



# Fédération Nationale du Folklore Français

et sa section Européenne

## Us et Costumes

Nouvelle série - N° 29 – printemps / été 2014

### Sommaire :

- *Bretagne : un nouveau site - page 1*
- *Retour sur la dernière présentation des costumes du 11 janvier (élection Payse) - page 2*
- *Quand j'étais enfant : la purge du nouvel an (Antilles) - page 5*
- *Les ostensions limousines à l'UNESCO - page 5*
- *Centenaire de la mort de Frédéric MISTRAL - page 6*
- *Reconstitution d'une noce normande (suite) - page 10*
- *Côté cuisine : ragoût de porc antillais (Ibiscus) - page 12*
- *Côté cuisine : salade aux truffes périgourdine (la Veillée Limousine) - page 13*

### Un nouveau site pour les Bretons... mais pas que...

La communauté bretonne vient de s'enrichir d'un nouveau site internet : Bretania.

Il s'agit en fait d'un portail numérique unique, accessible à tous et gratuit, initié par la région Bretagne et animé par l'Association Bretagne Culture Diversité (A.B.C.D.), donnant accès aux bases de données d'une dizaine de contributeurs (Dastum, la Cinémathèque de Bretagne, le Cartopole de Baud, l'université de Rennes 2, et bien d'autres).

C'est, au total, près 350 000 documents numérisés (photos, vidéos, musiques,...) qui sont aujourd'hui accessibles mais la collection s'enrichira bientôt avec l'arrivée de nouveaux contributeurs. Actuellement, nous pouvons découvrir un onglet consacré aux foires en Bretagne mais aussi hors de ses limites avec des clichés d'Avallon, de Limoges, de la Nièvre, ... Ces documents sont accessibles sur inscription (gratuite).

Une seule adresse : [www.bretania.fr](http://www.bretania.fr)

## MOULIN DE GRAI - VERRIERES LE BUISSON

Présentation des costumes par les 6 candidates à l'Election de la Paysse de France  
le samedi 11 janvier 2014



Armandine: Tenue du Sud pour aller au marché  
ou chez des amis.

Les cheveux devaient être cachés par la coiffe.

Elle a une jupe froissée (4 m de large)



Armandine  

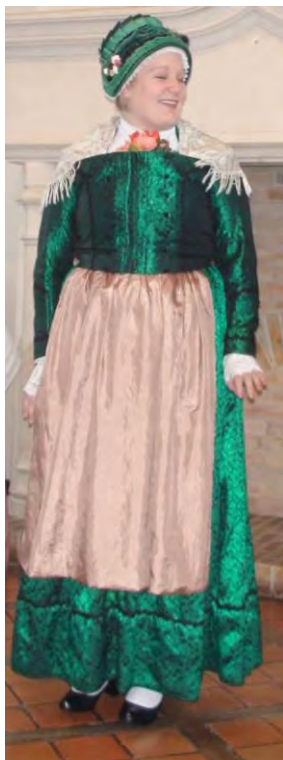

Camille : (1890) Tenue de mariage. La croix  
ne doit pas être présentée pour le mariage. Les 3  
couleurs sont: rose, blanc, (noir), bleu.



Camille BEURY  
Jeune Champagn







Justine : (-1890) Nord → Carladès

*Handwritten notes:*  
 Mais c'est très  
 Jolie  
 Carladès → Raver.  
 Revet auvergnat



die : Tenue de la matador : prouve qu'elle est che. A cette époque, il n'y avait pas de culotte.



← couleur : vert, rouge, orange  
 (en sorte de rectangle au  
 carré)

*Handwritten notes:*  
 Alizés 78  
 gros bisais!





Marie - fleur : (1853) Avant 1860, les culottes n'existaient pas.  
de Bourguignonne.



Martina : Tenue de fête "du coisau Nicaet"  
Elle vient de Nice : couleur de nice : rouge et noir  
La jupe est faite pour avoir de l'ampleur. (pour faciliter la danse)



Dessins de Any Zakarian (12ans) réalisés pendant la présentation  
Blaudes et Coëffes de Paris le 27/02/2014

## Quand j'étais enfant : la purge du nouvel an

« **Quand j'étais enfant !...** On savait avec ma sœur et mon frère que le pire était à venir après les fêtes de fin d'année ! « Il faut faire peau neuve ! » tout est à renouveler et nettoyer en commençant par le corps. Et voilà maman et papa revenus en enfance : « Au pays, les plus courageux prenaient un bain des marées à la plage, les autres et les enfants un bain à feuillages et herbes ; remèdes du pays transmis de génération en génération » ; En France, après avoir laissé infuser cette décoction envoyée des Antilles dans un bain tiède, nous y passions tous trois pour y être purifiés.

Ceci n'était que rigolade ! Voici le pire ! LA PURGE !! Cure de bouillon de légumes, ou d'eau de cuisson de riz, ou d'huile de ricin, ou d'huile de foie de morue...beurk !! A chaque année sa préférence ; heureusement derrière la cuillère d'huile il y avait le verre de limonade salvateur et quand j'y pense, ça nous laisse de sacrés souvenirs et même ces moments là..., **c'était bien Quand j'étais enfant ! ...»**

« **Lè mwen té ti moun !**, nou té sav évè sè é fwè an mwen kè pli movè la té kay vini aprè fèt dé fin d' ané ! « i fô nou fè pô nèf ! » tout bitin dwèt rénové é pwopté komensé pa kô la . Woy mi maman é papa viré ti moun : « ô péyi, lé pli couragé té kay bô d'lanmè pwan an ben démaré, sé lé zôt la ék zenfan an ben a féyaj é zèb ; rimèd péyi pasé dé jénérasyon en jénérasyon » ; An fwans, lè mélanj-la yo voyé dé zantiy bien macéré adan an ben tièd, nou téka bényé tou lé twa adan pu purifié nou.

Sa sété yenki jé ! mi pli movè la ! PIRJE LA !! An pil bouyon légim, ou dlô a diri cuit, ou luil fwa d'mori...bèèrk !! chak lanné ni préférans ay ; rèsman dèyè cuiyè luil-la téni on bon coud' limonad é lè mwen ka songéy, sa ka lésé nou dé sacré souvenir ék mèm moman la sa..., **Sa té bon Lè mwen té ti moun ! ... »**

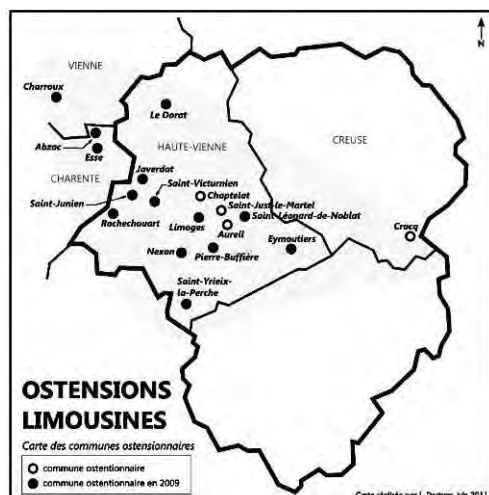
Patrick TICOUT – Association Hibiscus

---

---

## Les ostensions limousines au patrimoine de l'UNESCO

On a beaucoup parlé de l'inscription du fest noz breton au patrimoine de l'UNESCO. Une autre est passée presque inaperçue !...



Les ostensions sont une tradition religieuse et populaire, profondément ancrée dans l'histoire du Limousin depuis le X<sup>e</sup> siècle. Elles ont lieu à Limoges et dans une dizaine de communes environnantes sur la Haute-Vienne, la Creuse, la Charente, la Vienne, et ont lieu tous les 7 ans (la dernière remontant à 2009). Le 4 décembre dernier, le comité intergouvernemental pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO a inscrit les ostensions septennales limousines au patrimoine culturel immatériel.

Voir : <http://www.youtube.com/watch?v=-atBn3QiogU>

Centenaire de la mort de Frédéric MISTRAL

Cette année sera célébré le centenaire de la disparition de Frédéric Mistral. Nous ne pouvons passer sous silence la vie et l'œuvre de ce grand poète provençal.

CENTENAIRE DE LA MORT DE FRÉDÉRIC MISTRAL

DE LA MORT  
DE F. MISTRAL  
1914  
2014



Commemoration Nationale 2014

Frédéric Mistral

25 mars 1914 - 25 mars 2014

*100 ans d'héritage  
d'un bien immatériel :  
la renaissance d'une langue*



Ministère

Culture  
Communication

## Frédéric Mistral

**F**rédéric Mistral naquit le 8 septembre 1830 à Maillane (Bouches-du-Rhône), au Mas du Juge, domaine familial qu'exploitait alors son père, François Mistral. Le petit Frédéric allait être élevé au rythme des saisons et des travaux agraires, et selon les coutumes et traditions, fruits du riche passé terrien et chrétien de la Provence, et omniprésentes dans la vie quotidienne. Quant aux éléments sonores qui complétaient cette ambiance, c'étaient les bruits domestiques ou campagnards, et la musique du provençal, langue populaire mais noble, qui, très tôt, dictera à Frédéric Mistral le sens de sa vie.



Dès ses années d'études, à Avignon puis à Aix, il avait envisagé son action future. Et quand, à 21 ans, licencié en droit, il revint chez lui en 1851, son père lui laissa la liberté de choisir sa voie. Alors, avec une solennité qu'il a lui-même décrite : du seuil du mas paternel, les yeux vers les Alpilles, il prit « *la résolution : premièrement de relever, de raviver en Provence le sentiment d'appartenance que je voyais s'annihiler sous l'éducation fausse et contre-nature de toutes les écoles ; secondement, de provoquer cette résurrection par la restauration de la langue naturelle et historique du pays, à laquelle les écoles font toutes une guerre à mort, troisièmement, de rendre la vogue au provençal par l'influx et la flamme de la divine poésie* ». Dès lors, attaché à ce but de restituer sa gloire à la Provence, il s'adonne à la poésie et, sans retard, s'attelle à écrire *Mirèio*.

La grande date allait être le 21 mai 1854. Ce jour-là, au château de Font-Ségugne, à Châteauneuf-de-Gadagne près d'Avignon, Mistral et six autres écrivains - Théodore Aubanel (1829-1886), Jean Brunet (1823-1894), Paul Giera (1816-1861), Anselme Mathieu (1828-1895), Joseph Roumanille (1818-1891), Alphonse Tavan (1833-1894) - tous désireux de tirer leur langue de l'oubli, fondèrent le grand mouvement du renouveau provençal, de sauvegarde et de promotion de *tout ço que counstituï s l'èime naciounau*, auquel fut donné le mystérieux nom de Félibrige.

La création du Félibrige ne ralentit pas la production littéraire et poétique de Frédéric Mistral. Dès 1859 il publie *Mirèio*, œuvre d'une jeunesse éternelle, qui tient de l'idylle et de l'épopée. Vincent et Mireille prennent place parmi les couples mondialement célèbres, tels Roméo et Juliette ou Paul et de Virginie. Ce poème de 6123 vers, est aussi un admirable document ethnographique tant il détaille l'existence quotidienne des Provençaux : leurs travaux, leur cadre de vie, leurs fêtes, leurs traditions. S'ensuivra l'éclatant hommage de Lamartine, qui y consacra son 40<sup>e</sup> entretien, et à qui Mistral voua toute sa vie une grande admiration.

Dans *Calendau*, en 1867, il chante avec puissance l'âme profonde de la Provence, le sentiment provençal, dans *lis Isclo d'or (les Iles d'or)* en 1875, il exprime tous les tons lyriques, dans *Nerto*, en 1884, il exalte la « Matrie », dans *La Rèino Jano*, en 1890, il évoque les anciennes libertés provinciales, dans *Lou pouèmo dóu Rose (Le poème du Rhône)*, en 1897, il révèle la vie des bateliers, *La Genèsi*, en 1906, est une traduction

provençale du premier livre de la Bible. La même année, par *Discours e dicho*, il expose et explique largement ses idées, la « doctrine mistralienne » programme de son engagement dont il fait sentir la noblesse et la pureté. *Moun espelido, memòri e raconte* (*Mes origines, mémoires et récits*), toujours en 1906, décrit avec charme et détails son enfance, toutes ses études et toute sa jeunesse. Avec *Lis Oulivado*, en 1912, il lie sa dernière gerbe poétique comprenant nombre de pièces très revendicatives, mais d'une sensibilité largement humaine, qui dépassent l'horizon provençal et sont d'une portée sans limite.

Enfin, Mistral a produit aussi une somme d'un autre ordre et d'une importance majeure : *Lou Tresor dóu Felibrige* édité par fascicules de 1878 à 1886. C'est un grand dictionnaire provençal-français en deux volumes de quelque quatre-vingt mille entrées. Il présente à peu près tout le vocabulaire des parlers de la langue d'Oc moderne. *Lou Tresor* représente un travail extraordinaire qui a suscité l'admiration de tout le monde intellectuel.

Avec le Félibrige, qui seulement quelques années après sa fondation rayonne sur l'ensemble du midi de la France (de Nice à Bordeaux), Frédéric Mistral s'efforce de combattre les tendances unificatrices du pouvoir central. Le Félibrige apparaît de fait, comme le premier grand mouvement de revendication régionaliste, il a pour vocation de favoriser et organiser la sauvegarde, l'illustration et la promotion de la langue d'oc. Il se fait aussi le défenseur de tout ce qui constitue l'histoire et la culture spécifique des pays d'oc.

Le Félibrige a su évoluer et s'adapter à toutes les périodes de son histoire ; il poursuit aujourd'hui, 160 ans après sa fondation, la mission fixée au premier jour par les sept « primadié ».

En 1896, Mistral décide de créer à Arles un musée des objets traditionnels provençaux. Il l'installe au 2<sup>e</sup> étage du collège de l'oratoire. C'est le *Museon Arlaten*, l'un des tout premiers grands musées d'ethnographie régionale. En cela aussi, Mistral est un précurseur. Haut lieu de mémoire, le *Museon Arlaten* deviendra le véritable sanctuaire de la civilisation provençale, le Palais du Félibrige.

En 1904, le 10 décembre, Mistral reçoit le Prix Nobel de littérature. Au contraire de ce qui a été dit trop souvent, ce prix lui est attribué non pour *Mirèio* mais principalement pour ses poésies lyriques (*Lis Isclo d'or*) et pour son remarquable dictionnaire *Lou Tresor dóu Felibrige*. Cette distinction exprime la reconnaissance internationale pour celui qui a donné ses lettres de noblesse au provençal, et l'encourage à rester à contre-courant. Logiquement, il utilise les cent mille francs (or) du Prix Nobel pour financer son Musée Arlésien alors en grande partie réalisé.

1913 est une grande année pour Frédéric Mistral. La Santo-Estello se déroule à Aix-en-Provence. Pour cette circonstance, la ville lui réserve un accueil triomphal, de toute part on l'acclame, on crie, on chante, les étudiants détellent son landau en s'écriant : « *les chevaux tirent les hommes, mais il convient que les dieux soient tirés par des hommes* ». Les étudiants des facultés disent « s'être comportés comme ils le devaient. Provençaux ou non, Français ou étrangers, ils ont formé l'escorte du chancre de Mireille et de Calendal. Le Génie n'a pas de patrie, c'est ce que nos camarades grecs, bulgares ou égyptiens ont parfaitement compris... ». A Arles, peu après, la Fèsto vierginenco revêt aussi un somptueux éclat grâce à la participation de quatre cents jeunes filles. Enfin au mois d'octobre, Raymond Poincaré, Président de la République, en tournée officielle dans la région, fait arrêter son train à Graveson pour rendre visite au poète et l'inviter à déjeuner en son wagon.



Frédéric Mistral s'éteint le mercredi 25 mars 1914. On assiste alors à un véritable deuil national. Les drapeaux sont en berne dans toutes les communes et le glas résonne dans les campagnes. De tous les horizons une foule immense et un nombre considérable de personnalités accourent à Maillane, ses funérailles sont impressionnantes.

Frédéric Mistral ne se borna pas à maintenir et à illustrer la langue d'oc, son action s'attacha aussi aux coutumes qu'il connaissait bien, à la façon de vivre des gens de son pays, à la protection de la nature, au patrimoine architectural et environnemental.

En voici une éclatante illustration. En août 1895, la municipalité d'Avignon vota à l'unanimité moins une voix, la démolition des remparts de la ville. A ce sujet on put lire alors, dans *l'Aioli*, le journal de Mistral :

« *Cela prouve la déformation complète qui s'est peu à peu accomplie dans les cerveaux, à force de les gaver d'une éducation banale, antiprovinciale et antiartistique, qui depuis si longtemps abêtit la nation. Et cela démontre aussi la déchéance où est tombée la génération qui passe.* »

La Provence a gardé les remparts d'Avignon, vestige exceptionnel d'un passé prestigieux. Mistral, on le voit, n'y fut pas étranger. En quelque manière, cette affaire résume son combat, en vérité sa raison de vivre.

Aujourd'hui, Mistral est traduit dans une trentaine de langues, et la langue d'Oc est enseignée dans cent quatre-vingts universités dans le monde !

La vigueur sereine, la patience, le sentiment de l'art, l'amour de la terre, le désir de révéler le sens des rites et des us n'eurent pour Mistral qu'un seul dessein : éclairer l'avenir. Sa pensée est universelle.

J.M.

### LE POÈTE CATALAN BALAGUER REMET LA «COUPO SANTO» À MISTRAL, QUI CHANTE POUR LA PREMIÈRE FOIS SON POÈME

**E**n 1867, les félibres donnèrent asile au poète catalan Victor Balaguer, expulsé de sa patrie par le gouvernement de Madrid pour activités politiques et régionalistes. Deux ans plus tard, lorsque celui-ci put rentrer dans son pays, les Catalans firent une souscription et offrirent aux Provençaux, pour remerciement de l'hospitalité qu'ils avaient donné à Balaguer, une coupe d'argent, œuvre du sculpteur avignonnais Fulconis et réalisée par l'orfèvre parisien Jarry. Sur la coupe, où se dressent les figures de la Catalogne et de la Provence enlacées, quatre vers étaient gravés de Balaguer :

*Morte, on croit qu'elle est,  
Moi, je la crois vivante.*

et deux autres de Mistral :

*Ah! si on pouvait m'entendre!  
Ah! si on voulait me suivre!*

Le 30 juillet 1869, lorsqu'il reçut la coupe, Mistral y versa du châteauneuf-du-pape et chanta pour la première fois les vers qu'il avait composés sur une musique adaptée d'un Noël de Saboly :

*Provençau, veici la Coupo  
Provençaux, veici la coupe  
Que nous vèn di Catalan  
Qui nous vien des Catalans :*

*A-de-rèng baguent en troupo  
Tour à tour buvons ensemble  
Lou vin pur de noste plant!  
Le vin pur de notre cru!  
Coupo Santo  
Coupe Sainte  
E versanto  
Ei débordante  
Verjo à plen bord,  
Verse à pleins bordàs,  
Verjo abord  
Verse à flots  
Lis estrambord  
Les enthousiasmes  
E l'enavans di fort!...  
Et l'énergie des forts!*

Une fois par an, pour la Sainte-Estelle, le capoulié qui en a la garde présente la coupe à la table.

Il est d'usage dans les assemblées félibréennes de se lever seulement lorsque se chante le dernier couplet.



*En Juliol,  
fin qu'au darniè,  
Boulo lou blad  
dins lou granie*

*En Juliol,  
jusqu'au darniè,  
Mets ton blé  
dans ton granier.*

## RECONSTITUTION D'UNE NOCE NORMANDE (suite)

*(Dans le précédent numéro d'Us et Costumes, page 7, Christiane Vinot nous présentait l'article consacré à la reconstitution d'une noce normande. Voici le détail de cette manifestation.)*

Samedi 20 juillet 2013 : nous assistons à la reconstitution exacte d'une noce normande 1900 à Valognes dans le Cotentin.

Les participants sont tous des habitants de Valognes et de la région sous la direction de Monsieur Henri de Tourville qui, par passion du patrimoine valognais, a été l'instigateur, à titre gratuit, de cette magnifique journée.

La 1ère photo représentant les mariés et la grand'mère admirant le trousseau de la future épouse est celle qui a servi à l'annonce de la manifestation.

Toutes les autres sont des images personnelles. Elles représentent le déroulement de la journée avec au départ la mariée et son père, le défilé de la noce dans les rues de Valognes, animées le long du parcours par différents métiers du terroir, l'arrivée sur la tribune où se conclut le contrat de mariage en patois et enfin le repas de noces avec les invités dans leurs plus beaux atours.

Il est à noter que tous les costumes, accessoires (jusqu'aux boutons de bottines), attelages etc..., ont été contrôlés avec la plus grande minutie pour s'assurer de leur parfaite exactitude quant à l'époque représentée.

Cette journée s'est terminée par un plantureux dîner (dont vous trouverez le détail en patois) composé de huit plats sans oublier le traditionnel trou normand, le cidre bouché et le vin de Monbazillac.

Durant la soirée nous avons pu danser au son du violon et de l'accordéon diatonique dans une joyeuse ambiance qui nous a menés jusqu'au beau milieu de la nuit.

On l'oubliera pas la noce à Joséphine Sans Refus et Sosthène Si Tu Peux !!!!!

### BLAUDES ET COEFFES DE PARIS





### *Bechon*

*Gros baire bouchi de Négreville  
A baire en mougeant*

*Bechon mitoyenne  
Por cass'hi el gigot*

*Vin blanc :  
Montbazillac por désempouqui*

*Les cesses qui n's'ront pas raide bi apreu eu dîner  
A la fin d'la r'levée iront s'juqui*

### *Menu*

*Bouillon de vule poule es perles du Japon*

*Soticoes i'cheu Hautemanière à Valougnes*

*Poule au blanc*

*Langue de beu s'avec pitch'ante*

*Trou Normand  
(ded'quai d'vûs et d'bi bouan) !*

*Gigot d'agnei rehu à la broche du Versailles Normand*

*Do de gros pais Soissons*

*Riz repassé*

*Morée de berioche de Ruffosses*

*Cacfé bi coueffi*

*Rôtisserie Bourgeoise du Père Lecante à Saint-Joseph*

## Côté cuisine

Idée antillaise : **RAGOUT DE PORC**

Temps de préparation : 1h30 heure

Hors temps de marinade : 3 heures minimum

### **Ingrédients pour le ragoût de cochon Antillais**

1,1 kg de rouelle de cochon  
Pour la marinade créole  
Le jus de 1,5 citrons  
1 oignon (soit 60 g)  
3 gousses d'ail (soit 8g)  
4g de mélange 4 épices  
2 g de thym  
2 feuilles de bois d'inde ou laurier  
½ piment (soit 8g)  
2 branches de cive (ciboulette) (soit 60g)  
2 clous de girofle  
100 ml d'eau  
8 g d'huile

### **Pour la cuisson**

1 branche de cive (soit 30g)  
9 g de sel  
Le jus d'1/2 citron  
300 ml + 150 ml d'eau  
14 g d'huile  
6 branches de persil (soit 25g)  
1 piment frais  
2g de poudre de bois d'inde ou laurier

**Mettez la viande à mariner** : Coupez la viande en morceaux de 2 cm de côté. Retirez une partie du gras, mais conservez dans la mesure du possible la couenne. Conservez également l'os de la viande. Mettez l'ensemble dans un saladier.

Hachez grossièrement l'oignon, la cive, les feuilles de bois d'inde ou laurier, l'ail et le piment. Incorporez-les à la viande dans le saladier.

Ajoutez le jus de citron, l'eau, l'huile et les épices. Mélangez à l'aide de vos mains pour enrober l'ensemble des morceaux.

Conservez la viande ainsi mise à mariner au réfrigérateur pendant 3 heures au minimum.

**Préparez la viande** : Sortez la viande du réfrigérateur et débarrassez, à l'aide d'un couteau, chaque morceau de viande des oignons et des morceaux d'ail l'entourant. Conservez de côté la marinade. Mettez à chauffer l'huile dans une grande casserole à feu très vif. Une fois l'huile chaude, incorporez la viande pour la colorer. Retournez-la de temps en temps pour que toutes les faces soient dorées.

Une fois la viande dorée, incorporez les oignons de la marinade sans le jus, pour les cuire légèrement pendant 2 minutes environ. Ajoutez la cive coupée finement.

Incorporez ensuite tout doucement le jus de la marinade. Ajoutez les 300 ml d'eau et le sel. Mélangez,

et déposez le piment frais sur la sauce.

Couvrez et laissez cuire pendant 30 minutes à petit bouillon (pour ma part, plaque mise à 4/9). Au terme de ces 30 minutes, ajoutez 150 ml d'eau et le persil finement haché. Couvrez à nouveau et laissez cuire à nouveau 30 minutes à même puissance.

Au terme de la cuisson, arrêtez le feu, retirez le piment et laissez reposer la viande avant de la consommer.

**Régalez-vous en accompagnant ce ragoût de cochon antillais d'ignames pays.**

**Igname** : racine à éplucher et à cuire à l'eau salée

Idée périgourdine : **SALADE AUX TRUFFES**

(Recette Périgourdine pour 5/6 personnes)



**Ingrédients** : 50 gr de truffes, 1 laitue, 350 gr de pommes de terre cuites, 2 cuillères à soupe de Bergerac Blanc, sel, farine, persil et cerfeuil.

Laver et éplucher la salade. Une fois cuites, couper les pommes de terre en rondelles pas trop épaisses. Les disposer au fond d'un plat creux ou dans un saladier. Y mettre par-dessus la salade bien égoutée, puis le persil et le cerfeuil coupés fins.

Faire chauffer à feux doux les truffes dans le vin blanc.

Pour la sauce, lier la farine (une cuillère à soupe rase), l'huile, le sel et le vin chaud. Couper les truffes en lamelles fines, les poser sur le plat au-dessus de la salade.

Servir la sauce à part.

***Bon appétit !***