



Fédération Nationale du Folklore Français

et sa section Européenne

Us et Costumes

Nouvelle série - N° 35 – été 2016

Sommaire :

- *Les nourrices bethmalaises – page 1*
- *Quand j'étais petit - page 3*
- *Bonnes lectures pour les vacances - page 5*
- *Vacances en Bretagne ? - page 7*
- *La photo au fond du tiroir - page 8*
- *La cornue en Limousin - page 9*
- *Comment cuire une araignée de mer - page 11*

LES NOURRICES BETHMALAISES

La vallée de Bethmale s'était fait une spécialité : les nourrices.

Il était de mode, dans la haute bourgeoisie toulousaine, de ne pas nourrir ses enfants, et d'en confier la tâche à une nourrice que l'on avait à demeure. Le mari faisant, bien entendu, partie de la domesticité.

La femme de Adolphe BILLAULT, ministre sous Napoléon III (& député de St Girons), avait assuré la promotion des nourrices Bethmalaises, tant à Toulouse qu'à Paris.

La vie était dure en Couserans, à quoi il faut ajouter la maladie de la pomme de terre en 1854, qui sonna le départ de l'exode rural.

Beaucoup de Bethmalais allèrent se « placer » dans les grandes villes du sud-ouest.





Quelle est la raison de cet engouement pour les nourrices Bethmalaises ?

Leurs qualités professionnelles ?

La richesse de leur lait ?

La beauté de leur costume ?

Toujours est-il qu'il était de bon ton d'en avoir une à demeure.

A gauche : « Photographies en vallée de la Castellane » par Henri de Massia, entre 1880 et 1900. A droite : « femme en costume de la vallée de Bethmale servant comme nourrice dans une famille bourgeoise du carcassonnais ». Cliché après 1884 (Publié par Laurent Fonquernie)



Un tableau de 1899 du peintre Denis Hubert Etcheverry conservé au Musée des Augustins de Toulouse illustre parfaitement ce sujet.

La scène a lieu à Paris, dans les Jardins des Tuileries. Elle représente deux nourrices, une bretonne vêtue sobrement et une ariégeoise en costume traditionnel de la vallée de Bethmale.



Alain AUDOUY HORA & E.F.R.B.

QUAND J'ETAIS PETIT

Quand j'étais petit, en vacances, l'été aux Antilles, dans les années 70-80 !!

Nous allions à la campagne chez les grand- parents.

Les ennuis commençaient avec l'envie ! Petite ou grosse !

Alors qu'en métropole nous avions tout confort, quelle surprise et quelle galère de se retrouver devant le pot et le seau de chambre, ou bien la cabane dehors avec son seau sans fond, d'où s'échappait dès qu'on leur ôtait le couvercle, une nuée de mouches et moucherons accompagnés du parfum fécal... HUUUUUUUU !!! Doux souvenirs, chers à nos narines !!

Le jour, en vérité, je vous le dis, ça allait. Nous préférons nous soulager au possible dans la nature plutôt que d'affronter la cabane et ses habitants volants, mais également le papier toilette trop fin que les doigts traversaient ou, au choix, le papier journal trop rêche (ouille !!!) ou celui du roman-photo glacé que nous avons lu pendant l'effort, peu efficace et qui était plus qu'il n'essuyait...

Le soir, tout se compliquait ! Il fallait sortir seul, affronter tout cela mais, en plus, les bruits et les peurs de la nuit, les diables, sorciers, bêtes étranges des contes dont nous régalaient les aînées quelques heures avant. Oui ! je l'avoue aujourd'hui : j'avais peur ! Et vous aussi, non ?

En pleine nuit, lorsqu'on pouvait retenir la grosse affaire jusqu'à l'aube, nous étions bien contents !! Sinon tant pis ! C'est toi qui lavait le seau le matin.

L'è an té piti, en vacans lété o zanti, adan lé zané 70-80 !!,

Nou té kay la kampan owa lé gran-paran.

Bab té Ka vini évé lanvi ! piti ou Gwo !

Alos ké nou té ni tout confô an métropol, ki souwpriz è ki galèw dé twouvé nou douvan pot ék so d'chamb, ou ti' kaz déo-la évé so san fon ay, la i téka soti dé ké ou ti tiré couvèk la, on mass mouch é yinyin évé an pawfin caca ... HUUUUUUUU !!! Bèl sonjé pou narine an nou !!

La jouné, an vérité, an ka di zôt, sa té kay. Nou té pliss émè soulajé nou déwô plitô ki an ti'kaz-la évé zabitan volan ay, mém bitin pou papié toilèt two fin-la ké dwèt aw téka travésé, ou papié jounal-la ki téka chiréw (wouy !!!) ou tâ roman-foto-la kè ou téka li toupendanw téka caca é ki téka plis étalé kè i téka souyéw ...

Lé swa, sa té pli compliqué ! i té fôw soti tou sèl afwonté tou sa mèm plis ankô son é lapè a lanouit, diab, socié, dwôl dè bèt soti adan istwa lé zéné téka bâ nou kèk tan avan. Oui ! an ka diw jodi-jou ; mwen té pè mèm ! é mèm bitin pou vou, Pa dig !

An plin lanouit, lè nou tépé rètiend gwo zafè-la jous tan jou wouvé, nou té bien contan !! sinon, manfou aw ! séw ki téka lavé so-la lé matin.

Quant à la petite commission, elle était collectée dans le pot ou le seau de chambre qui sera vidé et lavé le matin.

Huuumm ! Odeur âcre et croupie qui sautait au visage !

Puis, vint le premier water ! Chez la mère de ma mère qui avait une boutique.

Et ce fut la guerre pour y avoir sa place, et ce fut le début de la fin des besoins au grand air, et ce fut le début de la fin des pots et seaux et cabanes...

Ca, c'était quand j'étais petit, je m'en souviens !

Les W.C aujourd'hui ne nous laissent plus ce genre de traces... !!

Mais ! Il n'y a qu'eux que je regrette... Hi ! Hi !

Patrick TICOUT dit Patchéco

Kanta ti comision-la, sété adan pot ou so-la kèw téka vidé é lavé lè matin.

Huuumm ! vapè a lodè rak é cwoupi –la téka baw an plin visaj !

Ek, pwemié watè-la rivé ! owa maman a maman ki té ni on lolo.

Ek laguè comansé pouw té ni plas la é caca déwo comansé fini ék fin osi a sé pot é so d'chamb ék ti'kaz ...

Sa, sété lè anté piti, mwen ka sonjé !

Jodi jou sé W.C-la paka lésé nou sowt de tras la sa ... !!

Mè ! yo sèlman mwen ka rigrété... Hi ! Hi !

Patrick TICOUT dit Patchéco



BONNES LECTURES POUR LES VACANCES.

La Vendée d'antan, coiffes et costumes, de Roland ANDRE – 128 pages - collection « Mémoire en Images » - 2016 – ISBN 9782813809216

Vers 1850, le développement de la confection et de la bonneterie rendirent accessibles à toute la population paysanne les vêtements de coton et de laine. Après 1880, le bonnet de travail, réalisé en coton, porté légèrement en arrière, commença à découvrir les cheveux des femmes.

Et pour les jours de fêtes, ces dames se paraient d'une coiffe de fine dentelle richement ouvragée. Dans les campagnes de Vendée, le début du XXe siècle est marqué par une extraordinaire diversité de styles.

Selon les terroirs, dans le bocage, les marais ou le bord de mer, on porte la «cabanière», la «grisette» ou la « quichenotte », des bonnets matelassés, serre-tête, bonnets à pattes ou à brides, bonnets carrés et autres bonnets ronds...

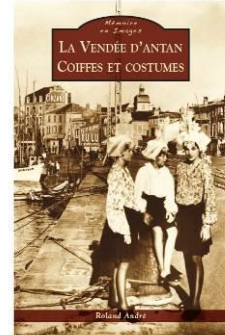
Dans les champs, les marais salants, sur la place d'un marché ou sur une plage, voici les Vendéens au début du XXe siècle.

Ce sont nos/vos aïeux que nous redécouvrons dans leur vie quotidienne, juste avant les grands bouleversements de la société française qui se produisirent après 1945...

Bonne balade au cœur de la Vendée d'antan.

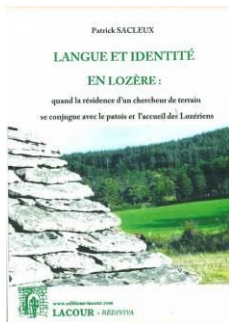
L'auteur :

Historien amateur, Roland André se passionne pour l'histoire de la mode et des costumes traditionnels dans les campagnes françaises, en particuliers en Vendée où il vit depuis de nombreuses années. C'est avec une multitude de détails historiques et techniques qu'il nous parle des magnifiques coiffes et costumes de Vendée. Une richesse patrimoniale qu'il était temps d'apprécier aujourd'hui ailleurs que derrière la vitrine d'un musée !



LANGUE ET IDENTITE EN LOZERE, de Patrick SACLEUX - Ed. Lacour-Ollé

Le parcours d'un doctorat-chercheur est souvent semé d'embûches et aboutit rarement à des embauches.



Lorsque le chercheur fait le pari de prendre résidence sur son terrain de recherches, les sacrifices humains et financiers sont inversement proportionnels à la richesse de savoir que cela peut lui apporter. En décidant de quitter sa vie, ses enfants installés en Floride depuis de nombreuses années, Patrick SACLEUX, a décidé de façon intuitive d'adopter une posture de chercheur résident, il a voulu trouver la problématique de l'utilisation du patois, pour définir une identité lozérienne propre à tout le département tout en s'immisçant dans la vie locale des lozériens. Lui, né en région parisienne, et ayant vécu longuement aux Etats-Unis, a voulu comprendre la vie rurale de plus près.

Pour comprendre les gens, pour faire preuve d'une réelle empathie, pour se rendre à leurs côtés, pour partager leur vie, il fallait résider sur place. Cela lui a valu certains déboires, un certain sentiment d'isolement vis-à-vis de son université de rattachement, mais les enseignements et l'enrichissement qu'il a reçus resteront avec lui tout au long de sa vie personnelle et professionnelle, quel que soit l'endroit où il décidera de s'installer.

Il a choisi la Lozère autant qu'elle l'a choisi et cette thèse est autant un travail d'analyse sociolinguistique qu'un regard sur le chercheur de terrain et son rôle dans la société actuelle. Il déconstruit certains stéréotypes par le prisme des propos de ses enquêtes et par des lectures ciblées.

Les lecteurs impliqués dans le conflit des langues ou simplement dans la vie territoriale et sociétale lozérienne sauront apprécier ce travail à sa juste valeur. Les sacrifices de Patrick SACLEUX ont été récompensés puisqu'il s'est vu attribué récemment le grade de Docteur en Science du Langage.

LE FOLKLORE BOURGUIGNON, de G. JEANTON, C. MOISET, H. MARLOT

Collection « Les passeurs de mémoires » - 2016 – ISBN 9782365724234 - 20,00 €

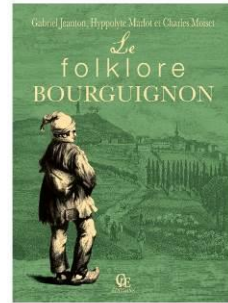
C'est la science qui nous permet de savoir comment vivaient les grands-parents de nos grands-parents, comment ils se mariaient, comment ils accueillait leur premier enfant, comment ils travaillaient, comment ils mouraient...

C'est grâce à ces « folkloristes » de la fin du XIXe et du début du XXe siècle que ces traditions, essentiellement orales, ont été portées à l'écrit et ont pu survivre jusqu'à nous. En effet, l'exode rural, la mondialisation et l'uniformisation culturelle font que l'on vit maintenant de la même façon dans toute la France et même dans toute l'Europe. Il n'y a plus beaucoup de traditions régionales.

La France avait encore une culture plurielle il y a 100 ans, mais elle a oublié des pans entiers de ce patrimoine.

Les auteurs :

En Bourgogne, des folkloristes tels Gabriel JEANTON en Saône-et-Loire, Charles MOISET dans l'Yonne ou Hippolyte MARLOT en Côte-d'Or ont su consigner les grands moments de la vie du paysan bourguignon. Cet ouvrage rassemble des textes de ces auteurs, il nous rapporte leurs meilleurs travaux pour nous restituer la vie des bourguignons simples et attachants d'il y a 100 ans et plus, sous la préface d'Alain Robert, un folkloriste bourguignon du XXIe siècle.



Et bientôt : LE BERRY ET SES BOURREES

C'est pour cet été : Yves GUILCHER, Solange PANIS, Naïk RAVIART nous préparent une synthèse des différentes enquêtes et collectes menées autour de la bourrée en Berry.

Nous connaissons tous « Yvon » GUILCHER et sa sœur Naïk RAVIART. Ils se sont adjoints les connaissances de Solange PANIS, spécialiste du chant traditionnel du Berry, du Bourbonnais et du Nivernais pour ce nouvel opus.

Cette étude concernera les antécédents (branle, contredanse, quadrille), les répertoires et l'aspect historique de la bourrée en Berry.

L'ouvrage sera complété par un DVD-CD ethnographique et sera vendu 25,00 €

Pour se tenir informé de la date de parution, consulter dès cet été le site de l'A.D.P. (Atelier de Danse Populaire) :

www.adp-danse.com



VACANCES EN BRETAGNE ?

Noms de lieux. Le casse-tête breton

Article recueilli dans *LE TELEGRAMME* du 15 Août 2009

Nom d'une pipe! Comment bien prononcer Ploubezre ou Tourc'h ? Les noms de communes bretonnes relèvent souvent du casse-tête.

Pourquoi Pont-Aven, Cité des peintres, rime-t-elle avec «vilaine» ? A quelques kilomètres de là, Rosporden rime bien avec «Gauguin» ! Pourquoi le «z» final de Douarnenez ne se prononce-t-il pas ? Et pour quelle raison dit-on Brec'h, comme si le nom de cette commune se terminait par un «c»... La prononciation des noms de lieux bretons peut virer au casse-tête, voire au cauchemar, pour les touristes. Qu'ils se rassurent, les Bretons ne s'en sortent parfois pas mieux. Demandez à un Léonard comment se prononce «Merlevenez», et à un Bigouden, comment il faut dire «Ploubezre», et vous verrez le résultat (*) ! Passé un rayon de 50 km autour de chez eux, bon nombre de Bretons sont aussi perdus.

Pas de règle !

Alors, quelle est la règle pour bien prononcer ? Eh bien, il n'y en a pas. Et c'est bien là le problème. Il faut faire au cas par cas. Seule certitude, c'est l'arrivée de la langue française en Bretagne qui a compliqué les choses. Car elle a dû composer avec des noms de lieux majoritairement issus de la langue bretonne, sans le même accent tonique, sans la même logique, et parfois sans les mêmes sons.

La faute aux francophones

L'exemple le plus criant est celui du «c'h», un son guttural, proche de la jota espagnole ou du ch allemand. Totalement inconnu en français. Donc les francophones n'ont pas su le prononcer. Et le long de la rivière d'Auray, par exemple, ils ont donc commencé à dire Krak plutôt que Crac'h (56). Ou bien, à prononcer «créache», le lieu-dit «Creac'h gwenn» à Quimper. Mais dans ce cas, pourquoi Tourc'h (29) ou Penmarc'h (29) ont-elles gardé leur prononciation originelle ? Difficile de le savoir avec précision. Peut-être parce que le français y a fait une apparition plus tardive. Et que les clercs, curés et autres lettrés francophones n'ont pas réussi à imposer à la population locale une prononciation «à la française». L'explication pourrait être aussi valable pour la prononciation des noms se terminant par «en». «Les noms de lieux sont vivants», rappelle Fulup Jakez, de l'Office de la langue bretonne. «Ils sont liés à l'histoire de Bretagne, et il est normal qu'ils évoluent avec le temps. Qui dit que leur prononciation ne changera pas à l'avenir, si la langue bretonne regagne du terrain !».

Que faire?

Alors que faire ? Première solution, mais pas forcément la plus simple: apprendre le breton. Après tout, cela permet de revenir au nom et à la phonétique d'origine (ou presque!). Les règles de prononciation sont simples et logiques. Pas de mauvaise surprise à l'arrivée. Et non content de bien prononcer les noms de communes, vous maîtriserez aussi les lieux-dits. Autre solution: prendre votre bâton et votre sac à dos, et entamer un «tro Breizh» (prononcez «ei» comme dans «oseille», merci!), un carnet à la main pour noter toutes les prononciations. Vive le tourisme culturel!

(*) Ces noms se prononcent «Merleuveuné» et «Ploubère».



LA PHOTO AU FOND DU TIROIR

Aujourd'hui, ce n'est pas une mais deux photos que nous proposent Martine et Gérard DI BONA.



Cette première photo a été prise à Limoges ou dans ses environs (donc dans la Haute-Vienne). Ce petit est devenu le parrain de Gérard. Il est né en 1931 : il doit avoir tout juste un an ou à peine. La photo a été prise lors d'une promenade.

La dame en coiffe appelée "barbichet de deuil" est sa grand-mère. C'est une coiffe faite en mousseline de coton blanc. Elle n'a aucune broderie ni dentelle sur le pourtour. Concernant ces précisions, je reste méfiante quant à l'appellation « deuil » : une personne m'a montré un jour une photo avec la même coiffe et m'a assuré que la personne qui la portait n'était pas en deuil. Il s'agissait à l'époque d'une question de moyen. Soit on portait une coiffe simple, soit une coiffe avec un fond brodé : un fond formant une étoile à 5 branches avec, en pourtour, une dentelle faite à Aixe-sur-Vienne (87). C'était un tulle d'environ 7/8 cm de large brodé à tous petits points formant des fleurs.

Le barbichet était composé de plusieurs parties : le fond brodé, le plateau, les ailes (une de chaque côté du plateau lequel avait à chaque extrémité une rangée de 24 tous petits plis 2/3 mm de large). Le barbichet pouvait avoir de grandes ou des petites ailes. Une fois le plateau monté avec le fond brodé (ou pas), les ailes cousues, on ajoutait sur le pourtour une dentelle de tulle brodé (ou pas). La coiffe était amidonnée (ailes, plateau uniquement) pour pouvoir être portée. Celle-ci une fois bien campée sur la tête et repliée à la bonne hauteur, on ajoutait à l'arrière un ruban de soie brochée couleur écru. Cette coiffe était portée en principe avec une sous coiffe faite en satinette noire pour faire ressortir la broderie. Il pouvait y avoir des fonds faits avec des petits plis ou sans rien (pour le barbichet dit de deuil), un fond brodé ou perlé (toutes petites perles plus ou moins nacrées) pour le barbichet dit de fête ou de cérémonie. Jean REBIER a fait un poème sur le barbichet le comparant à des ailes de papillon.

Pour la 2ème photo, donnons la parole à Martine :

« Il s'agit de mon grand-père, Pierre PEYRAT, né en 1872 en Corrèze, à St Hilaire les Courbes, accompagné de sa femme (mariage en 1896 à Dompts, Haute-Vienne). Le petit garçon, mon grand oncle, doit avoir dans les 3 ans ; je pense qu'il s'agissait, vu sa tenue, de son baptême (peut être ?)

Mon grand-père porte le frac sous lequel il y avait un petit gilet boutonné, et une chemise blanche à col cassé avec une lavallière ou sorte de cravate ?

Sa femme est en costume noir. Peut être en satinette ? Je pense qu'elle porte un large tablier à poche. Sur sa tête un petit bonnet avec plusieurs rangées de dentelle tuyautée et un petit mouchoir de cou blanc. »



LA CORNUE EN LIMOUSIN

La cornue est une brioche à trois branches. Elle est vendue en boulangerie au moment des fêtes de Pâques. Elle se fait dans le Limousin pour le jour des Rameaux. On la déguste jusqu'à deux semaines après Pâques. Cette tradition daterait de plus de huit siècles.

Son histoire :

La fête des rameaux, qui a lieu une semaine avant Pâques, est la version christianisée d'antiques fêtes païennes agraires de la fertilité-fécondité qui avaient lieu autour de l'équinoxe de printemps. C'est le moment où la nature reprend vie, où le soleil réchauffe la terre, où les bourgeons apparaissent sur les arbres, où les petits oiseaux chantent. La végétation explose et les animaux comme les humains cherchent l'âme sœur.

Partout dans le monde, des aliments fermentés sont consommés ou offerts lors des rites et des cérémonies religieuses autour de ces célébrations. Les religions païennes pré-celtiques et celtiques de la région limousine nous ont légué des brioches à 3 pointes appelées "cornues". À l'origine elles étaient faites en pâte à fouace, et chaque boulanger, ou plutôt fouacier, avait sa recette qu'il tenait secrète. Avant la fouace, ce devaient être simplement des petits pains que l'on échangeait pour l'occasion.

Leur forme est plutôt spéciale : elles ont trois cornes. Autrefois, l'une des cornes étaient plus allongée que les autres, je ne vais pas vous faire un dessin, ce qui donnait une forme phallique très en accord avec les rites de fertilité-fécondité. C'est l'Évêque de Limoges qui, au XVIII^e siècle, a demandé aux boulangers de "moraliser" la forme de leurs cornues, parce qu'elles devaient être bénies à la messe du dimanche, et cela faisait désordre.

Pas loin, dans les Charentes, on trouve aussi les *cornuelles*, en forme de triangle percé d'un trou au centre, c'est donc la version féminine des cornues, représentant le triangle pubien féminin, je ne vais pas vous faire un dessin non plus. Comme celles de Limoges, ces pâtisseries étaient accrochées aux rameaux de buis et bénies dans l'église lors de la messe des Rameaux. Il a bien fallu que le clergé adapte les rituels anciens et se les approprie, tellement ils étaient ancrés dans la population. Une interdiction était tout simplement vouée à l'échec : quand on sait la persistance des cultures alimentaires à travers les millénaires, on le comprend. En grattant le vernis, on retrouve encore ces symboles "gaulois" dans tous les sens du terme !



Cornue, vous dites ? Tiens tiens, un dieu celtique de la fertilité ne s'appelait-il pas Cernunnos, ce qui signifie "le cornu", et n'était-il pas représenté portant des bois de cerf sur la tête, le cerf étant un animal symbole de fertilité ? Coïncidence ? (crédit photo Wikipedia)

L'Église catholique a pudiquement recadré le symbolisme : les trois cornes de la *cornue* et les trois pointes du triangle de la *cornuelle* symboliseraient en fait la Sainte Trinité. Ou les cornes du diable qu'on mangerait pour le ridiculiser et l'anéantir, de la même manière que les cornes de Cernunnos, quelle ironie, sont devenues celles des maris trompés.

Bon, si ça arrange leurs chastes oreilles... Mais alors que disent-ils pour les *pignes*, ou *pines* qu'on fait aussi à la même saison dans les Charentes, et qui ont ni plus ni moins la forme de ce à quoi vous pensez, et que rigoureusement ma mère m'interdit de nommer ici ?

Si vous voulez cuire une fournée de cornues, en pâte à fouace comme autrefois, cela se fait sur 2 jours.

La pâte est enrichie avec de la crème de lait : si vous avez du lait cru, collectez la crème qui remonte à la surface. Elle donnera une petite saveur acidulée et lactique à votre fouace. Sinon, prenez de la crème fraîche liquide tout simplement.



Pour faire 16 cornues :

Pour le levain:

50 g de levain chef mûr
50 g de lait tiède
80 g de farine de blé T 65

Pour la pâte finale:

400 g de farine de blé T 65
80 g de sucre
10 g de sel
3 œufs + 1 pour la dorure
50 g de crème de lait
Environ 100 g de lait
80 g de beurre à température ambiante
80 g de fruits confits (facultatif)
1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger (facultatif aussi)
Des grains de sucre.

COMMENT CUIRE UNE ARAIGNEE DE MER

Les vacances approchent et certain(e)s d'entre vous se retrouveront en bord de mer. Quoi de plus appétissant qu'une araignée de mer ? Oui, mais comment la préparer ?

Pour 4 personnes, il vous faut 4 araignées d'environ 1 kg chacune, du gros sel et de l'eau.

Astuce :

Vous devez acheter l'araignée vivante et la consommer très rapidement pour qu'elle conserve un maximum de goût.

La chair de l'araignée est plus fine et savoureuse que celle du tourteau ou du crabe, et les femelles araignées sont beaucoup plus goûteuses que les mâles...

Recette :

Faites bouillir un grand faitout d'eau salée. Ajoutez un bouquet garni, et les épices de votre choix.

Lorsque le court-bouillon est à ébullition, plongez l'araignée encore vivante à l'envers. L'eau doit recouvrir l'animal. (Faites cuire les araignées en plusieurs fois si nécessaire... suivant la taille de votre faitout)

A la reprise de l'ébullition, baissez le feu et laissez cuire 20 minutes.

Sortez l'araignée et enlevez l'opercule du dessous afin de vider l'eau située à l'intérieur de la carapace.

Laissez refroidir une heure avant de mettre quelques heures au frigo.

L'araignée est maintenant prête à être décortiquée... puis dégustée...

En accompagnement : Un verre de muscadet bien frais ou tout autre blanc sec (avec modération !) et une pointe de mayonnaise...

Prévoir le matériel nécessaire pour ouvrir pinces et pattes et aller chercher dans les alvéoles toute la chair qui s'y cache ... et se mérite.

Bon appétit !

