

Vert LA VIE

Culture : le culte de la différence

85270 Saint Hilaire de Riez

N° 10, juillet 2023



Penser et agir

Penser, c'est peser. Agir, c'est décider.

Penser, c'est peser. Penser, du latin *pensare* : peser, d'où apprécier, évaluer, comparer.

penso, āvi, ātum, āre (intens. de *pendo*), tr., ¶ 1 peser : LIV. 38, 24, 8 || [fig.] *eadem trutina pensari* HQR. Ep. 2, 1, 29, être pesé à la même balance ¶ 2 peser, apprécier : *ex factis amicos* LIV. 34, 49, 7, juger les amis aux actes || examiner : *consilium* LIV. 22, 51, 3, peser un conseil || évaluer, comparer : LIV. 34, 58, 8

L'expression '*Peser le pour et le contre*' rend parfaitement compte de cette étymologie. Penser se quantifie en pourcentages : tel argument vaut 40%, tel autre 30%, deux ou trois autres se partagent les 30% restants. La pensée est une cuisine avec ses ingrédients. Chaque résultat est unique, mais peut être regroupé avec d'autres sous une même appellation plus générale.

Agir, c'est décider. Décider, du latin *decidere* : trancher.

2 décido, cidi, cisum, ēre (*de et cædo*), tr., ¶ 1 détacher en coupant, couper, retrancher : *aures* TAC. An. 12, 14, couper les oreilles ; *virga arbori decisā* TAC. G. 10, baguette coupée à un arbre ; *capite decisō* CURT. 7, 2, 32, la tête étant coupée ¶ déchirer de coups qqn, *aliquem verberibus decidere* DIG. 47, 21, 2 ¶ 2 trancher, décider, régler, terminer

Penser et agir : je pense en pourcentages, j'agis à 51%.

« *Il n'y a que les imbéciles qui ne changent pas d'avis* », dit la sagesse populaire. J'agis toujours à 51% (et plus), mais les ingrédients de ma pensée peu-

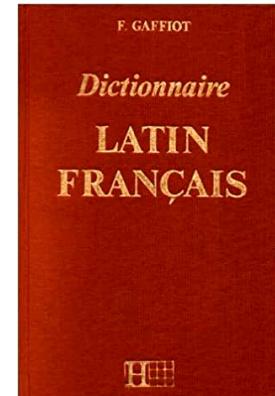
vent changer au gré des évènements ou de l'évolution même de mon raisonnement... Ainsi puis-je avoir à la fois une pensée souple et des décisions claires.



Il en va en nous comme entre nous. La pensée d'un groupe est formalisée grâce à l'expression de chacun. Cette pluralité est tranchée en action unique par un vote majoritaire. Mais ce vote démocratique est parfois perçu comme une violence, une dictature des 51 %, d'où l'idée de consensus qui tend à rapprocher les points de vue pour une action tout aussi établie dans une pensée plus large.

Au C.A. de notre association, nous discutons, nous débattons, et nous trançons, parfois par vote, le plus souvent possible par consensus, quelquefois

consentio, sensi, sensum, īre.
I int., ¶ 1 être de même sentiment, être d'accord
II tr., décider en accord



formalisé (« *Quelqu'un demande-t-il un vote ?* »). Nous avons même décidé... de décider le moins de choses possible, pour que chacun, dans son petit groupe d'activité, puisse développer la plus grande autonomie. C'est à la fois la concurrence individuelle (voir notre revue N° 9), et l'organisation en sections.

Agir, du latin *agere* : mettre en mouvement.

āgo, ēgi, actum, āgēre, tr.
I mettre en mouvement : ¶ 1 faire avancer

Penser n'est que le premier temps de l'action. Tout bien pesé, chaque temps supplémentaire ne rajoute rien à l'affaire.

Nous gardons notre association en mouvement, une association culturelle plurIELLE, qui inclut des approches naturalistes, patrimoniales et artistiques. Une association où chacun fait d'abord valoir son point de vue, puis accepte la décision commune majoritaire quand c'est nécessaire. Une association dont la finalité est et reste pour chacun de ses membres *La Joie de vivre*, ou *La Gaieté*, comme le disaient les appellations d'autres associations locales. Une association épanouie, prête à fructifier en productions culturelles diversifiées.

Bernard Taillé

Source : Floréal N° 67, page 2

[http://natureetculture85.fr/
communications.html#gNzOMQRC](http://natureetculture85.fr/communications.html#gNzOMQRC)

Sommaire



© Bernard TAILLE

	Page		
'C'est en lisant qu'on devient liseron' (Maurice Fombeure)	1	Mémé, ô l'é comment, le paradis	11
Éditorial	2	Découvrir les vieux métiers et les vieux outils	18
Pas si sommaire	3	Les intrus	23
Comme une pierre	4	Les intrus : solutions	29
Des bananes de régime	8	La perle rose	24
		Les filles de La Rochelle	28
		Vert la vie	30

Les textes en *maraîchan'* ont chacun leur orthographe propre : c'est que ce *parlanjhe* est encore une langue vivante.

Seuls les conservateurs figent ces écrits dans une forme académique. Car ils veulent conserver les langues, afin de pouvoir les transmettre quand elles seront devenues langues mortes...



Cette revue est culturelle, et ne suit aucune ligne politique ou religieuse. Sa seule philosophie est celle d'une vie harmonieuse avec la nature.

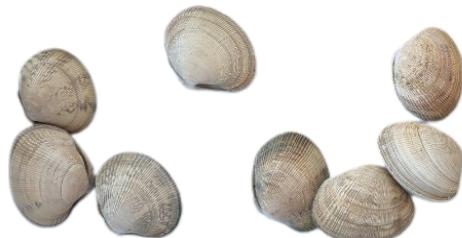
Chaque opinion émise par un.e auteur/trice n'engage que lui/elle, et ne saurait être cautionnée par l'association qui ne pratique pas l'entre-soi, mais la rencontre d'idées démocratiques plurielles.



Culture : le culte de la différence



*d'après
René Girard
(1923 –2015),
anthropologue,
historien et
philosophe*



Revue N° 10 des intersections de l'association VERT LA VIE

Directeur de la publication :
Bernard Taillé

Comité de rédaction : le CA élargi aux rédacteurs/trices de ce numéro

Rédacteurs/trices :
intra, inter et extra-associatifs

N° 10, juillet 2023



Vert LA VIE

Vous pouvez retrouver cette revue et les numéros précédents

- en version pdf (haute définition) sur le site de l'association : <https://vertlavie.fr/intersections/>
- et en version papier à la Médiathèque Jacques Fraisse de Saint-Hilaire-de-Riez.

Merci à Martine Para pour sa relecture attentive.

Comme une pierre



Pixabay

Couplet 1

Il était cette pierre
Que l'on jett' à la mer
Roulée par les courants
De tous les océans
Sans trouver de repaires
Ni l'ombre d'un amer
En dérivant sans cesse
Dans des vagu's de détresse
S'agrippant aux parois
Du vent du désarroi
En vivant dans le froid
Et toujours aux abois

Couplet 2

Combien de fois roulé
Par les flots emporté
Dans mill' et un courants
Façonné par le temps
Ne sentir l'émotion
Pas plus que l'impression
En heurtant les rochers
D'avoir été noyé
Mais de rester en vie
N'avoir jamais péri
Grâce à la bouée du temps
Du monde des vivants

Couplet 3

Il vit en eaux profondes
Vraiment un autre monde
Qui peuplées de requins
Bien plus que de dauphins
Nageant dans une houle
Qui mont' et qui s'écroule
Mais dans des mers d'azur
Ce fut d'autres natures
Des poissons colorés
Et d'autres argentés
Qui suivaient le sillage
Des ondes du rivage

Couplet 4

En refaisant surface
Disparur'nt tout's les traces
De tous ces jours maudits
Car tout était fini
Il n'avait plus l'aspect
D'une pierre jetée
Retrouvant le courage
Sortant de ce naufrage
Pour rebâtir sa vie
Bien des fois en sursis
Prêt à tout affronter
Contre vents et marées

Couplet 5

Il était cette pierre
Qui fut jetée en mer
Par un gest' insouciant
Certes méconnaissant
Comme tout un chacun
Que peut-êtr' un destin
Car tous les océans
Portent dans leurs courants
Peut-êtr' à l'infini
Toutes sortes de vies
Qui voyant une rive
Arrêtent leur dérive
Près d'un port d'une plage
Et cessent leur voyage

Jean-François Simon



Image par David Mark de Pixabay

Comme une pierre

Jean-François SIMON

Elyis-Dominique Lô

J = 90 INTRO Cm E♭ Gm B♭ Cm E♭ Gm B♭

Il était cet te

11 Cm E♭ 4 Gm
pierre Quel'on jette à la mer Roulée par les courants De tous les océ

14 B♭ Cm E♭
ans Sans trou ver de repaire Ni l'om bre d'un amer En dé rivant sans cesse

17 Gm 3 B♭ A♭
Dans des vagues de dé tresse S'a grip pant aux pa rois Du vent

20 Cm A♭ B♭ Cm E♭ Gm
du désarroi En vi vant dans le froid Et tou jours aux a bois

26 B♭ Cm E♭ 3 Gm
Com bien de fois rou lé Par les flots em por té Dans mille et un cou rant

29 B♭ Cm E♭
Fa con né par le temps Ne sen tir d'é mo tion Pas plus que l'im pression

32 Gm 3 B♭ A♭
En heur tant les ro chers D'a voir é té noy é Mais de res ter en vie N'a voir

36 Cm A♭ B♭ A♭
ja mais pé ri Grâce à la bou ée du temps Du mon de Des vi vants

2
 41 B♭ B C♯m E
 Il vit en eaux pro fondes Vrai ment un au tre monde Qui peu plées de re

45 A♭m B
 quins Bien plus que de dan phins Na geant dans u ne

47 C♯m E A♭m
 houle Qui monte et qui s'écroule Mais dans des mers d'a sur Ce fût d'au tres na

50 B A C♯m A
 tures Des pois sons ce lo rés d'au tres argentés Qui sui vaient le sil lage Des on

54 B A B/C♯ A B
 des du ri vage En re fai sant sur

58 C♯m E A♭m
 face Dis pa rurent toutes les traces De tous ces jours mau dits Car tout é tait fi

62 B C♯m E
 ni Il n'avait plus l'as pect D'une pier re je tée Re trou vant le cou rage

66 A♭m B A C♯m
 Sortant de ce nau frage Pour re bâ tir sa vie Bien des

73 A B A
 fois en sursis Prêt à tout af fron ter Con tre vents

77 B Em G
 et ma rées Il é tait cet te pierre Qui fut je tée en mer Par un geste in sou

81 Bm D Em
ciant Certes mé con naissant Com me tout à cha cun Que peut être un destin

84 G Bm D C
Car tous les a cé ans Portent dans leur cou rants Peut être à l'in fini

88 Em C D C
Tou tes sor tes de vies Qui voy ant u nerive Arrêtent

n D C D
leur dé rive Près d'un port d'u ne plage Et cessent leur voy

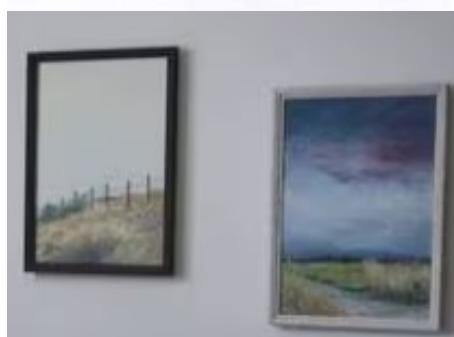
9 Em
a ge.

<https://soundcloud.com/jean-francois-simon-7920250>

Jean-François Simon écrit (voir aussi page 23)... et peint !

Ci-contre, un de ses tableaux, choisi pour illustrer sa chanson

Et ci-dessous, d'autres tableaux (photo Quest-France)



<https://www.ouest-france.fr/pays-de-la-loire/notre-dame-de-monts-85690/notre-dame-de-monts-jean-francois-simon-recherche-un-compositeur-pour-ses-textes-21bbe6ac-92b8-11ed-a40e-faa12f25a17d>

<https://soundcloud.com/jean-francois-simon-792025057>



Des bananes de régime

N.D.L.R. : Patrick et Andrée (Les Patandre : <https://lespatandre.fr>) naviguent entre Saint-Hilaire-de-Riez et Les Antilles sur leur bateau, le... Patandre.

Les Patandre

Vivre son rêve, ne plus rêver à sa vie



Le Patandre

Nous avons voulu comprendre le cheminement entre le bananier et l'arrivée de la banane sur notre table, pour cela nous avons été visiter l'Habitation Belfort : [Bananeraie Belfort - Les Patandre](#).

C'est en petit train que la visite commence : la culture, l'exploitation de la banane et l'habitation avec la dégustation bien sûr.



Généralités sur la culture de la banane

Le mot banane est dérivé du portugais et originaire de Guinée (Afrique).

Son nom était « Figueira Banana » (figuier portant banane), elle est d'ailleurs appelée « figue » à la Réunion et aux Antilles.

Son origine lointaine semble être l'Inde ou la Papouasie-Nouvelle Guinée où elle existe à l'état sauvage.

C'est sûrement un des fruits les plus célèbres au monde ayant un grand apport nutritif de par la qualité d'éléments énergétiques bien qu'il ait une forte proportion d'eau.

Le bananier est un rhizome (gros bulbe) dont une « branche feuillue » sort de terre, un rejet, les feuilles s'enroulent les unes sur les autres pour former un tronc, c'est plutôt à assimiler à une plante herbacée. La tige des feuilles forme un faux-tronc.

Lorsqu'il y a 20 à 30 feuilles, un bourgeon floral apparaît. C'est à partir de ce bourgeon que va se constituer le régime de banane.

C'est une plante hermaphrodite qui se suffit à elle-même pour croître.

La taille peut atteindre 9 m, mais la taille moyenne en exploitation est de 2 m.

Le « régime de banane » est constitué d'une fleur mâle en bout de tige (la po-pote) et d'une multitude de fleurs femelles, qui deviendront le fruit.

Il peut y avoir 200 fruits sur une tige, ceux-ci sont implantés en rangées doubles transversales.



→ organe mâle du bananier →

Un plant de bananier est exploité pendant environ 5 ans. Au bout d'un an environ, une fleur se forme supportant



le régime. Celui-ci met 4 mois à grossir avant récolte.

A la récolte, le régime est coupé et le « tronc » est sectionné à la base des feuilles (environ à mi-hauteur). Le tout reste au sol pour éviter ou limiter l'apparition de mauvaises herbes et ainsi, en pourrissement, cela enrichit le sol. Le reste du tronc permet un transfert de sève au nouveau rejet par gravitation.

Il y a 3 types de bananes, représentant plus de soixante variétés de bananiers, toutes tropicales :

- Dessert, jaune rouge ou rose, grande et petite naines, banane figue pomme, Lacatan, Manzano, Mysore. « La Cavendish » entre autres qui est attaquée par la maladie de Panama et risque de disparaître des étals comme la variété « Gros Michel » qui fut la première à être commercialisée et qui attaquée par un champignon a disparu vers 1960.
- A cuire, dont « la plantain » représente le plus gros volume et est une des bases de la cuisine tropicale de par son apport nutritionnel dans des zones agricoles pauvres, et
- A bière, spécialité des grands lacs africains, utilisée aussi pour faire du vin de banane.





• 3 Sortes de bananes

La bananeraie Belfort (information Belfort).

La variété cultivée est « la Cavendish ».

Le bananier a besoin de 6 millimètres d'eau par jour au minimum. Si la pluie n'est pas au rendez-vous, les pieds sont irrigués jusqu'à concurrence. S'il pleut plus, c'est tout bénéfice et il ne s'en portera que mieux.

L'eau qui sert à irriguer est puisée dans la rivière « Lézarde », elle serpente dans la plantation, c'est la plus longue de Martinique (36,6 km). Des réservoirs stockent l'eau en complémentant ceux-ci au fur et à mesure de l'utilisation en évitant un sur-prélèvement. Ce prélèvement correspond aux critères et autorisations des services de l'agriculture moyennant taxes de pompage, évidemment.

L'insecte ravageur du bananier est le charançon noir. Celui-ci creuse des galeries dans le bulbe et le tronc ce qui fragilise la structure de la plante.

Des pièges (ploys) sont placés à terre contenant un appétant et de l'eau saumâtre. L'insecte attiré se noie dans celle-ci. Si le nombre de charançons est supérieur à 15 lors des relevages, il est placé d'autres pièges entre les rangs.

C'est une alternative naturelle en remplacement de la molécule du « Chlordécone » produit hautement toxique qui a pollué une bonne partie de la Martinique et de la Guadeloupe tant pour les terres que les eaux du rivage, par ruissellement. Ce produit a été utilisé de 1972 à 1993, il a été retiré de la vente en 1976 aux Etats-Unis et dans la foulée dans toutes les régions productrices des Antilles, sauf les îles françaises.

La France interdit le Chlordécone en 1990 mais par le jeu des stocks à écouter

il continua à être utilisé jusqu'en 1993. Suite aux procès intentés par les populations locales, il semble que l'on se dirige vers un non-lieu général avec une campagne de dépistage des personnels agricoles. Ces contrôles ont été mis en place, aux Etats-Unis, dans le mois qui a suivi le retrait, soit 40 ans de retard pour la France. Ce pesticide est associé à différents problèmes de santé chez l'être humain (stérilité masculine, perturbations gravissimes du cycle féminin). Bien qu'interdit, les populations locales restent exposées à sa présence tant dans le sol que par l'ingestion de crustacés. La pêche de la langouste entre autres est interdite sur certains secteurs.

LA CASTRATION

La castration est effectuée quand on juge que la hampe porte suffisamment de mains, la fleur, l'organe mâle appelée aussi « la popote », est sectionnée ainsi que les mains surnuméraires environ 3 à 4 rangs, fleurs femelles ou banane terminées par une fleur appelée pistil, pour garantir le grossissement du reste du régime. Le régime perd en nombre de bananes mais gagne en poids et en qualité. Cette dernière opération est aussi appelée **comptage**, avoir un certain nombre de mains (bloc de 5 ou 6 bananes) donnant un développement harmonieux. La dernière main n'a pour but que d'attirer la sève pour une irrigation harmonieuse de la hampe.

LE MARQUAGE

Le marquage est une opération qui recouvre 2 actions. La protection du régime par un film plastique souvent bleu appelé gaine, ample pour le protéger contre les insectes, la poussière et aussi afin que les oiseaux ne viennent pas y faire leur nid dans le creux de la main. Pour information, le régime de banane pousse les mains vers le ciel. Le marquage du film par un ruban de couleur donnant l'identification du régime pour le suivre jusqu'à la récolte, cette couleur change chaque semaine.



La disposition des rangs de bananiers, par 2 espacés par un grand espace qui s'avère être un chemin, permet le passage de tracteurs pour la récolte et d'un gyrobroyeur pour limiter l'invasion des herbes parasites et optimiser les opérations par la mécanisation. Il permet aussi les opérations de base de la culture la castration, le comptage, le marquage et le haubanage.

Entre les rangs des tuyaux et arroseurs sont posés ainsi que les pièges à charançons. Le désherbage est le plus naturel possible, pas ou peu de produits chimiques. Désherbage manuel ou par étouffement. Apport de terre de compost pour régénérer les sols et enfouir les herbes non utiles.

Des portions de terrain sont réservées à la croissance des jeunes pousses. Il faut 9 à 12 mois pour qu'un pied devienne productif (apparition d'une fleur). La croissance d'un régime dure environ 4 mois. Un pied produit 5 ans avant d'être arraché.

Sur la hampe portant le régime de bananes, différentes opérations vont se faire.

Et la toute dernière, le **haubanage**. La tête de la hampe est attachée et une ficelle est tendue sur un autre pied à l'opposé pour le redresser afin que le poids du régime ne fasse pas pencher celui-ci en évitant qu'il touche terre ou qu'il casse le tronc. Comme le tronc est un regroupement de tiges et de feuilles, la ficelle perce celui-ci. Le bananier est quand même fragile et sensible au vent. Avec un vent de plus de 120 km/h, le vent casse les ficelles et les plants de bananiers.

Durant le mûrissement, des pulvérisations d'un mélange de banole (huile de paraffine) et d'ail sont effectuées pour éloigner les insectes, 6 maxi pour un régime.

Quand le régime est à maturité, bien qu'encore vert, il est ramassé.



Bananeraie Belfort- étape 1



LA RÉCOLTE

Pour le ramassage des régimes de bananes, 2 personnes suffisent : le coupeur et l'éaulier. Le coupeur coupe la hampe et le tronc à mi-hauteur à la machette et l'éaulier porte le régime dans un berceau sur son épaule. Il récupère la ficelle et le ruban afin de pouvoir les réutiliser ou les recycler.



Bananeraie Belfort- étape 2_ La coupe

Attention : la sève s'écoulant des « mains » est très collante et elle tache.

Les « mains » sont prêtes à être mises en conditionnement avant expédition vers les centres de distribution.



Bananeraie Belfort – conditionnement mains de bananes

Si on laisse un régime murir sur le tronc, celui-ci devient légèrement phosphorescent» et attire les insectes nocturnes.

Si vous êtes à court de pommes de terre, vous pouvez utiliser ces bananes vertes en remplacement en les coupant en 3 ou 4 selon leur grosseur ou utiliser des bananes type « plantain ».

Evidemment nous avons terminé la visite par la dégustation. Liqueur, chips (ou pétales) séchée et confiture, le tout sans restriction : honnêtement, c'est délicieux mais un peu bourratif.



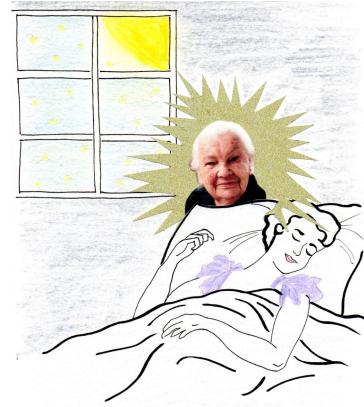
Habitation Belfort – dégustation des produits



Habitation Belfort – dégustation des produits : La dégustation

Cet article a servi de base pour l'article de **Habitation Belfort** paru sur le site « Lespatandre » en aout 2021, reflet de nos voyages et de nos coups de cœur.

Mémé, ô l'é comment, le paradis



Les douze coups de minuit viennent de sonner à l'horloge de l'église. Morphée vient tout juste de me prendre dans ses bras. Depuis plusieurs années déjà, ma mémé Victorine nous a quittés. Comme elle nous manque ! Son rire inimitable résonne encore à mes oreilles.

Régulièrement, alors que je sombre dans le sommeil, elle vient me visiter comme tous ceux que j'ai aimés. La nuit, ils reprennent corps et vie et je les sens tout près de moi. Me reste d'eux que le souvenir des doux moments passés ensemble. Ce soir-là, mémé Victorine chuchote à mon oreille :

« Ma p'tite feuille, i sé là. I fé bé attention à tô, pis à tote ta famille. Dors tranquille ».

Tel un papillon qui s'est doucement posé sur mes paupières, ma mémé Victorine est là. Alors je redeviens la petite fille de dix ans qui court jusqu'au Citrouiller écouter ma mémé raconter ses histoires au coin de la cheminée. Pour converser avec ma mémé, immédiatement, je retrouve le parler de mon enfance.

« Mémé, té là ? i t'entends, i te vois. Maman me dit souvent qu'té ou Paradis. Mé avour quô laïte le Paradis ? quemain qu'tas faite por arriver jusque-là ?

Ma p'tite feuille, ô lé pas facile à espliquer. Quand yé fôrmaïe les èyes por tô l'tein, yé senti comme ine espèce de chalur. Pis i mé envoiaïe dans les nuages. Dous p'tits anges voliante à coutaïe d'mô et me montrante le ch'man-ye. O lé vrément logne le Paradis. Yé volaïe pendant dous hures. Y'étais légère, légère, te sé comme les libellules qui volante dessus dous rivères. O té vrément bizarre. Y m'senté conteinte ».

Les douze coups de minuit viennent de sonner à l'horloge de l'église. Morphée vient tout juste de me prendre dans ses bras. Depuis plusieurs années déjà, ma Mémé Victorine nous a quittés. Comme elle nous manque ! Son rire inimitable résonne encore à mes oreilles.

Régulièrement, alors que je sombre dans le sommeil, elle vient me visiter comme tous ceux que j'ai aimés. La nuit, ils reprennent corps et vie et je les sens tout près de moi. Me reste d'eux le souvenir des doux moments passés ensemble. Ce soir-là, Mémé Victorine chuchote à mon oreille :

« Ma petite fille, je suis là. Je veille sur toi, puis sur toute ta famille. Dors tranquille ».

Tel un papillon qui s'est doucement posé sur mes paupières, ma mémé Victorine est là. Alors je redeviens la petite fille de dix ans qui court jusqu'au Citrouiller (N.D.L.R. : hameau de Givrand) écouter ma Mémé raconter ses histoires au coin de la cheminée. Pour converser avec ma mémé, immédiatement je retrouve le parler de mon enfance.

« Mémé tu es là ? Je t'entends, je te vois. Maman me dit souvent que tu es au paradis. Mais où il est le paradis ? Comment as-tu fait pour arriver jusque-là ?

Oh, ma petite fille, ce n'est pas facile à expliquer. Quand j'ai eu fermé les yeux pour l'éternité, j'ai senti comme une espèce de chaleur. Puis je me suis envolée dans les nuages. Des petits anges volaient à côté de moi pour me montrer le chemin. C'est vraiment loin. J'ai volé pendant des heures. J'étais légère, légère, tu sais comme les libellules qui volent au-dessus des rivières. C'était vraiment bizarre, mais je me sentais heureuse. »



Avec bonheur, j'écoutais ma mémé, bercée par le parler de mon enfance qui encore et toujours m'enchante.

« Mais te sé, yé pas été tô drète ou Paradis. Yé fé un détour dans ine endrète qui s'apele le Purgatoire.

Le Purgatoire ? qué tou qu'ô laïte ?
Y'en né jamé entendu parler.

E vré ? Qu'est-s'que l've zapprenante ou catéchisme inète ? Mô yé appris ou catéchisme ou Fnoyer quand y'éte p'tite comme tô, que « purgatoire » ô v'né dou francé « purger ». Te sé, comme quand te fé ine purge por nétier ton inté-riur. Après te vas mu. Té tote prope.

Te vois, le Purgatoire, ô lé comme
ine salle d'attente chez l'médsan-ye.
T'attends, pi après le médsan-ye le t'regarde,
le te douné dous médicines pour aller mu.
Et bé le Purgatoire ô lé pareil.

Attends, i vé tou z'espliquer d'ine aoute manière : sus la terre, ô l'en a qui fesant dous bêtises. Et bé le juge le liou d'mande de « purger » une pen-yne en prison por liu douner ine l'çon. Après le devriante ête pu sages ».

Pendue aux lèvres de ma mémé, je l'écoute avec ferveur et étonnement, pressée de connaître la suite de son voyage vers le Paradis.

« I vas tou z'espliquer encore mu. Te sé, quand i sont sus la terre, i fesons pas que dous bounes chaouses. Tô par exemple, t'obéis pas torjou à té pareins. Dous fois te fé dou maou ou zaoutes. I sé l'ôte jour que te té moquaïe de ta copine pasqu'à l'avé fé tô pien d'faoutes à sa dictée. I sé aussi qu't'as bé rite quand le p'tit Bernard l'a pissé dans sa chulotte pasque l'avé odiu pour de Médor le chaïe de ton voisan-ye. Chu, ô lé pas bene. Mô, yémé pas bérède la mère Marie dous Aboires pasqu'a l'avé mé d'sous qu'entre nous, et bé te sé, i li é dite dous bêtises. Et bé tôt chou monde qu'avant fé dous bêtises, mé pas dous graousses, le s'retrouvante là. Te véré ô la pien d'monde. Ô lé por liu faire comprendre que le Paradis, ô s'mérite. Au Purgatoire ô fé grand chaou. I sué, mon mouchète été tô trempaïe.



Avec bonheur j'écoutais ma mémé, bercée par le parler de mon enfance qui encore et toujours m'enchante.

« Mais tu sais, je ne suis pas allée tout droit au paradis. J'ai fait un détour dans un endroit qui s'appelle le purgatoire.

Le purgatoire ? Qu'est-ce que c'est ? Je n'en ai jamais entendu parler.

C'est vrai ? Qu'est-ce qu'ils vous apprennent au catéchisme aujourd'hui ? Moi j'ai appris au catéchisme au Fenouiller quand j'étais petite comme toi que purgatoire ça vient du français « purger ». Tu sais comme quand tu fais une purge pour nettoyer ton intérieur (ton ventre) Après tu vas mieux. Tu es toute propre.

Tu vois, le purgatoire c'est comme une salle d'attente chez le médecin. Tu attends, puis après le médecin te regarde, il te donne des médicaments pour aller mieux. Et bien, le purgatoire c'est pareil.

Attends, je vais te l'expliquer d'une autre manière : sur la terre, il y en a qui font des bêtises. Et bien le juge, il leur demande de purger une peine en prison pour leur donner une leçon. Après, ils devraient être plus sages ».

Pendue aux lèvres de ma mémé, je l'écoute avec ferveur et étonnement, pressée de connaître la suite de son voyage vers le paradis.

« Je vais te l'expliquer encore mieux. Tu sais, quand nous sommes sur la terre, nous ne faisons pas que de belles choses. Toi par exemple, tu n'obéis pas toujours à tes parents. Parfois tu fais du mal aux autres. Je sais que l'autre jour, tu t'es moqué de ta copine parce qu'elle avait fait beaucoup de fautes à sa dictée. Je sais aussi que tu as bien ri quand le petit Bernard a fait pipi dans sa culotte parce qu'il avait peur de Médor le chien de ton voisin. Ça c'est pas bien. Moi je n'aimais pas beaucoup la mère Marie des Aboires parce qu'elle avait plus d'argent que nous. Et bien je lui ai dit des bêtises. Et bien tout ce monde qui a fait des bêtises, mais pas des grosses, il se retrouve là. Tu verrais, il y a plein de monde. C'est pour leur faire comprendre que le paradis il se mérite... Au Paradis il fait chaud. Je suais, mon mouchoir était tout trempé.

Ô fé chaou, bé quodé ?

Pasqu'y sont séraïe comme dous sardines dans ine boîte mais aussi pasque ou-d'ssus dou Purgatoire, ô l'a comme un grand cru dans l'ciel et pis le soleil le passe dans chou grand cru, pis le chaouffe. Te vois, chou grand cru, ô lé entre vous qui l'avé fète. Sus la terre, ô l'a pien d'usines qui crachant d'la fumaïe, ô chaouffe le ciel, le brûle, pis ô fé un cru. Comme le fer à repasser que te laissez sus tes hardes. O lé brûle et ô fé un cru ».

Ma mémé elle n'a pas fait de grandes études, mais elle a trouvé une métaphore pour expliquer le trou dans la couche d'ozone qui réchauffe la planète.

Mémé ô m'fé pour s'que te m'dis .



Il fait chaud ? et bien pourquoi ?

Parce qu'on est serré comme des sardines dans une boîte, mais aussi parce qu'au-dessus du purgatoire, il y a comme un grand trou dans le ciel, et puis le soleil, il passe dans ce trou, puis il chauffe. Tu vois, ce grand trou, et bien c'est vous qui l'avez fait. Sur la Terre, il y a plein d'usines qui crachent de la fumée, ça chauffe le ciel, le brûle, puis ça fait un trou comme le fer à repasser que tu laissez sur des vêtements : ça les brûle et ça fait un trou »

Ma mémé elle n'a pas fait de grandes études, mais a trouvé une métaphore pour expliquer le trou dans la couche d'ozone qui réchauffe la planète.

« Mémé, ça me fait peur ce que tu me dis.

Quand t'as suaïe tô ton saoul, te peux y'aller ou Paradis. Mé te sé, quand te s'rás por y aller ou paradis le pu tard possible you z'espère, ô fôdra qu'te prépares ine valise avec dous bounes choussures à s'melles épaisse pasque por aller ou Paradis le ch'man-ye lé pien d'caillawé qui copant les païes, pis ô la dous vraïses qui brûlant lé z'ortailles. Ô fé grand maou mé ô se soigne. I tou dis, le Paradis le s'mérite. Mé, pu qu' te t'approches, pu le ch'man-ye lé beau, ô la dous p'tits ozeilles qui chantant à té z'oreilles ».

Bon, c'est décidé, je vais être sage pour rester le moins longtemps possible dans cet endroit car ma mémé a rajouté que plus tu fais des bêtises sur la terre, plus tu restes longtemps au Purgatoire et plus le chemin est long et chaotique pour aller au Paradis.

« Mémé comment qu'tas fète por entrer ou Paradis ?

Quant qu't'arrives, ô la ine grande porte en or, mé a lé fôrmâie. Un grand t'homme t'attend avec ine graousse quiaïe en or. L'a ine auréole sus la taïte. « Bienvenue Victorine que l'm'a dite . Le couné le nom de tô l'monde . Y sé pas commein. Le m'a pris dans sé bras. Y'éte tote tremblante. Le m'a



Quand tu as sué tout ton saoul, tu peux y aller au paradis. Mais tu sais, quand tu seras pour y aller au purgatoire, le plus tard possible je l'espère, il faudra que tu prépares une valise avec de bonnes chaussures à semelles épaisses parce que pour aller au paradis, le chemin, il est plein de cailloux pointus qui coupent les pieds, puis il y a des braises qui brûlent les orteils. Ça fait très mal. Mais ça se soigne. Je te le dis, le paradis il se mérite. Mais plus tu t'approches du paradis, plus le chemin est beau. Il y même des petits oiseaux qui chantent à tes oreilles. »

Bon, c'est décidé, je vais être sage pour rester le moins longtemps possible dans cet endroit, car ma mémé a rajouté que plus tu fais des bêtises sur la Terre, plus tu restes longtemps au purgatoire et plus le chemin est long et chaotique pour aller au paradis.

« Mémé, comment as-tu fait pour entrer au paradis ?

Quand tu arrives, il y a une grande porte en or, mais elle est fermée. Un grand homme t'attend avec une grosse clé en or. Il a une auréole sur la tête. « Bienvenue Victorine ! qu'il m'a dit. Il connaît tout le monde. Je ne sais pas comment. Il m'a prise dans ses bras. J'étais toute tremblante. Il m'a dit

dite que l'saplé Pierre, pis qu'l'éte l'gardian-ye dou liu. Pis i sé rentraie. Ah, ma p'tite feuille ! si t'savé comme ô lé beau : ô la t'ine belle lumière, dous arbres tô verts, dous fiurs de totes lé coulurs qui sentant bon, dous z'ozeilles qui chantante....Sus un grand siège, ine homme comme y'en é jamé vu. Ô té pas ine homme normal. L'été à moitaïe transparent, pis tô brillant. Le m'a dite : « je suis le Père, ton Père, et voilà mon fils ». Y comprené pu rouille. « ton père ? », mon père le li r'sembié pas. Le brillé pas comme chu !



You z'avé pas vu, mé ô l'avé ine homme assis à couté d'li sus un siège pus p'tit. Ô té ine homme pus normal mé l'avé dous crus dans les mouilles pis les païes. L'avé un p'tit gna sans sé bras que l'caressé. Pis yé compris bé vite.

Ô té qui mémé ?

Ô té Diu pis le fils de Diu ! Te sé, le fils de Diu, ô lé Jésus. Te couné Jésus ? Chou p'tite quété naïe dans le té dous vaches à Bethléem. Quand l'a grandi, l'a fé dous miracles, l'a marchaïe sus la mer, l'a guéri dous malades. L'avé portant pas d'méd'cines. Le mété ses mouilles sus l'é zèyes d'un pôv'gars qui voyé pu. Et pis après chou pôv'gars le voyé ».



Oui, je connaissais l'histoire de Jésus. Elle m'avait toujours paru étrange ainsi que ses prouesses. J'avais un peu de mal à y croire. Plus tard, mon petit-fils me dira que Jésus en fait avait des super pouvoirs comme les héros de ses bandes dessinées.

« Mémé, t'y crois tô, te crois qu'ô l'a vrément existaié tô chu ?

Oui you cré vrément. L'bon Diu aussi you cré, pas qu'autrement ô la dous chaouses sus la terre que te peux pas

qu'il s'appelait Pierre, puis qu'il était le gardien des lieux. Puis je suis entrée.... Ah ma petite fille ! Si tu savais comme c'est beau. Il y a une belle lumière, des arbres tout verts, des fleurs de toutes les couleurs qui sentent bon. Des oiseaux qui chantent... Sur un grand siège un homme comme je n'en avais jamais vu. Ce n'était pas un homme normal. Il était à moitié transparent, puis tout brillant. Il m'a dit : « je suis le Père, ton père et voilà mon fils ». Je ne comprenais plus rien. « ton Père ? ». Mon père ? Il ne lui ressemblait pas du tout. Il ne brillait pas comme ça !

Je ne l'avais pas vu, mais il y avait un homme assis à côté de lui sur un siège plus petit. C'était un homme plus normal mais il avait des trous dans les mains puis dans les pieds. Il avait un petit agneau dans ses bras qu'il caressait.... Puis j'ai compris bien vite.

C'était qui mémé ?

C'était Dieu puis le fils de Dieu ! Tu sais le fils de Dieu, c'est Jésus. Tu connais Jésus ? Le petit qui était né dans le toit des vaches à Bethléem. Quand il a grandi, il a fait des miracles, il a marché sur la mer, a guéri des malades. Il n'avait pourtant pas de médicaments. Il mettait ses mains sur les yeux d'un pauvre gars qui ne voyait plus. Puis après, il voyait ».

Oui, je connaissais l'histoire de Jésus. Elle m'avait toujours paru étrange ainsi que ses prouesses. J'avais un peu de mal à y croire. Plus tard, mon petit-fils me dira que Jésus en fait il avait des super-pouvoirs comme les héros de ses bandes dessinées.

« Mémé, tu y crois toi, tu crois que tout ça a vraiment existé ?

Oui j'y crois vraiment. Le bon Dieu aussi j'y crois parce qu'autrement il y a des choses sur la terre que tu ne peux pas

espliquer. Comme le bon Diu le pouvé pas descendre sus la terre pasque l'a pas d'corps, l'a envoyé Jésus que l'apele son fils. Remarque le pov' gars ô li a pas porté chance. Te sé comment qu'la fini . Mô asture qu'i sé là, i vois bé qu'le s'en é pas r'mis . Le porte tote la misère dou monde sus ses épales. Les hommes li en fesant voir de totes lé coulures... Si te savé comme i m'sens bene ou Paradis.. i r'trouve dou monde quié counu quand yété sus la terre. Tô l'monde sémante . Ô l'a pas la guerre, ô l'a pas d'virus.

Y'avons pas besouan-ye d'manger. Diu nous a dite : « votre nourriture ne sera que spirituelle ». Yé pas compris s'quô vlé dire. Le nous a espliquaïe qu'ô nous suffisé d'prier, de lire doux textes d'évangile. Et ô lé vré, yé jamais fan -ye. Ô lé pas croyabe. Yé r'trouvaïe ma mère qu'été boune comme dou bon pan-ye. A li yé t'allaie tô drète elle ou Paradis. A l'a pas vieilli. A lé même pu jeune . A l'a pu maou ».

Ma mémé est magnifique, rayonnante, solaire. Si c'est ça le Paradis je veux bien y aller !

« Mô, Jésus pis la boune Vierge, le m'avante aidaïe à vivre, pasque te sé, ô la pas été tôs lé jours facile avec tô mé marmots , un pepote tôs lé z'ans, pas trop d'sous.

Tô lé jours i prié l'bon Diu, pis Jésus.i cherché pas à comprendre si ô té vré ou pas. Ô té dans l'catéchisme ma p'tite et pis ô té monsieur l'curé quou disé. Ô té écrit dans lé z'évangiles. Alors ô lé forcément vré ».

Ma mémé a bien du mal à me convaincre. Mais je l'en-vie. Elle a cette foi, humble, toute simple en Dieu, la foi du charbonnier comme on dit. La foi qui l'a aidée à soulever des montagnes, à accepter tous les coups durs de la vie, un peu fataliste, résignée sans doute « ô lé comme chu » disait-elle, « que v'tu faire ? », persuadée sans doute qu'il y aurait un monde meilleur.

Mais soudain, ses sourcils se froncent. Sa voix devient grave.



expliquer. Comme le bon Dieu il ne pouvait pas descendre sur la terre parce qu'il n'a pas de corps, il a envoyé Jésus qu'il appelle son fils. Remarque, le pauvre gars, ça ne lui a pas porté chance. Tu sais comment il a fini. Moi maintenant que je suis là, je vois bien qu'il ne s'en est pas remis. Il porte la misère du monde sur ses épaules. Les hommes lui en font voir de toutes les couleurs. Si tu savais comme je me sens bien au paradis. J'ai retrouvé du monde que j'ai connu quand j'étais sur la terre. Tout le monde s'aime. Il n'y a pas la guerre. Il n'y a pas de virus. Nous n'avons pas besoin de manger. Dieu nous a dit :

« votre nourriture ne sera que spirituelle ». Je n'ai pas compris ce que ça voulait dire. Il nous a expliqué qu'il nous suffisait de prier, de lire des textes d'évangile. Et c'est vrai. Je n'ai jamais faim. Ce n'est pas croyable..... J'ai retrouvé ma mère qui était bonne comme du bon pain. Elle y est allée tout droit elle au paradis. Elle n'a pas vieilli, elle est même plus jeune. Elle ne souffre plus ».

Ma mémé est magnifique, rayonnante, solaire. Si c'est ça le Paradis, je veux bien y aller.

« Moi Jésus puis la bonne Vierge Marie, ils m'ont aidée à vivre parce que tu sais, ça n'a pas toujours été facile avec tous mes enfants, un bébé tous les ans. Pas trop d'argent.

Tous les jours, je priais le bon Dieu, puis Jésus. Je ne cherchais pas à comprendre si c'était vrai ou pas. C'était écrit dans le catéchisme ma petite puis c'était monsieur le curé qui le disait. C'était écrit dans l'Evangile donc c'était forcément vrai.

Ma mémé a bien du mal à me convaincre. Mais je l'en-vie. Elle a cette foi, simple, humble, la foi du charbonnier comme on dit. La foi qui l'a aidée à soulever des montagnes, à accepter tous les coups durs de la vie. Un peu fataliste, résignée sans doute. « ô lé comme chu » disait-elle. « que v'tu faire ? », persuadée qu'il y aurait un monde meilleur.

Mais soudain, ses sourcils se froncent. Sa voix devient grave.

« i té pas tô dite ma p'tite feuille. Ô l'a bé pire qu'le Purgatoire ! ».

Comment pouvait-il y avoir pire ?

« Te sé bé qu'sus la terre, ô l'a dous gens qui fesant dous graousses , graousses bêtises, qui tuant dous gens, dous innocents. Quèque fois Saint Pierre le nous doune dous nouvelles de la terre. Bé, ve devriez avoir pour. Ô l'a la guerre sus tôs lé continents. Y lé counu mô la guerre, en 14, pis en 40. Ô lé terribe. Ô lé pas pense que ve r'commencez encore ».

Oui elle a raison ma mémé. Les hommes ont la mémoire courte. Ils commettent les mêmes erreurs et les mêmes horreurs que leurs aînés.

« Por entre u vois-tu, ô l'a pas d'purgatoire. L'allant tô drète en Enfer. Alors là, i t'assure qu'ô faut tô faire por pas y'aller. You zé pas vu, mé yé entendu sus l'chaman-ye qui m'emné ou Paradis : dous cris qui fesant qu'te te bouches les oreilles tel'ment ô fé pour. L'histoire dous Anciens dite qu'l'Enfer lé gardaïe por un groux chaïe qui s'apele Cerbère , ô lé un chaïe à trois taïtes qui empêche les morts de s'n'aller pis les vivants de v'nir lé chercher. Alors quant té là, te peux pu t'en aller. Ô lé pas possible, ô lé por tô l'tein ».

J'ouvre de grands yeux, horrifiée et ma mémé de poursuivre :

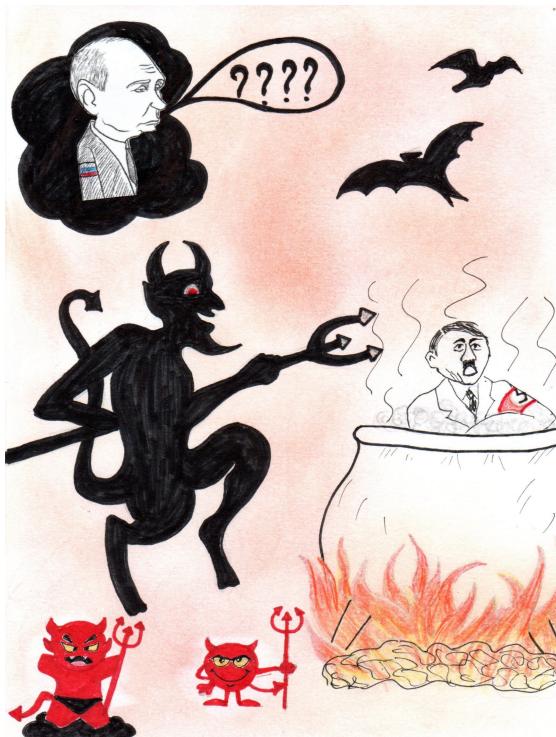
« Quand y'allé ou catéchisme ô Fnoyer, monsieur l'curé le disé qu'en Enfer ô la dous graousses marmites chouffâïes par dous fiammes qui fesant plusiurs mètres de houtur. Dans ché marmites, lé malhérux - remarque , lou z'avant bé méri-taïe – le hurlante telment qu'ô lé chaouffe. Ô l'a le diable qui lé pique avec ine fourche, pis qui s'moque tô s'que le pu « ah ! ah ! ah ! v'zavez fé maou à dous p'tites feuilles, v'zavez mis



« Je ne t'ai pas tout dit ma petite fille. Il y a bien pire que le Purgatoire ».

Comment pouvait-il y avoir pire ?

« Tu sais bien que sur la terre, il y a des gens qui font des grosses, grosses bêtises, qui tuent des gens, des innocents. Quelquefois, Saint Pierre nous donne des nouvelles de la terre. Bien, vous devriez avoir grand peur. Il y a la guerre sur tous les continents. Je l'ai connue moi la guerre, en 14 puis en 40. C'est horrible. Ce n'est pas pensable que vous recommencez encore ! »



Oui, elle a raison ma mémé : les hommes ont la mémoire courte. Ils commettent les mêmes erreurs et les mêmes horreurs que leurs aînés.

« Pour eux vois-tu, il n'y a pas de Purgatoire. Ils vont tout droit en Enfer. Alors là, je t'assure qu'il faut tout faire pour ne pas y aller. Je n'ai pas vu, mais j'ai entendu sur le chemin qui m'a emmenée au Paradis : des cris qui font que tu te bouches les oreilles tellement ça fait peur. L'histoire des

Anciens dit que l'Enfer est gardé par un gros chien qui s'appelle Cerbère, un chien à trois têtes qui empêche les morts de se sauver puis les vivants de venir les chercher. Alors quand tu es là, tu ne peux plus t'en aller. Ce n'est plus possible. C'est pour l'éternité ».

J'ouvre de grands yeux, horrifiée. Et ma mémé de poursuivre :

« Quand j'allais au catéchisme au Fenouiller, monsieur le curé disait qu'en Enfer il y a des grosses marmites chauffées par des flammes qui font plusieurs mètres de hauteur. Dans ces marmites, les malheureux - remarque, ils l'ont bien mérité ! - ils hurlent tellement ça les chauffe. Il y a le diable qui les pique avec une fourche puis qui rit tout ce qu'il peut : « ah ! ah ! ah ! vous avez fait du mal à des petites filles, vous avez lancé des bombes sur de pauvres gens qui n'avaient rien demandé, vous allez voir mes « fali fidvesses » (intraductible !) comme

*dous bombes sus dous pauves malhéroux qu'aviant rouille
d'mandaïe, v'zallez voir mé fali fidvesses comme ô fé maou.*

Mémé ô lé vré s'que te dis ? ô lé horrible !

*Ô lé monsieur l'curé qui mou z'a dite. Donc ô lé vré.
Ôlé bé fète por entre u. Te fé pas maou à dous gens qui
t'avant pas fé maou. Mé si té boune avec les aoutes, te
risques rouille. Alors te vois s'qui t'reste à faire ma p'tite
feuille ».*

Oui je vois très bien. Et je vois aussi de tristes personnages d'hier et d'aujourd'hui, connus et moins connus, griller dans les marmites de l'Enfer.

Mémé Victorine soudain a baissé la voix. Je l'entends à peine. Elle semble même s'être évaporée. Mes yeux se sont entrouverts et déjà la lueur blafarde de l'aube éclaire doucement ma chambre. Ma mémé m'avait accompagnée toute la nuit puis était repartie rejoindre les anges.

Mon texte est largement inspiré des leçons de catéchisme que l'on m'a dispensées à l'école primaire et de mon éducation. Je me souviens de ce petit livret que nous appelions le catéchisme : en haut des pages, des illustrations naïves et colorées, en dessous des questions et réponses qu'il fallait apprendre par cœur sans y comprendre grand-chose. Un dessin m'a particulièrement marquée : celui de l'Enfer représenté par un diable cornu, la queue terminée par une flèche, muni de son trident, piquant les damnés qui grillaient dans une marmite pour l'éternité. De quoi inciter les âmes sensibles comme la mienne à se tenir à carreau. Ma mémé Victorine avait la foi en Dieu chevillée au cœur. La Vierge Marie qu'elle vénérait, dont la statue trônait sous une cloche fleurie sur son meuble, était son modèle et son soutien comme elle le fut pour ma mère.

Dans mon catéchisme, il y avait la question : « qu'est-ce que Dieu ? ». Il me semble que la réponse était : « Dieu est un esprit infiniment bon, infiniment puissant, infiniment aimable, omniscient et omniprésent ». A dix ans, je ne comprenais pas bien ce que ça voulait dire. Seulement qu'il était tout le temps avec nous, qu'il voyait tout ce que l'on faisait de bien ou de mal, qu'il entendait tout ce que l'on disait et qu'on lui devait du respect à cet être invisible. On était « espionnés » en permanence. Raisons suffisantes pour tenter d'avoir une attitude irréprochable. Même si j'appréhendais toujours cet instant, je savais cependant que je serais lavée de mes péchés dans le confessionnal. Ce qui nous permettait de faire quelques écarts quand même ! Autre époque, autres mœurs !

Malgré les années passées, les discussions nocturnes avec ma mémé, mes lectures, je ne suis pas sûre d'avoir encore compris qui est Dieu qui, dit-on, est la bonté même, ne voulant que le bien pour l'Humanité tout entière. Comment y croire dans ce monde où les tout-puissants, la violence, l'injustice, l'irrespect règnent en maîtres ? Le 8 décembre, une image du pape François à la télévision m'a bouleversée : alors qu'il priait la Vierge Marie, il a été secoué par des sanglots irrépressibles, impuissant malgré sa foi, ses ferventes prières, à faire cesser la violence dont sont capables les êtres humains, notamment la sauvagerie des guerres. Je crois que comme moi, il a des moments de doute et s'expose ainsi dans toute son humanité. Il a de ce fait toute mon affection.

Marie-Hélène Birot, janvier 2023

ça fait mal.

- Mémé, c'est vrai ce que tu dis ? C'est horrible !

- C'est monsieur le curé qui me l'a dit. Donc c'est vrai.

Mais c'est bien fait pour eux. Tu ne fais pas du mal aux gens qui ne t'ont rien fait. Si tu es gentille avec les autres, tu ne risques rien. Alors tu vois ce qui te reste à faire ma petite fille ».

Oui je vois très bien. Et je vois aussi de tristes personnages d'hier et d'aujourd'hui, connus et moins connus, griller dans les marmites de l'Enfer.

Mémé Victorine soudain a baissé la voix. Je l'entends à peine. Elle semble même s'être évaporée. Mes yeux se sont entrouverts et déjà la lueur blafarde de l'aube éclaire doucement ma chambre. Ma mémé m'avait accompagnée toute la nuit puis était repartie rejoindre les anges.



Voilà les dessins illustrant mon texte, tels que je les nomme :

- 1 Ma mémé (c'est la vraie !) vient me visiter en rêve.
- 2 Elle vole dans les airs.
- 3 Elle arrive au Purgatoire.
- 4 Le trou dans la couche d'ozone !
- 5 Les portes du Paradis gardées par St Pierre.
- 6 St Pierre embrasse ma mémé.

- 7 Le Paradis.

- 8 Les miracles de Jésus.

- 9 Les portes de l'Enfer gardées par Cerbère.

- 10 L'Enfer.

- 11 Mémé, dessin par sa fille, ma tante

Dessins un peu naïfs mais qui m'ont bien amusée...

Découvrir les vieux métiers et les vieux outils



Il y a tellement de choses à dire ou partager, pas facile de sélectionner en une fois. Alors, je pourrai revenir.

Cette année, regards sur le 18e siècle : une société du progrès, comment la diffusion des sciences et des techniques marque-t-elle la société des Lumières ?

Promenades chez les artisans de France et d'ailleurs : le bonheur est au fond de l'atelier ou dans les champs... De tout temps, grâce aux femmes, aux hommes et SURTOUT les OUTILS et les Métiers : ils existaient des professions libres et des professions en communautés.

J'ai voulu trouver un ou des sujets par rapport à nos passions ou les Intersections de Vert la Vie.

- Mon inventaire sur les métiers : pas facile de les énumérer ; 48 (au 18e) et 160 en Nouvelle France (vers 1763).
- La Maison de l'Outil et de la Pensée Ouvrière à Troyes présente une collection unique au monde de 12 000 outils de façonnage à main des XVIIe, XVIIIe et XIXe siècles.

J'adore les 3 slogans ou phrases :

- L'homme de métier ne peut pas être uniquement réduit à sa main : chacune de ses actions, chacun de ses gestes est le fruit d'un acte intellectuel et d'une riche sensibilité.
- Le travail manuel, grâce à l'outil, valorise la matière mais surtout l'homme de métier lui-même.
- Le remplacement de l'outil par la machine a inversé le rapport entre l'homme et le produit de son travail.

- Adjoint Municipal ou Instituteur : Un petit rappel sur le tableau des chiffres romains que l'on retrouve sur certains livres dans mes sujets : M = 1000. D =

500. C=100. L= 50. X= 10. V 5. I= 1 .II=2, etc...

Exemples : 1700, MDCC. 1701, MDCCI. 1702, MDCCII. 1703, MDCCIII. 1704, MDCCIV. 1705, MDCCV. 1706, MDCCVI. 1707, MDCCVII.

1) - La Flore

- Le vendeur de Mouron : marchande de mouron des oiseaux, dédié aux gagne-misère. Le mouron des oiseaux est une « mauvaise herbe », qui poussait jadis un peu partout en périphérie des villes, le long des murs... Comestible, on la mangeait en salade, en soupe, ou on la donnait aux oiseaux dans les parcs pour amuser les enfants ou agrémenter un rendez-vous galant.

- Le cuisinier

C'est un Français, Pierre POIVRE (1719-1786), qui brisa le monopole hollandais en dérobant des plants d'épices lors de voyages en Indonésie.

A la fin de ce siècle, le marché des épices régressa et perdit de son intérêt. L'Europe adoucissait sa cuisine et découvrait le thé, le sucre, le café et le cacao.

Pour sa part, au fil du temps, la Réunion a intégré toutes ces épices à sa cuisine.

Grâce aux Grandes Découvertes et aux progrès de la cartographie et de la navigation, les Européens ont développé leurs échanges avec le monde.

- Le navigateur : La route des épices, vers l'île de la réunion.

Pierre Poivre déroba aux Hollandais la noix de muscade et le giroflier pour les introduire à Maurice et à la Réunion.

Intendant du roi, il développa le Jardin Royal de Pamplemousses à l'île Maurice.

Pour l'anecdote, sa femme, qui avait toujours repoussé les avances galantes de Bernardin de Saint-Pierre, inspira à celui-ci le roman «Paul et Virginie».

Baies roses : aromatiques et anisées, elles sont exportées pour la nouvelle cuisine.

Cardamome : L'une des épices les plus chères, utilisée dans la cuisine indienne.

Ti piment : Il existe une grande variété de piments à la Réunion pour enflammer les palais sensibles.

Gingembre : Ce rhizome relève les plats, Il est réputé aphrodisiaque.

La production et le commerce des deux plus précieuses épices, (muscade et girofle) étant sous le contrôle militaire des Hollandais aux Moluques



Pierre POTVRE
1719-1786
Séminariste lyonnais férus de botanique, il déroba aux Hollandais la noix de muscade et le giroflier pour les introduire à Maurice et à la Réunion. Intendant du roi, il développa le Jardin Royal de Pamplemousses à l'île Maurice. Pour l'anecdote, sa femme, qui avait toujours repoussé les avances galantes de Bernardin de Saint-Pierre, inspira à celui-ci le roman «Paul et Virginie».



Gingembre
Ce rhizome relève les plats. Il est réputé aphrodisiaque.

(Indonésie), il fallut attendre 1770 pour les introduire à Maurice et à la Réunion.

- Naturaliste ou jardinier

L'hortensia : au moment de sa découverte, il fut nommé comme Rose du Japon.

Au 18e siècle, un explorateur français, Philibert Commerson, lui donna le nom d'Hortensia en hommage à sa maîtresse qui répondait au nom d'Hortense.

Histoire plus ou moins controversée, ce nom resta le même jusqu'à aujourd'hui.

Pour info : Je vous conseille d'aller visiter entre mai et juillet les hortensias du Haut-Bois, à Taupont (Morbihan).

- Et surtout ne pas oublier de goûter la Tisane ou Thé d'hortensia Serrata de Bouddha O'Amacha.

sance à une nouvelle variété pouvant être reproduite à l'infini. Ce modèle fut aussitôt transposé à de nombreuses autres espèces du même type, en particulier les arbres fruitiers et les plantes ornementales, débouchant sur une multitude de nouvelles variétés dont certaines sont toujours cultivées aujourd'hui.

Mais pour fixer et exploiter le progrès génétique chez les plantes à reproduction uniquement sexuée le problème est tout autre et il faudra attendre le siècle suivant.

2) La Faune

- Apiculteur : Les ruches sont fabriquées en osier, en paille, en hausses de pailles, en bois ou encore vitrées jusqu'à la fin du 18^e.

- Muletier ou Mulier : c'est une profession très répandue à l'heure où les transports ne sont pas développés à cause des routes en piteux état. Les mulets issus d'un croisement entre une jument et un âne, sont souvent confondus avec les bardots qui, eux, proviennent d'un croisement entre le cheval et une ânesse.

- Nettoyeur / tondeur de chien : les salons de toilettage pour animaux de compagnie sont une invention du XX^e, à Paris c'est au bord de la Seine qu'on confiait les soins de son toutou.

- Scaphandrier : Vers la fin du 18^e est inventé le scaphandre à casque, ils peuvent rester sous l'eau afin de caréner ou réparer une hélice d'un bateau.

- Boyaudier (ou boyautier) : Métier insolite disparu ou raréfié d'autrefois

Poétiquement on disait qu'il avait le « secret de faire chanter les cordes et de leur donner une âme ». Plus prosaïquement, il nettoyait les intestins des animaux (généralement moutons ou agneaux) pour en faire des cordes d'instrument de musique... Bonjour l'odeur !

3) Le Patrimoine :

- Promenades chez les artisans de France et d'ailleurs, ou les grands artisans des trésors de l'art.

- Les Meuniers : un moulin à St Hilaire de Riez, construit en 1750, près de chez



Photo de Jacques Raballand

nous, comme beaucoup d'autres moulins en Vendée.

- Concerne différents métiers ;

Le style rococo : le goût de la finesse et de l'excellence, un art mondain qui est aussi un mouvement artistique européen du XVIII^e siècle, marqué par la profusion et touchant principalement l'architecture, mais également les arts décoratifs, ainsi que la peinture et, dans une moindre mesure, la musique et la littérature et sculpteurs, etc... Il a vu le jour en France à la cour de Louis XV et s'est développé entre 1730 et 1760. Le terme vient des mots français rocaille et coquille, car ces éléments ont été caractéristiques de l'ornementation de ce style, une ornementation dans laquelle prédominait l'asymétrie et l'irrégularité



Les métiers : Architecture et Sculpture
Sculpture de 1760

- Divers métiers d'art : charpentier, ébéniste, etc... La fête de Saint Joseph se place au 19 mars, et elle était très suivie par les artisans (il était charpentier) puis par les ouvriers.

Protéger notre patrimoine normand... et français aussi.



Pressoir à pommes reconstruit à l'identique aujourd'hui, mais du 18e

Remplacement d'une grande partie des bois, dans les plus pures traditions, sans clous ni vis, que des vrais assemblages.

C'est un choix d'esthétisme, le vieux bois patiné se marie parfaitement dans le bâti ancien, très difficile de voir ce qui a été remplacé.

Ces magnifiques outils de travail servaient à extraire le jus des pommes, à une période où l'électricité n'existant pas.



Superbe miroir à parcloses, travail parisien vers 1765

Le cidre prenait une place importante dans la vie rurale de cette époque où l'eau au robinet n'était pas courante ! Le cidre était la boisson des repas, le pressage était primordial et fait dans des conditions optimales, lentement, ce qui lui assurait sa grande qualité.

Ces bâtiments en colombages étaient magnifiques, pour preuve qu'ils jouaient un rôle essentiel dans la vie paysanne de nos ancêtres.

- Peintres de meubles ; métier d'art aussi : La tradition du meuble peint, que l'on offre en dot aux jeunes mariés

Les teintures naturelles et une restauration artisanale fidèle, les plus anciens datent du XVIII^e siècle.

Sur un fond sang-de-bœuf puis la garance, parfois additionnés de brou de

noix donnaient des rouges foncés qu'on appréciait pour les fonds.



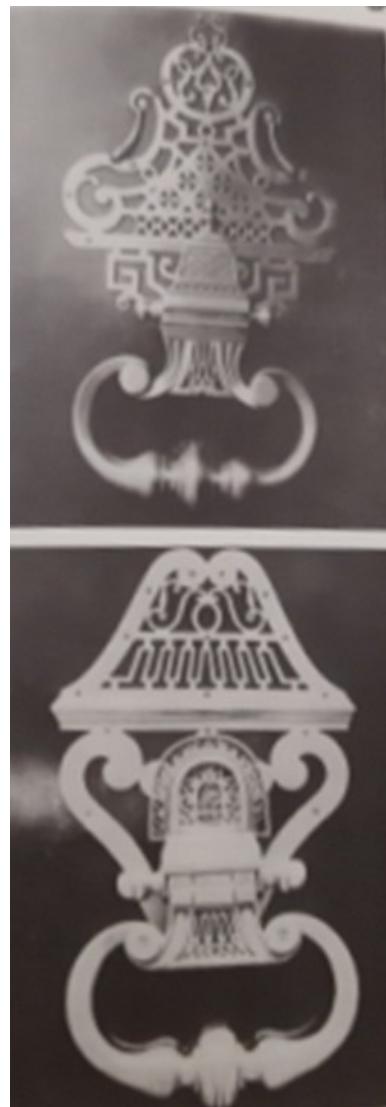
Quant aux liants utilisés, ils étaient eux aussi des plus naturels : le vinaigre, le petit-lait, la bière.

Ils sont ornés de dessins bleus ou blancs réalisés au pochoir qui ont pour la plupart beaucoup souffert.

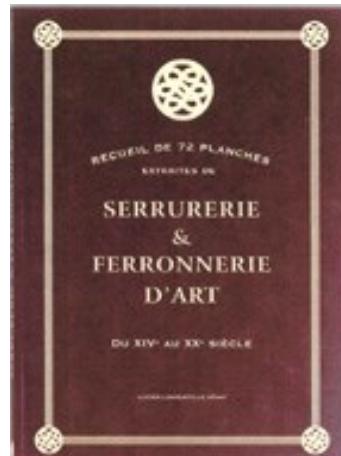
- Fabricants des moules à Kouglof de Soufflenheim, un gâteau de légende, c'est à la fin du 18e que serait apparu le kouglof.

On dit même qu'il aurait trouvé son origine dans une viennoiserie importée par Marie-Antoinette et qu'il aurait d'abord été confectionné dans des moules en cuivre, la terre aurait ensuite pris le relais.

- La ferronnerie :



Marteaux de Portes



Livre de référence



Départ d'escalier, rampes 18e



Grille d'entrée 18e

- Et aussi les métiers premiers voyageurs, maîtres drapiers, couturières, utilisent la toile de Jouy qui, comme son nom ne l'indique pas, nous vient des Indes. Très tôt les premiers voyageurs qui exploraient le monde vers l'est rapportèrent en Europe de jolies étoffes aux motifs sophistiqués et aux couleurs éclatantes.

Vu leur origine, on prit l'habitude de les appeler « les indiennes » et l'essor du commerce colonial, dont la Compagnie des Indes était un agent déterminant, entraîna à la fin du XVII^e siècle un véritable engouement pour ces étoffes qui se taillèrent un rôle important dans l'habillement et la décoration.

Un procédé révolutionnaire : les manufactures françaises s'en inspirèrent à tel point que soyeux et maîtres drapiers se sentirent menacés et obtinrent en 1686 un édit interdisant l'importation, l'impression et l'utilisation des indiennes.



Le musée de la toile de Jouy garde le souvenir de Christophe-Philippe Oberkampf, fondateur de la manufacture de Jouy.

L'interdiction fut levée en 1759 et Christophe-Philippe Oberkampf, un spécialiste parisien de l'impression sur tissu, prit la responsabilité d'une fabrique d'indiennes qu'il installa non loin de Versailles, à Jouy-en-Josas, au bord de la Bièvre.

Il mit au point un procédé d'impression unique qui lui valut un succès rapide. L'entreprise s'agrandit et devint manufacture royale en 1783, mais les révolutions et les guerres de l'Empire ne lui permirent pourtant pas d'avoir une vie très longue.



Pauline de Lézardière

L'ENCYCLOPÉDIE DIDEROT & D'ALEMBERT



MONNAYAGE - TRAVAIL DE L'OR

Bibliothèque de l'image

bert (1717-1783), il dirige l'Encyclopédie aux côtés de Denis Diderot.

Auteur du Discours préliminaire, il rédige aussi plusieurs articles scientifiques : « Physique », « Gravitation », « Thermomètre », etc.

- Les Ecrivains (auteurs, poètes, etc..) : LES OUTILS des Encyclopédies ; de DIDEROT & D'ALEMBERT, et bien d'autres spécialités :

4) Les Chanson Bio

NON, avec des musiciens et des outils d'antan

- librettiste ou poète : il est l'auteur d'un livret pour un ouvrage lyrique tels que l'opéra et ses genres, l'opérette, la cantate, l'oratorio, voire la comédie musicale ou le ballet. Certains librettistes sont aussi poètes ou écrivains tels que le poète Lorenzo da Ponte qui collabore avec Wolfgang Amadeus Mozart (1756 - 1791)

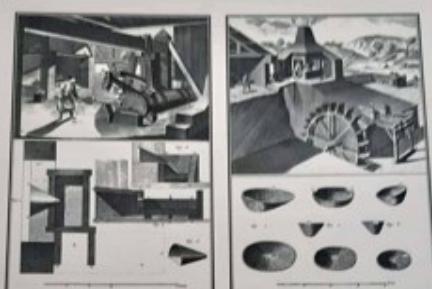
De plus, la plupart des compositeurs, convaincus de l'importance de l'histoire pour l'œuvre, s'impliquent dans l'écriture du livret, que ce soit au niveau du choix de la source littéraire

- Serinettiers : Fabricants de serinettes Constructeurs d'automates, de certains appareils de musique :

Les professions artistiques et métiers d'art liés à la musique, la danse et l'édition musicale vers 1767, eurent la passion des serins et des serinettes et après de l'orgue de Barbarie.

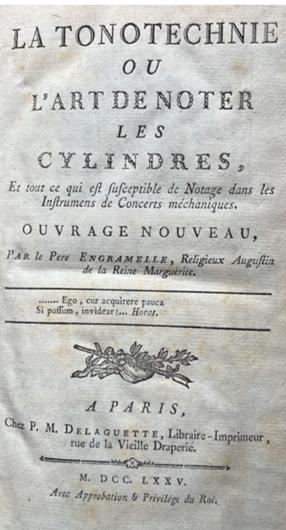
Les facteurs les plus en vogue furent les sieurs Maizier, établis dans l'enclos St Jean de Latran et Weltres qui tenait

L'ENCYCLOPÉDIE DIDEROT & D'ALEMBERT



FORGES

Bibliothèque de l'image



Automatistes : Constructeurs d'automates

Au début du dix-huitième siècle, le canard digérant et le joueur de flûte de Vaucanson mirent à la mode les automates. Vers 1720, le savant Père Truchet, religieux carme qui devint membre de l'Académie des sciences, construisit pour Louis XIV un théâtre sur lequel se jouait un opéra en cinq actes. Il suffisait de tirer une petite boule pour animer toute la machine. Les mouvements des personnes étaient rendus avec une admirable vérité, et les décors changeaient d'eux-mêmes quatre fois au moment voulu. « Quand, écrit Fontenelle, on voyoit les pièces désassemblées, on étoit effrayé de leur nombre prodigieux et de leur extrême délicatesse ! ».

Chaque année, plusieurs machines de ce genre étaient exposées à la foire Saint-Germain.

Parmi les constructeurs ou montreurs d'automates qui attirèrent le plus la foule, je citerai :

En 1747, Blaise Lagrelet. Il exposait « deux figures de grandeur naturelle, représentant un berger et une bergère jouant treize airs différents sur la flûte. Le berger battait la mesure avec les pieds ; les deux figures remuaient les lèvres, par où passait le vent qui formait les sons ». Lagrelet n'était pas l'auteur de cette pièce, il l'avait acquise d'un automate célèbre, Defrance, qui l'année précédente, avait exposé au château des Tuilleries des flûtiers jouant et des oiseaux chantants.

En 1748, Bourgeois de Châteaublanc exposait ses ouvriers automates, sept moulins desservis par trois ouvriers.

Automatistes

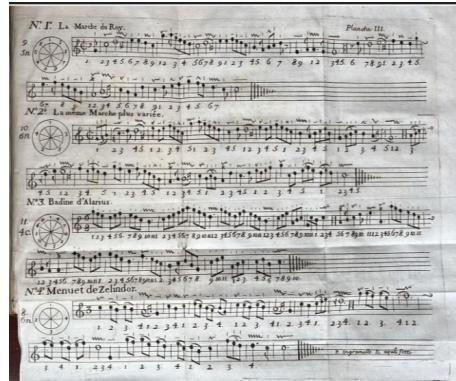
boutique dans le cloître des Quinze-Vingts (Almanach Dauphin pour 1777).



Une serinette

Les facteurs d'orgues en fabriquaient aussi (Jaubert, Dictionnaire, t II p 167) Ce livre daté de 1775 est le traité qui explique comment noter les cylindres pour orgues et serinettes :

C'est un complément spécifique intéressant au traité sur l'art du facteur d'orgues publié par Don Bedos de Celles en 1766.



Traité qui explique comment noter les cylindres

- Les soufflets qui produisent de l'air



Orgue de salon à 13 notes mais trois registres de tonalité donc 39 tuyaux : il y a 10 flûtes (9 visibles). La dernière est à l'extrême-droite cachée par le montant en bois

Coup de projecteur sur une tradition qui remonte au XVIIIe siècle.

Ils succédaient aux serinettes et aux vielles que les petits Savoyards tournaient en chantant et en faisant danser leur marmotte.

- Musicien de l'orgue de Barbarie : est né au début du XVIIIe siècle et l'origine de son nom est encore discutée :

D'où vient ce nom bizarre d'orgue de Barbarie ? L'inventeur fut, dit-on, un facteur italien du nom d'un certain Giovanni Barberi, qui concevait, dans son atelier, des petits orgues portatifs... Mais il est plus probable que « barbarie » désigne sa sonorité, plus exotique que celle de ses grandes sœurs des églises, ou plus encore l'origine étrangère des artistes de rues sous l'Ancien-Régime.

Ce nom, par corruption, ne tarda pas à devenir Barbarie. Et voilà comment fut baptisé ce modeste instrument de la rue.

C'est à la fin du XVIIIe siècle que les orgues de Barbarie firent leur apparition en France.

Curieux détail : en 1793, il fut déjà question de les supprimer.

L'orgue de Barbarie était-il « suspect » ? Manquait-il d'enthousiasme... Ne jouait-il que des hymnes réactionnaires ?... Je ne sais, écrit le journaliste. Mais il ne fallut rien moins que l'intervention de Danton pour le sauver.

C'est sans doute le plus facile des instruments puisque nul n'est besoin de connaître la musique pour en jouer : il suffit d'actionner la manivelle ! Voilà qui explique qu'il était souvent joué par des mendians et vagabonds, qui, aux XVIIIe et XIXe siècles, en louaient volontiers un pour la journée à un fabricant.

On les croise de temps en temps sur les marchés, au détour d'une rue ou dans une fête foraine et trois petites notes suffisent à nous bercer de nostalgie : les orgues de Barbarie, ces instruments nomades et populaires dont la manivelle est souvent actionnée par des chanteurs et chanteuses de rue à la voix gouailleuse.

C'était à l'heure où la lutte se poursuivait, terrible, entre Robespierre et Danton, à la veille du jour où le grand tribun allait succomber. Et ce n'était point pour sauver sa tête qu'il montait à la tribune, c'était pour défendre l'orgue de Barbarie. « Citoyens, disait-il, j'apprends qu'on veut empêcher les joueurs d'orgue de nous faire entendre par les rues leurs airs habituels. Trouvez-vous donc que les rues de Paris sont trop gaies ? Trouvez-vous que le peuple de Paris ait trop de chansons aux lèvres ? On nous conteste bien des libertés. De grâce, laissez-nous la liberté de l'orgue de Barbarie, la liberté de nos refrains, la liberté de la chanson !... »

- La suite dans une prochaine revue peut-être, sur les vieux métiers et vieux outils après notre Incroyable Pique-nique pour ne pas tout dévoiler avant et mon message du début :

Encore beaucoup de choses à dire, sur les métiers d'antan, alors je pourrai revenir.

Voici une proposition de programme :

- Les métiers suite : arts et produits de luxe importés les métiers des différentes vaisselles, faïenceries, etc.

- Les métiers suite : divers exemples : navigateurs, négociants ; la suite des Grandes Découvertes ;

- L'Europe dans le monde au début du XVIIIe siècle

- Autres selon mes recherches, et les surprises ?

Lionel Saillard

MERCI à mes différents contacts qui m'ont fait partager leurs passions ou documents divers pour créer cet article :

- Jean Lebout de Belgique et AIMM, Serinette et Orgue de Barbarie.

- Lionel Queval.



Image de la page 336 de "Histoire des jouets : ouvrage contenant 250 illustrations dans le texte et 100 gravures hors texte dont 50 planches coloriées à l'aquarelle" (1902).

En 1750, un constructeur dont je ne sais pas le nom montrait : 1° Une figure de la grandeur d'un enfant de huit ans, qui tenait un cor de chasse et imitait parfaitement les sons ; 2° Un moulin à vent, où s'occupaient un

6 Musiques Mécaniques Vivantes N° 106

Plaquette d'invitation à l'exposition des automates de Vaucanson.

meunier, un garde-moulin, une bergère avec son troupeau ; 3° Une forteresse, avec soldats, sentinelles, etc.²

Un autre anonyme exposait, l'année suivante, un caméléon qui faisait divers exercices et changeait six fois de couleur.

En 1772, on vit à la foire Saint-Germain un oiseau mécanique dont le bec versait, à la volonté des spectateurs, du vin blanc, rouge ou gris.

Dans un journal d'annonces de l'année 1775, on trouve la description de cinq automates très compliqués qu'avait exécutés un habile mécanicien Suisse, Henri-Louis-Jaquet Droz, originaire de La Chaux de Fonds³.

Vers 1778, l'abbé Mical produisit deux têtes parlantes. Elles articulaient quatre phrases, en imitant le mouvement des lèvres. L'une d'elles prononçait assez distinctement ces mots : « Le roi fait le bonheur de ses peuples, et le bonheur de ses peuples fait celui du roi⁴ ».

C'est en 1783 que fut exposé à Paris le fameux joueur d'échecs qu'avait créé un gentilhomme hongrois. Deux joueurs connus par leur habileté, le duc de Bouillon et l'avocat Bernard se mesurèrent avec lui, et remportèrent la victoire, mais non sans peine. Il paraît aujourd'hui démontré qu'un nain, né avec le génie de ce jeu, était dissimulé dans la boîte qui était fixée sous l'échiquier et contenait le mécanisme⁵.

On lit dans le Dictionnaire de Furetière⁶ : « Plusieurs personnes prononcent astomates, mais il faut prononcer automates, avec les meilleurs auteurs ».

- Mes contacts sur Facebook.

- Et les oubliés avec mes excuses.

- Mes collections de livres sur les Vieux métiers et Vieux outils

Les intrus



LES INTRUS SONT - 1 l'oreille - 2 les requins - 3 les légumes - 4 les cétacés - 5 les animaux sauvages - 6 les départements de régions

- 1 - TAMBOUR — CRÂNE — TRIANGLE — ENCLUME — MARTEAU — ETRIER
- 2 - BLEU — LUTIN — MARTEAU — BOULEDOGUE — CHAINE — TIGRE
- 3 - CELERI — BETTERAVE — POTIRON — RADIS — NAVET — CAROTTE
- 4 - NARVAL — DAUPHIN — ESPADON — ORQUE — BELOUGA — RORQUAL
- 5 - NANDOU — AGOUTI — TAMANOIR — VIGOGNE — DINGO — TATOU
- 6 - AIN — CANTAL — CORREZE — ALLIER — DROME — ARDECHE

SOLUTIONS page 29

Jean-François Simon

La perle rose



Courrier vendéen

Une perle dans une palourde ! Je n'en ai pas cru mes yeux quand j'ai découvert cet article, illustré d'une photographie en couleur, dans le quotidien Ouest-France le 30 juin 2021.

J'ai été subjugué par la beauté de cette petite bille nacrée, de cinq millimètres de diamètre, rose pour certains, rose mauve pour d'autres, présentée dans son écrin, sa coquille au fond bleuâtre. Bien sûr, elle avait été nettoyée pour les circonstances.

Est-ce un canular ou la réalité ? Pourtant nous ne sommes pas le premier avril ! Mais sait-on jamais, tout est possible en France !

Serait-elle la première perle de cette couleur découverte sur notre planète ? Mais quel phénomène a pu lui donner cette teinte ? Le grain de sable qu'elle a avalé et mis à l'abri sous son manteau, des impuretés dans la vase où nous la pêchons, ou peut-être serait-ce la faute du changement climatique ? C'est un leitmotiv que les médias nous rabâchent tous les jours sur les antennes et que l'on met à toutes les sauces pour signaler la mutation ou la disparition à plus ou moins court terme de certaines espèces terrestres et marines

Voulant vérifier la véracité de cette information je me précipite chez mon libraire qui tient boutique dans la rue piétonne dédiée au Général de Gaulle, pour acheter le Courrier Vendéen qui paraît tous les jeudis. Je parcours rapidement les pages pour arriver à celle de Noirmoutier afin de savoir si cet hebdomadaire va aussi consacrer quelques lignes à cette pêche miraculeuse. Bingo ! Une jeune fille a bien trouvé une perle rose et de surcroît dans une pa-

lourde. Il n'y a plus de doute possible, les deux journaux présentent des articles légèrement différents et illustrés par une photographie plus ou moins similaire. Mais, au fait, était-elle européenne ou japonaise ? Les journalistes ne le précisent pas dans leur article, d'ailleurs cette personne connaissait-elle la différence ?

Pour la petite histoire, et sans reprendre les textes des échotiers ayant décrit ce fait divers, c'est la fille d'un couple de Vendéens de l'Île d'Olonne adepte, avec ses parents, de la pêche aux palourdes qui a découvert la perle en les dégustant crues. Ils venaient régulièrement gratter la vase sur l'estran de la commune de Barbâtre, à la pointe de la Fosse, en Vendée. Ils connaissaient la réglementation de cette pêche, car la palourde « perlière » mesurait au minimum 4,5 centimètres. Mais au fait, cette pêche miraculeuse a eu lieu le 24 juin ! Cette date n'était-elle pas un signe annonciateur ?

N'est-ce pas le jour de la Saint-Jean ? Jadis, dans de nombreux villages des feux de joie étaient allumés et on y dansait autour. Il me semble, aujourd'hui, que cette tradition s'est perdue, mais pour notre jeune vendéenne la perle brillera de mille feux dans ses yeux toute la nuit.

En consultant le tableau incontournable des marées, j'ai noté que la mer était basse à 11 heures 06 et que le coefficient n'était que de 90 avant d'atteindre 94 les deux jours suivants. C'était déjà un bon coefficient. Si certains préfèrent les très grandes marées espérant faire une bonne pêche, avec une bonne connaissance du relief du sol et en ignorant

les endroits déjà fouillés on peut faire une bonne récolte quel que soit le coefficient.

La pêche à la palourde est très réglementée, que ce soit pour sa taille minimale ou pour la quantité maximale autorisée. Elle est fixée, sur les côtes vendéennes, à 3 kilogrammes par personne et par marée. Elle est de plus interdite du coucher au lever du soleil et doit se pratiquer à 25 mètres de tous les parcs de culture.

Pour les ramasser, elles doivent avoir une taille minimale de 3,5 centimètres pour les Japonaises, originaires du Pacifique, *Venerupis philippinarum* pour les scientifiques. Elles furent introduites en France dans les années 1970 dans un but d'élevage.



Pour les européennes, *Ruditapes decussatus*, identifiées par Carl Von Linné en 1758, leur taille minimale doit être de 4 centimètres. Elles sont aussi désignées par les noms « palourde d'Europe », « palourde grise » ou « palourde croisée ».



Les palourdes japonaises se sont échappées des parcs et ont colonisé la rade de Brest, les côtes sud de la Bretagne, l'estran autour de l'île de Noirmoutier, les bassins de Marennes-Oléron et Arcachon. Elle est plus dodue que la palourde européenne. Sa lunule est sombre et bien marquée au niveau de la charnière. Ses stries sont plus contrastées.

Attention, la gendarmerie maritime veille, principalement lors des très grandes marées, généralement annoncées à grand renfort de tambours par les médias et les journaux locaux. Je l'ai déjà vue attendre le retour des pêcheurs, près des coffres de leurs voitures garées sur le bord du Gois.

Quand les marées ont un coefficient supérieur à 95, c'est la folie. Il y a déjà des camping-caristes qui arrivent la veille pour passer la nuit sur place et être les premiers sur le terrain, puis une queue interminable de voitures qui se garent comme elles le peuvent sur l'estran vaseux perpendiculairement à la route du Gois avec le coffre dirigé vers le large. Si les habitués connaissent les dangers de cet estran vaseux qui se transforme en sables mouvants lorsque la mer remonte, et elle remonte vite, il y en a qui, malheureusement, se font piéger.

Il y a quelques années, nous avons assisté au naufrage d'un camping-car qui n'a pu être sauvé malgré une dépanneuse venue de Beauvoir-sur-Mer. Une demi-heure après il avait complètement disparu submergé par la marée. Spectacle désolant que de nombreux badauds suivent et photographient de la terrasse du restaurant Le Relais du Gois, dominant cette chaussée submersible reliant, à marée basse, le continent à l'île de Noirmoutier. Spectacle qui se reproduit malheureusement plusieurs fois chaque année.

Le scénario est toujours le même. Il y a les pêcheurs qui ont trop tardé pour regagner leur voiture et elle s'est enlisée. Il y a aussi les automobilistes qui n'ont pas tenu compte des panneaux, pourtant lumineux, les avertisant du danger et qu'il était trop tard pour emprunter cette route recouverte à chaque marée haute. Ils n'ont alors plus d'autre solution que d'abandonner leur véhicule et de se réfugier sur les balises en attendant que les secours viennent les récupérer par la mer en canot.

Mais revenons à la pêche à la palourde ; elle se pratique à pied et à marée basse. Les anciens, peut-être plus respectueux du milieu naturel, utilisaient ce qu'ils appelaient la technique de la pêche douce ou au trou. Elle se faisait à l'œil

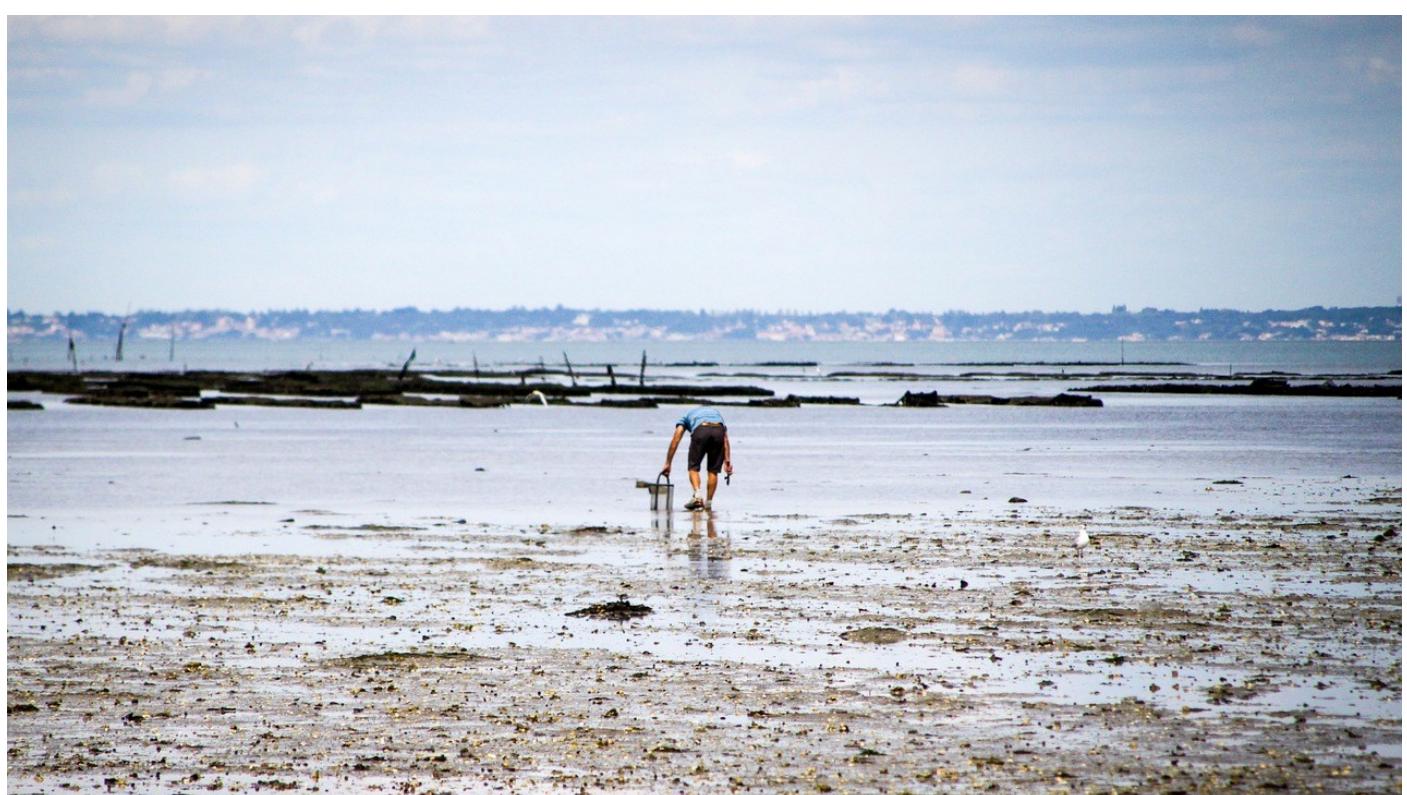
et ensuite à la main. La palourde, comme tous les bivalves, possède deux siphons qui lui servent à aspirer et à refouler l'eau, mais également à se déplacer et à s'enfoncer dans les fonds vaseux et sableux. Elle se nourrit par la filtration du plancton et des matières organiques en suspension.

Il suffit de repérer les trous faits par les deux siphons qui forment un genre de huit et de creuser quelques centimètres pour la récupérer délicatement à la main. Une cuillère ou une fourchette peut être aussi utilisée.

Dans les années passées, aller à la pêche aux palourdes, était une sortie familiale et quelle que fût la quantité ramassée, c'était un moment de détente conviviale qui se terminait souvent par le verre de l'amitié.

Aujourd'hui les temps ont changé, c'est le plus souvent une compétition. Qui en aura ramassé le plus ? Qui en aura la plus grosse ?

Alors on s'équipe d'outils plus performants, la grapette à 3 dents dont le manche ne doit pas dépasser 80 centimètres avec laquelle on laboure la vase. Pour remplacer la cuillère ou la fourchette, on peut utiliser un couteau spécialement conçu pour cette pêche, monté sur un manche de 30 centimètres. Si



le panier et les bottes sont laissés à notre libre choix, il n'en est pas de même pour ce matériel de pêche, qui lui aussi est très réglementé.

Mais il n'y a pas que les palourdes que l'on peut récolter dans cette « activité » que l'on nomme la pêche à pied et que l'on peut pratiquer toute l'année. En se retirant à chaque marée, quel que soit son coefficient, la mer découvre une partie plus ou moins grande de l'estran nous apportant un grand nombre de coquillages, poissons et crustacés enfouis dans le sable ou cachés dans les rochers.



Je me suis intéressé à ce fait divers car je suis passionné par la nature, et principalement par la laisse de mer. J'aime arpenter les plages à la recherche de « trésors » qui sont essentiellement naturels. Depuis quinze ans, j'en ai retourné des coquilles d'huîtres, de palourdes, de coques... et pas une perle à l'horizon. Mais c'est vrai, je ne savais pas que l'on pouvait découvrir une perle dans un autre bivalve que les huîtres et même dans ces dernières, je n'ai jamais remarqué la moindre ébauche de formation d'une perle.

Mes seules trouvailles intéressantes à mes yeux sont les dentales et les petites porcelaines « puces » d'un centimètre, plus connues sous le nom de grains de café roses,



ou sa cousine avec ses trois points noirs.



J'avais appris, à l'école communale, que les perles se formaient naturellement dans certaines huîtres, dites perlières, par l'insertion accidentelle d'un grain de sable sous le manteau. Le bivalve réagit en entourant l'intrus d'une concrétion de couches de carbonate de calcium sous la forme d'aragonite ou de calcite, plus communément appelée nacre.

Mais une perle dans une palourde, française, ou peut-être japonaise, c'était une première.

Je connaissais les perles blanches et les perles foncées, presque noires, qui sont maintenant produites « industriellement », sous la désignation de perliculture ou nacroculture, dans les îles et archipels de l'océan Pacifique et en Polynésie française. On fait subir à l'huître « porteuse », une opération chirurgicale. On lui greffe un très petit fragment du manteau d'une huître « donneuse » puis on lui insère dans le même temps un tout petit nucleus sphérique (principalement un morceau de coquillage) qui formera plus tard la perle.

Le CIBJO (Confédération Internationale de Bijouterie, Joaillerie, Orfèvrerie des diamants, perles et pierres) classe les perles en quatre catégories : les perles naturelles, très rares, les perles de culture, les perles composées, les perles d'imitation.

En joaillerie, la valeur des perles est déterminée par leur forme : rondes, semi-rondes, bouton, goutte, ovale, poire, baroque, baguée et aussi par leur brillance ou lustre, leur taille, leur couleur et leur poids. Plus une perle est grosse et parfaitement ronde, plus sa valeur commerciale sera élevée.

Je décide donc d'effectuer des recherches pour savoir, hormis les huîtres,

si notre perle rose a des concurrentes sur la planète ou si d'autres mollusques marins peuvent produire de telles perles.

En ce qui concerne les palourdes, ce phénomène est très rare, mais il n'est pas inconnu. À ce jour, je n'ai pu recenser que cinq lieux en France où des perles ont été trouvées : dans les Côtes d'Armor, à Saint-Brieuc ; dans le département d'Ille-et-Vilaine près du Vivier-sur-Mer ; dans la baie du Mont-Saint-Michel ; dans le Morbihan en petite mer de Gâvres, près de Lorient ; dans le Finistère à Carantec, dans la baie de Morlaix. Ces trois dernières perles étaient de couleur aubergine. Et plus au sud, en Charente-Maritime sur l'île de Ré, plus précisément sur la plage de la Cible à Saint-Martin-de-Ré, le 29 juillet 2018. Mais quelle était sa couleur ? L'histoire ne nous le dit pas.

Traversons l'océan Atlantique pour retrouver la palourde américaine (*Mercenaria mercenaria*). Elle vit sur la



côte Est du Canada jusqu'en Géorgie. Ce bivalve produit une perle naturelle souvent blanche, parfois pourpre, à ne pas confondre avec les perles confectionnées par les Amérindiens du Nord Est du continent américain.

Ces dernières, violettes et blanches étaient taillées dans la nacre de la palourde. Ces perles, montées en collier, les wampums, servaient de monnaie d'échange ou d'objet religieux.

Un autre bivalve, d'une douzaine de centimètres, la moule d'eau douce perlière (*Margaritifera margaritifera*), ou mulette perlière, a peuplé les rivières d'Europe, de Russie, du Canada et de la façade Est des États-Unis.

Ses perles ornaient les bijoux depuis le néolithique. Elle a connu, en joaillerie,



un véritable engouement en France à la Renaissance. Pour le baptême de son fils, Louis XIII, la robe de Marie de Médicis était ornée de trente mille perles. Elles n'étaient pas l'apanage des reines, certains rois de France les ont portées, comme François Ier et Henri III.

Kregen dour dous, telle était l'appellation de la moule d'eau douce en Bretagne où elle a été collectée jusqu'au milieu du XXème siècle. Bien qu'elle soit aujourd'hui protégée, la pollution des cours d'eau bretons par les engrangements chimiques employés par une agriculture intensive, l'a pratiquement fait disparaître.

De plus, elle n'a pas survécu aux grandes découvertes maritimes du XVIIIème siècle et principalement à celle de l'Océanie. Ces nouveaux territoires ont fait découvrir à l'Europe les huîtres perlières. Des perles plus belles, plus grosses et surtout plus régulières.

L'aquaculture de la moule perlière s'est développée au Japon et en Chine, avec des rendements bien supérieurs aux huîtres perlières.

En Chine, trois espèces de moules d'eau douce perlières sont employées pour la production de perles : *L'Hyriopsis cumingi*, la *Sinanodonta woodiana* et la *Cristaria plicata*. Cette dernière peut



mesurer jusqu'à trente centimètres de longueur. L'élevage se fait comme pour les huîtres perlières, en implantant sous le manteau, un noyau. Elles sont ensuite

placées dans un milieu aquacole : lac naturel, étang ou réservoir. Chaque moule peut produire 40 à 50 perles, selon le nombre d'implants.

Quittons les bivalves pour un mollusque gastéropode qui ne possède qu'une seule valve et qui produit naturellement des perles : l'ormeau. Elles n'ont pas de formes régulières, elles ne sont jamais sphériques, sauf quand elles sont très petites. Si elles sont très peu utilisées en joaillerie, leurs formes baroques et leur couleur irisée permettent à des artistes une grande fantaisie créative.

Elles sont très rares, la seule information que j'ai pu trouver sur la découverte d'une perle dans un ormeau date du 6 avril 1927 sur l'île de Batz, d'après La Dépêche de Brest.



https://www.bing.com/c/a?&&p=000549a86d4b596midHM9MTY4NTMxODQwMCZoZ3VpZD0vYiewNTU3Z01MGU2LTZkNTc1MGF3N00NjknNtfNIzI2mYmaW5zaWQ9NTEDMe&ptn=3&fclid=2b80557e-50e6-6d57-0a7d5d51ee6cf&psi=ormeaudate+du+6+avril+1927+sur+une+2%80%99lie+de+Batz+d%C3%A9gip%26che+d+brest&uia=1aiR0HM6Ly9rMTvnmYTjkNDE5yAwNTjIOS5dWb750ZvW50.mNvb59kb3dubG9zC92ZKxraV9uE1MTM20Tg6NTAvbW9kdWxllzYwMDEvNgz1NjeBmfZ59wZKjz5UyMGGQ_Midvcm1IYUejGrM&ntb=1



Perles d'ormeaux

Aux Antilles, dans les îles Caraïbes et en République Dominicaine, le lambi, *Lobatus gigas* ou *Strombus Gigas* pour les



scientifiques, produit naturellement une perle rose qui lui vaut sa désignation « Perle rose des Caraïbes ». Cette perle serait plus chère que le diamant et attirerait la convoitise des plus prestigieux joailliers de Paris et de Tokyo.



macrovector sur Freepik

Ce mollusque gastéropode est très apprécié dans la cuisine créole. Il a été, de ce fait, beaucoup pêché et aujourd'hui il devient de plus en plus rare. D'ailleurs des mesures ont été prises pour réglementer sa pêche car il est maintenant considéré en voie de disparition. Après avoir percé un trou sur la pointe, on peut l'utiliser comme un instrument de musique à vent, plus connu sous le nom de conque. Ce coquillage serait un des plus anciens instruments de musique, on en a découvert un exemplaire datant de l'époque du Magdalénien. Il émet un son puissant et les marins l'utilisaient comme corne.

Depuis l'Antiquité, les perles, ces joyaux nés dans la mer, ont orné de nombreux bijoux : colliers, pendentifs, bracelets, boucles d'oreilles, bagues et divers objets. Elles ont aussi été l'attribut des grandes divinités antiques de la fertilité. Il y aurait encore beaucoup de choses à dire sur les perles, mais je vais être obligé de vous quitter, car la marée n'attend pas. Nous arrivons dans une période de grandes marées avec des coefficients supérieurs à 95.

Je dois partir occuper le terrain car il y a de la concurrence, surtout pour se gainer. Prenons la route pour aller querrir ce rarissime « trésor » qu'est la perle rose des palourdes. Mais rassurez-vous je ne vais pas les ouvrir une par une sur l'estran.

Je vais récolter mon quota et les cuisinerai. Pourquoi n'aurais-je pas, moi aussi, la chance de trouver au fond de la marmite cette petite bille de nacre rose ?

Pierre Laurent Para

Les filles de La Rochelle



Sont les filles de la Rochelle là qui s'habillent à leur gout, là qui s'habillent à leur gout

Sont les filles de la Rochelle la qui s'habillent à leur gout, qui s'habillent à leur gout (répondre)

Elles ont des p'tites chemisettes là qui leur passent pas les genoux

Gai lon fal malurette au gué là gué lon fal maluré

Gai lon fal malurette au gué là gai lon fal maluré

(répondre)

Elles ont des p'tites chemisettes là qui leur passent pas les genoux, qui leurs passent pas les genoux

Elles ont des p'tites chemisettes là qui leur passent pas les genoux, qui leur passent pas les genoux (rép)

Le tailleur qui les a faites là a voulu voir en dessous

Gai lon fal

Gai

(répondre)

Le tailleur qui les a faites là a voulu voir en dessous, a voulu voir en dessous

Le tailleur qui les a faites là a voulu voir en dessous, a voulu voir en dessous (répondre)

y avait une petite chapelle là qu'était bordé de velours

Gai lon fal

Gai

y avait une petite chapelle là qu'était bordé de velours qu'était bordé de velours

y avait une petite (répondre)

Pour entrer dans cette chapelle là fallait s'y mettre à genoux

Gai lon fal

Gai

(répondre)

Pour entrer dans cette chapelle là fallait s'y mettre à genoux, fallait s'y mettre à genoux

Pour entrer dans (répondre)

Fallait allumer un cierge là qu'avait pas de mèche au bout

Gai lon fal

Gai

(répondre)

Fallait allumer un cierge là qu'avait pas de mèche au bout, qu'avait pas de mèche au bout

Fallait allumer un (répondre)

Car s'il y avait une mèche là ça mettrait le feu partout

Gai lon fal

Gai

(répondre)

Car s'il y avait une mèche là ça mettrait le feu partout, ça mettrait le feu partout

Car s'il y avait une (répondre)

Et les pompiers de Vincennes n'en reviendraient pas à bout

Gai lon fal

Gai

(répondre)

Tous les pompiers de Vincennes n'en reviendraient pas à bout là n'en reviendraient pas à bout

Tous les pompiers de (répondre)

On passerait par Versailles, on viendrait jusqu'à Vertou

Gai lon fal

Gai

(répondre)

Gai lon fal

Gai

(répondre)

Gai

Paroles : Pierre Burgaud
Adaptation : Jean-Claude Pelloquin

Sont les filles de La Rochelle

Chant de marin traditionnel

Transcription musicale : Bernard Taillé

Paroles : Pierre Burgaud
Adaptation : Jean-Claude Pelloquin

Mélodie

Sont les filles de La Ro - chelle là qui s'ha - bil - lent à leur gout là qui s'ha
- bil - lent à leur gout Elles ont des p'tites che - mi - settes là qui leur passent pas
les - ge - noux Gai lon fal ma - lu retteau gué là gué lon fal ma - lu ré

N.D.L.R. :

S'habillent : prononcer s'habillant'

Gout : en maraîchin, même francisé, on n'écrit pas l'accent circonflexe comme en français (goût)

Les intrus SOLUTIONS



SOLUTIONS de la page 23

1 - Il n'y a pas d'organe appelé TRIANGLE dans l'oreille 2- Chez les requins, il n'existe pas le mot CHAINE, ajouté à son nom 3 - le POTIRON ne fait pas partie des légumes à racine 4 - Les cétacés sont des mammifères mais pas l'ESPADON qui est un poisson pélagique 5 - Parmi tous ces animaux sauvages vivants en Amérique du Sud, seul le DINGO n'en fait pas partie, car originaire d'Australie 6 - La CORREZE n'est pas dans la Région Nouvelle Aquitaine, mais dans celle de l'Auvergne-Rhône-Alpes

Jean-François Simon



2023 - 2024

Biodiversité et patrimoine en Vendée littorale

Siège social :

4 rue du Fief Guérin
85270 Saint-Hilaire-de-Riez
06 66 19 57 82

vertlavie@laposte.net

Site internet :

vertlavie.fr

Flore

- gérance des Espaces botaniques de Saint-Hilaire-de-Riez (Biocoop, Pharmacie du Terre Fort, Sentier botanique des Vallées, Pied de mur 4 rue du Fief Guérin),
- petit jardin expérimental (30 m²), thématique et systémique, sur la base de la permaculture et du jardin naturel (Jardin solidaire, 24 avenue de La Faye),
- Incroyables Comestibles (Square des Moulins, et, en partenariat avec le Secours Populaire, 2 rue des Tressanges),
- recherches botaniques publiées progressivement sur le site,
- ...

Faune

- les abeilles, domestiques et sauvages
- les coquillages,
- les insectes,
- les oiseaux,
- les poissons, d'eau de mer et d'eau douce,
- la vie du sol,
- ...

Patrimoine

À la biodiversité naturelle correspond l'altérité culturelle, qui est explorée par des prismes divers comme

- la musique et la chanson (regroupement « Chansons bio »),
- le nom des rues,
- la transition écologique,
- les cadrans solaires,
- l'expression artistique de nos adhérents,
- ...

Bulletin d'adhésion

(à imprimer)

VERT LA VIE

Biodiversité et patrimoine en Vendée littorale

J'adhère à VERT LA VIE pour l'année 2023 - 2024 :

Nom : Prénom :

Adresse :

Tél :

Courriel : @.....

(Écrivez bien lisiblement votre adresse mail.)

Je demande que mon adresse mail soit cachée sur les envois de l'association.

Cotisation : individuelle

- Demandeur d'emploi 4 €
 Autre membre actif 10 €

Ci-joint le montant de ma cotisation (par chèque de préférence, à l'ordre de VERT LA VIE), adressé 4 rue du Fief Guérin 85270 St-Hilaire-de-Riez.

à , le

Signature :

Intersections

- une revue, comme lieu d'intersection de ces 3 pôles et qui fédère au-delà, sur des thèmes naturalistes, culturels et artistiques,
- un site internet sur la biodiversité, le patrimoine et les chansons,
- des conférences, des expositions et des sorties,
- l'*Incroyable pique-nique* : Regards sur le 18e siècle
- l'accès à des réseaux sociaux :

[Vert La Vie - 85 - localisée à St Hilaire de Riez | Saint-Hilaire-de-Riez | Facebook](#)

[\(306\) VERT LA VIE - YouTube](#)



- ...

VERT LA VIE

est une association loi 1901, fondée le 3 novembre 2020.

Elle se donne pour objectifs de :

- faire connaître, respecter et aimer la nature, sa flore et sa faune, dans toute leur biodiversité ;
- participer à l'animation culturelle et patrimoniale locale ;
- mettre en place toute autre activité pouvant entrer dans l'appellation VERT LA VIE.

Elle dispose d'un site internet présentant l'ensemble de ses activités :

vertlavie.fr

L'adhésion est valable de la date de remise du bulletin au **31/12/2024**.