

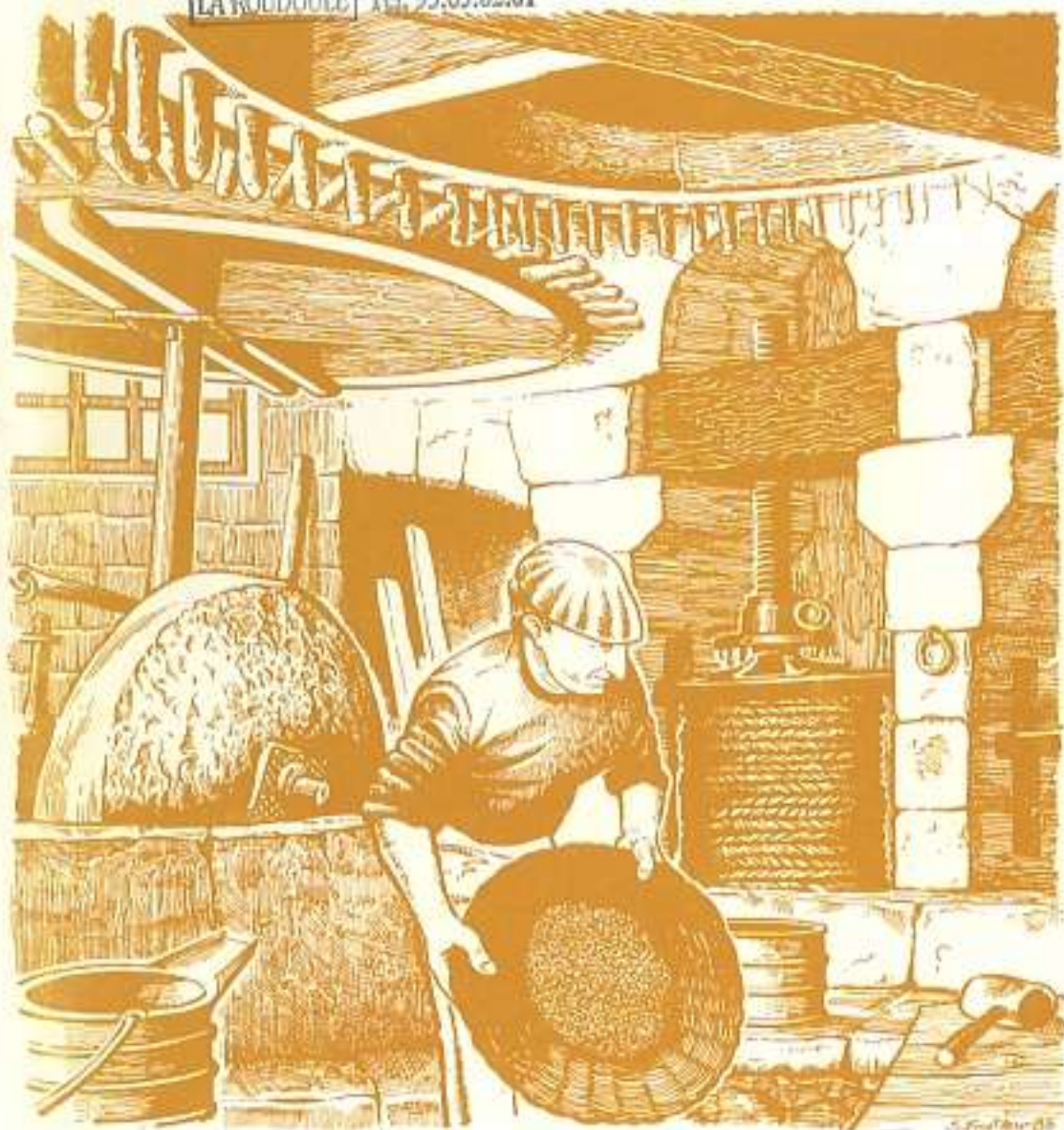
1015 -
1/11
2/11

Lou Terraire



ECOMUSÉE
Place des Tilleuls
06260
PUGET-ROSTANG
Tél. 93.05.02.81

"Le Terroir"



Publication du Centre Culturel Provençal

ISBN : 0293 373 X



Sommaire

n° 15



PIYS
DE
LA ROUPOULE
Page 1

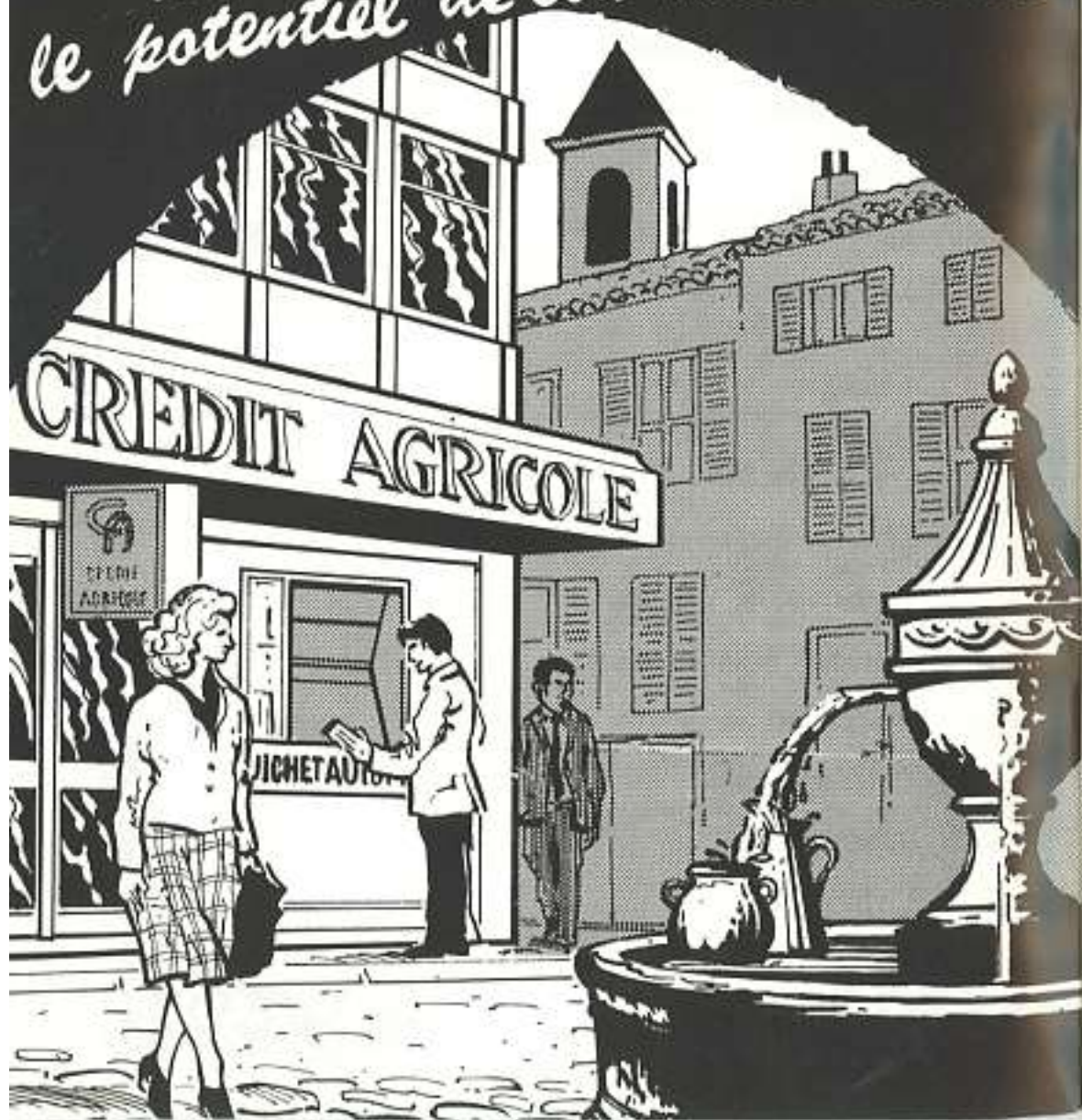
ECOMUSÉE
Place des Tilleuls
06260
PUGET-ROSTANG
Tél. 93.05.02.81

| | |
|--------------------------------------------------------------------|---------|
| Toponymie : Noms de lieu d'origine Celtique -- Guillaume BARLES | Page 1 |
| Lou travail dóu Suve | page 9 |
| Fabrication du bouchon Myriam FATTORI | page 12 |
| Ma grand Jean Luc DOMENGE | page 28 |
| Le centenaire de Nerto Louis BRIBOT | page 33 |
| La bugado de la titèi Louisette REY | page 35 |
| Alleluia de Pasco | page 40 |
| Chanson du Terroir | page 41 |
| La Petado de Virginio: La Candeloue | page 43 |
| Quauquei noum de planto | page 45 |
| Procès fait au cadavre d'un pendu | page 47 |
| Un tour de pouar | page 49 |
| Printemps | page 51 |
| Livre reçu... | page 52 |

1985



*le Crédit Agricole du Var
source de vie du département
allié à votre service
la solidité de ses traditions
le potentiel de son modernisme*



Les noms de lieu

d'origine

CELTIQUE

en

Provence

Orientale



RAPPEL

La liste qui va suivre est constituée de la façon suivante:

Les noms de lieu sont cités d'après leur forme moderne, sauf le cas où ils ont disparus de l'usage et où on ne trouve que les formes anciennes les concernant.

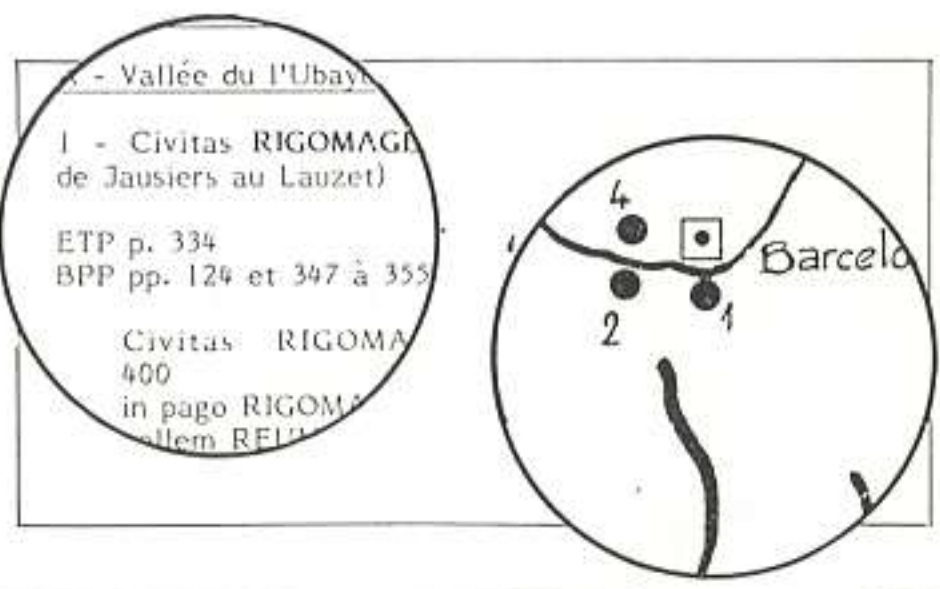
A côté d'un nom figure l'indication de la commune sur le territoire de laquelle se trouve le lieu dont il s'agit.

Viennent ensuite les références à l'ouvrage de M. Rostaing (ETP) et parfois à l'ouvrage de M. Barraol (BPP).

On indique ensuite les formes les plus anciennes du nom de lieu, telles qu'elles sont mentionnées dans l'ouvrage de M. Rostaing.

Enfin, lorsque la chose est possible, l'étymologie celtique est indiquée avec une référence à l'ouvrage de M. Dottin (DLG).

Les noms de lieu sont énumérés en traversant la Provence orientale du nord au sud, de la vallée de l'Ubaye à la Méditerranée. Chaque nom porte un numéro qui permet de le retrouver sur la carte.



II - Département des Alpes de Haute Provence

Département des Alpes Maritimes

A - Vallée du Var et de ses affluents

20 - **VERLIMANDE** (comm. d'Annot)
ETP p. 212

prieure de VIZIMANDA A° 1422
prior ND de VIRIMANDA A° 1467

M. Rostaing écrit à ce sujet (ETP p. 212):

"Ce nom rappelle le nom de peuple les VEROMANDUI (aujourd'hui VERMAND - Anse) qui paraît formé des deux termes VIRO/VERO "homme" et mandus "cheval". Mais il est possible aussi que le mot appartienne à une couche de population antérieure et soit en réalité composé des racines *VER, variante de *VAR-, à valeur hydronymique et *MAN-D- à valeur onomymique. Ce serait "la hauteur dominant la rivière".

21 - **VERGONS**

ETP p. 339

de villa VIRGONIS A° 814
Langerium de VERGONS A° 1174
de VERGONS vers 1200

M. Rostaing rappelle (ETP p. 339) que la plupart des historiens ont voulu retrouver dans ce nom le souvenir de la tribu des VERGUNNI inscrite sur le Trophée d'Auguste à la Turbie. Il ajoute: "Il n'y a pas lieu, semble-t-il, de récupérer cette tradition".

BPP p. 378 M. Barraol considère également que le nom de VERGONS perpétue le souvenir de la tribu des VERGUNNI. DLG p. 297: VERGD- est un terme de composé celtique.

22 - **GLANDEVES**

ETP p. 172

civitas GLANNATIVA - Notitia galliarum vers 400
ecclesia GLANNATENSIS A° 547

ecclesia GLANNATIVA A° 573

BPP p. 374

GLANAT (e) épitaphe militaire découverte en 1956
M. Rostaing (ETP p. 173) après avoir rappelé que le gaulois offre deux thèmes de noms de rivière qui pourraient être à la base de ces toponymes, conclut en postulant un composé pré indo-européen *glana/*teba, dont le second terme est attesté maintes fois dans l'onomastique méditerranéenne. DLG cite: GLANUS, GLANA comme des noms gaulois et le terme irlandais, gallois et breton GLAN, "pur".

23 - **Les CLOTS DE MIOLANS**, lieudit de la commune de la Rochette

Cadastre de la Rochette XIX^e siècle
Pas de formes anciennes
- voir n° 2

24 - **BRIANCONNET**

ETP p. 105

ordo BRIG CIL
de BRIANZO A. 997-1027
in territorio BRIACIONENSI ibid.
in pago BRIANZUN A° 1081

BPP p. 369 relate deux inscriptions: ORDO BRIG et une inscription mutilée... RIGOMA... Il adopte pour cette dernière la restitution [ordo B] Rigoma [gensium]. Le nom originaire serait donc BRIGOMAGUS, qui est un toponyme celtique.

25 - **AIGLUN**

ETP p. 39

de AYGLESUNI vers 1200
de AYGLEDUNO A° 1351
- voir n° 10

26 - **BEZAUDUN**

ETP p. 109

in BESALDU A° 1155
de BEZAUDUNO A° 1200
de BESAUDUNO A° 1232-33

- voir n° 11

III - Arrondissement de Grasse et de Nice

27 - **NANS** lieudit de la commune de St Vallier
Cadastre de St Vallier sect. B
- pas de formes anciennes.

28 - **Le TIGNET**

ETP p. 364

c. de ANTINHACO vers 1200
c. de ANTINOCO A° 1235
.....
de ANTINNIACO A° 1252

ETP p. 364 - dérivé de l'anthroponyme ANTINIUS

29 - **RUBIACUM** (comm. Antibes)

Durbec-Antibes dans la première moitié du XIV^e siècle
p. 250

Campum de RUBIACO A° 1173
Probablement dérivés d'un anthroponyme RUBIUS

30 - **ORBAZAC** lieu non identifié dans le comté de Nice

ETP p. 364

villam... ORBAZACHO A° 1030
ORBAYACH XII^e siècle
de ORBAZAC A° 1156

ETP p. 364 - Dérivé d'un anthroponyme ORBASIUS.

IV - Vallée de l'Argens et environs

31 - **NANS**

ETP p. 328

in loco ubi vocabulum est NANTE A° 0781
c. NANTIS A° 1001

ETP p. 328 - gaulois *NANTU vallée

32 - **FIOSSAC** (comm. la Roquebrussane)

ETP p. 359 -

villa FILCIACO A° 965-977
eccl. de FILSAC A° 1255

ETP p. 359 : "Skok hésitait à rattacher ce mot aux anthroponymes Felix ou Felicius, ou au nom de la fougère, filice. Les deux hypothèses sont phonétiquement admissibles, mais le fait que la fougère ne pousse pas en Basse Provence doit nous faire écarter la seconde".

33 - **BELGENTIER**

ETP p. 353

BELGENCEIG, BELGENCIACO, BELGENCIACUS A°1066
BELGENCIACO A° 1079

ETP p. 353 dérivé d'un anthroponyme BELGENTIUS

34 - **BRUE AURIAC**

ETP p. 353

ad castrum... AURIACUM A° 1032
de AURIACHO A° 1064-1079
Sti Petri de AURIAC A° 1098

ETP p. 353 - Dérivé d'un gentilice celtique AURIUS

35 - **BEZAUDUN** (comm. de Varages)

ETP p. 109

in territorio BESALDUNI castro A° 1096.
c. BESAUDUNI vers 1200
- voir n° 11

36 - **BONOSAC** (comm. de Châteauvert)

ETP p. 355
de BONOSAC A° 1351

ETP p. 355 - Dérivé d'un anthroponyme BONOSUS

37 - **COTIGNAC**

ETP p. 356

Aldebertus de COTINNACO vers 1030
A. de CODINACO A° 1094
de COTINGNACO vers 1200

ETP p. 356 - Dérivé d'un anthroponyme COTTINIUS.

38 - **VABRE** - quartier de Brignoles

ETP p. 329

in loco... VABRE A° 1050.
- voir n° 19

39 - **MIOLAN** lieudit de la commune du Cannet
Cadastre Le Cannet

Pas de formes anciennes.

40 - **Le NANS** lieudit de la commune de Montmeyan
Cadastre de Montmeyan

Catulaire de Montmajour: ALNANT A° 1030

41 - **BESALDUNUM** Environs de Lorgues

ETP p. 110



A l'endré desmascla resto la **maire dóu suve** de mounte greiara lou **suve-femèu** (la rusco, coumo li dien lei gent dóu mestie). Es acó que sara la materi proumiere dei bouchounié.

Esto rusco dounc, es levado per **lou levaire** e à mesuro que lou levage si fa, un autre oubrié : lou **camàlou** carrejo lou suve que toumbo e n'en fa de **cuco** (voulent à dire de mououn) dins leis endré de la couolo ounte lei carreto pouadon veni carga.

Ensin per acampa la rusco, tres ome se li meton: **lou desmasclaire**, **lou levaire**, **lou camàlou**, que debusco la rusco touti tres soun de rusquié.

Cado post, chasco plancho de rusco, a soun **ventre** et soun **esquino**. Lou ventre es lou dessouto de la post, la partido qu'èro repegado contre l'aubre.

L'esquino qu'es lou dessus, es tapado d'uno espessour de rusco plus duro, que fan sauta em'uno rasclete espres vo **brouiadouiro**. L'oubrié carga d'aquest travai es lou **desmeiraire** (il racle le bois, tenant à l'écorce du liège). Es èu que **desmairo** la rusco.

Dins lei fabrico memo de **tap**, trouban proumié **lou coupaire** que coupo la rusco en carrat; puei lou tournaire douno la fourmo vougudo au tap, que fau fusteja.

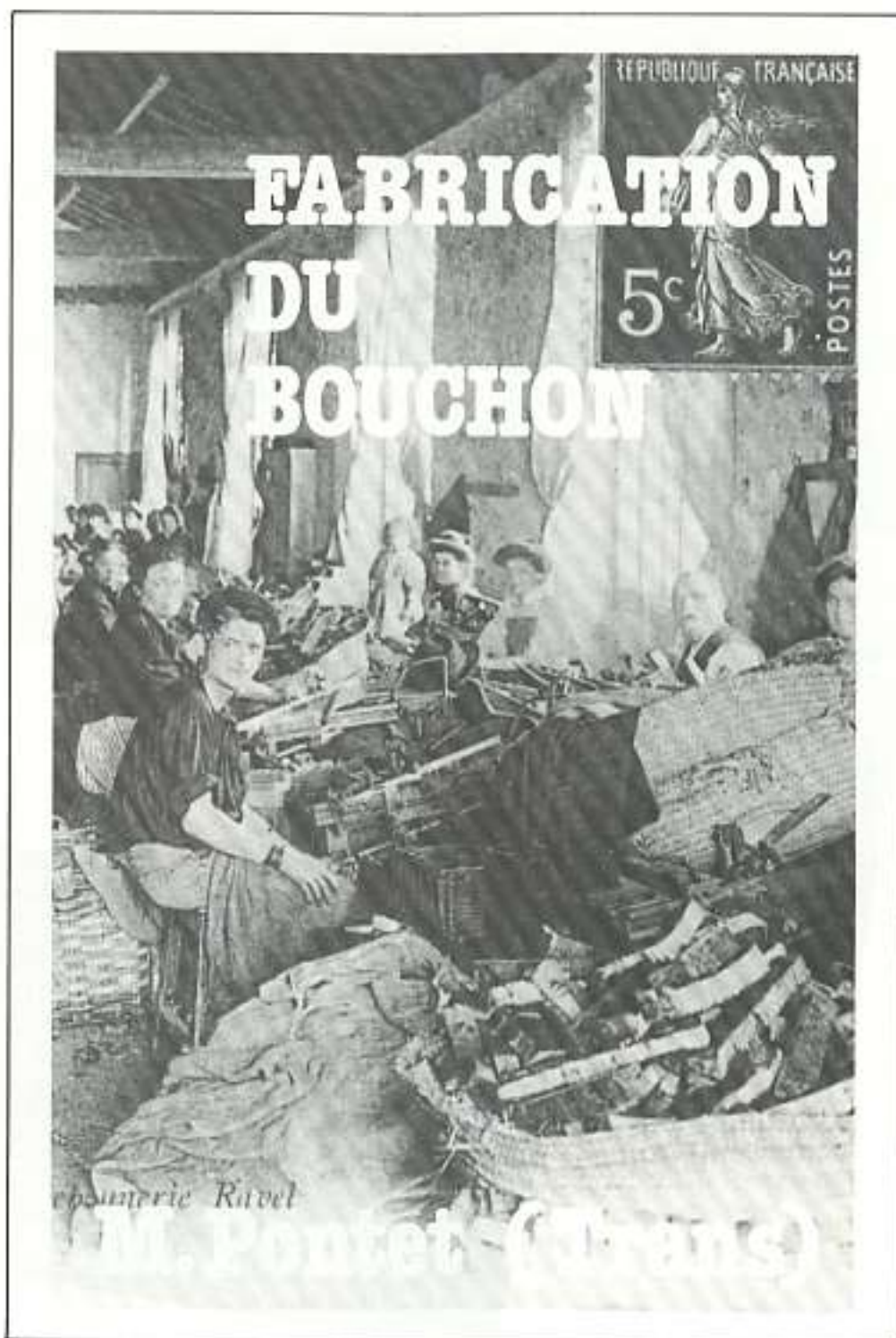
En la travaiant, la rusco fa coumo uno pouso qu'es lou **brouiun**.

Lou vias: lou suve es uno benuranço, per lei gent dei Mauro, que si servon meme d'èu per faire sei brusc d'abiho. Prenon alor un bèu trouas de rusco leva d'uno souleto péco, aguënt la formo d'un gros bourneu; acó d'aqui fa un recatadou chanu per leit eissame. Es aussi dins de rusco que lei meinagié

dei Mauro gardon sa prouvesien de figo seco.

- . lou suve = le liège
- . la rusco = écorce du chêne liège
- . lou suve masclé = première écorce du chêne liège impropre à la bouchonnerie, utilisée pour faire des agglomérats isolants.
- . lou desmasclage = ablation du liège mâle.
- . lou suve femèu = liège femelle (écorce de 2^e, 3^e génération)
- . fusteja un tap = façonnei un bouchon.





Fabrication du Bouchon

Récit d'un bouchonnier, Mr PONTET (TRANS)

Le liège arrivait de la forêt à l'état brut. Il était mis à bouillir dans une chaudière pendant environ 1 h à 1 h 1/2. Une chaudière pouvait contenir 100 à 150 kgs de liège soit 1 ou 2 balles.

Bouilli, le liège était transporté dans une cave sédimentée où il était empilé à la manière "croisée" (1 rang posé sur la longueur, 1 rang posé sur la largeur).

La pile ainsi formée était aplatie par la charge de plateaux ou de traverses de chemin de fer. (Il ne fallait pas que le liège reprenne sa forme légèrement courbée).

Deux piles étaient menées en même temps, ce qui permettait à l'ouvrier de faire passer les bois de charge d'une pile à l'autre.

Quand le liège s'était refroidi, l'ouvrier le mouillait avec un seau pour qu'une moisissure superficielle se fasse sur le dessus. Tous les soirs, la même opération se répétait. Ainsi, il restait en cave. Aucun délai n'était fixe pour son utilisation. Mais par contre si on ne voulait pas travailler le liège, on ne le mouillait pas, ainsi il ne bougeait pas. Il faut rappeler que sans l'opération préalable du mouillage le liège ne terminait pas sa croissance, et n'acquerrait pas souplesse et élasticité.

Certaines bouchonneries omettaient volontairement cette opération, tout comme d'autres n'effectuaient pas le raclage.

Mr PONTET précise que sous sa direction, avant de peser le liège, on raclait à l'aide d'un couteau nommé "brouiadiouro". Cette opération s'effectuait 70 à 80 jours après le levage du liège. Aujourd'hui **raclage** et **pesage** ne se pratiquent plus. On pese le liège vert sans le racler.

Fabrication à la main:

La plaque de liège se débite en bandes sur la largeur [le tirage en bandes était effectué à 15 lignes, 18 lignes*, à la mensuration. Pour mesurer les lignes, on faisait usage d'un pied à coulisse], avec un couteau approprié à cet usage: le couteau "tire en bandes". Ce couteau ne porte pas de nom typiquement provençal, si ce n'est que la traduction du mot à mot (couteu tiro en bando).

Dans la salle de coupe, une planchette est fixée au mur par deux charnières ou deux gonds. Elle se présente sous la forme d'une tablette légèrement inclinée, de 70 cm de large et amovible, elle n'encombre pas l'atelier. Sur le devant, à droite, une petite équerre en fer de 3 cm de hauteur, fixée à fleur permet à l'ouvrier de caler la plaque au moment de la coupe.

A l'arrière, une baguette située en travers, permet de poser entre elle et le mur la pierre à aiguiser et le couteau, afin qu'ils ne glissent pas.

Le tirage en bandes est donc le premier travail de l'ouvrier coupeur. Le liège humide est sorti de la cave où il se trouvait entreposé. Le coupeur place la plaque sur la table, la coince sur le fer et avec le "couteu tire en bande" préalablement réglé à la dimension souhaitée, va débiter toute la plaque.

Pendant son travail, le coupeur prend soin de rejeter les parties abimées, ne pouvant donner les bouchons.

Les bandes seront reprises et découpées en carrés, en n'omettant pas de mettre au rebut les portions de bande présentant des crevasses profondes.

La coupe en carrés est la seconde opération de la fabrication du bouchon. Pour effectuer cette coupe, trois générations de machines se sont succédées. La plus ancienne et par là même celle qui oblige à fournir le plus de travail est "le baril de coupe".

Le baril de coupe :

Le baril est une simple caisse de bois ouverte sur le dessus. Une chaise face à un baril attend que l'ouvrier veuille bien commencer à couper. Assis, l'ouvrier se prépare. Il accroche le bas de son tablier à deux clous, plantés de chaque côté du baril afin de récupérer les déchets ou les carrés qui tomberaient à côté.

Sur une planchette, posée au travers du baril, il pose le couteau de coupe

et la pierre à aiguiser. Le travail nécessite des outils bien tranchants.

Une tige d'acier avec ergot "le tampon", fixée au baril, guide le bouchonnier dans l'opération de coupe.

Le bouchonnier aiguisé son couteau et pose la bande sur l'ergot, perpendiculairement à la tige d'acier. Il coupe d'un coup sec le carré qui tombe dans le baril. Dans la journée, plusieurs barils devaient être remplis (5.000 carrés environ).



Les coupeuses :

A ce travail a succédé un instrument un peu plus perfectionné, "la coupeuse", fabriquée en deux modèles différents: "coupeuse basse" et coupeuse haute", elle permettait un rendement plus élevé. Elles effectuaient le même travail: couper les bandes en carrés, mais la coupeuse haute, plus moderne, était préférée à la première car l'ouvrier, debout, pouvait plus facilement actionner la poignée.

Aussi dès leur apparition, les coupeuses furent plus fréquemment utilisées.

La coupeuse basse à la forme d'un petit établi à quatre pieds, légèrement inclinée à gauche (60 cm de hauteur gauche, 70 cm de hauteur droite). L'ouvrier (plus souvent l'ouvrière coupeuse, car ce travail était principalement effectué par des femmes) s'assoit sur une chaise de façon à avoir du côté droit la poignée et la caisse. Il tient de la main gauche la bande et vient la glisser sous le régulateur (posé sur le dessus) tandis que de la main droite il actionne une poignée horizontale qui va déterminer la mesure

définitive de la coupe de cette bande. Le régulateur se baisse, trois petits écrous fixés permettent d'obtenir trois dimensions différentes.

Il cale ensuite sa bande contre une barette de bois fixée sur le dessus et tout en tenant de la main gauche, son morceau, il fait mouvoir sa poignée longitudinale vers lui. Une lame vient couper le morceau de liège.

Ces carrés tombent sur une trémie amovible à rainures, pour échouer dans une caisse de bois ou dans une corbeille.

Le format des lames varie mais chaque instrument a la sienne propre. Elles sont gardées jusqu'à usure, c'est à dire jusqu'à ce qu'elles ne pénètrent plus dans le porte lame.

La coupeuse haute, comme son nom l'indique est plus élevée d'environ une trentaine de centimètres. Elle n'est pas inclinée. L'ouvrier travaille debout. Il place sa bande dans l'une des trois cales, selon la dimension désirée. Il règle celle-ci et avec la poignée en main droite, il donne un coup sec et le carré passe à travers un crible et tombe dans une corbeille.

Les carrés découpés sont portés ensuite à la tourneuse.



La tourneuse :

La tourneuse, de 1,10 m de hauteur, présente sur le devant, une caisse légèrement inclinée, en bois d'une largeur de 31/32 cm, de 40 cm de longueur et de 20 cm de hauteur, dans laquelle les carrés attendent d'être utilisés.

La tourneuse est composée de deux pièces principales: le chariot et la tige torse montés sur un chassis de bois.

La tige torse d'une longueur de 56 cm va entraîner le carré coincé entre deux tampons (de 7 cm de hauteur).

De la main gauche, l'ouvrier-tourneur maintient le régulateur (poignée située sous le porte-lame). Le régulateur modifie les positions. Il se lève verticalement d'1/2 cm environ. Muni d'un ressort, il permet de soulever graduellement la lame. De la main droite, l'ouvrier pousse la poignée et la lame vient arrondir le carré fixé entre les deux tampons, et en même temps la tige torse donne le mouvement rotatif au carré.

Les tampons donnent

la cônicité du bouchon. Suivant la forme et la dimension désirées, on change les tampons. Pour obtenir les bouchons cylindriques, il suffit de mettre deux tampons identiques.

La grosseur du tampon varie (généralement 38 ou 40 mm).

La lame, comme sur les coupeuses, est aiguisée par les deux molettes (des pierres à aiguiser), qui se trouvent devant elles.

Une fois que la forme désirée est obtenue, le tourneur, de la main droite actionne le régulateur qui écarte les tampons et, de la main gauche, prend le cylindre.

La tourneuse se compose d'un couteau longitudinal, se mouvant dans le plan horizontal et d'un axe animé d'un mouvement de rotation sur lequel est fixé le carré de liège.

Le couteau est animé d'un mouvement alternatif, en restant toujours à une distance fixe de l'axe: il vient ainsi découper des copeaux en donnant un bouchon cylindrique.

Le couteau (la lame) se meut le long d'un guide susceptible d'un léger déplacement dans le sens vertical.

Il porte en outre à l'une des extrémités, une poignée. A l'autre, il est relié par l'intermédiaire d'une fourchette à un écrou glissé sur l'arbre portant le carré de liège (la tige torse) et disposé en dessous. Cet arbre (cette tige) est composé de deux parties: l'une présentant des filets hélicoïdaux à pas très allongés, pénétrant dans l'écrou et donnant une rotation du carré par mouvement alternatif du couteau, l'autre est un petit plateau de tour portant des griffes.

Le carré est posé entre ce tampon fixe et la tête d'une poupée mobile pouvant déplacer le couteau, dans le sens vertical, en permettant de changer la distance du couteau à l'axe de rotation.

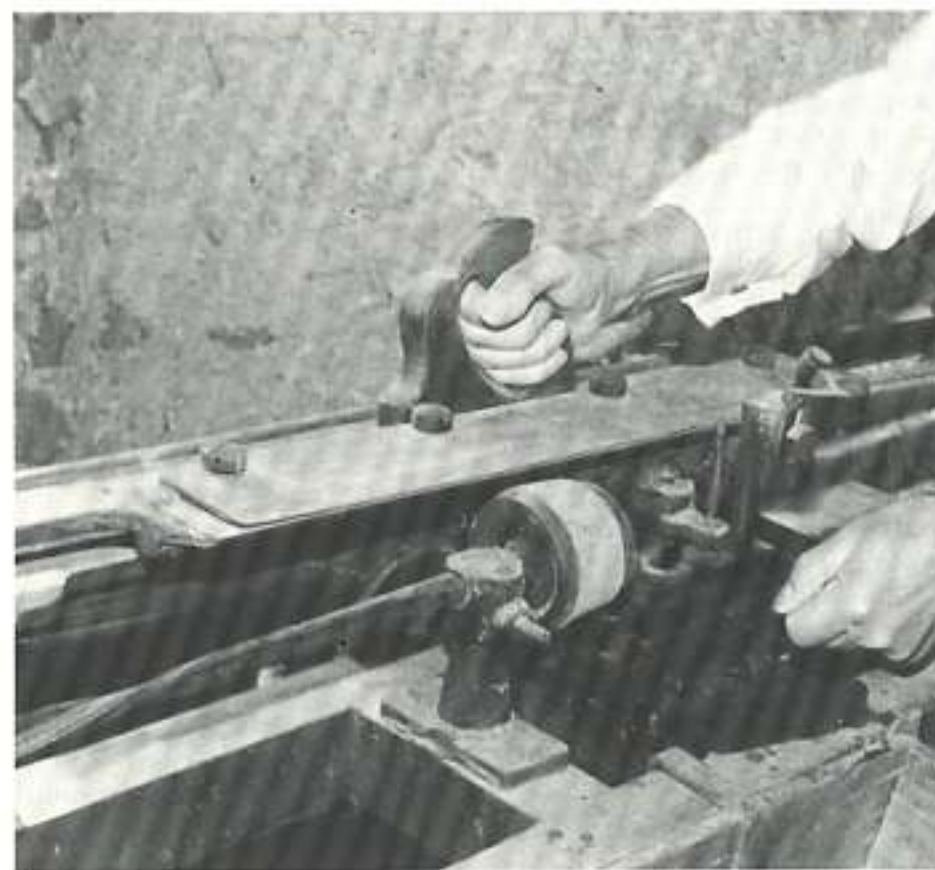
L'ouvrier tourneur ou l'ouvrière tourneuse saisit un carré dans la caisse suspendue à la tourneuse, la fixe entre les deux mâchoires du tour et pousse le couteau, le mouvement est transmis par l'écrou à l'arbre qui se met à tourner en même temps. De l'autre main, il élève légèrement le couteau pour n'enlever qu'une faible épaisseur du liège.

Pendant un deuxième mouvement du couteau, on laisse la came à sa position primitive, la lame se trouve à une distance de l'axe égale au rayon du bouchon et l'ouvrier enlève toute la portion de liège extérieure au cylindre cherché.

On a complété l'appareil, en installant, avant le bouchon une paire de meules à émeri (molettes),

placées sur un support fixe et produisant l'aiguillage de la lame pendant le mouvement. La production est en moyenne de 3.000 bouchons par jour, mais peut quelquefois atteindre avec les bouchonniers très habiles 4.500 bouchons par jour.

Dans ce cas, la fabrication aux pièces sera plus rémunératrice.



Monsieur PONTET se souvient qu'une tourneuse très habile, dans son atelier arrivait à produire 4.000 bouchons en 10 heures.

La tourneuse était pour ainsi dire payée aux caisses puisque dès que la caisse était pleine, elle allait la vider dans un sac et noter sur un registre à la fin de la journée, le nombre de caisses qu'elle avait remplies.

Quelquefois les tourneuses fûtées introduisaient dans leurs caisses des bandes pour obtenir plus de volume tout en travaillant moins.

Les bouchons ainsi terminés, quittent la salle de fabrication pour parvenir dans un local distinct pour y être triés. Cette opération s'effectue généralement à la main et comprend un seul triage en plusieurs qualités: bouchons extras fins, fins, ordinaires et rebuts.

Le bouchonnier s'assoit sur une chaise. Devant lui sont placés différents paniers dont un est haussé sur une caisse en bois pour être à la hauteur de l'ouvrier.

Les trois premiers lots sont envoyés à la

calibreuse, puis au magasin, le quatrième est renvoyé aux déchets pour être vendu ultérieurement.

Un ouvrier habile peut trier 7.000 bouchons par jours.

Après le choix, si le triage est effectué sans tenir compte du modèle des bouchons, on doit les faire passer à la calibreuse ou s'effectue la séparation, en se basant sur la différence des diamètres de chaque modèle.

L'appareil comprend un cylindre cannelé servant à produire l'entraînement des bouchons sur une série de plusieurs paires de rouleaux montés sur des axes parallèles et animés d'un mouvement de rotation, la distance entre deux rouleaux d'une même paire augmentant par échelon avec l'éloignement de cette paire.

Les bouchons sont disposés dans une trémie à la partie supérieure de l'appareil et entraînés par le cylindre cannelé dans une série de joutterie d'où ils débouchent dans l'appareil de classement entre les deux plans verticaux tangents aux deux

premiers rouleaux, leur distance étant égale à la plus petite dimension transversale des bouchons: les produits correspondants passent à travers la fente et sont réunis dans une trémie inférieure.

L'ensemble des rouleaux, présentant une pente assez grande, les bouchons de dimension supérieure sont entraînés sur la paire suivante de rouleaux, adjacents aux précédents mais présentant un intervalle supérieur.

On peut disposer d'un certain nombre de paires de rouleaux, donnant autant de triages.

Le produit est d'environ 3.000 bouchons de chaque espèce, par heure.

Fabrication à la machine

Deux types de machines à découper les plaques en bandes ont succédé aux barils de coupe et coupeuses: l'une à mouvement circulaire et l'autre à mouvement alternatif.

La lame qui était actionnée à l'aide d'une poignée a fait place au couteau circulaire.

Afin d'améliorer le rendement de la fabrication, on a remplacé les

tours à main par des machines à découper, puis par la méthode des forets, cette dernière donnant des productions beaucoup plus grandes, mais présentant l'inconvénient de ne pas rendre les bouchons aussi nets que ceux faits à la main.

Cependant la différence de prix de revient a fait préférer ce mode de fabrication.

Ces machines peuvent travailler horizontalement ou verticalement. Des perfectionnements ont été établis afin d'obtenir un plus grand rendement, tel la pédale commandant le mouvement du plateau vertical, avec un rappel brusque en arrière par l'intermédiaire d'un ressort. Cette machine permet de fabriquer 10.000 bouchons par jour.

Le deuxième type de machine est analogue aux fraiseuses.

Comment donner une forme au bouchon ?

Bouchon conique ou cylindrique ?

Autrefois pour fabriquer les bouchons à la main, on se servait d'un couteau très effilé et on les taillait un par un.

Ce procédé présentait

l'inconvénient de donner des bouchons dont les pores étaient chargés d'huile dont le couteau de l'ouvrier était enduit, et de plus ne permettait pas de fabriquer toujours des bouchons d'un calibre exactement semblable.

Aussi à cette époque, y a-t-il eu à Paris des maisons de commerce qui prospérèrent en s'occupant uniquement de réassortir les bouchons par calibre, pour les vendre aux négociants en vin dont les bouteilles étaient à peu près toutes du même calibre.

C'est à ces difficultés de triage et de classement

qu'est due la forme conique que gardèrent longtemps les bouchons, forme qui permettait à un même bouchon d'aller sur un plus grand nombre de bouteilles soufflées à la bouche.

Mais cette forme est beaucoup moins avantageuse que la forme cylindrique où le liège comprimé d'abord pour entrer dans le goulot de la bouteille, s'épanouit quand il a passé le défilé et ferme hermétiquement l'orifice.

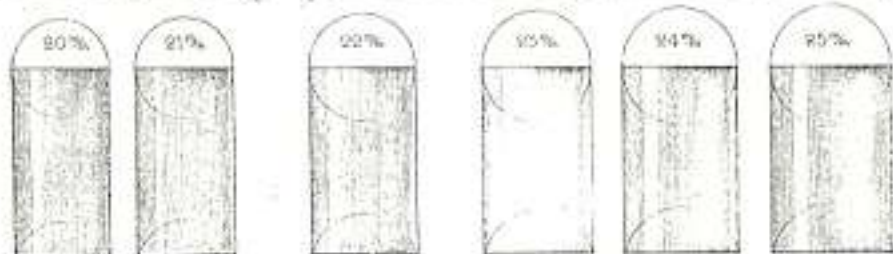
Cette fabrication du bouchon tronconique diminua peu à peu lorsque les premières machines à bouchons apparurent.

BOUCHONS RÉGULIERS

17 lignes de longueur

Demi-bouteilles

Bouteilles et Litres



| Demi-bouteilles | à moitié | 4 fr. |
|-----------------|-------------------------|--------------|
| — | traille 2 ^{me} | 7 = 1 08 fr. |
| — | traille 1 ^{re} | 9 = 1 10 " |
| — | fine 2 ^{me} | 12 = 1 14 " |
| — | fine 1 ^{re} | 15 = 1 18 " |
| — | serchale | 20 = 1 22 " |
| — | serfite 2 ^{me} | 25 = " " |
| — | serfite 1 ^{re} | 30 = 1 30 " |

NOTA. — PRIX DE VENTE

| Bouteilles et Litres | à moitié | 5 fr. |
|----------------------|-------------------------|--------------|
| — | traille 2 ^{me} | 8 = 1 10 fr. |
| — | traille 1 ^{re} | 12 = 1 14 " |
| — | fine 2 ^{me} | 16 = 1 18 " |
| — | fine 1 ^{re} | 20 = 1 22 " |
| — | serchale | 24 = 1 26 " |
| — | serfite 2 ^{me} | 30 = " " |
| — | serfite 1 ^{re} | 36 = 1 30 " |
| — | serfite extra | 44 = 1 38 " |

SURTOUT LE PRIX ET LA QUANTITÉ

Qualification

Pour être employé dans une bouchonnerie, il n'était pas utile de posséder un quelconque diplôme.

Le plus souvent, voire même dans tous les cas, Mr PONTET, précise qu'on employait les gens du village. Aucune formalité ne devait être remplie. Dès que les jeunes sortaient de l'école, ils allaient travailler dans les ateliers présents dans le village.

Mr PONTET se souvient: "quelquefois des jeunes n'étaient même pas en âge de travailler, aussi dès que l'inspecteur du travail passait, ils allaient se cacher au grenier".

L'Assurance Sociale n'était pas encore connue.

Les relations entre employeurs et employés étaient très amicales, voire même très familiales.

La confiance était à la base de tout travail. Ceci tenait au fait que la bouchonnerie employait une vingtaine de personnes seulement. Les journées étaient longues et les heures de présence correspondaient au lever et au coucher du soleil.

Ainsi les ouvriers travaillaient de 5 heures du matin à 18 heures. Entre 12 et 12 h 30, quelques uns partaient déjeuner chez eux, d'autres grignotaient le contenu de leur "besace". A 16 heures, ils pouvaient s'accorder un quart d'heure pour manger une orange ou dans la journée, ils pouvaient prendre un quart d'heure ou une demi heure pour aller chez eux vérifier la cuisson d'un plat, ou le sommeil d'un enfant. Cette confiance était due à la connaissance de tous.

Pour les grandes fêtes, telle celle du 14 Juillet, ils se rassemblaient pour partir en promenade. Ils attelaient les charettes pour une partie de pêche à Cabasse ou pour faire "ribotte".

Les chansons effrénées étaient toujours reprises en chœur par la troupe joyeuse.

La confiance entre patrons et employés impliquait le fait qu'au moment des revendications, les employés s'adressaient directement à leur patron. Les syndicats n'existaient pas. Seulement quelques uns des gros ateliers comptaient un ou deux contremaîtres.

La paye

Les patrons payaient à la quantité (au mille), leurs ouvriers en fonction de la tâche qu'ils avaient à remplir.

Ainsi certains recevaient un équivalent à la journée et d'autres à la tâche. Chaque ouvrier avait cependant sa spécialité: coupeur, tourneur, trieur.

Le coupeur le plus souvent était payé à la journée. Il devait remplir au minimum quatre caissons de carrés par jour. Quant au tourneur ou à la tourneuse, la paye se rapportait

à la quantité (au mille). Quelques Espagnols et Portugais venaient travailler passagèrement pour 25 sous par jour, ce qui représentait une misère par rapport au salaire minimum d'un tourneur: 50 sous.

Aux ouvriers les plus doués, on confiait le plus beau liège. Les patrons leur demandaient de tailler les bouchons pointus et cylindriques pour les bouteilles d'un litre.



Relations professionnelles

Comment approcher et mesurer la production de l'atelier? Aucune source n'en permet une connaissance directe: dans la gestion de l'entreprise, comme dans la tenue des écritures, seules les lettres de commandes et celles d'expéditions sont classées dans des registres, ceci dans un but strictement commercial et financier.

Dans ces lettres, la mention des produits livrés ou commandés est précisée: type et nombre des bouchons sont toujours portés en compte, moyennant à chaque fois un rappel de leur prix unitaire.

Les dates précises de commande et d'expédition sont marquées. Les entêtes publicitaires informent de la profession et de l'adresse du destinataire.

La vente des bouchons s'effectuait par l'intermédiaire des représentants et des maisons. Des représentants travaillaient pour chaque entreprise. Pour le sud de la France le père de Mr PONTET se déplaçait lui-même, mais pour le Nord, il avait des

représentants à Rouen, Dijon, Angers et Paris.

Les représentants passaient des ordres avec nom et adresse du client à Mr PONTET. Les bouchonniers arrivaient aussi à se faire connaître par la correspondance.

Les lettres conservées sur un laps de temps d'une année 1907/1908 permettent une brève analyse sur les relations entretenues avec les commerçants.

Les contacts avec la maison Bornibus "Moutarde des amateurs" s'avèrent être les plus fréquents et les plus fidèles. Sur une période de dix mois, cette maison a passé une dizaine de commandes de bouchons cylindriques et coniques. L'entreprise Bornibus se situe dans le 19^e à Paris. Outre en direction de Paris, les livraisons se font aussi dans l'Isère (commande d'Edouard Benoit), dans les Hautes Alpes (demande de la maison Cloux, de bouchons pour vin blanc, ayant la qualité de ne pas donner mauvais goût au produit), dans le Vaucluse à Pertuis (demande de la maison Dumat Cadet, de bouchons fins, surfins et mifins).

Dans le Var les relations

ne sont pas les mêmes. Entre entreprises, ils se connaissent bien, ainsi le tutoiement est fréquent. Les lettres que les maisons varoises adressent sont plus axées sur les renseignements.

Entre bouchonniers, ils s'informent des concurrences qui pourraient leur nuire, des déplacements professionnels qu'il fallait effectuer, des adresses utiles de négociants d'Algérie ou de Corse, pour l'achat de liège.

Les informations circulent entre collègues de travail, tels: Mr MOUTET de Pignans dans le Var, Mr HAZAN Albert.

Quelques relations font fonction d'intermédiaires pour la vente du liège.

Mr Henry Cauvin envoie à Mr PONTET les reçus de liège d'Algérie, l'entreprise Dutois Paul Père et Fils lui fournit les balles de liège en planches provenant d'Afrique et de Gonfaron (Var).

Les frères Carrassan lui achètent les balles de liège de Gonfaron.

Les relations qu'il entretient avec les commerçants ne sont pas uniquement basées sur le liège.

A Marseille:

- La maison Boutière

(droguerie, produits chimiques, herboristerie et peinture) lui envoie du chlorure de chaux.

Dans la même ville:

- La maison Delpin frères lui fournit les ficelles.

- La manufacture de machines, coutellerie et outils Mercier l'approvisionne en lames et meules.

- Quand aux machines elles sont fournies par l'entreprise Peyreplane, puis plus tard par la maison Thibaux de Marseille, maison fondée en 1873, spécialisée dans les machines à couper le liège.

Dans le Var:

- La maison Oliva du Luc livre le pétrole à 0,68 frs les deux litres.



Ma Grand

(parla gavouët de Vaudoun)

Ma grand : ce que m'as donna, ce qu'ar euefa de tu, ce que gardarai au dedins de moua amo, de souvenirs e d'impression... se pouô pas dire!

Sâbou afaul qu'acô me chaufara lou couô tout au long de ma vida... de pensa à tu dins tout viêr parla!

Bên-lèu, èrou qu'un enfant, l'estèu quand me gardaves, ar descubèit piôchi de tu, la durefa d'ou trava d'uno fiemo dea. Aup, tout ce que pouô signifa "gagna soua pan à la suou de soua froubô" e à la fouôço de sei bras. Anaves ei champ, gouvernaves lei bêta, l'ôcupaves de lei pichous-enfants, tant coumo l'ères ôcupau denant de toi n'ou meinau. Tu, souleta, poua véou d'un boucatè piemontès... Mè, trava e prièra savon toujours... Teniès tout ousta e l'ichablèn pas, surtout, faèr lei famouôs bujou!



Oh! Quant n'as lava de charniès 'mé de brais, pèr abou la riau, ei jouts marit?... Bèn-lèu 'mé tu, ar descubèit la valou de l'argènt, lou sens de l'ecounomiè, jout pèr jout, èou pèr sou. Eies d'un tèms ente lou

pan noun vené que d'un prestach acapant e de toua lei monuments! E d'acquèu pan...! Pèr tu, èro 'na religion, e n'ar peidiès pas 'na briè. Lou pan sacra, sang de l'ome, e cors de Diéu!

En te fènt coumpagno à l'ouôit par anà vita l'aigo, vo en gardènt lei chabris dins lou valoun "de Descubèra", ar descubèit la Natura, sa bêta, sa richessa, emé sa durefa, sa paujeta au nouôtre... Ar sabu me mouôta lei clapiès long des prat; lei farsons encalau, obro de nouôtièr vièr monuments ichablè de la raço pensano... Ar vougu m'ensigna lei plantos d'elavout; lou sampedé emé l'aubou, lou blai, lei dono e l'ôl rouge. Emé tu ar coumpriès la valou de l'aigo, tout ce qu'evoucavo dins lou couô d'un pensan lou bouiboutamen d'uno foubô.

'Mé tu ar eua lou mestè de la ferro, ar coumpriès la plaço d'ou silènca, ar escouta lou chant de l'ourèu.

'Mé tu ar après à amra, à escouta, à respèta.

Viviès au balans requiè dei sesouns e dei fètos de l'an. La nuech, de fes, te levaves par espècha lou cièl:

"li a d'estello, fara bèu, lou fèn secho! pouièn durm quiet?"

vo bèn s'èra nivèu "lou cièl es tapa, lei nièulos soua equi, se chou leva malin, pèr acucha à la fèsto!"

T'ar jamais vist em 'uno

mouôta; lou soulèu èro tout relôgi parant. E que li far se te rechampaves troup lèu, vo à douos ouos de l'apiès-dina? Eies-ti pas mestressa de tout tèms coumo d'ou resto? L'annau pèr tu se debanavo au pic de fètos dei santis que pregaves toujours: Nouvè, fèsto de la fambo emai crouisse à briè; Pasco, fèsto de Diéu e chabrit de l'ave; Sant Jan, fèsto d'ou fuec, e eigo-gno beimé; Sant Michèu, anouciarie dei pluèros...

Ma grand, eies en Diéu de la fe primitiva, sèmpre eiquènènt tout chapelet, ei champs e à l'ousta.

Ma grand, sabiès lou vièro d'ou moude; maugra lei joumau fouôço charja, lou trava, e lei enfants... prièrès toujours lou tèms de barja 'mé lou passant, sus lou chamin, 'mé lei vèrôs au lavadou, vou bèn de beure un dèl de "vin de nou" denant "d'ataca la bujou". Vou bèn, encaro, avetau au soulèu, sus un ichalèr, lou chapèu nègre e par sus la tète, l'icoutaves de bas... que n'ar frasièn plus!

Ès que, de parla, èro impourtant, alouzo. E puei s'apreniè toujours quacatèn de n'ou.

Piôchi de tu, ar après la moudestiè: tout dedins d'ousta avèr segit, tèn d'estiaordinat... Èro fach a la semblanço: brava pas, levavo pas la vista, mè la pouôta èro dubèito en t'ouet, e tout couô, l'aviès sus la man. Amaves gâte de te mouôta...

ères un peu s'ouvrait ch'ou dire
qu'el'avout, l'ens pays, à "la
Rato", avias viscu bèn soulets
dins vouôstres castagnès. Tambèn
lou mounde te l'ahien fugi les
jours de fieta.

Ài descubert peréu dins
toun oustau, lou sens verai de
la féta, e surtout de la féta
en famiho, ente enfants, jouves
e pas tant jouves, emplaien
tout lou fougau de la croto au
goratas. Vivian toutes qui de
moment beini.... Amàvou de
te vèire vèrdé des dimonço...
ères bello à regarda.

Aviés lou respèt de touto
cauvo e de tout être, mè surtout
lou des persons.... Sabiés pa
exèmple estima lei gèns que
l'ètran diferents, qu'avien uno
autre coudicièn souciato que
la tièno. Amitaves, 'cò dei "gèns
de bèn", que serviés, douço e
bouôno, la situacion, lou vapé,
'mè de coup afout, la grandou
d'amo.... Tout en tu èra simple
e bouân. Tambèn, evocant tout
aquèster souvenirs, 'no parolo
de l'Avangéli tessoubno au mei
profonds de ièu:

"Drous lei poute de Couôti,

Lou rèyaume de Dièu, es vèu."

Pauro de couôti, l'ères bèn,
oh ma grand! Tu que nous cou-
noussiés, ni l'ambicièn, ni la neces-
sita, ni la vanda, ni l'ouguei.
Oh vai! es tièu aquèu Rèyaume,
es tout clat! E pouôque lou Se-
gnour te recata s'abran au mitan
de toutes lei tiès, de tout aquèli

qu'as tant eima.... O Segnour,
ptèn emé tu, aquelo qu'umavian!....

A. CHEIRON

Grand - Mère

(parler qevol de la haute vallée
du Verdón)

Grand-mères: ce que tu
m'as donné, ce que j'ai hérité
de toi, ce que je garderai dans
mon âme, comme souvenirs et
comme impressions.... est indicible!

Je sais aussi que cela me
réchauffera le cœur tout au
long de ma vie.... de penser
à toi dans ton vieux parler!

Très tôt, alors que je n'étais
qu'un enfant, l'été quand tu me
gardais, j'ai découvert auprès
de toi, la dureté du travail d'une
femme des Alpes, tout ce que
signifie "gagner son pain à la
sueur de son front et à la force
de ses bras". Tu allais aux champs,
tu soignais les bêtes, tu l'occu-
pais de tes petits-enfants, tout
autant que tu l'étais occupée
de tes neuf enfants, toi, toute
seule, pauvre veuve d'un bûcheron
piémontais.... Mais travail et prière
sauvent toujours.... disais-tu. Tu
entretenas ta maison et ne l'ou-
bions pas surtout, tu faisais tes
lameuses lessives!

Oh! Combien en as-tu lavé
de chemises et de pantalons,
pour élever la "nichée", quand
les temps étaient difficiles!...

Très vite, avec toi, j'ai découvert
la valeur de l'argent, le sens
de l'économie, j'ai pu voir,
sou par sou. Tu étais d'une époque
où le pain ne provenait que d'un
labeur épuisant et de tous les
instants! Et quel pain....! C'était
pour toi une religion, et tu n'en
aurais pas perdu une miette.
Le pain sacré, sang de l'hom-
me et corps de Dieu!

En t'accompagnant au jardin
pour aller arroser, ou en gardant
les chèvres dans le vallon, j'ai
découvert la Nature, sa beauté,
sa richesse, avec sa dureté, sa
pauvreté chez nous. Tu as vu
me monter les tas de pierres
le long des prés; les berges ébou-
lées, œuvres de nos ancêtres;
monuments oubliés de la race
paysanne. Tu as voulu m'enseigner
les plantes de là-haut: le sureau
et le cyllise, l'érythre, les narcisses
et le millepertuis. Avec toi, j'ai
compris la valeur de l'eau, tout
ce qu'évoquait dans le cœur
d'un paysan le doux bruit d'une
source.

Avec toi, j'ai aimé le métier
de la terre, j'ai compris la place
du silence, j'ai écouté le chant
de l'oiseau.

Avec toi, j'ai appris à admi-
rer, à écouter, à respecter.

Tu vivais au rythme des
saisons et des fêtes. La nuit
parfois, tu te levais pour épier
le ciel:

"Il y a des étoiles, il fera beau,
le foin sèche!

dormons tranquillement!"

Où alors si c'était nuageux
"le ciel est couvert de nuages,
il faudra se lever tôt pour rentrer
le foin le plus vite possible!"

Je ne t'ai jamais vue avec
une montre: le soleil était ton
"horloge parlante". Et qu'importait-
il si tu rentrais à la maison trop
tôt, ou à deux heures de l'après-
midi? N'étais-tu pas maîtresse
de ton temps comme du reste?
L'année pour toi se déroulait,
ponctuée par les fêtes des saints
que tu priais toujours: Noël, fête
de la famille et "croûsse" (pâtes
à la sauce aux noix) à l'orson;
Pâques, fête de Dieu et cheveau
du troupeau, Saint Jean, fête
du feu et sa torée bénie; Saint
Michel, annonciateur des pluies....

Grand-Mère, tu croyais
en Dieu, de ta loi "primitive",
égrenant sans arrêt ton chapelet,
aux champs, à la maison.

Grand-Mère, tu savais vivre
comme tout: malgré les journées
très chargées, le travail et les
enfants, ... tu prenais toujours
le temps de parler avec le passant,
sur le chemin, avec les voisines
au lavoir, ou bien de boire un
"doigt" de vin de noix avant
"d'attaquer la lessive"; ou encore
assez au soleil, sur une marche
d'escalier, le chapeau de paille
sur la tête, tu lucotais d'intermina-
bles chaussettes.

C'est qu'il était important
de parler, alors! Et puis, l'on
apprenait toujours quelque chose
de nouveau.

Le Centenaire de " NERTO "

1884 est une grande date dans l'histoire du Félibrige, qui marque la parution par les soins de la Librairie Hachette de Paris, 79 Bd Saint Germain, de la "Nouvelle" provençale de Frédéric Mistral: "NERTO", texte provençal et traduction française en regard, dédiée à sa "gènto majesta Dono Eisabèu de Roumanio", Carmen Sylva, Mestresso en Jo Flourau. Frédéric Mistral a dédié le prologue à "sa mouïe", à son épouse. L'ouvrage porte en exergue du prologue: "Lou Diable porto pèiro", le diable porte pierre, pour MISTRAL c'est le "malin": Gringot, Grimaud, Janicot, qui serait le "Cabiscou di sabènt", le grand patron des savants. (1)

NERTO, le titre choisi par MISTRAL pour son héroïne, signifie **myrte**. C'est un prénom féminin qui peut se traduire par Esther, il aurait été usité en Provence et correspond à Hadassa, nom hébreux. D'après les hébraïsants Hadassa et Esther ont la même signification.

Cette oeuvre a été couronnée du Prix Vitet par l'Académie Française. Dès sa parution, en 1884, le curé de Maillane offrit un exemplaire de Nerto à sa Sainteté Pie X, en mémoire de la Papauté d'Avignon.

Nerto comprend un prologue, sept chants et un épilogue, elle est écrite en vers de 8 pieds. Le poème comporte en plus du prologue et de l'épilogue sept chapitres: I, le Baron, II, le Pape, III, le Roi, IV, le Lion, V, la Nonne, VI, l'Ange, VII, le Diable. Le poème mistralien s'achève par un épilogue à la louange de Saint Gabriel (Sant Grabiè).

Le chant I débute par une description de Château-Renard et de son site. La première scène se déroule dans une chambre du château: Nerto l'héritière du seigneur tout puissant Pons, gravement malade, est assise près de son lit, elle écoute son père qui se confesse une dernière fois à sa fille:

Après de toi, j'ai appris la modestie: l'intérieur de ta maison l'était, modestie, à ta ressemblance: il ne brillait pas, ne flattait pas le regard, mais la porte était toujours ouverte à tous, et ton cœur... tu l'avais sur la main. Tu aimas passer inaperçue: tu étais un peu sauvage. Il faut dire que, là-haut, autrefois à "la Rafe", vous viviez bien isolés dans vos châtaigneraies! Aussi tu répugnais à descendre sur la place aux heures d'affluence, et les jours de foule.

J'ai découvert, aussi, dans ta maison, le sens véritable de la fête, et surtout de la fête en famille, où enfants, jeunes et moins jeunes remplissaient la maison du haut en bas, et revivaient ensemble de nombreux souvenirs. J'aimais te voir endimanchée: tu étais belle à regarder.

Tu avais le respect des choses, mais surtout des personnes, en particulier de celles qui étaient différentes de ta condition sociale. Tu admirais, en elles, leur situation, leur savoir, mais aussi, pour certaines, leur grandeur d'âme. Tout en toi était simple et bon. Aussi en évoquant tout ces souvenirs, une parole de l'Évangile retentit en moi:

"Heureux les pauvres de cœur,
Le royaume des Cieux est à eux"

Pauvre de cœur tu l'étais, oh grand-mère, toi qui ne connaissais ni l'ambition, ni la vanité, ni l'orgueil. Oh! il est à toi ce royaume, j'en suis sûr! Purse enfin le seigneur l'accueillit au milieu de tous ceux que tu avais aimés... Oh! Seigneur prends avec toi, celle que vous aimiez!

André CHEIRON

Chanson du Terroir

Pèr Pasco si manjo d'uou,
Un bouan gigot de buou
Un pau de salado fèro,
Pèr fa pissa grand-mèro
E un bouan còup de vin,
Pèr fa dansa pepé Janin.



" Ma fiho, dis, Diéu me counvido
 A coumpareïsse au tribunau
 Que sis arrèst soun eternau,
 E d'un segren qu'ai sus lou pitre
 Fau que te duerbe lou chapitre." (Nerto, p.28)

Mistral a fort bien évoqué Pons, le vieux seigneur de Château-Renard, "dont le château en ruines se dressait à l'horizon de Maillane. Il supposait que le vieux seigneur Pons, perdu de dettes, ruiné par le jeu, avait fait une nuit un pacte avec le diable, qui lui avait donné de l'or en échange de l'âme de sa fille, la jeune et charmante Nerto. A son lit de mort, il avouait sa faute à son héritière et fille, la jeune et charmante Nerto". (2) Celle-ci ne voyait plus d'autre recours que d'aller au palais des Papes d'Avignon pour se jeter aux pieds du Saint-Père Benoît XIII.

Cela va se passer dans la tragique période où le Pape est assiégé par les troupes françaises sous les ordres du Maréchal de Boucicaut: pour parvenir jusqu'au Saint Père, Nerto se glisse dans un prétendu souterrain qui relie Châteaurenard au Palais des Papes. A son arrivée au Palais Nerto rencontre Rodrigue de Lune, le neveu de Benoît XIII, qui n'a de cesse de lui faire de beaux discours. Le beau chevalier finit par troubler la jeune fille. Lorsque le Souverain Pontife est obligé de fuir devant l'assaut par la voie du souterrain, pour gagner Châteaurenard et Arles, où il doit célébrer le mariage du Prince Louis d'Anjou avec Yolande d'Aragon, Rodrigue qui fait partie de la suite princière suit pas à pas Nerto en lui parlant d'amour. Nerto veut échapper à cette tentation en se réfugiant au couvent. Rodrigue brise la clôture et enlève Nerto, qui réussit à s'échapper en se réfugiant dans les Alpilles.

Il ne me semble pas que "Nerto" ait été réédité, un bon conseil, si vous trouvez chez un bouquiniste un exemplaire de l'édition originale faites-en l'acquisition sans tarder.

Louis BRIBOT

(1) - NERTO, éd. de 1884, p. 10 - 4^e vers.

(2) - Emile RIPERT, "Le Félibrige" - Coll. Armand Collin pp. 118 & 119

La bugado de la titèi



Que l'a de tèms d'acò!
 Ere pichouneto, pichouneto!
 Tòuti li jour, ma maire
 me menavo à l'oustau
 de moun grand qu'avié
 uno orto. Un jardin grand
 coume un moucadou, e
 pamens me semblavo imèn-
 se coume lou mounde!
 A la primo, li jacinto, l'aubes-
 pin embaumavon, li margari-
 deto courrien dins la leïo
 e lou pesseguié esparpaïavo
 de nèu perfumado. De
 pichounis aguïo d'erbo
 verdo banejavon à boudre.
 Qu'èro bèu lou jardinoun
 d'aquèu tèms! E l'estièu!
 Ah! l'estièu me sentièu.

la reïno dóu campèstre!
 Pensas! Moun grand avié
 fa, per iéu, souleto, uno
 cabaneto moute de bliui
 campaneto escalavon e
 s'espandissien. Dins aquèu
 fres escoundoun ère au
 miéu. Senso fraire ni sorre,
 parlave emé ma titèi en
 la tintourlejant. Assetado
 dins moun oustalounet
 verdejant, espinchave dintre
 li fueïo la triho e si rasin
 que se gonflavon au souleias,
 lis abiho que dansavon
 en vounvounant, lis aucèu
 que sautourlejavon per
 sòu en bousco de quauqui
 graniho. E de cop que

i'a oublidave de respondre quouro ma maire me sounavo pèr veni manja! Mai d'autri cop, restave pas tant tranquilo...

La pichoto vesino de moun grand qu'avié tres fraire que valien pas mai bassaquin que bassacan, venié me cerca pèr jouga. Quèntis escourregudo, quènti curso folo! Ma maire, qu'avié toujours pòu que quaucarèn de marrit m'arrivèsse, se grasihavo lou sang quand ere'm'éli.

Un bèu jour, un d'aquéli tres galapian me dis: -"Sabès, es pas poulido, ta titèi. Déuries un pau la neteja. Ma maire a de bon saboun negre. N'a ges ta maire à tu?"... Ma maire à iéu avié que de bon saboun de Marsiho, bèn se, pèr si bugado, mai riscavo pas d'estre negre. Dequé devié èstre, acò? Tirassado pèr la curioseta e la mesfisança, la mesfisança l'empourtè e ié respondiguere: -"Ma titèi a pas besoun de tu pèr èstre proprio!" e ié pensère plus... Lou marrit drole qu'avié la closco duro ié pensavo, éu..."

Vous fau dire, que d'aquèu tèms, li titèi èron pas coume aquéli d'aro. L'avié li que s'esclapavon, mai qu'èron tant poulido

emé si caro de pourcelano, e que se trovon, vuei, enco dis anticàri, pèr li couleiciounaire. N'aviéu tres d'aquéli, mai poulideto l'uno que l'autro. Mai, ma maire riscavo pas de me li leissa carreja d'aqui e d'eila! (A bèn fa, qu'aro lis auriéu plus pèr me parla de moun bèu tèms!). L'avié tambèn d'autri titèi en pato. Lou cors bourra de ressun, se poudien pas esclapa. N'aviéu uno d'aquello meno que ié disiéu "Georgette". Coume li mōssi regardon pas ço qu'es lou mai poulit pèr ié donna soun cor, amave ma Georgette autant mai que lis autri tant bello. Me seguissié d'en pertout.

Un jour, jougavian à la marrello emé la pichoto vesino, Georgette abandounado un moumenet dins un caire. La partido acabado, vène prendre moun enfantoun; mai ges de titèi. Li galapian me l'avien escoundudo. La cerque, emé la vesino, e trove mi tres maufatan que dous tenien ma titèi, e l'autre, em'un moucèu de carboun rasclavo ma pauvre Georgette.

Ero acò soun saboun negre! Enferounido, derrabe ma fiho di marr d'aquéli droulas e m'encourre devers ma maire. Davans aquel avari

ma maire se desmoutè pas. Agantè la titèi, la cabusse dins lou lavadou, e broso que broussaras! Vous assegure que sourtièguè proupreto d'aquèu bagnage, un pau palinello tambèn. -"Té! bedigasso, me diguè ma maire, vai-t-en encaro ié donna ta titèi à n-aquéli droulas que soun bon ni pèr bouli ni pèr rousti! Aro la fau faire seca!". E la pendoulè pèr uno man à l'aran, au mitan de la bugado. Mai lou ressun esquicha n'en met de tèms pèr seca! Li linçou èron bèn ramba dins lou gardo-raubo que Georgette escam pavo encaro l'aigo de la bugado de tóuti li coustat. E quatre long jour, queto crènto pèr iéu de veire ma titèi pendoulado ansin au mitan dou jardin, e tóuti li mōssi que passavon que se trufavon! Pauro Georgette! Quouro, à la perfin fuguè seco, l'abihère mai ié sacrejère que jamai plus la leissariéu souleto dins un caire pèr jouga à la marrello. Paureto, un autre cop, la dounarai à garda à moun grand!

Louissette REY

La lessive de la poupée

Qu'il y a longtemps de cela! J'étais petite, toute petite! Chaque jour l'après midi, nous allions avec ma mère, chez mon grand-père qui avait un jardin. Un jardinet, grand comme un mouchoir de poche et qui pourtant me semblait vaste comme le monde! Au printemps, les jacinthes, l'aubépine embaumaient, les pâquerettes émaillaient les allées et le pêcher répandait une neige parfumée. De tendres aiguilles d'herbe verte montraient leur nez çà et là. Qu'il était beau le jardin à ce moment! Et l'été! Ah! l'été! Je me sentais vraiment la "reine de la nature"! Pensez un peu! Mon grand-père avait construit pour moi, rien que pour moi, une minuscule cabane que des campanules bleues prenaient d'assaut et dissimulaient. Dans ce frais refuge, j'étais "chez moi". N'ayant ni frère, ni soeur, je parlais des heures entières avec ma poupée en la câlinant. Assise dans ma maisonnette verdoyante, je regardais entre les feuilles la treille, là-bas, et ses raisins gorgés de soleil qui gonflaient,

chansons du Terroir

Alleluia de Pasco - Draguignan

remembra pèr T. Vaillant chantre de la paròqui de Draguignan
[Manleva d'ou jounna toufouent la Pignato]

Enfant, libeto venès lèu,
Puto se lève lou soulèu
E Jèsu souaite d'ou tombèu,
Alleluia !

E Madaleno, au cruce doullent
Vou Salome que 'm 'cla vèr,
Pèr l'embaum, pouafor d'enguènt
Alleluia !

Pèr Madaleno prevergu
Dun des dreple an lèu cousté
Vèze ce qu'èro devengu,
Alleluia !

Sant Jan arribu lou proumè,
Sant Pèrre arribu lou dernè
E l'òufi dous vouz cousté batiè,
Alleluia !

Un ange blanc qu'èro avèta
Sus lou tombèu plen de clarté,
L'anouça qu'èr ressuscità
Alleluia !

Pues, en apòta un pau crintous
Jèsu pater, e d'un èr dous
E diè "la pas siegue emé vouz"
Alleluia !

Ma quand raconton à Toumas
Qu'an vint Jèsu ressuscità
Lou pau-de-ven va crese pas
Alleluia !

Jèsu li diè emé bountas
- Toumas regardo moun cousté
Mei pèd, mei man, e crese-và!
Alleluia

Quand a vint Jèsu davans èu
Toumas s'escridot - Paure diè,
Ah! moun Segnouz sias bèn moun Dièu,
Alleluia !

- Utous aquèu que noun vèze,
Ma sèmo vèze que creze
Dièu diè lou cèu lou plaçara,
Alleluia !

- Que lei felus d'aquèu bèn jous
Dun nouaste cousté duron toujour
E benevèn nouastre Segnouz
Alleluia !

- E qu'èr l'òufi, tant que van
Vraquen toujour en bouan crestian,
E de vos doun l'ou remercian
Alleluia !

chansons du Terroir

La chansou del mau-marida (parla del Vivares)

Carroun gentamen mandado per Peirato Berengier de Marsiho, que
seis avi venen d'Ardecha. En seguida dou n° 8 en l'avian passé 'no carroun
de Castèudoublet "La carroun d'ou marida".

Vaquè lo vèzeu coumpletu estou còup, unèlèu à n' aquèu d'ou Var,
(lèva lei diferènci dialetole bèn sega!)

I'o vint an que sièu marida
Moun Dièu quanto bujado!
Mo fenno fai pas que rena,
Disoun qu'èr enrojado;
Aurièi miès fa d'espousa un demoun
La faridoundeni, la faridoundoun,
Quand ma pocienço aurò feni mous ami
Ah! Sai pas se pouirèi teni biribi

Lou mati quand vouale sourti,
Que la laisse souleto,
Còmènço pèr se fa rousti
Quatre o cinq cousteleto,
E pipo lou vi coumo un mouirou
La faridoundeno, la faridoundoun
Quand ma pocienço aurò feni mous ami
Ah! Sai pas se pouirèi teni beribi

Quand ve lou dimenche mati
 Demando uno chamiso
 Me moustro las dent coumo un chi
 'mai me di de soutiso
 E piei me di que siéu grougnoun
 La faridoundeno, la faridoundoun
 Quand ma pôcienco aurò feni mous ami
 Ah! Sai pas si pouirèi teni biribi

O que te siés bien morida
 Me disoun las blagouso
 Ta fenno sap bien courdura
 As pres uno tolhouso
 Sap pas soulamen courdura 'n boutoun
 La faridoundeno, la faridoundoun
 Quand ma pôcienco aurò feni mous ami
 Ah! Sai pas se pouirèi teni biribi

E vous jouinesso que pensa
 De vous metre en meinage;
 Siouplè vous leïssa pas troumpa
 Pèr vouoste vesinage;
 E n'escouta jomai lou "qu'en dira-t-on"
 La faridoundeno, la faridoundoun,
 Pensa au paure "Barthélémy" mous ami
 Que sap pas se pouirò teni biribi!



LA PETADO



LA CANDELOUE

"La Candeloue

A la Candeloue, l'ourso fa tres saut
 Fouero de soun oustau
 S'es nivo, s'en va
 Se fa souleu intro mai
 E souarto pus de quaranto jou "

Es verai, Candeloue, coumo tant d'autre jou dins l'an,
 pouerto quaranteno, e n'i a mai d'un de trovèrbi que
 dién la mumo cavo. Aquelo grand festo dôu lume, que
 dins lou tèm s'asien lus 'mè de candelo, a aussi d'autre
 noum. Si festejo aussi s'outo lou noum de Nòuesto Damo
 de Febriè bord que toumbo toujou lou dous, de Nòuesto
 Damo de la Purificacien en souveni de l'Enfant Jèsu que
 fouguè pourta au Temple quaranto jou après sa neïssenci
 pèr l'èstre purifica coumo va voulié la lei jusieuvo.

A Marsiho e dins tout lou cantoun li dian tambèn Nòues-
 to Damo de Fenou:

"Pèr Nòuesto Damo de Fenou
 Se noun nevo, plou"

"O ploure o neva
 Quaranto jou n'avèn enca "

D'efèt à la gleiso de Sant Vitou lei capelan, aquéu jou benisson lou fue nòu e donon lou pan beni qu'a la formo d'uno barco per rapela l'arrivado dei tres Santo: Mario, Madaleno, Marto sus noustei couestiero, vengudo pourta la Boueno Paraulo. L'abadié de Sant Vitou avié un four moute si pastavo, e lei naveto, es coumo acò qu'apelan aquelo sucrarié que n'en sourtien, lei poudès croumpa aujour-d'uei encò dóu fournié prochi la gleiso. Pareisse que soun foueço boueno.



Se l'a pas de naveto dins tóutei lei sieto de taulo prouvençalo un jou de Candeloue, o se trouvas un oustau dóu Miejour moute si fague pas sauta lei crespèu, vous voulei ben paga un merle blanc. Lei faire sauta es pas lou tout, mai sabès coumo? em'uno rousseto* dins la man drecho que tèn la sartan. Es pas eisa, mai se l'avès pas fa, vous sias manca, qu'avès pas segui la tradicien e subretout avès leissa degaia l'oucasien de veni richas. Li fa rên, sera per l'an venent.... Nautreï, lei gent de Prouvènço aven de que nous assoula. Sian-ti pas riche tout l'an, riche de soulèu, riche de cieles blu, riche de lume? Adounc v'en faguès pas, acò s'arranjara....

Virginio de la Planco

* rousseto : pièce d'or

QUAQUEI NOUM DE PLANTO



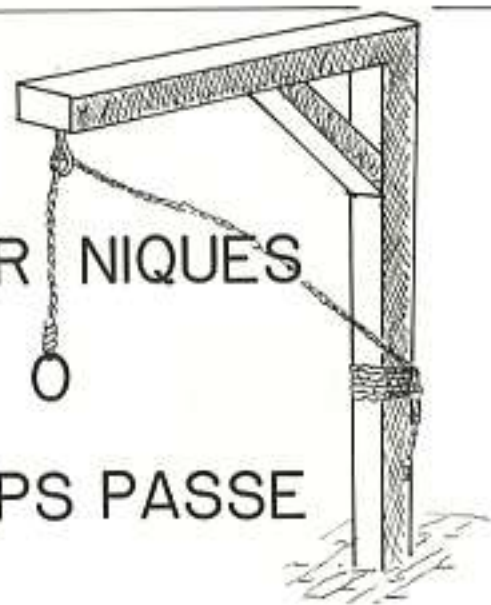
l'Arnica de Montagne
= la betouano, la betouino,
l'estournigo (estranuello,
esturnidello, dans les
Alpes, car on s'en servait
de tabac à priser)



la capucine = la capouchi-
no (Provence)
lou nestoun deis Indo
(Var)



la cytise aubour = l'alborn
(ancien Provençal)
l'ambour, l'aubour, l'em-
bourn, l'albourn (Provence
et Alpes)
lou bour (La Javie),
lou bourque (Hautes
Alpes)
l'albourn (Tinée), l'oubour-
que (Drôme, Dio)
la cabrière (Levens)



ECHOS et CHR NIQUES

DU TEMPS PASSE

Procès fait en 1742 au cadavre d'un pendu

On sait que, sous l'Ancien Régime, le suicide était considéré comme un crime; le suicide est en effet un homicide volontaire, mais d'un caractère un peu particulier, puisque c'est un homicide de soi-même.

Dans le courant du mois de Janvier 1742, près du village de Trans, on trouva un homme pendu à un olivier. Il s'agissait d'un soldat du Régiment de Cambresis, originaire de Draguignan et nommé Jean PASCAL.

Il y avait à l'époque à Trans une juridiction seigneuriale; elle comprenait: un juge qui était

habituellement un avocat ou un gradué en droit de Draguignan; il était quelquefois remplacé par un "lieutenant", qui était généralement un bourgeois transian; enfin, un "procureur juridictionnel", généralement lui aussi un bourgeois transian, représentant le ministère public.

Dans le cas de notre pendu, le procureur juridictionnel fit procéder à une enquête, à la suite de laquelle le Juge prononça sa décision, après avoir pris l'avis de deux gradués en droit.

Voici cette décision :

" Déclarons Jean Pascal, fils de Jean, soldat au Régiment de Cambrésis, atteint et convaincu du cas et crime de s'être deffait soi même en se pendant et s'étranglant avec une corde par son col, sur un olivier derrière le village.

Pour réparation dudit crime, avons comdamné la succession dudit Pascal à 100 livres d'amende envers le Procureur Juridictionnel, et le cadavre à être livré entre les mains de l'exécuteur de la haute justice pour le traîner sur une claye par tous les carrefours de ce lieu et de suite le jeter à la voirie sans sépulture.

Mais parce qu'il ne peut être procédé à ladite exécution que de l'autorité de la Cour (au siège de Draguignan), ce qui exige trait (sic) de temps, pour obvier à l'infection du cadavre qui pourrait nuire aux habitants, avons ordonné qu'à la poursuite du Procureur Juridictionnel, et aux dépens du Domaine, le cadavre sera incessamment éventré et embaumé, jusqu'à ce qu'il plaise à la Cour de statuer sur l'exécution de la présente sentence.

Auquel cas, le justaucorps du défunt sera rendu à son capitaine par Pic qui s'en trouve chargé et de la garde du cadavre, lequel en remettant le tout en la force de notre sentence demeurera du tout bien et valablement déchargé sauf ses frais.

Fait à Trans en jugement de avant midy, dans l'auditoire de Justice, le 19 Janvier 1742. "

Le 22 Janvier, la Cour prononça un arrêt aux termes duquel elle confirmait la sentence du Juge de Trans. Elle y ajoutait que le cadavre resterait pendu par les pieds pendant deux heures à la place publique et ensuite traîné et jeté à la voirie.

Le tout fut exécuté le 26 Janvier.

(Les Archives de Trans N°1 p. 5)



UN TOUR DE POUAR





Era l'an des eleicoun municipala, à Sant-Chabrieu. Mai res se vouli presentà, couma maire. Alor l'ancien maire diguèt:

- Pamèrs n'en fau un que me remplace... Que farà la coumansa sèrs maire? Es oublija que l'aque quaucun?

Interroguèron tauti li counseié municipau, mais res vouquè. Diguèron:

- Anan reflexhi touta la semana, m'acò, dimenche que vèn, veirèn çò que se passarà.

Alor lou dimenche se reunisson mai, e...

- Bè, vaqui... Qu sarà maire?

- Ah, iéu lou siéu pas.

- Iéu lou siéu pas.

- Iéu lou siéu pas.

Enfin res vouli l'èstre. Alor un counseié diguèt:

- Bè, iéu, ai trouva la soulucoun: vaqui, s'anan mètro tauti long de la murais que l'a davans la glèisa, e anan jifà un poum avaus, sus lou camin que davala devers lou çaminèri, e lou proumié que l'arraparà, es èu que sarà maire.

Alor diguèron "Un, dous, tres!", e mandèron lou poum. Li counseié, couriguèron tauti.

Aqui, avin un pau lou goust d'èstre maire, belèu... Mais, au moumen monte n'i avi un qu'anava agantà lou poum, l'a la pouta fema que donna-va à soun pouar que lou leissè escapà! E lou pouar mangè lou poum. Alor tout acò cridèt:

- Viva moussu lou maire!

Lou metiguèron sus un fautuei, aquèu pouar, e i diguèron:

- Bè alor, moussu lou maire, de que fasèn?

- Hermin! Hermin! vèn aquèu pouar.

Ma tes, n'en sachèron pas mai.

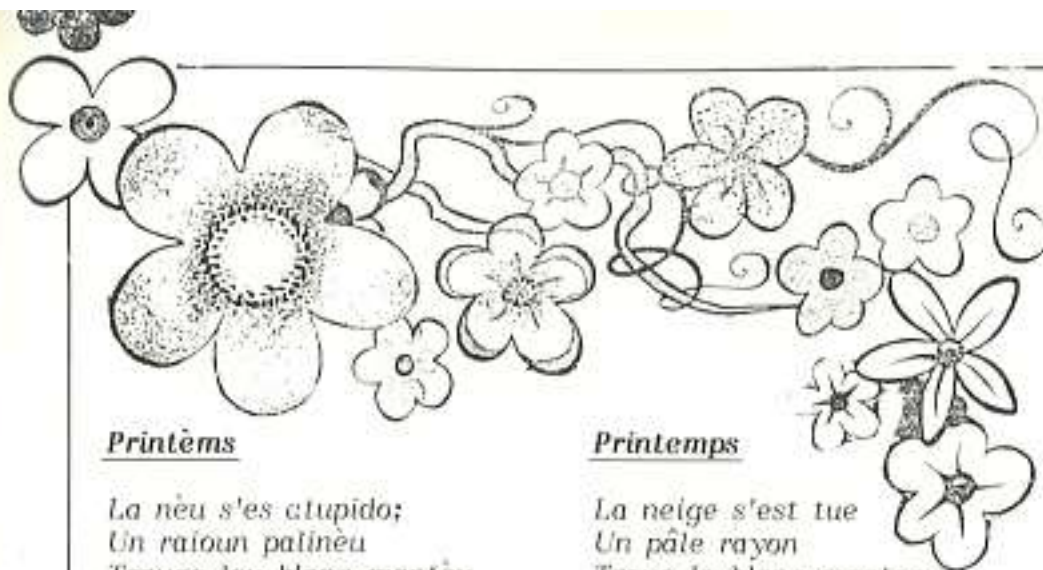
E pendènt quatre an lou pouar siquè maire.

Jean Louis Ramel

(Dins La Rega d'ou Coutrié - 1876)

Parla de Veisoun (Vaison la Romane)

Dessin de M. Hugues BESSON, élève-maître à l'école Normale du VAR



Printèms

*La nèu s'es ctupido;
Un raïoun palinèu
Trauco lou blanc mantèu
De la terro endourmido.
Sout li bais d'ou soulèu
La terro se revihò
L'auro s'escarrabiho
Alègro sout lou cèu*

*La terro se fegoundo
Sout lou rai dardaïant;
La sergo en cascaïant
Reverdejo li broundo,
E lou blu pimparrin
Vai, cantant lou delièure,
La douçour d'ou revieure
Dins si galoi refrin.*

*Au vounvoun dis abiho,
Dins la bèuta d'ou jour,
S'ausis l'inne d'amour
Di nis dins la broundiho.
L'agoulencié flouris;
Sus lou sou de Prouvènço,
Quand renaïs l'agoulènço,
La jouvènço sourris.*

Eisabèu Dode

Printemps

*La neige s'est tue
Un pâle rayon
Troue le blanc manteau
De la terre endormie.
Sous les baisers du soleil
La terre se réveille
La brise revient à la vie
Et égale le ciel.*

*La terre se féconde
Sous le rayon ardent
Le cours d'eau en tintant
Reverdît les branchettes
Et la mésange bleue
Va chantant la délivrance
La douceur du retour à la vie
Dans ses gais refrains*

*Au bourdonnement des abeilles
Dans la beauté du jour
On entend l'hymne d'amour
Des nids dans les branchages
L'égantier fleurit
Sur le sol de Provence
Quand renaît l'égantine
La jeunesse sourit*

Armana de la pignato (1938) Touloun

"- Bonjour madameisello, emé vouastre tiloun-tileno!"
 "- Bonjour "janti" galant, e ce que vous pènde davans!"
 "- Ce que me pènde davans, èr per mi sauva: vouliar bèn madameisello que fàssi veni moun pelou dins vouastre pela?"
 "- Moun pelou er toundu e sega, meté-li ce que vous pleira!"

Dialogue entre une jeune fille qui tâtelle un pré (son tiloun-tileno, c'est son tâteau), et un jeune homme, un soldat qui revient de guerre: c'est donc son sabre qui lui pend devant. Le soldat a son cheval avec lui, il demande à la jeune fille: "Est-ce que je peux mettre mon "pou" dans votre "pelé", dans votre pré?"

Elle lui répond: "Mon pré est toundu et fauché, mettez-y donc ce qui vous plaira! vous pouvez mettre votre cheval!"

Livre reçu.....:

INVENTAIRE BIBLIOGRAPHIQUE DES PASTORALES THEATRALES EN PROVENCE par Albert GIRAUD
 édition du CNRS - Prix 78,00 frs

L'auteur a répertorié toutes les oeuvres théâtrales dérivant de la tradition des pastorales provençales, quelle que soit la langue utilisée (provençal, français ou mélange des deux langues).

Les 371 oeuvres sont rassemblées en trois parties:
 1^o partie : les nativités anciennes et les pastorales sacrées antérieures à 1842, destinées à être jouées dans les églises au cours de cérémonies para-liturgiques.

2^o partie : les pastorales théâtrales jouées sur une scène profane depuis 1842 et dont le texte a été imprimé.

3^o partie : les pastorales manuscrites ou seulement attestées.

Il s'agit d'un travail important, qui donne un aperçu sur un genre particulier de la littérature populaire.

BULLETIN D'ABONNEMENT

A envoyer au :

CENTRE CULTUREL PROVENÇAL
 15, Rue de la Motte

 83300 - DRAGUIGNAN

Je soussigné(e) :

Nom, Prénoms :

.....

Adresse

.....

Code Postal :

.....

Déclare être intéressé(e) par la parution de votre Revue d'Informations Culturelles Provençales, et souhaite pouvoir m'y abonner, sachant que le coût du numéro est de 10 Francs

A.....Le.....

Signature :

" Lou terraire " revue d'études régionales

Rédaction, administration, publicité, abonnements :

15 rue de la Motte - B5 300 DRAGUIGNAN

Responsable de la publication : Yves FATTORI

Comité de rédaction : Mme MILLET, Mes ALBRAND, BARLES,

DOMENGLI, FABRI,

Concepteur maquette : Roland FICHING

Imprimeur : Imprimerie Dracénoise - place du Théâtre - DRAGUIGNAN

Maquette : Crédit Agricole

Publication : trimestrielle

Prix du numéro : 10 francs (abonnement 40 frs)

Distribution : Centre Culturel Provençal

Commission paritaire n° 65241