



**Fédération  
du  
Francoprovençal**

Lettre d'informations n° 9 – mars 2021

# Patouanyouz

*La brava linga de vé nou*

## Sommaire :

- Le mot de la Présidente
- Recettes de cuisine du terroir
- Histoires d'ici et d'ailleurs
- Les projets
- Émissions radio
- Dictons et proverbes
- Poème
- Dernière minute

## Le mot de la Présidente

Ouf, doux mila vengt al modo.

L'anâ doux mila vengt réstro dins nos sovenirs. Teut est tombo à l'aigue. S'tu bocon neus à inquiéto, intrreumo dins los masons, neus avans gagnulo, vitupéré, que d' tracas. Des parsonnes ant carcasso, al fut fatigo, y fallo los cutsier à beutson, peu à cha per remonto la pint', mè cèrtins, ant ptetafinos. A s'to dzeur, lo tins passo et le boccon est teudzeur itié à neus ennoyé. Mas is disons qu'un vaccin peurra neus empachiér de prindr' s'tu boccon.

Oua, la stuachion y'é un pous compliquo. Ah ! fichtr, scarebleu in dzeur neus vérans la fan.

U travar de neutron dzeurnal, neus veulons resto dzeuieux.

Marsi à teus c'teux qui'ant dzintimint participo. Ceume neus peuvians pos neus rincontro, neus avans décidos de neus retrevo per l'écriviteur, in parlant recettes de quésine et de bons meuts, per neus consolos, et s'moquo de st'u boccon d'Covid.

Ouf, deux mil vingt s'en va.

L'année deux mil vingt restera gravée dans nos mémoires. La plupart de nos projets furent annulés ou reportés. Certaines personnes furent atteintes dans leur santé et d'autres subirent la perte d'un proche. Pour le moment, nous ne voyons pas encore la fin de cette pandémie, par contre l'espoir est là, avec le vaccin.

Oui, le contexte est tout à fait inhabituel et le climat général on ne peut plus morose, mais je suis convaincue que nous pouvons résister.

À travers ce bulletin de liaison volontairement optimiste, eu égard à la situation, je vous ai proposé :

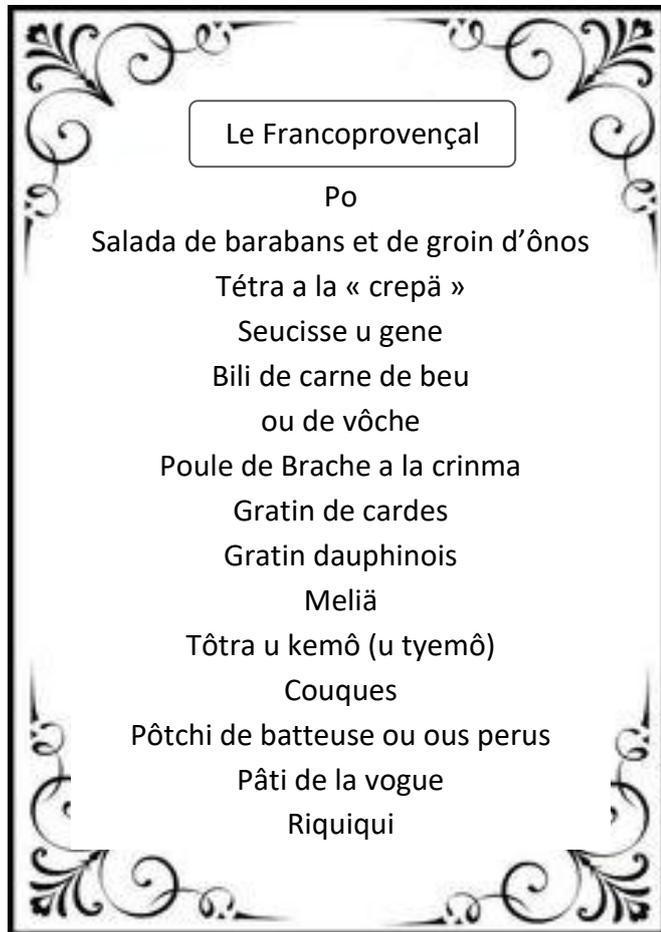
« Devant l'impossibilité de se retrouver en « présentiel » comme on dit aujourd'hui, pour faire honte à ce vilain virus et lui faire face dans la bonne humeur, nous avons décidé de nous rassembler par l'écriture en éditant un « Patouanyouz particulier » autour de recettes de cuisine et de bons mots pour réjouir nos cœurs et nos palais. Merci à tous ceux qui ont gentiment et positivement répondu par leur article. »

Yvette Pontet-Fargeot

# Recettes de cuisine du terroir

## Menu

En attendant la réouverture des restaurants, imaginons un nouvel établissement dont l'enseigne serait « Le Francoprovençal », qui servirait uniquement des plats traditionnels de nos régions. Nous vous proposons la carte, avec des entrées, des plats principaux, des desserts, et même un goûter pour les plus affamés. Faites votre choix !



## Receuta

### Po

Le po chon metô a tyuishe dè n'ola è fonte. On mete è plouzhe che qué fô de fazhena dè d'édye bulyèta, on vèle sé ch'arétô avoua on grapin de po pe èpasse de fôzhe de caton pi évitô de débourdô. On chale tyè é tui. Le po épésichon pe fourmô na bouyi lézizhamè consistèta. Aprè douvej'ozhe a foua do, le che mézhon avoua de lé don bin de vin secrô.

<sup>(1)</sup> Gaudes : farine de maïs grillé.

<sup>(2)</sup> Grapin de po : tige de houx garnie de branches de quelques centimètres, ancêtre du fouet.

Extrait du livre « C'était hier – Mémoire de la Vie Bressane par les Gens du Pays » - Écomusée Maison de Pays en Bresse à Saint-Étienne-du-Bois (Ain) – Marie-Josette Subtil

## Recettes

### Gaudes

Les gaudes<sup>(1)</sup> sont mises à cuire dans une marmite en fonte. On jette en pluie une quantité de farine suffisante dans de l'eau bouillante, on remue continuellement avec un « grapin de po »<sup>(2)</sup> pour empêcher la formation de grumeaux et éviter les débordements. On sale en fin de cuisson. Les gaudes épaississent pour former une bouillie légèrement consistante. Après une cuisson de deux heures à feu doux, elles se consomment avec du lait ou du vin sucré.

### Salada de barabans et de groin d'ônos

O faut, tout d'abôr, allô ramassô los barabans et los groins d'ônos ou mè de fevuhi ou de môr. Los meullous barabans sont los plus môtrus, surtout pôs avoué la fleur, y font la peuille et y l'ant pôs bon got. Pa los groins d'ônos, o v'é la mémo. O faut le z'amassô bien novieaux, sinon, y vos piquont la corgniola.

Après, o faut le tryôs, inlevô la tarra et bien lo lavô à grand'égua. O faut éto, le copô in pitchits morcieaux pa pôs nos étranguyô. Le beutô dins in grind saladji pu, fére ina bonna vinaigretta avoué ina grand cuilliri d'hule de choux. Pa le gormands, et pa adouci, vos poyi éto melangi avoué quôques morcieaux de lôrd ou de poitrine dou cayon que vos allô quôrre ou chani.



Pa la djiminchi, vos poyi ajoutô ina pére de z'ueux co du(e), que vos copô in taillons.

Avoué tot'yquien, je vos souhaitons in bon appeutchit.

\* Saloir

*Extrait du livre « Lo Patois de vé chi ne » « Le Patois de chez nous » - Amis du Francoprovençal en Pays Lyonnais (Rhône) - Lucien Piegay*

### Tétra à la « cre.pä »

Pe si presse.nes. Prindre na demi livrä à peu pré de pôta à pain. Bien l'étalê dins on plä à téträ qu'on a grachiä davoui on peu de bouarou. Dins on bol, mélinzhi quatrou boui.nnes cuillerés de bouinna cromma davoui na cuillerô de ve.nêgrou de vin, chalê, pavrê. Vechê lou mélinzhou dins lou plä à téträ, pi infournê apré lou pain. E faut comptê on cä d'houra pe la cuisson.

La téträ à la cre.pä se minzhe de préférence shôda quin al choi du fou, in intrô du repô. A s'aqueminde vra bien davoui on pe.te. vin blinc de « bêrêgnon ».

*Association Patrimoine, Traditions, Métiers d'Autrefois – Saint-Trivier-de-Courtes (Ain) - Gérard Basset*

### Salade de pissenlits et de porcelles

Il faut, en premier, aller ramasser les pissenlits et les porcelles au mois de février ou de mars. Les meilleurs pissenlits sont les plus petits, surtout pas avec la fleur, car ils font la « paille » et ils n'ont pas bon goût. Quant aux porcelles, c'est la même chose. Il faut les ramasser bien jeunes, sinon ils vous piquent la gorge.

Après, il faut les trier, enlever la terre et bien les laver à grande eau. Il faut aussi les couper en petits morceaux pour ne pas s'étrangler. Les mettre dans un grand saladier et faire une bonne vinaigrette avec une cuillerée d'huile de choux. Pour les gourmands, et pour adoucir, vous pouvez aussi mélanger avec quelques morceaux de lard ou de poitrine de cochon que vous allez chercher au charnier\*.

Pour le dimanche, vous pouvez ajouter une paire d'œufs cuits dur, que vous coupez en morceaux.

Avec tout cela, nous vous souhaitons un bon appétit.

### Tarte à la « cre.pä »

Pour six personnes. Prendre une demi-livre de pâte à pain. Bien l'étaler dans un plat à tarte qu'on a graissé avec un peu de beurre. Dans un bol, mélanger quatre bonnes cuillerées de bonne crème avec une cuillerée de vinaigre de vin, saler, poivrer. Verser le mélange dans le plat à tarte et enfourner après le pain (ou dans le four de la cuisinière à 200°). Compter un quart d'heure pour la cuisson.

La tarte à la « cre.pä » se mange de préférence chaude, quand elle sort du four, en entrée du repas. Elle s'accommode fort bien d'un petit vin blanc de « bêrêgnon » (ou autre).

### Seucisse u gene

Pe 4 parseunes.

Dins na grinde coquelle, étindre du gene, pis poso la seucisse à coire dessu, la recœuvri de gene. Varso on litre ou mé de von, cœuvri, fere tsarfô à p'tet fous 20 mn. Après, adzeuto 8 truffes et continuo incoure à coire 20 mn. Veus peuvos éri fere coire le truffes dins l'aigue. Sarvir ben tso !

À fere dare après le vindômes.

\* Gene : résidus secs résultant du pressurage des raisins.

*Lous Greneuillards de le Biaudzeulé – Saint-Julien (Rhône) - Michèle Roubaud*

### Bili de carne de beu, ou de vôte

A fe fôre bilir d'eygue dian in'oule. E fe z'y metto in'a pigna de grû sâ, in brison de grons de pouévre, l'ail, de z'u à mouèle, le z'ignes piquo ave doué clou de gireufle. Liô lou bouquet greni ave la farigoule, le laurié é le pressa. Pé lu mourças de beu ou de vôte [clinquette, (*plat de côtes*), grumeau, (*tendron*), rouelle (*jarret*), jailles (*joue*)]. A couère bian in'hère é dimé à doué hères.

Yeure, e fâ préparo lu légume. Pluchô sié triffe (ou patôte, ou poume de tôrre), du ou tré rôve, ou navet, sé ou hué careute. Lavô qôte pou, in'à brinche de céleri. Virô tu lu légume dian l'oule, in'à demi-hère avan la fan de la couesson.

Srevi tra cheu ave de cournichon, de grû sâ é de moutarde.

Dian lou bouillon gras, peuye fôre couère de chu, de corle, de riz ou de pôte pe la soupe. Que la tié, saran bian quindia, (dessi, e z'y eura belieu ban prou, de grussâ lines).

Boun'apeti à tôte et à tu.

Lou Jules

Pe gardo la mouelle dedian, feu frou Tô le du lo de z'u ave de gru sa. La mouelle se mige si de pan grillô, tartinô ave in brison de moutarde.

### Saucisson au gene

Pour 4 personnes.

Dans une grande casserole, étendre du gene\*, et poser le saucisson à cuire dessus, le recouvrir de gene. Verser un litre ou plus de vin, couvrir, faire chauffer à petit feu 20 mn. Après, ajouter 8 pommes de terre et continuer encore à cuire 20 mn. Vous pouvez aussi faire cuire les pommes de terre dans l'eau. Servir bien chaud !

À faire tout de suite après les vendanges.

### Pot-au-feu de viande de bœuf ou de vache

Faire bouillir de l'eau dans une marmite. Mettre une poignée de gros sel, quelques grains de poivre, l'ail, des os à moelle, les oignons piqués de deux clous de girofle. Lier le bouquet garni avec le thym, le laurier et le persil. Ajouter les morceaux de bœuf ou de vache [clinquette (*plat de côtes*), grumeau (*tendron*), rouelle (*jarret*), jailles (*joue*)]. À cuire bien 1 heure et demie à 2 heures.

Maintenant, il faut préparer les légumes. Éplucher 6 pommes de terre, 2 ou 3 raves, 7 ou 8 carottes. Laver 4 poireaux, 1 branche de céleri. Ajouter tous les légumes dans la marmite, une demi-heure avant la fin de la cuisson.

Servir très chaud avec des cornichons, du gros sel et de la moutarde.

Dans le bouillon gras, on peut faire cuire du chou, de la courge, du riz ou des pâtes pour la soupe. Elle sera bien

quindie (dessus, il y aura peut-être beaucoup de grosses lunes).

Bon appétit, à tous et à toutes.

Le Jules

Pour garder la moelle à l'intérieur, il faut frotter les deux côtés des os avec du sel. La moelle se mange sur du pain grillé, légèrement tartiné de moutarde.



Et bian seu, pe fôre glissia tou t'iqueu, fe bère in'a boun'a gnôle de peré de la Vallure\*.

\* Eau de vie de poire de la Valloire. Label : site remarquable du goût. À consommer avec modération.

*Lou parlo de vé nou z'eutres – Horizon 26 – Anneyron (Drôme) - Christiane Beaulé*

### **Poule de Brache a la crin-ma**

Prèdre on bon poule de Brache de chin livre, pré t'a kouére. Lou découpô è mourché. Lou metre dé na coukela avoué on bon mourché de burou. Chalô, pavrô, lou fére dôrô chu lou foua, remuô.

Kè lé mourché chon dorô a poin, fére on ro blon avoué lou ju de kouechon, de burou pi na koueyerô a choupa de farena blonsha. Byè déleya. Vrechô la préparachon su lé mouché dé la koukela. Azoutô a peu pré on demi litrou d'eye tyeda pi fé kouére a foua do na ben'ora, tèk'a che ke lé mourché chayion pro koué.

On p'te moumè avè de charvi, azoutô on mouin on demi litrou de crin-ma épecha. Léche bodre dochemè pi pro grété pe ke la crin-ma chaye kouéta pi la chôcha byè leyia.

Charvi shô avoué on bon rouzhou du Buzhe.



*Association Faites du Patois – Saint-Jean-sur-Veyle (Ain) - Jean-Paul Guillard*

### **Ôtra recheta du Poule de Brache a la crinma**

Détyeupô lou poule è mousé.

Fôzhe douzhô lé moussé (pô tui èsèblou pe que shôtyon chaye è contact avoua lou fon de la casezheula). Pèdè que lé mousé douzhon, metô on zenyon èti dè la casezheula (on lou seurtizha apré).

Èlevô lé moussé on co reuti. Dè lou ju, metô de fazhena, vèlô pe fôzhe on rou. Byin fôzhe atèsyon a la coulo ! Ajoutô d'édye shôda (a peu pré 3 bol), pi, a shô peu, on varou de vin blan che. Chalô, pavrô. Metô tin, pyarasi (è boutye atasha pe pouva lou retezhe). Lachô tyuzhe chela chôcha 5 a 10 minute.

Èlevô lou boutye garni pi metô lé mousé de poule a tyuizhe dosechè.

Et, bien sûr, pour faire glisser tout cela, il faut boire une bonne goutte de poire de la Valloire\*.

### **Poulet de Bresse à la crème**

Prendre un bon poulet de Bresse de cinq livres prêt à cuire. Le découper en morceaux. Le mettre dans une cocotte avec un bon morceau de beurre. Saler, poivrer, le faire dorer sur le feu, le tourner.

Lorsque les morceaux sont dorés à point, faire un roux blond avec le jus de cuisson, du beurre et une cuillerée de farine blanche. Bien délayer. Verser la préparation sur les morceaux dans la cocotte. Ajouter à peu près un demi-litre d'eau tiède et faire cuire à feu doux une bonne heure, jusqu'à ce que les morceaux soient assez cuits.

Un peu avant de servir, ajouter au moins un demi-litre de crème épaisse. Laisser bouillir doucement et assez longtemps pour que la crème soit cuite et la sauce bien liée.

Servir chaud avec un bon rouge du Bugey.

### **Autre recette du Poulet de Bresse à la crème**

Découper le poulet en morceaux.

Faire dorer les morceaux (pas tous ensemble pour que chacun soit en contact avec le fond de la casserole). Pendant que les morceaux rôtissent, mettre un oignon entier dans la casserole (on l'enlèvera par la suite).

Enlever les morceaux une fois rôtis. Dans le jus, mettre de la farine, remuer pour faire un roux. Bien faire attention à la couleur ! Ajouter de l'eau chaude (à peu près 3 bols), puis, petit à petit, un verre de vin blanc sec. Saler, poivrer. Mettre thym, persil (en bouquet attaché pour pouvoir le retirer). Laisser cuire cette sauce 5 à 10 minutes.

Enlever le bouquet garni et mettre les morceaux de poulet à cuire doucement.

Prepazhò dè on bol on jônou de joue u deu avoua de crinma (on bol). Metô lé mousé dè lou pla de servichou. Pi ajoutô doseùmè la prepazhasyon de crinma avoua lou joue pe laye la chôcha de tyuichon è réshodè a pinna tinqu'a che qu'é che mete a bodre. Ajoutô de Maïzena che la chochâ ye trou lya. Verchô su lé mousé de poule dè lou pla.

*Écomusée Maison de Pays en Bresse – Saint-Étienne-du-Bois (Ain) – Jean-Paul Pobel*

### **Gratin de cardes**

Pe 4 parseunes.

Veus aviz besouan : 1 kg 500 de cardes (fras ou in consarve), on demi litre de beuillon, na grouse quelire de farene, duis quelires de beur (ou na de beur pis na d'uïlô), tras quelires de bréze sé pe fa gratino, duis ou tras us à muelle.

Cœuminscher pe metre lous us à muelle dins n'oule avoua de l'aigue frade salo, et fere coire 15 mn.

Pindint ce timps, inlevô le folles à le cardes, gardo que le coutes. Inlevô lous fils, on coup dessus, on coup desseu (ne pos gardo le coutes flapes). Dare, sinsouillo le beunes coutes avoua de venégre pe qu'als ne sayont pos nares. In après, metre le coutes à coire dins l'aigue avoua on pu de citron, duis à tras heures. Voidier l'aigue, pis metre le coutes dins on plat beuro.

Préparachon de la sôs : fere fondre le beur dins na casroule, varso la farene et fere on rœussé blinc. Varso dessus peu à peu le beuillon, détarmo pe évito lous catons (la sôs dat être schliare). Salô, pavrô, pis cœuvri le cardes avoua la sôs. Éparpillo la muelle dessus, étindre lous brézes sés, pis metre u feur 45 mn à 180°.

Veus pouvez dégusto !

*Lous Greneuillards de le Biaudzeulé – Saint-Julien (Rhône) - Michèle Roubaud*

Préparer dans un bol un jaune d'œuf ou deux avec de la crème (un bol). Mettre les morceaux dans le plat à servir. Puis ajouter doucement la préparation de crème avec l'œuf pour lier la sauce de cuisson en réchauffant à peine jusqu'à ébullition. Ajouter de la Maïzena si la sauce est trop liquide. Verser sur les morceaux de poulet dans le plat.

### **Gratin de cardons**

Pour 4 personnes.

Ingrédients : 1 kg 500 de cardon (frais ou en boccoux), un demi-litre de bouillon, une grosse cuillère de farine, deux cuillères de beurre (ou moitié d'huile), trois cuillères de chapelure pour gratiner, deux ou trois os à moelle.

Commencer par mettre les os à moelle dans un demi-litre d'eau froide salée, et laisser cuire 15 mn.

Pendant ce temps, ôter les feuilles des cardons, ne garder que les côtes. Les effiler, un coup dessus, un coup dessous (ne pas mettre les côtes creuses). Les plonger immédiatement dans de l'eau vinaigrée ou citronnée afin d'éviter qu'ils noircissent. Mettre les cardons à cuire dans beaucoup d'eau salée légèrement citronnée,

deux à trois heures. Les égoutter après cuisson, les mettre dans un plat préalablement beurré.

Préparation de la sauce : faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et faire un roux blond. Verser

dessus petit à petit le bouillon, remuer afin de ne pas faire de grumeaux (la sauce ne doit pas être très épaisse). Saler, poivrer, puis couvrir les cardons avec la sauce. Éparpiller la moelle dessus, parsemer la chapelure sur le tout, puis enfourner environ 45 mn à 180°.

Vous pouvez déguster !



### **Gratin dauphinois**

Pe hui persune.

É vo fô due livre de vièlli trufe, on litre de lé, due tasse è dimi de crèame, de jô, on bon morchô de buir, de sâ è de pavre.

Pelâ, lavâ è taillâ le trufe en fine laméle. Bian frotâ lo pla avé l'alyi, apé avé le buir. Y instalâ en cushi, le trufe, la crèame, la sâ, lo pavre è l'alyi hâsha. Cuvri avé lo lé. Pozâ dessu kôke morchô de buir. Enforâ pe couar docimen pendant due z'hure. Léssi gratinâ.

Pe vè s'oul'e coua, piquâ avé la point'a d'on cutio.

*Association Le Ravanyô - Maison du Patrimoine – Toussieu (Rhône) – Danielle Duvillard*

### **Meliä**

E na chouarta de préton.

Le quintités sont « a peu pré. »

Mélinzhi si greusses cuillerées à choupa de pos blinshes davoui on litre de liquide : matiä lait, matiä édie, chalê. Faire bodre in remouin. Quind lou mélinzhou s'a on peu épéssi, on lou deute du foua pi on be.te lou checrou (selon lou gout de shéquion) pi on « bon peu » de crommä, é t-a de.re plusieurs cuillerées à choupa de cromma épéssä. Vechê lou mélinzhou dins on plâ à préton, betê quéque jalagnes de bouarrou pi faire rouchailli u fou à 180°. Surve.yi la couleu que da rouchayi légèremint. On pu dégustê lou meliä tie.dou dombin fra.

Sli mou de « meliä » ére implèya pe n'chaca de greu bon. Qind on déssä ére bien reussi, on die : é bon quemouin du « meliä », é yére on compliment pe la cus'nire.

*Association Patrimoine, Traditions, Métiers d'Autrefois – Saint-Trivier-de-Courtes (Ain) - Gérard Basset*

### **Tôtra u kemô**

Pe si a voue pressena. É fô contô, vin minute a léche repouzô, pi n'ora de kouechon. Tou lou mondou kounyia leu preperchyion pe preparô na pôta brizha dombin na pôta feuilletô. N'ébleyiô pô lou burou pi leu joue.

### **Gratin dauphinois**

Pour huit personnes.

Il vous faut 1 kg de vieilles pommes de terre, un litre de lait, 2 tasses et demi de crème, de l'ail, un bon morceau de beurre, du sel et du poivre.

Peler, laver et tailler les pommes de terre en fines lamelles. Bien frotter le plat avec l'ail, puis avec le beurre. Y installer en couches, les pommes de terre, la crème, le sel, le poivre et l'ail haché. Couvrir avec le lait. Poser dessus quelques morceaux de beurre. Enfourner pour cuire doucement pendant 2 heures. Laisser gratiner.

Pour voir s'il est cuit, piquer avec la pointe d'un couteau.

### **Meliä**

C'est une sorte de flan.

La quantité des ingrédients n'est pas très précise. Il faut délayer 6 grosses cuillerées à soupe de gaudes blanches avec 1 litre de liquide : moitié lait, moitié eau, saler. Porter à ébullition en remuant. Lorsque le mélange s'est épaissi, hors du feu, ajouter du sucre (selon goût de chacun) et « un bon peu de crème », c'est-à-dire plusieurs cuillerées à soupe de crème épaisse. Verser la préparation dans un plat à gratin, parsemer de noisettes de beurre et faire dorer au four à 180°. Surveiller la couleur qui doit dorer légèrement. On peut le déguster tiède ou froid.

Ce mot de « meliä » désignait aussi quelque chose de très bon. Lorsqu'un dessert était particulièrement réussi, on disait : c'est bon comme du « meliä », c'était un compliment pour la cuisinière.

### **Tarte au kemô**

Pour six à huit personnes. Il faut compter vingt minutes de préparation, trente minutes à laisser reposer et une heure de cuisson. Tout le monde connaît les proportions pour préparer une pâte brisée ou une pâte feuilletée. N'oubliez pas le beurre et les œufs.

Kè la pôta t'è plache, étalô don lou kemô ke vou'zavô soigneuzamè preparô avoué de bena marshyèdi. Zhe chavou ke vou z'étalô na bena kushè de kemô. É ye vra ke ye melyio. Vou zéte mémou azoutô on p'te peu de vanelyia donbin de canèle.

Piske vou'zéte chonzyia a presharfô veutron four, vou z'èfournô a cho moumè tye. Kè lou kemô byè dôrô, vou chourti veutra tôtra pe regalô veutré z'invitô è la charvè tyeda don bin frada avoué na bena boutelyia de Cerdon.

La tôtra u kemô le bena kè lou kemô nou rouke lou no kè on la mèzhe.

Avoué leu matafon pi leu grafou, la tôtra u kemô ye bin lou déchar lou ple répèdu pi lou ple apréchyia è brache. Al'e t'ui rède-vou dè tota le rècontre dè l'famelye, le fête, le vougua pe fêtô tuy leu rassèblemè, byè arouzô, suivè le sirconstèsse. Voyzhèdra, on fa oncour na fournô de tôtra dè l'èssien four a pon dè le grède z'okazyion.

*Association Faites du Patois – Saint-Jean-sur-Veyle (Ain) - Jean-Paul Guillard*

### Tôtra u tyemô

Metre dè na cassezheula tra tyulyezhê de fazhena qu'on mélèzhe avoua tra joue èti, pi on demi litre de lè. Atèsyon qué n'ache pô de caton.

Ajoutô on peu de beurou pi de chô.

Su foudou, revozhe pi metô choissète di grame de secrou pi on peu de vanelye. Liore avoua on jônou de joue.

Fôzhe tyuizhe su la pôta vin don bin vint chin minutô a fou shô.



*Écomusée Maison de Pays en Bresse – Saint-Etienne-du-Bois (Ain) – Marie-Claire Dubois*

### Le couques

Dins de la pôta à matafain non checrô, faire trimpê dle bre.ques de pain on peu che. Qind la pôta à bien trôpenô la mie.tä, faire cuire dins de l'eulou de galôsä bien shôdä.Quind le couques queminchont à rouchayi, al sont bouinnes a minzhi. Les chechrê pindint qu'a sont bien shôdes pe faire fondre lou checrou.

Lorsque la pâte est en place, étalez donc le kemô que vous avez soigneusement préparé avec de la bonne marchandise à la fantaisie de chacun. Je sais que vous étalez une bonne couche de kemô. C'est vrai que c'est le meilleur. Vous avez même ajouté un peu de vanille ou de cannelle.

Puisque vous avez pensé de préchauffer votre four, vous enfournez à ce moment-là. Lorsque le kemô est bien doré, vous sortez votre tarte pour régaler vos invités en la servant tiède ou froide, avec une bonne bouteille de Cerdon.

La tarte au kemô est bonne quand le kemô touche le nez quand on la mange.

Avec les matefaims et les gaufres, la tarte au kemô est bien le dessert le plus répandu et le plus apprécié de la Bresse. Elle est au rendez-vous dans les rencontres de famille, les fêtes, les vogues, pour fêter tous les rassemblements, bien arrosés, suivant les circonstances. Maintenant, on fait encore une fournée de tartes dans l'ancien four à pain dans les grandes occasions.

### Tarte à la frangipane

Mettre dans une casserole 3 cuillères de farine que l'on mélange à 3 œufs entiers, et un demi-litre de lait. Attention qu'il n'y ait pas de grumeaux. Ajouter un peu de beurre et de sel.

Sur feu doux, remuer et ajouter 70 grammes de sucre et un peu de vanille. Lier avec un jaune d'œuf.

Faire cuire sur la pâte 20 à 25 minutes à four chaud.

### Les couques

Dans de la pâte à crêpes non sucrée, faire tremper des tartines de pain un peu sec. Quand la pâte a bien pénétré la mie, faire cuire dans de l'huile de colza bien chaude. Quand les couques commencent à dorer, elles sont bonnes à manger. Les sucrer pendant qu'elles sont bien chaudes pour faire fondre le sucre.

Se on fa le bre.ques on peu épesses, é y'avinche à seulê mémou les pe groumins !

Autrefois, en Bresse, il y avait beaucoup de familles nombreuses, qu'il fallait nourrir tant bien que mal trois fois par jour. Dix personnes à table, voire plus, qui avaient bon appétit, mettaient la maîtresse de maison devant un défi quotidien. Je me souviens avec nostalgie de quelques recettes simples mais efficaces, lesquelles ne respectaient pas exactement les équilibres entre matières grasses, glucides, protéines, cinq fruits et légumes, préconisés de nos jours. Les « couques » en faisaient partie. En général, le choix de ce plat se faisait à partir d'une découverte,

dans un buisson, d'une quantité d'œufs (na cainire) qu'une poule indisciplinée avait pondus. Ces œufs étaient douteux quant à leur fraîcheur. Ma mère disait : « on ne pu pô les vendre, on va faire des matafains » (On ne peut pas les vendre, on va faire des crêpes). De la farine, du lait de la ferme, des œufs que l'on cassait dans un bol pour vérifier si un petit poussin n'était pas en train de pousser, du sucre, du sel et la pâte était bien vite prête. Deux grandes « casses » magnées par les grandes sœurs sur le poêle à bois n'arrivaient pas à satisfaire les appétits des adolescents. Pendant ce temps, ma mère avait fait tremper dans la pâte à crêpe des tranches de pain assez épaisses (nous faisons le pain toutes les semaines) et dans une poêle bien chaude, faisait frire les « couques » dans de l'huile de colza non raffinée (faite au bourg du village). Après dix crêpes et deux ou trois « couques » bien sucrées, les plus gourmands demandaient grâce ! L'huile de colza brute a disparu, il paraît que c'était mauvais pour la santé ! Mais j'ai encore l'odeur « forte » mais au combien agréable qui embaumait la cuisine (la mason). On a la « Madeleine de Proust » qu'on peut !

*Association Patrimoine, Traditions, Métiers d'Autrefois – Saint-Trivier-de-Courtes (Ain) -Gérard Basset*

### **Pôtchi de batteuse (ou pôtchi ous perus)**

Pa zou fére : dou cents cinquante g. de farena ; in djimié paqueu de levura ; sié quelires de sopa d'éga bien tchieûda ; sié quelires de sopa d'ulo d'olive ou de pépins de raisin.

Fére in trou ou mitan. Betô in pou d'éga. Bien petri.

Passô lo rouleau et fére in rond.

Plumô los perus et los copô in tayons. Los disposô su la pôta. Rabattre la mètcha de la pôta. Fére in'ourleu pa sarrô lo pôtchi. Passô in jauno d'uë pa dorô la pôta (si o vout).

Betô ou for et fére couére quaranta cinq minutes.

Pa zou sarvé, copô ué tranches in travar.

O fara in bon gotô pa los ouvris de batteuse ou pa tota la famiyi !

Si les tartines sont un peu épaisses, même les plus gourmands sont rapidement rassasiés !



### **Pâté de batteuse (ou pâté aux poires)**

Ingrédients : 250 g de farine ; un demi-sachet de levure ; six cuillers à soupe d'eau bien tiède ; six cuillers à soupe d'huile d'olive ou de pépins de raisin.

Faire un cratère au milieu. Mettre un peu d'eau. Bien pétrir.

Passer le rouleau et former un rond.

Peler les poires et les couper en petites tranches. Les disposer sur la pâte. Rabattre la moitié de la pâte. Faire un ourlet pour fermer le pâté. Passer au jaune d'œuf pour dorer la pâte (facultatif). Mettre au four et faire cuire 45 minutes.

Pour servir, couper huit tranches en travers.

Cela fera un bon goûter pour les ouvriers de batteuse ou pour toute la famille !

### **Pôtchi de batteuse (ou pôtchi ous perus) - 2**

Pa zou fére : cent septanta ml. de leut ; in cubo de levura de bolongi ; quaranta gr. de sicro semola ; dous uès ; quatre-viengt cinq gr. de margarina ou de buro ; très cent soixanta-cinq gr. de farena ; ina pincia de sô.

Bien melangi et zou brotô din in saladi. Léssi levô in'ura et dimié. Passô lo rouleau et fére in rond.

Plumô los perus et los copô in tayons. Los fére couére quôques minutes su ina brèza de buro dins na cassi. Los betô su la mètcha de la

pôta. Rabattre l'outra mètcha su los perus. Sarrô lo pôtchi in fésant in'ourleut. Piquô lo dessus avoué na forcheta.

Couére ou for à cent-septanta degrés pelè trentacinq minutes. Léssi refrezi.

Pa zou sarvé, copô ué tranches in travar.

O fara in bon gotô pa los ouvris de batteuse, pa la voga ou pa la famiyi !

*Amis du Francoprovençal en Pays lyonnais – Saint-Martin-en-Haut (Rhône) – Claude Longre*



### **Pâté de batteuse (ou pâté aux poires) - 2**

Ingrédients : 170 ml de lait ; 1 cube de levure de boulanger ; 40 g de sucre semoule ; 2 œufs ; 85 g de margarine ou beurre ; 365 g de farine ; 1 pincée de sel.

Bien mélanger et pétrir dans un saladier. Laisser lever pendant 1 heure et demie. Passer le rouleau et former un rond.

Peler les poires et les couper en petites tranches. Les faire revenir quelques minutes avec un peu de beurre dans une poêle. Les

disposer sur la moitié de la pâte. Rabattre l'autre moitié sur les poires. Fermer le pâté en faisant un ourlet. Piquer le dessus avec une fourchette.

Cuire au four à 170° environ 35 minutes. Laisser refroidir.

Pour servir, couper huit tranches en travers.

Cela fera un bon goûter pour les ouvriers de batteuse, pour la vogue ou pour la famille !

### **Pâti de la vogue**

Pe si persune, é fô 200 gr de farine, 20 gr de gréssi' blansh'i, 30 gr de buir, due pinçâ, de sâ, in'a cuillère à soupe de rhum, de la confiture d'abrico.

Fére in'a pâta assé sople, avé la farine, la gréssi' blanshi, lo buir, la sâ, lo rhum è l'égue. Léssi repozâ in'a dimia y'hur.

Aplati la pâta avé lo rouleau, pe fére on rectangle allonjha. Marpali due grouse cuillerâ de buir, pe lo rammoli è l'étalâ su la pâte.

Repliâ la pâta su la partia beurrâ. Étalâ ou rouleau en rectangle. Apé replayâ onco sta pâta su èlle même en très morchô.

Léssi reposâ on momen, è recomenci cin fa, lo roulage è lo pliyage.

Arrondi avé la man, apé avé lo rouleau, dika on diamètre de 30 a 40 centimètre.

### **Pâté à la confiture d'abricot**

Pour 6 personnes, il faut 200 g de farine, 20 g de graisse blanche, 30 g de beurre, 2 pincées de sel, une cuillerée à soupe de rhum, de la confiture d'abricot.

Faire une pâte assez souple, avec la farine, la graisse blanche, le beurre, le sel, le rhum et l'eau. Laisser reposer une demi-heure.

Aplatir la pâte avec le rouleau, pour faire un rectangle allongé. Malaxer 2 grosses cuillerées de beurre, pour le ramollir et l'étaler sur la pâte.

Replier la pâte sur la partie beurrée. Étaler au rouleau en rectangle. Ensuite replier encore une fois cette pâte sur elle-même en 3 morceaux.

Laisser reposer un moment, et recommencer 5 fois le roulage et le pliage.

Arrondir avec la main, puis avec le rouleau jusqu'à un diamètre de 30 à 40 centimètres.

Étalâ la confiture su la métya de la fôrme. Ne pâ en metre su le bo, qu'on mouillara avé lo lishè\*, è replia su la confiture la partia que n'en n'a pâ.

Avé in'a lame, fére trèa fente su lo dessus. Dorâ lo pâti avé in'oua battu è lo pozâ su on grou papi pe lo mettre ou fo moyin.

\* Lishè : petit bout de tissu coincé au bout d'un bâtonnet pour graisser la poêle et autres, l'ancêtre du pinceau.

*Association Le Ravanyô - Maison du Patrimoine – Toussieu (Rhône) – Danielle Duvillard*

### Riquiqui

Quind on commence la treuillée, prendre 4 l de paradis, metre dins na bonbeune in varre. Varso 4 varres de seuce, pis 4 varres de gnôle. Segreulô la bonbeune et la fremo avoua on bon boutson. Metre à la cove, attendre pleujeurs mas pis veus pouvez dégusto... Attinchon, l'abus de l'alcool est pos conseillo pe la sinto !

Se fat u meumint de le vindômes.

*Lous Greneuillards de le Biaudzeulé – Association culturelle de Saint-Julien (Rhône) - Michèle Roubaud*

« Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours ; il peut s'associer à tous les autres plaisirs, et reste le dernier pour nous consoler de leur perte. »

« Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit. »

*Brillat-Savarin – Physiologie du goût – publié en 1825*

### Dictons et proverbes

Le pain et le vin sont le commencement d'un festin.

Il vaut mieux pain sans nappe, que nappe sans pain.

Il vaut mieux prendre chaud en mangeant que froid en travaillant.



Étaler la confiture sur la moitié de la forme. Ne pas en mettre sur les bords, qu'on mouillera avec un lishè\*, et replier sur la confiture la partie qui n'en a pas.

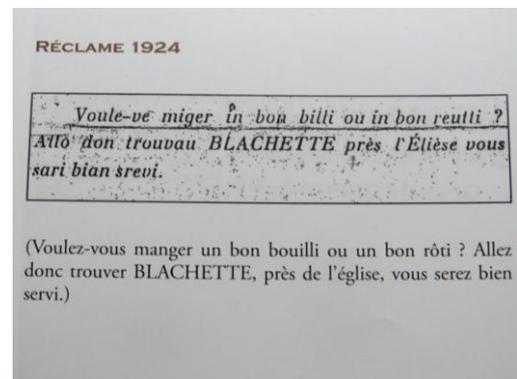
Avec une lame, faire 3 fentes sur le dessus. Dorer la pâte avec un œuf battu et la poser sur un papier épais, pour la mettre au four moyen.

### Riquiqui

Quand on commence la pressurée, prendre 4 l de vin, mettre dans une bombonne en verre. Verser 4 verres de sucre, et 4 verres d'eau de vie. Secouer la bombonne et la fermer avec un bon bouchon. Mettre à la cave, attendre plusieurs mois et vous pouvez déguster... Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé !

Se fait au moment des vendanges.

### Un peu de publicité



Lou pan pi lou vin chon lou quemèchemè d'on festin.

É vô myo pan sè napa, que napa sè pan.

É vô myo prède shô è mèzhè que fra è travalyè.



## Histoires d'ici et d'ailleurs

### Yvette et Michel, « Los Amis du Dzordzes » à Amplepuis, ont imaginé un banquet en 1920.

Un grand rassemblement de Famille pour fêter « La vie et leurs aïeux » après la Grande Guerre...

Bonjour Amis Patoisants.

À l'origine, quatre cousines ont dressé un immense arbre généalogique, où l'on ne compte pas loin de 800 personnes... Une vingtaine de cousins-cousines les ont rejoints pour l'organisation. Finalement, trois cent sept cousins-cousines ont participé à cette journée mémorable... Il a fallu trouver du personnel pour la cuisine, une équipe de leurs jeunes assurait le service.

La famille comporte quatre branches différentes, dont une branche représente environ la moitié des participants. Chaque branche porte un ruban de couleur différente avec son nom. Que de découvertes, d'échanges et de rires, la joie est presque partout, car « embuée » par les morts de la Grande Guerre.

Ce rassemblement a lieu à Saint Loup, le 20 mai 1920, chez l'oncle Jean-Charles, berceau de la famille, afin de réunir autour d'un repas festif, toutes les générations de cette grande famille, lieu de partage.

Les grands-parents, les oncles et tantes, les frères et sœurs, les cousins-cousines arrivent à pied ou en voitures à cheval. Les retrouvailles sont heureuses, les découvertes le sont tout autant, les conversations vont bon train... Les convives se pressent devant l'arbre généalogique accroché sur le portail de la grange, tous admiratifs, sont à la recherche de leurs ancêtres.

Le couvert est installé dans le pré sous les tilleuls au bord de l'étang. De grandes tablées rustiques ont été dressées et agréablement décorées de fleurs des champs. Le soleil était de la partie, les invités heureux, arrivaient nombreux. Ils échangeaient sur la journée à venir, le plaisir de festoyer en famille après la triste période 1914/1918...

Un grind rassimblemint de Famille per fête « La via et leurs aïeux » après La grinde Diarre...

Bondzeur Amis Patouèsants.

U commencement, quâtre quesines als ont dresso in imminse abrô dzénéalodzique, où neus comptons pàs loan de huète cints parsonnes... Una vengtaine de quesins-quesines is ant redzoints pe l'organisachion. Finalamint, tras cint sèt quesins-quesines qu'als ant participo. A ç'ta dzorno mémorobl'e... Al aveut falla treuvo de feunes per fare la quesène, una équip'e de dzounes per le sarvice.

La famille aveut quatr'e brintses difrintes, qu'ione brintse que faseut la metia dos participints. Tsoque brintse portove in reubin de colour difrinte avoué son nam. Que de decovartes, d'étsindzes é de rires, la dzoye éteut quâsi parteut, perce que « embuée » por los môrts d'la Grinde Diarre.

St'u rassimblemint se pass'e à Sant Loup, le vongt mai 1920, vé l'onschl'e Dzean-Charles, d'onte que vant la famille, por ferre la fête uteur d'un bon repàs, avoué teutes los dzénérachions de ç'ta grinde famille per partadzo.

Los grinds-parints, los onschl'es é seuschle, los frores é suèras, los quesins-quesines als arrivant à piad, in viteures à tsevaux. Les retreuvailles sant ireuses, avoué de la bona humôr, de déqueuvartes, los conversachons alant bon trans... Los convives se plintans devint l'ôbre dzénéalodzique, pindu su le portail de la grindze por retsartsier lyors racines.

Le queuvert est installò dins le pro seus los tyo u beurd de l'éting. De grindes troblés paysannes sant dressos et dzoyamint décoros de fleus de pros. Le solé est de la partie, los invites ireus, arrivant nombros. Als devisant sur la dzorno a veni, le plasi de festoyer in famille, apré la trista diarre 1914/1918...

Un cousin photographe, « Joseph », a eu la lourde charge de faire les photos : rassembler plus de trois cents personnes dissipées, un vrai travail de patience...

Au bout d'un certain temps assez long, les femmes crient : « A table ! »

Plusieurs discours vantant et remerciant les mérites des quatre filles « Charles » qui ont eu cette merveilleuse idée, ainsi que ceux qui ont organisé, « le bonheur de la paix retrouvée et le plaisir de mieux connaître la famille », ces expressions ont souvent été citées.

Mais les enfants commencent à s'exciter...

Le repas débute autour d'un apéritif maison, le vin aux noix, de la grand-mère Philomène Charles, accompagné de charcuterie : saucissons, grattons, lardons. Les conversations sont animées, les enfants courent partout.

Lentement, maintenant, les invités s'installent, devisant gaiment. Nos chères grands-mères et mères, heureuses, nous font découvrir leurs recettes du terroir, qu'elles ont concoctées avec amour : « les quenelles à la Lyonnaise » avec du gâteau de foie à la sauce tomate confectionnée l'été dernier, préparées par les cousines de Ronno. Puis arrivent les « lapins cabrioles » (au vin blanc), qui ont été cuisinés par les filles d'une famille, je crois les « Bleues », accompagnés de haricots verts et de fricassées de pommes de terre. Pour finir avec des salades vertes, à l'huile de noix du moulin de Rébé...

Les convives dégustent ce repas campagnard, discutent, parfois un peu fort. Tous savourent ces bons plats qui réjouissent nos cœurs et nos papilles. Les fruits, dont les premières fraises, et les desserts arrivent : flans aux œufs et au bon lait de ferme, gâteaux mousseline de maman, tartes aux pommes, cakes, gâteaux au chocolat de la mère Louise. Les yeux des gourmands brillent. Puis c'est le temps du café.

Le vin de l'oncle Charles, des cousins « Lagoutte », « Dubost », « Brossette », a coulé largement, durant tout le repas.

Un quesin photographe, le « Dzoseph », a eu la leurde tsardze de prindre de photos : rassemble mé de tras cints parsonnes que font les drôles, un vré travaly de patience...

U beu d'in certin timps un pou long, les feunes criant : « A trable ! »

Plusiors discors vintant et remarciant los mérites dé quatres filyes « Charles » qu'als ant ayu ç'ta bella idée, ense qu'los organisachors, « le bonhour de la pax retreuvos é le plasi de s'rincontro in familie » ant seuvint éto det.

Mé los infints commençant à remuar...

Le repàs commenco por le van de noues, d'la grind-more Philomène, avoué de gagnachon : saucisses, grattons et lâ. Los conversachions als venant bon tran.

Lintamint, mantenint, los invitos s'installant, devisant allégramint. Ne chiêra grinds-mores et mores, ireusess, als faisant déqueuvri los r'cettes de vé neus, fête avoué amor : « los quenelles à la Yonnaise » avoué d'gatô de fouè à la sôce tomata fête l'chôd-temps darri, préparo por los quesins d'Ronn. E pués arrivant los « lapans cabriole » (u van Blin) éto queseno por les filies d'una familie, dze craye los rubins « blus », accopagno d'fayols vèrta é una fricassée de treuffes. Per feni avoué de saladâs vartes, à l'olyo de noues du meulan d'Rébé...

Los invitos mindzant s'tu repos quimpagnârd, discutant, quoques cos, un pous fôrt. Teus mindzant avoué apéto que fan bian plazi à les papilles. Los fruits, los parmires mayeusses, et los dèssèrts arrivant : flinc u zués é u bon lat de farm, gatô meuslin'e de mamin, teurtes ux peumes, gaté u tsocolât d'la Louise. Los yioux des gourminds brillant. Et peuyant le timps du cofé.

L'van de l'onschle' Charles, des quesins « Lagoutte », « Dubost », « Brossette », a queulo lardzamin, teut le dino.

La « Goutte » eau de vie a été distillée et servie par le Gaby et sa Marinette. Les cœurs deviennent de plus en plus gais.

Les conversations fument, parlant des changements sociaux, économiques, engendrés par la guerre. J'entends deux de mes voisines, la Marie-Jo et la Marie-Pierre, elles parlent des droits des femmes (déjà). En face, Yvonne et son ami se disent heureux, en se souvenant de la terrible épreuve de la guerre de 1914-1918, (hélas, en « présentiel »). Les rires éclatent de toutes parts, le Pierre nous fait chanter « Le turlututu », puis le Robert se met à chanter à son tour « Le joli mois de mai », il refléurit déjà, offrons ses fleurs à tous les absents et à ceux qui ont souffert...

Après le repas, diverses attractivités ont été installées, genre « Kermesse » pour les enfants. Quant aux adultes, certains vont jouer aux boules, d'autres vont en promenade et les plus anciens discutent ou jouent aux cartes, sous les arbres. En fin d'après-midi, voilà même que le Jo et le Jean ont sorti leur accordéon, alors là, pas d'hésitation, les hommes vont tendre leurs bras aux femmes et ils dansent des giges, des marches et des polkas, puis les enfants sont invités pour la farandole, et les heures s'égrènent...

Bon D..., il est déjà dix heures, il va falloir rentrer pour traire les vaches, il y aura beaucoup de retard, mais ce rassemblement mémorable valait bien le coup...

Réjouissances, affection, dons, plaisirs, esprit de fête, ont été les maitres mots de ce banquet simple et délicieux. Une ambiance familiale exceptionnelle, chaleureuse et bienveillante envers les anciens, ont fait dire aux convives : « La vie est belle » et ont rajouté : « le prochain rassemblement est prévu pour quelle date ? »

PS : Rêvons qu'en 2021, en « présentiel » après le « Covid », nous puissions peut-être en faire autant !

Yvette et Michel

La « Gueutte de gnôle » é sarvie par l'Gaby é sa Marinett'e. Los tcheurs devenant de més en més guès.

Los bavardâdzos druisans, parlint dos tsindzemints dipe la diarre. Dzentint mé dués vasènes que babotant su los drets des feunes, dedzà ! In fâce, l'Yvonne et son Dzean que parlant du plazi d'la pax retrouvo, in pensint à la diarre 1914-1918 (bian, pardi, per de « vré... »). Teus eto ireux, riaiant, l'Piarre s'mit à neus farre tsinto « Lo Teurleututu », après l'Robert a tsinto « Le dzoyé mêt d'mê », al reflorit dédza, donnint sto flors à teus los absints é à teus stutié qui z'ant sofri.

Après le dino, los infints s'ant modo per dzoyer à la maroll'e ou à la « Kermesse » per gagno de babioles. Los parints, als vont dzoyer és beules, los otros als modant s'promeno, et los vioux discutant, ou dzoyant é cortés desot los âbros. A la fon dla dzeurno, vetia qu'le Jo et le Dzean ont sorti l'accordéon, los heumes tindrant los brès ux feunes per allo dinso la dzigue, los martses et los polkas, é peu los infants sont invito à veni per fare la farandole, é le z' hures avinçant...

Bon D..., yé dédza di hours du sé, a vé falla rintro per tiro les vatses, neus sans ben in reto, mé stu rassimblamint particuliér vallant bian le cô...

Los plasi de se rincontro, bian contnts de s'etreuvo in famille, depasso un bon momint teus insimbleau, ant fait dère u z'invitos : « La via est bella » é on radzouto : « le rassimblamint que vin, yé pour quind ? »

PS : Sondzons qu'in 2021, per « de vrai » après « l'Covid », neus peurant de co in fare autint !

## Lou kayon ve mes grinds

Y'ère u c'menchemint de l'évê, en janvyé ou fevri, mes grinds on tiô on greu kayon. Il ère neuri d'avoui de betteroves, de navés, de catrouilles que l'on fase cuire dans n'a pêla.



On dékomontive tous châintie qu'on meillive d'avoui de la de la farna et du repron. E faille ben quatoje mâ pe fère on kayon de chan cinquanta kilo.

L'ou beûshi arrevive d'eurai lou mêtin. Shourti de sa chyou, lou kayon ère tiô ; on recuprive lou shan dans n'a greussa coshe. Pi on l'étendive su de la paille de blô pe lou bulyé. Après, on lou n'tye avoui de l'êdye shoda pe rôger le chaye. Vin lou tims de la découpe, lou travau des abats, lou beûdin avoui des zeûnyons, des épinè, du pyèrèsi, chô, pâvrou, pi du riz cuit u lacé. Le tout ère meillo et betto dans les boyaux avoui n'anbouachyeû. On les betive à cuire din n'a péla qu'avé éto allumo devant, avoui d'edye beillante. Après, on betive à résseuilli lou kayon su n'éshyela touta la né din lou lavyé.



Lou zou suivin, lou beûshi revenive pe fère lou cevi, le keûtes, le bouletttes enveloppô de coiffes. Lou lâ, le keûtes, le janbyons ère betô au chalye din la chômue.re. Après, on fase lou pâté pis lou sôsisson. Et faille veri la segneule ! Y sechive a la shanbra d'poêle. E chointive bon !

La tiô de kayon ère ashuite, venive la distribution de cochonnailles introu vozins quon fase shaikion a neutron tou. Avoui shou système, on ère bien neûri pendant deux a trâ mâ.

Après, vint lou tims des guêutés de kayon ou les compères, les coumères, leû j'onlye, le tantes, leû cuzin she retrouve pe gueûté la tou de na bonna trôbla. Na trôblayai de na quinzaina de présènnes. Lou menu ere apeu pres touzou lou mémou :

- on potage avoui du bouillon grô et du tapioca ;
- du sevi, du beudin, du keuti ;

## Le cochon chez mes grands-parents

C'est au commencement de l'hiver, en janvier ou février, mes grands-parents ont tué un gros cochon. Il était nourri de betteraves, de navets, de pommes de terre que

l'on faisait cuire dans le chaudron. On touillait tout ça puis on mélangeait avec de la farine et du son. Il fallait quatorze mois pour élever un cochon de cent cinquante kilos.

Le boucher arrive tôt le matin. Sorti de la loge, le cochon est tué ; on récupère le sang dans une grande poêle. Puis on l'étendait sur de la paille de blé pour le « bucler » (brûler les soies). Après, on le nettoie avec de l'eau chaude pour enlever la

soie. Viens le temps de la découpe, le travail des abats, le boudin avec des oignons, des épinards, du persil, sel, poivre, puis du riz au lait. Le tout est mélangé et mis dans les boyaux avec un entonnoir « spécial ». On les met à cuire dans un chaudron que l'on a allumé avant, avec de l'eau bouillante. Après, on met le cochon à ressuyer sur une échelle toute la nuit dans le

« chambron » (pièce froide).

Le jour suivant, le boucher revenait pour faire le civier, les côtis, les boulettes enveloppées dans la coiffe. Le lard, les côtes, les jambonneaux étaient mis au saloir dans de la saumure. Après, on faisait le pâté puis les saucissons. Il fallait tourner la manivelle ! Ils séchaient à la cuisine. Ça sentait bon !

La tuée de cochon est terminée, vient la distribution de cochonnailles entre voisins qu'ils faisaient chacun à leur tour. Avec ce système, on était bien nourri pendant deux à trois mois.

Après, vient le temps des repas de cochon où les parrains, les marraines, les oncles, les tantes, les cousins se retrouvaient pour dîner autour d'une bonne table. Une tablée d'une quinzaine de personnes. Le menu était à peu près toujours le même :

- un potage au bouillon gras avec du tapioca ;
- du civier, du boudin, du côti ;

- le boulette à la chôcha de tomates ;
- du rôti avoui de fafyeûles en grain ;
- la shalada ;
- du froumôzhou de shyevra et de vashe de la Céline ;
- on gôté de Savoie avoui des fruits u sirop ;
- na brioche pe ché.tye qu'on oncou fan !

Pe ne pô avo lou gouji che, é falye balye a bor, é mon père ke ch'ékipive e veûdye lou vin.

Vint lou kafé avoui quèques choirta de goutta. Les joumou racontivent kyeke dreûleri, pi écachalive. Les fennes caugivent des potins des alentous.

Pi la né arrevive, il faille pinchê de ch'an alè. Tout lou mondou ère contin de sa sernô, « on ave bien geutô, rin keutô ! »

Après, venive lou tims de velye a fére pe zouy a le cârte, l'evè n'ère pô achoui !

« Bon, bin, ma fo, bon cha a kui, pi a de binteû. »

Lou Marc de St Trevi

*Marc Mornay - Association Patrimoine, Traditions, Métiers d'Autrefois – Saint-Trivier-de-Courtes (Ain)*

Le plasi dé papilles, c'est ion prétexte por rincontro l'ôtre

#### **Dins le cayon**

Dins le cayon teut est bon,  
 La couèn', le lâ grâs é los abâts.  
 Dins le cayon teut est ben bon :  
 La londze, los çeutes é la pêtrine'.  
 Dins le cayon teut est ben, ben bon :  
 L'épal', la grelyad 'é le meugnyon.  
 Dins le cayon teut est ben, ben, ben bon :  
 Le beudan, le travars et le dzambon.  
 Mais le mèlyou du cayon s'trouvo,  
 Ceume por le pan son copan,  
 Us doux extrèmitos : los orelyes é los piads.

*Yvette Pontet-Fargeot – Los Amis du Dzordzes – Amplepuis (Rhône)*

- les boulettes à la sauce tomate ;
- du rôti avec des haricots en grain ;
- la salade ;
- du fromage de chèvre et de vache de la Céline ;

- un gâteau de Savoie avec des fruits au sirop ;  
 - une brioche pour ceux qui avaient encore faim !  
 Pour ne pas avoir le gosier sec, il fallait servir à boire, c'est mon père qui s'occupait de servir le vin.

Venait le café avec quelques sortes d'eaux de vie. Les hommes racontaient quelques drôleries et éclataient de rire. Les femmes causaient des potins des alentours.

Puis la nuit arrivait, il fallait penser de rentrer. Tout le monde était content de son après-midi, « on avait bien mangé, rien coûté ! »

Après, venait le temps des veillées à faire pour jouer aux cartes, l'hiver n'était pas fini !

« Bon, et bien ma foi, bonsoir à tous et puis à bientôt. »

Le plaisir des papilles, c'est un prétexte pour rencontrer autrui

#### **Dans le cochon**

Dans le cochon tout est bon,  
 La couenne, le lard gras et les abats.  
 Dans le cochon tout est très bon :  
 La longe, les côtes et la poitrine.  
 Dans le cochon tout est très, très bon :  
 L'épau, la grillade et le mignon.  
 Dans le cochon tout est très, très, très bon :  
 Le boudin, le travers et le jambon.  
 Mais le meilleur du cochon se trouve,  
 Comme pour le pain son copain,  
 Aux deux extrémités : les oreilles et les pieds.

## Un repas de cotçon

Texte tiré de « Chansons et monologues du Charollais » par Joanny Furtin, du Groupe folklorique « Les Gâs du Tsarollais »

1

D'ze r'çois un' lettre, un biau matin  
De mon cousin, l'Dzozé Martin  
Qu' m'invitot, ma feune et mes p'tiots  
A veni mandzi du fricot.  
On va tuer la treue, mon émi,  
Qu' est trop vieill' pe fair' des gouris.  
Alors, acceptez sans façon,  
Nous f'rons un repas de cotçon.

2

« Bondzo cousin', bondzo cousin,  
Bondzo grand père Mathurin. »  
On nous répond : « Sitez-vous donc. »  
Mandzon la soup' car ell' sent bon.  
Tirez-donc de ç'tu cotçon frais,  
Nous gout'rons le boudin après.  
Buvez et mandzi, allons donc !  
Faut faire honneur à notr' cotçon !

3

Que devient donc la mère Mathieux ?  
- Allons prends du boudin mon vieux.  
La mère Mathieux soign' ses lapins.  
Mandg' d' la grillad', mon vieux cousin !  
- La Claudin' va donc se marier ?  
- Un canon voux pas t' contrarier !  
Elle épouse un très biau garçon.  
Mais tir' donc du rôti d' cotçon !

4

Ta vatce est prête à fair' le viau ?  
Et t'as t'y du foin su l' fenau ?  
- Y a d' la réserve pour les tsatrons.  
Vas-y mon vieux, prends des grattons  
Le Dzean-Pierr' Nicolas d' Pretin  
N' sen vas pas à la St Martin ?  
- Au doit s'en aller à Poisson.  
Tir' donc du fromadz' de cotçon !

Adaptation en francoprovençal par Claude Jolivet, un « patoisé » du Groupe « Les Amis du Dzordzes », avec conservation de certains mots pour respecter les rimes de l'original

1

D'ze r'çois inn' lettr', un biau matan  
De mon cosan, l'Dzozé Martan  
Qu' m'invitot, ma feune et mos pt'iotics  
A veni mindzye de fricot.  
No von tuer la treu, mon émi,  
Qu' est trop vieill' pe fair' des gouris.  
Alors, accepti sins façon,  
No f'rans un repas de cotçon.

2

« Bondzo, cosinn', bondzo cosan,  
Bondzo grind pare Matheran. »  
Y no répandent : « Sti-vo don. »  
Mindzoan la sop' car ell' sint bon.  
Tiri-don de stu cotçon frais,  
Ns got'rans le bodan après.  
Beuvi et mindzi, allans don !  
Fat far' honnour à n'ton cotçon !

3

Qué qu'ell' devant la mar' Mathieux ?  
- Allans prinds de bodan mon vieux.  
La mar' Mathieux pins' sos lapans.  
Mindgz' d' la grillad', mon vieux cosan !  
- La Glaudin' ve don se marye ?  
- Un canon vou pos t' contrarye !  
Elle' épous' un très biau garçon.  
Mais tir' don de rôti d' cotçon !

4

Ta vatse est prêt' à far' le viau ?  
Et t'as t'y de fwan su l' fenau ?  
- Y a d' la réserv' pe les tsatrons.  
Vés-y mon vieux, prinds des grattons  
Le Dzin-Piarr' Nicolos d' Pretan  
N' sin vé pos à la Sant Martan ?  
- A doit modo tint qu'à Poisson.  
Tir'don de fromadz' de cotçon !

5

Après les bonnes poèr's au dzus,  
Un bon café, un marc dessus,  
Un peu d' tabac qu' vous monte au nez,  
Mon vieux, qu' nous ont t'y bin dîné !  
Depuis la noce au p'tiot Frisé  
T'as pas tsanté mon grand Dzozé !  
Y faut qu' te nous pouss' ta tçanson  
Pour finir c'tu repas d'cotçon !

6

N' t'en vas pas comm' ça, mon cousin,  
V'là du cotçon, v'là du boudin,  
Les voisins auront leur portion  
Quand nous f'rons la distribution.  
A c'tes fêtes on s'en souviendra !  
Eh ben ! Mon vieux, quand te r'viendras  
Nous f'rons un' bonn' soup' de szambion  
En souvenir de notre cotçon !

1

Je reçois une lettre un beau matin  
De mon cousin, le Joseph Martin  
Qui m'invite, ma femme et mes enfants  
À venir manger du rôti (fricot).  
On va tuer la truie, mon ami,  
Qui est trop vieille pour faire des petits.  
Alors, acceptez sans façon,  
Nous ferons un repas de cochon.

3

Que devient donc la mère Mathieux ?  
Allons prends du boudin mon vieux  
La mère Mathieux soigne ses lapins.  
Mange de la grillade, mon vieux cousin !  
La Claudine va donc se marier ?  
Un canon ne veut pas la contrarier !  
Elle épouse un très beau garçon.  
Mais tire (prends) donc du rôti de cochon !

5

Après les bonnes poèr's au dzus,  
Un bon café, un marc dessus,  
Un pou d' tabac qu' vou mont' u nez,  
Mon vieux, qu' noz ant t'y bian dîné !  
Dépis la noc' u p'tét Frisé  
T'as pos tsinté mon grind Dzozé !  
Y fat qu' te nos pouss' ta tsinson  
Pe fini stu repas d'cotçon !

6

N' mod' pos comm' sintyé, mon cosan,  
V'tya de cotçon, v'tya de bodan,  
Los vésans arant lu portion  
Quind nos f'rans la distribution.  
A stés fêt's on sin rappell'ro !  
Eh ben ! Mon vieux, quind te r'viendros  
Nos f'rans inn' bonn' sop' de dzimbion  
Pe s' rappello d' noton cotçon !

#### Traduction

2

« Bonjour cousine, bonjour cousin,  
Bonjour Grand-Père Mathurin  
On nous répond : « asseyez-vous donc. »  
Mangeons la soupe car elle sent bon.  
Tirez (prenez) donc de ce cochon frais,  
Nous goûterons le boudin après.  
Buvez et mangez, allons donc !  
Il faut faire honneur à notre cochon !

4

Ta vache est prête à faire le veau ?  
Et as-tu du foin sur le fenil (grange) ?  
Il y a de la réserve pour les châtions  
Vas-y mon vieux, prends des gratons  
Le Jean-Pierre Nicolas de Pretin  
Ne s'en va pas à la Saint Martin ?  
Il doit s'en aller à Poisson.  
Tire (prends) donc du fromage de cochon.

5

Après ces bonnes poires au jus,  
Un bon café, un marc dessus,  
Un peu de tabac qui vous monte au nez,  
Mon vieux, que nous avons t'y bien dîné !  
Depuis la noce du petit Frisé  
T'as pas chanté mon grand José !  
Il faut que tu nous pousses une chanson  
Pour finir ce repas de cochon !

6

Ne part pas comme ça, mon cousin,  
Voilà de cochon, voilà de boudin,  
Les voisins auront leur portion  
Quand nous ferons la distribution.  
Ah ces fêtes on s'en rappellera !  
Eh bien ! Mon vieux, quand tu reviendras  
Nous ferons une bonne soupe au jambon  
Pour se rappeler de notre cochon !

## Poème

Pour terminer ce numéro spécial, voici un poème écrit par Claude Longre : Noël n'est pas très loin, l'année 2020 est terminée et la nouvelle année vient juste de commencer... Suivons ses bons conseils !

Sonnet pa los amis et pa cetos tims

Ou bot d'ina sèzon malada,  
On début d'in'hivar noviô  
Poyon pâs dansi d'abada  
Ni chantâ et soutâ fran iaut.

Mé sonjons qu'o n'i a que vivont,  
Que los défunts comptont dessu,  
Su los jouénos gins qu'arrivont  
Su celos que n'in sont sortu !

Nos volons fêtâ Noyé,  
Et passâ de bones fêtes,  
In disant : o i é ce qu'o i é !

Ne fans pâs mauvésés têtes,  
Pârlons bien noutros patués,  
N'acotons pâs le sâles bétyes...

Glauco

Sonnet pour les amis et pour ces temps

Au bout d'une année malsaine,  
Au début d'un hiver nouveau,  
Nous ne pouvons pas danser et gambader  
Ni chanter ni bondir bien haut.

Mais songeons qu'il y a des vivants,  
Que les défunts comptent sur eux,  
Sur les jeunes gens qui arrivent  
Et sur ceux qui s'en sont sortis !

Nous voulons fêter Noël,  
Et passer de bonnes fêtes,  
En nous disant : c'est ainsi !

Ne faisons pas la mauvaise tête,  
Parlons bien nos patois,  
N'écoutons pas les tristes sires...

Claude



## Nos projets

Le site internet, ouvert à tous, est toujours en cours de réalisation. Si vous avez des informations à communiquer, si vous souhaitez faire paraître vos différentes manifestations, n'hésitez pas. Un espace vous est dédié.

## Dernière minute

En raison de la crise sanitaire et devant les nombreuses difficultés pour se réunir actuellement, les membres du bureau ont pris la décision de reporter l'Assemblée Générale, initialement prévue le 13 mars 2021. Une nouvelle date sera fixée en juin, et toutes les informations vous seront communiquées prochainement.

## Émissions radio

### Les langues se délient, par des représentants du Groupe patoisant de Saint-Étienne-du-Bois (Ain)

Reportages en patois. Chaque émission est diffusée sur deux radios, Radio B (ex Tropiques FM) et RCF Pays de l'Ain (qu'on peut aussi écouter en direct ou en podcast sur le net).

Dates et heures		
 <b>Radio B (90.0 FM)</b>		 <b>RCF Pays de l'Ain (93.9 FM)</b>
Lundi : 7 h 30 ; 8 h 30 ; 12 h 30	Samedi : 12 h	Jeudi : 12 h 15 ; 19 h 15
8 mars 2021	13 mars 2021	11 mars 2021
22 mars 2021	27 mars 2021	25 mars 2021
5 avril 2021	10 avril 2021	8 avril 2021
19 avril 2021	24 avril 2021	22 avril 2021
3 mai 2021	8 mai 2021	6 mai 2021
17 mai 2021	22 mai 2021	20 mai 2021
31 mai 2021	5 juin 2021	3 juin 2021
14 juin 2021	19 juin 2021	17 juin 2021

Émission « Parole à l'étranger » diffusée une semaine sur deux, en alternance avec le patois.

Fédération du Francoprovençal - MJC - Place du Plon - 69850 Saint-Martin-en-Haut

Contact uniquement par courriel : [f.francoprov@gmail.com](mailto:f.francoprov@gmail.com)

Commission lettre d'informations : Jean-Paul Pobel, Jean-Pierre Gerfaud, Marie-Josette Subtil

[jean-paul.pobel@orange.fr](mailto:jean-paul.pobel@orange.fr)