

# **XLIII<sup>e</sup> CONCOURS SCOLAIRE**

## **DE PATOIS**

### ***ABBÉ JEAN-BAPTISTE CERLOGNE***

#### ***LA GRILLE***

#### *Les fruits et les légumes de l'ancien temps*

Durant ces dernières années, notre manière de nous nourrir a évolué, un grand nombre de mets nouveaux ont été adoptés et certains mets anciens, surtout ceux qui exigeaient une longue préparation, ont disparu. De ce fait, une grande quantité de sortes de légumes ou de fruits n'ont plus été plantés et sont tombées dans l'oubli.

Pourtant de nombreux connaisseurs de la cuisine locale regrettent de ne plus trouver certaines variétés de plantes savoureuses ou spécialement adaptées à des préparations traditionnelles. Ce qui désole le plus les spécialistes de l'horticulture et de l'arboriculture, c'est surtout la disparition de tout un savoir.

Les patoisants et les linguistes en général déplorent en même temps l'oubli dans lequel tombent les noms de toutes ces anciennes variétés et de leurs qualités. Le Concours Cerlogne propose d'aller à leur recherche et de les sauvegarder.

Ceci exige que des enquêtes soient entreprises auprès des personnes qui "savent" encore, que des visites soient effectuées dans les anciens jardins et vergers et que ces démarches soient documentées. En patois surtout, car de nombreux légumes et fruits n'ont jamais eu de nom en français ou en italien. Ensuite, il faut les dessiner – une aubaine pour les élèves-, les photographier, les décrire. Le but du Concours Cerlogne est de préserver les patois valdôtains, il doit donc être écrit, du moins partiellement, en patois. Même les plus petits peuvent, et doivent, inscrire en patois le nom du fruit ou du légume qu'ils viennent de dessiner.

Cette grille entre beaucoup dans l'énumération détaillée pour vous faciliter la recherche, ne l'utilisez pas comme un questionnaire mais comme un guide pour votre conversation avec vos informateurs. Nous ne nous occuperons pas ici des céréales, surtout panifiables, réservées à un ultérieur Concours.

#### **I LES LÉGUMES**

Quels légumes connaissait et consommait-on ?

Les légumes feuilles et tiges :

- différentes salades : laitues, pommées, trévises, endives, cresson, etc.
- choux : cabus, frisés, de Bruxelles, rouges, précoces, tardifs, choux raves, etc.
- épinards
- côtes de bettes, poireaux, oignons, etc.
- fenouil, asperges

Les légumes racines et tubercules :

- carottes rondes, longues, betteraves rouges, rutabaga, navets, raves de printemps, d'automne, violettes, etc.; radis blancs, roses, etc.
- topinambours, variétés de pommes de terre : à peau rouge, bleue, virgules, rates, etc.

Les légumes fruits :

- courges, potirons, courgettes (les fleurs aussi), aubergines, concombres, cornichons
- haricots à rames, verts, à écosser, etc.
- pois verts et à sécher, pois mange-tout, lentilles
- tomates jaunes, rouges, vertes, etc.

Plantes aromatiques et médicinales :

- ail, ciboulette, oignons, rouges, jaunes, échalotes, etc.
- romarin, thym, marjolaine, origan, sauge, sarriette, basilic, estragon, persil frisé ou plat, aneth, livèche (lapyo), etc.
- camomille, mauve, guimauve, menthe (diverses variétés), armoises, etc.

Comment utilisait-on ces légumes ? Crus, en salade, bouillis, cuits, frits, etc. ? Y avait-il des plats typiques : pot-au-feu ? potées ?

Attribuait-on des valeurs nutritives, une digestibilité plus ou moins grande, des vertus curatives ou négatives à certains légumes ?

Où plantait ou semait-on ces légumes ? Au jardin, en champs ? Consultait-on l'almanach pour les planètes ? Qui s'en occupait ? Homme, femme ? Comment luttait-on contre les parasites ? Comment fumait-on les jardins ? Fumier, crottin, engrais ?

Comment conservait-on les légumes pour l'hiver ?

## II LES FRUITS

- Pommes et poires de très nombreuses variétés, à manger crues ou cuites, à conserver durant l'hiver, etc.

- Coings pommes ou poires
- Pêches à chair blanche, jaune, rouge; abricots, prunes jaunes, rouges, bleues, reine-claude, etc.
- Cerises rouges, noires, griottes
- Fruits (et fleurs) du sureau, du sorbier
- Rhubarbe
- Noix, noisettes, amandes
- Châtaignes
- Groseilles, groseilles à maquereaux, cassis, framboises, fraises, mûres de mûrier et de ronces
- Kiwi (depuis quand ?), nèfles

Comment étaient organisés les vergers et où se trouvaient-ils ? Qui taillait, greffait, traitait, etc. les arbres et arbustes ? Les petits fruits étaient-ils plutôt plantés au jardin ?

### III LES FRUITS ET LÉGUMES SAUVAGES DE CUEILLETTE

- Pommes, poires de sauvageons, pêches de vigne, cerises
- Mûres, framboises, noisettes, nèfles, autres
- Les fruits des églantiers (cynorrhodons)
- Rhubarbe sauvage
- Pissenlits, asperges sauvages, autres pousses printanières
- Epinards sauvages, oseille, orties, autres...

A usage médicinal :

- Tilleul, camomille, menthes, violettes, spirée, etc.
- Graines de genièvre

A distiller :

- Gentiane jaune et rouge, génépi, genièvre, etc.

Recueillait-on les glands pour en faire du café ?

Quels jeux les enfants faisaient-ils avec fruits et plantes sauvages ?

Lesquels mangeaient ou suçaient-ils ? Pain de coucou, fleur de trèfle, etc.

Existait-il des croyances liées aux légumes ou aux fruits, plantés ou sauvages ? Des récits ou légendes ?

Y-a-t-il des dictons, surtout sur les dates comme, par exemple, *A la Saint-Laurent, la noix est dedans* ?

***Bonne récolte, bien illustrée et... avec beaucoup de patois !***