Wè, alorr s'*était* du lèt ribot qè tu chaofè den la qàsroll. Tu chaofè... eee... tu fèzè pâ bouèdd, qoua, tu lè chaofè, bèn j'se pâ, *moi*... avent q'i bouyait, qoua èn... é pi, tu misè ta galètt den l'éqhuèll, pasqè chàqèn *avait* sa part, i'ave pâ puss q'i *fallait* den l'ten, èn, é chaq... tu misè la galètt den l'éqhuèll qöm pourr d'la soup é tu mètè ton lèt ribot chaod parr dèsu, é sa s'*aplaît* du grizon. Enfin j'e *toujours* wi dirr sa.

eh bien il aimait ça comme ça.

MG : Alors, du coup, le lait était un peu chaud ?

HH : Ah oui, ah oui. Bien chaud, et même elle était bien chaude. Et puis ça le, ça faisait cailler un peu le babeurre, tu vois ?

MG : Mm mm.

HH : Et puis... euh... c'*était*... il aimait ça comme ça.

MG : Ah bon ?

HH : Mais moi je le fais également.

MG : Oui, oui.

HH : Oui, oui. Sauf que moi, je mets ça sous la crêpière étant donné que je n'ai pas de feu, quoi.

MG : Oui, bien sûr, oui.

HH : Et le soir, je me dépêche de te dire ça tant que j'y pense, le soir on mangeait des galettes à nouveau. Et sais-tu comment on appelait cela ? Et bien du « grizon ».

MG : Du « grizon » ?

HH : Oui, alors c'*était* du babeurre qu'on chauffait à la casserole. On chauffait... euh... on ne faisait pas bouillir, quoi, on le chauffait, eh bien je ne sais pas, moi... juste avant qu'il ne bout, quoi hein... et puis, on émiettait la galette dans le bol, chacun avait sa part, il n'y avait pas plus qu'il ne fallait à l'époque, hein, et chaque... on émiettait la galette dans le bol comme pour une soupe et on versais le babeurre chaud dessus, et ça s'appelait du « grizon ». Du moins, j'ai toujours entendu dire ça.

54 — Lizio

Emmanuel Courant

EC : Mé sa depend du mondd. I'a du mondd q'èmèn bé sa avèq du lèt qaye...

MG : Wè.

EC : ... Ou du lèt ribot.

MG : Qomen q'on dize sa den l'ten ?

EC : Â bèn sa te parèy : lèt ribot ou lèt qaye.

MG : On dize lé deüz ?

EC : Mais ça dépend des gens. Il y a des gens qui aiment bien ça avec du lait caillé...

MG : Oui.

EC : ... D'autres avec du babeurre.

MG : Comment appelait-on cela autrefois ?

EC : Eh bien c'*était* pareil : babeurre ou lait caillé.

MG : On disait les deux ?

EC : Wi.

MG : Wè.

EC : Mé l'èt qaye s'èt pâ l'mènm.

MG : A, s'èt pâ paray.

EC : L'èt qaye s'è du lèt qè tu mèt den èn'[aprsouer ?], den èn pot, qoua, a qaye. Mé fò avài dè l'egr pourr lè ferr qaye.

MR : Qhi q'on mète dden pourr avài dè l'egr ?

EC : Dè l'egr, sa te du lèt d'beurr qè tu mèt dden, qhi te pu... yegr... pu vieûz, qoua si tu veû... pu vieûz pourr q'i qaye. Aotrmènt, il'are pâ qaye.

MG : É qömen q'sa s'menje la galètt o la... o l'èt gâye ? Falè mèt sa dden ?

EC : Â bèn tu la qoupè sèlon s'qè tu voulè. Si tu la qoupè den la pouèll ou dèsu la galètierr, tu la menjè qöm sa, qoua, tu la pliyè e pi tu la...

MR : Tu la soupe dden ?

EC : Tu la qoup... wi. Tu la machiné avèq ta qhuiyèr dden, tu la trenpè, é pi... qöm enn soup, paray.

MG : É on métaït la galètt en ptit morsiao dèden ?

EC : Dèden. I'en'a d'aotr qi la menjèn den du qafe.

MG : La galètt ?

EC : La galètt sè menj... j'e mài menje den lè qafe. Tu nen menj... La galètt sè menje dè toutt sortt. Tu pouè bé l'mètt den du qafe, den du choqolât, n'importt si sa te...

MR : É d'la qonfiturr etou ?

EC : La qonfiturr qorr dèsu...

MG : Du miel ?

EC : O te qorr meyeure pasqè sa te suqre.

MG : Wè.

EC : Alorr... eee... on la menje d'toutt sortt. É atend, j'vâ qorr tè dirr, mon perr a mài, mon pèrr, mon pèrr... i menje d'la galètt avèq du sitr.

EC : Oui.

MG : Oui.

EC : Mais le lait caillé, ce n'est pas pareil.

MG : Ah, ce n'est pas pareil.

EC : Le lait caillé, c'est du lait que tu mets à cailler dans un [?], dans un pot, quoi. Mais il faut apporter un peu de ferment pour le faire cailler.

MR : Que mettait-on dedans pour obtenir du ferment ?

EC : Du ferment, c'était du babeurre que tu mettais dedans et qui était plus... acide... plus vieux, quoi si on veut... plus vieux afin qu'il caille. Sinon il n'aurait pas caillé.

MG : Et comment mangeait-on la galette avec la... avec le lait caillé ? Il fallait la mettre dedans ?

EC : Eh bien on la coupait en fonction de ce qu'on voulait. Qu'on la coupe dans la poêle ou sur la crêpière, on la mangeait comme ça, quoi, on la pliait et puis on la...

MR : On la trempait dedans ?

EC : Tu la coup... oui. On la malaxait avec la cuillère dedans, on la trempait, et puis... comme une soupe, de la même façon.

MG : Et on mettait la galette en petits morceaux dedans ?

EC : Dedans. D'autres la mangent dans le café.

MG : La galette ?

EC : La galette peut se manger... moi, j'en ai mangé dans le café. On en mange... la galette peut se manger de toutes les manières. On pouvait la mettre aussi bien dans le café que dans le chocolat, peu importe si c'était...

MR : Avec de la confiture également ?

EC : De la confiture dessus aussi...

MG : Du miel ?

EC : Elle n'en était que meilleure, si c'était sucré.

MG : Oui.

EC : Alors... euh... on la mangeait de toutes les manières. Et mieux encore, je te dirai que mon propre père, mon père, mon père... il mangeait de la galette avec du cidre.

MR : Du cidre doux ?

MR : Du sitr dous ?

EC : Du sitr pile. D[u] sitr dous [d']la qhuvé.

MG : I *métait* la galètt den l'sitr ?

EC : Den sa boll. É pi alorr i vide du sitr dësu, é pi i la menje o du sitr.

(...)

MG : Tièn, sa m'fe pense den sa pasqë parr sé ma on rouch d'la galètt o d'la saosiss.

EC : Aa bèn bon dious, s'é bon !

MG : Alorr sa s'rouch ti isi... eee... itou ?

EC : T'a q'a ale é fètt, i'en'a tout l'tèn. Eee... si tu a jamé éte a Machin, labâs, i'a... o la la... i'en'ave, i'avait, i'avait du pèn qhuit ôsi. I vendein du pèn, [a]m. I'ave dé fourr, qonbèn, touzè fourr, jë chonj. Eee, a Machin labâs... qömen... Pleuèrlèn.

MR : Piélèn.

EC : Eee... S'é a Bô, sa ? Non ?

MR : Nna, s'ét qôtt... eee... qôtt Qhitenbè... aprè Qhitenbé, Piélèn.

EC : Wi wi wi, é alorr, la i'ave dé vaneûzz, i'ave qonbèn ? Touzè vaneûzz a batt. I vanein du... dë tout. I fôchein lë fröment, si tu veû, deven tòi, qöm dôttfài, qöm mài, a la fourchètt, qoua. É pi i l'metein aprè a... i l'atachein é pi i l'metein den la machinn a batt pourr lë... pi lé saq dësou. É i fëzein... i'ave jusq'a fèrr du sitr, tout.

MG : Mé sa sè fze, sa, den l'ten, qen vouz'etié jeunn, la galètt o d'la saosiss ?

EC : Am wi. J'e mài tout l'ten qönàu, tout l'ten. Pi sa te bon !

MR : Avèq unn... eee... dé z'ögnon. Ou unn échalott.

EC : Ènn échalott. Ènn échalott avèq la galètt s'é bon !

MG : A wè ?

EC : Wi. Am fô éme, pasqë i'en'a, la *plupart*, që qentt i von é fètt dë mèm i von pâ porte d'la galètt, i von pâ porte dë... dé... qömen... dé

EC : Du cidre fraîchement fait. Du cidre doux de la cuve.

MG : Il mettait la galette dans le cidre ?

EC : Dans son bol. Et alors il versait du cidre dessus, et puis il la mangeait avec du cidre.

(...)

MG : Tiens, ça me fait penser que dans mon coin on mange des galettes avec des saucisses.

EC : Ah bon sang, c'est bon !

MG : Alors, est-ce qu'on en mange ici... euh... aussi ?

EC : Tu n'as qu'à aller dans les fêtes, il y en a tout le temps. Euh... si tu n'as jamais été à Machin, là-bas, il y a... oh là là... il y en avait, il y avait, il y avait du pain cuit aussi. Ils en vendaient, du pain. Il y avait des fours, combien y en avait-il... trois fours, je pense. Euh, à Machin là-bas... comment déjà... à Pluherlin.

MR : Pluherlin.

EC : Euh... c'est à Baud, ça ? Non ?

MR : Non, c'est à côté de... euh... Questembert... après Questembert, Pluherlin.

EC : Oui, oui, oui, et alors là-bas il y avait des batteuses, combien il y en avait-il ? Trois batteuses. Ils battaient du... de tout. Ils fauchaient le blé, si tu veux, devant toi, comme autrefois, comme moi, avec la fourche, quoi. Et puis ils le mettaient après à... ils l'attachaient, puis ils le passaient dans la batteuse pour le... et puis le sac dessous. Et il y avait... ils faisaient même du cidre... il y avait de tout.

MG : Mais est-ce qu'on faisait ça, des galettes avec de la saucisse, lorsque vous étiez jeune ?

EC : Ah oui, bien sûr. J'ai toujours connu ça, toujours. Et c'était bon !

MR : Avec un... euh... des oignons. Ou des échalotes.

EC : Une échalote. Une échalote avec la galette, c'est bon !

MG : Ah bon ?

EC : Oui, enfin il faut aimer ça, parce qu'il y en a, la plupart des gens, quand ils vont ainsi dans les fêtes, ils ne vont pas amener des galettes, ils ne vont pas apporter de... des... comment... des échalotes, bien sûr. Enfin bon, ça passait bien, hein.

z'échalott dem. Â bèn sa pâse bé, èn.

MG : Mmm.

EC : Am wi, am wi.

MR : Sa s'menje ti avèq du pèison ?

EC : I'en'a ! Dé sardinn salé, s'é qorr bon ! Mé fô ème. La galètt sè menj o... inportt o qhi. Mé fô ème. Vouala. Wi.

MG : Mm.

EC : Et oui, et oui.

MR : Est-ce qu'on pouvait en manger avec du poisson ?

EC : Certains le font ! Avec des sardines salées, c'est bon, également ! Mais il faut aimer ça. Les galettes peuvent se manger avec... peu importe avec quoi. Mais il faut aimer ça. Voilà. Oui.

55 — Qadèn

Christiane & Joseph Gautier

MG : Alorr qömen q'on la menje la galètt den l'ten ?

CG : E bèn, avèq du lèt qaye den lé z'éqheull...

JD : Avèq du lèt d'qayé ou alorr... lè lèt d'beurr, s'é lè lèt ribot, qoua, lè rèst du beurr.

CG : Wi.

CG : Ou bèn du sitr.

JD : *Et puis* ou bèn du sitr, qoua.

CG : Ou alorr dé beourouss.

JD : Dé beourouzz, wi.

CG : Mamen mètè *elle* déjà dé z'eû, ôsi. Dé z'eû dsu.

MG : Èl'evâye l'eu su la galètt ou... ?

CG : Wi, wi, wi.

MG : A qâse l'eu ?

CG : Wi, a qâse *puis* a l'évâye.

AMP : Qöm vou fèzié tentô ?

CG : Wi.

MG : On lése pâ l'eu tout'entier ?

CG : Non, non, non, enfin pâ sé nou, trjou.

(...)

MG : Qent n'ave dé fètt tout sa, on feze pâ sa, d'la galètt o d'la saosiss ?

MG : Alors comment mangeait-on les galettes autrefois ?

CG : Et bien avec du lait caillé dans les bols...

JD : Avec du lait caillé ou alors... du « lèt d'beurr », c'est du babeurre, quoi, le reste du beurre.

CG : Oui.

CG : Ou avec du cidre.

JD : Et, ou avec du cidre, quoi.

CG : Ou avec du beurre, aussi.

JD : Des galettes beurrées, oui.

CG : Maman, elle mettait déjà des œufs, aussi. Des œufs dessus.

MG : Elle étalait l'œuf sur la galette ou... ?

CG : Oui, oui, oui.

MG : Elle cassait l'œuf ?

CG : Oui, elle cassait l'œuf et puis elle l'étalait.

AMP : Comme vous le faisiez tout à l'heure ?

CG : Oui.

MG : On ne laissait pas l'œuf entier ?

CG : Non, non, non, enfin du moins pas chez nous.

(...)

MG : Lorsqu'il y avait des fêtes et tout ça, on ne faisait ça, des galettes avec des saucisses ?

CG : O, sa fêze pâ d'galètt *aux fètt*, èn, pasqè...

JD : Pi sa te dé gròss *saucisses* qòm sa, s'ét vrè q'è tè gròss tendiss qè *maintenant* i fon d'la ptitt *saucisse* pourr la galètt.

CG : É pi sa fêze pâ *beaucoup* d'galètt é fètt, lé jen tèn lase d'en menje *chez eux*.

MG : A wè.

CG : Bèn wi, i z'en *mangeaient toutes les semaines* é qentt sa te pâ *plusieurs fois par semaine* comme *chez vous là*.

JD : *Oui, manger des galettes aux fêtes maintenant, c'est une nouveauté, quoi...*

CG : Wi mè, en s'ten la... eee... non. *Aux fètt* eee... *dë dôtfè*, é bèn, lé fètt s'éte lé boudin.

CG : Oh, on ne faisait pas de galettes dans les fêtes, hein, parce que...

JD : Et puis c'était des grosses saucisses comme ça, c'est vrai qu'elles étaient grosses tandis que maintenant on fait des petites saucisses pour les galettes.

CG : Et puis on ne faisait pas beaucoup de galettes dans les fêtes, les gens en avaient marre d'en manger chez eux.

MG : Ah bon.

CG : Eh bien oui, ils en mangeaient toutes les semaines, si ce n'était pas plusieurs fois par semaine comme chez vous, là.

JD : Oui, c'est nouveau de manger des galettes dans les fêtes, quoi...

CG : Oui mais, à cette époque... euh... non. Dans les fêtes... euh... autrefois, et bien c'était les boudins.

56 — Ptit Mârr

M Deshais, D Lemasson, JY Lunet, M & P Vié

MP : *Puis* on menjé dé miqaod, èn.

MG : Dé miqao ? Qhi s'é sa, don, dé miqaod ?

MAV : Bèn la galètt.

PV : La galètt *avec* du vin.

MAV : *Avec* du sitr. *Avec* du sitr.

PV : Du *sitr*, wi putô.

MP : Sa té ti bon !

MAV : La bolé d'sitr.

MP : Dé galètt *chaudes*, du sitr qi té suqré é pi eee... on trempé noutt galètt eee...

PV : Dëden.

MP : ... galètt *chaude*.

MG : Alorr... q'on coupe en ptit... ?

MP : Wi on la qoupé, enfin, en ptit... en ptit dé, qoua.

MG : En ptit morsèò ?

MP : En ptit morsèò, wi.

MP : Et on mangeait aussi des « miqaod », hein.

MG : Des « miqaod » ? Qu'est-ce que c'est ça, des « miqaod » ?

MAV : Eh bien c'est de la galette.

PV : De la galette avec du vin.

MAV : Avec du cidre. Avec du cidre.

PV : Du cidre, plutôt, oui.

MP : Qu'est-ce que c'était bon !

MAV : Le bol de cidre.

MP : Des galettes chaudes, du cidre qui était sucré et puis euh... on trempait notre galette euh...

PV : Dedans.

MP : ... galette chaude.

MG : Alors... qu'on coupait en petits... ?

MP : Oui, on la coupait, enfin, en petits... en petits dés, quoi.

MG : En petits morceaux ?

MP : En petits morceaux, oui.

JYL : Wi.

MP : On nn'a ti menje ! On nn'a ti menje ! Oo ! Dé fè on'aré bèn té soull pasqé falé bèn bèrr... Falé bèn bèrr lè sitr, après.

PV : Bèn wi.

MG : Mé s'tait l'sitr fred, s'était pâ du sitr chaod ?

JYL : Aa wi.

PV : Aa non.

JYL : I te fred, wi.

MP : Sa té bon, falé q'ò sèy bèn *chaude* lé... lé galètt.

DLM : Den unn boll.

MP : Oo mé sa té bon.

MG : A wè, den unn boll.

JYL : Oui.

MP : Qu'est-ce qu'on a pu en manger ! Qu'est-ce qu'on a pu en manger ! Oh ! Parfois on aurait pu être saoul puisqu'il fallait bien boire... il fallait bien boire le cidre, après.

PV : Bien sûr.

MG : Mais c'était du cidre froid, ce n'était pas du cidre chaud ?

JYL : Ah oui.

PV : Ah non.

JYL : Il était froid, oui.

MP : C'était bon, il fallait qu'elles soient bien chaudes les... les galettes.

DLM : Dans un bol.

MP : Oh mais qu'est-ce que c'était bon !

MG : Ah oui, dans un bol.

57 — Rtier

Germaine Voiton

BÔ : Qent... saq'arive ti që... enn fa q'on'ave fèt d'la galett e pi q'on'ave pâ tout menje...

GD : Wi.

BÔ : Eee... q'i nen reste qöm sa pourr l'rpâ... èn rpâ apré...

GD : Wé, ou pourr lè lendmèn.

BÔ : Pourr lè lendmèn. Saq'arive ti q'on lâ rpâse qonm sa su la pièrr ?

GD : A nen. Non.

BO : On lâ menje qonm sa.

GD : On lâ minsait parr bout, nou, e pi on lâ friqasait avec du beurr.

BÔ : Aa s'é sa. On lâ friqasait. On friqasait... o du beurr. Sa fëzait... i'avait dé ptit bout qonm sa, sa...

GD : Ba on menje sa qonm sa. S'te bon ! Ou bèn i'enn'a qi lâ choufée e pi qi qâsè èn'eu dsu.

BO : Quand... est-ce que ça arrivait que... une fois qu'on avait fait de la galette et qu'on n'avait pas tout mangé...

GD : Oui.

BÔ : Euh... et qu'il en restait comme ça pour le repas... un repas plus tard...

GD : Oui, ou pour le lendemain.

BÔ : Pour le lendemain. Est-ce qu'il arrivait qu'on la réchauffe comme ça sur la crêpière ?

GC : Ah non. Non.

BÔ : On la mangeait comme ça.

GD : Nous, on la déchirait en morceaux et on la faisait revenir avec du beurre.

BÔ : D'accord. On la faisait revenir. On faisait revenir... avec du beurre. Ça faisait... il y avait des petits morceaux comme ça, ça...

GD : Eh bien on mangeait ça comme ça. C'était bon ! Ou certains aussi la réchauffaient et cassaient un œuf dessus.

BÔ : Mé sen la friqase ?

GD : Sen lâ friqaser.

BÔ : Sen, sen lâ mèt en morsiao. Mé sa, sa te enn galett qhi te deja prêt.

GD : Ba dam, qhi te fètt du jourr dè dvent.

BÔ : ... du jour dè dvent.

BÔ : Mais sans la faire revenir ?

GD : Sans la faire revenir.

BÔ : Sans la découper en morceaux. Mais ça, c'était une galette qui était déjà prête.

GD : Eh bien, une galette faite la veille.

BÔ : ... de la veille.

58 — Piéme

Concours

MC : Y'a un saqré enbienss, isi... s'é *sympa*.

MG : Sa brdass.

MC : T'â vu en *peu* l'tâs q'sa fè en *peu* d'ten ?... A sa brdass...

MC : Il y a une sacrée ambiance, ici... c'est *sympa*.

MG : Ça papote.

MC : T'as vu un peu le tas que ça fait en peu de temps ? ... Ah ça papote...

59 — Piéme

Marie-Thérèse & Claude Bléteau

MTLM : « Lè pignon en trenbl » q'i dizè, « i fon tèlment lou galètt épèss qè qentt i lé tournn lè pignon en trenbl », tu sè, qöm lè machin te tout l'ten den l'pignon...

MTLM : Unn ptitt ritournèll :
J'èm-e la galètt,
Savé vou qömen ?
Qentt èl'é bièn fètt
Avec du beurr dèden.

MTLM : On disait « Le pignon en tremble », « ils font des galettes tellement épaisses que lorsqu'ils les retournent, le pignon en tremble », tu sais, comme le machin était toujours du côté du pignon...

MTLM : Une petite ritournelle :
J'aime la galette,
Savez-vous comment ?
Quand elle est bien faite
Avec du beurre dedans.

60 — Piédren

François Gicquel

FG :
J'èm-e lé galètt-e
Qentt *elles* son bièn fètt-e.
Savé vou qömen ?
Qentt i'a en ptit d'beurr dèden.

FG : É i'avé enn chenson qöm sa mé j'la se pâ.

MG : Où *est-ce* qè vouz'avé wi sa ?

FG : O bèn étent jeunn, s'é dé chenson qè jè... qi m'rviènn qöm sa... étent jeunn...

FG :
J'aime les galettes
Quand elles sont bien faites.
Savez-vous comment ?
Quand il y a un peu de beurre dedans.

FG : Il y avait une chanson comme ça mais je ne connais pas en entier.

MG : Où *est-ce* que vous l'avez entendu ça ?

FG : Eh bien quand j'étais jeune, ce sont des chansons que je... qui me reviennent comme ça... de quand j'étais jeune.

61 – Pième*Hélène & Marcel Relo*

HH : On dize, qentt lé fiy s' mariè, fale q' i savè ferr dé galètt déjà.

HH : On disait que lorsque les filles se mariaient, il fallait qu'elles sachent faire de la galette.

MR : Wi.

MR : Oui.

MG : A bon ?

MG : Ah bon ?

HH : Bèn wi.

HH : Eh bien oui.

62 – Piédren*François Gicquel*

Avé vou *entendu* parle d'èn joli marièj-e.
Qent vou en *aurez entendu parler* vou rigolé daventèj-e.
Pérönèll-e Férâyon, lè grend Julièn Marmiton.

Avez-vous *entendu parler* d'un joli mariage.
Quand vous en *aurez entendu parler*, vous rigolerez davantage.
« Pérönèll-e Férâyon », le grand « Julièn Marmiton »

Lè grend Julièn *lui avait* dmende m'*aimeras* tu Pièrètt-e.
Oo pourr tè dirr qôm jè t'èm bièn, mètt ton né *contre* lè mièn.

Le grand « Julièn » *lui avait demandé* : M'*aimeras-tu* « Pièrètt-e ».
Oh ! Pour te dire combien je t'aime, mets ton nez contre le mien.

La journé dè sé noss, Pérönèll *était* bèll-e.
Lè grend Julièn *lui* ave peyé èn'abi *tout* en tèt-e.
Èn grend chàll e pé èn mâ, enn quouèfurr en tèt dè sâ.

La journée de ses nocés, « Pérönèll » *était* belle.
Le grand « Julièn » *lui* avait payé un habit tout en toile,
Un grand châle et puis un renard, une coiffure de soie.

Qentt se fu dèvèrr ménèt Pérönèll-e l'enbrass-e.
Lè Grend Julièn *fit*'èn grend... pouss èn grend qri, fi
èn grend saot den la *plass*-e.
A l'èidd, a l'èidd a mé z'ami, oo j'qre bièn qè jè *suis* priz.

Quand il fut environ minuit « Pérönèll-e » l'embrasse.
Le grand « Julièn » *fit* un grand... pousse un grand cri, *fit* un grand saut au sol.
A l'aide, à l'aide mes amis, oh je crois bien que je suis pris.

Pérönèll pourr lè qonsole sè mit'a ferr dé gaofr-e.
A mzurr qôm Pérönèll lé fèze, Julièn lé menje toutt chaodd-e.
I nen menji qhènzz en du lèt, sèzz en grésèt, oo Julièn, l'vilèn [nènè ?].

« Pérönèll » pour le consoler se mit à faire des galettes.
Au fur et à mesure que « Pérönèll » les faisait, « Julièn » les mangeait toute chaude.
Il en mangea quinze dans du lait, seize avec du beurre, oh « Julièn » le vilain [?].

I nn'ave tent menje dè sé grôzz-e galètt-e
Q'i n'èrive pu a vnirr a bout d'denoue son eguiyètt-e.
I s'en va *derrière* l'ôte, oo j'qre bièn q'il'é greve.

Il en avait tant mangé de ces grosses galettes
Qu'il ne pouvait plus arriver à dénouer son [?].
Il s'en va derrière la maison, oh je crois bien qu'il est mort.

63 – Ghemne*Marie-Noëlle & Eugène Cogrel*

MG : I qögn...

MG : Il cogne...

MNM : I qögn...

MNM : Il cogne...

MNM : Tu rêv den la galètt chaodd qentt la pièr n'è pâ su l'feu. Wi.

MG : A wè. Pourr dirr qè... qheûqèn qi rêv dè...

MNM : Eee wi wi wi, i rêv, wi, aven dè... q'sa ariv.

MG : D'aqord.

MNM : Tu rêves de la galette chaude quand la crêpière n'est pas sur le feu. Oui.

MG : Ah oui. Pour dire que... quelqu'un qui rêve de...

MNM : Euh oui, oui, oui, il rêve oui, avant de... que ça arrive.

MG : D'accord.

64 — Sènt Qâreu

Simone Mahé

SB : A l'époq dè nott... e... grenmèrr, nou, s'é déjà vieûz, èn, é bièn... lé jen dè *Guingamp*, lé memèrr ôsi dl'époq-la, qoua...

MG : Lé mahô ? On'aple pâ sa dé ma.ô ?

SB : Lé ma.ô d'Ghèngen, wè, i vnêe a Monqontourr, vouz'avé *entendu* parle d'la Sènt Maturin d'Monqontourr ?

MG : Wi wi, wi wi.

SB : I vnêe a la Sènt Maturin, a Monqontourr, é *puis* il'alêe a l'égliss, é *puis* i préchêe : "Sènt Maturin dè Monqontourr dōnn-e du bon ble *noir* a nou". Ha s'ete unn rnömêe, l'ble *noir*, èn. I srêe vnu tout dechaos a Monqontourr pourr... eee... s'ète sa, den *leur* tétt s'ète sa. S'é... i'ave la relijion, d'aqord, mé s'ète sa, qoua, (i)l'avêe unn *c[r]oyance*²⁶.

SB : A l'époque de notre... euh... grand-mère, à nous, c'est déjà vieux, hein, et bien... les gens de Guingamp, mais également les vieilles grand-mères de cette époque, quoi...

MG : Les « maho²⁷ » ? On ne les appelait pas des « ma.ô » ?

SB : Les « ma.ô » de Guingamp, oui, ils venaient à Moncontour, vous avez entendu parler de la Saint-Mathurin de Moncontour ?

MG : Oui, oui.

SB : Ils venaient à la Saint-Mathurin à Moncontour, et puis ils allaient à l'église, et puis ils priaient : « Saint-Mathurin de Moncontour, donne-nous du bon sarrasin ». Ah, le sarrasin avait une grande renommée, hein. Ils seraient tous venus nupieds à Moncontour pour... euh... c'était ça, dans leur esprit c'était ça. C'est... il y avait la religion, d'accord, mais c'était ça, quoi, ils avaient une croyance.

65 — Pième

Concours

MC : Ol'é ô pièn !

BÔ : Èn ?

MC : Sell la ét'ô pièn d'la galtierr.

BÔ : Èl'é ô pièn d'la galtierr, vè...

MC : Toutt la neté tu vâ en reve, dé mô-t-la, ta... V'é vau qôm s'é fasill a fèrr, j'espère qè vouz'alé savà lé fèrr aprèe, pasqè s'é fasill...

MC : Elle est « ô pièn » !

BÔ : Comment ?

MC : Celle-ci est « ô pièn » de la crêpière.

BÔ : Elle est « ô pièn » de la crêpière, oui...

MC : Tu vas en rêver toute la nuit, de ces mots-là, toi... Vous avez vu combien c'est facile à faire, j'espère qu'après vous allez savoir les faire, parce que c'est facile...

²⁶ Vâer lé rmarq 6 e 19. | Voir les notes 6 et 19.

²⁷ Breton de Basse-Bretagne. Il semble que « maho » soit péjoratif.

66 – Lizio*Emmanuel Courant*

EC : A ba pourr disqute qöm sa, j'èm bè mè disqute, mé s'é du vrè që j'raqontt, s'ét du vrè, tendiss që i'en'a qhoq fài qhi n'inventèn.

MR : Wè.

MG : Wè.

EC : Mé...s'é pâ la pènn dë n'invente qent t'a pâ... fè... tu n'a pâ pâse la, tu n'se pâ.

MG : Wè.

EC : Tendis që mài j'e fèt... j'e vàu sa é j'e fèt sa... Wi.

EC : Eh bien pour discuter comme ça, j'aime bien discuter, moi, mais c'est authentique ce que je raconte, c'est authentique, tandis qu'il y en a certains parfois qui inventent des choses.

MR : Oui.

MG : Oui.

EC : Mais... ce n'est pas la peine d'inventer des choses quand tu n'as pas... fait... tu n'es pas passé par-là, tu ne sais pas.

MG : Oui.

EC : Tandis que moi, j'ai fait... j'ai vu et j'ai fait ça... Oui.

67 – Rtier*Marie Corgne*

MD : A bèn vz'alé ètt obligé d'debrenche voutt truq, ou...

MG : A wè.

MD : Ou a mouèn... a bèn non, non [i] nn'a pouèn... don[q] tout é brenche, la.

MG : A bèn vou voulé që j'më debrench, la ?

MD : Wi.

MD : Eh bien vous allez être obligé de débrancher votre truc, à moins que...

MG : Ah oui.

MD : Ou à moins que... et non, non, il y en a pas... Donc tout est branché, là.

MG : Alors vous voulez que je débranche mon appareil, là ?

MD : Oui.