

QU'EST-CE QUE L'ENTAU

PETIT MANUEL
DES USAGES, HABITUDES ET
AUTRES MANIÈRES DES (HONNÊTES)
GENS DU PÉRIGORD-LIMOUSIN

Descubrir, Viure, Partatjar

Un nom per 'na linga : **Patois ou occitan**

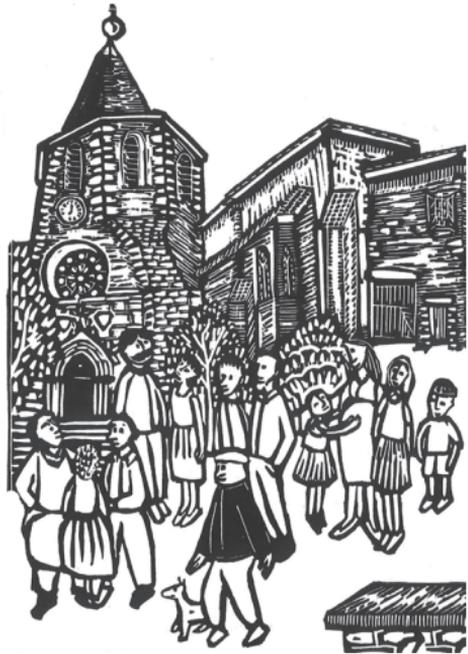
« Oh, mais l'occitan c'est pas comme notre patois ! » entend-on dire entre tant d'âneries.

Si on reconnaît au « patois » la douce chaleur, intime et connivente, des exclamations de la mémé, on prend à tort l'occitan pour une langue de l'élite culturelle, savante et snobinarde, étrangère à nos usages. ***E pertant, qu'es ben quò-mesma !*** On parle pourtant de la même chose, ce que l'on nomme encore ici le « patois » n'est rien d'autre que de l'occitan dans sa variante dialectale du Limousin-Périgord. Gardons-nous pour autant de nous ***brejar*** (quereller) pour une appellation, ce qui importe aujourd'hui, en un temps où la langue résonne de moins en moins au cœur de nos villages, ***qu'es ben de la parlar, de la far valer e de la far auvir !*** (C'est bien de la parler, de la cultiver et de la faire entendre !)

ADIU, 'BILHAT DE GRIS !
ADI, HABILLÉ DE GRIS !
(FORMULE DE SALUTATION)

En Périgord-Limousin comme ailleurs, on n'a guère trouvé mieux pour établir une communication que de commencer par se saluer. «**Bonjorn !**» [Prononcé *boundzour*] sera adapté à toutes les situations, il appelle un classique «**Au reveire**» [*ao révéirè*] pour clore la rencontre. Plus intime sera le bien connu «**Adiu !**» [*adi*], un adieu dont l'emploi équivaut au français «Salut!» et qui s'utilise à l'arrivée comme au départ. De la même famille on aura «**Adiussiatz !**» [*adichiè*] souvent utilisé de manière collective (littéralement: «À Dieu soyez»).

A 'n autre còp brava gent ! [*a naotrè ko brèvo dzein*]/ À la prochaine braves gens !



COMA VAI-QUÒ ? ALORS, ÇA VA-T'Y ?

Si vous posez la question à votre vieille voisine ne vous attendez guère à un « **Quò vai plan bien !** » [ko vay plo bien], un « Ça va très bien ! » enthousiaste. Non pas que la dame soit au plus mal mais il y aurait quelque inconvenance à afficher une éclatante bonne santé : on sait combien c'est un état précaire ! Non, dans le meilleur des cas, attendez-vous à « **Quò vai pas pus mau...** » [ko vay pè pu mao], « Ça ne va pas plus mal... » ; ou bien à « **Coma qu'es menat...** » [koumo kéi ména], « Comme c'est mené... ».

Ce qui est toujours mieux qu'un péremptoire « **Coma vo'es-tu que quò n'ane !** » [koumo vouéi-tu ké ko nèné !], « Comment veux-tu que ça aille ! ».

LU TEMPS QUE QUÒ FAI DE LA MÉTÉO 1

Voilà un sujet de conversation incontournable sous nos cieux parfois obstinément chagrins. La question « **Quau temps fai-quò ?** » [Prononcé *kao teim fai ko ?*], appellera selon la situation, « **Quò plòu** » [*ko plow*], il pleut; « **Quò fai brave temps** » [*ko fay brèvè teim*], il fait beau temps; « **Quò fai chaud** » [*ko fay tsao*]; « **Quò monta brun** » [*ko mounto bru*], le ciel s'obscurcit...

Mais nous sommes ici au pays de l'antiphrase, tout est dans le ton et l'ironie, et si votre interlocuteur vous lance « **E ben pitit, quò fai bon !** » [*é bé piti, ko fay boum !*], ne sortez pas sans parapluie !

LU TEMPS QUE QUÒ FAI DE LA MÉTÉO 2

Le sujet est trop sérieux pour qu'on se laisse aller à l'approximation. Il pleut? Soit, mais de quelle manière? « **Quò brima ?** » [ko brimo], il bruine, ou bien « **Quò plòu coma qui la bòtja ?** »

[ko plow koumo ki lo bòtzo], il pleut à verse ?

Té, le vent se lève, « **Quò bufa** » [ko bufo] et voilà les nuages qui se dissipent: « **Lu temps s'esbela** »

[lu teim s'eibélo]. Hé bien, « **Veiquí lu solelh** »

[véiki lu soulèi], voici le soleil de retour « **per nos eschaurar lu cuer e la codena** » [par nou eitsaorè lu keur é lo coudèno], pour nous réchauffer le cœur et la couenne...

« **E si n'anavam nos pradelar ?** » [é si nanavam nou pradélè], si nous allions nous promener ?

HEIN ?

En dépit de l'apparente correction de votre phrase en français, vous sentez bien à l'air interdit de votre interlocuteur qu'il n'en a pas saisi toutes les nuances. Vous voilà pris en flagrant délit de limousinisme ! Rien de bien répréhensible en vérité – bien au contraire ! – juste l'habitude que nous avons de traduire certains mots ou locutions occitans dans un équivalent français au sens légèrement différent. Ainsi beaucoup emploient ici la locution « *tout à l'heure* » au sens de « en ce moment » : « *Oh, tout à l'heure il fait beau temps* », « *D'abord* », a le sens de « tout de suite », de même que « *coup sec* » : « *Il est parti d'abord/coup sec !* ». Ici lorsque quelque chose nous manque « *nous le trouvons à dire* ». Il nous arrive même de « *ne pas faillir mettre la main dessus* » et de craindre d'être obligés « *d'en passer faute pour tout de bon !* ».

PETITE LEÇON DE FRANCITAN

Le francitan c'est ce français truffé de mots et de tournures occitanes qui résonne dans beaucoup de gosiers périgordo-limousins. Ainsi, ici, tout le monde - ou presque! - se désole à l'idée de voir ses pommes de terre «*brimer*» (attaquées par le mildiou) ou les châtaignes se «*cussouner*» (devenir véreuses). Chez nous, les «*gouyats*» (enfants), qu'ils aient été «*mignards*» (mignons), «*nâtres*» (têtus) ou «*baboyes*» (nigauds) ont «*plié*» (recouvert) leurs livres de l'école, ont joué à faire les «*roudélous*» (roulades) dans les prés et



«*péchouillé*» dans les «*gauillassous*» (flaques d'eau). Ce ne sont pas là des usages linguistiques de «*turlauds*» (idiots), juste la naturelle influence, chaude et concrète, de la vieille langue du pays.

LE LEXIQUE DU MARMITON DE PAYS

Tou(te)s les habitué(e)s des fourneaux le diront, la cuisine ça se ressent, c'est affaire d'intuition et d'impressions vécues. Dans ces conditions on convoque son petit vocabulaire personnel, celui qu'on a toujours entendu dans la cuisine familiale, **lu dau país**, celui du pays, quoi... ainsi on « *habille* » la salade (**'bilhar la salada**), on l'assaisonne, en lui confectionnant comme il se doit, **un abihatge**, une vinaigrette. Certains termes plus évocateurs sont appelés à la rescousse. Et que dire des deux indétrônables verbes **boirar** et **desboirar** cités dès qu'il s'agit de mélanger des aliments, de brasser et de touiller : « **Desboira bien !** ». La chose pourra paraître étrange mais tout le monde, ici, s'accordera sur ce point, en « *débouérant bien* », les éléments s'amalgament mieux, voyez-vous, la pâte est plus réussie et sans grumeaux, que si vous contentez de la remuer simplement. Ça s'explique pas, **qu'es entau**, c'est comme ça...

LE LEXIQUE DU MARMITON DE PAYS *ESBOLHAT O BEN ESCLAFOIRAT ?*

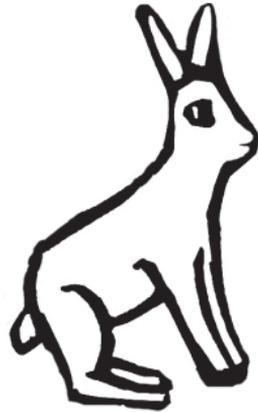
Le propre du vocabulaire de pays, c'est l'expression de la nuance. La connivence qu'il crée entre deux membres de la tribu rend la description plus fine. Tenez, pour preuve, là où certains gâte-sauces déclineront le verbe écraser dans toutes ses applications culinaires, nous ferons appel à un vocabulaire choisi et adapté à toutes les situations. Ce sont des légumes trop cuits qui s'écrasent ? Voyons, ils « *s'ébouillent* » (du verbe oc. **esbolhar**), voire se mettent carrément « *en bacade* » (de l'oc. **bacada**, la pâtée des cochons) ! Des boudins qui se percent et s'écrasent dans la poêle ? Mais baisse le feu, tu vois bien qu'ils « *s'éfègent* » et « *s'éfouèrent* » (verbes **esfetjar** et **esfoirar**) ! Un geste malheureux a fait tomber le clafoutis qui s'est écrasé par terre ? Il s'est « *éclafouéré* » (**esclafoirar**) et la simple évocation de ce verbe expressif restituera dans la tête de tous les indigènes la piteuse image du gâteau salement étalé sur le carrelage...

L'ACCENT DU PAYS

Votre vieux cousin est certes âgé et sa dentition n'est pas parfaite, tout de même, si son français est si éloigné

du standard français c'est avant tout dû à son fort accent du pays. Voulez-vous essayer d'en maîtriser quelques traits ?

Apprenez ainsi à fermer la bouche à la fin des syllabes nasales: -an, -in, -on... ce qui donnera [am], [eim], [om]: «Le lapin [lapeim] avec du thym [teim], c'est bien bon [biem bom]». Veillez à dire lundi [leu^mdī] et brun [breum] et non [leindi] et [brein]. Évitez le -e muet, dites pelouse et non p'louse, médecin et pas méd'cin, rajoutez-en s'il le faut: peneu et non pneu. Et du côté périgourdin ne lésinez pas sur les -o ouverts: la rose jaune [la rɔze jɔne]. Allez, avec un peu d'entraînement...



DES CHARRÉTOUS DE DIMINUTIFS

On s'accorde à dire que tout ce qui est petit est mignon, mais n'est-ce pas encore plus charmant quand c'est attifé de notre suffixe diminutif en **-on** [prononcé *-ou*] ? Le petit enfant, *lu goiat*, devient *lu goiasson* [*lu gouyassou*] et on le plaindra s'il a froid à ses «*pinous*» (*sos pinons*, ses petits pieds). Le suffixe nous est tellement sympathique qu'on le préférera au qualificatif *pitit/pita*, une petite pomme de terre, *'na pita pompira*, est *un pompiron* [*poumpirou*], le petit porte-monnaie devient *un borsicon* [*boursicou*]. Les prénoms même y passent: *Piaron* [*piarou*] ou *Pierichon* [*piéritsou*] pour Pierre, *Janton* [*dzantou*] pour Jean... Et qui, ici, n'a jamais entendu pétarader un *petaron* [*pétarou*], un vélomoteur ? L'arrivée du moteur à explosion dans nos campagnes aura au moins contribué à l'enrichissement lexical !

BIAIS DE DIRE

FAÇONS DE PARLER

Ils sont là, pleins de vie et de sel, à rythmer le récit. D'ascendance occitane ils barbotent néanmoins à l'aise dans une formulation en français local. Quoi donc ? Mais les jurons, voyons !

Quelque chose vous agace ? Voilà le « **Fuec de Diu** » [*fédédi*], « Feu de Dieu » qui fuse. Souvent accompagné de ses comparses « **Nom de Diu** » [*noum dé di*] et « **Toner de Diu** » [*tounar dé di*]. « **Per mon arma** » [*par moun armo*], « Par mon âme » est de meilleure tenue, plus en tous cas que les « **Filh de garça** » [*fi dé garso*] ou « **Filh de loira** » [*fi dé louéiro*] qui servent à marquer l'étonnement et dont nous nous garderons bien de donner l'équivalent français !

BRADADAU !

N'y voyez pas l'effet d'étranges phénomènes atmosphériques ou physiques, mais les bruits, sons et onomatopées du quotidien ne sont pas les mêmes en Périgord-Limousin que ceux relevés en français. «**Pau, pau pau!**» Tiens, on frappe à la porte! Justement, voilà un courant d'air et «**plau!**» la porte vient de claquer... Pas de «toc-toc-toc» ou de «vlan!». La dégringolade s'entend ici en «**bradadau**», le coup de fusil fait «**pim-pau!**», la paire de gifle «**flim-flau!**». Chaque langue possède son lot d'onomatopées et l'occitan a cultivé les siennes, notamment celles autour de la diphtongue en «-au» - qu'on ne manquera pas de prononcer [aow] – et que l'on a conservées en français local. Mais fermons la porte et, comme le fait la clé dans la serrure: «**crin-crau, barrat emb clau!**», «clic-clac, fermé à clé!»

L'ACCORD DU PARTICIPE PASSÉ POUR LES NULS

Les travaux des linguistes ont montré à quel point le bilinguisme était un atout. Dans notre région beaucoup d'anciens se souviennent des subtilités de l'apprentissage du français à l'école et du secours opportun que leur langue maternelle, l'occitan, venait parfois leur apporter. Comme dans l'accord des participes passés: un participe passé féminin en *-ée*, en français, c'est sournois, ça ne se distingue guère du masculin en *-é*: «j'ai mangé la pomme» ou «la pomme je l'ai mangée», avec ce ***filh de loira*** de complément d'objet direct placé avant, c'est pas évident! Par contre mettez la phrase en oc: «***i'ai minjat la poma***» [*y'ai mindza lo poumo*]/ «***la poma l'ai minjada***» [*lo poumo l'ai mindzèdo*], plus d'oubli malheureux! Avec cette même équivalence impossible de confondre un nom français en *-ée* avec un autre en *-é*, l'année devient ***l'annada*** [*l'an-nèdo*] et la santé, ***la santat*** [*lo santa*]. De quoi affronter une dictée, ***'na dictada***, avec un peu plus d'assurance!

PRADELADAS

PROMENADES VICINALES

Vautres setz prestes ? C'est bon, vous êtes prêts à faire une balade sur les routes et chemins du pays ? Les chaussures, le sac et tout ? **Quò vai...** Eh, mais j'y pense, êtes-vous bien au point pour demander votre route ?

Dieu merci, il n'est pas trop tard pour vous enseigner quelques uns des usages phonétiques du Périgord-Limousin dans la prononciation de ses noms de lieux. Vous apprendrez ainsi qu'en français comme en occitan local les -s finaux et étymologiques ne se prononcent pas : **Chevalarias** fera [chevalaria] et **Fargeas** se dira [farja]. Ici les « **Mas** » sont de simples [ma], **Le Masberthier** se

dit [le mabertié], et, de grâce, dites bien [saint-prié] pour **Saint-Priest** et [paja] pour **Pageas** autrement vous m'obligeriez à vous mal juger !



LE VIEIL HÉRITAGE ÉCRIT DU MOYEN-ÂGE

C'est une affaire entendue, nous sommes dans un pays de **brava gents**. C'est toujours avec complaisance et sympathie qu'ils rectifieront (s'ils osent le faire !) vos petits manquements à la phonétique locale. Mais la maîtrise de quelques règles simples de prononciation vous permettra de ne plus leur faire froncer les sourcils. Ainsi du **-lh-** : veillez à ménager la phonétique de cette vieille forme écrite occitane qui a traversé les siècles ! Elle retranscrit le son équivalent au -ill français dans le mot « fille ». **Jumilhac** s'entend ainsi [jumillac], **Reilhac** [reillac], **Milhaguet** [millagué]... S'il fallait une exception à cette règle, nous l'aurions avec **Javerlhac** [Javerlac], ce n'est pourtant rien d'autre qu'une prononciation erronée qui s'est imposée depuis un siècle dans les usages.

LES CHAUSSE-TRAPPES DES NOMS EN -EIX

Le Bourdeix, Chaleix, Mas d'Arneix, Videix, Montbrandeix, Firbeix... Au fil de nos routes s'égrènent les noms en -eix. Vêtu d'une telle finale, le nom le plus ordinaire gagne un bel accoutrement couleur locale. Pourtant derrière cette mode graphique qui plut tant à nos scribes des siècles passés, rien qui, dans l'étymologie, ne justifiât cette fantaisie. Traditionnellement cette finale se prononce en français de chez nous [é] mais aujourd'hui quelle cacophonie ! On ne compte plus les fois où l'on vous cisaille les oreilles avec des -x sonores. Si pour quelques noms la prononciation limousine semble perdue, d'autres résistent désespérément à ces outrages phonétiques. Imaginez qu'on parle un jour de Saint-Yrièxe ! On en frémit d'avance...

VILLAGES ET BOURGS



« Comment ça ? Vous indiquer le village le plus proche où il y a une supérette ? »

Comprenez mon embarras, si je ne pouvais pas répondre spontanément à cet automobiliste égaré, aussi aimable fut-il, c'est que sa question n'était pas claire ! S'il

s'agit d'un endroit où il y a une supérette il ne peut s'agir que d'un bourg, voire d'une petite ville, en aucun cas d'un village ! Ici, ce que nous appelons village c'est ce qui se dira en français commun « un hameau » à ne pas confondre avec le chef-lieu de la commune qui, muni au moins de sa mairie, de son église et de son cimetière est appelé le bourg. Allons, peaufinez à bon compte votre immersion culturelle, évitez le hameau au profit du village et n'oubliez pas le bourg ! Même si bien des bourgs de chez nous ne sont guère plus gros que des villages...

LINGA DE PELHA ! UN PEU DE MÉDISANCE...

Il se trouvera toujours quelques esprits étriqués pour déplorer notre caractère narquois et notre goût pour la raillerie. C'est pourtant quelque chose de rudement élaboré. N'ayons pas peur de le dire, on a développé de la subtilité dans l'art d'être **linga de pelha**, «*langue de peille*», en cultivant un talent pour dire du mal sans trop en avoir l'air. Je vous explique: porter un jugement négatif sur quelqu'un, comme ça, à l'emporte pièce, ça ne se fait pas. Non, enrobez votre débinage par un propos qui vous inclut: «**eu/'la fai coma me...**», «il/elle fait comme moi...». Ainsi n'hésitez pas à dire d'un **badaraud** (un benêt): «**eu fai coma me, eu n'a pas estat bestia tard!**», «il fait comme moi, il n'a pas été bête tard!», le mal ne sera pas bien grand.

EH BÉ, ÇA Y EST FIER !

Le propre de la langue du pays – qu'il s'agisse d'occitan comme de français local - c'est de procurer des petits moments de complicité partagée. On se reconnaîtra ainsi derrière un procédé stylistique fréquent, l'art de l'antiphrase. Vous voulez exprimer votre désappointement ou votre réprobation face à une situation ? Exprimez le contraire de ce que vous pensez, le ton employé lèvera toute ambiguïté. À son enfant qui s'est sali on dira « **Tu ses pròpe, pitit !** », « tu es propre ! » ; d'un établissement désordonné à l'hygiène douteuse « **Quò i es fier !** », « ça y est fier ! / ça y est mignon ! » ; d'un individu aperçu au loin que l'on n'apprécie guère « **Visa-lu, l'autre gente !** », « regarde-le, l'autre joli ! ». De l'ironie, dites-vous ? Oh, si peu... !

LE PING-PONG DES CONVENANCES

Observons ces deux autochtones: le premier discute déjà depuis un bon moment devant la maison du second. S'ensuit, outre l'objet de leur discussion, le petit dialogue suivant: «**Anetz, 'chaba d'entrar! - N'es pas! N'ai pas lu temps!**» («Allez, finis d'entrer! - Non pas! Je n'ai pas le temps!»). Mais l'échange ne s'arrête pas là et l'invitation, suivie du refus, sera réitérée deux à trois fois avant que l'autre, vaincu, n'entre boire l'apéro. Même règle de savoir-vivre à table pour inviter quelqu'un à se resservir de ce bon rôti qui lui saute dans le ventre. Bien impoli celui qui accepte dès la première invitation, bien goujat celui qui ne la réitère pas.

PAS TANT DE SIMAGRÉIAS **PAS TANT DE MANIÈRES**

Non, inutile de faire des tonnes de simagrées dans vos échanges avec les gens d'ici. Les salutations seront franches et courtoises mais sans excès d'affèteries toujours suspectes: «**Bonser e bona nuech**» [*bounséi e bouno nuè*], bonsoir et bonne nuit, voilà qui est bien. Fuyez par-dessus tout les superlatifs, d'ailleurs ils n'existent guère en occitan local. D'un plat excellent on dira «**Qu'es plan bon!**» [*kei plo boum*], c'est très bon; difficile de faire mieux dans une région où l'on est plus habitué à dire dans une telle situation «**Qu'es pas meschant!**» [*kéi pè méitsan*], c'est pas mauvais! Nos ménagères en ont cultivé un sens aigu de l'humilité...



LA RHÉTORIQUE SUBTILE DU SENTIMENT 1

On n'échappe pas à son déterminisme culturel et nous ne sommes généralement guère à l'aise pour manifester en peu de mots notre affection. Si aujourd'hui il devient monnaie commune

d'adorer, de « kiffer », voire même de « surkiffer » - et j'en passe entre autres adorations ! - la retenue exige chez nous que nous n'exprimions que très peu ce genre de sentiment. Non pas que nous soyons des êtres frustes au cœur de granit, mais on se gardera bien de verser dans ce que l'on considère vite comme de la mièvrerie ou pire, de la malhonnêteté. Le verbe *aimer*, accompagné d'un adverbe de manière comme *bien, plan* [plo], ou *beucòp* suffit amplement à nos épanchements. Une circonspection naturelle qui nous conduit à nous méfier des superlatifs : inutile d'émailler vos discours de « génial » ou de « super » de toutes sortes, cela nous obligerait à redoubler d'esprit critique !

LA RHÉTORIQUE SUBTILE DU SENTIMENT 2

Ça me tracasse... Je ne voudrais pas que la chronique précédente soit mal comprise, que vous nous preniez pour des rustres mal dégrossis et handicapés du sentiment. Il est des situations où l'on peut se laisser aller à être plus **micaudiers**, câlins, en particulier avec des enfants que l'on n'hésitera pas à parer de surnoms affectueux « **mon policon** » [*moun poulicou*], « mon poulet », « **pitit reibeinet** », « petit roitelet »... Entre adultes, je vous l'accorde, c'est moins évident et nous sommes passablement entravés pour évoquer la tendresse. Les mots doux étaient autrefois inexistants dans nos campagnes et encore aujourd'hui les couples où fusaient des « chéri » ou des « mon amour » nous donnent toujours l'impression d'une comédie surjouée et un peu exaspérante : « **T'en balharia, me, daus mon chéri !** », « Je t'en donnerais, moi, des mon chéri ! ».

T'EN PREGE, QU'ES BEN REN ! **DE L'ART DU SAVOIR OFFRIR**

D'aucuns s'étonnent de voir les voisins leur offrir avec insistance une part de leur production potagère avec une formulation déroutante : « ***vos ai portat daus chauls, ilhs se purissen tots !*** », « je vous ai apporté des choux, ils se pourrissent tous ! » et s'il ne s'agit pas de légumes en surproduction ce sera ***daus uòus***, des œufs que « je ne sais pas ce qu'ont nos poules de toutes pondre à la fois ! » ou encore un pot de confiture que « Goûtez-la, voir, je ne l'ai pas si bien réussie que l'an passé ! ». Ça ne loupe jamais dans nos campagnes, on se doit toujours de tempérer ses offrandes par quelque formulation de circonstance. Une posture derrière laquelle il faut percevoir un art subtil du savoir-vivre en communauté où la pudeur se camoufle derrière des justificatifs qui n'ont d'autres buts que de montrer à l'autre qu'il ne nous doit rien.

T'AVIAS PLAN MESTIER DE PORTAR QUAQUA-REN ! DE L'ART DU SAVOIR RECEVOIR

On peut légitimement considérer que nous sommes entourés de braves gens et que si tel ou tel nous fait profiter des excédents de son jardin c'est pour la simple estime qu'ils ont de notre personne. Je me permettrais néanmoins de vous conseiller de ne jamais oublier un des principes premiers du savoir-vivre en Périgord-Limousin : « **Fau jamai ren dever a quaqu'un !** », « il ne faut jamais être redevable ! ». On vous gratifie souvent de petits dons vivriers ? Ne manquez pas vous-même l'occasion d'offrir quelque chose de votre production, de donner un coup de main, un paquet de chocolats aux « *gouyats* »... Héritage des dures années de misère où la communauté paysanne se devait d'être solidaire, le don et le contre-don demeurent un lien symbolique fort de notre petit monde. Au risque, sinon, de passer **per chen**, pour chien, avare et gourmand !



LU PANIER A LA MAN

CUEILLETES NOURRICIÈRES

Anetz, prenez un panier, je vous attends ! Vous préférez prendre un « *pochon* » ? Soit, sachez cependant qu'un **panier de clessas** c'est autrement plus local, durable et écolo. Prenez en tous cas quelque chose qui soit logeable, parce que ***nos vam n'en 'massar de la besunha ! La besunha***, la besogne – ce mot fourre-tout qui signifie tant de choses chez nous – ce sera ici les légumes, fruits, champignons, plantes que nous croiserons au fil de ces petites chroniques. Si le panier se doit d'être grand c'est qu'il est un principe essentiel dans notre pays de vieille économie paysanne : « ***Fau ren laisser perdre*** », « ne rien laisser perdre ». Un précepte qui alimente encore chez certains les derniers instincts hérités de nos ancêtres chasseurs cueilleurs : regardez-les, en février, bomber les fesses à la recherche ***dous grinhons***, des pissenlits, ou, en septembre, ***s'engraunhar***, s'écorcher dans les ronciers à la recherche de ***las moras***, de ces satanées mûres !

DINS LU VARGIER **DANS LE JARDIN**

Rien à faire, il est des domaines que d'instinct nous n'avons pas pu abandonner au vocabulaire français. Si l'on veut garder un peu de charge affective et de connivence dans nos propos il nous faut bien adapter les termes traditionnels occitans. Dans le jardin, par exemple, comment voulez-vous que l'on «*chousse*» les pommes de terre autrement qu'avec une «*tranche*» ! Les butter avec une houe aurait une de ces gueules ! Sans parler que pour les arracher ***lu bigòs*** va rudement mieux que le hoyau ! Déjà que ***nòstras paubras pompiras*** (nos pauvres pommes de terre) ont «*brimé*» (attrapé le mildiou) l'autre jour à cause du mauvais temps. ***Qu'es ben la miseria, ten !*** Oui, c'est la misère cette année... Tiens, refermons le «*clédou*» (le portillon) !

VIURE DE ÇÒ QU'UN FAI VENIR **LE JARDIN VIVRIER**

À côté de la maison *lu vargier*, le jardin, s'offre au regard dans toute son opulence de juillet: ***las planchas de favas e de pompiras***, les planches de haricots et de pommes de terre; ***la porrada***, le poireau, qui est bien beau à présent; ***los chauls***, les choux, pas trop vilains; ***la salada*** – qui monte toute! – ***las tomatas que maduren***, les tomates qui mûrissent; ***los vinhons***, les oignons, qu'il faut arracher... À l'abri des bestioles et autres volailles gratteuses – ***garças de polas!*** – derrière ses ***palencs*** (palissade de châtaignier) ou ses murs, on remarquera d'emblée sa taille respectable qui indique la fonction vivrière de l'espace: ce n'est pas pour rigoler! Au risque de passer pour un « *vilaud* » peu habitué au maniement de la « *tranche* » évitez de nommer le jardin « un potager », le mot n'est pas en usage. Un potager ça va pour les gens qui mangent du potage et en Périgord-Limousin, ***nos mingem de la sopa***, on mange de la soupe!

LU VARGIER DE MA GRANDA-MAIR **LE JARDIN DE MA MÈMÉ**

On considère bien souvent à tort le jardin comme un espace masculin dont madame serait plus ou moins exclue. Pourtant dans bien des familles paysannes la gestion du jardin était une affaire de femmes: ***semnar***, semer, ***pichar***, biner, ***eisserbar***, désherber, ***'massar***, récolter... Tout au plus pouvait-on demander aux bonshommes de ***bessar***, d'assurer le bêchage printanier qui lançait l'année de cultures. Nos vieux jardins ont gardé les empreintes charmantes de cette patte féminine: le carré de fleurs à l'entrée avec sa pivoine, sa guimauve et son muguet – sujet de récriminations fréquentes avec monsieur qui y passe quelquefois un coup de pelle rageur – le cheminement étudié des allées accompagnées de leurs poteaux et fils à linge, le buis dont une branche sera bénie per ***los Rampams***, aux Rameaux... La poésie du quotidien...

PLASER E MALURS D'UN VARGIER ! VICISSITUDES JARDINIÈRES !



Chez nous les légumes ne poussent pas tout seuls comme en certains pays de Cocagne. **Non, aquí nos los fam venir**, ici, on les «*fait venir*». Une expression qui en dit long sur les soins du jardinier patiemment appliqués à ses cultures. Mais l'amour et l'obstination échouent parfois comme en ces tristes années où certains légumes ne «*viennent*» pas bien : **pas pro d'aiga o ben, daus còps, tròp**, absence ou excès d'eau, **la saloparia que minja tot**, attaques d'insectes, la misère quoi !

Diu mercés, il est d'autres années où la vision de ses planches de légumes nous ravit l'œil. C'est le moment d'en faire un lieu de visite incontournable pour toute nouvelle personne qui débarque à la maison : «**Vaque far un torn dau vargier avant de rentrer !**», «*Viens voir le jardin avant de rentrer !*» Vous ne voudriez tout de même pas qu'autant de peine prodiguée ne soit pas l'objet d'un peu de fierté !

PLASER E MALURS D'UN VARGIER 2

VIGISSITUDES JARDINIÈRES 2

Entre poireaux et salades, il est une autre culture dans laquelle bien des jardiniers excellent: **la lauvetaria**, la forfanterie! On ne compte plus les fantastiques récits de leurs exploits. De celui dont **las pompiras**, les pommes de terre, étaient si belles qu'une seule suffit pour le repas de quatre bons mangeurs «**Mai nos poguetem pas la 'chabar!**», «Et nous ne pûmes même pas la finir!». Ou cet autre dont **las favas ramants**, les haricots à rame, s'agrippèrent aux fils du téléphone et qu'il fut obligé d'aller ramasser dans la paroisse voisine... Et tout cela n'est rien comparé à **l'istòria de la raba**, cette rave légendaire qui grossit démesurément au point d'avoir **las chabeças**, les fanes, qui dépassaient la haie de chênes: elle servit un jour de refuge **a 'na tròia que l'i goretet e que l'i eslevet dietz pòrcs de tres cents liuras** (à une truie qui y mit bas et qui y éleva dix porcs de 300 livres)!

DINS LA PEÇA DANS LA PIÈCE DE TERRE

Les légumes n'ont pas pour seul lieu consacré le jardin. Il est un autre espace de production indispensable à toute exploitation pratiquant la polyculture: **la peça**, la pièce de terre que l'on appelle souvent ici, **lu vilard** ou **lu barradis**. Aux abords des villages, il nous est encore permis d'observer les dernières pièces cultivées par d'opiniâtres Périgordo-Limousins: **«Tant que pode iò far!»**, «Tant que je peux le faire!». Là, tous les légumes sont faits *«en grand»*, pour alimenter famille et cheptel, le surplus étant vendu. **Las pompiras**, **los peseus** (petits pois), **las mongetas** (haricots grains) mais aussi **los chauls campaliers** (les choux fourragers), **los pinambors** s'y alignent au fil de planches interminables longues de plusieurs dizaines, voire dépassant allègrement les 100 ou 150 mètres. Celui qui n'a jamais ramassé **las gòucas**, les haricots verts sous le soleil de l'été, ou arraché les topinambours en plein hiver ne sait rien de l'indicible plaisir du travail dans la pièce !

LU DIABLE MAI LAS GÒUÇAS ! **LE DIABLE SOIT DE TOUS CES HARICOTS !**

Veiquí lu mes d'aust! Au mois d'août, rendons grâce à ce brave Nicolas Appert et à son invention de la conserve qui a tant facilité notre économie ménagère. Voyez, nous voilà en pleine production de **gòuças**, de haricots verts, et comme les jardiniers du Périgord-Limousin font rarement dans la retenue, on les ramasse à pleins paniers. Ah le ballet des haricots verts! Les pleines matinées de cueillette **a bondar lu cuu dins las planchas**, à bomber les fesses dans les sillons, les après-midi interminables d'équeutage, avant la mise en conserve et la comédie des caoutchoucs qu'on a oubliés d'acheter et **quela filh de garça** de bouteille de gaz qu'il faut encore changer! **Lu diable mai las gòuças!** Tous les ans, devant la pénibilité et l'abondance de la récolte on annonce sentencieux: « **Qu'es chabat**, l'année prochaine, on n'en fera pas autant! ». Mais la crainte de ne plus pouvoir contempler ces dizaines de bocal alignés nous conduira aux mêmes excès l'année d'après...

IÒ TOCAS PAS, QU'ES POISON ! **NE TOUCHE PAS À ÇA, C'EST POISON !**

Voilà l'automne, le temps où, au sein de nos campagnes, une question lancinante émaille les conversations: «***Trobas-tu daus champanhòus ?***» «Trouves-tu des champignons?». Quand on parle de champignons en Périgord-Limousin, il ne s'agit que de quelques espèces comestibles: ***los bons***. Le mot ***champanhòu*** désigne d'ailleurs plus particulièrement l'espèce reine, le cèpe. Mais on apportera aussi grand intérêt ***a las giraudelas*** (les girolles), ***aus domjaus*** (les oronges) ou encore ***a las maurilhas*** (les morilles) en pays calcaire... Certains font grand cas ***de las filhòlas*** (les «*filleules*»: les coulemelles), ***de las trompetas*** (les trompettes de la mort), ***daus bosarons*** (les rosés des prés)... À de rares exceptions près, tous les autres seront classés dans le rayon ***daus ladres*** (les mauvais). Tous les plus éminents mycologues pourront bien nous

chanter les louanges des russules et autres lactaires, on s'en méfie: «Si c'était vraiment bon, ***quò se saubria***, ça se saurait!»



N'I A QUÒ DAUS CHAMPANHÒUS ? Y-A-T-IL DES CHAMPIGNONS ?

Face à cette question indélicate que l'on vous pose avec insistance, restez évasif: « ***S'en tròba quauqu'uns...*** », « Il s'en trouve quelques-uns... » Inutile de dire que vous allez les ramasser à pleins paniers, ***alai, dins quela bruja sos lu gròs chastenh***, là-bas dans cette bruyère sous le gros châtaignier. ***E, maluros!*** Pas d'imprudences, malheureux! Les gens en savent toujours assez et vos coins à champignons, ça relève de la vie privée: gardez un voile pudique sur vos lieux de cueillette solitaire!

Parce que c'est énervant tout de même! C'est l'époque où votre cousin de la ville vous soumet à cet interrogatoire - lui qui n'est pourtant pas si prompt d'habitude à vous téléphoner. Que vous lui répondiez par l'affirmative et ***plet! vei-lu 'quí 'ribat au fons daus eissarts***, le voilà qui vient fureter dans les taillis, prêt à remplir le « plein coffre de la voiture » qui est, comme on le sait, la seule unité de mesure décente pour les chercheurs de champignons patentés!

LA FRUCHA

LES FRUITS

Tant de légumes et de champignons, je ne voudrais pas *vous les* «faire soubrer» (vous en dégouter), parlons des fruits! D'autant que nous sommes dans une région de riche tradition fruitière. Chez nous les arbres fruitiers sont disséminés aux quatre coins du terroir villageois dans des emplacements soigneusement étudiés. *Té*, regardez-là, **dins lu coderc**, dans l'ancien «*coudert*», l'enclos jouxtant la maison, il reste quelques pruniers, et **lu vielh cirier**, le vieux cerisier. Là-bas, au fond du jardin, on reconnaît **los periers**, les poiriers et contre le mur de la grange, en plein midi, **lu figier**, le figuier. Sortons du village: quand on a conservé **quauques rengs de vinha**, quelques rangs de vigne sur le calcaire périgourdin, vous les verrez toujours accompagnés par les silhouettes maigres **daus procegiers**, des pêchers. Du côté limousin la vigne n'est plus présente qu'en treille sur les façades et il y a bien longtemps que ses rangs ont déserté **los barradis** (les pièces de terre), en revanche les vénérables pommiers s'alignent toujours le long du chemin...

DE LA FRUCHA PER TOTAS LAS SASONs **DES FRUITS POUR TOUTES LES SAISONS**

Les temps sont à l'uniformisation alimentaire, on standardise les fruits, on en rationalise la production, on en vend de janvier à décembre... Ah, nos papilles n'y gagnent guère et notre environnement encore moins mais c'est pour répondre aux exigences des consommateurs nous dit-on. Vous n'êtes pas plus convaincu que moi? ***Venez, nos van segre los plais***, suivons les haies à la découverte des variétés fruitières du Périgord-Limousin et nous réapprendrons les saisons. La joie du printemps qui nous offre ces petites cerises ***bònas*** qui feront les meilleurs clafoutis, le soleil de l'été avec ***las prunas Sent Jan*** (prunes Saint Jean) qui feront les confitures et dont l'excédent sera mis en fût pour faire ***l'aiga de vita***, la douceur de l'automne avec ***los perons Espina dau Mas***, les poires Épine du Mas si fondantes... Et l'hiver nous paraîtra bien plus clément si nous avons garni caisses et cageots de ***Lestras*** e de ***Carvilas*** (de pommes Lestre et de pommes Calville)!

LAS CHASTANHAS !

E fuec de diu, déjà novembre, et nous n'avons toujours pas parlé de ce fruit emblématique du Périgord-Limousin: **las chastanhas**, les châtaignes! Il y a déjà quelques semaines, dès les premières tombées, que nous avons mangé de **las borsadas**, des «*boursées*», châtaignes cuites dans leur peau dans de l'eau bouillante. Il ne faut pas remonter bien loin pour se souvenir que les cours de récré de nos petites écoles étaient jonchées en octobre de peaux de châtaignes rongées à l'heure du goûter...

Mais les semaines passent et **los cussons**, les vers, se développent sournoisement dans les châtaignes: il devient trop risqué de croquer aveuglement dans les «*boursées*»! Vient alors le temps **daus chauvets**, des châtaignes grillées, véritables friandises de veillée. Certes, **las borsadas** et **los chauvets**, vous «*charboulinent*» les doigts, vous brûlent la langue et ne font pas de vous un convive très élégant mais quel plaisir de célébrer enfin l'automne en les croquant!

LAS CHASTANHAS BLANCHIDAS **LES CHÂTAIGNES BLANCHIES**

Las borsadas ou *los chauvets*, petites réjouissances automnales, ne doivent pas faire oublier la préparation reine en matière de châtaigne : ***las blanchidas***, les châtaignes blanchies ! Ce sont elles qui ont assuré durant des siècles le quotidien des repas pendant tous les mois d'hiver et qui ont tant de fois permis aux estomacs du Périgord-Limousin d'échapper ***a la mala fam***, à la famine. Rien d'étonnant à ce que nous soyons encore si nombreux à les glorifier avec des trémolos dans la voix quand, après les avoir fait cuire à l'étouffée sur un lit de pommes de terre, on les verse fumantes sur la table ! D'ailleurs l'addiction atavique que nous avons développée pour elles étonnera toujours un convive étranger à nos traditions culinaires. Quand lui, ***lu paubre maluros***, le malheureux, se contentera d'en piocher quelques unes avant de se dire rassasié, nous nous « *gourniflons* » (empiffrons) à ses côtés incapables de résister à l'appel d'une dernière châtaigne blanchie si belle et dorée.



'NA PENSADA PER LAS POMPIRAS **UNE PENSÉE POUR LES PATATES**

Pour qui connaît l'étymologie des noms de nos villages, une petite excursion au travers du Périgord-Limousin lui permettra vite de constater à quel point certains pans de notre alimentation sont célébrés quand d'autres sont muets. Si la parure de châtaigneraies qui recouvrait autrefois la région est sans cesse évoquée sur les panneaux avec des noms comme Le Bos/Le Bost ou Le Chatenet (oc : **Lu Bòsc, Lu Chastanet**), **ente son las pompiras**, où sont les pommes de terre ? Vous pouvez bien chercher et « *foussiner* » sur les relevés cadastraux : rien, pas même un « pompirou » ! Certes la patate a largement pris la place de la vieille châtaigne dans nos estomacs, et elle fut autrefois ici largement cultivée pour être exportée à pleins wagons de chemin de fer, mais on ne détrône pas comme ça les vieilles icônes. Ses deux petits siècles de présence dans nos champs ne lui auront pas permis de percer au palmarès des noms du pays. Qu'en eut-il été si ce brave Christophe Colomb avait débarqué aux Amériques quelques siècles auparavant ?

MINGEM-NOS TÒST ? À TABLE !

Allez, allez, ne vous faites pas prier, **'sietatz-vos**, asseyez-vous, et glissons nos pieds sous la table ! Les narines en éveil et

le couteau (de Nontron !) à la main, nous serons **benaises** pour deviser des petites originalités culinaires du Périgord-Limousin. Mais, justement, que fait madame derrière ses fourneaux ? « **Es-quò preste ? / C'est-y prêt ?** ».

Oh, ne vous offusquez pas de cette familiarité patriarcale qui paraîtra bien déplacée en des temps où sont heureusement dénoncés les abus dont sont victimes les femmes ; je voulais juste rappeler que la cuisine fut toujours un domaine exclusivement féminin ! Ce sont elles qui, depuis les premiers temps de l'humanité, ont eu en charge l'alimentation des bouches de toute la famille, de l'allaitement des tout-petits au rassasiement des plus grands. Quant aux bonshommes, ne minorons pas le rôle, qu'ils ont tenu admirablement des siècles durant, par leur rappel salutaire de l'heure des repas : « **Mingem-nos, tòst ? / On mange bientôt ?** »



VENETZ- VAUTRES !? VENEZ-VOUS !?

Au ton, l'appel de la ménagère se fait plus pressant. Il faut dire que c'est sa troisième sollicitation : « **Venez-vautres ?!** ». Après tout, mettez-vous à sa place, les patates vont finir par « groumer » et devenir molles et sans saveur. Bien sûr on pourrait se mettre à table sans attendre les indécrottables « *banturles* » et autres « *trules* » (lambins) qui se font toujours désirer, seulement, un repas, c'est un moment de vie partagée, de cohésion familiale et amicale. De la convivialité, en somme, sauf qu'ici, loin d'en faire tout un plat et de faire ronfler le terme comme l'appel d'un paradis perdu, on la vit, tout simplement... « Comment ça, vous ne serez pas là assez tôt pour souper avec nous ? **Mai segur, mancaria pus que quò-quí!** Il ne manquerait plus que ça ! La soupe vous attendra... » Il faut avoir une bonne excuse - ou tirer méchamment la gueule - pour résister à de telles sommations...

DES REPAS QUOTIDIENS

Dans le tourbillon du monde qui nous emporte vers un avenir incertain, il est bon de se raccrocher aux choses rassurantes qui rythment nos existences. Quoi de plus apaisant que d'évoquer nos repas dont les dénominations sont restées ici fidèles aux anciens usages ? Ce n'est plus le cas dans le français moderne qui a vu les noms des repas évoluer depuis le XVIII^{ème} siècle. ***Aquí, l'emmandin nos desjunem***, ici, le matin nous déjeunons, pourquoi petitement rompre le jeûne avec un petit-déjeuner ? Puis, ***a miegjorn nos disnem***, voilà midi où nous dînons, respectant en cela le sens premier de ce verbe qui est de prendre le repas principal de la journée. ***Tant qu'a l'enser, nos sopem***, quant au soir, nous soupons, ce qui est, vous me l'accorderez, le terme le plus approprié dans notre région où les autochtones se reconnaissent d'eux-mêmes ***coma daus sopatiers***, comme de fieffés amateurs de soupe ! Il est vrai qu'avec une bonne soupe au ventre, l'avenir s'envisage avec sérénité...

MINJAR DEFÒRA DES REPAS PRIS EN EXTÉRIEUR



Nos tenem lu bon bocin, on tient le bon bout, les amis, voici avril et ses belles journées printanières. Bientôt vont flotter dans les airs les fumets des barbecues et résonner les échos des terrasses. Voilà des habitudes auxquelles nous étions peu habitués et, si ce n'est pour *lu marendon*, cette collation du milieu d'après-midi que l'on prenait, à l'ombre *dau plais* (de la haie) lors des grands travaux de l'été, on ne mangeait et trinquait en toute saison que franchement accoudé sur la table de la cuisine. Quant au barbecue, il est aussi bien récent dans une région comme la nôtre où confits, petit salé, volailles et lapins du dimanche, ont longtemps cantonné grills et viande rouge à des repas d'exception. Ne soyez donc pas surpris de croiser ici quelques irréductibles opposants aux repas en extérieur: « Ce n'est pas pratique, il y a des *burgauds* (frelons) de partout, le vent y « *buffe* » (souffle)... et puis pourquoi faire affront à l'histoire de l'humanité à laquelle il a fallu tant de millénaires pour concevoir la maison ? »

A PERPAUS DAU PAN ! À PROPOS DU PAIN !

« Mas coma fan la gent que mingen sens pan ? »

Entre autres questions métaphysiques, en voilà une qui nous turlupine en Limousin-Périgord : « Mais comment font tous ces (pauvres) gens qui mangent sans pain ? ». Non mais c'est vrai, on en voit, quelquefois, de ces étranges individus qui n'arrivent même pas à finir leur maigre tranche de pain alors qu'ils mangent une salade ! **Coma es-quò lu bon Diu possible**, mais comment est-ce Dieu possible alors que nous, il nous faut la moitié de la miche pour accompagner toute cette verdure et saucer la vinaigrette au fond de l'assiette ? Incompréhensible, je vous dis, dans un pays où beaucoup demeureront désemparés et incapables de toucher à leur plat tant qu'ils n'ont pas à leur côté un bon « *calou* » de pain qui, en leur permettant de pouvoir « *pousser* », viendra apaiser leurs tourments.

A PERPAUS DAU PAN 2 **À PROPOS DU PAIN 2**

Dau pan, du pain, nous n'avons pas simplement fait un incontournable compagnon alimentaire que les plus accros d'entre-nous associent avec des pâtes, du yaourt, de la compote ou des bananes – si, il est des cas d'addiction extrêmes où le fait a été constaté ! Tant d'éternités à assurer la base de nos repas journaliers l'ont doté d'un univers symbolique qu'aucun autre mets ne saurait lui disputer. Nombreuses sont encore les maisons où l'on veille à ne ***pas lu virar sur l'eschina***, à ne pas le mettre à l'envers : ***quò n'es pas jauvent***, ça porte malheur et c'est une raison suffisante, quoique pas nécessairement vérifiée, pour ne pas s'y risquer ! Et combien sont ceux qui se lamenteront devant un bout de pain jeté. ***E maluros***, ah malheureux ! Ça ne se fout pas en l'air le pain ! Alors, pour éviter cette déshonorante gabegie, on se débrouille, on stocke ses « *croustets* » (quignons) rassis avec l'espoir de pouvoir les refiler à un voisin ou ami qui a de la volaille à nourrir. Le respect des bonnes mœurs alimentaires est à ce prix...

LA GUERRE DE TRANCHÉES DE LA CHOCOLATINE ET DU PAIN AU CHOCOLAT

Tout comme il fut, aux temps médiévaux, témoin des luttes entre couronnes d'Angleterre et de France, le Périgord-Limousin se situe aujourd'hui, *malur de malur*, sur une nouvelle ligne de front qui scinde, paraît-il, la France en deux camps irréconciliables. Du côté limousin voici les armées du pain au chocolat qui voient depuis quelques temps leurs premières lignes grignotées par les offensives d'une chocolatine bordelaise conquérante portées par des troupes périgourdines motivées. Pour ma part, bien qu'ayant englouti des tombereaux de pains au chocolat, je reste neutre et me contenterais de rappeler qu'il s'agit là d'une viennoiserie qui s'est popularisée dans les années d'après-guerre et qu'aucun de ces deux noms n'est véritablement traditionnel au-delà des deux ou trois générations qui en ont fait l'ordinaire de leurs goûters. Le mot chocolat se dit d'ailleurs à la française dans l'occitan d'ici, preuve qu'il n'y a pas si longtemps que nos papilles d'occidentaux se repaissent goulument de sucreries et autres *lechadarias*.

MATRIMOINE CULINAIRE DU PÉRIGORD-LIMOUSIN

Eh oui, matrimoine... Notre mémoire culinaire s'est élaborée et transmise au fil de générations de femmes gardiennes du feu, de (grands-)mères en (petites-)filles, durant des siècles de partage et d'observations. Aussi, vous comprendrez aisément, avec son étymologie qui renvoie à « l'héritage du père », que le terme patrimoine ne soit guère approprié pour parler du domaine de la cuisine.

Et puis nos mères et nos grands-mères nous l'ont assez seriné « **Un òme dins 'na cosina, 'quò ne sap ren far!** » « Un homme, ça ne sait rien faire dans une cuisine ! ». On les a toutes entendues se lamenter sur le passage catastrophique de leur « **paubre òme** » dans l'univers exotique des casseroles : cuisson mal maîtrisée, vaisselle en pagaille, « **mai te respone qu'eu m'avia fach un pròpe gase!** », « Et je te garantis qu'il m'avait fait une propre gazinière ! ».

TU VESES BEN !

DE LA PRÉCISION DES RECETTES

Tant de grammes de ceci, une pincée de cela, quelques centilitres que voici, le thermostat 7 que voilà... **E ben pitit, qu'es ben complicat !** Qui a déjà interrogé une mémé du Périgord-Limousin sur sa recette de civet ou de clafoutis sait combien nous sommes loin de la précision scientifique des livres de cuisine : « **Tu veses ben coma ieu fau !** », « tu vois bien comme je fais ! ». Les dosages les plus rigoureux se font **a la culhierada**, à la cuillerée, qui peut être selon les cas, rase, bonne ou pointue. Le « **a quauqua-ren pres** », « à quelque chose près » n'est également pas à omettre : « mais enfin, tu vois bien ! ». **Lu gatge**, le récipient, est aussi déterminant dans la précision des proportions, on a ses habitudes avec tel saladier, on fini par y faire ses dosages au coup d'œil... Mais qu'il vienne un jour à se casser, cet ustensile chéri, **a malur !** Malheur, la recette n'en sera plus jamais la même !

FAI IÒ BIEN BULIR ! **LAISSE BIEN BOUILLIR !**

Ainsi vous êtes un adepte du *al dente* et, très au fait des conseils de nutrition, vous évitez les cuissons prolongées qui font se carapater les vitamines ? ***Mai vos atz benleu ben rason...*** Non, je ne dis pas, vous avez certainement raison, le problème, voyez-vous, c'est que j'hésiterais ***a vos convidar***, à vous convier à de nombreuses tables du Périgord-Limousin... Ici on affectionne la cuisine mitonnée, ***la brasiera que trotina sur la cosiniera***, la cocotte qui mijote sur un coin de la cuisinière à bois des heures durant, la soupe qui bloblote doucement et embaume toute la maison... Le riz, les nouilles mais aussi les légumes y furent longtemps appréciés seulement bien cuits, pas tout à fait « *en bacade* » (en bouillie) non plus, ***mas fau pas que quò craunhe***, mais il ne faut pas que ce soit trop ferme ou trop raide. Dur et amer constat pour la cuisinière du pays que d'avoir à faire l'aveu : ***« Qu'es pas pro cuech ma besunha... »***, « C'est pas assez cuit mon affaire... »

FAR SÒBRA DE REN OU FINIR LES RESTES ?

Si vous avez mangé dans une bonne maison du Périgord-Limousin, il y a un cérémonial auquel vous n'avez pu échapper, la scène des restes à finir: «**Anes, chaba-iò, tu fas sòbra de ren!**», «Finis ça, tu laisses trois fois rien!» et la maîtresse de maison, d'autorité, **flau!** vous verse dans l'assiette lesdits restes qui n'étaient pas si négligeables que ça... Vous n'avez pas eu le temps de protester – mais en aviez-vous vraiment envie, gourmand comme vous êtes? – et puis vous n'en aviez pas la liberté: «**Sabe çò que qu'es**, je sais ce que c'est, à ton âge, on a de l'appétit!». Ainsi vont les bonnes manières autour de nos tables «**Qu'es pas la pena de convidar la gent per los laissar crevar de fam!**», on ne convie pas les gens pour les laisser crever de faim. Mais si la respectabilité d'une maison a longtemps été jugée à l'aune de sa table bien garnie qu'en sera-t-il, dans quelques années, avec les messages de modération que nous donnons désormais les diététiciens?



L'ÉCONOMIE DES « **SOBRES** »

« Vous auriez pu vous déboutonner, non pas me laisser ces restes **e far sòbra de ren!** » Bien sûr l'hôtesse se doit de vous faire remarquer que si vous n'avez pas fini le plat, ce n'est point faute de vous y avoir invité : **'la ne rencura pas sa besunha**, elle n'est pas avare et ça doit se savoir ! Cela dit, ne nous y trompons pas, la formulation est de circonstance : on se doute qu'elle comptait bien que ce gros rôti lui fasse deux jours. C'est que ça « *tourne court* » (revient vite) les repas et quel soulagement de pouvoir avoir deux ou trois menus d'avance !

Ainsi l'économie des « *sobres* » (restes) est-elle fort avantageuse. Seulement, à moins d'une quantité négligeable, les restes ça ne se ressert pas tel que, ça s'accommode ! Les restes d'un poulet rôti seront mis en ragoût, des patates sautées avec des champignons accueilleront les œufs d'une omelette, le pot au feu deviendra hachis... L'art de nos cuisinières doit beaucoup à la mémoire des temps difficiles.

QUÉ FAR DE LAS SÓBRAS ? QUE FAIRE DES RESTES ?

On le dit américain mais c'est à se demander si l'inventeur du *Tupperware*[®] n'était pas du pays ! Il n'est d'ailleurs qu'à voir comment ces boîtes hermétiques ont conquis tous nos placards de cuisine pour se dire ô combien elles étaient faites pour nous. Un reste de fricot ? Allez, **flau ! dins la boitia** : « Tu l'emporteras pour ton casse-croûte de demain ». On garde, on congèle, mais on ne jette pas : il faudrait bien être le dernier des inconséquents pour jeter des comestibles aux déchets, pire, **quò siria ben far pechat**, ce serait un bel acte de péché dans notre vieille civilisation où la sobriété et la retenue sont mères de toutes les vertus. Et tout y passe, des légumes en surproduction dans le jardin qu'on ne va pas « *laisser perdre* » - je t'en prie, on les trouve suffisamment « *à dire* » (ils nous manquent) le reste de l'année ! - aux yaourts périmés dont certains estomacs intrépides repoussent les dates de consommation loin au-delà des seuils admis par les scientifiques.

CHAS NOS, QUÒ N'ES PAS FIER ! **PAS DE CHICHIS !**

Il est de prétendues règles de bonne tenue issues du grand monde, qu'il est inutile d'afficher à nos tables au risque de passer pour de détestables aristocrates. ***Pas tant de simagréias, vos en prege!*** Pas tant de manières je vous prie, les subtilités de l'étiquette très peu pour nous, descendants de croquants! D'ailleurs, regardez, nos repas quotidiens se prennent toujours dans la cuisine, véritable pièce à vivre de la maison! Certes, nous avons bien une «salle à manger», comme chez tout le monde, mais ce n'est là qu'une vaste pièce sous chauffée qui ne sert que pour les grands rassemblements. Pour autant, n'ayez crainte, notre table, recouverte de son incontournable toile cirée, sera accueillante à vos coudes et nos couverts dépareillés - j'espère que vous avez votre couteau! - notre modeste vaisselle et nos verres à moutarde vous seront écrins de choix pour notre cuisine généreuse et sans prétention.

D'ACCORD, C'EST DE LA CUISINE RECHERCHÉE, MAIS...

Notre intérêt pour la cuisine à la bonne franquette et les plats généreux, nous a longtemps conduits à marquer la plus grande circonspection face à la cuisine alambiquée de certains grands restaurants. On a bien rigolé dans nos campagnes quand on découvrit que se cachaient sous l'appellation «pommes de terre en robe des champs», **de las pompiras borrudas**, des pommes de terre «*bourruées*» comme celles de «*la bacade*» des cochons! D'autant que ce raffinement affiché s'accompagne bien souvent de portions maigrelettes de l'entrée au dessert. Se succèdent alors les constats offensés ou désabusés, le petit fagot de haricots verts recevra un «**Toparier, rencurar de las gòuças...**», «Tout de même, regretter des haricots...», quand la sortie de table s'accompagnera d'un péremptoire: «**Un n'en a pas per sos sòus!**», «On n'en a pas pour ses sous!» qui viendra définitivement ternir la réputation de cet établissement où l'on laisse **crevar la gent de fam.**

C'EST PAS LA PEINE, ILS SAVENT PAS FAIRE AUSSI BIEN QUE NOUS...

Inutile de présenter à un Périgordo-Limousin un plat de cèpes juste saisis et colorés quelques minutes à la poêle à la mode des grands chefs : « **Qu'es daus alimaç !** », « On dirait des limaces ! ». Ainsi cuisinés ils sont trop mous, « *ressaillants* » (écœurants) pour tout dire... En regard, ceux que fait sa maman, revenus longtemps dans l'huile, grillés et croquants, lui rappellent de vraies confiseries ! Même déconvenue si vous lui proposez un boudin qui ne soit pas aux châtaignes, « **Qu'es fadinhaud e qu'es pas pro sucrat** », « fade et pas assez sucré ! » ; ou si vous avez oublié **la fretissa**, le quignon de pain aillé, dans le derrière du poulet rôti, ou l'ail piqué dans le gigot. Certes, il est poli et ne dira peut-être rien mais ses papilles en seront toutes contrariées !

La cuisine de pays c'est avant tout de l'affectif, ça vous fait émerger une somme de souvenirs et ça procure aussi, avouons-le, quelques petites poussées de mauvaise foi gustative...

QU'ES BEN UN PAUC ESTOFA-CHEN... DE LA CUISINE ROBORATIVE...

Folia ben far aveque çò que n'i avia 'quí... Il fallait bien faire avec ce qu'il y avait ici, et des générations de ménagères ont dû répondre au difficile défi de faire une cuisine économe et roborative. Ce n'était pas là le moindre mérite des châtaignes, **de las pols** (des bouillies) ou des **galetons** («galétous», crêpes de sarrasin) qui savaient caler **totas las tripas que bufavan**, tous ces estomacs gargouillants qui s'asseyaient à table. Bien des gastronomes du pays en ont gardé un attrait certain pour des mets que d'autres qualifieraient **d'estofa-chens**, d'étouffe-chiens. On affectionne ici **los pastis gròs-bòrds**, ces tartes à la pâte levée aux bords épais; on trouvera même des amateurs pour apprécier **queu milhasson**, gâteau/biscuit aux recettes infinies, qui est cette fois-ci, allez savoir pourquoi, **amatit** (à la pâte mal levée)... Quand à ces crêpes, fines comme papier à cigarette, **vos en prege**, je vous en prie, faites-les un peu plus épaisses !

BRUSLASON ET DÉSAGRÈMENTS DIGESTIFS

Attention, je ne voudrais pas que les chroniques précédentes puissent vous laisser croire que je ne sache que célébrer l'abondance dans les assiettes ! D'autant, qu'entre nous, même si ce n'est parfois pas désagréable de se laisser aller à quelques abus, on sait bien que ça ne vaut rien de **se gorniflar**, de se goinfrer ! Laissons de côté le « *bujou* », ce petit ventre et ses bourrelets, ce n'est pas bien grave, ça - **tu parlas d'un malur !** - mais évoquons plutôt certaines perturbations digestives fréquentes sous nos latitudes de bouffeurs de châtaignes. Ah ? Ça vous le fait, à vous aussi, après vous être empiffrés de ce délicieux petit fruit ? Ça vous brûle là, et ça remonte jusqu'au **gorjareu**, au gosier ? C'est, ça, vous avez **la bruslason**, cette tenace « *brûlasou* » d'estomac qui vous donne l'impression qu'elle vous ronge toute la tuyauterie... **A qu'es 'chabat !** C'est fini, dit-on alors, **n'i tornarai pus**, je me retiendrai la fois prochaine ! Et, la fois d'après...

BEVAM UN CÒP ! BUVONS UN COUP !

On « *bargasse* », on parle beaucoup, mais à toujours causer de cuisine on en oublierait de **beure un còp**. Trinquons donc à la santé du Périgord-Limousin ! **Sarram lu potet d'aiga**, rangeons la carafe d'eau pour choisir des boissons plus festives et identitaires et rappelons-nous que pour couper une eau qui n'était pas toujours très salubre, nos aïeux concoctaient toutes sortes de boissons et piquettes de fruits... Et puis regardez tous ces noms de villages, Vignerac, Vignerie, Le Vignaud – ah, le plaisir de l'auto-dédicace ! – autant de lieux où s'élaboraient de ces petits crus de pays dont on disait **qu'ilhs aurian fach venir 'na tròia porchaud**, qu'ils auraient mis une truie en chaleur ! Après et teintés à souhait, ils invitaient à se cramponner à la table pour la dégustation... Mouais, vous avez raison, il s'est fait aussi beaucoup de cidre sur nos terres acides, des noms comme Pommerède ou La Pomeroulie nous rappellent la culture du pommier. *Té*, quittes à boire local, **bevam dau citre !**



TU SES BEN TRÒP AMONLAT ! TU ES BIEN TROP DIFFICILE !

« **E ben, visatz lu far !** Oui, regardez le faire : il est là, devant son assiette, **que iò sina, que iò vira, que iò tria**, qui renifle, tourne et trie ce qu'elle contient ! Ça ne vous énerve pas, vous ? ! Ah non, mais on se demanderait comment « ça a été élevé » ! « **E diu, pauvre dròlle !** »

Cet enfant que l'on vous désigne d'un doigt rageur, **qu'es un pitit amonlat**, c'est un enfant qui fait le difficile. La chose paraîtra peut-être scandaleuse à l'heure de l'éducation bienveillante et positive, mais je connais bien des cuisines du pays où, derrière l'intimité des portes closes, le petit « amonlé » est vertement récriminé. Tout autant qu'il doit dire bonjour, merci, et ne pas se gratter le nez en public, le « *gouyat* » du Périgord-Limousin doit faire mine d'apprécier et finir ce qu'il a dans son assiette. Bien sûr on souhaite l'épanouissement de sa progéniture mais on se gardera de « **l'abolir** » (gâter à l'excès) en lui rappelant que la misère est toujours prompte à s'abattre sur nos pauvres destinées.



QUELQUES RÈGLES DE PRONONCIATION

- Le -a final se prononce comme un [o] (ouvert) : la lingua [lo lingɔ] (la langue)
- Dans notre région le -a suivi d'un -s ou d'un -r se prononcera fréquemment [è] : las pompiras [lè poumpirè] (les pommes de terre), boirar [bouèrè] (mélanger)
- Le -o se prononce [ou] : la poma [lo poumo] (la pomme)
- Le -ò se prononce [o] : quò vai [ko vai] (ça va)
- -lh fait le son [ill] : Jumilhac, Milhaguet
- -nh fait le son [gn] : los champanhòus [lou tsampagnow] (les cèpes, les champignons)
- Les consonnes finales ne se prononcent généralement pas : Ajac [adza] (Abjat-sur-Bandiât), Piaron [piarou] (Pierrot)

LU PEIRÈGÒRD-LEMOSSIN, TERRA OCCITANA

Le Périgord-Limousin est incontestablement une terre occitane. 1000 ans d'histoire liant le territoire et la culture occitane nous ont laissé entre les mains un bel héritage. Plus qu'une simple langue, c'est toute une culture qui confère au Périgord-Limousin sa spécificité.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site du Parc, vous y retrouverez nos éditions ainsi que toute une série de vidéos : *Istoira de dire... a la mòda dau país* / Histoire de dire... à la mode du pays, le Bestiaire fantastique du Périgord-Limousin, *Las memòrias se sieten a tabla* / les mémoires passent à table...

www.pnr-perigord-limousin.fr

Rubrique : Découvrir / Un territoire culturellement riche !



INDEX

Un nom <i>per 'na linga</i> : Patois versus occitan	3
<i>Adiu, 'bilhat de gris !</i> / <i>Adi, habillé de gris !</i>	4
<i>Coma vai-quò ?</i> / <i>Alors, ça va-t'y ?</i>	5
<i>Lu temps que quò fai</i> / <i>De la météo 1</i>	6
<i>Lu temps que quò fai</i> / <i>De la météo 2</i>	7
Hein ?	8
Petite leçon de francitan	9
Le lexique du marmiton de pays	10
Le lexique du marmiton de pays / <i>Esbolhat o ben esclafoirat ?</i>	11
L'accent du pays	12
Des <i>charrétous</i> de diminutifs	13
<i>Biais de dire</i> / <i>Façons de parler</i>	14
<i>Bradadau !</i>	15
L'accord du participe passé pour les nuls	16
<i>Pradeladas</i> / <i>Promenades vicinales</i>	17
Le vieil héritage écrit du Moyen-Âge	18
Les chausse-trappes des noms en -eix	19
Villages et bourgs	20
<i>Linga de pelha !</i> / <i>Un peu de médisance...</i>	21
<i>Eh bé, ça y est fier !</i>	22
Le ping-pong des convenances	23
<i>Pas tant de simagréias</i> / <i>Pas tant de manières</i>	24
La rhétorique subtile du sentiment 1	25
La rhétorique subtile du sentiment 2	26
<i>T'en prege, qu'es ben ren !</i> / <i>De l'art du savoir offrir</i>	27
<i>T'avias plan mestier de portar quauqua-ren !</i> / De l'art du savoir recevoir	28
<i>Lu panier a la man</i> / <i>Cueillettes nourricières</i>	29
<i>Dins lu vargier</i> / <i>Dans le jardin</i>	30
<i>Viure de çò qu'un fai venir</i> / <i>Le jardin vivrier</i>	31
<i>Lu vargier de ma granda-mair</i> / <i>Le jardin de ma mémé</i>	32
<i>Plaser e malurs d'un vargier 1</i> / <i>Vicissitudes jardinières 1</i>	33

<i>Plaser e malurs d'un vargier 2 / Vicissitudes jardinières 2</i>	34
<i>Dins la peça / Dans la pièce de terre</i>	35
<i>Lu diable mai las gòuças ! / Le diable soit de tous ces haricots !</i> ...	36
<i>lò tocas pas, qu'es poison ! / Ne touche pas à ça, c'est poison !</i>	37
<i>N'i a quò daus champanhòus ? / Y-a-t-il des champignons ?</i>	38
<i>La frucha / Les fruits</i>	39
<i>De la frucha per totas las sasons /</i>	
<i>Des fruits pour toutes les saisons</i>	40
<i>Las chastanhas !</i>	41
<i>Las chastanhas blanchidas / Les châtaignes blanchies</i>	42
<i>'Na pensada per las pompiras / Une pensée pour les patates</i>	43
<i>Mingem-nos tòst ? / À table !</i>	44
<i>Venez- vautres !? / Venez-vous !?</i>	45
<i>Des repas quotidiens</i>	46
<i>Minjar defòra / Des repas pris en extérieur</i>	47
<i>A perpaus dau pan 1 / À propos du pain 1</i>	48
<i>A perpaus dau pan 2 / À propos du pain 2</i>	49
<i>La guerre de tranchées de la chocolatine et du pain au chocolat</i> ...	50
<i>Matrimoine culinaire du Périgord-Limousin</i>	51
<i>Tu veses ben ! / De la précision des recettes</i>	52
<i>Fai iò bien bulir ! / Laisse bien bouillir !</i>	53
<i>Far sòbra de ren ou finir les restes ?</i>	54
<i>L'économie des « sobres »</i>	55
<i>Qué far de las sòbras ? / Que faire des restes ?</i>	56
<i>Chas nos, quò n'es pas fier ! / Pas de chichis !</i>	57
<i>D'accord, c'est de la cuisine recherchée, mais...</i>	58
<i>C'est pas la peine, ils savent pas faire aussi bien que nous...</i>	59
<i>Qu'es ben un pauc estofa-chen... / De la cuisine roborative...</i>	60
<i>Bruslason et désagréments digestifs</i>	61
<i>Bevam un còp ! / Buwons un coup !</i>	62
<i>Tu ses ben tròp amonlat ! / Tu es bien trop difficile !</i>	63
<i>Quelques règles de prononciation</i>	64
<i>Lu Peirégòrd-Lemosin, terra occitana</i>	64

Crédits illustrations

© Marianne Tixeuil, Auteur de « Jòjò, petit Lemosin » aux éditions *Lo Chamin de Sent Jaume*, 2017 (ISBN : 978-2-9132386-9-5)

Crédits textes

© Jean-François Vignaud, Institut d'Études Occitanes du Limousin pour le Parc naturel régional Périgord-Limousin

Création graphique et impression

Création graphique : APCL

Impression : Fabrègue Imprimeur

Imprimé en 3 000 exemplaires sur papier PEFC avec des encres végétales par un imprimeur Imprim'Vert® de Haute-Vienne.

Cette édition a été réalisée par le Parc naturel régional Périgord-Limousin en partenariat avec l'Institut d'Études Occitanes du Limousin. Elle rassemble les chroniques d'*Istòria de dire* présentes, depuis 7 ans, dans différentes éditions du Parc.

Le Parc remercie Marianne Tixeuil pour la mise à disposition de ses gravures.

Dépôt légal : Juin 2020

ISBN : 978-2-9567730-1-6

Exemplaire gratuit - ne peut être vendu.

En Périgord-Limousin Il y a des originalités qui se cultivent.
On y affiche, bien souvent sans le savoir, une identité culturelle héritée d'une longue histoire occitane.

C'est tout un univers qui s'offre à vous si vous prenez le temps de pousser les « clédots » des jardins et d'écouter les gens d'ici, d'observer leurs comportements, de vous confronter au français local et à ses règles de prononciation...

Ce sont ces petites clefs culturelles que ces chroniques vous invitent à ranger sous votre bonnet pour qu'au moment venu vous ayez pleinement le plaisir du partage et de la communication.

*En Peiregòrd-Lemosin, un sap far valer sos biais de viure e de dire.
Un i garda, plan sovent sens iò sapcher, una identitat culturala eiretada
d'una lonja istòria occitana.*

*Veiquí tot un monde que sira gaire malaisat a trobar si vautres prentz
lu temps de butir los cledons daus vargiers e d'escoltar la gent d'aquí,
de veire coma ilhs se tenen, d'auvir lu francés locau e sas reglas de
prononciacion...*

*Qu'es quelas pítas claus culturalas que vos convidem a sarrar sos
vòstre bonet per coneitre, quante lu mament sira vengut, lu plaser de
bargassar e de partatjar.*



Parc naturel régional Périgord-Limousin

Centre administratif - Maison du Parc
La Barde - 24450 La Coquille
Tél. : 05 53 55 36 00
info@pnrpl.com
www.pnr-perigord-limousin.fr



Institut d'Estudis Occitans dau Lemosin **Institut d'Études Occitanes du Limousin**

Merariá (Mairie)
Plaça de l'Egleisa (Place de l'Église)
19170 Tarnac
Tél. : 05 55 32 06 44
contact@ieo-lemosin.org
<http://ieo-lemosin.org>

