Zeitschrift: L'ami du patois : trimestriel romand

Band: 41 (2014)

Heft: 158

Rubrik: L'expression du mois : jardin-légumes

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



L'EXPRESSION DU MOIS : JARDIN-LÉGUMES

Les patoisants avec des commentaires de Gisèle Pannatier (VS)

Dans votre patois, comment parlez-vous du **jardin potager, des plates-bandes?** Quels sont les légumes/fruits cultivés dans les jardins familiaux de votre région? Merci de citer uniquement des légumes/fruits du jardin (ex. carottes, choux, salades, haricots, poireaux, oignons, fines herbes, rhubarbe, groseilles, cassis, framboises...)

Quels sont les mots pour décrire les travaux et les activités au jardin ? les outils utilisés ? Quelles sont les fleurs des jardins d'agrément, c'est-à-dire les fleurs cultivées ? Connaissez-vous des dictons, des devinettes ou des poèmes en lien avec le jardin ?

Cette enquête ne concerne pas les champs et les prés.

Ne pas mentionner svp les plantes et fleurs sauvages de nos prés...

L'apport des jardins familiaux a joué un rôle essentiel dans l'alimentation des sociétés rurales. Le travail des jardins se distingue de celui des champs en raison de la situation géographique, de l'exposition et de la fonction de ces deux espaces distincts réservés à la culture. Des légumes de toutes sortes croissent dans les jardins à côté des plantes aromatiques et de quelques baies. Des fleurs égayent ces surfaces sises près des habitations, mauvaises herbes et parasites défient le jardinier.

Chaque région patoisante a élaboré un savoir-faire afin d'exploiter au mieux les jardins et la langue offre le vocabulaire nécessaire pour désigner précisément



Photo Bretz, Savièse, été 2014.

la réalité. Tous les dossiers dialectaux rassemblés dans l'Expression du mois évoquent l'équivalent de 'courtil', avec les variations phonétiques propres aux différents patois. Le verbe dérivé 'courtiller' est bien attesté dans nos régions, cependant les significations varient d'un point à l'autre du territoire. Le canton du Jura connaît trois termes et trois types de jardin, le correspondant du canton de Vaud en indique deux.

La diversité des légumes plantés dans nos régions et celle des termes patois qui les désignent soulignent la richesse de la langue. Suivez le parcours du nom dialectal de la carotte ou de la ciboulette et une carte lexicale s'établira lors de votre lecture, suivez celui du poireau ou de l'oignon et vous découvrirez les aires phonétiques qui structurent notre domaine. Parmi les désignations métaphoriques, celles de la groseille se réfèrent souvent au 'raisin'.

Les travaux du jardin sont étudiés et décrits au fil des mois, mais la préparation de la terre et la plantation occupent une grande partie des présentations, ensuite le ciel s'occupe de la croissance et de la maturation. Arrosage, sarclage et désherbage résument le travail de l'été. La consultation régulière de l'almanach garantit les interventions efficaces dans le jardin. Un guide du jardinier se construit au gré du dossier grâce à la précision des notations fournies par les correspondants de L'Ami du Patois.

Les contributions très complètes de Hauteville-Gondon, de Fully ou de Savièse présentent non seulement le vocabulaire patois, mais mettent en scène la culture de différentes plantes comme celle des raves. Les ethnotextes racontent l'art du jardinage et les souvenirs des témoins, des poèmes chantent les jardins. Inventaires lexicaux détaillés et récits circonstanciés se complètent dans l'Expression de ce mois et démontrent l'abondance caractéristique du jardin du patois.

CANTON DU JURA

PATOIS DES FRANCHES-MONTAGNES — Eribert Affolter.

LE JARDIN ET LE JARDINAGE — LE TCHEUTCHI ÈT LE TCHEUTCHLAIDGE.



Dans presque toutes les fermes des Franches-Montagnes, on trouvait trois jardins. Dains quâsi totes les vaitcheries des Fraintches-Montaignes an trovait 3 tcheutchis.

Jardinet à salades. Photo Bretz, 2014.

LE JARDINET À PLANTONS – LAI CHOULIERE.

Petit espace au pied de la façade sud de la ferme. Bien abrité, réchauffé par la réflexion du soleil sur la façade, c'était le jardin qui produisait les plantons. On y semait la graine des légumes à repiquer.

P'tét care â pie de lai d'vainture de lai san de médé de lai vaitcherie. Bïn aivreutchi, rétchâdè pai le soraye que r'yû tchu lai d'vainture, ç'était le tcheutchi que béyiait les piaîntons. An y voignait lai graînne des lédyumes è r'pitchaie.

LE JARDIN - LE TCHEUTCHI.

Aussi au sud de la ferme, mais beaucoup plus grand, le jardin produisait les légumes pour la consommation courante. Souvent entouré d'un mur de pierres sèches, il était parsemé de fleurs de toutes les couleurs. En plates-bandes pour séparer les diverses cultures, il était séparé par d'étroits sentiers, souvent à l'ombre d'un immense tilleul.

Aiche bin de lai san de médé, mains bin pus grand, le tcheutchi béyiait les lédyumes po tos les djoués. Svent entoérè d'in mur en pieres soitches, èl était piein de choés de totes les tieulèes. En raintchattes po décoégnâtre les soutches de tiulture, èl était déssavrè pai de minces senties, svent ès l'ailombre d'in gros tya.

An y trove: des oignons, des ouégnons; des rattes (petites pommes de terre avancées voir dict. du monde rural), des raitattes; des salades, des salaidges; du persil, di pierchi; des ciboulettes, des brâtèlles; des pois, des tsocraibes; des haricots, des faivattes; des épinards, des épinaitches; des radis, des raivoénats; du cresson, di biôle; du cerfeuil, di cèrfûe.

L'ouche – L'oûeche.

Terrain de bonne qualité, proche de l'habitation, qui servait à cultiver surtout les légumes à encaver. Tiere de boènne quailité, preutche de l'hôtâ, l'aivoù an tiultivait les lédyumes po botaie en lai tiaive.



A relever en français une plate-bande ou une platebande, des plates-bandes ou des platebandes.

Jardin à Savièse. Photo Bretz, été 2014.

An y trove: des carottes, des gairattes; du poireau, di poraie; des bettes, di mènnegô; des choux, des tchôs; des choux rouges, des tchôs roudges; des choux-raves, des tchôraives; des choux-fleurs, des tchôs-chiués; des choux frisés, des cabiscroutes; des pommes de terre, des pomattes; des racines rouges, des roûenes.

LES OUTILS, LES UTILISATIONS

La pioche, *lai pieutche*; la binette, *lai pieutchatte*; la houe, *le crô*; le râteau, *le rété*.

Le plantoir, *le piaîntoir*; le sarcloir, *le saiçhat*; le puisoir, *le pujou*; l'arrosoir, *l'airrôsou*.

Le sécateur, le cigeaîye; la ratissoire, lai raichatte; la bêche, lai bêtchoûere; la pelle, lai pâle; le panier, le pnie; la brouette, lai boyevatte.

LES ACCESSOIRES — LES AIFFAIRES.

Le fumier, le fmie; le purin, lai mieule; l'engrais, l'engrain; l'épouvantail, l'imboîye.

QUELQUES DICTONS

Ne viens pas marcher sur mes plates-bandes!

Ne vins'p tripaie mes raintchattes!

Occupe-toi de tes choux!

Otiupe te d'tés tchôs!

PATOIS DU JURA — Bernard Chapuis.

A propos du jardin

Le patois jurassien dispose de deux mots pour désigner le jardin. Tcheutchi,

tieurti, ou encore *coeurti* s'applique au potager devant la maison, clos et proche de l'habitation. Du latin *curtis*, jardin potager. Le moyen français parle de *courtil*.

Le jardin en plein champ s'appelle eûtche ou oûeche. Du bas-latin olca. Ancien français osche. En français, le vieux mot ouche, si poétique, est définitivement sorti de l'usage. Eûtche se retrouve dans les lieux-dits, par exemple Les Véyes Eûtches à Courgenay, Oeuches Navez à Alle.

Fête de la courge, décoration. Photo Bretz, octobre 2010.



Tcheutchirat

Dains le tçheutchi de mai véjine, di paitchi-feu djunqu'â l'erbâ, è y aivait di bonhèye éçhô, dés dieurites ét des tyaipucines

Dains le tçheutchi de mai véjine, â soroiye devaint l'hôtâ, è y aivait di bonhèye ençhô, dés dieurites ét des tyaipucines

Jardinet

Dans le jardin de ma voisine, du printemps et jusqu'à l'automne, il y avait bonheur éclos, marguerites et capucines.

Dans le jardin de ma voisine, au soleil, devant la maison, il y avait bonheur enclos, marguerites et capucines.

Un peu de vocabulaire

Ail, â. Botaie d'l'â dains la salaidge, mettre de l'ail dans la salade. Le basilic est appelé localement lai piainte des rois, la plante des rois.

Le chou, *le tchô*, mérite une mention spéciale. Le mot entre dans la charmante expression : Ç'n'ât p'le tot des tchôs, è fât di laîd d'aivô. Ce n'est pas le tout, des choux, il faut du lard avec.

Les biaincs tchôs, les choux blancs, accompagnent souvent la viande. Certains préfèrent les roudges tchôs, les choux rouges. Les fies tchôs fournissent la choucroute. Ici, fie signifie aigre.

Le *cabiscroute* est le chou frisé. La première partie du mot vient du dialecte alémanique *Chabis*, qui correspond à l'allemand *Kohl*. « C'est chou pour cabis », c'est kif kif, c'est égal.

Les haricots, faiviôles ou faisiôles (Latin: phaseolus).

Ciboulettes, angu'nats, localement brâtèlles.

Carotte : à côté de cairatte, on trouve gailriebe, d'origine alémanique.

La mâche, connue sous le nom de doucette, se dit *tyaitri natte* (catherinette) ou *hierbe de si nte Tyaitrine* (herbe de sainte Catherine).

La côte de bette, c'est le mènnegô (en allemand Mangold).

Radis, raîti. De son vivant, la Brebre, une bigote notoire, commettait toutes sortes de menus larcins dans les jardins. Élle ât mit'naint bünhèy'rouse, d'aivô tote lai rote des sünts. I n'crais p'qu'è feuche rantiunou, ci dûe des s'rayes èt peus des yunes. I en seus tâl'ment convaintçhu qu'è m'airrive meinme d'aidjoutaie lai Brebre és Rapronôbis : «Sünte Brebre di Pairaidis, bèyietes vidyoure en mes rétis! » Elle est maintenant dans la joie, avec la cohorte des saints. Il ne sait pas garder rancune, le dieu des soleils et des lunes. J'en suis tellement persuadé qu'il m'arrive même d'ajouter la Brebre à mes litanies : «Sainte Brebre du Paradis, donnez vigueur à mes radis. »

Et pour terminer, voici ènne fôle, une histoire drôle :

Di bio

- Mon dgendre m'é dit que, po d'moéraie en boènne saintè, è fât maindgie dés produts bio. Vôs saîtes ç'que ç'ât, vôs, des produts bio?
- Ç'ât des fruts èt peus des lédyumes naiturels. Lés paysains qu'lés prodûjant ne botant djemais d'engrain chus yôs tieres, djemais d'cés trûeries chimiques po lés faire è crâtre pus gros èt peus pus vite.
- Yé bïn, dains mon tieutchi, è n'y é ran qu'di bio.
- Vôs n'botèz pe d'femie?
- I n'en n'é p'.
- Et peus d'lai mieule?
- Non pus. Mains, tiétye maitin, dâ mai f'nétre, i veûde mon potat pichrat chus més rétis. È vôs fârait voûere c'ment qu'ès sont bés. Crais bin qu'ç'ât di bio. I en veus baiyie en mon dgendre.

Du bio

- Mon gendre m'a dit que, pour rester en bonne santé, il faut manger des produits bio. Vous savez ce que c'est, vous, des produits bio?
- Ce sont des fruits et des légumes naturels. Les paysans qui les produisent ne mettent jamais d'engrais sur leurs terres, jamais de ces saletés chimiques pour les faire pousser plus gros et plus vite.
- Eh bien, dans mon jardin potager, il n'y a rien que du bio.
- Vous ne mettez pas de fumier?
- Je n'en ai pas.
- Et du purin?
- Non plus. Mais, chaque matin, de ma fenêtre, je vide mon pot de chambre sur mes radis. Vous devriez voir comme ils sont beaux. Sûrement que c'est du bio. Je vais en donner à mon gendre.

PATOIS DE LA COURTINE, FRANCHES-MONTAGNES — Danielle Miserez.

LES LÉDYUMES DI TIEURTI

L'ovraidge â tieurti ècmence a dito d'aivri se l'temps ât bon è qu'è n'y eusse pu d'noi. En peut pare lai tiaitrinatte. În po pu taid se l'soreil rétchade lai tiere les bratelles se tirant â djo cheuyèes pai l'pierchi.

Vint l'môment d'faire lai tchouliere, çoli veut dire voingnie les tchoulas, des porés, di maingo, des roudges tchoulas, des tchos-cyous po aivoi des piaintons è botaie en tiere. Ai-

LES LÉGUMES DU JARDIN

Le travail du jardin commence autour d'avril si le temps est bon et que la neige a disparu. On peut **récolter** la **doucette** (mâche). Un peu plus tard si le soleil réchauffe la terre les **ciboulettes** se tirent au jour suivies du **persil**.

Vient le moment de faire la choulière, c'est à dire semer les choux, les poireaux, les côtes de bette, les choux rouges, les choux fleurs pour avoir des plantons à mettre en terre. pré çoli vint l'temps d'piaintaie les ognons, les âs, les pomattes, les raives, les rouenes.

Bïn chur que d'vaint çoli è fât ècmencie pai **r'virie lai tiere**, **botaie di fmie**, **pieutchie** è **rempiaintaie** tiaind tot ât bïn en ouedre, çâ ïn rude traivaiye.

Tiaind tot ècmence de poussaie vint l'môment de **çhârchaie**, pieutchie aivo lai **boétchoueratte** po qu'lai tierre ne v'niesse pe dure. Voili lai **salaidge** que môtre le bout d'son naie, gaire é yeumaices!

Aye l'ovraidge aivo lai tiere bèye bïn di mâ!

Après cela vient le temps de planter les oignons, les aulx, les pommes-de-terre, les raves, les ravonnets et les betteraves rouges.

Bien sûr avant tout ça il faut commencer par retourner la terre, mettre du fumier, piocher et planter quand tout est bien en ordre. C'est un travail rude.

Quand tout commence à pousser vient le moment de **sarcler**, piocher avec une **petite pioche** afin que la terre ne devienne pas dure. Voici la **salade** qui montre le bout de son nez, attention aux limaces!

Oui, le travail de la terre donne bien à faire !

CANTON DE VAUD

PATOIS DU JORAT — Pierre-André Devaud.

Lo plliantâdzo, le potager éloigné de la ferme. Lo courti, lo curti, le jardin. Lo courtelyet, le petit jardin. Lo courtelyî, le jardinier. La courtelyîre, la jardinière, taupe-grillon. Lo courtelyâdzo, les légumes.

Outse, ouche, jardin éloigné, dim. outsetta.

LA LECE — LA PLATE-BANDE.

Dâi pllianton, des plants. Lè racene, lè patenaille, les carottes. Lo porâ, le poireau. La lâitûva, la laitue; la lâitûva de Mordze, la laitue de Morges. Lè pâi,

les pois. Lè favioûle, les haricots; lè favioûle bassette, lè faviolon, les haricots nains. Lè fâve, les fèves. Lè Favotâi, sobriquet des habitants de Château-d'Œx.

Cocombre, cornichon. Breinletta, ciboulette. Dâocetta, rampon, trotsetta, mâche. Ravonet, radis. Lè râvè, les raves; la ravâire, le champ de raves.

Petits pois. Photo Bretz, été 2014.



Lè truffyè, les pommes de terre; la truffyâre, le champ de pommes de terre. Lè ravon, les pommes de terre (Ormonts).

Lè salârde, les salades.

Lè tchoû, les choux; lè tchoû-flliâo, les choux-fleurs; tchoulâire, plantage de choux. Tchoû rodzo, choux rouges; tchoû râva, choux-raves.

Tiûdra, courge; *tiûdretta*, courgette; *tiûdron*, courgeron. *Tiûdrâi*, terreau surélevé pour les courges.

Lè frîe, les fraises. Lè resenet, resin de mar, les groseilles à grappes. Lè gresale, les groseilles. Lè gresale nâi, les cassis.

Ambresalla, eimbrotse, myrtille. Mâora, tchogne, mâoron, mûre.

UTELYÂDZO — OUTILLAGE.

La pâla carrâïe, la pelle carrée. Lo ratî ein fè, le petit râteau de fer. Lo petit ratî, le râteau à foin. Lo fochâo, le fossoir. Lo sarcllioret, le sarcloir, serfouette. Lo rablliet, racloir.

Lo fou d'outse, l'èpouâire, épouvantail contre les oiseaux. Lo critset, lo crouyon, le croc. L'arrojão, l'arrosoir; arrosâ, âiguièyî, arroser.

La fortse, la fourche; lo fortson, la petite fourche. La crebelye, la corbeille. Lo panâi, le panier; lo panâiret, le petit panier. Lo siau, lo toulon, le seau. La bèruetta, la bèrule, la brouette. La bercllîre, la perche à haricots. Lo passî, l'échalas. Lo pliantâo, le plantoir. Lo petiet, le piquet. Lo cordi, le cordeau. La feçalla, la ficelle. Lo fèmé, le fumier.

Lè clliâo dâo courti – Les fleurs du jardin.

La terlupa, la tulipe. La gottrâosa, le narcisse. Lo jessemin, le jasmin. La quenoilletta, le crocus ou safran. L'olivetta, la primevère. Lo trequâodon, la violette odorante. La dagga, l'iris de Germanie. La roûsa, le rose. La passaroûsa, la rose trémière. Lo ganguelyon, la perce-neige. Ne m'âoblyâ pas, le myosotis. Ne mè tosî pas, la baslsamine. Lo revire-sèlâo, le tournesol. La veneindzâosa, la vendangeuse (aster). La bèluârda, souci des jardins.

Lo tserdon blyû, le chardon bleu. Lo tsanta-polet, l'œillet. Lo flyambé, le glaïeul.

Lè TRAVAU – LES TRAVAUX. Eindrudzî, engraisser le terrain. Esserbâ, désherber. Rabllioûnâ, racler.

Fleur de tomate. Photo Bretz, 2014.



Variétés de choux (blancs, frisés...). Photo Bretz, 2014.

Fochèrâ, fossoyer. Sènâ, semer. Terrâ, butter. Ararî, éclaircir les plantes; dèmariâ, éclaircir les betteraves.



DIVERS

Maunètiâ, esserbîre, mau-

vaises herbes. Trére lè maunet, enlever les mauvaises herbes. Lè laçe, lo trâinîn, lo gramont, le chiendent. Lo mouron, le mouron des oiseaux. Lo borbalet, égapode podagraire (herbe aux goutteux).

La bouenna, la borne; lè bouenne, les limites. La baragne, la barrière. Lo palin, le pieu. Lè petiettè, les lames en bois, pointues des clôtures. Lè seindâ, les sentiers. Lo tierdzo, le talus.

La vermena, la vermine. La courtelyîre, la taupe-grillon. Lo vè fiertsau, le ver fil de fer. Lo vè bllian (balyè lè cancouâre), le ver blanc (donne les hannetons). Lè pudze, lè pudzèron, les pucerons. La penevoûla, la pernetta, la pellaveula (Gryon), la coccinelle (mange les pucerons).

LÈ REVI — LES DICTONS

Plliante tè tchoû à la planèta dâo rabllion Et fâ lè couâire à la planèta dâo bâcon.

Plante des choux sous la constellation du raclon (raclure, ruclon, sorte d'engrais),
Et cuis-les sous la constellation du lard.
Manière plaisante de dire que les choux ont besoin d'engrais et qu'il faut les cuire avec du gras.

Lè fénnè sant dâi sante âo prîdzo, à la tserrâire dâi z' andze, dèvant la porta dâi z'agace, âo courti dâi tchîvre, à l'ottô dâi diâbe.

Po recafâ, 1910.

Les femmes sont des saintes au culte, à la route des anges, devant la porte des pies, au jardin des chèvres, à la maison des diables.

CANTON DE FRIBOURG

PATOIS DE FRIBOURG — Jean-Jo Quartenoud. (voir en page 76)

Le kurti d'après GEHE

No chin ti a choudzihyion dè chi ke betè la kuva i grétè, ma chuto ti hou ke vikechon avu lè chêjon. In' evè, on yiâdzo lè yiodzatârè. Ou dzoua d'ora, ti hou ke chè fan piéji avu la nè è chuto ti hou ke n'in vékechon. A la bala chêjon, ti hou ke travayion la têra. Ma, inke no chin ou kurti.

Kan on vouètè le kurti du la fenithra, ôtre-l'evè, kan to l'è nyu è dzalâ, no j'an dou mô dè krère k'on bi dzoua, to chin va réprindre yia. Pethou k'arouvon lè bi dzoua no puin keminhyi a focherâ. Tyin piéji, ou bon momin dè chènâ, dè pyantâ din hou karelè, din lè rèthètè. Ma chuto pâ tru vuto, fro lè piti pè è lè fâvè a la chin Dzojè, pâ devan la fin d'avri. « Du tin ke l'épena n'a pâ hyiori i chè a rin de kurtiyi! » dejè Marèna.

Le momin dè chi bon tin arouvâ, kan no j'an piantâ lè pre-de-têra, lè j'inyion, répekâ la chalârda, lè tsou, chénâ lè fanfioulé è totè hou pititè grannè, no j'atindin, invidà, dè chin vère dzêrnâ. Fo-the le dre? l'è lè mônè ke kréchon in premi. On tâtso ke va no chékutâ tantyiè à l'outon. « On'a toparè dou mo dè n'in vinyi mêtre! » dejè marèna. Tyin bouneu! On bi dzoua nouthron tâtso l'è rékonpinchâ.

Tyin piéji dè povè prindre de la rubârba, la chalârda, lè ravounè, lè

Le jardin

Nous sommes tous dépendants de celui qui met la queue aux cerises mais surtout tous ceux qui vivent avec les saisons. En hiver, autrefois, le charretier avec la luge. Aujourd'hui, tous ceux qui se font plaisir avec la neige et surtout tous ceux qui en vivent. A la belle saison, tous ceux qui travaillent la terre. Mais ici, nous sommes au jardin.

Quand on regarde le jardin par la fenêtre, pendant l'hiver, quand tout est nu et gelé, nous avons de la peine à croire qu'un beau jour, tout va reprendre vie. Aussitôt qu'arrivent les beaux jours, nous pouvons commencer à fossoyer. Quel plaisir, de semer au bon moment, dans ces carreaux, dans ces plates-bandes. Mais surtout pas trop tôt mis à part les petits pois et les fèves à la St-Joseph, pas avant la fin d'avril. « Tant que l'épine n'a pas fleuri, ça ne sert à rien de jardiner! » disait ma marraine. Le moment de ce bon temps arrivé, quand on a planté les pommes de terre, les oignons, repiqué la salade, les choux, semer les haricots et toutes ces petites graines, nous attendons, envieux, de voir germer. Faut-il le dire ? C'est les mauvaises herbes qui poussent en premier. Une tâche qui va nous persécuter jusqu'à l'automne. « On a, tout de même, de la peine d'en venir maître! » disait marraine. Quel bonheur! Un beau jour, notre tâche est récompensée. Quel plaisir de pouvoir prendre de la rhubarbe, la salade, les radis,

pititè rè-rochète, ke réchinbyion a rin dè to chin k'on pou trovâ din le komêrche, mimamin avu on « label ». E lè pititè fanfioulè? L'é mimamin oyiu oun' invela dre a ma dona: « Te châ, mè, lè fanfioulè ... ma dè hà, mè fâ invide dè n'in réprindre ». Ma dona l'a fè a kotô dè prindre chin po on konpyiumin.

E lè premi pre-de-têra, a la pyumuche oubin frekachiè, **lè ruta**, po fére dou borbo. Ah! po fére dou borbo i ruta vo chè a rin dè foyatâ di lèvro, lè on chékrè dè nouthrè j'anhyan. E pu l'i a: **le pyié-rochè**, **lè brinletè**, è chu dobedji dè piakâ pêrmo ke chu chur dè n'in oubyiâ.

Po povè **ramachâ** totè hou gormandi ou kurti, no j'an fôta d'on bokon dè fèmè, dè la volontâ, kotyiè yiâdzo brè dè tsô ma tyiè dou bouneu.

Apri chin, l'i a lè j'anpè, lè grejalè, lè piti-rejin, lè peto... L'é richkâ d'oubyiâ lè j'inyion rodzo dè totè chouârtè. Dè la martyiandi ke vo pouédè kor dè trovâ din le komêrche. Adon dite-mè-vè! L'i a-the otyiè de méyià tyiè di pre-dé-têra frekachi? Vouè, di pre-de-têra novi ke vo j'è trè vo-mimo din vouthron kurti?

Apri to chin no derin ti inthinbyio : « Tsakon chè méhyiè dè chè j'inyion. »

les **petites carottes** qui ressemblent à rien de tout ce qu'on peut trouver dans le commerce, même avec un « label ». Et les petits haricots ? J'ai même entendu un invité dire à ma mère : « Tu sais, moi les haricots... mais de ceux-là, ça me fait envie d'en prendre à nouveau ». Ma mère a fait semblant de prendre cela pour un compliment.

Et les premières pommes de terre, en robe des champs ou fricassées, les **choux-raves** pour faire du *borbo* (gratin). Ah! pour faire un gratin aux choux-raves, ça ne sert à rien de consulter des livres de cuisine, c'est un secret de nos anciens. Et puis, il y a le **persil**, la **ciboulette**, et je suis obligé d'arrêter parce que je suis sûr d'en oublier.

Pour pouvoir récolter toutes ces gourmandises au jardin, nous avons besoin d'un peu de fumier, de la volonté, quelquefois mouillé de chaud mais que du bonheur.

Après cela, il y a les framboises, les myrtilles, les petits raisins, les groseilles à maquereau. J'ai risqué d'oublier les tomates de toutes sortes. De la marchandise que vous pouvez siffler de trouver dans le commerce. Alors, dites-moi ! Y a-t-il quelque chose de meilleur que des pommes de terre fricassées ? Oui, les pommes de terre nouvelles que vous avez arrachées vous-même dans votre jardin!

Après tout cela, disons, tous ensemble : « Chacun s'occupe de ses oignons ».

PATOIS DE ROMONT — Francis BUSSARD.

LE JARDIN POTAGER — LOU KURTI.

Le travail au printemps dans le jardin, lou travô ou furi din lou kurti.

Tourner la terre avec la pelle carrée, veri la têra avu la pâla karâye.

Mettre le fumier dans la raie, betâ lou fèmê din la râye.

Casser les morceaux de terre avec la fourche, frèjâ lè mochi dè têra avu la fortse.

Aplanir le morceau avec un râteau, pyanâ lou mochi avu on rathi.

Faire les petits sentiers bien droits, fére lè piti chindê bin drê.

Reste à planter et semer par beau temps, richto a pyantâ è chènâ pê bi tin. Cultiver, jardiner, kurtiyi.

Plate-bande, *rèthèta*; les morceaux, *lè mochi*; carreaux de jardin, *karelè*. La haie du jardin, *la chê dou kurti*; palis de clôture de jardin, *pityèta*; palis, *palin*.

D'autres outils pour le jardin, d'ôtrè badyè po lou kurti: triandine, trin; petite pioche, pyéchon; sarcloir, chahyorè; bêche, fochyà; binette, binèta; bêche à dents, on kro; un cordeau, on kordi.

LES LÉGUMES — KURTIYÂDZO.

Carotte à bouillon, *rèrochèta*, *rirochèta*. Carotte rouge, *rê rodze*, *rirodze*. Radis, *ravounè*. Rave, *râva*. Petite rave, *ravouna*. Chou-rave, *ruta*, *tsou-râva*. Chou-fleur, *tsou-hyori*.

Haricots, fanfyoulè; haricots nains, trinètè; haricots à rames, fanfyoulè a bêrhyè. Pois, pê.

Pois mange-tout, *pê medze-to*. Poireau, *porâ*. Oignon, *inyon*; oignon rouge, *inyon-rodzo*. Ail cultivé, *ô*. Pomme de terre, *pre dè têra*.

Les fines herbes, lè finè j'êrbètè. Sauge, choudzèta, ciboulette, brinlètè. Persil, pyèrochè. Romarin, remani. Basilic, kalamin. Cerfeuil, tsafuyè. Céleri, chèleri. Salades, chalârdè. Doucette, trotsèta, ranpon. Chicorée, chekorya. Laitue, chalârda frindya. Tomate, tomata.

Haricots à rames. Clocher de Saint-Germain (Savièse). Photo Bretz, 2014.



Rhubarbe, rubârba. Fraise, frêya; fraisier, frêyê. Framboise, anpa. Groseillier, grejalè; groseille, grejala; groseille rouge, rejenè; cassis, grejala nêre, rejin nê.

LES FLEURS — LÈ HYÀ.

Crocus printanier, kenoyèta dou furi. Perce-neige, gardèla. Jonquille, gotràja a bè dzôno. Tulipe, turlupa.

Myosotis, yè dè tsa, oroye dè rata. Pensée des jardins, pinchâye dè kurti; pensée, panthé.

Pivoine officinale, êrba ou malê, rouja dè chin Pyiéro. Rose, rôje; rose trémière, rouja a bâthon. Souci des jardins, chouâchi, choâchi. Goutte de sang, gota dè chan.

Nettoyer le jardin, nètèyi lou kurti. Arracher la mauvaise herbe, trére lè mônè. Bêcher et encore bêcher, bètchi è onkora bètchi. Bêcher à petit coups, bètsotâ. Arroser, arojâ. Et tout ce travail toute la saison, è to chi travô tota la chèjon! Celui qui sème les haricots à la Saint-Didier, pour un il en aura un millier. Chi ke la chènâ lè fanfyoulè a la Chin-Dedji, po yon nin d'arè on miyé. Celui qui sème les haricots à la Saint-Didier, les récolte à la poignée.

Chi ke la chènâ lè fanfyoulè a la Chin-Dedji lè rèkoltè a la punya.

Pour avoir des belles carottes bien lisses, les semer au signe du poisson.

Po avê di balè rirochètè bin licho, lè chènâ ou chinyo dou pèchon.

PATOIS DE FRIBOURG — Nono.

Rèvi — DICTONS

Ou furi la têra lè kemin lè fèmalè, fô pâ la réveri tan ke lè frêde. Te pê ton tin. Au printemps, la terre est comme les femmes, faut pas la retourner tant qu'elle est froide. Tu perds ton temps

Ou mi dè mé che lè j'omo è lè j' oji chon pâ pyotèri, lè ke l'evê l'a robâ le furi. Au mois de mai, si les hommes et les oiseaux ne sont pas amoureux, c'est que l'hiver a volé le printemps.

Mè dou kurti

Kan rèvin le galé furi Ma fèna lè din chon kurti Ne pou pâ mé chè rètinyi E chon pyéji lè dè vèyi

Ko cherè le premi botyè Prou chur on piti mônè Ou bin on galé takounè Lè tru vuto por on bourdyè

Mes deux jardins

Quand revient le joli printemps Ma femme est dans son jardin Elle ne peut pas se retenir Et son plaisir c'est de surveiller

Quelle sera la première fleur Pour sûr, une petite mauvaise herbe Ou bien un joli tussilage c'est trop vite pour le muguet Din le katsè di badjè La pâla karaye, le rabyè Piti rathi è chahyorè Chon fèrmo bin randyè

Chon fin prè po lè gro travô

Kan le chèlà cherè pye tsô Ke lè takon dè nê lé hô L'aron tyithâ patchi è tsô

Ma grahyaja porè chènâ Chè galé botyè tan damâ Fére di mochi bin apyanâ Po ke pouéchè to bin pyantâ

Inyon, fâvè, fanfiyoulè Piti pê è rirochètè Chèleri, tsafuyè, tomatè Pyèrochè è di brinlètè

Pre dè têra, maringou Chalârda, rubârba è tsou To chin va krèthre a tsô pou Po ti lè rèpé dè no dou

Galé patê è bi kurti Fô anyatâ hou dou pyéjI botyè dè nouthron bi payi Ke fô totavi kurtiyi Dans le cabanon des outils La pelle carrée, le racloir Petit râteau et sarcloir Sont très bien rangés

Ils sont fin prêts pour les gros travaux quand le soleil sera plus chaud que les tacons de neige là-haut Auront quitté pâturages et chaux

Ma gracieuse pourra semer Ses jolies fleurs tant aimées Faire des morceaux bien aplatis Pour qu'elle puisse bien planter

Oignons, fèves, haricots Petits pois et carottes Céleri, fenouil, tomates Persil et ciboulette

Pommes de terre, côtes de bettes Salades, rhubarbe et choux Tout ceci va grandir petit à petit Pour tous les repas de nous deux

Joli patois et beau jardin Il faut choyer ces deux plaisirs Fleurs de notre beau pays Qu'il faut toujours cultiver



Défilé en mode jardinage. Fête de la courge, Chandolin. Photo Bretz, 2009.

CANTON DU VALAIS

PATOIS DE CHERMIGNON — André LAGGER.

LES LÉGUMES DU JARDIN – LÈ CÔRTELIÂZO.

Ail, âs. Bette, blette, zòta; côte de bette, coûha dè zòta. Betterave, carròta. Bourrache, borràtse. Camomille, camomîla. Carotte, rébeúna. Cerfeuil, tsarfolièt.

Chou, tsoú; chou-rave, tsoú-râva. Courge, côrze; pépin, pepià (f). Cresson, crénchôn. Cumin, tseriè. Doucette, dôcsèta. Épinard, èfenàtse (f). Fenouil, fanò.

Feuilles comestibles cuites, tsarfiôn (m). Fève, fâva; cosse de la fève, dôpse, dôxe; écosser, dèhôpeliè. Fraise, frés. Framboise, morèxàmple. Girofle, zeròflia. Groseille, rejenèt (m), pl. rejenès. Haricot, pi; haricot nain, pi bachèt; haricot à rame, pi a bahôn; le bâton, la rame, lo bahôn, la rànma; ramer les haricots, ramâ lè pi; tremper pour ramollir, béïnâ.

Herbes aromatiques, lè j'êrbètè (f.pl.). Jardin, côrteú, dim. côrtelièt, pl. côrteliès; légumes du jardin, côrteliâzo. Livèche, ache, lâpio (m). Mûrier, môrî, mourî; mûre, môoura. Oignon, ôgnôn; bulbe, téha d'ôgnôn; pelure, pèleúga, pl. pèleúguye. Plate-bande, toûla, dim. toûlèta. Poireau, porrèt, pl. porrès. Pois, pi; pois mange-tout, pi pëca tòt; cosse, dôpse, dôxe; écosser, dèhôpeliè. Pomme de terre, pomèta, pl. pomète; creuser, bôgâ; creuser les patates, bôgâ lè pomète; éplucher, parâ; épluchure, parôn (m). Germer, zèrnâ; pomme de terre en robe des champs, pomèta a la pliômouéïre.

Racine comestible, arjeliôn (m). Radis, radî. Rave, râva. Rhubarbe, rebàrba, rôbàrba. Safran, chafràn. Salade, chalârda. Salsifis, couarcoualiòt.

Sarriette, chaourîya, var. chavourîya. Sauge, chârva. Serpolet, thym, péimpiolèt. Tomate, tomàta.

Travailler au jardin — Côrteliè.

Défricher, *rôncâ* (syn. *èssartâ*); outil pour défricher, «sape», *dèlâbra* (f); terrain défriché pour jardin, *rônco*. Éclaircir des plantes, *ârraréc*. Jardiner, cultiver, *côrteliè*.

Mettre en culture les jardins, mètrè ein pouén lè côrteú, eimpouéntchiè. Petite pioche de jardin, capiôn; sarcler avec le capiôn, capionâ. Planter, pliantâ. Semence, chèmèin; semer, ouâgniè.

Yè miò d'aï lo côrteú pâ tra louén di j'éhro.

Il est mieux d'avoir le jardin pas trop éloigné de la maison.

Ôn côrteú yè comòdo po lo méi nâzo, ôn a tòte choûrte dè côrteliâzo hla man. Un jardin potager est pratique pour les besoins du ménage, on a toutes sortes de légumes sous la main.

Òra, yè le tén dè bôgâ lè pomète.

Maintenant, c'est le moment de creuser les patates.

Yè h'avoué la dèlâbra qu'ôn rônquye.

C'est avec la dèlâbra qu'on défriche un pré (pour en faire un jardin, par ex.).

PATOIS D'ÉVOLÈNE — Gisèle Pannatier.

Devant la maison s'étend un espace cultivé qui ménage de la lumière et produit une alimentation variée dans le pays de l'élevage. Le nom collectif *lù kourtùlyâzo* désigne l'ensemble de ce qui est planté dans les jardins et, par extension, les légumes du jardin. Les *kourtùss* sont clôturés afin de préserver la production des légumes. L'entretien des clôtures de bois s'intégrait dans le cycle des travaux et dans le paysage villageois. Aujourd'hui, les éléments de clôture se diversifient.

Après le repos hivernal, la terre du jardin est fèmâye, engraissée avec du fumier (inf. fèmâ, fumer) puis vriyêye, au moyen d'une bêche, bêche. Vriyè lo kourtù, labourer le jardin. Le verbe kourtùlyè désigne spécifiquement le fait de labourer avec une bêche. La surface de la terre retournée est ensuite égalisée, aplanà avoué lo rathê. Puis le jardin est divisé en toûle (sing. toûla), bande dont la largeur n'excède pas ce que l'on peut désherber sans marcher sur la plate-bande. Les vayonnèss quadrillent le jardin et permettent de circuler dans le jardin.

Lù chèmènn l'è mètouêye èn tèrra, la semence est mise en terre. Chènâ, semer. Kan lù plantònch chon zèn grô, chon repikà, quand les plantons ont atteint la bonne taille, ils sont repiqués. Il est préférable de tenir compte de la lune et des astres pour procéder aux travaux du jardin et améliorer la qualité et la quantité de la récolte, lù pratîka lù bàlye lè sùnyo, l'almanach sert de référence pour les semis et autres travaux.

Parmi les légumes traditionnellement cultivés figurent surtout : *lè fâve*, fèves (sing. *fâva*); *lè rébùne*, les carottes (sing. *rébùna*); *lè tsoûss*, les choux

(sing. tsoû), lè tsoû-râve, les choux-raves, lè karóte rôze, les racines rouges ainsi que lè pòrèss, les poireaux (sing. porètt) et lè-j-ùnyònch, les oignons (sing. ùnyòn). A l'automne, ces légumes étaient retirés dans la cave au sol en terre battue qui



Racine rouge. Photo Bretz.

garantissait la fraîcheur nécessaire à leur conservation. Bien entendu, *lù* chalâda, la salade était consommée durant la saison de production.

Les choux nous prodiguent des conseils tels que : «Tsârze ma tsambèta, ramplèrik ta fatèta!», «Butte mon pied, je remplirait ton sac!»

A l'angle du jardin croît *lù bochonè dóou lâpyo*, livèche, dont les feuilles sont prisées pour les soupes. On trouve au coin d'une plate-bande *lè breùlo*, la ciboulette. En patois, le nom est utilisé au pluriel.

Aussi longtemps qu'on a engraissé les porcs, on cultivait des *karóte* ou *zóte*, betteraves fourragères qui étaient aussi distribuées aux bovins.

Depuis la Seconde Guerre mondiale, le choix des légumes et des herbes aromatiques cultivés à Évolène s'est largement diversifié : lè tsoû-flóouch, les choux-fleurs (sing. tsoû flóou); lè pùtì péik, les petits pois à écosser; lè péi mùnze tòtt, les pois mange-tout; lè arikò, les haricots; lè kòte bète, les côtes bettes; lè kourjète, les courgettes; lè brokolì, les brocolis, lè fenoùy, les fenouils, etc. Lù pèrsìl, le persil, l'èstragon, l'estragon et même lù bazilìk, le basilic aromatisent les divers mets.

Lù pùtse, la pioche ne s'utilise guère au jardin que pour la récolte des poireaux ou des carottes notamment. L'outil par excellence du jardinier, c'est le kapyòn, binette.

Don kè dònn fô kapyonà pò féire tèrra noûvoua, de temps à autre, il faut sarcler pour aérer la terre.

Dans le domaine des fruits, kâke-j-ampouîch, quelques framboisiers et kâke rigatîch, quelques groseillers s'appuient contre la barrière. Une plate-bande est souvent réservée aux pyà dè fré, plants de fraises.

Quant aux fleurs qui illuminent le jardin, à côté déi rôje è déi rôjîch, des roses et des rosiers, ou des zènuflêro, œillets, les espèces cultivées se sont multipliées à Évolène : dalyà, lîss, irîss, glayeùl, etc.

Quelques plants de tomàte rougissent çà et là.

Kapyonà, dèjèrbà, èrjyè chon lù travâss tan k'a l'óoura dè moùndà lè péik, dè kopà lè chalâde óou dè rèmachà lè karóte rôze óou bïn d'èhoutchyè lè porèss kù frundrènn touîss èn l'achyèta...

PATOIS D'HÉRÉMENCE — Martial GAUYE.

CORTEU — JARDIN POTAGER.

Chalarde, salade. Rèbeune, carotte. Porèt, poireau. Zóte, côte de bette. Peic, pois.

Tsau, chou. Tsau-rave, chou-rave. Fâve, fève. Couche, courge. Birla, cresson. Fanôle, fenouil. Ognon, oignon. Aass, ail. Breleute, ciboulette. Lâpio, livèche. Chârve, sauge. Milige, mélisse. Tsirieu, cumin. Pei minze tot, haricot. Pei fajioou, pois à écosser. Treufle, pomme de terre.

Lapé, rhubarbe. Fré, fraise. Amp'o, framboise. Rejin dè maye, groseille. Rauge, rose. Tajeute, tagète. Coutale, iris. Morguèt, muguet. Zerofleye, œillet. Province, pervenche.

A Chin-Zorzo cheim'a t'oun orzo; a Chin-Marc yè troa tâ.

A Saint-Georges sème ton orge; à Saint-Marc c'est trop tard.

OUTIC PO LO CÓRTEU — OUTILLAGE POUR LE JARDIN.

Bènna, benne à terre; petsà, pioche; pâla, pelle. Zerló, hotte. Faurtse, fourche. Rathé, râteau; Rathèlè, râteau en fer. Capion, binette. Arojióók, arrosoir.

TRA'AU DOU CORTEU — TRAVAUX DU JARDIN.

Pitchieu, piocher. *Rèpalà*, remonter la terre. *Vrieu lo corteu*, bêcher, remuer la terre, enterrer le fumier. *Rathèlà*, rateler. *Fére lè taule*, répartir la surface en plate bandes.

Trachieu lè vayonnèt, tracer les chemins. Chèmà lè gran'ne, semer les graines.

PATOIS DE SAVIÈSE — Anne-Gabrielle Bretz-Héritier.

Le jardin potager se traduit par *i corti* (courti). Ce mot s'est formé à partir du latin cohortis, c'est-à-dire enclos. Au début du 20^e siècle, les corti à proximité des maisons étaient encore délimités par des palissades faites de planchettes verticales nommées é j-étaoué. Le vieux français connaît le mot courtil, petit jardin, cortelè en patois.

Dans la même famille que *corti*, le français «courtilière» désigne un insecte qui vit sous terre, ennemi des jardins... en patois, é damé róché ou é tarpé. Autrefois, les Saviésans possédaient des jardins sur le plateau, mais aussi à l'est de la ville de Sion, vajion ba i corti dé Chyoun. A cause de l'éloignement, on y plantait en alternance plutôt des pómé dé têra et des garóté, betteraves fourragères. Les jardins loués à Sion étaient nommés é partchyé: nó partin ba a partchya dé Chyoun, nous descendons au jardin loué à Sion.

É corti chon byin mouin grou kyé é tsan, les jardins sont nettement moins grands que les champs. É piti corti iron dé néi dan ó tin, les petits jardins étaient autrefois des mares [pour rouir le chanvre].

É corti di rójéi, v<u>ou</u>arda oué.

Les jardins à roseaux, garde-les [pour toi, car ils sont bons].

Les légumes, produits du jardin, sont nommés par dérivation *corteladzó*, mot peu usité qui mérite une réhabilitation comme *cortele*, jardiner, cultiver. Pour toutes les feuilles potagères, on utilisait le mot *fólédzó*. É corteladzó a mëndjye dri, é corteladzó a conchêrva, chin pó apondre é chijon, des légumes à consommer immédiatement, des légumes à conserver, cela pour joindre les saisons.

Jardin de Savièse. Photo Bretz, 2014.

Dans tous les villages saviésans, il y a des corti entretenus. Comme autrefois, on y plante dé pi a ran.mé, haricots à perches; dé pi baché, des haricots nains; dé pómé dé têra, des pommes de terre; dé chaouadé, des salades; dé poré, des poi-



reaux; dé j-onyon, des oignons; dé ryébé, des carottes; dé tómaté, des tomates; dé pi mëndzeton, des pois mange-tout; dé dzóté, des bettes; é tòta chôrta dé tsóou et toutes sortes de choux: tsóou blan, chou blanc; tsóou ródzó, chou rouge; tsóou pertënchi, chou printanier; tsóou tardi, chou tardif; tsóou-floo, chou-fleur; tsóou-rava, chou-rave; tsóoué, petit chou. Tsóou bôrnyó désigne une variété de chou qui ne pomme pas.

I rónye di tsóou, le chancre des choux [gale]. I tsarnyóou, le trognon de chou.

Fóou morachye can oun plant'é tsóou pó féré ini dé grouché téité. Il faut bouder quand on plante les choux pour leur faire pousser de grosses têtes.

O promye dzò dou mi d'óou, fóou óta tré folé pé tsóou pó kyé venyechon dé téité. Le premier jour du mois d'août, il faut enlever trois feuilles par chou pour que poussent des têtes.

A Chën-Garën fan ó conché é tsóou pó cha.i kyëntou dion métr'a téita. À la Saint-Garin, les choux tiennent conseil pour savoir lesquels doivent mettre [former] les têtes.

L'é cómin ché di téité dé tsóou : tan dé téité, tan d'idéi, c'est comme [disait] celui des têtes de choux : autant de têtes, autant d'idées. « La première partie du proverbe est une allusion à un homme qui transportait une charge de choux à dos de mulet. La charge versa et les têtes de choux roulèrent dans toutes les directions. »

Tan dé tsarnyóou, tan dé téité, tan dé moundó, tan d'idéi, tant de trognons de choux, tant de têtes, tant de personnes, tant d'idées.

Fóou pa métr'a tchyévra avouéi ó tsóou, il ne faut pas mettre la chèvre avec le chou. Vouanyó sté ravé pòr mé é pó é ouaré,

j'ensemence ces raves pour moi et pour les voleurs [les raves étaient souvent volées].

Devinette.

Chaló di têra, mé óouton ma róba dé chaea é ché kyé m'a toua i plouré? Oun n-onyon.

Je sors de terre, on m'enlève ma robe de soie et celui qui m'a tué pleure? Un oignon.

É couché, les courges; i robarba, la rhubarbe; é j-êrbété, les herbettes [les herbes aromatiques]; i brin.ouéta, la ciboulette; i tsarfólé, le cerfeuil cultivé, de la livèche, dé ouapyó / d'êrba Maji.
Feoué, fil des cosses de haricot; i péjéi, la gousse de haricot; i dosa, gousse de haricot [mots inusités actuellement]; é còrdéi di pi, é còrdéi di couché, les tiges flexibles [en forme de corde] des haricots, des courges



Oignon. Photo Bretz, 2014.

Rama é pi, var. ran.ma, tuteurer, mettre des rames pour soutenir les haricots Mounda é pi, monder, préparer les haricots.

I Rógyéjon fóou planta é pi, venyon méi grénati, aux Rogations, il faut planter les haricots, ils deviennent plus grenus. Mé m'ën tin, mé m'ën taa, déan a Chën-Maa mé ouió pa. Plante-moi tôt, plante-moi tard,

avant la Saint-Marc [25 avril] je ne me lève pas [se dit des haricots].

Che oun planté é pi chou a Vyèrje, réiston tòrdzò ën floo, si on plante les haricots sous le signe de la Vierge, ils restent toujours en fleurs.

Fóou pa planta é pi chou ou'arbaoueti, vën méi de pyó kyé dé pi, il ne faut pas planter les haricots sous la constellation du sagittaire, il viendra plus de poux que de haricots.

Che oun planté é pi chou <u>ou</u>'escropyon, réiston tòrdzò acropenyon, si on plante les haricots sous la constellation du scorpion, ils restent toujours accroupis.

Fóou pa planta é pi ou ba dé ona, atramin arapon pa, il ne faut pas planter les haricots en lune décroissante, sinon ils ne grimpent pas [sur les perches].

D'oun pi fé ona fava, d'ona fava fé oun racaa, d'un haricot (var. d'un poil?) cela fait une fève, d'une fève cela fait un raccard [en parlant des on-dit].

Sti an l'a byin gréna dé pi, cette année, les haricots ont donné beaucoup de grains [grener].

Conbla é pómé dé têra, butter les pommes de terre.

Crója é pómé dé têra, creuser [récolter] les pommes de terre.

Déan kyé planta é pómé dé têra, falié terye ó féméi drën a raé avouéi ó ratéi dou fêe, avant de planter les pommes de terre, il fallait enfouir le fumier dans la raie avec le râteau en fer.

Ëntré davoué pómé dé têra, falié achye a ondjyou da bóta, entre deux pommes de terre, il fallait laisser la longueur d'une chaussure.

Che i pómé dé têra iré troua groucha, i mare fajié dóou plantson, i cópaé ën achyin dé j-oué d'oun byéi é dé j-oué dé ou'atre, si la pomme de terre était trop grande, la mère faisait deux plants, coupait [la pomme en deux] en laissant des « yeux » d'un cóté et de l'autre.

Poudra, poudrer, traiter les jardins; óta / tréré ou'êrba, désherber.

Planta, planter; **réplanta**, replanter; **é planta**, les semailles; **é planton**, les plants de légumes destinés à être repiqués ou plantés, variante **é plantson**; **dé** tsóou ën plantson, des choux repiqués (et non semés).

Ou tin di planta, i féméi che vi nétéa, au temps des semailles, le fumier disparaît.

Déan kyé planta é féré a bouea, foou rada é planété, avant de planter et de faire la lessive, il faut consulter les signes du zodiaque.

Chémin, semence; vouanye, labourer et semer.

Arari ou démarya, éclaircir un semis.

Moura, mûrir.

Rares étaient les fleurs dans les jardins d'autrefois : é cóoutaoué, les iris; é chôrchyeré, les soucis; é onbardé, les tagètes; é cócardé, les pivoines; é róoujé, les roses. É corti chon pó mëndjye, chon pa pó féré byó, les jardins sont pour nourrir... non pour embellir.

I roouéi, le talus, bordure de champ et de jardin.

É tóououé, les plates-bandes (néol. é platabindé), ona tóououa dé chaouadé, dé ryébé, une plate-bande de salades, de carottes.

Oun corti vacó, un jardin en jachère, inculte.

D'outon, can l'aion é berdziri, é pokyé (é tchyévré) chaion pèrtó avoue l'aié oun corti, cakyé tsóouja a peca, en automne, au moment des « bergeries », les chèvres savaient exactement où il y avait un jardin, quelque chose à manger. Les arbres fruitiers près des jardins : é chirijyé, les cerisiers; é piri, les poiriers; é pomi, les pommiers; é promi, les pruniers.

Les arbustes : é janpi, les framboisiers; é mócatéoué, les groseillier épineux; é rejën dé chën Djyan / é rejené, les groseilliers rouges; é rejën dé chën Djyan nee, les groseilliers noirs [cassis]. Le romarin, i rómani, avait une place abritée près de la maison : traditionnellement, les branches de romarin – symbole de fidélité entre les époux – étaient épinglées le jour des noces sur le paletot ou le « coutin » [costume traditionnel] des dames.

Au coin des jardins, il y avait souvent *dé j-aouan dzanó*, de l'osier jaune, dont les branches servaient d'attaches, de liens, *é ryóouté*.

\acute{E} *J-OUTI* — LES OUTILS

I capyon, la binette à long manche;i capyóné, la petite binette; capyóna, piocher, biner.

I petsaa, la pioche à deux dents; i petse, la pioche à une dent;



Fête de la Courge. Photo Bretz, 2013.

petchye, piocher; repetchye, piocher à nouveau; mais fóchóra, c'est piocher dans les vignes.

I petson, la petite pioche à une pointe et à court manche; petsóna, gratter la terre avec le petson; repetsóna, piocher à nouveau.

I paoua, la pelle; paoua, pelleter.

I repeté, le tourniquet pour l'arrosage; êrdjye, arroser; <u>ou'arojyou</u>, l'arrosoir. I dzêrló, la hotte; i dzèrlóta, la hotte pleine; i brió<u>ou</u>é, la brouette; i brió<u>ou</u>a, la brouettée.

I tsarooua, la charrue; *i tsaroouéta*, la petite charrue; *i tsaroouou*, celui qui travaille avec la charrue; *tsarooua*, labourer, retourner la terre.

PATOIS DE CONTHEY — A COBVA, Philippe Antonin et Isabelle Germanier.

O CORTI U POTADJIÉ - LE JARDIN POTAGER

Eire todzo decoute a meijon, po poé chocuipa de tin j'in tin, tui é dzo. Il était toujours à côté de la maison, pour pouvoir s'en occuper un peu tous les jours.

E ribene, les carottes.

E trifle, les pommes de terre.

E chaade verde u frijiac, les salades vertes ou frisées.

E tomate, les tomates.

E tsou byan, les choux blancs. E tsou frijia, les choux frisés.

E dzote, les côtes de bette.

E pei mindz to, les pois mange-tout. E dohin pei, les petits pois.

E fae, les fèves. E pei bache, les haricots nains. E pei du pertze, les haricots grimpants.

E verkouème, les épinards sauvages.

E poré, les poireaux.

E j'ognon, les oignons.

E kieuche, les courges. E cornichon u venigre, les cornichons au vinaigre. Din o tin on pecae pa tui e dzo de légiume u de verduire. D'ivé iaé de trifle,

de tsou, de poré, de beterave rodze in chaade, u de pei din e boco po e je concherva. Dans le temps, on ne mangeait pas tous les jours des légumes ou de la verdure. L'hiver, il n'y avait que des pommes de terre, des choux, des poireaux, des betteraves rouges en salade ou des... dans les bocaux pour les conserver.

Avoui e kieuche, mame fagé de chope, on mindjé achebin e pepi griyé. Avec les courges, les mamans faisaient de la soupe et on mangeait même les pépins grillés. On fajé e pfanton avoui de gran-ne kie on vouardae di an pacho. On faisait les plantons à partir de graines de l'année précédente.

Fadie cheufata e légiume po a maadie, iaé de pudon et de tzenede chu e tsou. Il fallait traiter les légumes, les pommes de terre contre les maladies, avec du cuivre et de la nicotine, contre les pucerons et les chenilles sur les choux. To e reste ciron bahia u caeon u tchore e u lapi-n. Tous les déchets étaient donnés aux cochons, aux chèvres et aux lapins.

PATOIS DE FULLY — Raymond Ançay-Dorsaz.

[A signaler une erreur sur mon texte pour le carnaval de L'AMI DU PATOIS no 157, page 65, 4° ligne. Le *dzëyou* et non pas le *dzenëyou*. A ne pas confondre : le *dzëyou*, bruit ou cirque infernal, avec le *dzenëyou*, la giboulée de neige.]

LE KOUËRTËYÂDZE — LES LÉGUMES DU JARDIN POTAGER.

Le (li) kouërti, le (les) jardin. Le (li) tsan, le (les) champ.

Apointi (verbe souvent à l'infinitif), action de mettre en marche des cultures pour les champs et jardins : semis et/ou plantations des divers légumes.

Apointëchâdze, le travail de la mise en marche des cultures pour champs et jardins.

La pëtse / li pëts'è, la pioche ancienne de forme presque ovale, large en haut, fine en bas et finissant en pointe. Le (li) pëtsâ, le « piochard » (pioche) à 3 dents (également piochard d'autrefois à 2 dents).

Vrèyë le kouërti, retourner la terre du jardin.

Trepachâ, piocher assez profondément pour retourner la terre des jardins en montagne (env. 25-30 cm).

Bëtsë, bêcher, retourner la terre à la bêche, pour jardin de plaine.

Vrèyë à la chape, retourner la terre à la « sape ». Sape avec un fossoir à lame verticale, pour les jardins de plaine (sape : hauteur env. 30 cm x larg. env. 22 à 25 cm).

Le rablè, sorte de sarcloir à une lame, pour la montagne ou la plaine (haut. env. 8-10 cm x larg. env. 18-22 cm). Rablonâ, var. rablënâ, sarcler avec le rablè. Kouërtèyë, faire les semis du jardin.

Rayolâ, faire des sillons pour les semis.

Kapi, piocher. Le (li) kapion, la (les) mini-pioche (différents modèles). Kapionâ, piocher à petits coups répétés avec la mini-pioche; piocher avec une petite pioche (peu profondément).

La (li) trîshië, la (les) pomme de terre. Li trîshiè-virgul'è, les pommes de terre virgules. Li trîshiè partinchiv'è, les pommes de terre précoces. Li trîshiè târdiv'è, les pommes de terre tardives.

La patënaye / li patenay'è, la (les) carotte. Le chélèri, var, chèlèri, le (les) céleri.

La tomate / li tomat'è, la (les) tomate.

La chalâde / li chalâd'è (dè...), la (les) salade, (en général / de la ...). La chalâde vèrde, (dè...), la salade pommée, (de la ...). La chalâde frija, (dè...), la salade frisée, (de la ...).

Li kreïnchon / dè kreïnchon, les cressons, (des...).

La mâche (nom utilisé au singulier / dè la...), les rampons, de la doucette, de la mâche.

L'andive / li j'andiv'è, l'endive.

Le (li) tsou-blan, le (les) chou blanc. Le (li) tsou-rouodze, le (les) chou rouge.

Le (li) tsou-frija, le (les) chou frisé. Le (li) tsou a chekrute, le (les) chou blanc pour la choucroute (très grand). Le (li) tsou miya, le (les) chou de Bruxelles.

Le (li) brokouoli, le (les) brocoli.

Le (li) tsou-shieu, var. tsou-fleu, le (les) chou-fleur.

Le (li) tsou-râve / li tsou-râv'è, le (les) chou-rave. La râve / li râv'è, la (les) rave plate et/ou le navet.

Le (li) radi, le (les) radis.

Le (li) paï, le (les) haricot en général. Le (li) paï-bache, plur. idem, le (les) haricot nain. Le (li) paï a ran-me, le (les) haricot grimpant. Le (li) paï-bakon, le (les) haricot grimpant cuit avec du lard.

Le (li) paï a ran-me rochè, le (les) haricot grimpant roux, (souvent variété la vigneronne). Le (li) paï a ran-me beuré, le (les) haricot grimpant beurré.

Le (li) pëtchou paï, le (les) petit pois. Le (li) paï mëdz'è to, le (les) pois mange-tout.

La bètèrâve rouodze / li bètèrâv'è rouodz'è, la (les) racine rouge ou la betterave à salade. La bètèrâve / li bètèrâv'è, la (les) betterave (en général). La bondanche / li bondanch'è, la (les) betterave fourragère. La petchoud'a betèrâve / li pëtchoud'è...(-v'è), la (les) petite betterave comestible (légume des pauvres, autrefois).

Le pan d'âne / li pan d'ân'è, l'oseille.

La dzote / li dzot'è, la (les) côte de bette, bette à côtes. L'épënatse / li j'épënats'è, l'épinard (les).

Le (li) pouorè, le (les) poireau.

Le (li) jëgnon, l'oignon (les). L'échalote / li j'échalot'è, (dè j'échalot'è), l'échalote (les / des...). Le jëgnon rouodze / li jëgnon rouodz'è, (dè), l'échalote (les / des...). Le (li) pëtchou jëgnon, le (les) petit oignon blanc (p.ex.: ceux mis au vinaigre),

Le jëgnon dè korbi (dè...), la ciboulette (de la ...) : terme souvent utilisé pour la plaine et le mi-coteau.

La brinlète (dè la / dè ...), la ciboulette (de la ...) : terme utilisé en montagne. Le (li) fènouye, var. fënouye, le (les) fenouil.

Certains noms ne sont pas utilisés au pluriel. L'aye / (d'aye...), l'ail (de l'ail). Le (li) tsërië, var. tsërië), le cumin. Le tsarfouëyë, le cerfeuil. Le parchi, le persil. Le lâpië, «la hâche», «herbe à Maggi».

Le rëmani, var. romani, le romarin. La minte, la menthe.

L'armandjia, le thym sauvage de montagne ou celui replanté, quelquefois également: thym serpolet (contre la toux et les maux de gorge). Le charpouolè, le thym-serpolet (contre la toux et comme herbe aromatique pour la cuisine). Le jéjëpouë (utilisé généralement au sing./ dè jéjëpouë), l'hysope / (parfois aussi en patois: l'éjëpouë)

La camamile, le camomille. La mâvre, la mauve. La chârve, la sauge.

Le (li) pèvron, le (les) poivron. Le kornichon, le (les) cornichon.

La mëlon-de / li mëlon-d'è, la (les) courge comestible (souvent de forme aplatie et peut atteindre 70-80 kg).

La tchoeüche / li tchoeüch'è, la (les) grande courge (de forme ronde et peut atteindre 30-50 kg). Le (li) mèlon, le (les) melon.

La kouërjète / li kouërjèt'è, la (les) courgette

Li freinj'è / (plus souvent au plur.) / la freinje, l'asperge demi-sauvage ou sauvage (les).

L'achpèrje / *li j'achpèrj'è* (*dè j'*..), l'asperge de culture intensive (les) / (des...).



Jardin de Bieudron (VS). Photo Bretz, 2014.

La fréje / très souvent li fréj'è, la (les) fraise cultivée. Li fri (dè fri) (s'emploie au plur.), les fraises des bois / (idem pour les fraises replantées).

La fâve / li fâv'è, (dè ...), la (les) fève, (des...).

La rubârbe, (dè...), la (les) rhubarbe (de la / des...).

L'anpouë / plur. idem, la (les) framboise.

La grojèye / li grojèy'è, la (les) groseille à maquereau.

La grojèy'a rouodze / li grojèy'è rouodz'è, le (les) raisinet.

Le kachiche / li kachich'è (quelquefois kachi), le (les cassis).

Li fouoy'è dè Chin-Piëre /util. au plur., (dè...), les feuilles de St-Pierre, (des...). Li fouoy'è dè Chin Piëre servent à aromatiser les repas... Elles sont hémostatiques pour les petites coupures : elles servent ainsi à cicatriser rapidement les petites coupures ou petites blessures, (cataplasme de...).

La Patënaye charvâdze / li Patënay'è charvâdz'è, la (les) carottes sauvage; localement par analogie : le panais. On entendait dire aux anciens que les carottes sauvages provoquent de fortes allergies, voire plus...? (Si quelqu'un peut me renseigner à ce sujet...)

La reingue, la bande allongée (aussi dans les terrains en pente).

La binde, la plate-bande (plutôt dans les terrains plats ou peu pentus).

Le kârô, partie de jardin potager de forme carrée (plantée ou semée).

La (li) shieu di kouërti — La (les) fleur du petit jardin.

La panchéye, li panchéy'è, la (les) pensée. La tulipe, li tulip'è, la (les) tulipes. Le chouchi, le (les) soucis. Le tsardon bènaï, le (les) chardon bleu (panicaut). Le tchoeütal, l'iris bleu de Russie, (qqf. jaune). L'iriche, li j'irich'è, l'iris (les) iris en général et/ou les autres sortes d'iris.

Le dalîya, le (les) dahlia.

Le grô liche ôranje, le (les) lys orangé. Le grô lich'è blan, le lys blanc. Le lys cultivé se dit liche alors que le lys des champs (lys naturel) se dit la shieu dè li. Le muguè, le muguet. Le miyojotiche, le (les) myosotis.

Le glayol, le (les) glaïeul.

Le rojaï, le (les) rosier. Le rojaï bâche, le (les) rosier court (bas). La rôje, li rôj'è, la (les) rose. La rôj'a blantse, li rôj'è blants'è, la (les) rose blanche. La rôj'a rodze, (plur.: li rôj'è rodz'è), la (les) rose rouge.

La djoeüle dè loeü, (plur.: li djoeül'è dè loeü) la (les) gueules de loup.

La madjèrite, li madjèrit'è, la (les) marguerite. Le bouotchè, le (les) bouquet. La parvanche, li parvanch'è, la (les) pervenche. La pâtchèrète, li pâchèrèt'è, la (les) pâquerette.

Le bègouogna, le (les) bégonia. L'ortanchîa, li j'ortanchîa, le (les) hortensia.

PATOIS DE LEYTRON — Patoisants de Leytron, Pè Li Brindèyeü dè Laïtron. Li travô din li kouerti

Le kouerti

Si itô inô a Degné é n' é kapionô le kouerti, invouotô l'êrbe, fi li raye, sènô li rebene, la salâde é li râve, fi li bouegan pouo plantâ li pouorè, repekô li tsou é li rasene rodze. Pouaï n'é êrdja é koueuvê é apri si partaïte a maïzon mè bouyâ li man. Y' ére kontinte d' avaï fouernaï li travô du kouerti.

Kontô pè La Mate u Lonbâ, Prod

Sovèni

Kin y' ére petchoud'a mate, vazive u kouerti, avoui gran mire a mè, dézo Prodjeu. I falive la vêre plantâ li trifle avoui le sapon, repekâ li salâde é li pouorè, sènâ li râve, li rebene é li rasene rodze, mètre li pêrtse u paï, fire dè rayète pouor kè la plodze êrdje bïn to sé légume.

Apri avaï fi to sin, no z' alesïn no siètâ din le prô pouor marindâ é baïre on vaïre dè sirô dèvan dè rintrâ a maïzon. L'ére dè bon mouemin kè yeu pasâve avoui gran mire a mè.

Kontô pè La Petchoud'a Mate a Ôréleye, Laïtron.



Le jardin

Je suis allée, en haut à Dugny où j'ai biné, désherbé, fait les raies, semé les carottes, la salade et les raves, fait les trous pour planter les poireaux, repiqué les choux et les racines rouges. Puis, j'ai arrosé et couvert et après je m'en suis retournée à la maison me laver les mains. J'étais contente d'avoir fini les travaux du jardin. Raconté par Monique Produit Charvoz, Produit, 13.03.2014

Souvenirs

Lorsque j'étais petite fille, j'allais au jardin, avec ma grand-mère, dessous Produit. Il fallait la voir planter les pommes de terre avec la houe, repiquer les salades et les poireaux, semer les raves, les carottes et les racines rouges, mettre les perches aux haricots, faire de petites rigoles pour que la pluie arrose bien tous ces légumes.

Après avoir fait tout ça, nous allions nous asseoir dans le pré pour goûter et boire un verre de sirop avant de rentrer à la maison. C'était de bons moments que je passais avec ma grand-mère.

Raconté par Luce Marie Carrupt Cheseaux, Leytron, 13.03.2014

Petit panier en osier qui sert à aller chercher quelques légumes au jardin, à emporter des épluchures, à tous les menus transports : la *tsanpanyi*. Photo A.-M. Bimet (F).

Le kouerti a mè dè Moutagnon

Li pouedzïn tsantâv'on. Le feürtin l'è dè reto. N' é mètu le feüdâ pouo inmouodâ u kouerti yô n' é tsarpitô li pasâdze, n' é gramonô utre inhli, n' é sènô li varkouene, li tsou grâ, li paï, li melonde, din le revon n' é plantô li lâpyeu, inô sondzon li fleu é pouaï n' é êrdja.

Utre dè l'âtre bié, n' é repekô li pouorè, on bouokonè n' é ranblèya dè trifle, pouo li tsou inrâtcha mè fô alâ kièri dè paratchon, n' é aparsu la kavouatâre é n' é rekanpô, n' é remeüflô in savin pâ tan bïn yô l' a mouesia : l'è z' u on sarpin.

Kontô pè La Kouezenare dè Saye. Moutagnon.

Le kouerti du mayin

Kan yeu rèstâve inô Nôvronne, n'é fi le kouerti daraï le mayin. Si itô kièri dè fèmi, a la kouertene a Bouotsâ, pouo mètre u kouerti. N'é kapa pouo fire pousâ dè biô légume, n'é fi dè vayon pouo pasâ. La mètcha du

Mon jardin

Les oiseaux chantaient. Le printemps est de retour. J'ai mis le tablier, pour aller au jardin où j'ai piétiné la terre pour faire les passages, j'ai désherbé d'un côté de l'autre, j'ai semé les épinards, la mâche, les haricots, les courges, dans le bord j'ai planté la livèche, en haut au sommet les fleurs et puis j'ai arrosé.

De l'autre côté, j'ai repiqué les **poi-**reaux, dans un petit morceau j'ai
mis les pommes de terre, pour les
choux, pleins de maladie, il faut aller
chercher des pesticides, j'ai aperçu
une qui se tortille et j'ai sursauté, j'ai
farfouillé ne sachant pas bien où elle
s'était enfilée : c'était un serpent.

Raconté par Annelyse Blanchet. Montagnon, 13.03.2014

Le jardin du mayen

Quand je restais en haut à Ovronnaz, j'ai fait le **jardin** derrière le mayen. Je suis allée chercher du fumier à la fumassière (tas de fumier) à Buchard, pour le mettre au jardin. J'ai **fossoyé** pour faire pousser de beaux **légumes**,



«Sarpiquage» des pommes de terre. Photo A.-M. Bimet (F).

kouerti, on la plantâve dè trifle é la réste on vouardâve pouo repekâ u maï dè jouïn. On plantâve li pouorè, li tsou râve, li dzote, li pêrtse di paï, on sènâve dè salâde, dè varkouene, dè parsil, dè z'egnon é on plantâve dè fleu.

N'é du fire onna saï to le to du kouerti pouo pâ lasié vèni li laïvre roudjé li légume é li tsa kakâ din le kouerti.

> Kontô pè Hla du Petchou Pari, Laïtron.

Le kouerti

Din le tin, kin i l' arevâve u keminsèmin dè l' ivê, dôkon épantchev'on dè fèmi.

Kin le feürtin l' aruve, li travô mank'on pâ pouo preparâ le kouerti. Pouo li tarin on mouê draï, to li katre a hlïn k' an, i fô dabouo li repalâ sin kiè veü dere portâ la tê, u sondzon, avoui la bènite pouaï keminsié a vreyé u petsâ é apri i fô aplani avoui le râté, fire li plate binde, li partadjé pè dè petchou vayon. Le mouemin è vèneü dè plantâ é dè sènâ. Pouor sin i fi li rayon avoui le mandze du râté. I fô onna petchoud'a toule pouo repekâ li pouorè, li tsou, li salâde é karkiè pêrtse pouo li paï kiè grïnp'on.

Avoui l'ivoueu kiè fô é on bon solaï, i va pâ lon kiè te vaï vardèyé din li rayon : salâde, tsou, paï bâ, rebene, radi é trifle. Li kroye z' êrbe asebïn l'on vite fi dè pousâ. I fôdrè kontenevâ dè gramonâ, kapionâ u rablonâ é

j'ai fait des sentiers pour passer. La moitié du jardin on la plantait de pommes de terre et le reste on gardait pour repiquer au mois de juin. On plantait les poireaux, les chouxraves, les côtes de bettes, les perches de haricots, on semait des salades, des épinards, du persil, des oignons et on plantait des fleurs.

J'ai dû mettre une barrière tout autour du jardin pour ne pas laisser venir les lièvres ronger les légumes et les chats faire leurs besoins dans le jardin.

> Raconté par Gertrude Blanchet Charvoz, Leytron 13.03.2014

Le jardin

Dans le temps, lorsqu'on arrivait au début de l'hiver, certains y étendaient du fumier.

Lorsque le printemps arrive, les travaux ne manquent pas pour préparer le jardin. Pour les terrains un peu pentus, tous les quatre à cinq ans, il faut faire la « repellée », ce qui veut dire porter, à la hotte, la terre du bas au sommet du jardin puis commencer à retourner à la pioche et après il faut égaliser avec le râteau, faire des plates-bandes, les partager par de petits passages. Le moment est venu de planter et de semer. Pour cela on fait de petites raies avec le manche du râteau. Il faut laisser une platebande pour repiquer les poireaux, les choux, les salades et quelques rames pour les haricots grimpants. Avec l'eau qu'il faut et un bon soleil, il ne faut longtemps pour que tu voies tout reverdir dans les rales : les sapouaï pâ ublâ dè konblâ li trifle. Sin kiè t' â plantô é sogna, t' ari to l' an pouo fire li souye.

Kontô pè Sé dè Dorman, Laïtron.



lades, les choux, les haricots nains, les carottes, les radis et les pommes de terre. Les mauvaises herbes ont, aussi, tôt fait de pousser. Il faudra continuer de désherber, de biner ou de sarcler et puis de combler les pommes de terre. De ce que tu as planté et soigné, tu en auras durant toute l'année pour faire de bons repas.

Raconté par Jean Claude Denis, Leytron 27.03.2014

Fête de la Courge. Photo Bretz, 2010.

LI MOUO

Àrdze, m, orge. Àrtchè, f, ortie. Avia, f, liseron. Âye, m, ail.

Blète, f, motte de terre avec l'herbe. Bondanse, f, betterave. Bouokonè, m, petit morceau de terre. Bumintâ, v., épandre le fumier. Darbon, m, taupe. Débèsié, v., éclaircir, démarier. Dédzarmâ, v., dégermer les pommes de terre. Défouoyé, v., défeuiller. Dzalâye, f, gelée. Dzarmâ, v., germer. Dzeneyou: li..., m, période de mauvais temps au printemps. Dzevre, m, givre. Dzote, zote, f, bette, blette, côte de bette.

Egnon, m, oignon. Épandjé, v., épandre, saupoudrer. Épantché, v., épandre, étendre. Êrbe, f, herbe. Êrdjé, v., arroser. Ésarpâ, v., couper, défricher. Étindre, v., étendre, épandre.

Fâve, f, fève. Fayo, m, haricot. Fèmâ, v., épandre du fumier. Fèmi, m, fumier. Fenase, f, ray-grass anglais. Fleu, f, fleur. Fri, f, fraise.

Gramon, m, chiendent. Gramonâ, v., enlever le chiendent, désherber. Gran, m, grain. Granne, f, graine.

Intâ, v., enter, tailler.

Kapion, v., petit outil aratoire. Kapionâ, v., sarcler, gratter la terre. Kavoueu, f, prêle. Korjète, f, courgette. Kouerti, m, jardinet.

Lâpieu, f, livèche, l'herbe à Maggi. Lâr, m, outil servant à la cueillette, voleur. Lemase, f, escargot. Lemason, m, limace, limaçon.

Mandze, m, manche d'un outil. Melon, m, melon. Melonde, f, courge. Moté, m, morceau de terre. Moudâ, v., nettoyer, trier, enlever l'herbe. Mouotèlu, adj., plein de mottes. Navè, m, orvet.

Pai, m, haricot. Pâle, f, pelle. Parbouolaïte, f, pommes de terre en robe des champs. Parsi, m, persil.

Pek'a fâve, m, gens de Liddes, Lidderains, mangeurs de fèves.

Pek'a zote, m, gens d'Ardon, Ardonnains, mangeurs de bettes.

Pekon, m, graine. Pepin, m, pépin. Petchou pai, m, pois, petit pois. Petsâ, m, fossoir, houe. Pèvron, m, poivron. Plante, f, plante. Pouorè, m, poireau. Prèvète, f, sarriette. Rablonâ, v., sarcler.

Rasene rodze, f, racine rouge, betterave rouge, carotte rouge. Râté, m, râteau. Râtèlâ, v., râteler. Râve, f, rave.

Ravesié, v., nettoyer des raves, des racines. Raye, f, raie, rigole. Rayète, f, petite rigole. Rayon, m, petite raie. Rayonâ, v., faire de petites raies. Rebene, f, carotte, racine plongeante des arbres. Rebiolâ, v., repousser. Rebiolon, m, petit bourgeon.

Rèvi, m, talus. *Revon*, f, bord, talus. *Rezin dè mà*, m, groseille. *Ribine*, m, carotte, racine plongeante des arbres. *Ronkâ*, v., défoncer, défricher. *Ronke*, m, terrain défriché.

Sahlâ, v., sarcler. Sakieü, v., gaulé, secoué, ébranlé, sermonné. Salâde, adj., salade. Sape, f, sorte de houe carrée. Sapon, m, petite houe. Savu, m, sureau. Sèmin, f, semence. Sènâ, v., semer. Sopre, m, soufre.

Tapi, adj., dru, serré, épais. Tarmene, f, limite, borne. Taron, m, terreau. Tomate, f, tomate. Toule, f, plate-bande. Trifle, f, pomme de terre. Trifle parbouelaïte, f, pomme de terre en robe des champs. Trin, m, fourche à fumier. Trintson, m, dent de pioche, pioche elle-même

Tsanpagnoule, f, morille. Tsâpl' a tsou, m, courtilière. Tsarpitâ, v., fouler, tasser, piétiner. Tsenèye, f, chenille. Tsériè, m, cumin. Tsèvrète, f, sorte de graminée.

Tsou, m, chou. Tsou blan, m, chou blanc. Tsou fleu, m, chou-fleur. Tsou grâ, m, mâche, doucette. Tsou râve, m, chou-rave. Tsou rodze, m, chou rouge.

Vardèyé, v., reverdir. Vâre, f, hanneton. Varkouene, f, épinard, épinard sauvage.

Varmene, f, vermine. Vê, m, ver, lombric. Vê blan, m, ver blanc. Vê luizan, m, ver luisant.

Vègnouaï: dè bale..., exp., prospère, de bonne sortie. Vieüdze, m, serpette, petite serpe. Vouarmenô, f, tas de terre rejeté par les vers. Vouarmi, m, ver. Vouipaï, m, nid de guêpes. Vouipère, f, vipère. Vouoleu, m, outil servant à la cueillette, voleur.

Yeüdze, m, serpe.



Fête de la Courge. Photo Bretz, 2010.

PATOIS DE SALVAN — Les ÉLÈVES DU COURS DE PATOIS

Li patenale, les carottes. Li trifle, les pommes de terre.

Li chalâde, les salades.

Li-j-abondanche, les betteraves fourragères.

Li porè, les poireaux.

Li petyou-pèi, les petits pois.

Li tsou, les choux.

Li dzote, les côtes de bette.

Li fâve, les fèves.

Li-j-ënyon, les oignons.

Li pèi a rame, les haricots à rames. Li pèi, les haricots.

Li-j-épinâ, les épinards.

Li tsou-râve, les choux-raves. Li râve, les raves.

Li karote rodze, les betteraves à salade.

Li tchoeuche, les courges.

La brindèta, la ciboulette. Le tsarfolyè, le cerfeuil.



Fenouil, fanoué. Photo Bretz, 2014.

La chèmintère, plante qu'on laisse monter en graine pour semer.

Le charklon, la mauvaise herbe.

La chèmin, la semence. Li gran.ne, les graines. Li plantons, les plantons.

LES TRAVAUX

Charklâ, enlever la mauvaise herbe. *Fèmâ*, étendre le fumier. *Cholèvâ*, soulever, ameublir la terre.

Vrëyie, tourner la terre. Fochorâ, chomorâ, labourer.

Li toule, les plates-bandes. Vonyie, semer. Plantâ, planter. Rèpekâ, repiquer.

LES OUTILS

Le kapion, outil à deux ou trois dents servant à ameublir la terre pour en enlever plus facilement la mauvaise herbe. Kapionâ.

Le fochoeu, fossoir, espèce de bêche recourbée, construite spécialement pour retourner la terre sur les pentes.

Le raté, le râteau. Po ratèlâ, pour ratisser.

Le râcle, outil servant à casser la croûte de la terre afin de l'aérer, à nettoyer les allées.

L'arojoeu, l'arrosoir.

Li-j-anpwe, les framboises. Li-j-anpouèi, les framboisiers.

Li frë, les fraises. La frèijyire, la fraisière.

Li muron, li mure, Les mûres. Li ryonje, les ronces.

Li grejelye, les raisinets, les groseilles.

Li gravëlyon, les airelles.

Li lyoutre, les myrtilles. *Li lyotrèi*, les myrtillers, arbrisseaux portant les myrtilles.

Li tyoeuté, les iris.

Li dzènète, les jonquilles.



Groseilles, rejën dé chën Djyan. Photo Bretz,

DICTONS

Che ploeu le dzo dè La Ramoria, la tèrra la dèjire to l'an!

S'il pleut le dimanche des Rameaux, la terre désirera la pluie toute l'année!

Kan fé mó tin le dzo dè Chin Dzordze, l'è ché ke pëkè li cheryieje!

S'il fait mauvais temps le jour de St-Georges (23 avril), c'est lui qui mange les cerises.

PATOIS DE TROISTORRENTS — Lou tré Nant. VELHA DEU ONLHÉ D'AVRI DOU MIL DOLHE

Travau deu forié eu couerti. No vezein einveti le couerti ...

Po intreda, quemein le terrein l'est einnè, é fau einrayé le couerti.

Fasâvan la fondeau (fosséra na lantse eu fon deu couerti) et portâ la terra eu sondzon avouei la cavagne; po la tcherdjé, la betâvan su la tchèvra (sarta de tsevalé ein bou po apoyé la cavagne dessu. Qua l'en zu to einrâya, portâvan le fémei avouei la cavagne à fémei. Yau le terrein l'aré pa troi einnè povâvan le bérrôta, bain le mena avouei la lheudze à fémei ... é l'épantchêvan su to le tsan.

Ci cou ceu é fossérâvan, avouei on **pëtsa**, teriévan le fémei dein la râye

Thème de la veillée du 11 avril 2014 Travaux du printemps au Jardin

Nous allons tout (einveti) planter le jardin ...

Pour commencer, comme le terrain est pentu, il faut enrayer le jardin. On creusait une large raie au fond du jardin et on portait la terre au sommet avec la hotte. Pour la charger, on la mettait sur une sorte de chevalet en bois, appelé chèvre... Lorsque c'était fini d'enrayer, il fallait porter le fumier avec la hotte à fumier. Où le terrain n'était pas trop pentu, on pouvait le mener avec la brouette ou avec la luge à fumier... et il fallait l'étendre sur tout le champ.

Après ça on fossoyait; avec le piochard (fossoir), il fallait tirer le fuein verein la terra pei dessu. Fasâvan à davi de pa troi pita (dzergota) avouei lou pia : à fûré à moësëré qu'avanshiévan, baillévan on cou de pëtsa derra yeu po **aplani** et cassâ lé môtté.

Mei de la matia deu tsan l'aré po la trishâre et on bocon po quaque legne de betterâvé po le létson dé vâtsé, la raveûsse l'aré po lou cayon; et dé tsou po l'euvê, l'ein falâvé quaque biau po lou bouedin, qua boutsayêvan. (po prasena)

Eu sondzon deu couerti on **plhantâvé** lé **ranmé** po lou **pa**.

Su cein que sobrâvé, fasâvan dé toule, l'aré to bain aplani avouei on ratei ein fei po vouagné lé salâdé, laitu, patenalhé, porei, ognon, râvé, tsourâvé, carôtté-rodze, dzottépa bassé, lé coërdé, lé fêvé et lous aux : na toule pei sarté.

Po quaque sarte de **grânné**, lachêvan na plhanta teinqua l'an d'aprei, é montâvé ein grânna que l'amassâvan po **thiorna vouagné**; vouardâvan assebain quaque **pa bassé** et lou **pa** à **ranma** po vouagné l'an d'aprei.

Falâvé vouagné lou pa à ranma qua la leüna l'avé le hau et à la tchèvre, et lé patenalhe eu pésson. On vouagnévé rein eu périgei.

Eu quarro deu couerti l'ayavé todzo quaque plhante que sobrâvan d'on an à l'âtro, le **persil** que se vougniévé de per lui, la **poivrette**, la **brinletta**, la **menta**, la **saudze**, la **boratze**, la mier dans la raie en tournant la terre par-dessus, on faisait attention de ne pas trop piétiner, et au fur et à mesure qu'on avançait, on donnait un coup de piochard derrière pour **aplanir** et casser les mottes.

Plus de la moitié du champ était pour les **pommes de terre**, un morceau pour quelques lignes de **betteraves** pour faire le léché pour les vaches, la **dépouille** était pour les cochons, et des **choux** pour l'hiver, il en fallait quelques beaux pour faire les boudins quand on faisait boucherie.

Au sommet du jardin, on plantait les rames pour les haricots.

Sur ce qui restait, on faisait des plates-bandes, c'était tout bien aplani avec un râteau en fer pour semer les salades, laitues, carottes, poireaux, oignons, raves, chouxraves, carottes rouges, côtes de bette, courges, fèves et ail : une table par sorte.

Pour quelques sortes de graines, on laissait une plante jusqu'à l'année suivante, elle montait en graines que l'on ramassait pour ressemer; on gardait aussi quelques haricots nains et les haricots à rame pour ressemer l'année suivante.

Il fallait semer les haricots à rame à la lune montante et à la chèvre (Capricorne) et les carottes au poisson. On ne semait rien au périgée.

Au coin du jardin, il y avait toujours quelques plantes qui restaient d'une année à l'autre, le **persil** qui se ressemait tout seul, la **poivrette** (sarriette), la **ciboulette**, la **menthe**, la **sauge**, camomile, lou resin de mâ, quaque frai et na rubarba.

Lé trishe l'aran plhantâyé ein leûgné 'betâvan na ficèla po alla dra; baamon : pa ciè—liè quemein dé loi po recoqua l'eivoue; ver no n'avan preu plhodze, n'avan pa faûta d'arosâ la trishare : Po plhantâ, falâvé prépara lou capolon, on copâvé lé trishe ein tsaplon, falâvé que lou capolon l'ussan amain dou à trei oueu, cein que sobrâvé servâvé po feiré de lé souille.

Vora que le couerti l'est inveti, fau arosà lou planton, désherba, démaria lé betteràvé avouei on dolin petson à on bé; aéra doupa la terra ein petsenein.

Qua lé trishe sarteisson, fau cassa la terra avouei on cacheu (bain on derboueunieu) po aéra, aprei, fau lé combla, lé **traita** contre le mildiou é lou dorifa.

Ver no, dein lou couerti, n'avan na plhânta que seintavé pa bon, é fasâvé fouelhi lé tarpé, é se vouagnâvé de per lié d'on an à l'âtro; nein dzamei su son nom (resseimbhlé à on datura).

Ci cou le couerti l'é to inveti, le biau tein faré la resta.

Lous ami deu patoei

la bourrache, la camomille, le raisin de mars, quelques fraises et la rhubarbe.

Les pommes de terre étaient plantées en ligne, on mettait le cordeau pour planter bien droit, de bas en haut : pas en-çà - en-là comme dans certains lieux pour récupérer l'eau de pluie; chez nous, il pleuvait assez souvent, on n'avait pas besoin d'arroser le champ de pommes de terre; pour les planter, il fallait préparer les plantons (capolon), on ne les achetait pas dans le commerce, on coupait les pommes de terre en deux, il fallait que le planton ait au moins deux à trois yeux, le reste servait pour faire des repas.

Maintenant que le jardin est tout planté, il faut arroser les plantons, désherber, démarier les betteraves avec un petit pichon (serfouette) à un bout, aérer un peu la terre en raclant.

Quand les pommes de terre sortaient, il fallait casser la terre avec un gros râteau en bois pour aérer. Après il fallait les butter, les **traiter** contre le mildiou et les doryphores.

Chez nous, dans les jardins, on avait une plante qui sentait mauvais et qui faisait fuir les campagnols. Elle se ressemait d'une année à l'autre, on n'a jamais su le vrai nom (ça ressemblait à un datura?).

Cette fois (maintenant) le jardin est tout planté, le beau temps fera le reste.

SAVOIE

PATOIS DE ST-MAURICE DE ROTHERENS — Charles VIANEY.

Petit-Bugey, sud-ouest de la Savoie.

Graphie de Conflans légèrement modifiée : \hat{o} intermédiaire entre a et o, w son ou bref devant voyelle, doubles consonnes quand cela s'entend.

Le kerti, le jardin. Na meûralye ou dè palin teu le teur, une muraille ou des « palins » (lattes refendues reliées par 2 ou 3 rangées de fil de fer) tout autour. Na tòbla, une table (planche de jardin).

LÉGUMES, FRUITS, FLEURS

On légume, un légume. Na salada, une salade. On por, un poireau. Na pasnada, une carotte. Na treufla, na tarteufla, une pomme de terre. On navé, un navet. Na rèva (bolèva), une rave (creuse ou spongieuse). On radi, un radis. Na karêta reuzhe, une betterave rouge. Na kôchnwâre, un scorsonère (salsifis). On kardon, un cardon. On sèléri, un céleri. Lè koutè ou lè blèttè, les côtes ou les blettes. Lèz èpnêshè, les épinards. Lôzèlye, l'oseille. On pa, un haricot. Dè pti pa, des petits pois. Dè pa greman, des pois gourmands. Na fèva, une fève. On sheû, un chou. Na keurda, une courge. Na tomata, une tomate. Neunyon, un oignon. Na shalyêta, une échalote. Naly, un ail. Le parsi, le persil. Le sarfwa, le cerfeuil. La porètta, la ciboulette. Na frèza, une fraise. On grazeuliyè, un groseiller. Na grazoula, une groseille. On kòssissiyè, un cassissier. On kòssi, un cassis. On franbwéziyè, un framboisier. Na franbwéze, une framboise. Na fleur, une fleur. Na rouza, une rose. On seussi, un souci.

TRAVAUX DE JARDINAGE

Mèttrè dè fmiyè, d angré, mettre du fumier, de l'engrais. Palèyé avwé na pòla drata ou na triyandina, bêcher avec une bêche plate (litt. pelle droite) ou une triandine (bêche dentée). Ròtèlò avoué le pti ròté è fèr, ratisser avec le petit



râteau en fer. Fòrè dè ra avwé na peshètta, faire des raies avec une pioche de jardin. On kordyô, un cordeau. Sènò lè gran-nè, semer les graines. On semi, un semis (emplacement réservé). Damò, damer. Na dama, une dame. Plantò

Jardinet saviésan. Photo Virginie Héritier, 2014.





Tsóou-floo é tsóou blan qui est recouvert d'une feuille «pare-soleil». Photo Bretz,

dè saladè, planter des salades. Rpekò dè por, repiquer de poireaux. Na shevelye, une cheville (plantoir). Èklarsi, éclaircir. Arashiyè lè môvézèz èrbè, arracher les mauvaises herbes. Saklò avwé la pshètta ou le begòr, sarcler avec la pioche de jardin ou le « bigard » (houe dont le fer a un côté tranchant et un côté avec 2 ou 3 dents). Butò, rparò lè tarteuflè, butter les pommes de terre. Ramò le pa, ramer les haricots. Na ròma, une rame. Plantò dè peké pè lè tomatè, planter des piquets pour les tomates. Ramassò lè grazoulè, cueillir les groseilles. Areuzò, arroser. N areuju, un arrosoir.

PATOIS D'HAUTEVILLE-GONDON - Tarentaise — Anne-Marie BIMET.

Avant de parler du jardin, presque toujours implanté près du village, il est difficile de ne pas évoquer les champs plus éloignés où certains légumes avaient également leur place. Les deux étaient complémentaires. Les pommes de terre et les raves devaient être produites en grosse quantité pour les bêtes notamment. Les carottes qui ne s'accommodent pas de n'importe quelle terre « venaient » mieux dans les champs. Les haricots (mon père me disait qu'ils mettaient cent rames), les fèves et les choux y étaient également présents.

LE JARDIN – LÒ KOURTI

L'ensemble des légumes du jardin, *lò kourtilyadzò*. Le mot français « légume » n'a pas d'équivalent strict.

Une plate-bande, an tròbla. Une raie, an rèye. Une allée, on passadzò.

Une clôture, an paléò. Les « palines », lu palén'. Un jardin bien enclos, on kourti byin paléò. Une barrière en bois, an kilyonda.

De la bonne terre, dè bouéa tèra. De la terre légère, dè tèra lèvèta. De la terre lourde, dè tèra sôta. De la terre grasse, dè tèra gròssa. De la terre mouillée, dè tèra blèta.

Il vaut mieux aller se jeter à l'eau plutôt que de travailler de la terre mouillée. I vò myu alò sè fòtrè én' l'èva pitou kè dè travalyé dè tèra blèta.

Fumer, *fèmò*. Le fumier, *la dr<u>u</u>dzi*.

Bêcher, *vèryé*. As-tu déjà bêché ton jardin ? *Ò hò dza vérya lò kourti* ? La bêche est un outil récent. Si le jardin était dans la pente, on remontait la terre et l'on « tournait » au « fosseur ». (cf la rubrique « *outi* »).

Les graines, *lè grònè*. On achetait les graines au printemps, au poids, auprès du colporteur qui les pliait dans un morceau de papier journal.

Les semences, *lè sèmin*. Un transplant, *on trèplanton*. Semer, *sènò* ou *vânyé* (s'emploie surtout pour le blé mais pas uniquement).

Se propager, se développer (souvent contre la volonté du jardinier), *pròvanyé*. *La vòrvèla*, *i pròvanyè bourt*. Le liseron, ça se propage vilain.

Transplanter repiquer, trèplantò.

Sarcler, sarpekò.

Éclaircir, ara.i.

Arroser, aròzò; un arrosoir, on aròzeur.

Quand on arrose par gravité, à partir d'un èryé (canal) que l'on fait déborder entre les raies, on utilise le verbe èyvò, «eauver»!

Précoce, partéò. Tardif, tardi.

Quand il a fait chaud et que les feuilles sont toutes flétries : Lè fôlyè son tòtè klèpè, y'é tò klèpò. L'adjectif flapò existe également, mais il est moins spécialisé.

LES LÉGUMES

La salade, *la salòda*. Aller aux pissenlits ou à la doucette (ranpòète), alò a la salòda.

La salade frisée, la frija.

La salade d'hiver, la salàda dè devér, la salàda tardiva.

Les oignons, luz unyon.

Les échalotes, lèz èchalotè.

Les poireaux, *lu pòrh*.



La paléò è géranium dè din lò tin. Photo A.-M. Bimet (F).

L'ail (sans changement) : une tête d'ail, an téha d'aye; une gousse d'ail, an kouha d'aye; une tresse d'ail, an fèchèta d'aye.

Tresser (tricoter) les oignons et les aulx, fèché luz unyon è luz aye.

La ciboule, *lè sibòlè* (toujours au pluriel). La ciboulette, *la branlèta*, pousse à l'état sauvage en montagne mais n'était pas cultivée dans les jardins). Une montagne, voisine du col du Petit St Bernard est dénommée « Lancebranlette » (*Lantsi Branlèta*).

Le persil, lò pèrsi.

Les choux, lu tsou. Les choux-fleurs, lu tsou fleur. Le pied du chou, la pata du tsou. Le chou a pommé, lò tsou a pòmò.

Les fèves, **lè** <u>fâ</u>v**è**. Pour semer les fèves, il faut se rappeler que les fèves disent : «Tire-toi en là (à distance), je porterai pour toi.» Pè sènò lè <u>fâ</u>vè, i fò sè rapèlò kè lè <u>fâ</u>vè djon : «Tér tè én' lèye, dze pourtaé par tè.»

Chansonnette pour se moquer des garçons prénommés Antoine :

Tènò, Bouènò

Plata ku (sorte de luge très basse pour se glisser sur la neige)

La fâva u ku!

La fève était bien sûr utilisée accessoirement dans la brioche des Rois.

Les haricots, *lu fazu*. Les haricots à rames, *lu fazu a râmè*.

Ramer, *ramò*. Pour faire les rames, on prend de jeunes sapins ou épicéas qui ont séché sur pied *dè sètséon*.

Les haricots nains, *lu fajòlén'*. Ils sont arrivés après les haricots à rames. Anciennement, on consommait énormément de fèves et de haricots en grains, notamment dans la soupe quotidienne (ou bi-quotidienne, le matin à dix heures pendant les gros travaux d'extérieur et le soir au souper). Les haricots verts n'étaient pas connus.

Variété de gros haricots blancs à rames, lè fajoulè.

Pour que les haricots prennent la rame et montent, ils faut les semer à la « lune tendre » (montante). Pè kè lu fazu prènyissan la râma, i fò lè betò a la lena tindra.

Les tiges de fèves, de haricots munies de leurs feuilles, *lè tsalè*. On les arrachait fin août (fèves) et fin octobre (haricots) et on les donnait manger au mulet.

Les pois, lu pèye. Véreux, varatò.

Les cosses de haricots et de pois, *lè douhè*. On donnait les cosses de pois aux chèvres qui s'en régalaient.

Les grains, lu gran.

Les gousses, *lè gr<u>ò</u>fè*.

« Il n'est pas encore sorti des jupes de sa mère. Al é pa kò sorti dè la gròfa. » Pour écosser les haricots récoltés en grande quantité, on les mettait dans un sac que l'on battait au fléau et que l'on vannait ensuite.





Fòsseur é pikète. Photo A.-M. Bimet (F).

Écosser à la main, dègròlyé.

Grainer, *granò*. Les pois commencent à former leurs grains, *lu pèye kminchon granò*.

Les carottes, lè pasteûalyè.

Les betteraves rouges, lè karòtè ou lè karòtè ròdzè (lè bètèròvè désignent les betteraves fourragères).

Les courges, *lè kourdè*. Les pommes de terre, *lè trefè*.

Les quenelles, lè knèlè.

Les pommes de terre bleues (peau



Kavan a tsinva én' avan.
Panier à anse en osier. Photo A.-M. Bimet (F)

bleue, chair blanche et farineuse, excellente mais disparue), lè blwé.

Les précoces, *lè partéè* ou *lè prén'tanyé* (printanières). Les tardives, *lè tardivè*. Des pommes de terre aqueuses, *dè trefè èveuyzè*. Des pommes de terre farineuses, *dè trefè farneuyzè*.

Le petit carré de pommes de terre planté près du chalet à la montagnette, **lò** trefyarh.

Les semences, *lè sèmin*. On n'achetait évidemment pas les semences de pommes de terre, on se les échangeait et, dans la mesure du possible, il fallait toujours prendre des semences prises dans un village d'altitude. « Pour avoir de belles pommes de terre, il faut les descendre ».

Changer de semences, tsandjé dè sèmin.

Couper les semences, fè lu bòkon. Il faut que chaque morceau ait un ou encore mieux, plusieurs yeux (germes). I fò kè tsikè bòkon ussè on o,u kò myu, plujeur dzòr.

Planter les pommes de terres, pekò lè trefè (au fòsseur).

Planter les pommes de terre avec la charrue, betò lè trefè apré la charu.

Le mieux pour planter les pommes de terre, c'est le premier quartier de lune, lò premyé kartché dè lena.

Butter les pommes de terre, mondò lè trefè.

Un beau pied de pomme de terre, on bè ran.

La semence retrouvée à l'automne, la mòrè.

Une pomme de terre oubliée qui a repoussé l'année suivante, an sòmòrda.

L'herbe des pommes de terre, *l'érba dè lè trefè*.

Arracher les pommes de terre, gavò lè trefè.

La largeur de champ que l'on prend pour arracher (en fonction du nombre de personnes), *l'òrdon*.

Les raves, *lè ròvè*. La rave était considérée comme un légume de peu de valeur. L'interjection courante *Ròva!* signifie Zut! ou M...!

An ròva kouèyta, c'est un bon à rien, une rave et en plus cuite (sans consistance!)

On disait de la commune d'Hauteville-Gondon que c'était le pays des raves et des curés! Autrement dit, elle ne produisait guère de richesse!

Un Hautevillois a d'ailleurs écrit « La chanson des raves », au début du 19^e siècle (texte en page 111). Le diable n'est pas content quand on prend les raves des autres. (Ça ne compte pas pour un vrai vol.) Lò djòblò âl é pò kontin kin on prin lè ròvè duz òtri. Citation latine attribuée à Virgile (?) que mon oncle aimait citer : « Tempore raparum Sabaudia gaudet. » (Au moment de la récolte des raves, la Savoie se réjouit.)

On sème les raves dès la fin juillet, début août. Il faut qu'elles aient quatre feuilles au 15 août, disait-on. En réalité, on semait les premières à ce moment-là, mais il était courant d'ensemencer les champs après la récolte des pommes de terre. Pour en avoir de bonne heure, on en semait à la montagne au printemps. Si on les semait en bas trop tôt, elles n'étaient pas bonnes, car il ne leur faut pas trop de chaleur. Là où elles sont les meilleures, c'est en automne, après les premières gelées. La frèye, a lè ròvè, i leû téryè l'amaon. (Le froid, aux raves, ça leur tire l'amertume.)

On conservait les raves à même le jardin ou le champ, dans un trou profond, sorte de silo recouvert ensuite de paille : la bouza. Én'bouzò lè ròvè, c'est les mettre dans ce silo. On faisait de même pour les choux et parfois des pommes. On faisait soi-même les graines de raves et je viens d'ailleurs de récolter les miennes. J'ai à cœur de maintenir cette variété traditionnelle. On les sème à la volée en prenant soin de ne pas « semer trop épais ».

La soupe de raves, la sepa dè ròvè.

La sauce de raves (plat où les raves sont cuites dans une sauce claire à base de farine, d'eau et de beurre cuit), la sôssa dè ròvè.

Une rave creuse, an ròva én' bòlèr ou an ròva bòlèrya. (On bòlèr, c'est un champignon non comestible.)

Au printemps, les raves sont toutes creuses (consistance fongique) $D\hat{e} f\hat{o}.i$, $l\hat{e}$ $r\hat{o}v\hat{e}$ son $t\hat{o}t\hat{e}$ $b\hat{o}l\hat{e}ry\hat{e}$.

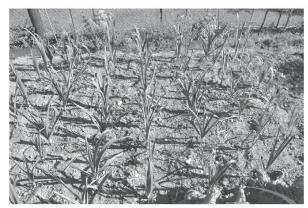
Les feuilles de raves (ou de betteraves), *la ravouchi*. Couper les feuilles de raves à la fin de l'automne, *ravouché* ou *ravèyé*. Couper les feuilles de betteraves, *ravouché*.

Une petite rave, on nayiô.

On dit d'une rave, pomme de terre, carotte de toute petite taille, grosse comme une crotte : y'é tò kròtachu.

Le pont qui relie Hauteville à Bourg S^t Maurice s'appelle *lò Pon dè lè Ròvè*. On raconte qu'un homme se rendait à Bourg avec son âne vendre ses raves. Le pont sur l'Isère n'était pas encore construit. A la place, il n'y avait qu'une





Colrave et poireaux. Photo Bretz.

passerelle branlante. La rivière était grosse, arriva ce qui devait arriver, l'homme, l'âne et les raves passèrent à l'eau. L'histoire dit que toutes les raves furent perdues, mais ne précise pas ce qu'il advint de l'homme et de l'âne...

L'ache ou livèche, *l'âpyò*. Les bettes, *lèz érbè*.

Les épinards sont arrivés assez tardivement. On ne connaissait que les épinards sauvages récoltés pour les cochons, *lò varkouinò*. On en mettait aussi quelques feuilles dans la soupe.

L'oseille n'était pas cultivée, on cueillait des feuilles d'oseille sauvage, *lèz* ajuglè pour ajouter aux soupes de printemps et on en mâchait crue, en gardant les chèvres qui en raffolaient.

Les tomates : pour ce fruit d'introduction plus récente, les patoisants hésitent entre le mot français et le mot patoisé *tòmata*.

Un amas de racines fines enchevêtrées, dè tsètè.

Quand les racines d'un végétal (par exemple le poireau) sont fournies, épaisses, agglomérées, on parle de *radjé ki fon tsèta* ou *ki fon dè tsètè*.

Tout ce qui était légumes-feuilles tels que épinards, bettes ou même haricots verts n'étaient guère prisé. Pour les gens d'autrefois ce n'était pas une vraie nourriture qui «tient au ventre ». C'était qualifié de *prén' bén'*, petit bien.

Pour qualifier une récolte abondante, on dira *I n'a byin avu*. Pour dire que les légumes ont bien poussé : *I son byin vu*. (venus) *Y'on byin pròfitò*.

Une soupe de légumes, an grôssa sepa (par opposition à la soupe de vermicelles (talyén') considérée comme légère).

QUELQUES ANIMAUX PRÉSENTS DANS LES JARDINS ET PARASITES

Les pucerons, lu pyu. Une coccinelle, an béhyi du Bon Djeu. Une fourmi, an fremya. Une chenille, an tséilyi. Les punaises, lè pounèjè. Les vers de terre, lu vér dè tèra. Le tortillon de terre laissé par le ver de terre, la vahò. Les vers blancs, lu vér blan. La taupe, lò darbon. Il vaut mieux avoir dix taupes dans son jardin qu'un Mauriennais (habitant de la vallée voisine) comme voisin! I vò myu avèr dji darbon din son kourti k'on Mòryanèy kòmè vijén'!

Le campagnol, *la târpa*. Quand on voit les traces du campagnol à la surface de la terre : y'é tò tarpacha.

Le blaireau, lò tachon. L'escargot, la lmachi. La limace, la lmachoula.

DE LA MAUVAISE HERBE — DÈ MÒVÈJ ÉRBA.

Les « choux-gras » (chénopodium album et polyspermum), lu tsou grò. Le liseron, la vòrvèla. Le mouron des oiseaux (stellaria media), l'érba frèyda ou la trèynèta. Le gaillet, lò glèton. Les parasites sont de plus en plus nombreux et variés, mais ces nouveaux venus n'ont pas de nom patois bien sûr. J'ai souvent entendu mes grands-parents dire: Sa pò s ky'a din l'èr, i vén' pamè kòmè din lò tin! Je ne sais pas ce qu'il y a dans l'air, ça ne pousse plus comme dans le temps! Que diraient-ils aujourd'hui?

QUELQUES FLEURS ET QUELQUES FRUITS

Les pavots, *lu pavou*. Les pivoines, *lu pavou*.

Un rosier, on ròzyé; des roses, dè reuyzè. Un lilas, on lila. Des iris, d'iris.

Les narcisses, les jonquilles, lè damètè. Les géraniums (sans changement).

Fleurir, fleu.i. Faner, dèfleu.i ou passò fleur.

Les groseilles, dè gròzèlyè ou dè rujén' ròdzò (raisins rouges).

Des cassis, dè rujén' abran ou a bran? Des pêches, dè pértsè.

Une vigne (une treille en bordure du jardin), an vinyi. Des raisins, dè rujén'. Chez nous, les framboises, lèz ampouè et les fraises, lu frè (masc.) n'étaient pas cultivés. On les récoltait à l'état sauvage.

Luz outi

Le piochon, lò pikète. La pioche à deux longues dents, lò fòsseur.

La partie coupante opposée aux dents, lò bètsèvèye. Appointer le fosseur à la forge, apointò lò fòsseur a la feûrdzi. Quand les dents sont trop usées, leur remettre du métal, fè rètsardjé lò fòsseur.

Le râteau en fer, lò dzegô.

La fourche, la trin.

Un panier sans anse, on kavan mòte. Un panier avec anse, on kavan a tsinva.

Le petit panier ovale qui sert à aller chercher quelques légumes au jardin, *la tsanpanyi*.

Pour la récolte des gros légumes, il fallait des paniers solides, en racines de sapin pelées et coupées en deux dans le sens de la longueur, *lè ranpòè*.



Amis des jardins. Photo Bretz.

QUELQUES PROVERBES OU DICTONS:

Kanpanyi tardiva réstè pò vèyjiva.

Année tardive ne reste pas stérile.

La nèye du mèye d'avri vò an fèmò.

La neige du mois d'avril vaut une fumure.

La plôdzi du mèye d'avri, y'é d'ôr u pa.i.

La pluie du mois d'avril, c'est de l'or au pays.

Avri a trinta, i plouvri trintch'on, i fa.i dè mòl a nyon.

Avril a trente (jours), il pleuvrait trente et un, ça ne ferait de mal à personne.

Kin mòr fè pò sè kâvè, y'é avri ki s'in én'pòè.

Quand mars ne fait pas ses giboulées, c'est avril qui s'en empare.

Rèvardèyé kòmè lu pòrh.

Reverdir, retrouver de la vigueur comme les poireaux au printemps. (S'applique aux personnes).

Âl é sèk kom on palén. Il est sec (maigre) comme un « palin ». On dit aussi comme un rouet on bregò.

A Tussin, tò sò ki va dèzò la din, i dèye éhè dedin. A Toussaint, tout ce qui va sous la dent doit être dedans. (Les récoltes doi-

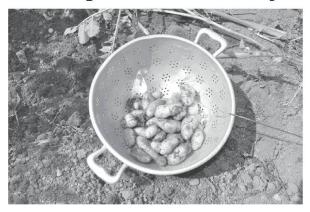
vent être terminées car l'hiver peut arriver.)

Une tradition:

Le jour de la Saint-Grat, saint protecteur des récoltes, fêté le 7 septembre, on apportait à la chapelle qui lui est dédiée, au village de la Chal, quelques graines de chaque récolte pour les faire bénir.

Une question

Pour terminer, une question ayant trait à la toponymie d'une petite combe autrefois occupée par un regroupement de petits jardins et traversée par un ruisseau dénommé Nan dè l'Ourtché traduit en français par Nant de l'Ortie. Je me demande si le nom ourtché ne viendrait pas plutôt du latin « hortus ». Il existe un autre lieu dans la commune dénommé également « l'Ortie » qui m'interroge. Pour cette raison, je suis curieuse de savoir comment on dit



« jardin » dans les autres régions de l'aire francoprovençale. Y en aurait-il qui dérivent du mot latin « hortus »?

Pommes de terre nouvelles. Photo Bretz.

Tavela è sè râvè - Air inconnu - Retranscrite en graphie de Conflans.

Chanson composée par François Costerg, ancien professeur natif d'Hauteville. Tirée du livre de l'abbé G. Pont : Origines du patois de Tarentaise -1872-F. Costerg : né le 27 ventôse 1797 - décédé le 6 avril 1839, marié à Rosalie Vaudey, professeur de latinité.

Tavela, la rènomò pè sè bouéè râvè

Ni lò Bòrh, ni Landry, n'in n'on dè sinblâblè
Lu Bòin son byin kontin
Dè n'avèr pè dè l'ardzin.
Vò tu, dè Tavela, vijén'
Kèyjé vouhè linvè,
Én' plahi d'én'sultò lè dzin
Payé vouhè rintè
Sâdè don èkònòmizò,
Aouè dè râvè, on astè dè sâl.
Kin vén'dra-t-i la Tussin?
Gran vindindzi dè râvè
Sè djon lu bon Tavelèy
Noz inplé.én' nouhè kâvè.

È vò, p<u>ou</u>ò Landrijô, Vò prèféò lè <u>fâ</u>vè Vò pòrtò la t<u>â</u>ka u kôl F<u>ò</u>ta d'avèr dè r<u>â</u>vè

I sè n'in fon kouè, dè kou

Dè gran brontchè dè fou,

I sè djon : konp<u>ò</u>è è kòm<u>ò</u>è, Medzén' n'in kò an èkouèlò

La pòmò, kòmè u tin du fin, Sè bèy adon a granz èkouèlè.

Al<u>ò</u> don.èt è u pèy, Dè tu lu lò, on vò vèy. Hauteville, la renommée pour ses bonnes raves

Ni le Bourg, ni Landry, n'en ont de semblables

Les Borains sont bien contents D'en avoir pour de l'argent. Vous tous, voisins d'Hauteville, Faites taire vos langues, Au lieu d'insulter les gens, Payez vos rentes

Sachez donc économiser, Avec des raves, on achète du sel.

Quand donc viendra la Toussaint?

Grande vendange de raves,

Se disent les bons Hautevillois,

Nous emplirons nos caves. Parfois, ils s'en font cuire

De grandes marmitées de fous, Ils se disent : compère, commère,

Mangeons-en encore une écuellée, Le cidre, comme au temps des foins, Se boit maintenant à grandes écuel-

lées.

Et vous, pauvres Landrigeots, Vous préférez les fèves Vous portez le bissac au cou Faute d'avoir des raves Vous allez aux aumônes¹ et aux

Vous allez aux aumônes¹ et aux soupes de pois

De tous les côtés, on vous voit courir.

1 aux aumônes qui se font sur la fosse
d'un mort.

Fèves et choux-raves, pois et carottes croissent, nourrissent et donnent leur semence pour l'avenir afin que la semence du patois ne se perde pas. La beauté du jardin patoisant illumine notre civilisation moderne.

Pouîche lù kourtù dóou patouê kontenuà dè rîgre a la rayà dóou solè óou dèjò na plozèta. Foudrè pro kapyonà, kapyonà è èïnkò kapyonà!



Les Genevez, fête des patoisants jurassiens. Photos Bretz, 3 septembre 2007.





