



Numéro : 16

Avril 2009



(Photo Josette MARTY)

*Thomas, arrière petit-neveu de Louis DELLUC, coupe le ruban
inaugurant la place dédiée au poète et romancier
(Alles-sur-Dordogne le 10 janvier 2009)*

L'AGRICULTURE À ALLES EN 1929.

Deux questionnaires ont été adressés, en 1929 aux communes du canton de Cadouin afin d'effectuer le recensement agricole et celui du bétail.

Le questionnaire n°1 comportait deux parties : une sur les cultures et l'autre sur les animaux.

Le questionnaire n°2 portait sur les sols et sur l'outillage.

Questionnaire n°1.

La commission communale était ainsi constituée :

Président : Bertounesque Louis , maire

Membres : Bazadet, Marty, Pradier, Pialevit, Marès

Secrétaire : Lesfargue Edmond

Enquêteurs auxiliaires : Perrier Jean, Huard Jean-Élie.

PREMIÈRE PARTIE : CULTURES

- 1) Céréales :	Superficies en ha	Rendements en q/ha	
		Grain	Paille
Froment d'hiver	125	10	25
Seigle	25	12	30
Avoine printemps	6	15	20
Maïs	30	30	

- 2) Tubercules et racines :	Superficies en ha	Rendements en q/ha
Pommes de terre	45	80
Topinambours	20	70
Betteraves fourragères	20	100
Carottes fourragères	3	50
Navets, raves	10	200

- 3) Légumes secs :	Superficies en ha	Rendements en q/ha
Fèverolles	4	30
Haricots	15	6
Pois	2	4

SOMMAIRE

RUBRIQUE MÉMOIRE

L'agriculture à Alles en 1929 par Michel ROBIN (*Pages 2 et 3*)

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

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

RUBRIQUE PASSION

Le feuillardier regarde la lune par Gérard MARTY (*Pages 4,5et 6*).

Art des vitrines par Gérard MARTY (*Pages 7 et 8*).

RUBRIQUE OCCITAN

Del temps que lo bestium parlavan per Gérard MARTY (*Pajas 12,13 e14*).

Au temps où les bêtes parlaient par Gérard MARTY (*Pages 12,13 et14*).

Onte Pierilha aguèt pauc per Jean René BOUSQUET (*Pajas 14,15 e 16*).

Où Pierrot eut pauc par Jean René BOUSQUET (*Pages 14,15 et 16*).

RUBRIQUE ACTUALITÉS

Écho du 10janvier 2009 (*Page 20*).

Sur votre agenda (*Page 20*).

- 4) légumes de plein champ :	Superficies en ha	Rendements en q/ha
Asperges	1	4
Choux	1	6
Courges et citrouilles	1	30
Pois	2	15
Haricots verts	2	10

- 5) Plantes diverses :

Tabac 41 18

- 6) Graines de semence :

Luzerne et trèfle 15 15

- 8) Fourrages 59

- 9) Jachères 6

- 10) Friches 15

Prairies naturelles 125

Vignes 34 (50 à 60 hl/ha)

Jardins 3

Produits des animaux.

Vergers	Nombre		Nombre
Pommiers	500	Poiriers	600
Pêchers	200	Cerisiers	300
Pruniers	100	Noyers	200
Figuier	100	Châtaigniers	1500
Peupliers	2000	Ormes	500
Osiers	1000		

Forêts de particuliers : 163 ha de taillis et 33 ha de futaie produisant 50 m3 de bois d'œuvre de feuillus et 20 m3 en résineux.

La forêt produit également du bois de chauffage : 120 m3 en bûches, 200 000 fagots et 20 quintaux de bois de boulange.

Produits	
Laine	79 tondues par an
Lait	20 vaches à 100 l par an (non compris l'allaitement des veaux) 60 chèvres à 50 l par an (non compris l'allaitement des chevreaux)
Pisciculture de rivière	Anguilles : 1 quintal Truites : 1 quintal Ascées blanches ⁽¹⁾ : 6 q Ascées noires ⁽²⁾ , barbeaux : 4q

⁽¹⁾ hotus

⁽²⁾ vandoises

Michel ROBIN

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

Dans le prochain numéro, nous présenterons le questionnaire n°2 consacré aux exploitations agricoles et artisanales ainsi qu'à l'outillage.

Animaux	Nombre		Nombre
Chevaux ⁽¹⁾	6	Porcs	221
Juments ⁽²⁾	18	Chèvres ⁽⁴⁾	250
Mulets	3	Poules	1 200
Anes, ânon	10	Oies	500
Bœufs ⁽²⁾	172	Canards	500
Bœufs ⁽³⁾	20	Dindes	30
Vaches	70	Pigeons	150
Velles, veaux	93	Lapins	800
Moutons	179		

⁽¹⁾ + 2 juments poulinières et 2 poulains

⁽²⁾ de travail

⁽³⁾ à l'engrais

⁽⁴⁾ y compris chevreaux et 1 bouc



Exemple de la parcellisation



Les parcelles de culture au bourg de ALLES dans les années 1950

LE FEUILLARDIER REGARDE LA LUNE.

PIERRE apprenait la fabrication du feuillard avec son père, le matin avant d'aller à l'école et le soir en rentrant. À 13 ans, il n'était pas peu fier lorsque son père lui a annoncé qu'il pouvait maintenant travailler seul : il n'avait plus rien à lui apprendre. Plus de cinquante ans après, Pierre fait toujours du feuillard.

On appelle feuillard une latte de bois de châtaignier dont un côté est plat et l'autre convexe reste couvert de son écorce. Les lattes sont obtenues par fendage de jeunes pousses de châtaignier provenant d'un taillis âgé de 4 ans.

L'utilisation première du feuillard se trouve dans la confection de cercles de barriques. On l'utilisait également pour fabriquer des barils destinés à l'emballage de produits alimentaires, notamment le poisson. On se souvient des barils de sardines sèches exposés sur les étals il n'y a pas si longtemps. Les casiers pour capturer les crustacés étaient également en feuillard avant l'envahissement des matières plastiques.

Certains placent l'origine du feuillard au XVI^e siècle ; le terme de feuillardier serait apparu vers 1850. Cependant on attribue aux Gaulois l'invention des tonneaux en bois. Ces tonneaux étaient-ils cerclés de fer ou de bois ? L'histoire ne le dit pas !

Une vie en forêt.

Pierre exploite une parcelle de 7 hectares. Tous les ans, il coupe environ un hectare de taillis. Le travail comprend l'abattage des pousses, l'ébranchage, le transport sur le lieu de confection, le fendage des tiges, le planage des lattes puis éventuellement selon les besoins du destinataire, le cintrage et la mise en couronnes.



*Pierre le feuillardier
par Jacques SARABEN*

Le travail du feuillard étant essentiellement hivernal, le feuillardier doit songer à se mettre à l'abri des intempéries. Pour cela, il commence par construire sa cabane. Certains l'appellent loge par assimilation aux ateliers du Moyen Âge.

Le feuillardier choisit pour cela les tiges sur deux rangées de souches espacées de 3 mètres environ sur une longueur de 5 à 6 mètres. Il en recourbe les tiges pour former une sorte de dôme.

La cabane est orientée nord/sud. L'extrémité nord sera fermée souvent définitivement tandis que le côté sud restera ouvert pour donner la lumière. Par trop mauvais temps, ce côté pourra être obstrué provisoirement par exemple par des paquets de feuillard.

Elle sera recouverte progressivement par les copeaux du chantier posés sur les tiges recourbées et réunies. Au plus fort de l'hiver, la cabane entièrement recouverte, isolera parfaitement de la pluie et du froid. On dit qu'il ne gèle pas dans une cabane de feuillardier.



Cabane de feuillardier avec des paquets de feuillard

Ainsi construite et couverte, la cabane dure plusieurs années. Quelquefois les tiges choisies émettent de nouvelles pousses. La cabane est dite vivante et sa vie peut s'étaler sur une vingtaine d'années selon Pierre.

Les journées du feuillardier commençant de bonne heure et se terminant tard, l'éclairage était assuré par un lampe à carbure de calcium.

Les outils du feuillardier.



Banc de travail du feuillardier

Il reste au feuillardier à installer son banc de travail à l'intérieur de la cabane. Ce banc est fabriqué à partir d'une pièce de bois courbe reposant sur trois pieds. Sur le banc sont fixés le fendoir et l'étau.

Le fendoir est une tige horizontale traversant le banc et servant à séparer en deux lames les pousses de châtaignier.

L'étau permet de fixer la lame de châtaignier lorsque le feuillardier procède à la finition. L'étau présenté sur la photo ci-contre, entièrement en bois est le plus rustique ; il en existe en fer à serrage automatique.

Le feuillardier dispose de trois outils : une hachette, une serpe et un couteau plat ou plane.

La hachette lui sert à couper les pousses sur les cépées. Elle est souvent remplacée par une petite tronçonneuse thermique.

La serpe possède un bec allongé ; elle sert à ébrancher les pousses coupées et à amorcer la fente avant la séparation en deux lattes.



Les outils du feillardier : serpe plane, hachette

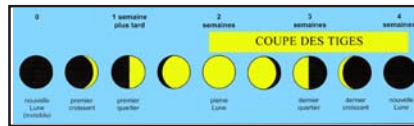
Le dernier outil, sorte de couteau plat à deux manches, est appelé plane. Il sert à aplanir les lattes sur le côté qui a été fendu et à réduire l'épaisseur et la largeur aux dimensions usuelles respectivement un et deux centimètres.

Ces outils sont parfaitement entretenus par le feillardier. Ils ont un tranchant redoutable. Ils ont été affûtés sur une meule en grès tournant lentement dans l'eau. L'affutage est ensuite terminé à la pierre à huile. Pierre dispose de plusieurs exemplaires de chaque outil pour ne pas être retardé par un affutage pendant son travail.

Une saison de feillard.

La saison commence au mois d'octobre mais le feillardier ne coupe que si la sève est complètement descendue. Généralement cela se produit vers le 15 octobre. L'absence de sève est une condition pour que l'écorce adhère parfaitement au bois même lorsqu'il sera sec. D'ailleurs, on s'assure que la sève est descendue en constatant que l'écorce ne se décolle plus.

Comme il a été dit, la coupe se fait dans un taillis de 4 ans. Pierre ne coupe qu'à pleine lune ou à lune descendante. C'est un gage de bonne conservation des bois et de résistance aux insectes.



Les phases de la lune et la coupe des tiges de châtaignier

Appliquant ce principe, Pierre ne coupe les pousses que 15 jours par mois. Il se constitue pendant cette période un stock de tiges qu'il fendra pendant les autres 15 jours du mois. Pierre assure que c'est une tradition qui se perpétue chez les forestiers soucieux de la qualité du bois.

Pendant toute la période favorable, Pierre coupe les tiges, les ébranche puis les transporte dans sa cabane.

C'est dans la cabane que Pierre procède au fendage des tiges. Ces tiges ont un diamètre qui varie entre 4 et 6 centimètres. Leur longueur est toujours exprimée en pieds. Les tiges de 7 pieds (2,30 m) sont destinées à faire du feillard pour les barriques bordelaises. Celles de 8 pieds (2,70 m) iront aux barriques bourguignonnes ou charentaises pour le cognac.

Le feillard apporte aux barriques qui sont toujours cerclées de fer un aspect esthétique et facilite les manipulations.

Les barriques bordelaises se contentent de 4 feillards : 2 à chaque extrémité.

Les barriques bourguignonnes en utilisent 8 : 2 à chaque extrémité et 2 de part et d'autre de la bonde.

Sur les charentaises pour le cognac, on en place deux aux extrémités et une de chaque côté de la bonde.

À suivre.

Gérard MARTY

(Photos Jacques SARABEN)

L'ART DES VITRINES.



Vitrine décorée

QUAND Noël approche les magasins participent à l'ambiance festive de cette période en soignant particulièrement la présentation. Il s'agit de mettre en valeur les produits à vendre et stimuler les achats. La décoration peut gagner la vitrine qui devient alors un excellent support attractif.

Anne et Catherine proposent leurs services aux commerçants du Buisson et des environs.

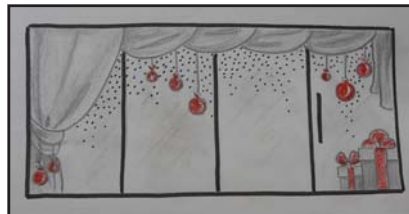
Elles travaillent ensemble sur commande aux décorations des vitrines.

Après avoir déterminé le sujet avec le commerçant, elles présentent une première ébauche sur papier. Nouvelles discussions pour aboutir au motif définitif. Puis Anne et Catherine se mettent à l'œuvre.

Elles utilisent la peinture acrylique qui couvre bien les surfaces vitrées et offre une belle coloration tout en laissant la possibilité de s'enlever facilement.

Les sujets les plus couramment demandés sont inspirés par les motifs se rapportant à Noël : paysages de neige avec ou sans Père Noël.

Pour s'en échapper Anne et Catherine proposent des sujets plus proches des produits vendus. La charcuterie met en scène de joyeux petits cochons ignorant qu'ils sont surtout appréciés sous forme de saucisses, boudins, rillettes, jambons et côtelettes.



Première ébauche de projet



À la gloire du rugby

N'oublions pas non plus que la plupart des petites villes de la région ont leur équipe de rugby qu'il faut supporter du mieux possible. Quand en plus, nous sommes en année de championnat du monde, certaines boutiques n'hésitent pas à montrer leur attachement à ce sport.

La vitrine des vétérinaires offre des choix variés et un nombre infini de sujets parmi lesquels les chiens toujours attendrissants sont très appréciés.

Ces tableaux sont éphémères. Quand janvier se termine, les propriétaires grattent leur vitrine et la peinture se détache. Adieu les couleurs ! Il faudra

attendre la fin de l'année pour les voir revivre.

Certaines boutiques qui ont choisi un thème plus directement lié à leurs produits gardent la décoration toute l'année dans l'espoir d'attirer l'œil des touristes avec les images évoquant ces palmipèdes appréciés que sont les oies et canards.



La vitrine des vétérinaires du Buisson

Gérard MARTY

(Photos Catherine ALCARAZ)

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.

La chasse aux instruments.

À la fin de la guerre, notre orchestre était parfaitement opérationnel. Mon père avait acheté à Périgueux, toujours chez Neyrat, un accordéon d'occasion Paolo-Soprani.

Cet accordéon d'une sonorité magnifique, manquait de puissance mais surtout était très lourd et ses formes arrondies étaient très gênantes pour en jouer assis, appuyé sur les genoux. Il fallait toujours le tenir pendu aux épaules par les bretelles.

J'en fis l'amère expérience au cours d'un bal organisé au Bugue, à l'Hôtel de Paris, au profit des prisonniers. À la fin de la soirée, vers une heure du matin, complètement éreinté, je posai l'instrument sur l'estrade et dis à mon père :

- Tu vois cet engin-là ? Tu es allé le chercher, il est là et si tu ne le remets pas dans sa boîte, il restera là : jamais plus je ne m'en servirai.

Mon père en convint, ramena l'instrument à M. Neyrat qui le reprit moyennant une commission de 10 000 F : somme perdue en quatre jours.

J'étais persuadé que si je l'avais essayé moi-même, je n'aurais pas acquis cet accordéon. Cependant la leçon n'avait pas été comprise car mon père décida de "monter" à Paris pour trouver un nouvel instrument.

Avec ma mère, les voilà partis à Paris chez Paul Beuscher avec l'intention de ramener également une batterie.

Devant la vitrine Paul Beuscher, mon père ressentit un immense sentiment de satisfaction d'avoir fait ce long déplacement : les instruments étaient là, tous plus beaux les uns que les autres, il avait l'embarras du choix !

Mon père et ma mère entrèrent immédiatement dans le magasin pour demander des renseignements.

Hélas, la vendeuse, avec les excuses de quelqu'un pris en défaut, expliqua que c'étaient bien de vrais accordéons, mais qu'il n'y avait aucun mécanisme à l'intérieur : des boîtes vides pour garnir la vitrine.



*Norbert avec l'accordéon
Jean Marquis*

Quant à la batterie qui était également en garniture, elle appartenait à quelqu'un qui ne souhaitait pas la vendre.

Grande fut la déception de mon père : il était "monté" à Paris et là, chez Paul Beuscher, le temple de la musique, rien à vendre et donc rien à acheter.

En bons provinciaux, mes parents décidèrent de visiter le Musée Grévin puis d'aller aux Folies Bergères.

Chemin faisant, ils rencontrèrent un aveugle qui, sur le trottoir jouait de l'accordéon. Opinétre, mon père proposa de le lui acheter au prix fort.

L'infirmier lui répondit :

- Vendre mon accordéon, vous n'y pensez pas : c'est lui qui me nourrit et me fait vivre. Il n'a pas de prix et n'est pas à vendre.

Cependant l'aveugle accepta de lui donner l'adresse d'un marchand à Levallois-Perret.

Après avoir donné un pourboire à l'aveugle qui avait joué l'air préféré de mon père : "España", mes parents se rendirent immédiatement à Levallois. Là encore pas d'accordéon et pas de batterie ! Démoralisés, mes parents achetèrent une paire de baguettes et des maracas.

Au moment où ils s'apprêtaient à quitter le magasin entra une joyeuse équipe. C'étaient des soldats américains qui, avant de rentrer chez eux la guerre finie, venaient vendre la batterie qu'ils avaient amenée avec eux lors du débarquement. Cette batterie venue d'Amérique, portait, imprimée sur sa peau le nom de son propriétaire "Jack Hott".

Faisant mine de s'intéresser aux menus objets du magasin, mes parents attendirent l'issue du marchandage entre les soldats américains et le propriétaire.

Dix minutes plus tard, mes parents déambulaient dans le métro avec la batterie et tous les accessoires.

Le lendemain, la batterie débarquait au Bugue et mes parents avaient obtenu du marchand l'assurance qu'il nous préviendrait si un accordéon d'occasion se présentait.

Quelques jours plus tard, une lettre avec photo nous annonça la disponibilité d'un accordéon au prix de 60 000 F.

Cette fois, échaudé par sa précédente expérience, mon père décida que j'irais le chercher, étant le mieux à même de l'essayer. Me voilà donc parti à Paris, âgé de 17 ans avec, dans la poche, une petite fortune en billets de banque.

À mon arrivée à Levallois, grande fut ma déception : l'instrument, loin de combler mes espérances, était quelconque, d'un aspect et d'une sonorité tout juste acceptables.

Je dis au marchand que cet accordéon ne convenait pas du tout et que dans ces conditions, je rentrais immédiatement au Bugue.

Le marchand, sachant le long voyage que je venais de faire, fut surpris de ma décision et comme j'allais sortir, il me rappela pour me dire :

- Depuis ma lettre, j'ai reçu un autre accordéon. Je puis vous le montrer mais il est plus cher, il vaut 70 000 F !

Dès que je l'aperçus, noir, magnifiquement décoré, j'eus le coup de foudre pour cet accordéon et je souhaitais l'essayer.

Aux premières notes, je fus conquis : doigté souple, extraordinaire sonorité, quatre voix, quatre registres. Je n'en espérais pas autant, hier encore il avait appartenu à une grande vedette parisienne de l'accordéon : Jean Marquis.



L'accordéon Jean Marquis

Paiement en liquide, l'accordéon dans sa boîte, le métro, la gare d'Austerlitz, le train et enfin le retour au Bugue !

À la maison, quand j'ouvris la boîte, il y eut un moment de stupeur : ce n'était pas l'accordéon de la photo, il était beaucoup plus beau !

Quand je fis une démonstration, tout le monde admira la sonorité.

C'est grâce à cet accordéon que notre orchestre vit sa renommée monter en flèche et c'est ainsi que naquit l'orchestre Marty du Bugue.

En effet, quand il fallut trouver un nom pour se placer en concurrence face aux orchestres Debernard, Pintos et autres, mon père ne sentait guère d'affinité avec la mode naissante des consonnances anglo-américaines. Jugeant que le batteur, le saxophoniste et même l'accordéoniste s'appelaient Marty, mon père n'hésita pas à donner ce nom à l'orchestre, même si le joueur de banjo s'appelait Larivière.

Notre orchestre eut ses heures de gloire, appelé dans les salles du département de la Dordogne : à Thenon, Sarlat, Montpon et même à Sainte-Foy-la-Grande qui se trouve en Gironde.

Norbert MARTY

À suivre.

(Illustrations : collection de Norbert MARTY)



L'orchestre Marty en 1946 avec sa batterie américaine qui n'a pas changé de nom

DEL TEMPS QUE LO
BESTIUM PARLAVAN.

AU TEMPS OÙ LES BÊTES
PARLAIENT.



"L'Antonio" de Robert Vignal

(Photo Jacques SARABEN)

AH ! MON DROLLE vòles que te parli de la vita a la campanha, pendant la guerra ! Èri tot joine mas me vesiquera a Mairal chas mos grands-parents, mon oncle, ma tanta e mon cosin.

Amb mon cosin qu'èra un pauc pus vielh que io, galopaviám las garrissadas tots los dijòus.

AH ! MON GARÇON, tu veux que je te parle de la vie à la campagne pendant la guerre ! J'étais tout jeune mais je me vois encore à Meyrals chez mes grands parents, mon oncle, ma tante et mon cousin.

Avec mon cousin qui était plus âgé que moi, tous les jeudis, nous courrions dans les bois

Dèus còps, dins una comba, trobaviam qualquos ciriers clafits d'aquelas cirèisas pitats e nègròtas que laissávan las potas bluas e qu'apelaviam cròtas d'oelhas.

Me rememòri tan ben l'Antóniò.

L'Antóniò, lo vesiam pas de tota la setmana. Trabalhava dins una bòria lonh del borg. Èra vengut amb los espanhòls que quitèren lor país quant un general tuèt la Republica. Avián tot laissat enlai : familhas, femnas, drolles sans saure si éran mòrts o vius. Savián que jamai tornarián al país e tot aquò deviá far un grand desboiradis dins lor cervèl.

Pus tot joine l'Antóniò, podiá pas, lo dimenge, jogar al fotbòl coma los autres endonc anava à Sent Cíbran, quora dins una auberja, quora dins l'autra. Lo ser, quand tornava à Mairal n'èra pas tot sol e mandicava un gòt de vin de mai a cada porta.

Èriam al cap del vilatge. Entendiam l'Antóniò arriivar de lonh. Credava quicòm que semblava la lenga nostra onte se mesclavan de las paraulas desconégudas mas que podiam devinar.

Mon grand-paire lo fasia dintrar e li disia :

" – Cresi que n'as pas sèp Antóniò. Sete te al pè del fuèc !"

E l'Antóniò s'assètava al canton : suls genolhs, una biaça d'onte passava lo còl d'una botelha. L'Antóniò soscava un brave moment sans dire pas ren !

L'am vesia al fons de sus eulhs còrrer de las nivols de malurs e de miseras. Avivasa nostra familha junta autorn de la taula redonda, puei qualquas grumilhas rotlavan sus sa barba color de neveja.

Endonc, mon grand-paire li tendia un mièj-gòt de roge :

Parfois nous trouvions, dans un vallon, des cerisiers couverts de ces petites cerises noirâtres qui bleussaient les lèvres et que nous appelions des "crottes de brebis".

Je me souviens aussi d'Antonio.

Antonio, nous ne le voyions pas de toute la semaine. Il travaillait dans une ferme loin du bourg. Il était arrivé avec les Espagnols qui avaient quitté leur pays quand un général avait tué la République. Ils avaient tout laissé là-bas : familles, femmes, enfants sans savoir s'ils étaient morts ou vivants. Ils savaient que jamais plus ils ne reviendraient dans leur pays et tout cela devait entraîner un chamboulement dans leur esprit.

Plus tout jeune, Antonio ne pouvait jouer le dimanche au foot-ball comme les autres, alors il allait à Saint-Cyprien, d'une auberge à l'autre. Le soir, quand il revenait à Meyrals, il n'était pas seul et il mendiait un verre de vin à chaque porte.

Nous étions au bout du village. Nous entendions Antonio arriver de loin. Il criait quelque chose qui ressemblait à notre occitan dans lequel se mêlaient des mots inconnus mais que nous pouvions deviner.

Grand-père le faisait entrer et lui disait :

" – Antonio, je crois que tu n'as pas soif, assieds-toi devant le feu !"

Antonio s'asseyait au coin du feu : sur les genoux, une musette d'où dépassait une bouteille. Antonio restait un long moment songeur, sans rien dire.

On voyait courrir au fond de ses yeux des nuages de malheurs et de misères. Il regardait notre famille réunie autour de la table, puis quelques larmes coulaient sur sa barbe couleur de neige.

Alors grand-père lui tendait un demi-verre de rouge :

" – Aquí per la rota. L'Antoniò te cal acabar de dintrar chas tu !"

L'Antonio bevia son mej-gòt, disiá :
" – Buenas noches !"

E portia dins la nueit jundre la bòria onte lo trabalh de la setmana li fariá oublier de remudar tot un fum de sovenirs.

" – Pour la route. Antonio, il te faut rentrer chez toi !"

Antonio buvait son verre, disait :
" – Buenas noches !"

Il partait dans la nuit rejoindre la ferme où le travail de la semaine lui éviterait de remuer tout un flot de souvenirs.

A segre.

À suivre.

Gérard MARTY

ONTE PIERILHA AGUÈT PAUR.

AQUEL SER, aviam 'cabat de monocar pus leu que d'abituda. Lo Pèire anguèt quèrre un pòt de vin, la Maria 'trapèt qualquas prunas e la tanta Clara botèt un brassat de brancas de castanhièr dins lo fuèc que se botèt lèu a petilhar en lécant la vièlha cramilha e en caressant lo cuol del topin, onte cosian las patatas del pòrc.

Los òmes rotlèran una cigareta, las femnas boissèran la taula après que tot lo monde s'apochèsson del fuèc.

" – Anem, ditz lo Pèire, Lois tu que sabs tant d'istòrias de çaça, conta ne'n una."

Lo Lois 'lumèt sa pipa, beguèt un còp per far davalalar sa darrièra pruna, alonguèt sas cambas vèrs lo fuèc e diguèt :

" – Eh bé se volètz, maisei que de ser avèm lo temps, vau vos contar çò que 'ribèt al toton Pierilha, una nuèit de la Sent Silvestre, a la comba Sent Maur, ont'èra 'nat a la joca.

Uèi, òm vai pus a la joca e los joines sabon pas çò que quò's. La joca, cal i 'nar las nuèits d'vèrn, emb un falòt e una paleta, estorbir los petits ausèls que duèrmon sus la brancas dins las sègas. Lo toton Pierilha, que fasiá tanben lo marchand de chens, èra lo rei per aquò.

OÙ PIERROT EUT PEUR.

C’E SOIR-LÀ, nous avons fini de faire des "maniques" plus tôt que d'habitude. Pierre était allé chercher un pichet de vin, Maria avait sorti quelques prunes et tante Claire avait jeté une brassée de branches de châtaignier dans le feu qui se mit à pétiller en léchant la vieille crémaillère et en caressant le fond de la marmite où cuisaient les pommes de terre pour le cochon.

Les hommes roulèrent une cigarette, les femmes essuyèrent la table, tout le monde s'étant approché du feu.

" – Allez, dit Pierre, Louis, toi qui connais tant d'histoires de chasse, raconte nous en une."

Louis alluma sa pipe, but un coup pour faire descendre sa dernière prune, allongea les jambes vers le feu et dit :

" – Eh bien, puisque ce soir, nous avons le temps, je vous conterai ce qui est arrivé à l'oncle Pierrot, une nuit de la Saint Sylvestre, à la combe de Saint-Maur où il était allé à la chasse à la palette.

Aujourd'hui, on ne pratique plus cette chasse et les jeunes ne savent pas ce que c'est. À la palette, il faut y aller les nuits d'hiver avec une lanterne et une palette pour assommer les petits oiseaux qui dorment posés sur les branches dans les ronces. Tonton Pierrot, qui était aussi marchand de chiens, était le roi pour cela.



Illustration Jacques Saraben

Toton Pierilha

Mas fau que vos parli del toton Pierilha abans de vos contar çò que li arribèt.

Lo toton Pierilha, vos l'ai déjà ditz èra marchand de chens, grand braconièr e, coma 'quò 'riba sovent, grand amic del garda-caça de la comuna.

Mais il me faut vous parler de Pierrot avant de vous dire ce qui lui est arrivé.

Pierrot, je vous l'ai dit, était marchand de chiens, grand braconnier et, comme cela arrive souvent, grand ami du garde-chasse communal.

Pierilha èra grand coma una lata, sec coma una bròca, barbut coma l'eiriçon, fort coma un biòu, bavard coma una agassa e rusat coma un renard. Zo vesètz tot per far un brav'òme.

Minjava sovent a l'òtel los repais qu'aviá ganhat als paris que fasiá los jorns de mercat demb los maquinhons e los marchands de pòrcs.

'Quel brave toton aviá un chen qu'apelava Medòr. Qu'èra una granda bèstia al pial negre e a las aurelhas ponchudas.

Pierilha l'aviá dressat per la joca, mas la brava bèstia fugissiá pas lo lapin ni lo rainard.

A la joca, Medòr èra cargat de tòrcer lo còl als auselons que tombavan, estorbts per la paleta que mancava jamai son còp.

'Quela famosa nuèit de la Sent Silvéstre, aviá nevejat. I aviá pas una estela. Fasiá fred. Pierilha se diguèt que de ser 'quò deviá donar qualques, e lo veiqui partit son falòt d'una man, sa paleta de l'autra, son grand mantel nègre sus la espatlas e son chen que lo seguissiá.

La luna, entre doas niblas, esclairèt la nuèit e faguèt lusir la nevaja sus las teuladas de Bazet, qu'èra dejà luèunh. Pierilha prenguèt lo camin de l'Agulhon que mena a la comba Sent Maur. Lo camin èra prigond e borda de sègas tan nautas qu'i fasiá negre, malgrat lo clar de luna.

Pierilha 'nava totjorn de son pas mesurat e segur. De temps en temps estuflava Medòr que fasiá nonmàs còrrer d'aici a lai sus qualques traças de salvatgina e Pierilha, de ser, pensava pas al rainard ni al lapin.

Pierrot était grand comme un jour sans pain, sec comme un coup de trique, barbu comme un hérisson, fort comme un bœuf, bavard comme une pie et malin comme un renard : tout pour faire un brave homme.

Il mangeait souvent au restaurant les repas qu'il gagnait dans les paris qu'il faisait les jours de marché avec les maquignons et les marchands de cochons.

Ce brave tonton avait un chien qu'il appelait Médor. C'était un grand animal au poil noir et aux oreilles pointues.

Pierrot l'avait dressé pour la palette mais la brave bête ne fuyait ni le lapin ni le renard.

À la palette, Médor était chargé de tordre le cou aux petits oiseaux qui tombaient, assommés par la palette qui ne manquait jamais son coup.

Cette fameuse nuit de la Saint-Sylvestre, il avait neigé. Pas une étoile ne brillait. Il faisait froid. Pierrot se dit qu'un tel soir devait donner quelque chose et le voilà parti, sa lanterne d'une main, sa palette de l'autre, son grand manteau noir sur les épaules et son chien qui le suivait.

La lune, entre deux nuages, éclaira la nuit et fit briller la neige sur les toitures de Bazet qu'il était déjà loin. Pierrot prit le chemin de l'Aiguillon qui conduit à la combe Saint-Maur. C'était un chemin creux bordé de ronces si hautes qu'il faisait noir malgré le clair de lune.

Pierrot allait toujours de son pas mesuré et sûr. De temps en temps, il sifflait Médor qui n'arrêtait pas de courir çà et là sur quelques pistes de sauvagine et Pierrot, ce soir-là ne pensait ni au renard ni au lapin.

A segre.

À suivre.

Jean René Bousquet

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.

DE RETOUR en France, le capitaine Tatareau est au courant de la préparation de l'expédition d'Alger. Nous savons en effet qu'il a été l'aide de camp du général Loverdo. Or le général Loverdo dont la carrière aventureuse a été évoquée précédemment a minutieusement préparé la prise d'Alger :

- 40 000 hommes et 4000 chevaux,
- 130 canons,
- 36 navires de combat,
- débarquement à Sedi-Ferruch,
- coût : 23 895 168

francs au lieu des 55 millions prévus dans une précédente évaluation.

De Saint-Gaudens où il est en congé, sans doute pour se rétablir des ennuis de santé qui ont motivé son retour de Morée, Tatareau écrit à la Direction du Personnel du Ministère de la guerre le 2 mars 1830. Il prie le Directeur général du personnel "de le faire comprendre

au nombre des officiers d'état-major qui doivent y être employés".

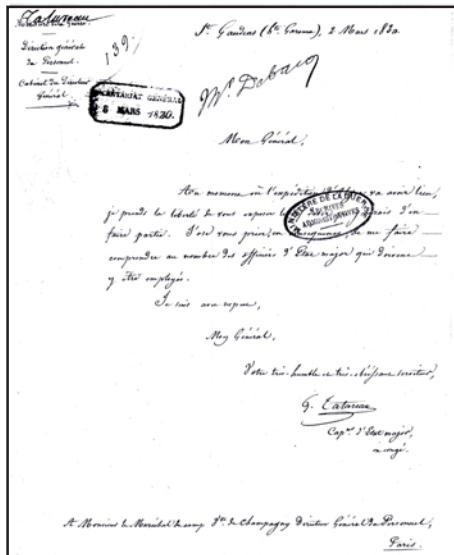
Cette demande échoue mais il est affecté le 23 avril 1830 à l'État-Major de l'armée de réserve pour l'expédition d'Afrique.

Cependant, l'expédition d'Afrique, placée sous le commandement de Louis-Auguste-Victor de Bourmont, ministre de la guerre du gouvernement Polignac, se prépare en rade de Toulon.

Le 25 mai 1830, les 37 000 hommes du corps expéditionnaire, y compris de

Bourmont et ses quatre fils, quittent le port. Les 3 divisions s o n t commandées par Loverdo, Berthezène et le Duc des Cars.

La flotte de l' a m i r a l Duperré s'ancre le 13 juin dans la baie de Sidi-Ferruch comme prévu par Loverdo.



Demande de participation à l'expédition d'Alger

Le débarquement se fait le 14, la presqu'île de Sidi-Ferruch est rapidement investie sous une chaleur accablante mais les Français se trouvent à 27 kilomètres d'Alger.

Après la chute de la Casbah, le dey d'Alger présenta sa capitulation le 5 juillet 1830 à Bourmont qui reçut de Charles X le bâton de maréchal de France.



La bataille de Staouëli

Cependant, les troupes turques du dey d'Alger s'installent sur le plateau de Staouëli qui barre la route d'Alger. Une bataille s'engage le 25 juin, elle durera 4 jours.

Les divisions des généraux Loverdo et Berthezène sont fortement impliquées mais finissent par investir le camp ennemi découvrant les richesses contenues dans les 271 tentes d'Ibrahim Aga et des beys d'Oran et de Constantine et récupérant des vivres frais.

La marche sur Alger reprit dès le 29 juin. Elle fut marquée par la réduction du fort de l'Empereur qui ouvrit l'entrée de la ville aux forces françaises.

La première campagne d'Afrique du capitaine Tatareau débute le 19 juillet 1830 quittant la réserve de l'armée d'Afrique pour redevenir l'aide de camp du général Loverdo à Alger. Si l'on se fie strictement aux dates mentionnées sur les états de service, la prise d'Alger est terminée quand Tatareau débarque.

Cependant Tatareau restera peu de temps au service de Loverdo car ce dernier est en butte au commandant en chef. En effet, de Bourmont reste très affecté de la mort de son second fils tué lors d'une attaque surprise au cours du débarquement. Plus tard, il accusera Loverdo de pillage du palais du dey d'Alger. Loverdo répond que lors de son entrée dans le palais, l'état-major de Bourmont était déjà sur place.

De retour en France le ministre de la guerre met à la retraite le général Loverdo qui mourut à Paris le 26 juillet 1837. Le nom du général Loverdo a été gravé sur l'Arc de Triomphe.

Après le départ de Loverdo, Tatareau passa au service du général Pierre Boyer le 14 novembre 1830.

Pendant que l'armée d'Afrique poussait son occupation jusqu'à Blida, Bône et Oran, à Paris Charles X devait abdiquer suite à la révolution des 27, 28 et 29 juillet 1830.

L'arrivée de Louis-Philippe, roi des Français posa des problèmes à Bourmont qui refusa de prêter serment au nouveau roi. Il fut remplacé par le général Clauzel et finit par rejoindre Charles X en exil en Angleterre.

La première campagne d'Afrique du capitaine Tatareau se termina le 21 mars 1831, date à laquelle il se retrouva employé à la carte de France.

Mais Tatareau ne pouvait rester longtemps dans cet emploi. De 1832 à 1844, il repartit plusieurs fois en Algérie. Il retrouva à Oran le général Boyer connu pour sa sévérité. Celui-ci le citera au rapport à l'occasion des combats sous Oran (25 octobre 1832).

En 1835 il est mis à la disposition du Maréchal Clauzel, gouverneur général des possessions françaises dans le nord de l'Afrique. Celui-ci adressera le 7 novembre 1835 une lettre très élogieuse à l'État-Major des armées pour une étude et un mémoire "fort étendu et plein d'intérêt sur la province d'Oran". Tatareau est nommé chef d'escadron le 20 janvier 1836.

De retour en métropole en 1837, il est affecté à l'état-major de la ville de Paris puis détaché à celui du camp de Compiègne.

Il est nommé lieutenant-colonel le 10 mars 1841, sur les chaudes recommandations du Maréchal Bugeaud alors gouverneur général de l'Algérie. Il s'engage dans une nouvelle campagne d'Afrique, d'abord à l'état-major général en Algérie puis, le 4 février 1842, il devient chef d'état-major de la division de Constantine.

Rappelons que la ville de Constantine avait été prise le 13 octobre 1837 par le bataillon de Zouaves du colonel Lamoricière à l'issue d'un second siège difficile commandé par le général Valée.

C'est à Constantine que Tatareau obtient le grade de colonel le 14 avril 1844. Cette campagne se terminera le 21 février 1845, elle sera sa dernière.

Il totalise 17 campagnes, a obtenu de nombreuses citations à l'ordre de l'armée d'Afrique (Oran, Médéah) et au rapport du duc d'Aumale le 24 avril 1844 (Constantine).



Prise de Constantine (Horace Vernet)

Tatareau a reçu un témoignage de satisfaction du Ministre de la Guerre pour "son travail relatif à la reconnaissance de la partie de la côte d'Afrique comprise entre le cap Tenez et les îles Zafarines souvent sous le feu des Kabiles". Ses états de service signalent également un cheval tué sous lui au combat du Sig remporté par le maréchal Clauzel (2 décembre 1835) et une blessure à la partie moyenne du nez effleuré par une balle au col de Mouzaïa (2 mai 1840).

Louis-Philippe, roi des Français, l'élève au grade d'officier dans l'ordre royal de la Légion d'Honneur tandis que la Grèce lui avait attribué le 18 octobre 1836 la Croix d'or du Sauveur pour sa participation à l'expédition de Morée en 1828 et 1829.

Gérard MARTY

À suivre.

ÉCHO DE LA JOURNÉE du 10 JANVIER 2009.



Enfants des écoles lisant un poème de Louis Delluc lors de l'inauguration de la plaque dédiée au poète et romancier né à Alles-sur-Dordogne le 21 août 1894.

SUR VOTRE AGENDA ALLES-SUR-DORDOGNE

Vide-Grenier : le dimanche 24 mai.
Feu de la St Jean et fête de la Musique : le samedi 20 juin.

3^e Rencontre des Artistes aux Salveyries : le samedi 18 juillet 2009 à partir de 15 h organisée par "Mémoire et Traditions en Périgord" avec présentation des œuvres d'artistes peintres, dessinateurs, sculpteurs, photographes, écrivains et musiciens sur le thème : "Chemins, sentes et sentiers en Périgord".

Soirée occitane : le vendredi 2 octobre 2009 à 20 h 30 organisée par la "Jeunesse Alloise" films en occitan sous-titrés en français réalisés par Gérard Marty, entracte avec châtaignes blanchies et vin bourru, puis le groupe folklorique "Los Botarels" de Monpazier et animation musicale par les "Amis d'Alles".

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 : 09 65 28 20 51

Courriel :

marty.salverio@wanadoo.fr

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

"Lo Chalelh" abonnement annuel :
(13 euros)

LIVRES

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

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

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

DVD

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

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

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

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

⁽¹⁾Nous mettons à disposition la
1^{ère} partie de "Tibal Lo Garrèl :
l'arma que sagna" aux éditions de
l'Hydre (14 euros 50)