

La maison Paysanne Oléronaise

fut construite par les anciens du groupe folklorique Oléronais "Le Déjhouqués"

sous l'impulsion de leur président André BOTINEAU.

Le texte agrémenté de mots en patois Oléronais est d'André Botineau
et a été publié dans la revue "Folklore de France "en 1978.

Il est reproduit ici avec son aimable permission, agrémenté de cartes postales de Mr Margat.

André est aussi à l'origine de la création du musée de la coiffe et de la saline

à GRAND-VILLAGE

Pour les visites se renseigner à l'office de tourisme:

3, Boulevard de la Plage - BP.14, 17370 LE GRAND-VILLAGE-PLAGE

tél. 05.46.47.58.00

télécopie : 05.46.47.42.17

Courriel : grdvillageplage@wanadoo.fr



Nous avons, dans le numéro cent quarante cinq de "Folklore de France", le premier de l'année 1976, fait paraître dix pages illustrées de photographies dont certaines en couleur, sur les coiffes d'Oléron (*Voir sur ce site*). Aussitôt, et sans pitié, nous fûmes rappelés pour continuer par la description d'un musée que nous appelons "**La Maison paysanne oléronaise**", et dont nous avons entretenu nos deux amis quelques temps plus tôt.

Cette description arrive enfin, quatre ans après. Vous voyez, ce fut laborieux. Mais c'est à l'image des Charentais que nous sommes. N'avons-nous pas, entr'autres, comme emblème la "cagouille", ce "lumas" des poitevins, l'escargot "petit gris" pour... "les autres", ceux de nos copains qui parlent français.



La maison paysanne à Grand-Village

Remarquez l'escalier extérieur menant au grenier, et la perche pour sécher les poissons.

La cagouille s'en va chât'tit,
 Coum' tous les ghens d'Ia Chérente,
 A n'attrap' pas d'chaud-feurdit,
 A n'fait qu'des courses lentes
 Coum' le saintonghais a ménagh' ses pas,
 O ya pas d'dangher qu'o yarriv' d'agâs,
 Enteur zeux, oyat qu'ine seule différence,
 L'est qu'a la des corn', et qu'li n'en a pas.

Refrain

Via c'qu'est bin compris
 sans dir' de mentrie...
 (Enteur nous souét dit)!...
 Ne vaut ou pas mieux qu'o sey lé... que li ?

Nous pouvions bien parler de cette maison paysanne, ne fait-elle pas partie de notre ferme, de sa cour, de ses dépendances, "dau quéreu" (1), ou poussent "l'ortughe" (2) et la "lapace" (3), et où s'affairent maintes bestioles ?

Nous venons aussi de nous rappeler ces quelques vers, cocasses. Ils sont de notre cher barde disparu Goulebenéze, de son nom Evariste Poitevin... Ce nom, aussi bien que le "châffre" (4) n'étaient-ils pas déjà tout un programme ?

Depuis le XV^e siècle, l'océan nous abandonne petit à petit, et régulièrement la côte granitique qu'il dévore en Bretagne, et les courants et les grandes houles du noroît restituent ici et jusqu'aux Pyrénées les granits qui se sont usés en roulant dans les profondeurs.

Ils nous arrivent en sable fin, nous donnant une plage superbe sur douze kilomètres de long et les dunes littorales ont englouti sur leur passage, pendant les XVII^e et XVIII^e siècles, huit petits hameaux qui se trouvaient là. Les "peux" élèvent leurs chaînes sur la côte ouest; leurs colonnes mouvantes montent, montent... mon Dieu... jusqu'à sept ou huit mètres au-dessus des champs et marais de l'est. C'est... la montagne... pour nos oléronais pourtant bien peu portés sur l'emphase.

La moitié de notre bourg de St-Trojan (*), dont la première église et son petit clocher, et ces petits villages sont là sous le sable. Il a fallu le début du XIX^e siècle pour que l'ingénieur Brémontier fixe les landes gasconnes avec les pins et que nous en bénéficions nous aussi.

Sur la **montagne** (5), ou "**peu**" (6) des Renauds dans un coin de cette forêt oléronaise sentant bon la résine et "**l'immortelle**" (7) (*Helichrysum*) où courent le lapin et le sanglier, la commune de Grand-Village-Plage abandonne trois mille mètres carrés à notre groupe folklorique.

Pourquoi ? Pris dans cet "espace vert" et au centre d'un quartier résidentiel, pourquoi ce cadeau à ces chevaliers de la jambe en l'air ?... sans doute parce que, déjà, leur travail précédent laissait bien augurer et que leur désir de bâtir un musée, là, devait être satisfait.

Danseurs, musiciens, haches en main abattirent pins, chênes et autres arbres, et sur leur lancée, après avoir "dégringolé" aussi quelques hangars, chais et vieilles "bâtisses" donnés par les Oléronais à travers l'île changèrent d'outils et à qui-mieux-mieux, "s'escrimèrent" de la truelle et du marteau.

Nous avons voulu bâtir et conserver pour leurs descendants et les touristes du futur, le souvenir d'une de ces vieilles maisons dans lesquelles sont nés leurs aïeux. C'est la reproduction fidèle de ce que l'on pouvait voir dans nos villages, il y a cent, deux cents ans et plus, car leur cœur saignait chaque fois que disparaissait ou était défigurée une de ces vieilles demeures caractéristiques de l'île.



Notre bâtisse est là, les pieds dans le sable, avec ses murs de pierre calcaire, sédiments de l'ère tertiaire, murs bâtis à chaux et à sable, et il n'est guère difficile d'y faire un trou entre deux moellons !

Dans le corps, le plus important, au rez-de-chaussée, la **"thieuzine"** (8) pièce unique où vivait le pésan et sa famille, sur la terre battue, terre argileuse rapportée des marais salants de la côte est.

Elle est enterrée. On y descend deux marches, l'on a chaud l'hiver et frais l'été. Les quatre murs sont blanchis à la chaux deux fois par an à cause des pierres salpêtreuses et le "creux de chaux" est là, tout près, pour y faire mourir les pierres.



Remarquez sous la fenêtre la pierre scellée dans le mur, qui sert à l'intérieur d'évier et permettait d'écarter du mur les eaux usées: cette pierre s'appelle « lavrasse ».

Seulement deux ouvertures : une pour la porte pleine, et une fenêtre avec quelques vitres sur l'évier .

La clarté n'entraît guère autrefois chez nous, et pourquoi faire ? Les gens ne vivaient là que la nuit.

Le jour, c'est pour travailler, et il y avait assez à faire pour gagner "**la goulée de pâture** (9). A midi, l'on ne vient pas toujours manger à la maison, c'est du temps perdu de "**diner**" (10), et l'on peut aussi bien avaler sa bouchée de pain avec une pleine main de moules ou une queue de sardine dehors, même s'il fait froid l'hiver. C'est vite avalé et l'on peut reprendre le travail aussitôt.

NOTES

1 - **Quéreu** : endroit généralement vide de construction entre plusieurs maisons et appartenant à plusieurs propriétaires. Ici, comme bien souvent, c'est un espace vide, ni cour, ni jardin, à l'intérieur de l'enceinte de la ferme, vide de toute culture où s'en donnent à cœur joie les herbes folles.

2 - **Ortughe** : l'ortie.

3 - **Lapace** : de son vrai nom Lappa ou Bardasse ; plante qui devient très haute et aux feuilles gigantesques. Elle donne des fruits appelés "grattons" ou aussi "peigneras".

4 - **le Châffre** : le surnom ou le sobriquet.

5 - **Montagne** : nom donné dans l'île aux dunes.

6 - **Peu** : c'est aussi la dune, mais dans un sens particulier. On dit... le peu de ceci, le peu de cela... A la même signification que Puy (Puy de Sancy, Puy de Dôme).

7 - **l'immortelle** : ou Helichrysum, plante spécifique aux sables poussant en touffes, la tige et les feuilles sont grêles et de couleur gris-vert. Les fleurs sont de couleur jaune-paille et, coupées se conservent plusieurs années. Odeur acre, très caractéristique.

8 - **Thieuzine** : cuisine. Nom donné à la pièce commune où l'on fait la cuisine, bien sûr mais aussi où l'on couche.

9 - **La goulée de pâture** : la bouchée de nourriture. Expression souvent employée dans l'île pour désigner le repas, ou l'on allait manger parce qu'il le fallait mais pas en partie de plaisir, simplement pour se remplir le ventre comme les bêtes de travail.

10 - **Diner** le repas de midi.

* - La commune actuelle de GRAND-VILLAGE faisait partie de St TROJAN.



l'escalier extérieur en pierre pour accéder au grenier et au fond la forge

Assez du soir à la maison sous la lampe fumeuse qui suffira pour éclairer le maigre repas de "**chancres**"(11) ou de "**guignelles**"(12)

La thieuzine, on s'en sert pour y manger matin et soir, à la "chandelle", ou éclairée par le foyer. Les "**drôles**" (13), s'il y en a, et trop jeunes pour aller à l'école, resteront dans leur lit la nuit, et le jour, sur leur "**ballière**" (14) ou leur "**paillasse**" (15), dans leur trou, et tant pis s'ils restent trop longtemps et en deviennent bossus ou bancals. Les plus vieux de la famille, grand-mère ou grand-père, tante ou oncle, les **impotents**, resteront auprès de la cheminée à attiser le feu — pas guère !! Il faut économiser le bois, comme le reste. Lorsqu'un voisin viendra s'enquérir de quelque chose, et qu'il mettra le "nez à la porte", il faudra qu'il demande "**Ya tau dau monde**" (16) Dans la pénombre, il faudra un moment pour que l'œil habitué à la clarté du dehors, distingue les silhouettes assises auprès de l'âtre ou du "**potager**" (17) de pierre (ancêtre du barbecue) où l'on fera cuire, sur les braises de la nuit précédemment éteintes sous la cendre et récupérées en charbon de bois.

11 - **Chancre** : crabe. L'oléronais désignait sous le nom général de chancre ou de chancraghe la majorité des crustacés : le chancre vert, le chancre rouge, la buette, la bourse ou dormeur, le bataillé (étrille), le chancre crochet, même à l'occasion la gourgalle d'araignée), la langoutte qui est le homard, et la biche qui est la langouste.

12 - **Guignelles** : une espèce de bigorneau. Il y en a beaucoup d'espèces, la guignelle, le tagnou, le bet bian, le borgau pointu, le bigorneau perceur (qui est un fléau pour l'huître et la moule), le borgau morfiou (qui n'est autre que hulot).

13 - **Drôles** : les enfants en général, en particulier le garçon, la fille étant appelée drôlesse.

14 - **Ballière** : poche dans laquelle on mettait la balle d'avoine et qui était cousue. Cet ensemble servait de matelas pour les enfants.

15 - **Paillasse** : grande poche qui était remplie de paille en certains endroits de France, et remplie de feuilles sèches, de maïs dans l'île d'Oléron. Sur une face de la paillasse étaient réservées quatre grandes fentes par lesquelles la ménagère passait la main et le bras pour brasser les feuilles tassées après une nuit de sommeil, redonner de l'air et faire gonfler l'ensemble de façon à être couché à l'aise la nuit suivante.



16 - **Ya t'au dau monde ?** : Est-ce qu'il y a quelqu'un ?

17 - **Potager** : ancêtre du barbecue. Il flanquait la cheminée. Fait de pierres, plus tard de briques réfractaires, les derniers temps il est recouvert de carreaux de faïence. Il possède en général deux fours avec grilles sur lesquelles on y mettait de la braise de la cheminée ou du charbon de bois fait de braises éteintes sous la cendre pendant la nuit précédente. La cuisine se faisait là, lentement, pendant que la ménagère s'absentait une ou plusieurs heures.



la pièce principale



la pièce principale coté lits

Nous n'avons pas oublié, de chaque côté de notre grande cheminée, les deux **"creux"** (18), entre deux tuiles pour y **"saquer"** (19) les allumettes de contrebande que le marchand de guenilles ou de peaux de lapin, apportait le soir, en cachette, dans un sac sur son échine. **"Jhe zou revoué encore, et mon pauv'père qui zou cachait aussitout à cause des gendarmes"**.

Dans un coin, il y a le lit à quenouille avec son ciel et ses rideaux épais tout le tour. Il faisait froid les nuits d'hiver, et bon s'entourer malgré qu'on ai fait **"son creux"** dans les feuilles de **"bié d'Espagne"** (20) de la paille ; un seul avantage : ne pas grincer comme les ressorts de nos sommiers et le pésan pouvait gigoter, on réveillait pas les **"drôles"** (21). Le **"drôle"**, il pourra dormir à côté, cependant. Un tout petit lit en bois nous a été donné, et, est là tout près. Tout près aussi, l'armoire à fiches appelée autrefois **"le cabinet"** (on dit cabi-nette), et le buffet saintonguais avec son **"vaissier"** (22).



le lit des parents à baldaquin

18 - les creux : les trous.

19 - Saquer : mettre.

20 Blé d'Espagne : le maïs.

21 - Drôle : cité plus haut (n° 13) Dans les grandes familles, et lorsque la place manquait pour coucher les enfants, on se servait souvent d'un grand lit pour en mettre trois ou quatre à **"bi-chevet"** (tant qu'ils étaient petits), c'est-à-dire aux deux bouts du lit, et la tête aux pieds.

22 - Vaissier : le vaisselier.

Sous la seule petite fenêtre, l'évier est taillé dans un gros bloc de pierre difforme, pris à la côte. Son bec, s'écoule à l'extérieur de la pièce,



la pierre évier et son écoulement

le long du mur. Vous savez, il ne sert pas guère l'évier, tant de choses peuvent aussi bien se faire dehors, quelle que soit la saison.

Ultime richesse, la pendule est dressée le long du mur, issue d'un quelconque héritage. Elle égrène au long du temps des heures bien trop courtes pour ceux qui travaillent et bien trop longues pour les vieux qui demandent : "Serions-nous pas mieux **boughés** (23)". Elle est bien belle cette pendule, luisante de cire d'"encaustique", mais bien inutile. Le soleil ne donne-t-il pas l'heure ? ou les "kioches" ne sont-elles pas suffisantes ? et les vents, ne nous amènent-ils pas leur son de la ville (le Château d'Oléron) et de St-Trojan dans la forêt avec sa "**kioche des lapins**" (24) ?

Aux murs : le "bon Jésus" sur sa croix, et dans l'autre cadre son cœur tout rosé et tout flamboyant, le "sacré cœur de Jésus" sont accrochés.

C'est tout le mobilier, avec une table, un banc et trois chaises boiteuses.

23 - **Boughés** : partis, ici morts.

24 - **la kioche des lapins** : le bourg de St-Trojan se trouve dans la forêt, paradis des lapins. Autrefois, cette cloche avait reçu ce nom par les paysans des villages d'alentour.

Sortons donc de chez nous, et regardons l'étage. Près du toit, juste au coin sud, le cadran solaire, avec la petite lame qui promène son ombre sur les chiffres romains nous donne l'heure. Mais... **"quand o y a pas d'souleil, o y a pas d'ombre"** (25).

Voyons le côté noroît de notre maison, et montons l'escalier extérieur en pierre, aux marches recouvertes de grosses dalles. Il y a deux mille ans, les Romains, venant chez nous, ont apporté cette mode, et, depuis, ...



l'escalier de pierres et le mât pour sécher les poissons

elle s'est perpétuée.

... Mais que fait donc là cette grande perche, debout, le pied dans la cuvette d'un gros bloc de roche et retenue le long du mur par un anneau de pierre ? C'est le "parour", le séchoir à poisson qui permettait de conserver la pêche qu'avait fait notre pésan, pêcheur à pied comme la grande majorité des Oléronais. Avec les coquillages, le poisson pêché dans les pêcheries de la côte (équiuses) ou à "l'ouillaghe" (pêche sauvage), entrainé pour une très grande part dans la nourriture de nos gens. Pour le conserver pendant quelques jours, il était, une fois nettoyé, bien salé, suspendu à quelques mètres au-dessus du toit. Là, les mouches, à cette hauteur, ne vont plus, et on avait tout loisir de le descendre au moment du besoin, pour le manger, grillé dans la grande majorité des cas.

25 - Quand ya pas d'souleuil, ya pas d'ombre : C'est une vérité de Lapalisse ! Les jours gris, où le soleil est caché on ne peut pas distinguer les ombres puisqu'il n'y en a pas. Expression couramment employée du temps où les gens n'avaient pas de montre et regardaient souvent le soleil pour avoir l'heure.

Nous voici devant la porte pleine, avec son "**châtié**" (26) dans le bas, large trou rond pour laisser passer les chats. Il y a du travail pour eux ici, sur les tas de "**grain**" (27), "**froment**" (28), "**gouèse**" (29), orge, "**baillarge**" (30), avène, fève, et "**gesses**" (31), sans oublier la "**seille**" (32). Les rats et les souris s'en donneraient à cœur joie sans nos précieux chasseurs à quatre pattes. Et, désormais, ce sera "au plus fort, la **poche**" (33).

Pour conserver le poisson quelques jours hors d'atteinte des mouches, on fait sécher celui-ci sur une grande perche appelée "parour" dans le sud de l'île



26 -**Châtié** : chatière.

27 -**Grain** : mot qui désigne les céréales en général chez le paysan.

28 -**Froment** : le blé.

29 - **Gouèse** : ou goïse, blé barbu (dont l'épi porte des barbes ou aiguilles) comme l'orge. La gouèse cultivée dans l'île était au grain rouge.

30 - **Baillarge** : orge de printemps. Ne possède que deux rangs d'épis. L'orge d'hiver (ou escourgeon) qui se sème à l'automne possède quatre rangs d'épis.

31 - **Gesse** : féverolle. S'est beaucoup semée dans l'île aux cours des siècles derniers pour le bétail.

32 - **Seille** : le seigle. Il entrait un peu dans la composition du pain mais beaucoup dans la nourriture en vert du bétail et beaucoup aussi pour la fabrication des liens pour gerbes et des cordes à tresser les oignons.

Si le pésan a tant semé et récolté, c'est qu'il en a besoin de ce beau froment. Il le portera au moulin et en ramènera ses deux pochées de farine, celle qui fera le pain et qu'il aura fait mélanger de farine de seigle et une autre plus petite, spécialement tamisée pour gâteaux et tourtas, "carquelins" et "**bourre coquins**" (34). Il en faut "du grain" toute l'année pour nourrir les bêtes et les poules qui pondront de beaux "cocos".

Comme ustensiles, ceux qu'on y trouvait : les fourches de bois pour la paille, et de fer pour le foin, les "fléaux ou "fias" pour battre à la main, les "**grêles**" (35), et autres vans et tarares, les "quarteaux" et "boisseaux", tous ces récipients de bois nécessaires autrefois pour la mesure. Les paquets de liens sont là, aussi, sur les bois de charpente, à l'abri de l'humidité et attendant d'une année à l'autre que l'on ait besoin d'eux. Pendus aussi, quelques paquets de "**mojhettes**" (36), d'ail et d'oignons. Enfin ! et comme toujours dans les greniers, les vieilles "**âcries**" (37), inutiles que l'on ne veut pas jeter et qu'on garde par économie, pour, en cas où, un jour ! on eh aurait l'utilité et qui sont ici, à l'abri et loin des coups de pieds malchanceux et de la casse.



34 - **Bourre-coquin** : gâteau fait de farine, levain, eau, sel, un peu de graisse de porc, quelques fois des œufs, pour remplir le ventre de ceux qui avaient toujours faim, surtout les dimanches et les jours de fêtes.

35 - **Grêles** - tamis

36 - **Mojhettes** : haricots.

37 - **Âcries** : vieilles choses en général, vieux matériel de peu de valeur.

Ne nous éternisons pas ici, et descendons les marches de pierre, entre lesquelles poussent déjà le **"quirit"** (38), les marguerites et autres verdure. Quelques rosés trémières, nos "passeroses", nous donnent des caresses et nous rappellent les rivages méditerranéens dans la blancheur éclatante du soleil. Quelques pas, frôlons le banc de pierre, et, foulant aux pieds les galets verticaux sur lesquels se précipitera "l'agoût" des tuiles les jours de pluie, attardons-nous quand même devant notre "devanture". C'est la façade typique de nos vieilles maisons **"ol'ronaises"** (39), mur grossièrement crépi, blanchi à la chaux (une fois par an, la veille de la "fouere") et dont le bas est enduit de goudron pour absorber l'humidité, sur cinquante à soixante-dix centimètres de haut. Ici, devant chez elle, Madame, en plus des giroflées et des oxalis (trèfles rosés) qui y sont venus seuls, a planté le rosier à fleurs jaunes et le rosé, à grosses fleurs qui sentent si bon. Les rosiers hybrides ne sont pas encore inventés. Ils seront peut-être plus beaux, mais ils n'auront jamais l'odeur des vieux rosiers de grand-mère.

Françoué, lui, a mis au coin du mur la treille de "passe-musqué" parce qu' **"o doune des grousses gueurnes por mette dans l'eau de vie"**.

Elle est bien belle notre maison, dans sa simplicité, et baignée du grand soleil. Simplement trois ouvertures : la porte, la seule fenêtre vitrée sur l'évier, et là-haut à l'étage, la **"babouette"** (40) du grenier mais c'est beau quand même... C'est à nous !...

"Té" (41) !! voilà le chai ! Il est long... long pour nous : douze mètres, largeur six mètres ; tout bas, comme les chais de l'île, la charpente juste au-dessus de la tête ; écrasé, à cause des grands vents du large qui arrachent les tuiles, et, c'est pourquoi nous avons mis des pierres plates partout sur les bordures du toit pour tenir l'ensemble.



38 - **Quirit** : giroflées. Celles qui poussent, naturellement dans nos murs, cours et jardins. Sont à fleurs marrons.

39 - **Ol'ronaises** : écrit ici de cette façon, comme aux siècles derniers et pour reproduire la prononciation ; l'e est supprimé.

40 - **Babouette** : trou réservé dans les murs pour clarté ou aération sans fenêtre ni vitrage. Souvent percé en meurtrière.

41 - **Té** : tenez ou "tiens, té voilà". Employé en exclamation ou interjection, n'a rien à voir avec le verbe tenir.

Mais c'est un beau chai ! Je veux dire grand pour un petit paysan oléronais, car dans un chai de cette grandeur, on peut déjà y loger une belle récolte, celle d'un propriétaire moyen et le nôtre est petit, petit !

Peu d'ouvertures, le vin ça se laisse à l'ombre et dans le noir. Une porte à double battant, dont l'un est tenu par le **"valet"** (42) et ne s'ouvrira que pour laisser passer les futailles joufflues. Une seule fenêtre dans ces douze mètres de long, la **"décharge"** qui s'ouvre sur le pres-soir.

Regardons un peu avant d'entrer ! A droite et à gauche de la porte, dans le mur de soixante centimètres d'épais, ont été creusés des trous qui sont barrés d'une pierre transversale, les cordes qui pendent nous renseignent : ici, on amarre les bêtes.

Entrons quand même **"coum o dit Françoqué, : le toué ne nous cherra pas su la tête"**.

Côté opposé au soleil, quatre trous par lesquelles passent la lumière quatre **"babouettes"** (40) percées en meurtrières, c'est surtout pour le courant d'air.



42 - **Valet** : grand crochet de fer. Maintient les grosses portes et portails.

A l'intérieur, c'est tout un programme. C'est comme au grenier, là-bas de quoi manger, ici de quoi boire. Boire oui, mais pas beaucoup, de l'"**éve dau poué**" (43), ou de la piquette "**O lé assez bon por in méchant pésan**" (44). Le vin, c'est pour vendre (faut des sous), et le négociant n'est pas trop généreux. Aujourd'hui, les fûts sont vides, les pièces d'un tonneau (chez nous, quatre barriques), les fûts de roulage, les muids, les barriques, les demis, les quarts et quarteaux, tout est vide, à part la "**bouète**" (45). Il y en aura suffisamment pour nous !

Heureusement voici les vendanges ! Le "**bourriquet**" (46) arrive avec la charrette. "Rière... Rière... Rière..." jusqu'à temps que le cul de la carriole touche la "décharge". Les "basses", ces petites futailles d'une cinquantaine de litres, à un seul fond, dans lesquelles ont été entassés et foulés au pilon les raisins arrivent de la vigne. Elles sont tirées, poussées, portées, et la "vendange" est chavirée dans la "**foulouère**" (47). François ou ses parents, ou les "drôles" sont là, pieds nus (depuis fin mars, avril moment où arrivent au pays l'hirondelle et le coucou jusqu'après les vendanges) et "**patrassent**" (48) sur les raisins. Le jus (le moût) coule dans l'"**enchère**" (49). Un vieux balai de tamarin est jeté au travers du trou pour ne pas que les graines y passent.

On laisse égoutter. A la fin de la journée, la "**treuillée**" (50) sera bâtie autour du "**vis à lanterne**" (51). Elle sera bâtie à la main. François n'est pas assez riche pour avoir acheté "**ine quisse**" (claire appelée clisse). Sur cette treuillée, pour la maintenir, sont disposées les "aiguilles", les "gorchons", la "treue" (pièces de bois de plus en plus volumineuses et lourdes). L'on va serrer en baissant la "**lanterne**" (52) autour du vis à l'aide d'une très grande barre de bois dur. Le jus va couler dans l'"**enchère**", et aussitôt l'on prendra la "**canette**" (53) pour transvaser le moût dans les fûts.

43 - **L'éve dau poué** : l'eau du puits.

44 - **O lé assez bon por in méchant pésan** : c'est assez bon pour un pauvre paysan. Le mot méchant est souvent employé, mais pour dire de peu de valeur. Ici, c'est que le paysan est un homme pauvre et représente peu dans l'échelle des hiérarchies.

45 - **La bouète** : la partie réservée pour la consommation familiale.

46 - **Le bourriquet!** : l'âne.

47 - **La foulouère** : dans le chai, il y a une partie réservée pour faire le vin. Cette partie est dallée de pierres jointes au ciment, c'est le treuil, entourée d'un petit mur appelé banchot. A l'extérieur du banchot, est percé un réservoir dans le sol, entouré de pierres bien jointes elles aussi, qui s'appelle l'enchère. Le dallage est en pente. Sur un bout, est planté le vis. C'est une grosse tige filetée. Elle peut faire de six à douze centimètres de diamètre. Sur ce vis est posé la lanterne, pièce qui en descendant va serrer un assemblage de bois sur les raisins. Le jus ou moût s'écoule dans l'enchère et est pris là pour mettre dans les fûts. La foulouère est la partie de dallage sur laquelle on verse les raisins arrivant de la vigne. On finit de les écraser, on les laisse s'égoutter avant de monter la treuillée autour du vis.

48 - **Patrasser** : écraser avec les pieds, piétiner.

49 - **Enchère** définie plus haut (n° 47)

50 - **Treuillée** : dans l'île, on prenait les raisins dans la foulouère après que la plus grande partie du jus s'en fût écoulé, et l'on bâtit avec les mains, autour du vis, un ensemble ayant la forme d'un tronc de pyramide : c'était "monter la treuillée".

51, 52 - **Vis à lanterne**: un gros vis muni d'un gros écrou autour duquel étaient réservés des emplacements pour engager une grosse perche de bois. Plusieurs hommes faisaient descendre cet écrou en tournant autour du vis. C'était le moyen de presser "la vendange" pour en faire sortir le jus de raisins.

53 - **Canette**: seau de bois





C'est pourtant vrai, on parle, on parle et le texte s'allonge !... Mais c'est si bon de parler de la "vendange"... et ça sent bon ! et le vin nouveau, ça se boit bien ! mais attention à la "chiasse". C'est l'euphorie pendant toute la période **"Et, o rente des sous"** !...

On enfûte le rouge, de l'"othello", d'au "balzat" "et "dau bian", la "folle", le **"colombard"** (54) **"Voilà c'qui fait d'la boune alcool !"**.

Les vendanges finies, c'est **"la ch'vaille"** (55). L'on mangera bien, l'on boira et l'on chantera les chansons en patois de notre bon Goulebenéze.

„ L'vin bian, l'vin bian li thieu que reun' remplace,

L'vin bian, l'vin bian Vaut mieux qu'tout'zeu vinasse,

L'vin bian, l'vin bian 0 vous r'met l'thieur en piace,

L'vin bian, l'vin bian Vous rajheu'zit d'vingt ans.

(sur l'air de froufrou) _ Le 'vin bian' par 'GOULEBENÉZE'_

54 - **Folle, colombard** : noms de cépages blancs, bons pour faire le bon Cognac.

55 - **Ch'vaille** : fête qui marque le dernier jour des vendanges, avec un repas offert par le propriétaire du vignoble. L'on y mange beaucoup et l'on y boit beaucoup.

Dans un si grand chai., on en met des choses : le quart de "**gnôle**" (56) celui du "**pineau**" (57), et dans le coin le plus éloigné du vin, sur une très large pierre plate scellée dans le mur, le quart de vinaigre. Celui qui a été mis à l'écart à cause des mouchérons qui transportent la mycoderma acéti.

Et du matériel de toute sorte, en a t-on entassé ici ! Le "**boyard**" (58) les "basses" à vendanges, les "bassiots" ; pendus aux murs, de vieux cercles pour les futailles, et combien de vieilles choses que l'on pense encore utilisables ; par terre, des "âcries" comme au grenier, mais moins délicates, des vieilles pioches, avec celles qui peuvent encore servir et qu'on appelle ici, dans l'île, "essée", "mare", "bouelle", et "pit" de toutes sortes ; des boîtes de pointes rouillées et tordues, mais qui serviront quand même ! ; des "saloperies" trouvées à la côte (on est pas pilleur d'épave, mais ce qui peut servir doit être ramassé, ah !ah !).

Et enfin, les bois de charpente, c'est pour servir ; on y met les perches, les belles et longues planches, les madriers toujours de la côte (il en vient tant l'hiver, après les naufrages, jusqu'à deux par jour). Tout cela est camouflé des regards indiscrets, quoique "tout le monde" en fasse autant. Là, encore à l'abri de la casse, sur la charpente, le matériel délicat de **saunerie**" (60), car le laboureur paysan est aussi saunier, et "rabales", "rouables", "simouche", "servois" "boguet à vase", "panier borceau" sont choses délicates.



L'auteur, créateur de la maison paysanne , du musée de la coiffé et des salines, André Botineau, chez lui en 2008

56 - **Quart de gnôle** : quart, nom donné à une petite futaille. Le quart est le plus souvent de cinquante-cinq litres, c'est-à-dire quart de barrique qui fait deux-cent-vingt litres, et, partant la demi-barrique cent-dix litres. Mais il y a souvent, portant le même nom, des "quarts" de soixante, quarante, trente litres ou même moins. La gnôle, c'est l'eau de vie, titrée à 72° comme la livraient "les bouilleurs de cru".

57 - **Pineau** : liqueur faite dans la Saintonge avec du moût de raisin et de l'eau-de-vie.

58 - **Boyard** : brancard servant au transport de la vendange et de toutes les matières lourdes.

59 - **Bassiots** : paniers de bois pour recueillir les raisins coupés.

François est saunier, comme son père, son grand-père, et tous ceux qui les ont précédés. André Mage, notre poète qui naquit à Fiefmelin sur la commune du Château d'Oléron à une date que l'on peut situer entre 1558 et 1561 ; trouva une bonne partie de son inspiration dans le spectacle que donnaient les sauniers au travail. Il les peint, et il les plaint.



"Je prends plaisir à voir

"Des sauniers à qui mieux courants à leur devoir,

"L'un court vers un canal pour faire escourre en l'aire

"L'eau de son réservoir, l'autre s'empresse à faire

"Contre l'ondeux desbord, une digue de bris

"L'un ouvre à l'eau qu'il prend, l'autre y ferme, ayant pris".

François est saunier et la réserve de "sau" est là dans ce coin de chai, dans des caisses et de vieux charniers Mais... il y en a un qui n'est pas comme les autres... "le goret" de l'année dernière est là !... en morceaux, renfermé dans le **"saumat"** (61). **"O lé bon" avec le pot au fèves** ou su son pain, avec **"in p'tit morça d'beurre et in "groû"**.

Que de choses entassées dans ce coin de chai !

Après avoir tiré **"l'épinette"**, cette épine au cul du tonneau, et goûté le vin nouveau, ressortons pendant que nous tenons encore debout.

Quelques mètres le long du tas de bois, bûches et fagots, en réserve pour la cheminée, et nous voilà aux écuries. Quel terme pompeux pour un "méchant" "part" à vache, où une place est réservée au "bourrin", l'âne pour les oléronais.

Ici, contrairement à certaines régions, pas de dallage. Les bêtes sont simplement sur la litière, à même le sol. Celui-ci est plus bas qu'à l'extérieur et l'on en sortira le fumier qu'une fois l'an. A ce moment-là, le dos des bêtes touchera presque au toit. Pour sortir le fumier, toute la famille des alentours viendra "donner la main"... Et ce sera la fête, on bouëra de bons cots.

61 - **Saumat**: saumure, préparation liquide salée pour conserver viandes ou autres





632 Charente-Inf. - Ile d'Oléron - St-DENIS - Sortie de l'Eglise un jour de nocce



380. Ile d'Oléron. — La Lessive au Village

Dans notre écurie, pas de boucle de fer, (ce n'est pas encore inventé dirait-on !), c'est toujours l'amarrage à une pierre percée, scellée dans le mur. Au cul de la vache, pas loin derrière elle, une petite place pour le "**bodet**" (62) amarré à un piquet d'acacia, enfoncé entre deux pierres dans le mur. Près de la porte, une fourche de fer pour le fumier et le balai de tamarin. (Toujours le balai de tamarin dans la cuisine, dans le grenier, dans le chai, dans l'écurie, et ailleurs. C'est la panacée cet arbuste. Il sert à tout, à fabriquer combien d'ustensiles solides, à faire du feu, après avoir embaumé de ses grappes rosés nos routes et nos marais les mois de printemps.) Suspendus au mur, à des piquets de bois, colliers et harnais de toutes sortes parmi les "**arentelles**" (63). Il y a là, n'oublions pas que nous sommes dans un musée et que les Oléronais nous ont donné ce qu'ils avaient, colliers d'âne, de cheval, de bœuf, sellettes, les "**bricoles**" pour tirer la charrue, "**reculements**", "**avaloirs**", croupières des "**ch'vêtes**" (64) avec leurs mors tout rouilles, des bouts de chaîne, des longes, des "**scinilles**" (65), un bât, des "**arquettes**" (66), des crocs, des "**sogues**" (67), de tout... de tout.



62 - **Bodet** : le veau.

63 - **Arentelles** : toiles d'araignées.

64 - **Ch'vête** : licol.

65 - **Scinilles** : sangles.

66 - **Arquettes** : assemblage de bois suspendu sur le dos de l'âne, de chaque côté du bât et servant à transporter fagots, sacs de sel, etc...

67 - **Sogues** : grands paniers d'osiers, suspendus aussi sur le dos d'une bête de chaque côté du bât, servant au transport du fumier, des algues (employées dans l'île comme engrais) ou d'autres marchandises.

Sortons... tirons le "**tarouil**" (le verrou), celui qui habite ici a l'habitude de se remuer et... beaucoup. Il faut une porte solide et une bonne fermeture. Ici, c'est le "**part à goret**" (On donne dans l'île le nom de part aux toits, et aux écuries). Cette écurie est plus petite, plus basse encore et pour rentrer " attention aux cornes " , je veux dire " ne vous cognez pas la tête " !Ce n'est pas bien grand, et il n'y a que les quatre murs. Dans un coin, sur le fort dallage, la "**bassée**", c'est-à-dire l'auge du cochon (du "bourgeois" comme on dit aussi). L'auge de pierre est très lourde et quelquefois scellée car le "gaillard" est costaud et il la traînerait dans tous les coins ou pourrait même la chavirer si la nourriture ne lui plaît pas. C'est qu'il faut bien l'engraisser le "mâtin", et pouvoir dire en chœur ce poème d'Adémar Esmein, auteur du Moyen-âge

Et c'est le "part de poules", encore plus petit, encore plus bas, et il faut littéralement se "casser en deux" pour y entrer.

La porte... si l'on peut dire ou ce qu'il en reste, est toujours ouverte, et les pondoirs évidés dans les murs sont là avec le "nijhau" (68). Faites attention, si vous avez les pieds nus comme nous, à ne pas vous casser les orteils dans les "bassées" de pierre.>

Les poules, elles, sont là, partout, à galoper, à gratter sur le tas de fumier, à manger les "bouits" (69) dans la grange où nous arrivons, ou plutôt, sous le "balet" appuyé sur un seul mur et trois gros piliers ronds.



« Sans les goret's coument dont faire ?

Coument vivrait le métayer ?

Thielle bête, de boune affaire,

Doune à mangher, sert'à payer,

Graton, salé, couanne et jhambon,

Foutre ! A tout, le goret' est bon ! »

68 - **Nijhau** : œufs qu'on laisse dans le nid pour inciter la poule à pondre au même endroit.

69 - **Bouit'** : en général le ver de terre, mais dans l'île, tout ce qui de près ou de loin, ressemble à un ver.

Notre "balet" fait onze mètres cinquante de long. Nous avons appuyé le toit de roseaux sur un énorme madrier de quarante centimètres sur quarante, et qui les fait ces onze mètres cinquante de long. Ce "bois" nous a été donné à St-Denis, dans le Nord de l'île, et nous sommes allés le chercher, là-bas, à vingt-cinq kilomètres. Encore quelque épave ! puisque les trois quarts des charpentes âgées de cette île sont issues de la côte, de ces grands voiliers à trois ou quatre mâts qui, dans les nuits de tourmente, et pourtant sans l'appui des naufrageurs, se "jetaient sur nos rivages.

Sous notre "balet", sous son toit garantissant de la pluie ou des rayons ardents du soleil qui mange tout, des charrettes de toute sorte ; ici, c'est le musée de tout ce qui roulait :

— La charrette ordinaire, pour aller au travail de tous les jours, la charrette du roulier, sans fond mais armée de traverses spéciales, incurvées pour recevoir les fûts de roulage et pourvoir au trafic important des chais du négociant jusqu'aux distilleries et aux gabares. N'oublions pas que notre île est un pays producteur de vin que nous bénéficions de l'appellation "Cognac" et que nos alcools partaient tous par les ports et la mer. Cette même charrette roulait aussi bois et fagots pour les boulangers, les commerçants.

— Le tombereau pour le fumier et le "sart" (le sart, c'est le "varech", toutes ces algues de toutes espèces accumulées sur nos plages et nos rochers et qui nous servent à "engraisser" nos vignes et nos champs).

La jardinière, légère pour le trot.



— La charrette anglaise, également pour le trot.

Ici, aussi, au mur, et partout où l'on a pu, sont accrochés sogues, "**dail**" (70), des liens de seigle ou de "**tranchelles**" (71), sur le sol, sous les charrettes et entre, des charrues de tout modèle, des houes, butteurs, des palonniers et toujours des "bricoles".

Mais attention, s'il vous plaît, "ne passez pas sur ces planches vermoulues, là, au fond dans ce coin ; regardez plutôt, si vous le voulez, et soulevez". Comme c'est blanc !! Oui, c'est ici le "creux de chaux". Ici, l'on y met des pierres calcaires sortant d'être brûlées au four à chaux. Elles sont arrosées d'eau pour les faire "mourir", et ainsi la chaux vive devient chaux éteinte. Elle redevient >cette belle pâte blanche, aujourd'hui froide, mais hier brûlante et si vous étiez tombé, vous y seriez brûlé vif. Cette belle pâte servira, délayée dans l'eau, pour construire en devenant du mortier une fois mélangée au sable, ou bien pour blanchir en lait de chaux les murs de la "thieuzine" à la veille de la foire.

Adossé à notre "balet", le four, oui, le four à pain pour faire des "miches", des "tourtas", des "gourmandises" et la "thieuzine dau goret". Ce four, lui aussi, nous a été donné et transporté là.

"M'sieurs-dames, la visite n'est pas terminée"



68 - **Nijhau** : œufs qu'on laisse dans le nid pour inciter la poule à pondre au même endroit.

69 - **Bouit'** : en général le ver de terre, mais dans l'île, tout ce qui de près ou de loin, ressemble à un ver.

70 - **Daïl** : la faux.

71 - **Tranchelle** : une espèce de carex. Sert aussi, une fois séché à l'ombre, et tressé, à beaucoup d'autres travaux que les liens.

72 - **Chrétians** : les humains.

Allons au jardin. Avant d'y arriver, regardons autour

Nous sommes au jardin maintenant, à l'intérieur de son petit mur de pierre sèche et qu'on enjambe facilement. Ici, pas de "patates", ni de carottes, mais toutes les plantes médicinales et odoriférantes que conservaient pieusement nos grand-mères pour soigner les "**chrétiens**" (72) et les bêtes. Ce jardinet est à lui seul un musée aussi, si l'on peut dire, car toutes les plantes qui sont là sont disparues ou disparaissent les unes après les autres. Elles faisaient partie autrefois de la "collection" indispensable à chaque ménage pour soigner ceux qui vivaient sous ces toits avec l'aide du "**médecin des pauvres**" (73) que conservait chaque famille.

Depuis le "**baslit**" (74) dans son pot qui ira sur la fenêtre jusqu'à la "**chardonnette**" (75) des marais qui servira à faire les "**caillebottes**" (75), tout est là :

— Les indispensables pour la cuisine thym, persil, qui accompagneront les feuilles de laurier dans la cuisson des chancres" et tous ces coquillages qui à eux seuls sont les trois quarts de la nourriture oléronaise, le romarin et le fenouil pour la conservation des jambons et la "cuisine du cochon".



Culture des artichauts dans l'île d'Oléron

72 - **Chrétiens** : les humains.

73 - "**Le médecin des pauvres**" : le livre de chevet de toutes les bonnes ménagères d'autrefois. Il y en avait un dans chaque maison et on y lisait très souvent (quand on savait lire).

74 - **Baslit'** : basilic. Il y avait dans chaque maison, sur le pas de la porte ou sur la fenêtre, le pot de basilic traditionnel. Il n'était cultivé chez nous que pour son odeur.

75 - **Chardonnette** : artichaut sauvage dont les fleurs séchées seront utilisées pour faire cailler le lait.

— Pour la préparation des tisanes, que ce soit pour infusion, décoctions, ou même pour être employées en applications, la menthe, le "thé vert", la camomille, la bourrache, la citronnelle. Plusieurs autres plantes sont là aussi, les unes dont nous ignorons le nom et la façon de les employer, mais sur lesquelles nous allons chercher des renseignements, qui sont là parce que nous les avons retrouvées et les connaissons pour les avoir vues, souvent... : un gros pavot à capsules et à fleurs rosés aux longues feuilles d'un blanc laiteux ; une touffe de géranium rosat aux fleurs minuscules ; un pied de vervignier pour soigner les coliques ; une touffe de mauves géantes aux feuilles larges comme deux mains ; et une **"blonde"** grande plante de deux mètres de haut dont la hampe rigide est garnie d'une multitude de petites fleurs jaunes ; et plusieurs bulbes de lys, ce beau lys blanc dont les pétales macérées dans l'eau de vie guériront les plaies infectées.

Nous avons disposé le long de la muraille du côté de l'ombre, parce que c'est leur emplacement préféré, la chélidoine ou "grand éclair", dont le suc guérit les verrues ; la "perce-pierre" des herbes de Saint-Jean pour soigner les maladies des voies respiratoires ; et du côté le plus ensoleillé, nous avons repiqué les œillets maritimes qui autrefois poussaient dans le plein soleil et la sécheresse de nos dunes (et qui en sont aujourd'hui disparus) ; la lavande dont les fleurs iront embaumer le linge des armoires ; des pieds-d'alouette ; des pois fleurs ; du souci ; dans un coin plus frais, des "clochettes" bleues, des primevères, des gueules de lion, des belle-de-nuit, un pied d'acanthé, des iris, des pervenches, un pied de "chagrin" entre deux pierres.

Nous conservons là aussi quelques "raretés" qu'affectionnent particulièrement le sable de nos dunes : un grand pavot qui fleurit jaune et qui se reproduit lui à l'aide d'une silique, des giroflées mauves à feuilles charnues.

De plus nous avons dans ce jardin, les quelque arbres qui sont essentiels, croirait-on, car ils sont les plus affectionnés dans notre île : les figuiers qui s'y retrouvent dans toute leur splendeur, figes d'été de la St-Jean vertes ou violettes, rondes ou allongées, figes de "vendanges" dites blanches ou les plus communes les violettes, figes à confiture ou pour manger crues.

Isolé, le sureau, pour soigner, et courant sur le: murailles, encore quelques treilles ; des plants à conserver car quasiment disparus tels "chauché gris", "dattiers", madeleines" ou "othello".

Il va falloir de l'eau pour tout arroser dans notre jardin de sable et c'est pourquoi nous construisons un puits, et nous le bâtissons de pierres sèches comme autrefois, sans avoir recours aux buses de ciment. Près de lui nous disposons les grandes auges de pierre, les "timbres" disait-on ici, dans lesquels boiront nos bêtes avant d'entrer ou en sortant de l'écurie.

Comme tout bon pésan, François a voulu "se renfermer", se mettre "chez lui", et c'est pourquoi nous avons mis encore cent mètres cubes de pierre dans la muraille qui entoure la "Maison Paysanne Oléronaise" et ses dépendances. C'est une belle clôture il est vrai, mais encore insuffisante sans doute puisque notre homme a trouvé utile de planter à l'extérieur un rang d'aroches de mer, arbrisseau épineux aux petites feuilles persistantes d'un blanc laiteux, et un rang de tamaris pour clore le tout. Décidément, "on" sera bien chez soi !!.



Travail dans les parcs à huitres.

*Reconstitution de scènes avec les Déjbouqués, remarquez le tricycle, ils perdurèrent jusqu'aux années 60,
Très pratiques pour transporter les légumes du jardin, et stables devant les vents.*



Que de travail !! Nous avons beaucoup peiné depuis quelques années, beaucoup peiné pour accumuler les millions nécessaires à ces constructions. Il n'y a pas de riches dans ce groupe folklorique, que des pauvres. Dans l'île, pas de mécène non plus.

Les subventions que nous recevons, autant ne pas en parler. Elles nous paient deux à trois costumes par an. C'est pourquoi, malgré les conseils qui nous sont donnés de ne pas trop "renifler" du côté de l'argent, il a bien fallu se débrouiller à "en faire", quand même si nous voulions que nos enfants, nos petits enfants et ceux des touristes connaissent l'histoire des paysans oléronais.

Nous trouverons dans notre musée tout ce qui concerne l'île, la vie de ses habitants au travers des siècles d'après les différents auteurs et on y consultera les copies d'archives et les documents que nous avons écrits pour pallier aux informations qui manquaient sur la façon de vivre de nos aïeux dans les siècles passés.

Le visiteur saura, avec tous les détails qui conviennent, le nom répertorié de tous les ustensiles, matériels, plantes de jardin, etc... entreposés ou recueillis dans l'enceinte de notre propriété. Il trouvera là, documentation nécessaire sur le pourquoi de notre "paillé" de paille et de foin, sur sa construction, comment on fabriquait les "cordes" d'herbe sèche pour le maintenir. Il saura pourquoi l'on y a réservé dans un coin le "**creux de balles**" (77) et en connaîtra l'utilisation. Il saura que la journée où l'on "faisait le paillé", celle où l'on faisait la "**pile de trousses**" (78), de même que la journée de l'année où l'on vidait l'écurie de son fumier, la fin des battages, la fin des vendanges, étaient jours de fête et en aura la description.

Le 6 juillet 1978, Monsieur Jean FAVIER Directeur général des Archives de France, représentant le Ministre de la Culture, ainsi que Monsieur Robert TREMPE, délégué culturel.

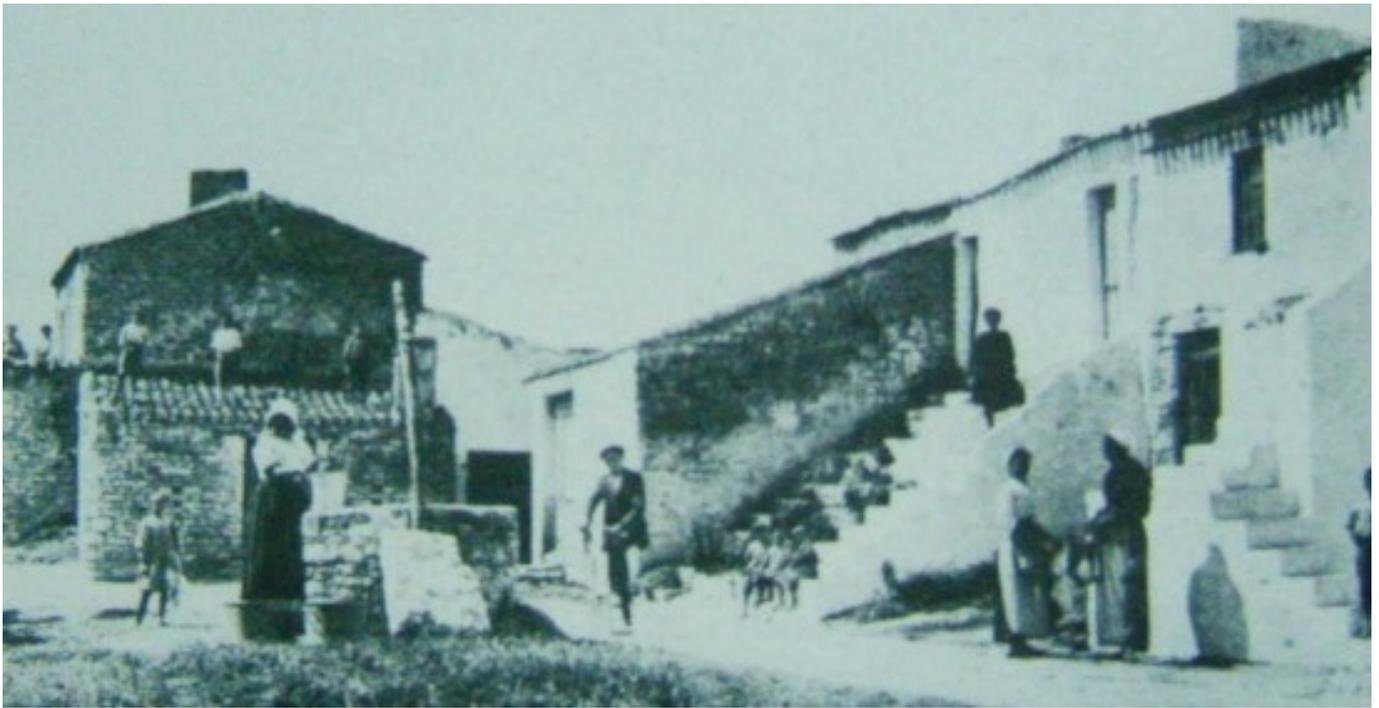
Maintenant, puisque nous arrivons sur la fin, je voudrais m'excuser auprès des lecteurs de cet article, car j'ai emprunté beaucoup de mots à notre patois. J'ai pensé que ce ne serait pas mauvais, dans Folklore de France, de se retremper au cours de ces quelques lignes, dans notre atmosphère du passé, dans ce langage qui était le nôtre et qui était aussi celui d'une grande partie de nos provinces françaises. Ce parler est issu du vieux français. Partant du langage vernaculaire de tous ceux qui n'étaient pas Bretons, Basques de langue provençale ou dérivés, il est facile de s'y reconnaître au travers de notre parlé saintongeais. Tous les Poitevins, Berrichons, Bretons au parler "gallo", Normands, Picards, ceux du Nord, de l'Est, et j'en saute, tous ceux de la langue d'oïl liront ces lignes sans fatigue.

André BOTINEAU

*Président du Groupe Folklorique "**Les DÉJHOUQUÉS**" lorsqu'il écrivit ce texte.*

76 - **Caillebotte** : lait caillé par l'action de la Chardonnette ayant, du fait, acquis un goût particulier, très apprécié des Oléronais. Se mangeait surtout pendant les chaleurs pour rafraîchir.

77 - **Creux de balles** : endroit réservé, en général, sous un bout du paillé, pour y entasser les balles (enveloppe du grain dans l'épi) conservées pour faire manger l'hiver en mélange avec betteraves ou autres légumes.



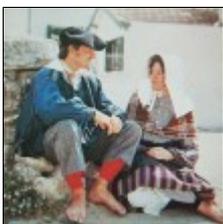
Ile d'Oléron, propos villageois.

Coiffes de jour
 Ballon
 Coiffes de cérémonies

[Vers les COIFFES OLÉRONAISES](#)



Cl. Le Guastremec, edit. Saunon
 Coiffes d'autrefois de Saujon, Marennès, La Tremblade et l'île d'Oléron



[vers les costumes oléronais](#)



[Vers le mobilier](#)



[Vers l'habitat](#)