Numéro : 15 **Janvier 2009**

SOLANUM RANTONNETTII
ARBRE À GENTIANE

FORÊT NOURRICIÈRE.

AU TEMPS de Jacquou le croquant et jusqu'au début du XXe siècle, la châtaigneraie fournissait un aliment indispensable : la châtaigne qui pouvait remplacer le pain. Relayée l'été par les bouillies de maïs, elle assurait pendant l'hiver la survie des métayers dont les récoltes étaient partagées avec les propriétaires.

L'ancienne forêt composée de feuillus donnait le bois pour la construction et pour l'industrie des forges. En vendant le charbon de bois, le merrain et les piquets de vigne, les Périgordins tiraient des taillis une source de revenus non négligeable. Le sous-bois fournissait la litière des animaux et les branches, mises en fagots, brûlaient dans les cheminées apportant un peu de chauffage et cuisant les soupes dans les marmites pendues à la crémaillère.

Exploitée, la forêt était également le cadre de la vie quotidienne : "celui des loups, des pastourelles, des braconniers et des feuillardiers".

SOMMAIRE

RUBRIQUE MÉMOIRE

Forêt nourricière par Michel ROBIN *(Pages 2 et 3)*

Castanea sativa par Gérard MARTY *(Pages 4, 5, 6, 7 et 8).*

Souvenirs de bals par Norbert MARTY *(Pages 9, 10 et 11).*

Une demeure de caractère : La Péchère par Gérard MARTY *(Pages 16, 17, 18 et 19).*

RUBRIQUE PASSION

Retour aux sources à Castels par Josette et Gérard MARTY *(Pages 12 et 13).*

RUBRIQUE OCCITAN

Del temps que lo bestium parlavan per Gérard MARTY *(Paja 14).*

Au temps où les bêtes parlaient par Gérard MARTY *(Page 14).*

RUBRIQUE ACTUALITÉS

Écho d'une après-midi aux Salveyries *(Page 15).*

Enfin disponible : "Tibal lo Garrèl : ...e la carn que patís" en version bilingue *(Page 20).*

Sur votre agenda *(Page 20).*

Couleurs d'automne en forêt de la Bessède

Desmaret dans la relation de son voyage en Périgord en 1778, relate la culture des châtaigniers pour l'exploitation des forges.

"On sème des châtaignes dans un endroit préparé, après 10 ou 12 ans, on lève un certain nombre des plus beaux pieds pour faire une plantation régulière et on a soin de laisser les châtaigniers assez garnis pour en faire un taillis ou des coudrières [1].

Si l'on a fait un taillis, on le coupe après 20 ans. Ceux que l'on a transplantés et qu'on a espacés à 6 ou 7 pieds sont entés à 13 ou 14 ans, c'est-à-dire une année ou deux après la transplantation. Ils seront destinés à porter les châtaignes pour la consommation."

Michel ROBIN

Secrétaire de l'Association "**Jeunesse Alloise**".

[1] Elles donnent des gaules propres à faire des cercles de cuves ou de muids la quatrième ou la cinquième année et aussi des boucaux (ou boucauts selon Littré) de sucre dans les îles.

Source : Périgord Magazine, juin 1980.

Note : Indigène ou acclimaté par les légionnaires romains, le châtaignier (castanea sativa) apparaît depuis le Xe siècle comme une réalité historique attestée par les cartulaires de plusieurs abbayes (Cadouin, Dalon) et de très nombreux toponymes (Castagnol, Castanet, Castang, etc).

"La châtaigne en Périgord, fruit des temps et des hommes" aux éditions La Lauze 2007. Vous pouvez emprunter ce livre à la bibliothèque du Buisson.

La récolte du bois mort
vue par Robert Vignal

CASTANEA SATIVA.

Tel est le nom en botanique de notre châtaignier commun que nous voyons sur les collines avoisinantes se parer, en cet automne, de couleurs aux nuances subtiles allant du jaune au marron et se mêler aux chênes qui garderont leurs feuilles brunes tout l'hiver.

POUR rester dans le domaine botanique rappelons que le châtaignier est un arbre à feuilles caduques de la famille des fagacées. Cette famille comprend 900 espèces des pays tempérés dont les plus connues peuplent les forêts périgordines : hêtres, chênes, châtaigniers.

Le châtaignier est connu pour sa très grande longévité. On signale en Sicile un arbre dont l'âge serait estimé à plus de 2000 ans. Plus près de chez nous s'élève à la Péchère un majestueux châtaignier nommé "Germinal" en 1989 à l'occasion de la recherche, pour le bicentenaire de la Révolution française, du plus vieil arbre du Périgord. "Germinal" avait été classé au troisième rang et "Lo Chalelh" en avait parlé dans son numéro 3.

Le châtaignier "Germinal" à la Péchère

Le nom est d'origine grecque, en référence à la ville de Kastanon connue dans l'antiquité pour la qualité de ses châtaignes.

Sur la commune d'Alles, les hauteurs en sont largement couvertes avec çà et là des chênes le plus souvent isolés. Cette mixité des essences semble particulièrement favorable aux champignons, cèpes de Bordeaux ou bolets tête de nègre, qui croissent dès que les circonstances climatiques s'y prêtent.

La forêt devait s'étendre autrefois jusque dans la plaine comme en attestent les boqueteaux subsistant de chaque côté de la côte du Gers et autour de la Bernaudie. Un gros châtaignier persiste près du croisement des routes du Gers à Alles et de Sors à Cadouin à la Haute Yerle. Aux environs, le plan cadastral signale une parcelle dite : "le Taillis".

Au Gers, un vieux tronc dont une photographie prise par M. Votiakoff orne la Salle des Fêtes, disparaît maintenant sous le lierre.

Le châtaignier de la Haute Yerle

La floraison des châtaigniers intervient au mois de juin et se remarque par une odeur puissante qui active les abeilles. Les rameaux portent à la base les fleurs mâles disposées en chatons et vers le sommet les fleurs femelles qui après fécondation formeront les bogues dans lesquelles sont contenues les châtaignes.

Fleurs de châtaignier (fleurs mâles en chatons et fleurs femelles)

Les bogues se développent au cours de l'été et s'ouvrent spontanément pour délivrer les fruits qui tomberont de l'arbre au mois d'octobre. Parfois le poids des fruits entraîne la bogue qui s'ouvre une fois à terre.

Bogue contenant deux fruits, celui du milieu ne s'est pas développé

La bogue avec ses épines denses et son aspect rébarbatif protège les châtaignes jusqu'à leur maturité. Elle a la sagesse de s'ouvrir pour faciliter la cueillette.

La châtaigne d'un beau marron luisant est un fruit du type akène comme entre autres, la faîne du hêtre ou le gland du chêne. Au sommet du fruit subsiste une petite aigrette de poils rudes qui sont les restes du pistil.

La châtaigne elle-même est protégée par une coque mince sous laquelle on trouve l'amande entourée d'une pellicule rougeâtre qui pénètre dans les replis du fruit pour former des cloisons. La coque et la pellicule ne se mangent pas.

Les arbres de nos forêts produisent ces châtaignes communes dont trois fruits peuvent être rassemblés dans une seule bogue.

Par sélection on a obtenu des variétés dont les gros fruits sont au plus deux dans une même bogue et ne sont pas cloisonnés par les replis de la pellicule. Ces variétés les plus connues sont : Marigoule, Marsol, Pourtaloune. Sur la commune on trouve une variété commercialisée par l'Inra (Institut national de la recherche agronomique) sous la référence M15. La production arrive début octobre et les fruits sont gros et savoureux.

Les fruits produits par ces variétés sont appelés marrons. Ils ne doivent pas être confondus avec les marrons d'Inde non comestibles qui sont les fruits du marronnier.

On retrouve ces fruits en ville vendus comme marrons grillés par des marchands ambulants. Mais ils sont aussi offerts à Noël sous forme de marrons glacés c'est-à-dire confits dans du sucre.Toujours à Noël, les marrons peuvent accompagner dindes ou chapons rôtis. Ils sont aussi utilisés pour la confection de crèmes ou de purées.

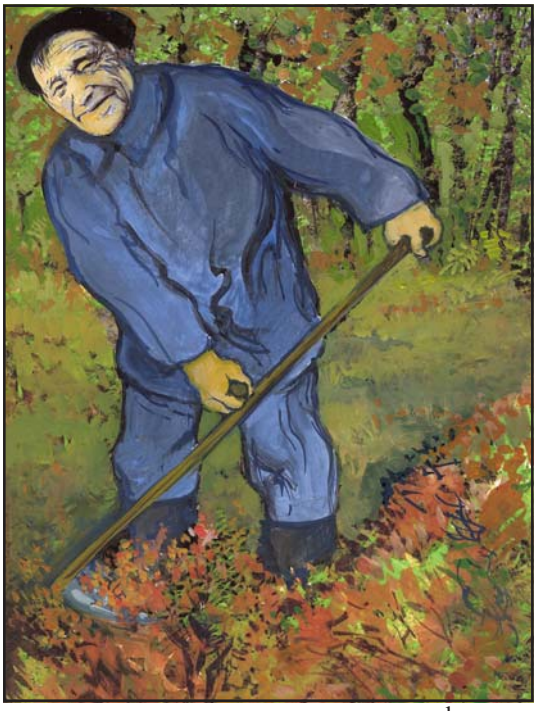
Par le passé les châtaigneraies étaient parfaitement entretenues comme signalé dans l'article de M. Robin. Sur les actes de vente, comme celui concernant le domaine de la Péchère vers 1840, les "châtaigneraies à fruits" sont bien précisées. L'entretien concernait bien entendu les arbres mais également le sol. En effet, sous les arbres poussent herbes et bruyères destinées à la litière des bœufs et des vaches. Ces herbes étaient fauchées à la main à l'aide d'une faux robuste et courte appelée "dalhetas" en occcitan. Ces travaux dans les bois constituaient les occupations d'hiver des paysans. En outre, le fauchage régulier facilitait le ramassage des châtaignes à la saison mais également celui des champignons. Il subsistait encore vers 1950 une châtaigneraie parfaitement entretenue à Vianès, dans les bois de Limeuil. Y chercher les cèpes, sous les arbres centenaires, était un régal. Une autre châtaigneraie demeurée célèbre est celle où fut tourné un épisode de "Jacquou le croquant" par Stellio Lorenzi en 1969. Elle est située à Meyrals près du fort de la Ronie.

Les châtaignes sont préférées par les amateurs car elles ont un goût plus sucré que les marrons.

Elles étaient consommées le plus couramment bouillies dans de l'eau légèrement salée. On croquait directement dans le fruit pour en extraire la pulpe. Les enfants qui partaient à l'école en remplissaient leur poches : elles apportaient chaleur et énergie. Glucides, vitamine C et éléments minéraux comme le potassium sont les constituants principaux du fruit.

À la veillée, après les avoir entaillées pour les empêcher d'éclater, on plaçait les châtaignes dans l'âtre sous la cendre mélangée aux braises. Bientôt une bonne odeur se répandait dans la cuisine et l'on pouvait décortiquer et déguster les fameux "viròls" ou "viròus" noms occitans des marrons grillés.

Il y avait aussi les châtaignes "rufadas" (raclées) qui constituaient le repas du soir. La préparation en est plus longue. Il faut enlever l'écorce brune des châtaignes. Ensuite on plonge les fruits dans l'eau d'une marmite spéciale généralement appelée "oule" au col étroit et au fond pansu. Quand l'eau frémit, on frotte vigoureusement les châtaignes les unes contre les autres et contre les parois de la marmite à l'aide d'un appareil



Le faucheur de bruyère
(Gouache de Jacques Saraben)

L'oule à châtaignes

appelé "rufadon" (prononcer : *rufadou*). Cette opération a pour but d'enlever la pellicule constituant la deuxième peau du fruit. Quand cette opération est terminée, commence alors la cuisson.

Dans la même marmite, mais cette fois sans eau, on place des feuilles de figuier et des tranches de navets. Là-dessus, on verse les fruits blanchis lors de l'opération précédente. Et la cuisson peut commencer. La cuisine, en ce temps-là, se faisant uniquement dans la cheminée, la marmite était placée sur les braises d'un bon feu de bûches de chêne. Encore une fois, l'odeur des navets grillés, renseignait la cuisinière sur l'état de la cuisson et aiguisait la faim de toute la famille. Ces plaisirs olfactifs venaient s'ajouter à ceux de la dégustation. C'est ainsi qu'elles sont encore dégustées à l'occasion de la soirée occitane de Alles, le premier vendredi d'octobre.

L'écorce de châtaignier comme celle du chêne contient des tanins qui étaient utilisées pour le traitement des peaux.

Le bois dur, robuste, agréablement veiné est utilisé en menuiserie pour faire des portes et des fenêtres mais également des parquets.

Lo rufadon

Il est à noter qu'une scierie importante sise à Villefranche-du-Périgord, spécialisée dans la fabrication des parquets et des lambris en châtaignier, est tenue de père en fils par la famille Castagné !

Les tanins contenus dans le bois lui confèrent le pouvoir d'éloigner les insectes, aussi les charpentes en bois de châtaignier sont-elles dépourvues de toiles d'araignées qui seraient inutiles puisque les mouches sont absentes. C'est du moins ce que disaient certains guides faisant visiter le château de Biron.

La présence des tanins est aussi intéressante pour la conservation du bois en milieu humide. C'est la raison pour laquelle les échalas des vignes étaient en châtaignier. On appelait carrassonnes ces piquets destinés aux vignobles bergeracois et bordelais. On fabriquait également des "marquants", piquets plus petits, destinés aux jeunes plants lors de la création d'un vignoble.

N'oublions pas non plus que jusque vers 1960 chaque agriculteur produisait du vin pour la consommation de la famille et pour la vente. Rappelons-nous également le vignoble de vins blancs de Reilhac disparu à la même époque. Les bois du Montagné et de la Merlin ont été des chantiers importants de fabrication de carrassonnes.

Un des avantages du châtaignier est son aptitude à produire des rejets nombreux et vigoureux après avoir été coupé. Cette production est facilitée quant la coupe est parée à la hache. Les châtaigniers sont alors conduits en cépées et les rejets utilisés en fonction de leur âge.

À partir de 4 ou 5 ans, les jeunes tiges sont exploitées pour le feuillard.Le feuillard est utilisé pour confectionner les cercles de barriques. Actuellement ces cercles viennent en complément des cercles en fer pour la décoration et faciliter les manipulations. La confection du feuillard est une activité très ancienne en Périgord et en Limousin. On dit que ce sont les Gaulois qui ont inventé les tonneaux en bois.

On rencontre encore dans nos forêts des cabanes de feuillardiers, comme celle qui est élevée sur la commune de Paunat. Nous n'en dirons pas plus sur cette activité car elle mérite un article particulier que nous placerons en 2009.

Pour en rester dans la futaille, le châtaignier quand il a atteint un diamètre suffisant était utilisé pour la confection des barriques.L'art du tonnelier, voilà encore un savoir-faire admirable qui a déserté nos campagnes. Le dernier tonnelier de Limeuil a cessé son activité vers les années 1950.

Les vanniers ont également recours au bois de châtaignier lorsque les tiges ont entre 3 et 8 ans. Ces tiges coupées sont débitées en fines éclisses qui permettent de fabriquer de beaux et robustes paniers. Nous avons eu l'occasion d'en voir à l'œuvre à la fête des vieux métiers à Calès et aux réunions des artisans au parc du château de Limeuil.

Les carrassonnes, piquets et lattes pour clôtures sont classés dans la marchandise blanche car les pièces sont écorcées contrairement au feuillard qui entre dans la marchandise noire.

Les chantiers de fabrication de piquets s'installaient également dans le bois sur les coupes produisant des "codres" d'un diamètre suffisant. Si la tige est trop grosse, elle doit être refendue, opération qui se fait à l'aide d'un "coutre" et qui demande une bonne expérience pour suivre le fil du bois.

Arbre aux ressources multiples, le châtaignier a largement contribué au patrimoine culturel du Périgord.

Gérard MARTY

Photo Jacques Saraben

Cabane de feuillardier sur les hauteurs de Paunat

SOUVENIRS DE BALS.

Norbert MARTY, horticulteur en retraite a, dans sa jeunesse, animé les bals des environs. Il a vécu les bals clandestins pendant la dernière guerre. Dès la fin des hostilités, il a créé un orchestre pour faire face à l'explosion des bals qui accompagnaient obligatoirement les fêtes votives et drainaient toute une jeunesse avide d'amusements. Norbert a bien voulu confier au ***"Chalelh"*** *quelques souvenirs de cette époque.*

L'histoire du saxo.

Comme je l'ai dit mon père jouait du saxophone à l'Harmonie municipale du Bugue. L'instrument n'était pas à lui, il appartenait en fait à la commune mais personne ne trouvait rien à redire si un musicien participait à un bal avec l'instrument de l'Harmonie.

Déjà, vers 1930, des bals étaient organisés et mon père jouait dans l'orchestre de Lulu Carnot. Lulu, très bon accordéoniste, était accompagné d'un joueur de banjo, d'un batteur et donc de mon père au saxo.

La bannière de l'harmonie du Bugue, égarée pendant 60 ans et retrouvée pendant les travaux de réfection de la mairie en 2004

Les bals se déroulaient dans un hôtel à la sortie du Bugue vers le Buisson. On disait chez Carnot car, autrefois le grand-père de Lulu qui tenait déjà l'hôtel, ressemblait à s'y méprendre à Sadi Carnot, le Président de la République assassiné en 1894 par l'anarchiste Caserio. Et l'appellation persistait trente ans après l'évènement…

La mère de Lulu était "la Carnotte".

Grande, rigoureuse,fine cuisinère, elle assurait le succés du restaurant avec son poulet aux salsifis, sa daube aux carottes, son civet et la friture de la Vézère. On peut dire que c'était une maîtresse femme.

Elle dirigeait fermement l'hôtel, le restaurant et les bals du dimanche. Ses décisions étaient sans appel et ses répliques souvent caustiques. Elle ne laissait à personne d'autre le soin de tenir la caisse des entrées du bal. Et à la fin, elle réglait le cachet de chacun des musiciens. Et c'est à ce moment-là que mon père avait droit à des remarques. Elle estimait que les recettes étaient principalement dues à son fils l'accordéoniste, et que les autres instrumentistes n'étaient que des comparses un peu profiteurs et certainement trop payés.

Mon père encaissait les remarques sans rien dire mais c'est de là sans doute que lui vint l'idée que si un jour il voulait monter un orchestre il lui faudrait un accordéoniste et cet accordéoniste ce serait moi.

L'orchestre de "Chez Carnot"
Lulu à l'accordéon et mon père au saxophone

La musique du 144e
(Dans l'ovale mon père)

Mon père avait de sérieuses références musicales. Il avait été en 1927 premier saxo à la musique du 144e Régiment d'Infanterie à Bordeaux sous la baguette du grand chef et compositeur Jules Watelle. Cette formation s'était classée troisième musique militaire de France derrière la Garde Républicaine et la musique des équipages de la Flotte de Brest.

Il avait joué dans la formation orchestrale du 144e sur la scène de l'Alhambra de Bordeaux lors de la venue de Maurice Chevalier et pour accompagner Joséphine Baker sur cette même scène.

Tout cela pour situer l'ambiance dans laquelle se déroulaient les bals avant la guerre et avant d'en revenir au saxophone.

Mon grand-père mourut en 1934 et se posa pour quelque temps la question de jouer de la musique en période de deuil.

Mon père devait jouer la semaine suivant l'enterrement, dans un bal chez "la Carnotte". Il demanda à sa mère ce qu'elle en pensait. Celle-ci, très pragmatique, lui tint ce langage :

– Tu ne vas pas jouer pour ton plaisir, tu vas faire un travail comme un autre. Ton père, s'il te voit, te dirait d'y aller : on ne doit pas refuser l'argent !

Mon père risqua :

– Mais que diront les gens !

Ma grand-mère répliqua :

– Ils diront ce qu'ils voudront et si quelqu'un a le courage de me le dire en face, je suis encore capable de lui clouer le bec.

Mon père fit le bal en soirée et en salle.

Voilà que quelques jours plus tard il fut invité à jouer et à défiler dans les rues avec l'Harmonie municipale et il refusa.

Sans doute commit-il une erreur !

L'affaire fut rapportée et examinée en Conseil Municipal : trois jours plus tard on lui retirait l'instrument !

Mon père ressentit cela comme un affront et le lendemain il prenait le train pour aller acheter un nouvel instrument à Périgueux chez Neyrat !

Dans le magasin les saxophones ne manquaient pas mais ils étaient comme ceux de la commune en cuivre, en un mot : ordinaires.

Mon père qui voulait venger l'affront de ces "pèle-figues" de conseillers cherchait quelque chose de mieux. M.Neyrat lui montra un catalogue sur lesquel s'étalaient des instruments haut de gamme qui n'étaient pas en magasin mais qu'il pouvait faire venir sur commande assurément.

Mon père choisit le plus beau, un Selmer chromé blanc, sculpté, ciselé, avec un mécanisme moderne. Le plus beau mais aussi le plus cher : deux fois le prix des instruments courants ! Pour mon père, l'honneur n'avait pas de prix et c'est celui-là qu'il commanda.

Le saxophone Selmer de mon père

Hélas au bout de quelques jours, mon père constata que le chromage se décollait. Il ramena l'instrument au vendeur qui se fit un devoir de remédier au défaut. Le fabricant, la maison Conesnon proposa, pour se faire pardonner, de le réargenter gratuitement au lieu de réappliquer du chrome. Bien évidemment mon père demanda l'argenture extra, ce qui fut fait et depuis le saxophone est toujours aussi beau.

Il va sans dire que l'Harmonie avait perdu son meilleur saxophoniste pour quelques années.

Mon père y reprit du service quand j'y fis moi-même mes débuts à la clarinette en 1937 ou 38.

Norbert MARTY

À suivre.

(Illustrations : collection de Norbert Marty)

RETOUR AUX SOURCES À CASTELS.

La commune de Castels, sans bourg principal marqué, est composée de plusieurs villages importants qui sont répartis sur les collines et dans la plaine alluviale de la Dordogne.

On sait l'importance qu'avaient les sources jusque vers 1960, avant les adductions d'eau, surtout dans un relief de coteaux où l'eau se trouve en général fort loin dans les vallées. Les chemins reliant ces villages aux sources et aux lavoirs autrefois très fréquentés ont été progressivement abandonnés à partir du moment où l'eau est arrivée sur l'évier et dans les étables. Le Comité des Fêtes de Castels a entrepris de réhabiliter progressivement ces chemins qui peuvent devenir d'agréables promenades.

À l'occasion des Journées du patrimoine le 21 septembre dernier, le Comité des Fêtes proposait, sous la conduite de Nadine, une promenade reliant trois sources de la commune. La balade-découverte démarra au hameau des Granges, lieu où, selon l'étymologie, l'on conservait le grain et le foin. Ce village haut perché offre une vue admirable sur la ville de Saint-Cyprien et domine l'église Saint-Martin de Castels située sur une autre colline au-delà de la combe du ruisseau du Moulant. Les maisons des Granges conservent de beaux toits en lauzes typiques du Sarladais. On remarque particulièrement les toits arrondis couvrant les fours à pain.

Nous nous sommes dirigés vers le hameau de Marot et la source de la Roumeyère qui alimentait également Les Granges.

Lors d'une pause ombragée, trois habitantes nous ont raconté leur vie à l'époque où l'on n'avait pas l'eau sur l'évier.

Un fournil reconnaissable au toit de lauzes recouvrant le four

Il fallait aller laver son linge à la source et remonter une brouette lourde de la lessive mouillée sans parler des corvées d'eau nécessaires à la maisonnée et aux animaux ! Quelques jeunes, leur ont posé des questions, imaginant difficilement une vie sans douches !

Nous sommes partis ensuite vers la source du Rudou. On la trouve mentionnée en 1740 sous le nom de « Fontaine du Megé ».

L'église Saint-Martin de Castels vue des Granges

Un lavoir très fréquenté autrefois qui en recueille l'eau a été dégagé des ronces qui le cachaient. Une pause à l'ombre très appréciée nous a permis d'écouter avec beaucoup de plaisir un jeune chanteur s'accompagnant à la guitare (chansons de F.Cabrel, Y. Duteil). Il fut très applaudi.

La fontaine de la Roumeyère

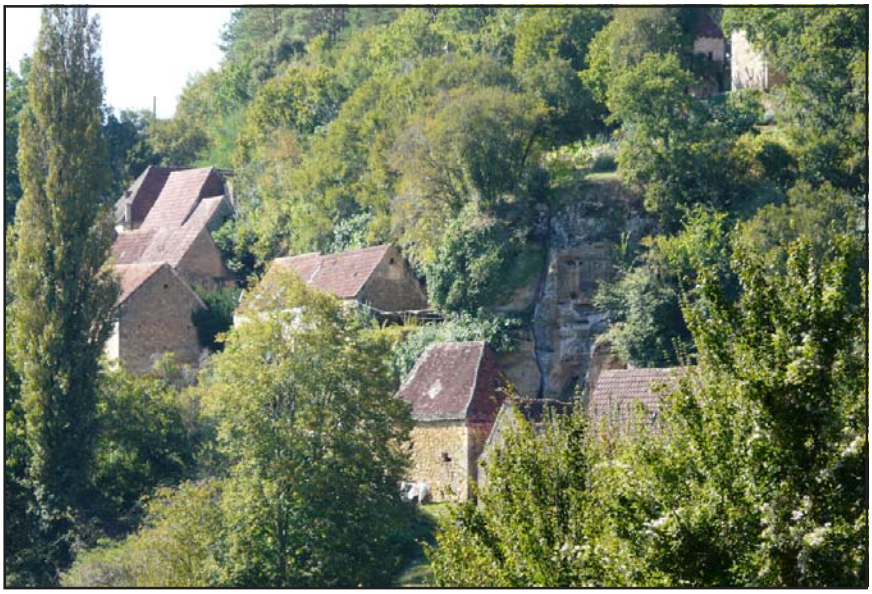
Pour clore notre promenade, la troupe de théâtre « Le Pas du Fou » a fait revivre, en occitan, une scène de lavandières de la pièce "Les Croquants", au lavoir de la Boissière.

L'acte présenté donne très envie d'aller voir la pièce en son entier. Elle sera prochainement jouée à Sarlat et dans d'autres localités du département de la Dordogne. Le hameau de La Boissière, avec la source jaillissant d'un creux du rocher pour alimenter un lavoir, est particulièrement pittoresque. Accroché à la falaise, face au soleil levant, il offre une vue remarquable sur la vallée de la Dordogne. Les habitués pouvaient distinguer le boqueteau d'arbres signalant la source de Fontchaude qui méritera sans doute un article spécifique.

Cette après-midi qui s'est terminée par le pot de l'amitié a eté très appréciée par un public venu nombreux se replonger dans les témoignages d'une vie différente.

Nous recommandons la lecture de la monographie de Castels intitulée "Castels pluriel, Castels singulier" de Monique Bourgès Audivert aux Éditions Couleurs Périgords.

Josette et Gérard MARTY



Le hameau de la Boissière

(Photos Josette MARTY)

DEL TEMPS QUE LO BESTIUM PARLAVAN.

La Colòbra mon dròlle !

Figura-te un lusèrp de Beceda. D'aquels gròs lusèrps que galaupan l'estiu dins las falguièras deus picadís que fai una calor a pas metre un chen defòra.Verds de la cresta a la coa emb una gola roja coma l'intrada de l'infèrn !

Aquel que viviá a La Linda del temps que lo bestium parlavan èra tan bel que podiá engolar un buòu cada matin per desjunar ! L'an ditz tanben que si dubriá la boca, un fuèc del diable ne'n surtiá : mai qu'un lusèrp qu'èra un dragon !

Aviá son jaç dins una cròsa pel tèrme de Sant Front e, d'un còp de pauta, vos desvirava una gabarra sus la Granda Aiga per clapar tots los gabarrièrs mai çò que portava la nau. Minjava tanben las pus joventas dròllas del país mas degun podiá se'n apropchar.

E veiqui qu'un sant òme, l'evesque Sant Front venguèt a La Linda. Emb sa crotz ordonèt a la bèstia de se gitar dins lo fuèc de branda qu'aviá alucat sul tèrme.

Lo dragon poguèt pas far mins que de s'i traïnar, aimable coma un canhòt !

Avant de se'n anar en fumada, emb sa coa escarraunhèt los ròcs de la Dordonha que l'an apèlat lo saut de la Gratussa .

En sovenença, lo monde bastiguèren la glèisa de Sant Front sul tèrme de La Linda.

Vièlha legenda.

AU TEMPS OÙ LES BÊTES PARLAIENT.

Le Coulobre mon garçon !

Imagine un lézard de Bessède. De ceux qui courent dans les fougères sous les châtaigniers quand il fait une chaleur à ne pas mettre un chien dehors. Verts de la crête jusqu'à la queue avec une gueule rouge comme l'entrée de l'enfer !

Celui qui vivait à Lalinde au temps où les bêtes parlaient, était si grand qu'il pouvait avaler un bœuf chaque matin pour déjeuner. On dit aussi que lorsqu'il ouvrait la bouche un feu du Diable en sortait : plus qu'un lézard, c'était un dragon !

Il avait son gîte dans une grotte du coteau Saint-Front et, d'un coup de patte, il renversait une gabare sur la Dordogne pour avaler les gabariers et le chargement du bateau. Il mangeait également les plus belles filles du pays mais personne n'osait l'approcher.

Et voici qu'un saint homme, l'évêque Saint Front, vint à Lalinde. Avec sa croix il ordonna au monstre de se jeter dans le feu de bruyère qu'il avait allumé sur la colline. Le dragon obéit, docile comme un petit chien.

Avant de partir en fumée le dragon, avec sa queue érafla les rochers de la Dordogne que l'on appelle le saut de la Gratusse.

En souvenir, on bâtit l'église Saint-Front sur la colline en face de Lalinde.

Vieille légende.

Le Coulobre par Jacques Teulet

ÉCHO D'UNE APRÈS-MIDI AUX SALVEYRIES (suite).

Lors de l'après-midi du 19 juillet 2008, Annie Delpérier éditrice de poèmes aux "Amis de la Poésie" à Bergerac à présenté l'œuvre ci-dessous :

Pourquoi toujours aller vers l'eau

Pourquoi toujours aller vers l'eau,
La rose, la colombe ?

Dans l'ombre court la rivière :
l'eau vierge, la jeune fille,
et sa ceinture est nouée,
ses cheveux sont noués
avec des liens de fer.
Elle voudrait sourire,
elle voudrait jeter les liens de fer,
mais l'ombre est là, de très vieux arbres
que semèrent jadis des dieux rusés.

Pourquoi aller toujours vers la rivière ?
Pour lui parler de l'ombre,
pour lui parler des arbres et des dieux,
pour supplier qu'elle sorte de l'ombre,
qu'elle dénoue sa chevelure
afin d'être toute rivière sans entraves :
eau vierge des chemins profonds de la terre.

Ainsi allons-nous toujours vers l'eau,
vers la mémoire de la naissance et du désir,
vers la jeune fille dans nos songes
vêtue de sa seule chevelure.
Elle vient vers nous, l'eau vierge
dans nos songes.
Ah, la nommer amie, rose, colombe !
Dans l'ombre très profonde des vieux arbres
court la rivière.

Jean JOUBERT

Jean Joubert est publié dans la collection le "Poémier de Plein Vent" aux Amis de la Poésie à Bergerac.

Rappelons que la 3e après-midi aux Salveyries se tiendra le samedi 18 juillet 2009 sur le thème : "Chemins, sentes et sentiers en Périgord".

UNE DEMEURE DE CARACTÈRE : LA PÉCHÈRE.

Sur la route de Limeuil au Bugue et avant d'entamer une descente ombragée, on passe devant une porte monumentale, avec battants en fer forgé portant des écus héraldiques. Cette entrée laisse apercevoir une longue allée bordée de charmilles au fond de laquelle on devine une demeure avec toits en ardoises et échauguettes. Pour l'adolescent que j'étais, lorsque je passais là en allant au cours complémentaire, l'ensemble paraissait assez romantique pour y placer la demeure où le Grand Meaulnes avait fait une mystérieuse rencontre au cours d'une escapade nocturne non moins mystérieuse.

Les années ont passé et le propriétaire actuel a bien voulu dévoiler ses archives au ***"Chalelh"*** *et dissiper une partie du mystère.*

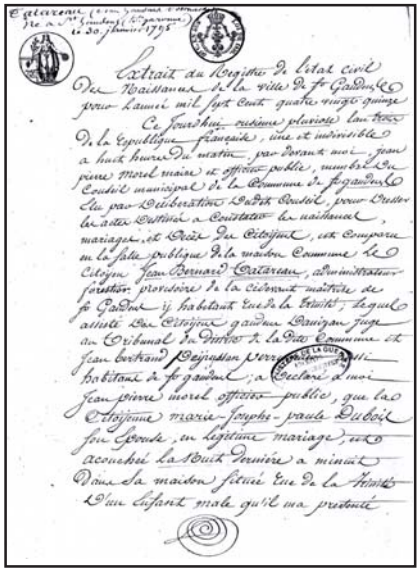
C'est au cours de l'expédition en Espagne que le jeune officier s'est distingué obtenant citations et décorations.

En octobre 1825, lorsqu'il est proposé au grade de capitaine, le colonel, chef d'État-major de la Division de Cadiz n'hésite pas à écrire :

"Le lieutenant Tatareau, officier d'un rare mérite, et l'un de ceux qui sans contredit, ornent le plus le corps d'officiers d'État-major, est digne de l'avancement réclamé en sa faveur. Il a été proposé déjà à plusieurs reprises tant par esprit de justice que dans l'intérêt du service du Roi."

À son retour en France en 1827, le capitaine Tatareau est employé aux cartes. On peut imaginer que l'homme d'action se sentait à l'étroit.

Mais en Méditerranée orientale, depuis les années 1820, la Grèce a entamé une guerre d'indépendance contre son occupant ottoman. Ce soulèvement de libération divisait la Sainte Alliance issue du Congrés de Vienne. En Espagne les libéraux avaient été vaincus par l'expédition française appouvée par les autres pays de l'Alliance. L'Autriche de Metternich était hostile à un soulèvement national dans une région à l'équilibre délicat.



Extrait du Registre de l'état civil
des Naissances de la ville de St Gaudens
pour l'année mil huit cent quatre vingt quinze
Ce jourd'hui, ~~vingtième pluviôse~~ l'an troisième
de la République française, une et indivisible
à huit heures du matin, par devant moi, jean
pierre Morel maire et officier public, membre du
Conseil municipal de la Commune de St gaudens
élu par Délibération du 28 Brumaire, pour Dresser
les actes concernant la naissance,
mariages, et Décès des Citoyens, est comparu
en la salle publique de la maison Commune le
Citoyen Jean Bernard Tatareau, administrateur
forestier provisoire de la ci-devant maîtrise de
St Gaudens y habitant rue de la Bastide, lequel
assisté des Citoyens gaudens Dauriyan Juge
au Tribunal du District de la Dite Commune et
Jean Bertrand Dejuquan Peri[illegible]
habitans de St gaudens, a déclaré à moi
Jean pierre Morel officier public, que la
Citoyenne marie-Joseph-paule Duboil
son Epouse, en légitime mariage, est
accouchée la Nuit dernière à minuit
dans sa maison située rue de la Bastide
d'un Enfant mâle qu'il m'a présenté

Extrait de l'acte de naissance de Gaudens Bernard Tatareau à Saint-Gaudens

De son côté, la Russie soutenait l'insurrection d'une population orthodoxe et lorgnait sur les détroits des Dardanelles et du Bosphore. La Grande-Bretagne souhaitait exercer une forme de contrôle sur la région pour protéger son commerce sur la route des Indes.

Après une courte période victorieuse, l'insurrection grecque se vit opposée à l'armée égyptienne commandée par Ibrahim Pacha venue en renfort du Sultan. Dès lors elle essuya plusieurs revers qui aboutirent à la reconquête du Péloponnèse.

En France, un mouvement libéral se développait en faveur de la Grèce et le gouvernement de Charles X avait envoyé auprès d'Ibrahim Pacha le général Maison. Ibrahim Pacha fit au général français une remarque qui ne manquait pas d'à-propos : "Pourquoi la France après avoir fait des esclaves en Espagne en 1823 venait maintenant en Grèce faire des hommes libres ?"

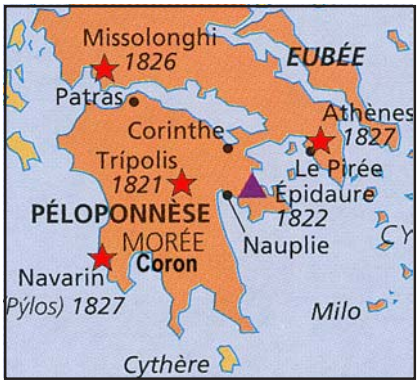
Cependant, le quatrième siège de Missolonghi qui dura de janvier à avril 1826 fut particulièrement tragique et sanglant. Cet épisode renforça le mouvement philhellénique amorcé par le poète romantique anglais Lord Byron.

En France, Chateaubriand et Victor Hugo exaltèrent l'héroïsme des Grecs. Des étudiants parisiens auraient demandé et obtenu de Charles X la promesse d'une intervention française.

Eugène Delacroix frappa les esprits par ses tableaux "Scènes des massacres de Scio" (1824) et "Grèce sur les ruines de Missolonghi" (1826).

"Le massacre de Scio" par E. Delacroix 1824 (Détail)

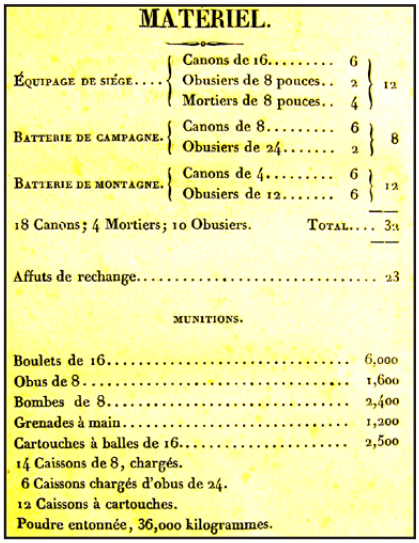
À la Convention de Londres en 1827, la France, la Russie, et la Grande-Bretagne reconnurent l'autonomie de la Grèce restant malgré tout vassale de l'Empire ottoman.



L'indépendance de la Grèce vers 1820

La flotte des trois puissances détruisit à Navarin les forces navales turque et égytienne, bataille au cours de laquelle les bâtiments français le *Breslau* et l'*Armide* se distinguèrent.

Pour assurer l'évacuation du Péloponnèse par les Égyptiens, la France envoya en Grèce avec l'accord de la Grande-Bretagne, une expédition terrestre connue sous le nom de l'**Expédition de Morée**.



MATERIEL.

Équipage de siége....	Canons de 16.....	6	12
	Obusiers de 8 pouces..	2	
	Mortiers de 8 pouces..	4	
Batterie de campagne.	Canons de 8.....	6	8
	Obusiers de 24.....	2	
Batterie de montagne.	Canons de 4.....	6	12
	Obusiers de 12.....	6	
18 Canons; 4 Mortiers; 10 Obusiers.		Total....	33
Affuts de rechange.....			23

MUNITIONS.

Boulets de 16.....	6,000
Obus de 8.....	1,600
Bombes de 8.....	2,400
Grenades à main.....	1,200
Cartouches à balles de 16.....	2,500

14 Caissons de 8, chargés.
6 Caissons chargés d'obus de 24.
12 Caissons à cartouches.
Poudre entonnée, 36,000 kilogrammes.

Matériel destiné au corps expéditionnaire de Morée

On sait que cette appellation de Morée pour désigner la péninsule du Péloponnèse date du XIIe siècle à la suite de la conquête de ce territoire par les Francs lors de la quatrième croisade. Il se constitua une principauté en 1248 appelée "Morée Franque" puis elle devint byzantine avec Mistra comme capitale jusqu'en 1382.

Le corps expéditionnaire fort de 12 000 hommes placé sous le commandement du lieutenant-général Maison quitta Toulon le 17 août 1828. Il débarqua dans le golfe de Coron le 29 au soir et fut accueilli chaleureusement par la population grecque.

Parmi les employés à L'État-major du corps d'expédition nous relevons le nom du capitaine Tatareau et il n'est pas inutile de mentionner que Tatareau avait été à partir du 19 mars 1828 l'aide de camp du Général Loverdo.

Ce général (1773-1837) prénommé Nicolas Michielacato né en Céphalonie, île proche de Corfou, était donc d'origine grecque. Très instruit, connaissant plusieurs langues en dehors du grec, Nicolas Loverdo vint à Paris où il adopta les idées de la Révolution française et finit par s'engager dans l'armée française. Nous étions en 1796 et il participa aux campagnes de Bonaparte en Italie. Sa vie fut une suite de batailles, de missions secrètes, de blessures, de voyages en Méditerranée orientale. Il avait été à l'origine des mouvements d'émancipation de la Grèce au tout début du XIXe siècle. Ayant activement participé aux campagnes napoléoniennes, il fut promu au grade de général de brigade par l'Empereur qui le fit baron puis comte en 1813. Lors de la chute de Napoléon, il fut des derniers à prêter serment aux Bourbons mais leur resta fidèle pendant les Cents Jours. Les Bourbons en firent un citoyen français le 19 novembre 1815. Plus tard, le général Loverdo sera l'organisateur du débarquement à Alger en 1830. On peut supposer qu'auprès de ce supérieur prestigieux, le capitaine Tatareau avait pu se familiariser aux problèmes de l'insurrection grecque.

L'État-major, était placé sous les ordres du baron Durrieu , Maréchal-de-camp, et du colonel au Corps royal Trézet. Le capitaine Tatareau faisait partie des employés de cet État-major qui comportait, outre les militaires, un contingent de 11 interprètes dont 6 étaient du premier débarquement.

Le général Maison négocia avec Ibrahim Pacha l'évacuation du Péloponnèse par les Égyptiens. Le dernier transport du 5 octobre 1828 emmena Ibrahim Pacha qui avait perdu 20 000 hommes soit la moitié de ses effectifs. Il ne restait plus en Grèce que quelques soldats ottomans retranchés dans des places fortes dont celle de Patras et du château de Morée. La prise du château de Morée le 30 octobre resta fameuse et valut à Maison le bâton de maréchal.

Cependant le climat grec ne convenait pas aux Français sujets aux fièvres et à la dysenterie. Le capitaine Tatareau en fut victime au cours de l'automne 1829.

Le chirurgien-major Valette, du 42e régiment d'infanterie, lui ordonna un congé de convalescence le 7 novembre 1829. Le 18 décembre 1829 le capitaine Tatareau quittait la Morée pour rentrer en France.

Cette expédition a consacré l'indépendance de la Grèce. Les 17 savants de la *Mission scientifique de Morée* qui accompagnaient les troupes firent un inventaire archéologique et architectural important dans le Péloponnèse et les îles des Cyclades.

Gérard MARTY ***À suivre.***

Corps d'occupation en Morée

Je soussigné, Docteur en Médecine, Chirurgien Major au 12e Régiment d'infanterie de Ligne chargé par Monsieur le Général Schneider de visiter Monsieur Tartareau, Jean-Gaudeu-Bernard, Capitaine au Corps Royal d'état Major: Certifie que cet officier, ayant été atteint à plusieurs reprises de fièvre intermittente, dont les accès en général très intenses ont manifestément altéré sa Constitution physique, est dans le Cas d'obtenir un Congé de Convalescence.

à Modon le 17 novembre 1829

Vatelle d.m.

Vu par nous Sous-intendant militaire.

Congé de convalescence du Capitaine Tatareau en Morée

ENFIN DISPONIBLE !

La seconde partie du roman occitan de Louis Delluc : "Tibal lo Garrèl : ...e la carn que patís" *(Tibal le Boiteux : ...et la chair qui souffre),* illustrée par Jacques Saraben est disponible en version bilingue au prix de 20 • au siège de l'association "Mémoire et Traditions en Périgord". L'association peut également fournir la première partie éditée par l'Hydre en 2000 au prix de 14 • 50.

L'achat des deux parties donne droit à un fascicule sur la vie de Louis Delluc.

SUR VOTRE AGENDA

ALLES-SUR-DORDOGNE

Inauguration d'une plaque "Place Louis Delluc" : le samedi 10 janvier 2009 à 15 h devant la mairie suivie de la dégustation des galettes à l'invitation de la Municipalité de Alles-sur-Dordogne.

Omelette aux truffes : samedi 7 février 2009 à la salle des Fêtes à partir de 19 h 30 organisée par le Comité des Fêtes.

Choucroute alsacienne : samedi 28 février 2009 à la Salle de Fêtes à partir de 19 h 30 organisée par l'Amicale Alles-Obenheim.

Quine : samedi 28 mars 2009 à la Salle des fêtes à 20 h 30 organisée par l'Amicale des Chasseurs.

TRÉMOLAT

Vidéos en occitan sous-titrées en français de G. Marty et conférences sur l'occitan par J.C Dugros majoral du Félibrige et J. Rigouste au grenier samedi 17 janvier 2009 à partir de 14 h 30.

BADEFOLS-SUR-DORDOGNE

Dimanche 1er février à la salle des fêtes à 17 h Ensemble baroque du Conservatoire départemental à l'invitation d'Arcades.

BOUILLAC

Vendredi 27 mars à 20 h, à la Salle des Fêtes, bal folk avec les Amis d'Alles : toutes les danses occitanes !

LO CHALELH
Bulletin de liaison de l'Association
Mémoire et Traditions en Périgord
Rédaction : Josette et Gérard MARTY
avec l'aimable participation de bénévoles.
Les Salveyries
24480 ALLES-SUR-DORDOGNE
Téléphone : 05 53 63 31 58
Courriel :
marty.salverio@wanadoo.fr

PRODUCTION de l'Association "**Mémoire et Traditions en Périgord**" :

"Lo Chalelh" abonnement annuel : (13 •)

LIVRES

"KG, Prisonnier de guerre" de Fernand MARTY (13 •)

"Souvenirs d'ailleurs" de Pierre GÉRARD (10 •)

"Tibal lo Garrèl : e la carn que patís" de Louis DELLUC édition en occitan et français (20 •)[1]

DVD

"Si parliam occitan" scènes de la vie paysanne en occitan (Sous-titrées en français) (13 •)

"Vilatges dau Périgord"
reportages en occitan sur Meyrals, Calès et Limeuil (Sous-titrés en français) (10 •).

"Brava Dordonha"
Reportages en occitan sur Alles et Paunat (Sous-titrés en français) (10 •).

"Tèrmes dau Perigòrd"
Reportages en occitan sur Redon Espic et Cadouin. (Sous-titrés en français) (10 •).

[1]Nous mettons à disposition la 1ère partie de "Tibal Lo Garrèl : l'arma que sagna" aux éditions de l'Hydre (14 • 50)