

Numéro: 7 Janvier 2007



La crèche de Noël à l'église d'Alles-sur-Dordogne.



ÉDITORIAL

"Lo Chalelh" vient de terminer sa première année complète de publication trimestrielle. Le numéro 6 a été consacré à la recherche de témoignages sur un écrivain né à Alles et curieusement sorti de notre mémoire. La commune de Saint-Vincent -de-Cosse où il a été instituteur pendant 25 ans en lui rendant hommage en avril 2006 avait opportunément attiré notre attention sur Louis Delluc. Les recherches que nous avons faites nous ont permis de découvrir un personnage très attachant par sa grande érudition, son inspiration puisée dans les racines du Périgord et le fleuve Dordogne, comme il se plaisait à l'écrire. Nous avons aussi été séduits par l'attention qu'il portait à la jeunesse dans son métier d'abord et dans son œuvre ensuite. Il écrivit beaucoup pour les jeunes, aussi bien en français pour leur parler d'histoire, qu'en occitan pour leur rappeler leur terroir. Il s'engagea également pendant les deux guerres : sur les champs de bataille en 1914-18, dans des actions propres à aider les prisonniers de guerre en 1940-45. Ses plus grandes qualités resteront sa profonde bonté encore attestée par ses anciens élèves et sa grande humilité que les récompenses ne purent altérer.

"Lo Chalelh" entame avec sérénité l'année 2007 qu'il vous souhaite bonne et heureuse. On souhaite évidemment que la santé nous préserve de la souffrance des maladies et que cette année nouvelle apporte à chacun les satisfactions qu'au fond de lui-même il attend du déroulement de la vie.

Cette année nouvelle qui s'ouvre sur un monde où les progrès de la science suscitent, comme toujours, espoirs et défiances, sera n'en doutons pas, particulièrement riche de promesses.

SOMMAIRE

RUBRIQUE MÉMOIRE

La crèche, le sapin, la bûche de Noël et autres traditions par Michel ROBIN. (*Pages 4, 5, 6 et 7*)

Artiste en Périgord par Jacques SARABEN. (*Pages 12, 13,14 et 15*)

RUBRIQUE PASSION

Regardons le ciel par Georges VOTIAKOFF. (*Page 3*)

Tabaculteurs en 2006. (*Pages 16, 17, et 18*)

RUBRIQUE OCCITAN

Del temps que lo bestium parlavan per G.MARTY. (*Pajas 8, 9 e 10*). **Au temps où les bêtes parlaient** par G.MARTY. (*Pages 8,9 et 10*)

Moun viel Périgord *per Louis Delluc* (pajas 10 e 11)

Mon vieux Périgord par Louis Delluc (pages 10 et 11)

RUBRIQUE ACTUALITÉS

Nous avons vu. (page 19)

Sur votre agenda en 2007. (Page 19)

Il peut être opportun de se rappeler un vieux dicton : "Es bien paubre aquel que pot pas prometre" (1) .

Pour sa part, "Lo Chalelh" continuera à donner la parole aux associations domiciliées à Alles et dans les communes voisines ainsi qu'aux acteurs des activités économiques; il cherchera aussi à transmettre tout ce qui, par le passé, a contribué à façonner cet art de vivre qui nous attache à tel coin de terre.

Gérard MARTY

(1) Il est bien pauvre celui qui ne peut rien promettre.

REGARDONS LE CIEL.

Georges VOTIAKOFF habite les hauteurs de Fonbeney. De là, à l'aide de son télescope, il observe avec passion les phénomènes nombreux et variés qui animent la voûte céleste. Il nous propose, dans ses chroniques, de regarder ce qu'on peut voir dans le ciel, selon les saisons, à l'oeil nu ou avec des jumelles.

Cet hiver, je vous propose de découvrir l'amas des Pléiades.

Cette petite constellation est facile à repérer. Elle se situe à l'Ouest-Nord-Ouest d'Orion.

C'est un amas d'étoiles qui ressemble à un modèle réduit de la Grande Ourse et qui se trouve presque à la verticale, en début de nuit, au mois de janvier.

À l'œil nu, par un ciel bien clair, et si l'on a une bonne vue, on distingue 6 à 7 étoiles, parfois 9; avec une mauvaise vue, on voit seulement une tache blanchâtre.

Pour tout le monde, avec des jumelles, le spectacle est magique. Ce sont des diamants qui brillent dans le ciel. On peut alors compter une quarantaine d'étoiles ; en réalité, l'amas en contient 250

Toutes ces étoiles sont très jeunes à l'échelle astronomique : elles n'ont que 60 millions d'années et se sont formées en même temps à partir d'un nuage d'hydrogène et de poussières.



L'amas des Pléiades.Guide du Ciel Bordas.

Tout l'amas s'éloigne de nous à la vitesse de 50 km par seconde.

Pour un terrien, dans 30 000 ans, son déplacement dans le ciel sera de la dimension d'un ballon de football; c'est très loin 30 000 ans!

L'amas des Pléiades se situe à 400 années-lumière et le diamètre de l'amas visible à l'œil nu est de 7 années-lumière.

Le 27 janvier 2007, la lune sera tout près des Pléiades et le 23 février, elle occultera plusieurs étoiles de l'amas.

Passons au mois de mars 2007.

Dans la nuit du 3 au 4 mars 2007, une éclipse de lune est prévue. Elle sera totale et, la lune étant haute dans le ciel, l'événement sera encore plus spectaculaire!

Lors d'une éclipse, la lune passe dans l'ombre de la terre. L'atmosphère terrestre, par réfraction, laisse passer les rayons rouges de la lumière solaire. La lune prend alors une couleur rouge sombre qui varie à chaque éclipse. Le spectacle est donc à chaque fois différent.

Voici les horaires de l'éclipse :

- Entrée dans l'ombre : 22 h 30

- Début de la totalité : 23 h 43

- Fin de la totalité : 0 h 58

- Sortie de l'ombre : 2 h 11

Espérons que le ciel sera clair!

La prochaine éclipse aura lieu le 21 février 2008.

Dernier fait à signaler : passage à l'heure d'été le 25 mars 2007.

À bientôt!

Georges VOTIAKOFF.

Page 4

LA CRÈCHE, LE SAPIN, LA BÛCHE DE NOËL ET AUTRES TRADITIONS.

Le lieu où Marie a trouvé abri pour la naissance de Jésus est une étable aménagée dans une grotte parce qu'il n'y avait pas de place dans l'hôtellerie. Actuellement une crypte dans la basilique de la Nativité à Bethléem matérialise l'endroit (la plus ancienne tradition date du II^e siècle - Saint Justin).

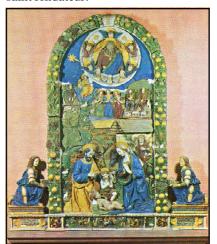
Marie et Joseph veillent sur l'enfant endormi dans la crèche que réchauffent l'âne et le bœuf pendant que les bergers viennent lui rendre hommage et que les rois mages, venus de l'Orient pour offrir leurs présents, s'approchent de l'étable au-dessus de laquelle brille l'étoile.

Les évangiles de Saint Matthieu et Saint Luc qui relatent tous deux la naissance de Jésus, ne mentionnent pas la présence d'un bœuf et d'un âne. Dans l'évangile de Saint Luc. l'endroit où aurait été déposé Jésus à sa naissance aurait été désigné par le mot mangeoire qui se dit "cripia" en latin et qui a donné le mot crèche. Il est possible que la présence des animaux ait été ajoutée à l'histoire évangélique par allusion au prophète Isaïe qui dit "Le bœuf reconnaît son bouvier et l'âne la crèche de son maître"(1,3). Pour certains auteurs, cette présence serait due à l'interprétation d'un passage d'un évangile apocryphe de Matthieu. Cependant, rien n'est plus naturel que la présence d'animaux dans une étable ; les bovins et les ânes étaient la richesse des habitants aussi les grottes aménagées en étables étaient-elles nombreuses en cette région de Palestine.

Au III^e siècle, les chrétiens vénèrent une crèche dans une grotte de Bethléem.

Dès le IV^e siècle, on représentait en peinture et en sculpture un bœuf et un âne auprès de la crèche de Jésus.

Il semble que Saint François d'Assise, au XIII^e siècle, ait été le premier à représenter matériellement le mystère de Bethléem. En 1223, il aurait fait dresser, après avoir obtenu les encouragements du pape Honorius III, la première crèche en utilisant des personnages réels, dans son église de Grecchio en Italie. Les personnages étaient joués par des habitants du village et les animaux étaient réels. Par la suite, les Franciscains se plurent à imiter leur saint fondateur.



Crèche en majolique de Giovanni della Robbia (1521)

(Encyclopédie Alpha)

Les Jésuites, conscients du pouvoir d'évocation de ces compositions, remplacent les personnages et les animaux par des statuettes et réalisent de plus en plus de crèches dans les églises. Leur composition à Prague en 1562 figure comme la plus ancienne connue.

Peu à peu l'usage s'établit de dresser une crèche dans les églises au temps de Noël

Au XVII^e siècle, les crèches quittent les églises pour décorer les fastueuses demeures aristocratiques baroques. Après une interruption pendant la révolution française, la tradition reprit et, à partir du XIX^e siècle, la crèche provençale avec ses santons devint la plus populaire ; le mot "santon" vient d'ailleurs de l'occitan "santoun" qui veut dire : petit saint.

Les Celtes, un millénaire avant Jésus-Christ, associaient un arbre à chacun des mois lunaires. Ils dédiaient un épicéa, arbre de l'enfantement, le 24 décembre, à la renaissance du soleil et le décoraient de fruits, de fleurs et de blé.

En 354, l'Église institua la célébration de la naissance du Christ le 25 décembre s'opposant ainsi à la fête païenne par une messe de la nativité.

Selon une légende, Saint Boniface, moine évangélisateur allemand né en 680 voulut convaincre les druides germains que le chêne n'était point un arbre sacré.

Pour cela, il en fit abattre un qui, en tombant "écrasa tout ce qui se trouvait sur son passage à l'exception d'un jeune sapin".

On raconte que Saint Boniface considéra que c'était un miracle et déclara : "Désormais, nous appellerons cet arbre, l'arbre de l'enfant Jésus".

Lors des présentations de mystères au XI^e siècle, le paradis était symbolisé par un sapin garni de pommes rouges.

En 1521 la mention "arbre de Noël" ou "arbre du Christ" apparaît pour la première fois en Alsace. Un peu plus tard, l'étoile placée au sommet de l'arbre, symbolise l'étoile de Bethléem. Les premiers sapins sont illuminés grâce à des coquilles de noix remplies d'huile ou à des chandelles accrochées aux branches.

Marie Leszczynska, épouse de Louis XV, aurait installé en 1738 un sapin de Noël au château de Versailles. La duchesse d'Orléans, Hélène de Mecklembourg, d'origine allemande en fit installer un aux Tuileries en 1837.

La tradition se généralisa dans toute la France après la guerre de 1870 par l'intermédiaire des immigrés d'Alsace-Lorraine.

Il existe maintenant des sapins de toutes sortes et de toutes tailles : naturels à replanter après les fêtes mais aussi, hélas en plastique ou à jeter avec le sac vendu en même temps.

Il existe une variante, pratiquée surtout en Allemagne et qui consiste à tresser une large couronne avec des branches de sapin décorées de bougies et autres bibelots scintillants. La couronne est suspendue dans la pièce d'accueil de la maison. C'est sous cette couronne que les vœux de joyeux Noël et de nouvel an sont prononcés et qu'ont lieu les embrassades qui les accompagnent.

La nuit du solstice d'hiver, le 21 décembre, on mettait une bûche de sapin dans l'âtre, pour se protéger des foudres du ciel.

Depuis la coutume a continué, avec la bûche accompagnant le sapin de Noël

On peut penser que cette coutume est très ancienne et certainement liée aux difficultés d'allumer un feu en l'absence des commodités que nous connaissons aujourd'hui, les allumettes notamment.

La conservation du feu était donc une préoccupation journalière et on peut encore se souvenir des braises conservées dans l'âtre, le soir, sous la cendre, pour déclencher le matin, de belles flammes après quelques coups de soufflet.

À la bénédiction du feu des temps anciens lors des cérémonies druidiques a été substituée par les premiers chrétiens, la fête de la Sainte Luce ou Lucie célébrée le 13 décembre. Lucie, jeune sicilienne de Syracuse, dont le nom vient de *lux* ou *lucis* et rappelle la lumière, aurait subi le martyre vers 304, pendant les persécutions de Dioclétien. Lors des tortures qui lui furent infligées on lui arracha les yeux et elle les aurait remis en place elle-même, aussi son intercession était-elle invoquée en cas d'ophtalmies.

Dans certaines provinces, les pauvres qui ne pouvaient se procurer une bûche convenable, en recevaient, pour la veillée de Noël, une que l'on appelait le *tréfeu* ou *tréfouet* et qui devait durer durant trois jours de fêtes.

Au cours des veillées, l'aïeul ou l'aïeule pouvait raconter des histoires anciennes à la famille réunie autour du feu et, de temps à autre, frapper sur la bûche pour en faire jaillir des gerbes d'étincelles et souhaiter pour l'année à venir "autant de gerbes et de gerbillons".

Comme la gastronomie fait aussi partie des fêtes, les pâtissiers appelèrent bûche de Noël le gâteau de forme allongé sur lequel une épaisse couche de chocolat figurait la rude écorce de la bûche qui se consumait dans la cheminée.

La veillée de Noël encadrait la messe de minuit. La table était préparée avant de partir à l'église. Au retour de la messe, la famille, après avoir redonné de la vigueur au feu dans la cheminée, se préparait pour le réveillon tandis que les plus jeunes enfants allaient se coucher dans l'attente anxieuse des jouets que devait leur apporter le Père Noël.

L'abbé Julien né à Périgueux en 1881, curé de Saint Saud, écrivit sous le pseudonyme Georges Rocal, un recueil de vieilles coutumes périgourdines : "Le Vieux Périgord". Il y rapporte un chant de Noël dont voici la première strophe :

Onen, bravos gens,
Sans perdre de ten,
Onen-nous en a Bethléem!
Per rendre notre houmage
Au Diou dou Ciel.
Tout nouvèu,
Tout roussèu,
Nacu din t'une eitabble.
Nous fàu tous i'ona:
Onen l'adora.

Allons, braves gens,
Sans perdre de temps,
Allons nous en à Bethléem!
Pour rendre notre hommage
Au Dieu du Ciel.
Tout nouveau,
Tout beau,
Né dans une étable,
Il nous faut tous y aller:
Allons l'adorer.

La fin de l'année est aussi la période des étrennes, usage fort ancien puisqu'il nous viendrait des Romains qui vouaient un culte particulier à la déesse Strenna. Les personnages importants pouvaient recevoir des étrennes suite au présent offert au roi Tatius Sabinus qui avait reçu de la verveine provenant du bois sacré réservé à la déesse Strenna.

L'usage des étrennes s'amplifia sous l'empereur Auguste qui en recevait tant lui-même qu'il dut élever des statues d'or et d'argent pour ne pas garder à son seul profit toutes les libéralités de ses sujets.

Tibère qui n'aimait pas ce genre de festivités évitait de se montrer à la fin de l'année. Il prit même un édit pour interdire les étrennes passé le premier jour. Après Caligula qui se satisfaisait de la profusion d'argent qu'il recevait dans son vestibule, son successeur, Claude, défendit par arrêt qu'on lui présentât des étrennes et la coutume ne subsista plus que dans le peuple.

Le début de l'année changea de date au Moyen-Âge suite à différents conciles. C'est finalement le roi Charles IX qui rendit obligatoire en 1564, la date du 1^{er} janvier comme origine de l'année.

Au XIX° siécle, le père Noël prit une grande importance avec la publicité générée par les grands magasins. La coutume d'offir des cadeaux passa du premier janvier au 25 décembre.

Les cartes de vœux agrémentées de quelques mots de politesse ainsi que les cartes de visite étaient en usage en Extrême-Orient.

L'usage des cartes de visite du nouvel an apparut assez tard en France. Jusqu'au XVII^e siècle, les visites se rendaient toujours en personne. Des agences mettaient à disposition un gentilhomme en tenue sévère, avec épée au côté, pour présenter les compliments à domicile. Cette coutume, fort critiquée fut abolie en 1791 mais rétablie 6 ans plus tard. Les vœux reprirent au premier de l'an, même sous le calendrier républicain. L'évolution de cette coutume vint d'Allemagne où l'on avait découvert un nouveau procédé d'imprimerie : la lithographie qui permettait de reproduire en grande quantité un dessin ou un texte tracé sur une pierre à grain très fin.

D'Angleterre vint en 1840 le premier timbre postal et trois ans plus tard la première carte de souhaits voyait le jour. Les premières cartes en couleur furent éditées aux États-Unis vers 1860. De nos jours la production des cartes de vœux, plus spécifiquement consacrées au premier de l'an est florissante. Cependant on peut désormais envoyer des vœux virtuels par Internet et l'imagination des internautes est sans limite.

Michel ROBIN

Sources : "Ce qu'on peut apprendre dans une église" par l'abbé J. Mury, 1930 aux Éditions Publiroc, Marseille.

"Les Saints" de Rosa Giorgi dans la collection Guide des arts chez Hazan. "Le Vieux Périgord" de Georges Rocal aux Éditions Pierre Fanlac. Informations vues sur Internet.



Nativité du monastère Santa Maria de Pedralbes (XIVe) (Encyclopédie Alpha)

DEL TEMPS QUE LO BESTIUM PARLAVAN.

Te rapelas, mon Néné, t'ai parlat del cocut, aquel ausèl que tot lo monde disen pauc valent? Vau te contar son istòria.

Del temps que lo bestium parlavan. l'agaça e lo cocut faguèren un mercat sul fieirial dels tessons d'Al Buga per la fièra de Sent Miquel, lo 29 de setembre. Aguèren pas besonh d'acordaire per tombar d'acòrd davant un bon chabròl.

Veiqui çò que se diguèren:

- "Anem far de las favas de meitat. Trabalharem ensemble per semenar, sarclar e levar la recolta. Quante aurem esgrunat nòstras favas, las partatjarem e porrem minjar la sopa de favas tota l'annada."

"-Ouò es entendut, tesson aquel que se desdich" respondèt lo cocut.

Avant Toussen, laboreren un bon jornal cadun, e semenèren las favas.

Per la Sent Martin, la favas eran plan bravas, bien levadas, reviradas. L'agaca e & Niestlé)

lo cocut profitèren del solelh de la Sent Martin per las cauçar en atendent l'ivern.

Tot aniguèt bien pendent l'ivern : un pauc de brada en decembre e janvier, un pauc de nevèja en feurier mas ren a far per nòstres ausèls.

Al printemps, las favas se botèren a creisser per donar d'abord de las flors e per fenir de las coutèlas longiòlas.

Nòstra agaça e nòstre cocut pogèren far una bona sopa de favas per lo miegjorn e ne gardar una autra sopièra a cofir sos l'eidredon per lo ser. Totjorn pas tròp de trabalh per nòstres dos ausèls.

Page 8

AU TEMPS OÙ LES BÊTES PARLAIENT.

Te rappelles-tu, mon garçonnet, je t'ai parlé du coucou, cet oiseau que les gens disent peu vaillant? Eh bien, je vais te raconter son histoire!

Du temps où les bêtes parlaient, la pie et le coucou conclurent un marché, sur le foirail des cochons du Bugue, à la foire de la Saint Michel le 29 septembre. Ils n'eurent pas besoin d'accordeur pour se mettre d'accord devant un bon "chabrol".

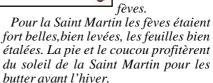
Voici ce qu'ils se dirent :

"Nous allons cultiver des fèves à moitié. Nous travaillerons ensemble pour les semer, sarcler et récolter. Quand nous les aurons égrenées, nous

les partagerons et chacun pourra manger la soupe de fèves toute l'année.'

-"Entendu et cochon qui s'en dédit! dit le соисои.

Vers Toussaint, ils labourèrent chacun un bon journal(1) puis semèrent



Tout alla bien durant l'hiver : un peu de gelée en décembre et janvier, un peu de neige en février, mais rien à faire pour nos deux oiseaux!

Au printemps, les fèves grandirent, donnèrent des fleurs et ensuite des gousses bien longues.

Notre pie et notre coucou purent alors faire une bonne soupe pour le déjeuner et garder une autre soupière sous l'édredon pour le dîner. Toujours peu de travail pour nos deux oiseaux.



(1) Journal : surface labourée en un jour, 30 ares environ.

Mas quante junh arribèt, las favas madurèren e calguèt parlar de las dintrar per l'ivern.

Un brave jorn, l'agaça e lo cocut desraijèren las favas per las far secar per la tèrra.

La favas bien secas, l'agaça e lo cocut arribèren en lor caval atalat a la carreta.

Lo cocut demoret sur la carreta e l'agaça en sa forca li faguèt passar las favas

E se a vist una agaça trabalhar, quò aresta pas de sauticar.

Lo paubre cocut, sur sa carreta, avià de las favas per dessus las alas. L'agaça, totjorn en sauticant que

li disià a cada forcada:

- "Agalha, agalha!"

E l'agaça de li far passar de las gròssas forcadas de favas per bastir la carretada.

La paubre cocut avia bèl caucar tant que podià, una autra forcada venia sus la careta:

- "Agalha, agalha!", disià l'agaça.

A miegjorn, quante aguèren minjat lor sopa de favas e fach un bon chabrl, lo cocut diguèt a l'agaça:

- "Passat miegjorn, montarà sus la careta e te farai passar las favas."
- "Entendu" diguèt l'agaça. Ental faguèren.

Lo cocut n'avià pas montat sa forcada que l'agaça, sautiquant sur las favas, li credava:

- "Envòia, envòia!"

E lo cocut de correr per la tèrra.

Mais juin arrivé, les fèves mûrirent et il fallut parler de les récolter.

Un beau jour, la pie et le coucou arrachèrent leurs fèves pour les faire sécher sur le champ.

Quand elles furent sèches, la pie et le coucou vinrent sur le champ avec le cheval et la charrette.

Le coucou resta sur la charrette et la pie, avec sa fourche, lui fit passer les

fèves.

Si tu as vu une pie au travail, ça n'arrête jamais de sautiller.

Le pauvre coucou, sur sa charrette en avait par dessus les ailes. Et la pie,

toujours en sautillant, qui lui disait à chaque fourchée :

- "Tasse, tasse bien!"

Et la pie de lui faire de grosses fourchées pour construire une belle charretée.

Le pauvre coucou avait beau tasser autant qu'il le pouvait, aussitôt, une autre fourchée arrivait sur la charrette.

- "Tasse, tasse bien!" criait la pie.

À midi, quand ils eurent mangé la soupe de fèves et bu un bon chabrol, le coucou dit à la pie:

- "Après-midi, tu monteras sur la charrette et je te ferai passer les fèves."
- "D'accord" répondit la pie.

Ainsi firent-ils.

Le coucou n'avait pas donné une fourchée que la pie, sautillant sur les fèves, lui criait:

- "Envoie, envoie vite."

Et le coucou de courir dans le champ.



Al mes de junh lo solelh es desja bien caud e lo paubre cocut ne suaba come un tais.

E cade cop que vuelhà se pausar, l'agaça sur la careta:

-"Envòia, envòia!"

Lo ser, en minjant la sopa de favas bien cofida jos l'edredon, lo cocut èra bien gaste e diguèt a l'agaça:

- "Las favas quò es finit per io. M'en anirai quand seran maduras."

Dunpuèi entende pus un cocut cantar quand las favas son maduras.

Degun sap onte vai s'estujar per pas amassar las favas.

Au mois de juin le soleil est déjà bien chaud et le pauvre coucou transpirait comme un blaireau.

Chaque fois qu'il voulait souffler un peu, la pie sur la charrette :

- "Envoie, envoie vite!"

Le soir, en mangeant la soupe de fèves gardée au chaud sous l'édredon, le coucou était bien fatigué. Il dit à la pie:

- "Les fèves, pour moi, c'est terminé. Quand elles seront mûres, je m'en irai!"

Depuis, on n'entend plus chanter le coucou quand les fèves sont mûres. Personne ne sait où il va se cacher pour ne plus avoir à ramasser les fèves.

Gérard MARTY

D'apres un counte quand èri nenet.

D'après un conte de mon enfance.

LOUIS DELLUC connaît la chanson.

Le "Chalelh" a eu connaissance du numéro 208 (juin 1983) du mensuel PÉRIGORD MAGAZINE qui consacrait un article à la félibrée qui allait se tenir à Trémolat le 3 juillet et au cours de laquelle Le Bournat du Périgord devait rendre hommage à Louis Delluc. Dans un encarté, le mensuel raconte la naissance d'une chanson dont les paroles en occitan étaient dues à Louis Delluc. Voici un extrait de cet encarté.

Paul Éluard, le couple Delluc et Jean Monestier (Majoral), un jour de printemps 1952 déjeunaient chez Montestier à Beynac. Pendant le repas, Louis Delluc lut à ses amis le texte en version occitane d'une chanson qu'il venait d'écrire. Il traduisait à mesure pour Paul Éluard. Celui-ci, apparemment vivement intéressé et séduit, lança à Louis Delluc: "Vous devriez rédiger une version française".

Alors arriva dans le restaurant, au moment du café, Jean Ségurel, l'accordéoniste de Chaumeil en Corrèze, qui animait tous les bals du centre de la France. Ce soir-là, le "pape de l'accordéon" donnait un bal à Beynac. Jovial, cordial, empressé, Jean Ségurel se joignit à la tablée pour boire le café. Il se fit lire la "Pastorale", le premier nom de la "Chanson des Gabariers" avant de proposer d'écrire une musique. Ce qu'il fit sur-le-champ avant d'avaler la goutte. Plus tard, ému par la demande d'Éluard, Louis Delluc écrivit la version française.

C'est sur la musique de Jean Ségurel que la chanson devait être jouée le 3 juillet 1983 à la félibrée de Trémolat. L'article de **PÉRIGORD MAGAZINE** n'est pas signé.

Pour évoquer le goût de Louis Delluc pour les chansons, voici un texte reproduit dans une graphie à orientation phonétique voulue par l'auteur.

Page 11

Moun viel Perigord

Quan lou soulel bien dous reverdit los mountagnos, Que lou roussignoulet nous dit soun chant d'amour, Aimi me permena dins aquelos campagnos, Dins aquelos campagnos ount vejeri lou jour, Tout vous flato lus els dins aquel bel païs, Lus riches pasturages e lus champs de blad d'or, Pod pus s'en separa, l'estrangie que l'a vist, Oh coï lou Perigord!

Païs de La Bouïtio, païs del grand Mountagno, Deus illustres pensurs, del dret, lous fiers souldats, Païs de La Bouïtio, païs del grand Mountagno, Lous pruniers que lanceroun a travers los campagnos Lou cri de Libertat (bis).

Aïmi me rapela deus anciens lou courage, Nous mostro l'avenir jou de belos colours, E si venio jamai l'ami de l'esclavage, Nou, viurio pas un jour (bis).

Oh! moun viel Perigord, ô ma vielho Dourdougno, Tu dount l'aïgo to cando en caressant lus bords, A deja degaja quicom qui vous empougno, Quicon que vous empougno, las sintours del mount d'or, L'an t'aïmo d'un amour que jamaï nou taris. E quan l'an li nasent dins l'un de tus ranvers, L'an pod pus lou quitta e l'an vol li mouri, Semblo que l'an s'endert (bis).

Mon vieux Périgord

Quand le soleil si doux reverdit les montagnes, Que le rossignol nous dit son chant d'amour, J'aime me promener dans ces campagnes, Dans ces campagnes où je vis le jour, Où tout plait aux yeux dans ce beau pays, Les riches pâturages et les champs de blé d'or. Il ne peut plus s'en séparer, l'étranger qui l'a vu, Oh, c'est le Périgord! Oh c'est le Périgord!

Pays de la Boëtie, pays du grand Montaigne, Deux illustres penseurs, du droit les fiers soldats. Pays de La Boëtie, pays du grand Montaigne, Les premiers qui lancèrent à travers les campagnes, Le cri de Liberté (bis).

J'aime me rappeler, des anciens, le courage, Il nous montre l'avenir sous de belles couleurs, Et si jamais venait l'ami de l'esclavage, Il ne vivrait pas un jour (bis).
Oh mon vieux Périgord, ô ma vieille Dordogne, Toi dont l'eau si limpide en caressant les bords, A déjà dégagé quelque chose qui vous étreint, Quelque chose qui vous étreint : les parfums du Mont d'Or, L'on l'aime d'un amour qui jamais ne tarit. Et quant on est né sur l'un de tes rivages, On ne peut plus le quitter et l'on veut y mourir Car il semble que l'on s'y endort (bis).

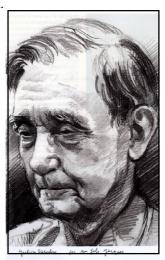
ARTISTE EN PÉRIGORD.

Jacques Saraben a posé son chevalet à Paunat. Il a choisi pour cela un village d'où le regard se porte sur les paysages les plus caractéristiques du Périgord : forêts aux essences variées où naissent truffes et cèpes, combes riches de cultures, pentes rocheuses où jaillissent des sources inattendues. Ces paysages, son père, Julien, les connaissait bien : il les a recrées dans de remarquables illustrations d'ouvrages pour l'éditeur Pierre Fanlac parmi lesquels "Jacquou le Croquant" d'Eugène Le Roy l'a profondément inspiré. Jacques a bien voulu ouvrir les cartons de son père et nous parler de lui.

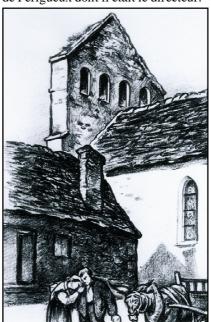
Julien SARABEN (1892-1979), croqueur du Périgord Noir.

Mon père, Julien, a été aux côtés de ma mère, Gabrielle, un être exceptionnel en tant qu'homme, mais aussi comme enseignant, conservateur du Musée de Périgueux pendant 20 ans, excellent illustrateur, utilisant diverses techniques : le dessin, la plume, le lavis, le bois gravé, l'eau forte ou la pointe sèche. Peintre, il pratiquait l'aquarelle, la gouache, la tempera, le pastel sec. Il m'initiait chaque jour - au lycée et dans son atelier de la rue Camille Flammarion à Périgueux - au dessin, à la peinture à l'huile, à la gravure sur bois et à l'eau forte. Il a en effet illustré des dizaines d'ouvrages pour l'éditeur Pierre Fanlac qui m'a tenu sur ses genoux quand j'étais tout petit.

Mon père, Julien, était le meilleur d e s hommes, toujours ouvert a u X autres, a u x milliers d'élèves qui ont



fréquenté le Lycée Bertrand de Born, l'École Normale et L'École municipale de Périgueux dont il était le directeur.



Village du Périgord : Fanlac. par Julien Saraben.

Il a été pour moi le confident, l'ami, celui qui m'a fait tout découvrir, la littérature (notamment Élie Faure et Romain Rolland), l'histoire des arts du monde, de la préhistoire à nos jours, ainsi que la musique. Il fut second violon au Théâtre Sarah Bernhardt à Paris alors qu'il travaillait dans l'atelier Raoul Colin.

Comme moi, ses anciens élèves n'ont jamais cessé de dire quel merveilleux enseignant il a été ni de louer son talent, j'oserai dire son génie; le tout dans la plus grande humilité, toujours à l'écoute de l'autre et toujours prêt à faire partager ses passions et à initier chez ses élèves le besoin de créer, dessiner, peindre ou tout simplement de lire.

L'approche du centenaire de la mort d'Eugène Le Roy a été l'occasion d'organiser sous la halle du Bugue, grâce à l'aimable contribution de Gérard Fayolle, Maire du Bugue et Président de l'Institut Eugène Le Roy à Périgueux et de Maryvonne Piques, une exposition de 200 dessins que mon père réalisa de 1945 à 1975 pour "Jacquou le Croquant".

Une nouvelle exposition de dessins inédits de Julien Saraben sera organisée au Buisson, dans le hall d'entrée du cinéma "LUX", lors de la sortie en avant-première du nouveau film "Jacquou le Croquant" le 17 janvier 2007. Le 19 janvier cette exposition sera présentée au musée de Périgueux grâce à Jean-Claude Allard, Président de la Société des Beaux-Arts du Périgord.

Je remercie également Pascal Serre, Directeur du *Journal du Périgord*, qui a publié, en septembre 2006, un émouvant hommage de Gérard Fayolle : "*Julien Saraben, un militant de l'identité*".

Jacques SARABEN.

artiste peintre.

Une biographie et tous les témoignages intégraux sont disponibles chez Jacques Saraben:

saraben.jacques@wanadoo.fr



La mère de Jacquou frappant ses sabots pour éloigner le loup par Julien Saraben.



Jacquou et sa fiancée Lina par Julien Saraben.

Paul Gayrard, Professeur à l'Université Michel de Montaigne à Bordeaux a écrit : "Nombreux sont les livres illustrés qui ont un lien avec le Périgord. Julien Saraben s'est enraciné dans ce pays où il a passé cinquante ans de sa vie, enraciné comme ces châtaigniers et ces noyers dans ses gravures.

Il aimait aussi la franchise et la tendresse des êtres - avec une affection particulière pour les déshérités comme si la souffrance avait une valeur de rédemption et de lumière...esquisses, premiers jets, notations sur le vif, nerveuses, impulsives et déjà parfaitement maîtrisées par la pureté du dessin et la mise en place du sujet."



Paysans du Périgord par Julien Saraben.

Extrait de l'article de **Gérard Fayolle** paru dans le "*Journal du Périgord*" de septembre 2006: "*Julien Saraben, un militant de l'identité.*"

"Les scènes du monde rural que Julien Saraben découvrait et reproduisait entraient aussi dans notre patrimoine. La collection, soigneusement conservée par son fils Jacques, nous restitue aujourd'hui ces personnages pleins de vie, ces animaux et ces scènes du temps des routes blanches. En véritable artiste de grand talent, Julien Saraben ne cherche ni la grandiloquence ni à délivrer un message. Il nous montre, en quelques coups de crayon très sûrs, toute une civilisation qui va disparaître, celle des cours de ferme et des villages où vivait encore la majorité des Périgordins. Bien entendu le coup de crayon est objectif. Il ne s'agit pas de décrire un paradis perdu. La vie paysanne souvent impitoyable se retrouve sous la dureté du trait, comme elle apparaît en littérature chez Eugène Le Roy ou François Mauriac."



Le père de Jacquou et le régisseur Laborie par Julien Saraben.

TABACULTEURS EN 2006.

Daniel et Thierry, tous deux jeunes agriculteurs allois passionnés, ayant pris la succession de leurs parents, ont bien voulu confier au "Chalelh" leurs impressions sur la récolte de tabac en 2006.

Daniel et Thierry comptent cette année sur une bonne récolte. Quelques orages n'ont engendré que des dégâts peu importants. Les taches vertes (Bassara) sur les feuilles de tabac blond (Burley) restent limitées et donnent lieu à compensation. Sur la commune il n'y a pas eu de restriction en matière d'irrigation de sorte que la plante a connu un développement normal au cours de l'été. L'automne chaud, notamment en octobre, a facilité le séchage qui n'a nécessité qu'une ventilation d'appoint réduite. Le rendement devrait s'établir autour de 3 tonnes à l'hectare.

À la descente les récoltes présentent une grande homogénéité facilitant le triage des feuilles. Le triage en simplification constante depuis plusieurs année ne manque pas d'inquiéter les producteurs qui se demandent si cette simplification, voulue par les acheteurs, ne sert pas d'argument pour réduire les prix à la production.

La livraison des récoltes a commencé fin novembre. Elle se poursuivra du 5 au 8 décembre pour les feuilles du bas de la plante et se terminera début janvier pour les feuilles du haut. Elle se fait toujours au magasin tout proche du Buisson. Là encore une crainte : si la livraison était reportée à l'usine de transformation de Sarlat, il s'ensuivrait des coûts supplémentaires de transport pour les producteurs.

D'une manière générale, la culture du tabac se fait dans le cadre de la maind'œuvre familiale. Cependant l'effeuillage qui se situe au moment des semailles de céréales, a nécessité un apport supplémentaire de personnel. Cet apport est fourni par du personnel saisonnier.



Balle de tabac prête à être livrée.

Leur main-d'œuvre salariée provient surtout du voisinage mais peut être fournie par le Groupement d'employeurs rural sur la base d'un taux horaire de 12,50 euros (Journal Sud-Ouest du 24/ 11/2006). Un appoint aléatoire peut provenir également de voisins, dans le cadre d'un échange mutuel de services. Sur une exploitation de 52 hectares dédiée, outre le tabac, à la production laitière et à la culture de céréales (blé, triticale, maïs), Daniel consacre 2,65 hectares au tabac. Il estime que le tabac représente 50% du revenu de l'exploitation. Le lait et les céréales représentent respectivement 30% et 20%. Il compte maintenir cet équilibre durant les années à venir si les conditions actuelles se poursuivent.

Thierry a diminué cette année la surface consacrée au tabac. Sur les 75 hectares de son exploitation, le tabac n'en occupe plus que 1,30 hectare. La production de lait est devenue prépondérante avec 40%, le tabac et les céréales restant l'un et l'autre à 30%. Il ne sait pas encore s'il va réduire à nouveau sa production tabacole.

Les investissements dans le matériel destiné à la culture du tabac ne sont pas récents et suffisent actuellement. Ils ont consisté à la création de séchoirs sous bâches plastiques avec ventilation forcée le cas échéant par ventilateurs électriques, l'achat d'une planteuse et d'une ramasseuse. Les tracteurs et les systèmes d'irrigation ne sont pas réservés à la seule culture du tabac. Chaque exploitant possède son matériel en propre car la plantation et le ramassage se font sur quelques jours.

Pour profiter de la souplesse d'utilisation des plants obtenus sur semis flottants, Daniel et Thierry ont fait construire des serres. Thierry utilise le surplus de volume de sa serre résultant de la réduction de sa plantation pour cultiver des plants destinés à la vente. La serre débarrassée du matériel destiné à la germination peut recevoir les pieds à sécher par adjonction d'un voile d'ombrage.

Le calcul de la rémunération obtenue par la vente du tabac est complexe. Il comprend une partie appelée prix commercial qui correspond au cours mondial d'achat du tabac par les fabricants de cigarettes. Le prix commercial varie de 0,90 à 1,30 euro le kilo selon la qualité du tabac (Prix indiqué dans l'article du journal Sud-Ouest). Daniel et Thierry parlent d'un prix commercial moyen de 1 euro le kilo. À ce prix commercial viennent s'ajouter les primes provenant de la Politique Agricole Commune, primes prévues jusqu'en 2010.

Daniel et Thierry estiment à 3 euros par kilo les primes qui s'ajoutent au prix commercial pour le tabac qu'ils cultivent. Les 3 euros se décomposent en deux parties:

- 60% soit 1,80 euro par kilo de tabac produit,
- 40%, partie découplée de la prime, soit 1,20 euro par kilo.



La livraison au magasin, moment de vérité?

Cette dernière partie est également versée aux tabaculteurs qui réduisent ou abandonnent leur production. On calcule la moyenne des primes obtenues sur les récoltes de 2000, 2001 et 2002. On applique la partie découplée soit à la réduction de la récolte, soit à sa totalité s'il n'y a plus de production. Les tabaculteurs qui ont cessé toute production recevront donc jusqu'en 2010 une prime équivalant à 40% des primes obtenues sur les années de référence 2000, 2001, 2002.

Cette disposition est prévue jusqu'en 2010, mais tout laisse penser actuellement qu'elle se poursuivra jusqu'en 2013.



Expertise de la récolte par la commission d'achat du Buisson.

Dans ces conditions, Daniel et Thierry qui seront encore loin de la retraite à cette date, ont bien du mal à envisager le long terme, la fin de la culture du tabac en Dordogne ne leur paraissant pas inéluctable. Thierry a amorcé une évolution en favorisant la production laitière à partir d'un élevage produit à la ferme.

Tous deux restent passionnés par un métier qu'ils ont choisi. Soucieux d'appliquer une agriculture raisonnée, fondée sur des analyses du terrain avant les apports d'engrais et un respect rigoureux des règles d'application des produits phytosanitaires dont ils n'ont pas non plus les moyens de connaître tous les effets et que l'industrie se plaît à promouvoir.

Daniel et Thierry ont des enfants dont certains ont envie de prendre leur suite. Ils ne se sentent pas en mesure de les conforter dans leur choix au vu d'une évolution qu'ils vivent depuis 20 ans et qu'ils ressentent comme une régression de la valorisation de leur travail. Ils entrevoient une ouverture possible dans le développement de la bioénergie qui pourrait mettre en valeur certaines cultures.

Enfin ils regrettent profondément qu'actuellement la vente de leurs produits agricoles à des cours imposés ne suffise pas à rentabiliser leur exploitation. Le système des primes qui compensent des cours trop bas n'est pas compris par l'ensemble d'une population dans laquelle les agriculteurs sont devenus ultra-minoritaires comme le montre l'exemple de Alles où restent 5 agriculteurs en activité sur une population d'un peu plus de 300 habitants.

Compte-rendu d'une conversation devant le feu un soir de novembre 2006.



Chargement dans le camion pour transport à l'usine France Tabac de Sarlat.

(Photos J & G. MARTY)

NOUS AVONS VU. Vendredi 13 octobre 2006 : La foire de la Saint-Firmin réussit à survivre au Buisson avec celle de la Saint-Vivien au mois de mars. Que sont devenus les bœufs de labour de race limousine d'autrefois autour desquels se déroulaient des marchandages que Marcel Pagnol n'aurait pas reniés?



La St-Firmin au Buisson le 13/10/2006 (Photo Jacques TEULET)

Dimanche 22 octobre 2006: Les guitares de Raymond House et Philippe Perat ont créé une chaude ambiance "blues" à la salle des Fêtes de Molières. Raymond House a gratifié son public de superbes chants a capela.



Raymond House (en rouge) et Philippe Perat à Molières.

SUR VOTRE AGENDA PONTOURS.

Dimanche 28 janvier 2007: Chansons au fil de la vie à 17 h à la Salle des Fêtes (Arcades).

BOUILLAC

Dimanche 4 mars 2007 : Chansons brésiliennes, américaines et françaises par Stanley Hanks à 17 h à la Salle des Fêtes (Arcades).

ALLES-SUR-DORDOGNE.

Dimanche 8 avril 2007 : Spectacle poético-musical sur les fables de La Fontaine à 17 h à la Salle des Fêtes (Arcades).

CALÈS.

Dimanche 13 mai 2007: Musique classique (Cuivres et cordes) à 18 h en l'Église (Arcades).

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

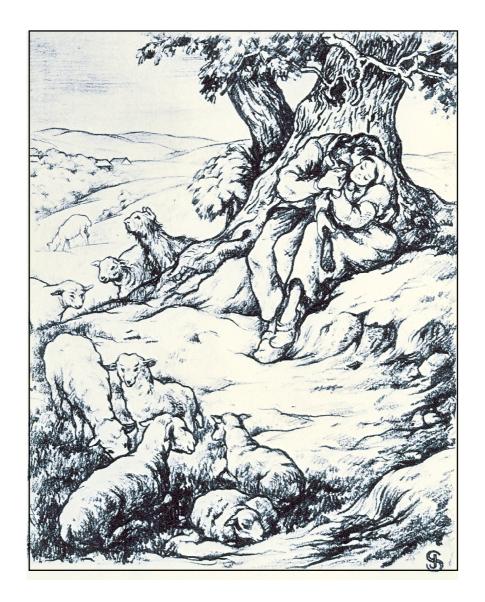
"KG, Prisonnier de guerre" de Fernand MARTY (13 €) "Souvenirs d'ailleurs" de Pierre GÉRARD (10 €)

DVD

"Si parliam occitan" scènes de la vie paysanne en occitan (Soustitrées en français) (13 €)

"Vilatges dau Périgord" reportages en occitan sur Meyrals, Calès et Limeuil (Sous-titrés en français) (13 €).

Ces vidéos existent aussi sur cassettes.



Jacquou et la bergère Lina par Julien Saraben