



La Mèrine

La Maison de la Mèrine

Mot d'écrit N° 13 – Décembre 2016

TOURISME et TRADITIONS

Expressions patoisantes saintongeaises - L'Echo'Musée

« Les Balades de La Mèrine »

Réalisation : Passé Composé de Saintonge 6, rue de la Mèrine 17770 Saint Césaire - Tél : 05 46 91 98 11

Correspondant : Noël Maixent – EM maison.merine@orange.fr



La Maison de
La Mèrine et du Musée

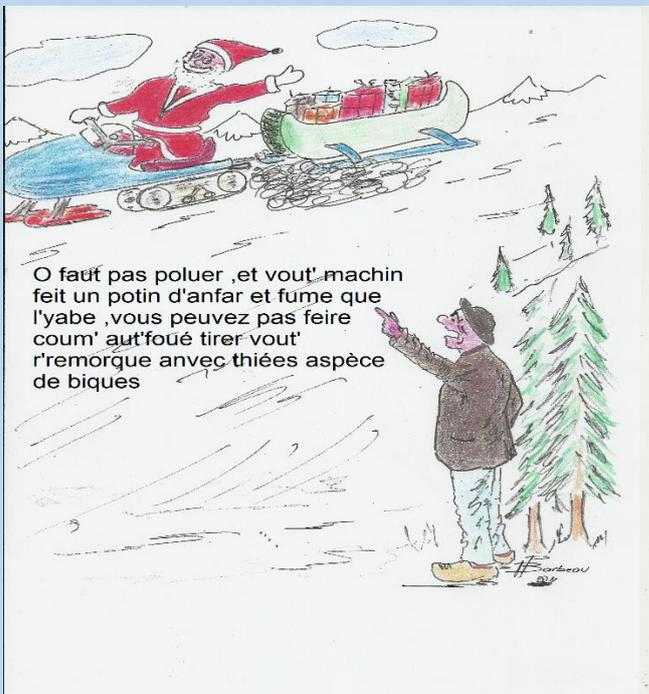
Les Cahiers Saintongeais

de Christian Genet sur site Internet: saintonge-merine.fr

Les Cahiers saintongeais sont désormais accessibles sur notre site : saintonge-merine.fr

- Sommaire : 1 > : Accueil et Bonne année - Jeanette Gabet
. 2 > : Site Internet > saintonge-merine.fr <
. 3.4.5 > : La balade de la Mèrine
. 6.7 > : La Mèrine à Nastasie (en B.D)
. 8.9.10 > : Lavoir à Asnières Conférence- J.Chapelot- Marché de Noël
A suivre : 11à19 > : Dossier : Guide des alcools - Origine du cognac.

Bonne Année 2017



Le Père Noël en tournée

Dessin de Ph. Barbeau



Ce magnifique croquis ci-dessus est notre Mèrine. Elle nous accompagne depuis plus de 25 ans, et est l'œuvre de ma cousine **Jeanette Gabet** de Chagnon d'Aumagne. Véritable artiste au crayon gracile qui a exposé dans de nombreux salons. Nous la retrouverons sur notre site Internet : saintonge-merine.fr Je tenais à lui adresser ici ma sincère gratitude pour les nombreux dessins qu'elle nous a fournis depuis tant d'années. N.M

La Mérine se modernise en créant son Site Internet

> saintonge-merine.fr <

Notre site offre 4 'fenêtres' d'accès qui résument les valeurs de notre association « Passé Composé de Saintonge » dont le siège est basé dans l'habitation de nos deux héroïnes, Céлина Vinet et Nanette notre Mérine.

Première 'fenêtre' : Visite du Musée des Bujoliers et Maison de la Mérine. Toutes les 'étapes' de la visite, sans ordre prioritaire. Au premier étage : Les pièces résidentielles de la famille Vinet, « La Cuisine, la chambre, le vestibule – puis - coiffes et habits, armoire, vitrines, mannequins. »

Au rez-de-chaussée : La Céramique au fil du temps, Le chai de l'exploitant agricole avec l'alambic. La Bujhée (lessive) expliquée en détail puis , la production des Bujoliers, (Bujours, charniers, loubiers, poteries diverses). La fabrication des tuiles. Le chai et l'alambic.

La salle de Géologie qui retrace la composition du sol de notre vallée conçue il y a 90 millions d'années (Crétacé supérieur). Calcaires, sable, argile.

Deuxième 'fenêtre' : Le Journal de La Mérine depuis le début (N° 1 à 12)

Troisième 'fenêtre' : Les Cahiers Saintongeais de Christian Genet (1 à 5)

Quatrième 'fenêtre' : Réservée aux pages touristiques agrémentées de documents personnalisés ou commerciaux. - Support d'activité des groupes adhérents à notre association (Passé Composé de Saintonge) - Messagerie et communication occasionnelle. Information, documentation. Mise en ligne prévue normalement tous les deux mois.

Ce nouvel outil médiatique sera un moyen de prospection à l'adresse des futurs visiteurs, qui ignorent l'existence de notre riche logis saintongeais. A visiter sur rendez-vous. Présenté par des bénévoles passionnés de notre histoire locale. Tél : 05 46 91 98 11 - E-M : maison.merine@orange.fr



Notre technicien diplômé demande encore un léger délai pour la mise en ligne complète du Site : Saintonge-Merine.fr

Les Balades de La Mérine

Les fidèles lecteurs pourront suivre ses balades, toujours plus attrayantes et diverses. Découvrir des paysages nouveaux sous la plume de notre 'cousine Jheanine' dans son style romantique et chaleureux. Un récit agrémenté d'une documentation touristique pouvant renseigner utilement le simple promeneur ou vacancier dans ses excursions. Un guide original qui réunit détails archéologiques et informations historiques.

Nastasie et sa Marraine s'étaient rencontrées en mars à l'occasion du baptême du petit cousin Ernest Birolâs. Au cours du repas, Nanette avait invité sa filleule à venir la voir dans sa belle maison des Bujoliers. Nastasie toute contente accepta aussitôt, mais elle laissa entendre qu'elle pourrait être accompagnée par son ami Utrope qui allait peut-être devenir son fiancé (?) Si tout allait bien ! Il fallait pour cela mettre les familles dans la confiance ; ce qui ne devrait pas poser trop de problème... au premier abord. ! D'accord donc pour une visite aux Bujoliers et rendez-vous fut pris pour le dernier samedi du mois de mai. Avant les travaux des champs de l'été.

Entre temps, Utrope 26 ans, passait son permis de conduire. Il avait fait l'acquisition d'une auto d'occasion : Une Rosalie à 3 places. Avec Nastasie, ils avaient l'intention de proposer une promenade à La Mérine. L'occasion s'y prêtait.

Le jour prévu, Cadet occupé à changer quelques tuiles sur son 'balet' en face la maison, voit en effet arriver une belle auto. Nanette qui s'y attendait, n'a pas été longue à descendre pour accueillir les occupants qu'elle reçoit les bras ouverts et toute heureuse de passer un bon moment avec sa filleule Nastasie. Une drolesse disait-elle dans la fleur de l'âge, riche et jolie. Avec son galant Utrope, un bon drole, bon sujet et point fainéant.

Après les embrassades, Utrope ouvre la portière de l'auto, coté passager invitant Nanette à prendre place devant près de lui. Puis, dans la malle il dépose le boutillon de la Mérine et son parapluie bleu. Nastasie est bien calée à l'arrière. Utrope démarre l'automobile à l'aide de la manivelle. Le moteur tourne rond et c'est le départ. On salue Cadet de la main, remonté sur son toit pour placer ses tuiles et allons-y, direction Chaniers.

Le premier arrêt est au moulin de La Baine.



Le Moulin de La Baine

Au XVIIème siècle, Colbert chargé de l'aménagement du fleuve dans le but de ravitailler l'arsenal de Rochefort fait construire le Moulin Royal de La Baine, probablement sur les bases d'un ancien moulin du XIVème S.



L'église St Pierre - Chaniers

. Il comporte 5 passages d'eau. Des restes de machinerie sont encore visibles. Dans la traversée du bourg de Chaniers, on contourne l'église romane Saint-Pierre, fortifiée après les guerres de religion. Un chemin de ronde est encore visible. Après la traversée du bourg de 'Chaniers les petits pois' , jadis réputé pour son marché. Utrope s'arrête sur le communal. Le passeur s'avance et lui fait signe de se mettre en position pour embarquer sur le bac à chaînes et traverser la Charente, puis rejoindre 'Courcoury les oies'. Une appellation devenue coutumière par rapport à ses volailles dont les plumes garnissaient coussins et édredons. Le nom est toujours resté. La commune est traversée par la Seugne, cours d'eau équipé de nombreux moulins. Courcoury est doté d'un riche passé historique comme en témoigne le tumulus ou terrier de fade qui serait devenu le tombeau de soldats romains.

Utrope et Nastasie sont heureux de faire découvrir à Nanette ce coin de Saintonge. Leur donnant l'occasion de passer devant la maison de la mère Madeleine. Une connaissance de 'Yan St Acère' (Dr Jean)... Il avait eu le plaisir de la mettre au monde durant sa fonction de Médecin généraliste et était resté son ami. Madeleine avait prévu pour midi sans savoir, une friture de piballes bien croustillantes et une daube à la mode Saintongaise. Elle leur proposa de partager son repas. Aussi inattendue que réjouissante cette invitation convenait bien à nos touristes. Pour le dessert il y avait un 'sabayon' au pineau, mais Nanette sortit aussi de son Boutillon une galette de sa fabrication tandis que Utrope fournissait le vin prévu pour le repas.

En observant les futurs fiancés, Madeleine semblait partager le sentiment de La Méline. Se disant pour elle : « *Y sont beun coum'o faut thiéllés jhènes gens. Y peurriant beun s'accoubier* ». (1)

Après une pause, le trio remercie vivement leur hôtesse de l'accueil chaleureux reçu, puis reprend la route vers Les Gonds, commune où serpentent les étiers dans un cadre de verdure arrosé par la Charente et la Seugne. Passé le Moulin de Courpignac, on distingue sur la droite une résidence épiscopale devenue Seigneurie de Thérac.

Le long de l'ancienne voie romaine, s'élève l'église Saint Vivien près de laquelle des sarcophages ont été trouvés. Dans le bas du vallon, le ruisseau de Paban qui faisait tourner les moulins de Paban et des Gillardeaux. On parvient dès lors au village des Arènes de Thénac, qui doit son nom au Théâtre romain où les ruines des thermes antiques sont encore visibles, comme les vestiges de gradins rappelant les Arènes de Saintes.



La Seigneurie de Thérac



En remontant le coteau vers Thénac, se trouve le site d'un ancien village Gaulois « Peu Richard » qui a donné son nom à la civilisation Peu-Richardienne qui occupait toute la Saintonge à l'époque Gallo-romaine.

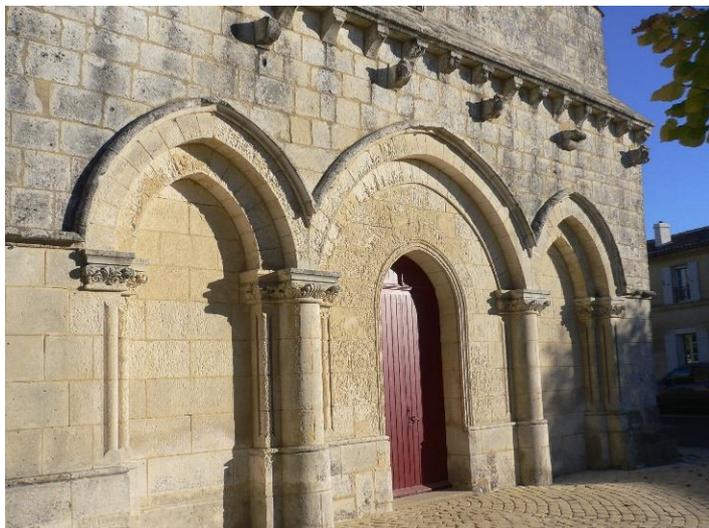
On y a découvert autour du sanctuaire rural un grand nombre d'objets et outils préhistoriques.

< *Les Arènes de Thénac*

Les jeunes gens sont ravis : Ce qui fera dire à Nanette :

« *Ol'é b'sur qu'avec ine belle auto de minme, jh'en voéyons dau pays !* ». (2)

Utrope, qui connaissait bien la région pour y être venu à vélo, tenait à montrer à ses passagères la belle église Sainte Eulalie de Préguillac, élevée au XII^{ème} siècle, entre tradition romane et architecture gothique.



Le Bourg de Préguillac domine un vallon qui rejoint les plaines de Berneuil et La Jard. L'église Saint Jacques à La Jard est située sur l'ancien chemin des pèlerins se dirigeant vers Compostelle. Des fragments de céramique Peu-richardienne et des outils préhistoriques ont été trouvés au Chaillot, à proximité.

< *L'Eglise Ste Eulalie - Préguillac*

La soirée s'avance et La Mérine demande à Nastasie : « *Et quelle heure et-ô asteur ?* ». (3) En regardant la hauteur du soleil, elle décrète qu'il devait bien être 4 heures bon poids ! Ce que Utrope lui confirma en regardant la montre-gousset qu'il portait à son gilet. Il était en effet l'heure de penser au retour.

. Ils empruntent la route de Montils jusqu'à la Seugne où quelques traces de moulins subsistent et passent sur le pont d'Auvignac , puis direction Beillant.

En arrivant au nouveau pont de Chauveau, Nanette ne put s'empêcher de rappeler ce qui lui était arrivé à l'époque où il n'y avait que le bac pour traverser la Charente. « Installée avec Cadet dans leur charrette sur le bac, un grand coup de vent annonçant sans doute un orage, avait emporté sa belle coiffe qu'elle étrennait. Cadet avait réussi à la ramener vers le bord à l'aide d'un bout de bois et la récupérer. Une aventure qu'elle n'était pas prête d'oublier ».

. Sur le chemin du retour en traversant Saint Sauvant, Nanette dit à Nastasie qu'elle comptait bien les retenir à souper. En effet, Cadet qui était dans la confiance et tout heureux de les voir revenir, avec son large sourire, leur montra la table et la soupière qui fumait. Et voilà dit-il, avant de partir « *vous allez bein mangher ine goulée avec nous autes ! - Ol'é point de refus qu'o décit Utrope en bireuillant vers Nastasie. !* »

Puis à Cadet : « *Jh'en avons des chouses à vous raconter !* » (4) dit-elle.

Ainsi, une belle journée s'achève. La Mérine ne peut s'empêcher de rêver à de futures accordailles pour sa filleule Nastasie. Cela paraissait être une évidence bien partagée.

Cousine Jheanine

(1)-Ils sont bien comme il faut ces jeunes gens – Ils pourraient se marier / (2)-C'est bien sûr qu'avec une belle auto comme ça, on voit du pays. / (3)-Et quelle heure est-il maintenant. / (4)-Vous allez bien manger une bouchée avec nous C'est pas de refus dit Utrope en regardant vers Nastasie.... A Cadet... On en a des choses à vous raconter....dit-elle.

La Mérine à Nastasie

... en B.D

(p. 4...Suite)

6

Dessins de Philippe Barbeau

19 Nanette - Le Beurcut



Nanette : O faurait me payé bein cher peur me feire allé galopé à la foère de Saintes aneut !

Nan : Il faudrait m) e payer bien cher pour me faire galoper à la foire de Saintes aujourd'hui.

20



Nanette : Y a in an, jhe monton dans nout charaban et nous v'la parti . Jh'éteurnis ma coeffe toute neuve. Jh'avis in cot'yon et in caraco.

Nan : Il y a un an, on monte dans notre char à banc et nous voilà partis. J'étreunais ma coiffe toute neuve. J'avais un cotillon et un caracot.

21



Nanette : O l'a follut passé la chérente à Chauviâ. Tout d'in cot, o s'levit in vent qui peurnit dans ma coeffe. Et a la ché dans la rivière

Nan : Il a fallu passer la charente à Chauveau. Tout d'un coup il se levait un vent qui prenait dans ma coiffe. Et elle est tombée dans la rivière.

22



Le Beurcut : Si jh'avis été là jh'aris point brayé !

L.B : Si j'avais été là je n'aurais pas pleuré

23



Nanette : Hureusement, Cadet avisit in grand mourçâ de boé et peuvi accroché ma coeffe qui ballait !

Nan : Heureusement, Cadet avisait un grand morceau de bois et pouvait accrocher ma coiffe qui flottait !

24



Nanette : O l'a follut taurné thiu sus pointe. Pensez beun que ma Saint-Utrophe a-t-été faite.

Nan : Il a fallu tourner cul sur pointe. Pensez bien que ma Saint-Eutrope a été faite.

25 **Nanette – Le Beurchut**

Nanette : ...En nous en r'tornant o s'levit ine oraghe dau couté de Pons ! O buffait, o mouillait, o tounait ! jh'étion tout napit .

Nan : *En retournant il se levait un orage du côté de Pons ! ça soufflait, il pleuvait, ça tonnait ! On était tout trempés.*

26



Nanette :

In cot rendu cheû nous jhe m'sacquis dans mes bâlin. Dans la neut, jh'éyis in' fièvre de transport.

Nan : *Un coup arrivés chez nous je me fourrais dans mes draps. Dans la nuit, j'avais une fièvre de 'transport'.*

27

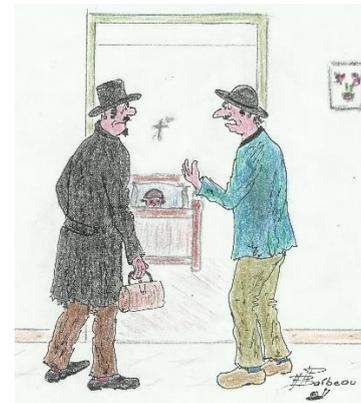


Le Beurchut :

Me souvins d'thiou ! Jh'étions troé à l'entour de vous. Vous ghibiez malheur !

L.B : *Je me souviens de ça ! On était trois autour de vous. Vous sautiez malheur !*

28



Nanette : Cadet amenit le médecin Moncieu Baron. En v'là in bon médecin ! Il a queuneussut aussitout ma maladie.

Nan : *Cadet amena le médecin Monsieur Baron. En voilà un bon médecin. Il a connu aussitôt ma maladie.*

29



Nanette : Thielle femme qui dit at in' affliction de potrène. On zi mettra quat'-z'-empiâtre dans l'échine tous les troé jhor avec in purgatoère.

Nan : *Cette femme qui dit a une affection de poitrine. On lui mettra quatre emplâtres dans le dos tous les trois jours avec une purge.*

30



Nanette : Emprès Moncieu Baron, ol é beun à ma filleule Nastasie que jhe det d'ète encore en vie.

Nan : *Après Monsieur Baron, c'est bien à ma filleule Nastasie que je dois d'être encore en vie.*

L'Actualité

	<p><i>Inauguration du Lavoir d'Asnières la Giraud le 18 septembre 2106</i></p> <p><i>Agnès et Jhustine > <La scène de la Bujhée</i></p>	
<p>Bravo à toute l'équipe de bénévoles qui s'est investie dans cette belle fête campagnarde où l'on a pu faire la 'Bujhée' comme avant. En présence de Mr Ferru, Maire d'Asnières et ses adjoints, les lavandières sont venues rincer la <i>Bujhée</i> au lavoir dans une bonne ambiance festive ponctuée par les danses folkloriques du groupe des Efourneigas.</p>	<p>Une scène du lavoir fort bien interprétée par les artistes locaux, heureux de ce retour à la mode de l'ancien temps. On a tapé le linge avec les 'bardras' avant de le mettre dans la « beourolette » et regagner ensuite le village. Une exposition de photos sur les fils à linge complétait la manifestation en tout point réussie.</p> <p style="text-align: right;"><i>N.M</i></p>	<p>Mr le Maire a remercié chaleureusement les organisateurs de cette belle journée ensoleillée. Les comédiens, bien emmenés par Agnès en tête ont partagé la vedette avec notre ami Guy Chartier alias (<i>Jhustine</i>) poète, conteur et animateur Asniérois. Une plaque commémorative a été dévoilée pour fêter cet évènement exceptionnel.</p>
	<p><i>La vie et la production des Bujoliers par Jean Chapelot</i></p> <p><i>Exposé du 10 septembre 2016</i></p>	

C'est devant une belle assemblée (40 personnes environ) que Jean Chapelot spécialiste d'archéologie et directeur de recherches au CNRS à Paris, nous a présenté la vie des artisans de notre Vallée, les Bujoliers fabricants de Bujours. Le conférencier nous a fait profiter de ses recherches avancées sur les spécialités produites depuis le moyen âge jusqu'en 1920, principalement dans le bourg de St Bris - St Césaire dans un four-tunnel de 10 mètres de long où l'on pouvait loger de nombreux bujours et autres poteries, comme des loubiers, saloirs, vinaigriers, jambonniers, tuyaux et divers pots alimentaires. La plus importante production qui a servi à la renommée des Bujoliers était surtout le bujour destiné à faire la lessive. Chaque village possédait son installation qui permettait de faire la 'Bujhée' et ce, deux fois par an. Elle s'est pratiquée pendant deux siècles jusque entre les deux guerres vers 1930-40. Parmi les artisans recensés dans les registres, on note principalement les familles BON, PERROGON, DINAND. Et bien d'autres, inscrits à la production des tuiles et éléments de toiture. Mr Jean Chapelot a mis à profit son passage dans nos communes pour approfondir ses recherches et prendre des notes qui compléteront ses dossiers relevant de l'artisanat local.

N.M

Chapeau Monsieur Chapelot !

> > *Le point de vue de Joël Lamiraud*

Tout Charentais qui s'intéresse à l'artisanat local de la poterie saintongeaise, des fours à tuiles, à chaux a, à un moment donné forcément lu ou entendu parler de Jean Chapelot qui est une référence en la matière. Sur les documents présentés, il est écrit Directeur de Recherches émérite au CNRS.

Rien qu'un peu de la connaissance de son parcours permet de dire, que cette qualification d'émérite, n'est pas usurpée. Il a commencé sa carrière comme historien archéologue en étudiant l'habitat rural et la céramique au Moyen Age en France, puis il s'est très vite intéressé à la Saintonge, pays d'argile et de potiers, s'il en est. Bien que toujours domicilié à Paris, il connaît notre région comme sa poche. Il est venu y faire des relevés à de multiples reprises, quelquefois accompagné d'étudiants comme en 1972, 1975 ,..., années où il enquêtait auprès des descendants des familles de tuiliers, de chauxfourniers, de potiers, de céramistes. Moi-même petit amateur des poteries locales, j'avais pris grand plaisir à l'écouter il y a quelques années lors d'une conférence à Chaniers. Je m'étais également inspiré de ses ouvrages, d'écrits laissés par mon grand-père Raymond et d'enquêtes personnelles pour rédiger en Mars 2013, un digest sur le sujet, dans le journal « Le Boutillon de la Mérine numéro spécial Fours à chaux et tuiles en Saintonge romane ».

En ce samedi 14 septembre 2016, à l'initiative de Réjane et Noël Maixent en charge de notre musée local des Bujoliers, en début d'après-midi, nous nous sommes retrouvés près d'une quarantaine dans la salle de conférence petite, sombre mais super fraîche. Et c'était tant mieux par ces chaleurs folles qui ne s'arrêtent plus.

Monsieur Chapelot a dédié sa conférence à l'ami Jean Lionel Henriët décédé d'une longue maladie le 3 mars dernier, très connu dans le milieu archéologique pour ses fouilles terrestres, mais également subaquatiques dans la Charente, ou autres points d'eau régionaux.

Tous les deux avaient projeté de faire en commun, un livre sur le travail des artisans potiers du lieu-dit Les Bujoliers, qui se situe à cheval entre les communes de St Césaire et St Bris des Bois.

Jean Lionel venait juste de terminer l'ébauche de la partie qui lui incombait lorsqu'il a malheureusement disparu.

Son travail a consisté à éplucher aux Archives Départementales, tous les actes rédigés entre 1700 et 1735 par Maître Foucaud, Notaire à La Bobière commune de St Bris des Bois, et qui traitait de poterie, que ce soit des contrats de mariage, des successions, des conventions entre bujoliers,...

Par ailleurs Jean Lionel a établi un catalogue avec dessins, formes, dimensions de l'ensemble des poteries en provenance des Bujoliers, qui avait à l'époque la chance de posséder plusieurs fours destinés aux bujours, et autres poteries plus petites : charniers, terrines, pots à graisse, tonnelets,...

Parallèlement, Monsieur Chapelot, lui s'est attelé à une étude sur la production des cuiviers, bujours, tones qui servaient à faire la lessive, et ce, sur toute la France. Il fait par ailleurs, à partir de registres, une analyse fine du prix des bujours fabriqués et vendus par un fabricant reconnu à l'époque en la personne de Monsieur Jean Bon (NDLR : ça ne s'invente pas), dont certains descendants plus ou moins directs étaient présents à la dite conférence. Quand il le peut, Mr Chapelot procède également à des comparaisons en prix et qualité, avec les fournisseurs plus industriels qui pointent leur nez, en cette fin du 19 ème, tels que Fontafie, Roumazières,...l'objectif étant d'expliquer le pourquoi, de la disparation rapide de nos bujoliers.

Dixit Mr Chapelot, ce n'est pas forcément la lessiveuse qui a fait disparaître nos bujoliers locaux, mais peut être plus la concurrence, aidée par l'arrivée des trains.

En mars 2017, à la date d'anniversaire du décès de Jean Lionel, une manifestation plus officielle sera mise sur pied pour la sortie du livre qui traite de la partie Jean Lionel Henriët.

Le complément bujours, cuiviers,... établi par Mr Chapelot, sortira ultérieurement, car il a d'autres livres également en projets. Le connaissant mieux maintenant, gageons qu'il saura tenir parole.

Ouf ! En fin de conférence, Réjane et Noël ont su désaltérer leurs clients avec un pétillant rosé superbement apprécié : « *on aurait dit le Bon Dieu en çhulotte de velours !* »

Joël

THIELLES MARCHES D' LA NAU

Tous les ans asteur jh' avons dret à thiellés marchés d'la Nau, coume o s'fait dépeu longtemps t'en Alsace.

Les coumarçants de noute réghion s'r'trouvant de boune heure aux portes des salles des fêtes peur mette en pyace leu camelote é parfoués pas teurjhous de boune himeur pace qu' o y en a qui quenant qui sont pàs à l'endret qui vouliant !

Et o y a otout les bénévoles des associations organisant thiette manifestation qui fasant sauter des crêpes et vendant dau bon millas d' cheu nous, sans oubyier in cot à bouère,

Bin entendu, châqu'd'in se r'trouvant d'avant t' in bon café et ine pâtisserie confactionnée peur thiellés bénévoles peur mette d'au baume au thieur de tous thiellés ghens qui sont v'nus de loin, peur thieuqu'zins.

A 9 heures, les peurmiers clients t'arrivant peur fère leu z' empiètes et y l'avant pàs assez de leu zeuils peur tout argârdier. A dreite o y a des savounettes de tout' les grouseurs et avec différents peurfums . A coûté, ol'é t'in ghémologue. Savez c'qu'olé thieu ? Et bin o l'é t' ine peursoune qui qu'neut les piarres précieuses envec lesquelles a fabrique de biàs bijhous. Pu loin, des câtins gueunillées de robes de princesse qui fazant rêvasser les drôlesses en passant d'avant envec leu m'mam et qui veuderiant beun qu'à n'en ajhète ine, et la pu jholie, bin entendu.

Pu loin, olé le chocolatier qui confactionne des crottes en chocolat et des peursounaghes de tout' sort'. Et les pu gormands badant la goule d'avant thieu l' étalaghe des foués qu'o l'en chérait'un morça.

Et coume jhe sons dans le pays dau cougnat et dau pineau et bin le peisan dau coin est là otout avec des jholies bouteilles qui cont'nant in beurvaghe qui vous fiate le palais de la goule et quand i vous chet dans la goule n'on dinrait l'p'tit jhéus en thiulotte de v'lours , jh' vous z'en répons. Et o y en a dau monde qui v'lant ajheter thieuques bouteilles peur bayer à leu z'émis.

L'aute jhor, à Migron et otout à Aumagne, les lumas étiant de la fête mais y galopiant pàs dans l' foussié boun' ghens. In' houme lé z'avait ramassé et mis dan' ine pouèle peur les thieûziner à la mode chérentaise. O l'é coume thieu que jhe les aime ! Jh'en salive rin qu' d'y songher.

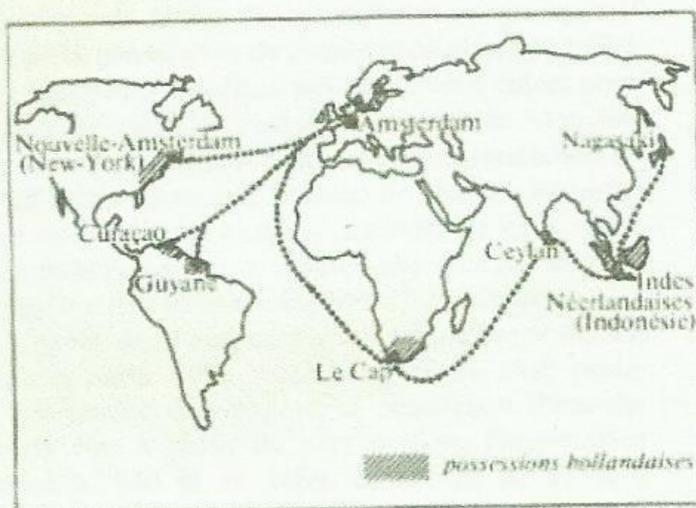
C'que jh'aime dans thiellés marchés, o l'é que jhe pouvons goûter. Mé olé teurjhous à la chichète.

A 18h, tout thieu biâ monde rangheant c'qui l'avant pàs vendu et y r'partant dans leu z'endret en aspérant que l' porchain marché d'la Nau s'ra bin meu. L'espouère fé vive !

Thieu jhour là creyez me beun, la bourse n'en prend t'un cot. Mé coume zou disait mon défunt père, boun' ghen : « l'arghent é fé peur sarvi et coume y m'caleront pàs le'calâ envec quand jhe s'rai bâzit, et bin jhen peurfite aneut ! ».

Extrait du Guide des Alcools :
De Raymond DUMAY **Ed : STOCK 1973**
A l'attention des adhérents des "Etapas du cognac".

LE COMMERCE HOLLANDAIS



LE COMMERCE HOLLANDAIS DANS LA PREMIÈRE MOITIÉ DU XVII^e SIÈCLE

Entre 1620 et 1650, la Hollande a été la première nation du monde à créer le commerce à l'échelle planétaire. Toutes les voies maritimes créées à cette époque sont devenues celles de l'alcool.

L'apparition des Hollandais dans la fabrication et le commerce de l'alcool est l'événement le plus important qui se soit produit dans ce domaine. Il n'y a rien eu de comparable ni avant ni après. D'un enfant morveux et dans les langes, ils ont fait une des puissances du monde. « Et l'alcool fut ! » pourrait être la devise du Hollandais volant.

En alcool, pas plus qu'en art ou en politique, il n'y a de miracle. En grattant l'ignorance, on finit toujours par retrouver des « primitifs ». Il y eut sans doute, dès avant les Vikings, dès avant le VII^e siècle, des marchands frisons qui vinrent chercher un peu de vin et beaucoup de sel sur la côte de Saintonge,

mais abordons aussitôt l'an 1423, année où le marchand flamand Jean Baymen louait pour un an « un grand cellier, maison et quais en dépendance ». En 1424, on compte déjà à La Rochelle quinze marchands flamands et zélandais. (Mentionnons la présence en 1490 de deux marchands de Dantzig... qui annoncent « l'eau-de-vie de Dantzig », l'alcool le plus réputé de l'Europe du Nord.)

Pendant près de deux siècles, les Hollandais se livrèrent à un banal trafic de sel, de vin, de harengs, d'étain, de draps, de cuir. Le premier essai fait avec l'eau-de-vie en 1559 ne parut pas avoir donné d'abord de grands résultats. Il semble que l'idée de l'alcool vint aux Hollandais en même temps que celles de la liberté et du commerce, les trois se trouvant d'ailleurs étroitement imbriquées comme nous aurons l'occasion de le signaler. Pour être libre, un peuple a besoin d'argent. Faute de matières premières de valeur, il ne peut compter que sur le commerce pour s'en procurer, de préférence un commerce neuf rapportant beaucoup d'argent, où la concurrence est rare. Les Hollandais se détachèrent de l'Espagne à partir de 1575 et il ne faut pas voir seulement une coïncidence dans le fait que Bois, la plus vieille maison d'alcools et liqueurs du monde, fut fondée la même année. L'alcool, et lui seul, répondait exactement aux besoins du nouvel État.

L'alcool et la Hollande se sont connus tout petits, au temps et dans la ville d'Arnaud de Villeneuve. Aux XII^e et XIII^e siècles, les contacts entre la Flandre et Montpellier étaient très actifs, dus en particulier à la présence en Languedoc de... la cochenille du chêne vert. Cochenille qui n'avait pas peu contribué à la fortune de la ville et à l'entretien de son université. En effet, une technique enseignée par les Arabes permettait, dès 1121, d'obtenir une teinture écarlate utilisée pour la fabrication des plus beaux draps et tapisseries, et d'autre part une drogue d'usage médical nommée alkermès dont les Néerlan-

dais se montraient avides. Un bon procédé en valant un autre, Montpellier servait de port d'embarquement des draps de Flandre à destination de l'Orient.

Mais la plus grande spécialité de Montpellier, connue dans toute l'Europe, était la fabrication des vins épicés. On a retrouvé, daté de 1251, le mandement du roi Henri III d'Angleterre convoquant à sa cour d'York Robert de Montpellier (*Robertus de Monte Pessolano*) en tant que spécialiste de la préparation du giroflé et du claret. Il suffira de « remonter » à l'alcool ces deux vins d'épices pour obtenir au siècle suivant les « liqueurs de Montpellier » qui atteindront le sommet de leur réputation au XVIII^e siècle : « eau de la reine de Hongrie » (parfumée au romarin), « eau de cannelle et de Cete », « sirop de grenade », et dont on retrouve aujourd'hui les équivalents dans les distilleries hollandaises.

L'appel de la consommation populaire se faisant sentir à partir de la seconde moitié du XVII^e siècle, le Languedoc développera sa production d'eau-de-vie de vin. A partir du port de Sète, l'exportation atteint 12 640 hl en 1699, 68 806 hl en 1755, à la veille de la guerre de Sept Ans qui lui portera un coup presque fatal.

Enfin, le stade de la maturité définitive est atteint par l'eau-de-vie vieillie en tonneau. Elle existe : c'est la fine Faugères, héritage possible des très proches abbayes, Saint-Pons de Thomières et Saint-Guilhem, troisième dans le classement français des eaux-de-vie de vin, juste après le cognac et l'armagnac.

Ainsi, la région de Montpellier nous offre l'exemple d'un cycle complet de l'alcool, avec toutes ses étapes bien distinctes :

1^o Jusqu'au XIII^e siècle, fabrication de vins épicés et aromatisés sans addition d'alcool.

2^o A partir du XIII^e siècle, fabrication de vins liquoreux par ajout d'alcool. Cette production est encore aujourd'hui très importante, soit que ces

produits soient consommés sous leur forme la plus simple, comme les muscats, grenaches, banyuls, soient qu'ils servent à la préparation d'apéritifs : vermouths, Byrrh, etc.

3° Fabrication de liqueurs à partir d'alcool, d'aromates et d'essences diverses. Bien que poursuivie dans quelques villes comme Alès, cette fabrication a franchi le Rhône pour faire la fortune de plusieurs villes de Provence, et particulièrement de Marseille.



Marchands hollandais, par A. Cuyh
(Rijksmuseum, Amsterdam)

4° Distillation d'eau-de-vie populaire, autrefois consommée naturelle ou aromatisée. Aujourd'hui, sous forme d'« alcool rectifié », cette eau-de-vie sert de base à la préparation d'un très grand nombre de « spiritueux à l'eau » : anis, pastis, gentiane, etc.

5° Eau-de-vie naturelle vieillie : fine Faugères.

Cette leçon, digne du Collège des Alcools, ne dut pas être perdue par les Hollandais, commerçants toujours à la recherche d'une bonne affaire et prompts à se saisir d'un secret de fabrication, quitte à l'adapter et à l'améliorer.

Pour lutter contre la fraude, ils créèrent le procédé dit « épreuve de Hollande » : un échantillon est prélevé sur la distillation en cours dans une fiole remplie à moitié. La fiole bouchée avec le pouce, on la renverse et on l'agite : si l'air qui pénètre dans le liquide y forme des bulles d'une certaine forme, l'eau-de-vie a le degré qui lui donne la qualité marchande. Au-dessous de ce test, c'est le « brouilli » qu'il faut jeter ou soumettre à nouveau à la distillation. La qualité moyenne porte le nom de « trois-six » (encore employé en Languedoc), de 79 à 80° alcooliques; au sommet, le « trois-huit » est le pur esprit de vin à 92 ou 93°.

Malgré leur génie commercial, les Hollandais ne découvrirent pas immédiatement, tant s'en faut, le prodigieux intérêt que l'alcool présentait en lui-même. Si, dès le début du XVII^e siècle, ils développèrent considérablement la distillation dans les régions de Nantes et de La Rochelle, ce fut pour obtenir un outil propre à conserver les vins dont ils s'étaient faits les distributeurs dans toute l'Europe du Nord, Baltique comprise. Dès 1646, le Nantais Jean Eon dénonçait dans son *Honorable Commerce* ces procédés qu'il n'approuvait guère : « Les Hollandais ont introduit en France un certain usage de tirer, soutirer, muter et frelater les vins pour les mieux conserver dans le transport et les débiter dans les pays septentrionaux. »

Conséquence fâcheuse : la qualité du produit d'origine, le vin, perdant de plus en plus son importance au profit de la quantité, l'avilissement du vignole fut presque immédiat. Les cépages nobles remplacés par des cépages à grand rendement comme la folle blanche, ce fut le glas de la réputation des vins de La Rochelle. Après avoir distillé les bons vins pour remonter les mauvais, on se trouva ne produire plus que du vin médiocre qu'il fallait obligatoirement transformer en alcool pour pouvoir le vendre, cela au moment précis où le marché se révélait saturé d'eau-de-vie.

Vers le milieu du xvii^e siècle, les marchands et distillateurs hollandais installés en Charente se trouvèrent donc devant d'énormes stocks de brandewijn (« vin brûlé » en néerlandais, dont on a fait brandvin, puis brandy). Ce fut alors qu'ils eurent l'idée d'en installer un tonneau sur chacun de leurs navires pour « créer le besoin » chez les matelots — et ils n'y réussirent que trop bien. Parallèlement, les Néerlandais développaient leurs techniques d'aromatisation, créaient des liqueurs nouvelles, et particulièrement le genièvre qui, sous le nom de gin, allait faire la conquête de l'Angleterre grâce aux faveurs fiscales dont le combla d'abord la maison d'Orange, d'origine hollandaise.

Dans les différents chapitres consacrés au gin, au whisky, à la vodka et à l'aquavit, le lecteur retrouvera de fréquentes mentions du rôle joué par les Hollandais au xvii^e et au xviii^e siècle, tout à fait comparable à celui que jouèrent peut-être les moines irlandais au Moyen Age. Ainsi, dès 1615, installés à Albany, sur l'Hudson au nord-ouest de New York, alors Nouvelle-Amsterdam, ils livraient de l'alcool aux Indiens. Les Néerlandais étaient trop ingénieux pour ne pas avoir songé à le produire sur place. Dans ce cas, le bourbon serait à peu près le contemporain du cognac.

Le cognac adulte.

Dans la région de Cognac, la position des Hollandais évolua d'une façon assez curieuse. De 1600 à 1650, leur monopole est presque absolu. Ils lient les vigneronniers par contrat, construisent et exploitent les alambics sans laisser la moindre chance aux indigènes. La première distillerie retrouvée en Charente par MM. Trocmé et Delafosse se présente sous la forme d'une société en commandite hollandaise dans la proportion de... 150 %. Les deux associés qui la créent en Tonnay-Charente, Jan Van den

Booguert et Franz Looddewick, poussent le patriotisme commercial jusqu'à spécifier dans l'acte que l'entreprise sera dirigée par un de leurs compatriotes. Où elle n'était pas la première, où elle n'était pas la seule, car dès l'année suivante un négociant hollandais enlevait en ce même port de Tonnay-Charente soixante et une barriques d'eau-de-vie.

Aux environs de 1650, le vent commence à tourner. Augier, la plus ancienne maison existant encore sur la place, est fondée en 1643 par Philippe Augier (né en 1615), d'origine française, mais qui avait su mettre toutes les chances de son côté en épousant Élisabeth Janssen, fille d'un banquier d'Angoulême d'origine hollandaise. Elle se transforme en « Augier Frères »; les comptes de 1682 font apparaître qu'elle est en relations avec les Janssen de Londres ainsi que les Lestevener et les Vanderhest d'Amsterdam. Sa récente prise de contrôle par le groupe canadien Seagram apparaît donc comme un épisode normal dans sa « carrière atlantique ». Deux autres maisons se sont maintenues depuis le xvii^e siècle : celles que fondèrent, après 1680, Philippe Guillet et Guy Gautier.

Le mouvement d'éviction des Hollandais se poursuit au cours du xviii^e siècle en faveur des Français et des Anglo-Saxons. Jean Martell débarque de Jersey en 1715. En 1724, Rémy Martin apparaît à Rouillac et se transportera rapidement à Cognac. Otard de La Grange (peut-être irlandais, O'Tard) ouvre sa maison en 1763 et achète le château en 1795, tandis que Delamain s'installe à Jarnac où il est toujours. En 1765, un officier irlandais débarque : Richard Hennessy.

Ce retrait des Hollandais fut peut-être volontaire. Abandonnant la production, ils conservèrent le meilleur : la vente. Les chiffres produits par M. Kléber Rault, dans sa thèse inédite (déposée à la bibliothèque de Cognac) sur *Le Trafic des eaux-de-vie charentaises*, sont révélateurs. Trafic par pays de 1736 à 1750 : Angleterre, 13 %; Hollande, 44 %;

Nord (Hambourg, Brême et Lübeck), 25 %; Danemark, 12 %; Flandre, 4,5 %. A l'exception du commerce avec l'Angleterre qui disposait de ses propres bateaux, tout le reste des échanges, soit 87 %, restait plus ou moins directement sous contrôle hollandais.

L'ouvrage de M. Pierre Martin-Civat : *Cognac et le cognacais pittoresques*, fait apparaître « l'explosion du XIX^e siècle ». Le nombre de négociants passe de 7 en 1789 à 93 en 1864. La vente des eaux-de-vie qui était d'environ 50 000 hl en 1780 atteint 200 000 en 1853, 421 000 en 1866. La guerre de 1870 parut accélérer encore ce développement. La vente atteint 1 802 000 hl en 1886, à la veille du phylloxera. Elle avoisine aujourd'hui 400 000 hl représentant 100 milliards d'anciens francs pour la seule partie exportée.

Trois autres faits ont marqué le XIX^e siècle : la vente en bouteilles apparue vers 1835, l'importance croissante de la consommation anglaise (l'Angleterre reste encore aujourd'hui le premier acheteur de cognac du monde), l'apparition du phylloxera.

Ce dernier fléau frappa de plein fouet une prospérité quasi fabuleuse. En 1877, les deux Charentes comptaient 282 667 ha de vignes (contre 70 000 actuellement) produisant en moyenne 10 millions d'hectolitres de vin (contre 5 millions actuellement). La vigne fut presque totalement ravagée, à l'exception de quelques bois de la zone argileuse, le « pays bas » qui s'étend de Châteauneuf à Matha.

Lorsque le vignoble fut reconstitué, on se trouva devant une catastrophe commerciale tout à fait comparable à celle qu'avait connue les Hollandais au moment où ils avaient été contraints de distribuer leur eau-de-vie aux matelots. Déshonoré et concurrencé par les imitations étrangères, le cognac français était devenu invendable. L'année 1906 marqua le point le plus bas. Trente années d'efforts et une réglementation rigoureuse furent nécessaires

pour lui rendre son prestige et sa clientèle. Ainsi s'explique la lente reconstitution du vignoble, que l'élevage est d'ailleurs venu concurrencer.

Le cognac actuel semble placé sous le signe du retour aux sources, c'est-à-dire du cosmopolitisme. En plus des implantations étrangères déjà signalées, il faut mentionner le contrôle anglais sur la maison Hine et sur la maison Courvoisier (récemment cédée à Hiram et Walker, canadien), situations établies depuis longtemps ainsi que Tiffon, propriété du monopole suédois.

L'offensive étrangère se dessine surtout à partir de 1965. La maison J.G. Monnet, l'apôtre de l'Europe, est passée entre les mains des Allemands qui ont également acquis Pennisson, la distillerie du camp de César et quelques autres, comme s'ils cherchaient à s'établir sur le plan technique plus que sur le plan commercial. L'Espagne s'est assurée la possibilité de fabriquer du vrai cognac en rachetant Lucien Foucauld, rêve de bisaïeul réalisé par le dernier enfant, puisque l'acheteur, Domecq (de Jerez), est le descendant du Domecq de Bordeaux qui partit faire fortune en Espagne au cours du XVIII^e siècle.

Les Hollandais se devaient de revenir, empruntant le plus long chemin, celui qui passe par l'Afrique du Sud. Des descendants des Boers se sont implantés dans une maison encore modeste, mais dont la raison sociale promet : Richelieu. En ce qui concerne l'Amérique, nous avons déjà noté l'apparition de deux maisons canadiennes : Seagram chez Augier, Hiram et Walker chez Courvoisier. Il s'agit des deux plus importantes sociétés du monde spécialisées dans le commerce des boissons et spiritueux. Les U.S.A. ne sont pas représentés. Le chiffre d'affaires réalisé à partir de capitaux étrangers représente 13 à 14 % du chiffre d'affaires total. Tout porte à croire qu'il ne s'élèvera pas beaucoup au cours des prochaines années.