

Roger Toulze "Grabét"

*À Biert,
village d'Ariège,
autrefois*

Biert Aoué

Roger Toulze "*Grabét*"

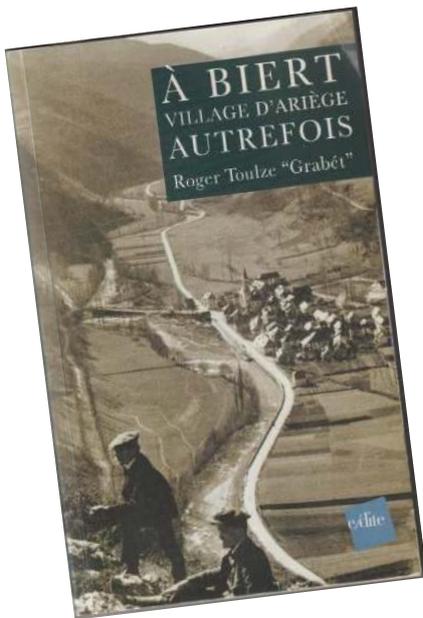
À Biert,
village d'Ariège,
autrefois

*(A Bièrt,
un bilatgé d'Arièjo, d'aoutis cops)*

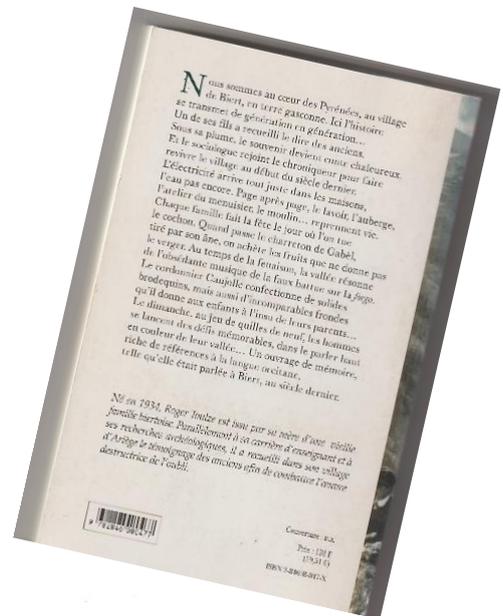
Association *Biert Aoué*

Illustration de couverture :
Le village de Biert, vu depuis le *Quèr Guilhou*

Regard sur l'édition de 2001

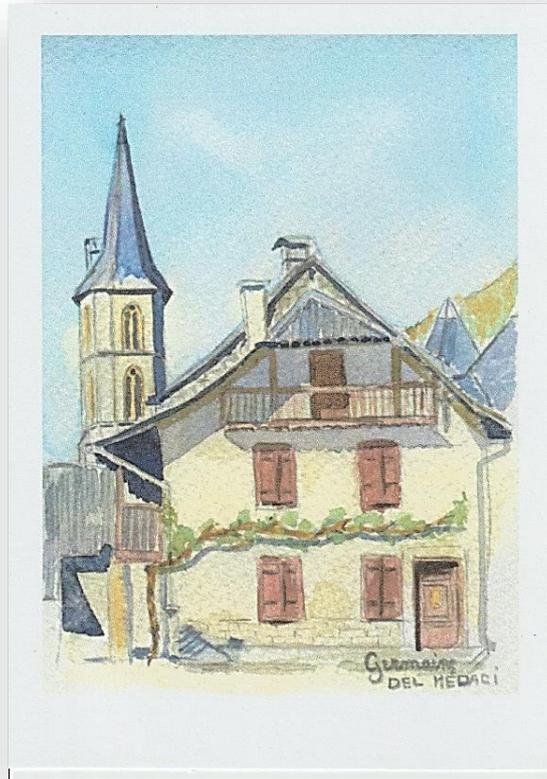


La quatrième page de couverture du livre publié en 2001 comporte, comme c'est souvent le cas, une notice écrite par l'éditeur (la maison *e/dite*), reflétant sa lecture de l'ouvrage. Nous avons pensé intéressant de la reproduire, pour l'information du lecteur de la présente édition.



Nous sommes au cœur des Pyrénées, au village de Biert, en terre gasconne. Ici l'histoire se transmet de génération en génération... Un de ses fils a recueilli le dire des anciens. Sous sa plume, le souvenir devient conte chaleureux. Et le sociologue rejoint le chroniqueur pour faire revivre le village au début du siècle dernier. L'électricité arrive tout juste dans les maisons, l'eau pas encore. Page après page, le lavoir, l'auberge, l'atelier du menuisier, le moulin... reprennent vie. Chaque famille fait la fête le jour où l'on tue le cochon. Quand passe le charreton de Gabèl, tiré par son âne, on achète les fruits que ne donne pas le verger. Au temps de la fenaison, la vallée résonne de l'obsédante musique de la faux battue sur la *forgo*. Le cordonnier Caujolle confectionne de solides brodequins, mais aussi d'incomparables frondes qu'il donne aux enfants à l'insu de leurs parents... Le dimanche, au jeu de quilles de neuf, les hommes se lancent des défis mémorables, dans le parler haut en couleur de leur vallée... Un ouvrage de mémoire, riche de références à la langue occitane, telle qu'elle était parlée à Biert, au siècle dernier.

Deux aquarelles de Germaine LOUBET « *Médaci* », artiste biertoise



Maison typique biertoise : il s'agit de la maison « *de la place* »



Le hameau de Mourès (Commune de Biert)

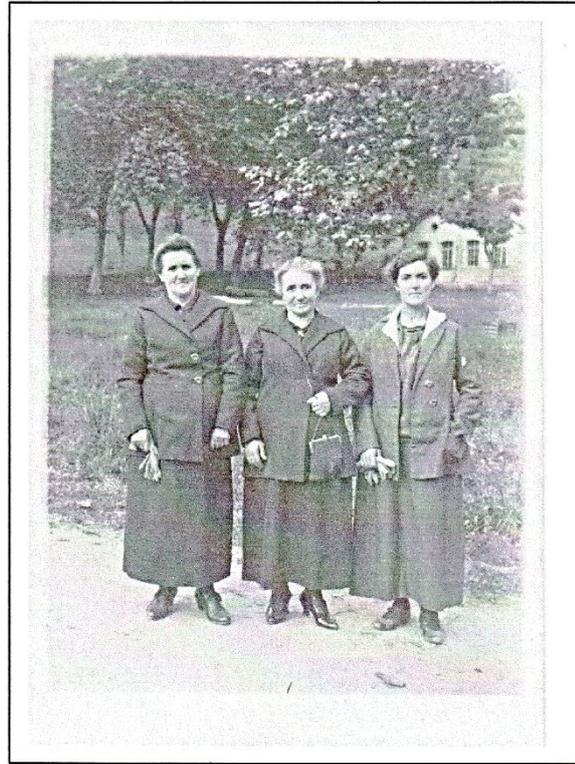
Remerciements

Je voudrais témoigner ma profonde gratitude à Jean-Claude et Françoise MARCEL ; René SERVAT « *Ranque* » ; Guy PRINCE « *Pilhes* » ; Lucie IZARD ; Jean-François PIQUEMAL « *Tabou* » ; Germaine LOUBET « *Médaci* » ; Marie-Françoise (« *Nénette* ») LAFFITTE « *Rousèst* » ; Francine GAUBERT « *Pistèn* » ; Madeleine GAUBERT, née MOLINIÉ ; Jean GAUBERT « *Pistèn* » ; Julien PIQUEMAL « *Pintré* » ; Gérard PAGÈS GARRIGUE ; Marie-Louise MIROUZE née PONSOLLE ; Julien DANDIEU « *Pairoulét* » ; Maryse FEULLERAT ; Laurette PIQUEMAL « *Rate* » et sa sœur Thérèse, épouse BELS ; Pierre MIROUZE « *Guin* » ; Jeannette LOUBET, née PONS « *Léichart* » ; Fernand BÉNAZET « *Boutou* » ; Jean-Marie SERVAT « *Ranque* » et son épouse Yvette, née SERVAT « *Péyou* » ; Justine MACIAS, née DANDIEU « *Jouancaout* » ; Michel BELS ; Adrienne DÉGEILH, née SERVAT « *Péyou* » ; Marie-Rose FERRÉ « *dél Mouliè* » ; Yves RAUZY ; Marinette PUJOL « *dél Bourrut* », épouse POURIAS ; Yves SUTRA « *Machine* » ; Jacques DÉGEILH « *Titou* », Gilbert LOUBET « *Médaci* », Madeleine GONGA, née SERVAT BOUGNOL « *Térriou* », Ginette PUJOL, née PESCI, secrétaire de Mairie de Biert, ainsi qu'à tous ceux qui, directement ou indirectement, ont contribué, par leur apport, à la construction de cet ouvrage.

Roger TOULZE « *Grabét* »

À Cécile et Julie

In memoriam



En 1925 au « Prat bézial »

De gauche à droite :

Catherine CAUJOLLE née PAGÈS GARRIGUE « *Géstou* »

(Biert, 1^{er} décembre 1878 – 19 décembre 1957)

Françoise PAGÈS GARRIGUE « *Géstou* »

(Biert, 19 mars 1877 – 13 septembre 1964)

Marie-Louise PAGÈS GARRIGUE « *Géstou* », appelée *Marrain*. (Marie de la Bl.)

(Biert, 25 avril 1889 – 25 mars 1988)

Origine de la photographie : Roger TOULZE « *Grabét* »

PRÉFACE

Mamie, tu es née où ?

Je suis née en Ariège.

C'est où ?

Dans les Pyrénées, après il y a les ours et les Aragonais.

J'étais âgé d'environ 7-8 ans lorsque mon arrière-grand-mère maternelle me répondait de la sorte. Mon imagination enfantine de petit toulousain rêvait de ces montagnes peuplées d'ours et d'Aragonais. Peu à peu ma connaissance s'est formée de la richesse de la vie montagnarde que mes aïeux me racontaient. J'ai eu la chance de pouvoir écouter la sœur de mon arrière-grand-père maternel jusqu'à ma vingt-sixième année. J'ai mesuré combien, jusqu'à sa mort, son Ariège natale était présente malgré une vie passée dans la plaine.

Roger Toulze aussi, a reçu cette passion de l'Ariège par les femmes : sa grand-mère et ses grand-tantes. Cette similitude n'est pas innocente, elle montre le rôle des femmes ariégeoises dans la transmission de la culture.

Roger Toulze ne s'est jamais trop éloigné de son Ariège. Enseignant l'espagnol, l'auteur sait que les versants pyrénéens sont unis à travers deux langues cousines et des coutumes partagées.

Lorsque j'ai découvert son manuscrit, ma première satisfaction a été double : d'abord retrouver les mots, les gestes, les expressions entendues dans ma jeunesse, puis trouver la précision, et le soin conforme à l'exactitude toute militaire de mes recherches.

Roger Toulze a appliqué cette rigueur à tout un village, une communauté d'hommes et de femmes aux tempéraments

variés et bien trempés durant dix années. Pour ma part je ne l'ai appliquée qu'à des papiers.

Roger Toulze recueille, sans niaiserie, mais avec amour et fidélité ce qui a formé le quotidien de nos aïeux et qui forme toujours l'essentiel de la vie montagnarde. Il fait ainsi une œuvre gigantesque dont la portée ne sera réellement mesurée que par les générations futures. Des esprits chagrins diront malicieusement que Biert n'est qu'un petit village, une poussière dans les Pyrénées-Pireneos. Je répondrai d'avance : une poussière bien sûr, mais une poussière d'amour et d'étoiles !

De ce modeste mais fier petit village nous gravissons, page après page, les cimes et le firmament pour atteindre l'éternité !

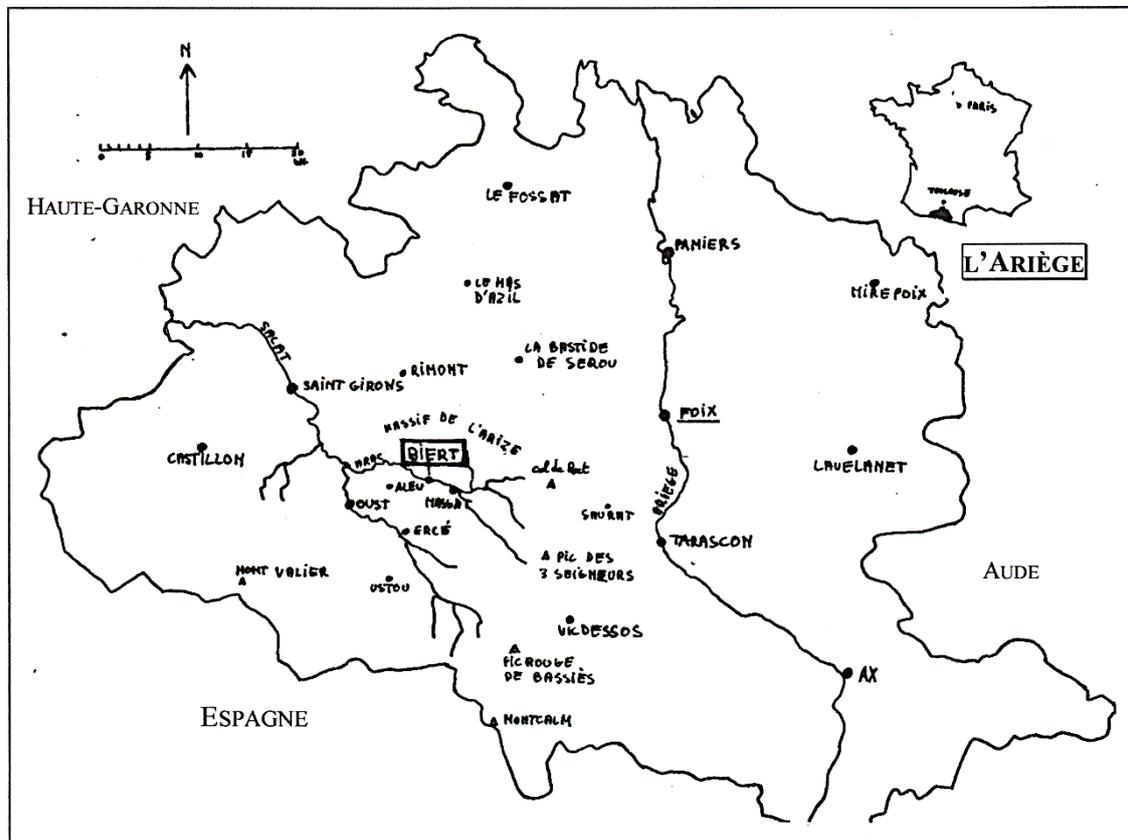
Merci Roger.

Saint-Jory, le 10 avril 2001

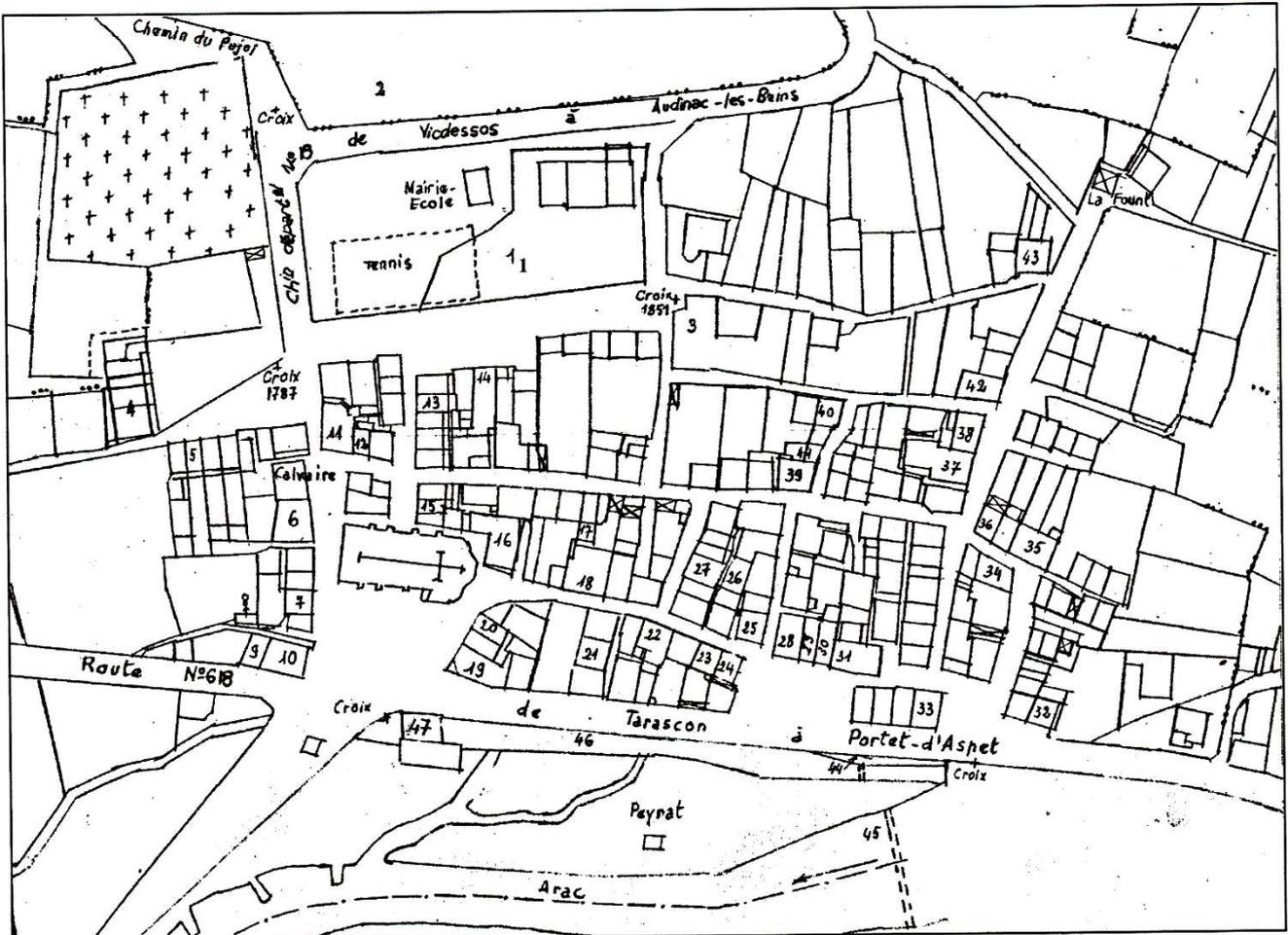
Jean-Paul Escalettes

Issu d'une famille du Pitrail, hameau proche du village de Biert, Jean-Paul Escalettes est historien, Président de la Société d'Études Napoléoniennes du Grand Sud Européen, auteur de l'ouvrage « 10 avril 1814, la bataille de Toulouse » (Éditions Loubatières 1999)

Un village d'Ariège, dans les Pyrénées



Le village de Biert



Les numéros renvoient aux sites et bâtiments cités dans l'ouvrage (cf. liste ci-après)

Sites et bâtiments cités dans l'ouvrage et référencés sur le plan

- 1 Prat bézial
- 2 Cimetière des vaches
- 3 Ancien couvent. Ancienne école libre
- 4 Ancien bureau de poste
- 5 Ancien atelier des cordonniers POUECH père et fils « *Camilou* »
- 6 Ancien bureau de poste
- 7 Ancienne quincaillerie, puis boulangerie MIROUZE « *Guin* »
- 8 Ancien atelier du cordonnier François LAFFITTE « *Bourtoulou* »
- 9 Ancien atelier de la couturière Justine DANDIEU « *Jouancaout* »
- 10 Ancienne boulangerie CAUJOLLE « *Giguét* ». Menuiserie SUTRA « *Machine* »
- 11 Ancien presbytère
- 12 Maison « *de lajous* ». Ancien atelier du cordonnier Raymond CAUJOLLE « *Grabét* »
- 13 Ancien atelier de la couturière Marie-Rose FERRÉ « *Mouliè* »
- 14 Premier atelier du menuisier Germain LOUBET « *Médaci* »
- 15 Ancienne forge Jean-Baptiste DÉGEILH « *Titou* »
- 16 Ancienne auberge et ancienne épicerie SERVAT BOUGNOL « *Térriou* »
- 17 Ancienne épicerie-mercerie-quincaillerie SERVAT BOUGNOL « *Térriou* »
- 18 Ancienne boulangerie GALY « *Paoulétou* ». Ancienne menuiserie « *La France* »
- 19 Maison « *de l'Anréco* ». Ancien café-hôtel-restaurant LAFFITTE « *Rousèst* »
- 20 Ancienne école de garçons. Ancienne forge Benoît DÉGEILH « *Titou* »
- 21 Ancienne épicerie SERVAT « *Ranque* »
- 22 Ancien atelier des cordonniers SUTRA « *Tran* »
- 23 Ancienne forge. Ancien atelier du photographe Baptiste PAGÈS GARRIGUE « *Géstou* »
- 24 Maison « *de la place* ». Ancien atelier de la couturière Marie-Louise PAGÈS GARRIGUE « *Géstou* »
- 25 Ancienne auberge BÉNAZET. Ancien bureau de poste.
- 26 Ancienne auberge PIQUEMAL
- 27 Ancienne forge CAUJOLLE « *Giguét* », puis des TEYCHENNÉ « *Pilhes* »
- 28 Ancienne boulangerie Arnaud SOUM, puis PIQUEMAL « *Barou* » et « *Rate* »
- 29 Ancienne auberge. Ancien café-épicerie PIQUEMAL « *Rate* »
- 30 Ancienne menuiserie Jean MAURY. Ancien atelier de sabotier Jean DÉGA
- 31 Troisième et dernier atelier du menuisier Germain LOUBET « *Médaci* »
- 32 Ancienne forge PIQUEMAL « *Momé* ». Ancien bureau de poste
- 33 Ancienne épicerie. Ancien bureau de tabac MAURY
- 34 Ancienne menuiserie PUJOL « *Gentil* »
- 35 Ancien atelier des chapeliers PONS « *Léichart* »
- 36 Ancienne menuiserie PONS « *Léichart* »
- 37 Villa « *Les Érables* ». Ancienne mairie. Ancienne auberge. Ancien café Georges PIQUEMAL.
Ancien local réparation-vente de cycles GALY « *Garbail* »
- 38 Ancien atelier du cordonnier MIROUZE « *Batailléit* »
- 39 Maison « *de Fayette* ». Ancienne épicerie
- 40 Ancienne forge des PIQUEMAL « *Tabou* »
- 41 Ancien atelier du cordonnier Henri PIQUEMAL « *Tabou* »
- 42 Ancien atelier de cordonnier. Ancienne auberge LAFFITTE « *Rousèst* »
- 43 Ancienne école des filles. Ancien bureau de tabac DUCOS
- 44 Le pouzadou
- 45 Ancienne passerelle suspendue
- 46 Bézal
- 47 Moulin-scierie DÉGEILH, puis GAUBERT « *Pistèn* »

Note liminaire

A la fin de chaque chapitre – en dehors de celui qui dresse une liste de proverbes – un lexique succinct fournit la traduction phonétique¹, en parler biertois, des mots soulignés dans le texte et les notes.

Cette langue, trop modestement désignée chez nous sous le nom de patois, s'insère dans un ensemble original circonscrit au quadrilatère constitué par « la quasi-totalité du canton de Massat, exceptées les communes de Soulan et d'Aleu »². Les autochtones de cette terre, véritable frontière où s'interpénètrent les structures fondamentales de l'occitan et les spécificités du gascon³, parlent un langage hybride associant ces deux éléments dans une complexe alchimie.

Qui plus est, le parler de notre commune se caractérise par certaines différences, tantôt profondes tantôt légères – mais dont l'origine reste à rechercher – dans le vocabulaire utilisé par la grande majorité des gens du village et celui dont se servent les habitants des hameaux. C'est ainsi, par exemple, que la chaise est appelée « *la scabèlo* » aux Fontelles ou au Chicot, et « *la cadièro* » à Biert, où Notre Seigneur est vénéré sous la forme « *Nosté Ségné* » alors qu'on le désigne sous celle de « *Nousté Ségné* » aux Ribes, soit à moins d'un kilomètre de distance. Un même mot peut aussi se prononcer de deux façons : la neige, « *la nèou* » au village, devient « *la néou* » à Carabas, nuance si ténue que seule une oreille exercée ou particulièrement attentive peut la percevoir.

Au-delà des considérations mesquines de certains qui, contre toute logique, se complaisent à y déceler une forme de hiérarchie établissant une préséance villageoise⁴, s'impose dans cette diversité, la notion de richesse et de fécondité. Aussi est-il grand temps de sauvegarder cet inestimable patrimoine dont la disparition couperait irrémédiablement de leurs racines les générations à venir.

¹ La graphie conventionnelle risquant de dérouter, voire de rebuter, la majorité des lecteurs potentiels et, en premier lieu les Biertois ;

²Jordi DELEDAR, Patrici POUJADE « L'Occitan parlé en Ariège » Cercle Occitan Prosper ESQUIEU (COPE). Pamiers, 1992.

³ Dans le cadre général de la langue d'oc, la composante gasconne se caractérise notamment par l'emploi du terme « *qué* » introductif. Citons, à titre d'exemple, les expressions : « *qué boli mèl* » (je veux du miel), « *qu'anam a Massat* » (nous allons à Massat) ou « *Jousèp qué bié dé dailha* » (Joseph vient de faucher).

⁴ Quelques familles du village, qui s'autoproclamaient d'essence supérieure, appelaient péjorativement « *Boèrs* » les gens des hameaux pour leur accent et leur parler propre. Ce mot, d'origine hollandaise, signifiant « paysan », désignait les colons de cette nationalité établis dans la province sud-africaine du Transvaal, qui déclarèrent la guerre aux Anglais en 1899.

CHAPITRE I

Cultures

Le sol et le climat biertois s'avèrent particulièrement propices à la culture de la pomme de terre et du maïs ainsi que de certains fruitiers tels que le pommier, le poirier et, à un degré moindre, le cerisier.

Néanmoins, dans une région surpeuplée à l'époque¹, et où la moindre parcelle de terre pouvait contribuer à la survie, on cultivait également, dans le cadre d'une économie quasi autarcique, le seigle, le sarrazin, les betteraves, les haricots, de même que quelques pruniers ou cognassiers, et, parfois, un carré de sainfoin ou de trèfle pour les lapins. Les cultures se pratiquaient souvent en terrasses.

Les moissons étaient en théorie protégées des prédateurs ailés par un épouvantail à l'aspect vaguement humain, constitué de deux bâtons croisés sur lesquels on fixait un chapeau hors d'usage et une vieille veste en lambeaux. Peine perdue : quelques jours suffisaient aux pies, geais, corbeaux et autres moineaux pour l'ériger en perchoir stratégique. D'autre part, si les pièges venaient parfois à bout des taupes et des courtilières, limaces et escargots n'avaient cure de la suie répandue en guise de répulsif, avant l'apparition des hélicides.

¹ Au début du vingtième siècle, la commune de Biert comptait quelque 2.170 habitants. À titre documentaire, le diagramme de l'évolution démographique entre 1851 et 1998 est joint à la fin du chapitre.

Vu l'exiguïté des surfaces ensemencées, on moissonnait surtout à la faucille. Le blé ou le seigle étaient étendus (« *fè la gabèlo* ») pour sécher sur place toute la journée et, le soir, ramassés (« *léba la gabèlo* ») et mis en gerbes² que l'on entassait avant de les charger, dès que possible, dans un charreton.

Toutefois, dans un pays d'élevage comme le nôtre, la plupart des hommes maniaient la faux avec dextérité. Le nom de « *Ségadou* » (moissonneur)³, que porte un hameau situé sur la route du Col de Bidal, en témoigne : plusieurs générations de l'endroit ont dû grossir les interminables cohortes de saisonniers qui, au mois de juillet, se répandaient dans le Lauragais ou le Bas-Languedoc, en quête d'un travail sûr et honnêtement rémunéré, auquel la mécanisation mit un terme⁴.

Les PAGÈS GARRIGUE « *Géstou* » ne possédaient qu'un nombre réduit de menus lopins disséminés entre la Fajeolle⁵, le Pujol, la Coste, les campagnes « *dé déssus* » (d'en haut), du Crèou – respectivement à droite et à gauche de l'étroit chemin, aujourd'hui asphalté, montant à Ardelle - et « *dé déjous* » (d'en bas), en bordure de la route de Saint-Girons. Au prix d'efforts éreintants⁶ ils en tiraient une maigre récolte de blé, de sarrazin ou de maïs, quelques brouettées de pommes de terre⁷ et des haricots⁸

Leurs champs, plus souvent pelleversés que labourés, recevaient exclusivement du fumier, de vache en général, comme fertilisant.

Dans le minuscule potager du « *Prat bézial* » (Pré communal) ils plantaient, entre quelques fraisiers et quatre ou cinq groseilliers⁹ et cassis aux délicieuses

² Ces gerbes étaient liées à l'aide d'une poignée de tiges tordues et grossièrement tressées : « *la rédorto* »

³ La dénomination « *Ségadon* », que portent les cartes récentes, est erronée.

⁴ Fort appréciée de nos aïeux, une chanson populaire donne le beau rôle au moissonneur dont s'éprend la propriétaire d'un champ d'avoine : « *Ségadou, bèl ségadou, boïmé séga la cibado ?... Couantos garbos m'as ségados, ségadou, bel ségadou ? – Dézosèt o dézo-ouét ...* » (Moissonneur, beau moissonneur, veux-tu moissonner mon avoine ?... Combien de gerbes as-tu moissonnées ? - Dix-sept ou dix-huit...)

⁵ Toponyme formé sur « *fatch* », nom du hêtre en patois, issu du latin.

⁶ Notamment sur la parcelle très en pente du Pujol où, tous les ans, il fallait remonter avec peine à l'aide de hottes la terre qui s'accumulait dans le bas sous l'effet conjugué des diverses façons culturales - pelleversages, binages ou sarclages - et des fortes précipitations.

⁷ Essentiellement des « *beauvais* » ainsi que quelques petites « *cornichonnes* » à la peau rosée, toutes deux d'une exquise saveur, plus tard supplantées par la « *bintje* ».

⁸ Denise CAUJOLLE « *Grabét* » se souvient qu'une fois, vers 1925, sa mère Catherine obtint une récolte acceptable de pois chiches à la Fajeolle, au dessous du « *Kèr Guillou* », mais l'expérience fut sans lendemain.

⁹ Au fond de la campagne « *dé déjous* », à proximité de l'Arac, poussaient des groseilliers épineux chargés de grosses baies jaunes de forme ovale, les groseilles à maquereaux, ainsi

baies acidulées, deux ou trois rangées de salades, autant d'oignons, de choux et de haricots grimpants, qu'il fallait régulièrement arroser¹⁰ et sarcler. Un hérisson ou un placide crapaud¹¹ y éalisaient parfois domicile et, de loin en loin, on y croisait une salamandre, en robe noire et jaune, qui inspirait aux femmes une peur irraisonnée surgie du fond des âges.

Les deux jardins situés devant les maisons « *de la place* »¹² et « *de lajous* »¹³ complétaient les ressources en légumes – poireaux, céleri, persil, cornichons – et s'ornaient de fleurs variées. Dans le premier s'épanouissaient, outre les dahlias, heureux bénéficiaires des épiluchures quotidiennes et du marc de café, pivoines et zinnias, tulipes et anémones, pieds d'alouette et mahonias, sans oublier les roses, enlacées au grillage, le lilas, les vendangeuses automnales, toutes bruissantes d'abeilles butineuses, et un superbe « cœur de Marie ».

Une multitude de papillons y faisaient escale – myriades de petits spécimens aux ailes d'azur ocellées d'or, qu'attirait l'eau stagnante du ruisseau voisin, blanches piérides éprises des choux, machaons polychromes d'une irréalité beauté – rejoints, à l'occasion, par quelque froufrouante libellule vert bleu ou bronze.

Depuis le milieu du 20^{ème} siècle, le nombre des exploitations sises sur la commune s'est effondré. Si l'on en comptait encore 218 en 1954 – de dimensions variables mais le plus souvent réduites, aucune ne couvrant 50ha – il n'en subsiste que 46 en 1970, 32 en 1979, et 19 en 1988.

Parallèlement, la superficie cultivée totale, qui atteignait 821ha,¹⁴ en 1954, chute à 310 en 1966, à 238 en 1979, à 232 en 1988. Et que dire des surfaces consacrées aux céréales (30ha en 1954) ?¹⁵ La culture céréalière n'est plus guère

nommées car au Moyen Âge, elles accompagnaient ces poissons sur les tables, en particulier durant le carême.

¹⁰ On remplissait autrefois l'arrosoir à « *la Fount* » (la Fontaine) située en haut du village puis, dès 1911, à la borne-fontaine du « *Prat bézial* » dont il ne subsiste aujourd'hui qu'une manière de squelette.

¹¹ Certains garnements forçaient ces batraciens à fumer une cigarette, dans le but, jamais atteint heureusement, de les faire éclater.

¹² Avant la construction de la route – mise en service vers 1895 – ce jardin, beaucoup plus long, n'était séparé de la murette bordant alors le « *bézal* » que par un sentier parallèle à celle-ci. Marie-Louise PAGES gardait le souvenir de ses sœurs aînées en train de laver du menu linge dans l'eau courante proche. Quand fut bâti le mur actuel, quelques années après l'inondation du 2 octobre 1897, elles durent changer leurs habitudes.

¹³ Initialement ce jardin occupait, en plus, la surface du garage.

¹⁴ À titre comparatif, la superficie cultivée totale était, en 1886, de 1163ha sur 2351 que couvre la commune.

¹⁵ Contre 281ha – soit environ 25% de l'ensemble – en 1886 (dont 20ha de froment, 210 de seigle, 52 de sarrasin, 5 de maïs et 4 d'avoine).

pratiquée à partir de 1970. Quant à celle de la pomme de terre, elle se limite à 3ha cette année-là¹⁶, puis à 1ha en 1979, et déserte les statistiques en 1988.

En revanche, les exploitations survivantes se mécanisent durant ces décennies : on ne recense qu'un seul tracteur en 1954, mais 7 en 1979, et 10 en 1988 (dont 5 d'une puissance comprise entre 35 et 79 CV din.¹⁷

En dehors des cultures traditionnelles, deux autres méritent une mention particulière : le lin surtout et, à titre anecdotique, le noyer.

Il existait deux qualités de lin : la plus grossière, appelée « *lé li* », et « *la lino* », d'un travail plus aisé. Les champs de lin, tapis de fleurettes bleues au début de l'été, couvraient, à Massat, la quasi-totalité du versant de « *la souléilho* » (la soulane), exposée au midi¹⁸, et se prolongeaient, dans la commune de Biert, aux Rhodes, et à la Coste. Denise CAUJOLLE « *Grabét* » se rappelle toutefois que la Fajeolle n'en était pas dépourvue malgré son orientation au Nord. D'ailleurs, d'après Jean-Marie MIROUZE « *Guin* », on le cultivait presque partout dans les hameaux biertois.

Toutefois, il faut certainement attendre le début du 20^{ème} siècle pour que la culture de cette plante textile se généralise. En 1886, par exemple, elle n'occupait que 2ha, et les 7 quintaux de filasse, joints aux 96 de graines produits atteignaient à peine la valeur de 3560 francs, alors que le foin en rapportait 40200 et la pomme de terre 46500.

Arraché pied par pied et lié en bottes, le lin était étendu dans des endroits propices pour qu'il s'humidifie sous l'action de la rosée, « *en da fèl rouza* » : c'était le rouissage. Chez les PAGES GARRIGUE « *Géstou* », on le plaçait, en automne, sur la pente d'En Molos dominant le ruisseau de Bagen. Il y séjournait environ un mois, au cours duquel on le retournait de temps en temps dans le but de l'assouplir.

Il était alors transporté au Peyrat¹⁹ où on le teillait²⁰. A cet effet, on le saisissait par poignées que l'on frappait, au dire de Marie-Claire et Denise CAUJOLLE, à l'aide d'un brisoir pourvu d'un couteau en bois de hêtre, « *la*

¹⁶ Contre 310ha – soit presque 27% du total – en 1886.

¹⁷ D.D.A. de l'Ariège. Recensements agricoles de 1954-1970-1979-1988 ; Source : INSEE

¹⁸ « *Tabé, foro dés camps dé lino* » (Aussi, loin des champs de lin) in « *La Massadèlo* », paroles de Jean-Marie SERVAT (1867-1945), musique de U. MONROUX et D. TERRADE.

¹⁹ Site où abondaient de grosses pierres, roulées et arrondies par le torrent et l'érosion, déplacées lors de l'aménagement du camping en 1973.

²⁰ Pour débarrasser de l'écorce les fibres du textile (Noélie BENAZET). Remarquons, d'autre part, qu'une famille de Bagen portait le sobriquet « *dél Bargairé* »

bargo », afin d'en tirer des fils souples. Les PAGES GARRIGUE, qui cultivaient très peu de lin, empruntaient cet instrument au menuisier Victor PUJOL « *dé Gentil* » une fois l'an. L'opération s'effectuait parfois sur le balcon de la maison « de la place » : Marie-Claire en garde un souvenir précis.

A l'époque, le trousseau des jeunes filles était confectionné en toile de lin. Aussi, dans certaines familles à riche potentiel féminin juvénile, n'hésitait-on pas à inviter, le soir, voisins et voisines pour un teillage en commun. Les participants à ces réunions, appelées « *bargassados* », pouvaient boire et manger à leur gré. Ainsi en était-il, par exemple, « *en ço dél Mari* » (chez le Marin) à Agneit.

Les femmes, notamment Marie LAFFITTE « *dé Bourtoulou* » (Biert, 25 février 1848 – 14 février 1927), appelée « *Mamèto* » dans la famille, filaient les fibres avec les fuseaux, à l'extrémité desquels s'insérait « *lé bérteilh* », rondelle de bois qui les équilibrait. Une fois le fil enroulé, on l'ôtait pour former « *lés caddéls* », sortes de pelotes dont héritait le tisserand. Le plus fin servait à la confection des draps et des chemises ; avec l'intermédiaire on fabriquait les sacs à farine pour les moulins, et, du plus grossier, on tissait les couvertures très épaisses « aux bandes alternées, rouge, vert et marron », *lai bourrounos*²¹, à mailles très lâches, ainsi que les cordes.

Charles GALY (« *Garbail lé bièilh* »), originaire du Chicot, était un tisserand réputé, tout comme certains habitants des Fontelles, et surtout des Catalas.

Le plan cadastral de la commune levé en 1853 mentionne l'existence d'un moulin à huile – qu'avait vu fonctionner « *Mamèto* », la mère de Marie-Louise PAGES GARRIGUE – sur le « *riou d'Ournas* » (ruisseau d'Ournas), au pont de la Ribérole. Propriété du riche bourgeois Jean-Pierre DEGEILH, il recevait, en période d'étiage, l'eau d'un canal de dérivation qui fut supprimé pour permettre la construction de la nouvelle route. Ce canal prenait naissance à hauteur des vanes du « *bézal* », courait sur sa rive droite, traversait la place de l'église ; devant la maison de « *Giguét* »²², il se divisait en deux bras : alors que l'un rejoignait le canal de fuite du moulin à farine, l'autre passait derrière la bâtisse et, à travers le « *Prat rédoun* » (Pré rond), rejoignait le « *riou d'Ournas* »²³. Les matières premières utilisées pour l'extraction de l'huile devaient se limiter aux cerneaux de noix. Quoi qu'il en soit, il ne subsiste du moulin qu'une belle meule de pierre, intacte, dérobée aux regards par un enchevêtrement de ronces.

²¹ Noélie BÉNAZET. Club Faucette n°56

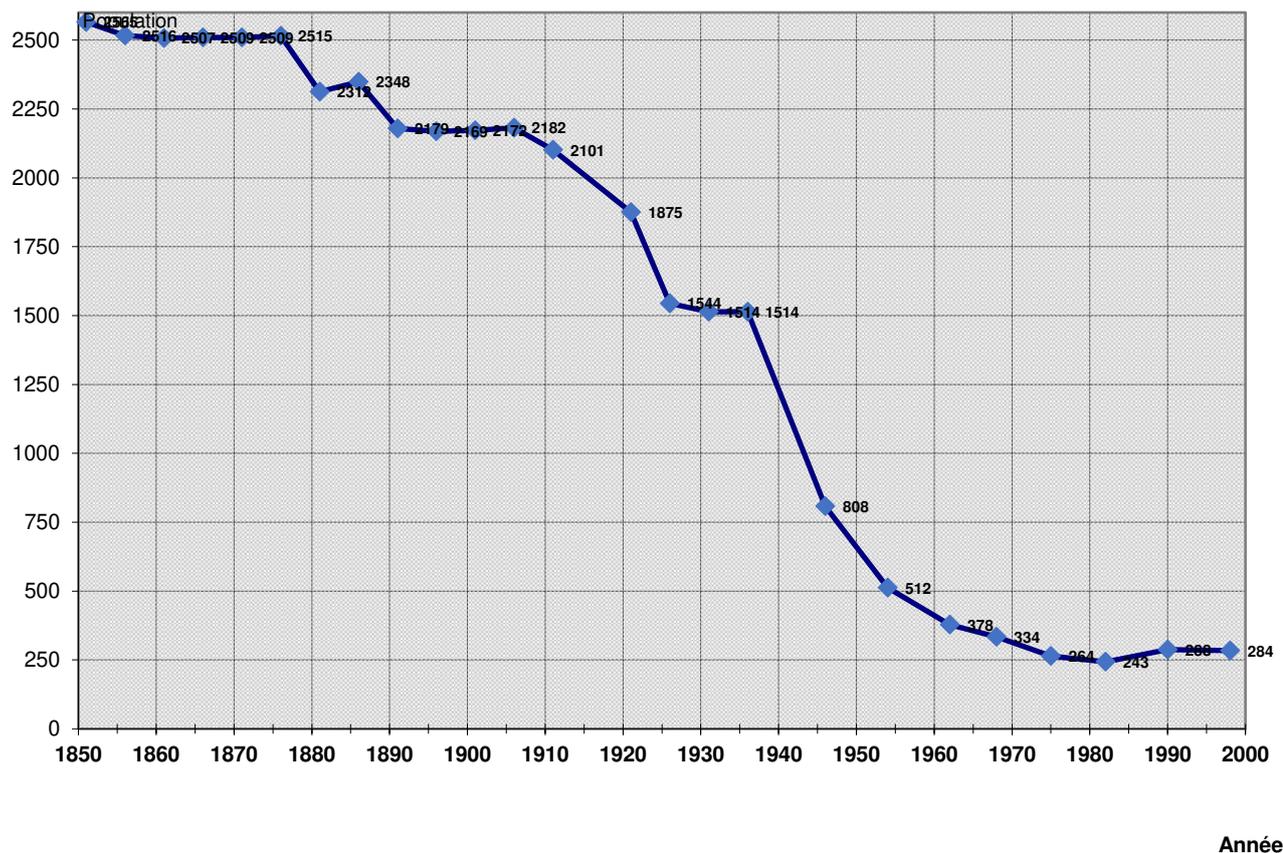
²² C'est dans cette maison qu'est établie l'actuelle épicerie MIROUZE

²³ Les Biertois du troisième âge ont connu ce canal à une époque où son eau servait exclusivement à l'irrigation des prés. Il se greffait sur le « *bézal* » devant l'hôtel-restaurant des LAFFITTE « *Rousèst* », avant de passer sous la route et la place.

LEXIQUE DU CHAPITRE

La pomme de terre : <i>la trufo</i>	le potager : <i>l'ort</i>
Le maïs : <i>lé migros, lé milgros</i>	un fraisier : <i>un frèziè</i>
Le pommier : <i>lé poumè</i>	le groseillier : <i>lé grouséilhè (lé coulindrou : la groseille)</i>
le poirier : <i>lé péré</i>	la salade : <i>la salado</i>
le cerisier : <i>lé cére</i>	l'oignon : <i>la cèbo</i>
le seigle : <i>la sèglé</i>	le chou : <i>lé caoulét</i>
le sarrazin : <i>lé gabatch</i>	les haricots : <i>laï mougéto</i>
les betteraves : <i>laï joutos</i>	les haricots grimpants : <i>léi mounjils</i>
les haricots verts : <i>léi mounjils / les haricots secs : laï mougéto</i>	arroser : <i>arrouza</i>
le prunier : <i>lé prignouè</i>	sarcler : <i>trè ou arrinca lé pértrèt</i>
le cognassier : <i>lé coudounè</i>	un hérisson : <i>u érisso</i>
le sainfoin : <i>lé farrouitch</i>	le crapaud : <i>lé grapaou</i>
le trèfle : <i>la trèflo</i>	une salamandre : <i>uo saourimando</i>
une terrasse (pour la culture) : <i>uo taouléto (plus petite : uo fèicho)</i>	le jardin (le potager) : <i>l'ort</i>
un épouvantail : <i>u éspaourugailh</i>	le poireau : <i>lé porrét</i>
le bâton : <i>lé broc</i>	le céleri : <i>l'apit</i>
une pie : <i>uo agasso</i>	le persil : <i>lé jumbért</i>
le geai : <i>lé gai</i> au village, <i>l'agajo</i> au Coulat	un cornichon : <i>un cournichoun</i>
le corbeau : <i>lé courbas</i>	les fleurs : <i>las flous</i>
les moineaux : <i>lés parrats</i>	la pivoine : <i>la pibouèno</i>
la taupe : <i>la taoupo</i>	une tulipe : <i>uo tulipo</i>
la courtilière : <i>la courtilièro</i>	une anémone : <i>uo anémono</i>
une limace (grosse et brune) : <i>un lumac / une limace (petite et grise) : uo laouquéto</i>	les roses : <i>laï rosos</i>
la suie : <i>la souèjo</i>	une multitude : <i>un floc</i>
la faucille : <i>la faous</i>	les papillons : <i>lés parpailhols</i>
une gerbe : <i>uo garbo</i>	la libellule : <i>la libélulo</i> ou <i>la démaïsèlo</i>
le charreton (à bras) : <i>lé carrétou</i>	l'arrosoir : <i>l'arrousouèr</i>
pelleverser : <i>palouna (lé palou : le pelleversoir)</i>	le noyer : <i>lé nouguè</i>
labourer : <i>laoura</i>	teiller : <i>barga</i>
remonter (la terre) : <i>esfounza</i>	le balcon : <i>lé balét</i>
une hotte : <i>uo gourbilho</i>	le fuseau : <i>lé fusè</i>
le fumier : <i>lé féns</i>	le tisserand : <i>lé téichéné</i>
	une couverture très épaisse en lin : <i>uo bano / une couverture (ordinaire) : uo coubèrto</i>
	une pierre : <i>uo pèiro</i>
	les ronces : <i>laï rouminguèros</i>

ÉVOLUTION DE LA POPULATION BIERTOISE ENTRE 1850 ET 2000



Source : INSEE d'après les recensements et l'état civil. In Carine MASSE « Le risque de crues torrentielles dans le bassin-versant de l'Arac (Couserans, Ariège) ». Mémoire de maîtrise. Juin 1996.

Le village vu du pont sur l'Arac



Cette photographie est antérieure à 1922, car le Monument aux morts, construit cette-là, n'existe pas.

Au premier plan, à gauche, la maison « *de Giguét* », aujourd'hui épicerie-boulangerie MIROUZE « *Guin* ».

Au centre, le moulin-scierie des GAUBERT « *Pistèn* ».

An fond, le flanc de la montagne (« *la Coste* »), est entièrement cultivé.

Photographie : carte postale ancienne

CHAPITRE II

L'élevage

L'élevage, des bovins notamment, mais aussi des ovins, joua un rôle prépondérant dans l'économie régionale jusque vers 1970.

C'est pourquoi, dès 1852, le Conseil municipal demande la création de plusieurs foires à Biert. « Depuis une douzaine d'années que la pomme de terre, le seigle et divers légumes font défaut dans ce pays, le commerce du bétail que l'on élève dans la commune est venu de beaucoup en aide aux populations de la campagne que la misère aurait sans cela accablées », expose-t-il, par exemple, à l'autorité de tutelle dans sa délibération du 19 mai 1861. En vain, durant la période 1852-1868.

Il n'obtient satisfaction qu'en 1869. La première foire se tient le 4 mai « entre le pont et le moulin de DEGEILH.¹ Ce jour-là, l'affluence a été considérable et de nombreuses transactions y ont été faites avantageusement. »¹

Vingt ans plus tard, hélas, force est de constater que maquignons et chalands ont déserté le foirail biertois. Au point qu'en 1890, le sous-préfet invite la Municipalité à supprimer les foires communales. Le Conseil, après quelques réticences de pure forme, finira par se rallier à cet avis, constatant, le 3 décembre 1893, que les trois rendez-vous des 2 mai, 1^{er} octobre et 29 novembre « n'ont plus aucun caractère commercial depuis plusieurs années ».

Dès lors Massat devint le pôle d'attraction des éleveurs biertois. Les deuxième et quatrième jeudis de chaque mois, le foirail du Pouech draina d'innombrables vaches, brebis et cochons,² menés par une foule bigarrée et

¹ Archives communales de Biert. Délibération du 30 mai 1869.

² Les mêmes jours, sur la placette des Bénazets, se tenait la foire à la volaille.

bruyante tout au long des sentiers et des routes. Avant que, vers 1955-1960, la constante diminution du cheptel, liée à un exode rural massif, ne porte un coup fatal à ces traditionnelles manifestations commerciales jadis si animées.

Le gros des troupeaux de moutons se rencontrait dans les hameaux. Ces bêtes exigent, en effet, de vastes pacages : elles répugnent à brouter dans un pré exigü où s'accumulent leurs crottes. Il convient, en outre, de ne pas les garder trop longtemps enfermées car elles sont sujettes à de graves maladies affectant leurs pattes, le piétin en particulier. Aussi, même l'hiver par temps de neige, devaient-elles effectuer un parcours quotidien, le plus souvent jusqu'à quelque abreuvoir, happant, au passage, ronces ou maigres touffes d'herbe, que complétait une ration de foin dès leur retour au bercail.

Le troupeau se composait essentiellement de brebis et d'agneaux. Le nombre des béliers, un seul en général, variait en fonction de celui des reproductrices. Ces dernières, âgées, finissaient parfois à la boucherie.

Le lait permettait surtout de nourrir les agneaux qui, vers cinq ou six mois – tout comme les chevreaux – étaient vendus à des maquignons ou des particuliers. Néanmoins, les propriétaires aisés en livraient aux laitiers.

On tondait les moutons vers la fin du mois d'avril à l'aide des forces ou de ciseaux spéciaux. Certains éleveurs portaient la laine aux filatures régionales – à Lavelanet, par exemple – et recevaient souvent, en échange, des couvertures, des capes, et même des costumes, tissés dans ces usines.

En 1885, on dénombrait 1500 têtes dans un secteur où vivaient 900 âmes, englobant le Coulat, les Fontelles et Berret d'une part, le Ramé, le Besseit, Jacqués, Bélot et Auragnou de l'autre.³ Il ne paraît donc pas déraisonnable d'estimer à plus de 3000 bêtes le cheptel ovin de la commune vers cette date.

Cela dit, quelque soixante dix ans après, il n'en reste que 597.⁴ Les déclarations reçues à la Mairie durant le dernier quart du 20^{ème} siècle dans la cadre de l'I.S.M. (Indemnité Spéciale de Montagne) reflètent une indéniable stabilité assortie même de légères progressions ponctuelles.

³ Archives communales de Biert.

⁴ D.D.A. de l'Ariège. Recensement général agricole de 1954 : Source INSEE.

Celle de 1974 mentionne 623 ovins appartenant à cinq propriétaires, tous domiciliés hors du village, parmi lesquels Émile DANDIEU « *Jouancaout* », de Coudouméous, en élève 282, soit presque la moitié du total.

En 1977, quatre éleveurs possèdent à eux tous 558 moutons : Jean BENAZET, de Mourès, 137 ; Émile DANDIEU, 209 ; René GAUBERT, de Jacqués, 122 ; Maurice PIQUEMAL, de Camp Faba, 90.

Le document de 1981 porte 903 têtes pour trois propriétaires. Le troupeau de Jean BENAZET a presque doublé et atteint 263 unités ; celui de René GAUBERT n'a pas varié ; celui de Camp Faba, au nom de Jacqueline PIQUEMAL, épouse SENTENAC, s'élève à 280, c'est à dire trois fois plus qu'en 1977. Émile DANDIEU, lui, a vendu ses moutons pour acheter des chevaux.

En 1982 enfin, date de la dernière déclaration connue, on compte 428 bêtes, aux mains de deux propriétaires seulement : 210 pour Jacqueline PIQUEMAL, et 218 pour Jean BENAZET.

Durant cette même période, Lucie IZARD, préposée de son état – dont le nom ne figure pas sur les pièces mentionnées ci-dessus – se livra également, par goût, à l'élevage des moutons. Vers 1975, elle en soignait 5 à La Serre. Cinq ans plus tard, au prix d'une sélection rigoureuse des reproductrices excluant tout achat de cheptel, elle avait constitué un troupeau de race comptant 40 têtes.

Malgré le déchirement que lui causait l'extrême douceur des agneaux, elle les sacrifiait elle-même, les dépeçait et, un panier sous le bras, portait au domicile des acheteurs les plus savoureux morceaux, dûment enveloppés dans une toile immaculée.

C'est dans les prés d'Agneit ou voisins du Ker de Massat qu'elle conduisait ses moutons à la belle saison alors que l'hiver, après sa tournée, elle se contentait de les accompagner autour de la bergerie.

Pour la tonte, elle recourait aux services d'Alfred SERVAT, de Lubac. Quant à la laine, elle la conservait toujours pour ses propres besoins. Quelle fierté de montrer à ses familiers le matelas garni par ses soins de la précieuse toison !

Autrefois, néanmoins, dans leur grande majorité, les paysans biertois – du village et des hameaux – élevaient essentiellement des vaches

laitières, de race suisse ou grise en général, bretonne pie noire parfois⁵, qu'à l'occasion ils utilisaient comme animaux de trait ou de labour.

La plupart des familles n'en possédaient qu'une ou deux. Tel était le cas des CAUJOLLE « *Grabét* » qui en soignaient deux avant 1918, puis une seule durant la décennie suivante.

En premier lieu, la vache fournissait le lait destiné à la consommation quotidienne des foyers, à la fabrication du beurre et, de temps en temps, à l'alimentation du cochon ou d'un veau élevé sous la mère. Seul l'excédent éventuel était cédé au laitier, une fois ces priorités satisfaites.

La production de lait, qui s'élevait en moyenne à quelque 5 litres par jour sur l'année, variait sensiblement selon la quantité de nourriture fournie aux bêtes, et donc au fil des saisons. Jean GAUBERT « *Pistèn* » fils et Julien PIQUEMAL « *Pintré* »⁶, éleveurs professionnels, s'accordent sur un rendement quotidien compris entre 12 et 15 litres par laitière en été, vers 1980,⁷ alors que celui-ci risquait de s'effondrer l'hiver si le stock de foin s'avérait insuffisant, à une époque où les compléments alimentaires faisaient défaut.⁸

La traite, toujours manuelle, s'effectuait avec régularité matin et soir.⁹ Traire requiert un savoir-faire que maîtrisaient, dans notre famille, l'active et polyvalente Françoise PAGES GARRIGUE et sa nièce Denise CAUJOLLE « *Grabét* », à peine adolescente, quand ma grand-mère Catherine se heurtait parfois à un refus de « *Mouréto* » ou de « *Cap néro* » (Tête noire) lorsqu'elle leur pinçait par mégarde le pis ou le mamelon. Afin d'opérer à leur aise, toutes trois s'asseyaient sur un escabeau paillé.

Vendu au boucher vers l'âge de six mois, le veau rapportait au propriétaire un produit nettement supérieur à celui du lait.

⁵ Tandis que les rares mais importants troupeaux – parfois forts d'une centaine d'unités – qui paissent encore dans la commune, se composent exclusivement de vaches gasconnes destinées à la boucherie.

⁶ « *Lé Pintré* » (Le Peintre). Il tient ce surnom de son oncle, lequel portait les cheveux longs, à la mode de la bohème.

⁷ Ils considèrent comme exceptionnelle une production égale ou supérieure à 20 litres, atteinte parfois après le vêlage.

⁸ En revanche, lorsque les laitières mangeaient à leur faim, l'écart restait minime entre l'hiver et l'été.

⁹ C'est seulement en 1965, que Julien PIQUEMAL « *Pintré* » adopta la traite électrique, imité, l'année suivante, par Jean GAUBERT « *Pistèn* ».

D'avril à septembre, on menait paître les vaches deux fois par jour ; ensuite, jusqu'à la Toussaint, l'après-midi uniquement. Le soir, à la sortie de l'école, et le jeudi¹⁰, les enfants étaient souvent requis pour remplir cette tâche indispensable mais fastidieuse. Parfois secondée par un chien,¹¹ Denise CAUJOLLE meublait en tricotant¹² ou en lisant les interminables heures de garde au « *Kèr dé déjous* », aux « *Quarrès* » ou « *En Molos* ». Son jeune frère François s'occupait en décorant une branche de noisetier dont il incisait l'écorce à l'aide d'un canif, en confectionnant un lance-pierres, ou... en étudiant ses leçons.

Pendant la saison froide, foin et regain constituaient la seule pâture des vaches, qui restaient à l'étable, attachées, la nuit, par un collier en bois de fabrication artisanale tenant à une chaîne assujettie au mur ou à la mangeoire. Une ouverture dans le plancher du fenil, au-dessus du râtelier, permettait de leur servir, en deux fois, leur ration journalière. Dans l'intervalle, elles lèchaient, de temps à autre, soit le sel soit la pierre à sel déposés près d'elles.

On les conduisait cependant au « *Prat bézial* » pour les abreuver. Sur ce court trajet, un énervement inhabituel de leur part, qui s'exprimait en courses folles ou en bonds imprévisibles, sans égard pour les ordres lancés, annonçait l'imminence d'une chute de neige. Quand le sol, trop enneigé ou verglacé, excluait toute sortie, les bêtes disposaient d'une bassine remplie d'eau.

Leur bouse et leur urine étaient recueillies dans une tranchée empierrée, ouverte derrière elles, que l'on nettoyait tous les jours en vue de fumer les champs et les prés.

Lucie IZARD, native de La Serre, se souvient que, vers 1930, Jean MIROUZE « *Signourét* », le père de Marcel, élevait 7 ou 8 vaches dans ce hameau, et Louis « BENAZET » « *Piou* », une dizaine à Agneit. Julien DANDIEU « *Païroulét* », lui, pense que celles du Sarailé avoisinaient les 200 aux alentours de 1935. À Mourès même, où il habitait, Augustin DANDIEU « *Ratou* » et Augustin PUJOL « *Pujoulét* » en possédaient chacun 5 ou 6. Quant à Paul DEGEILH, son oncle, avec un troupeau de 12 à 15 bêtes, il comptait parmi les propriétaires les plus importants du secteur.

¹⁰ C'était alors le jour de repos hebdomadaire pour les écoliers.

¹¹ Le chien obéissait à des ordres tels que : « *bèlo cerca* » (va la chercher), « *fèlo biè* » (ramène-la), « *picolo* » ou « *dali* » (mords-la), « *passo* » (va-t'en). Pour faire avancer ses bêtes, le vacher lançait un « *a* » prolongé, alors que le cheval démarrait à « *i* », s'arrêtait à « *o* », et reculait à « *arrè* ».

¹² Devinette d'autrefois : « *Lai demaisèlos dé Cèrdagno, la uo qu'ac pèrt, l'aouto qu'ac gagno* » (Les demoiselles de Cerdagne, l'une le perd, l'autre le gagne) « *Qué soun ?* » (De quoi s'agit-il ?) Réponse : « *lai brocos* » (les aiguilles à tricoter).

La plupart des éleveurs souscrivaient, pour leur bétail, une assurance auprès d'un organisme mutualiste que représenta d'abord à Biert le forgeron Auguste TEYCHENNE « *Pilhes* ». Après l'accident survenu à Raymond CAUJOLLE « *Grabét* » en 1918¹³, Jean MAURY, le maire, par souci de solidarité, confia la tenue des comptes à la famille de ce mutilé. C'est à la jeune Denise, alors âgée de 13 ans, qu'échut cette charge, d'un rapport symbolique, dont elle s'acquitta jusque vers 1925.

À défaut d'insémination artificielle, encore inconnue, la vache en chaleurs des « *Grabét* », par l'entremise du forgeron Jean-Baptiste DEGEILH « *Titou* », était dirigée sur Roquefort, lieu-dit proche du pont « *du Tardiou* », où opérait le taureau blanc de race gasconne appartenant à Baptiste CAUJOLLE. D'autres optaient pour son concurrent suisse, propriété des frères Jean et Baptiste GALY « *dél Tardiou* ».

Certains éleveurs menaient leur troupeau à l'estive. Jean GAUBERT « *Pistèn* » fils, pour sa part, conduisit le sien une dizaine de fois – entre 1944 et 1955 – chez Isidore SABLE à Liers, puis chez LAPENE, où le surveillait un gardien. Il s'associa plusieurs années à Jean-Marie DEGEILH, de Roquefort. François PIQUEMAL « *Caoussado* », le frère de Noélie, du Col de Boulogne, recourut lui aussi à cette pratique ancestrale.

Le nombre total des bovins recensés en 1954 atteint 490, dont 228 vaches laitières. Julien PIQUEMAL « *Pintré* » estime à 75 environ les paysans qui les soignent, chacun possédant, de ce fait, 5 à 6 bêtes en moyenne.

Jean-François MAURETTE « *Lé Marchant* », de Carabas, disposait alors d'une quinzaine de vaches, Jean-Marie MAURETTE « *Bérrétou* », domicilié à Nilhac (Les Rhodes), d'une dizaine, ainsi que les frères Jean et Baptiste GALY « *dél Tardiou* », Émile BENALET « *Boutou* », de Carabas, ou Jean-Marie GALY « *Garbail* », de Biert.

Parmi les autres propriétaires, citons Germain PIQUEMAL, de Joulieu ; Pierre (« *Piérrou* ») LOUBET, de Tartein ; François MOLINIE et Antoine SERVAT « *Péyou* », du Coulat ; Jean-Marie SERVAT « *Génie* », des Fontelles ; Jean PUJOL « *dél Bourrut* », de Campettes ; Jean-Pierre PIQUEMAL, de Camp Faba ; Antoine MAURY, alias « *Jou* », du village.

À cette époque, maints éleveurs s'en remirent, pour la monte, au taureau de Julien PIQUEMAL « *Pintré* » ou à celui de Jean-Marie « *Garbail* », dont la grange,

¹³ Voir chapitre III, note n°7

dite « *bordo dé Paoulétou* », fut acquise en 1964 par les époux PETERLE qui en firent une résidence secondaire.

Lorsqu'une vache ou toute autre bête de trait ou de labour crevait – perte considérable pour beaucoup – on l'enterrait au « *Prat bézial* », dans une zone voisine du transformateur, communément appelé « *lé céméntéri dé lai bacos* » (le cimetière des vaches).

Durant la période 1970-1988¹⁴, malgré quelques sursauts, le cheptel bovin s'amenuise au fil des ans. En 1970, il s'élève à 168 unités, tombe à 83 en 1974, à 65 en 1977, remonte avec peine à 70 en 1981, puis s'effondre à 46 en 1982, et n'atteint que 63 en 1988. Entre 1974 et 1982, si les deux propriétaires du village enregistrent une légère progression de leur troupeau, lequel passe de 29 têtes à 28, puis 40 et enfin 34, ceux des hameaux – dont le nombre chute de 37 à 6 – voient le leur régresser considérablement de 54 unités à 37, puis à 30, et enfin à 12.

Pourtant la prédominance de l'élevage sur les autres activités agricoles frappe par son ampleur dans la seconde moitié du 20^{ème} siècle. Presque la moitié de la superficie cultivée dans la commune en 1954 (398ha sur 821) se compose déjà de prairies.¹⁵ Le phénomène s'amplifie en 1970 (236ha sur 238) et en 1988 (231ha sur 232), années où les prés occupent la quasi-totalité de la surface.

Les deux derniers éleveurs du village furent Julien PIQUEMAL « *Pintré* », né en 1926, et Jean GAUBERT « *Pistèn* » fils, né en 1918.

Le premier, à la tête d'un troupeau qui atteint son apogée en 1980 avec 23 vaches, jouit de sa retraite depuis 1987, mais il aida son épouse Denise à soigner du bétail pendant quelques années encore. Le second, dans l'étable duquel voisinèrent jusqu'à 15 laitières, mit théoriquement fin à son activité professionnelle en 1983. Il ne vendit toutefois la dernière bête de son élevage qu'en 1995.

Autrefois, dans les foyers modestes ou trop pauvres pour acheter du sucre chez l'épicier, le miel jouait un rôle non négligeable. Aussi l'apiculteur était-il particulièrement apprécié dans son entourage. Il n'entretenait en général que deux ou trois ruches, qu'il installait à l'écart des habitations, mais parvenait néanmoins à satisfaire parents et amis. À Biert même Raymond LOUBET

¹⁴ D'après les recensements agricoles de 1970, 1974 et 1988. D.D.A. de l'Ariège. Source INSEE, ainsi que les déclarations I.S.M. reçues à la Mairie entre 1974 et 1982.

¹⁵ Remarquons néanmoins qu'en 1886 les prés naturels occupent 560ha sur 1163, soit environ 48% de la surface cultivée.

« *Médaci* » (« *Ramounét dél Médaci* ») abritait ses abeilles au sein d'un rucher à étages groupant une quinzaine d'éléments, établi dans son jardin, où abondaient les lis, riches en pollen.

Si le nombre des apiculteurs est toujours resté confidentiel dans la commune, celui des ruches a connu tardivement une véritable explosion : en 1970, trois propriétaires en possèdent 7 ; en 1979, six en partagent 145 ; en 1988 enfin, cinq s'en répartissent 478. À l'évidence cette révolution traduit le passage d'une production auto-consommée à une production artisanale orientée vers la vente sur une plus vaste échelle.

Caprins et équidés n'ont très longtemps représenté qu'une infime part du cheptel biertois et leur impact sur l'économie communale est resté secondaire, voire insignifiant.

Entre 1850 et 1950, il semble que les chèvres n'aient jamais constitué de troupeau. C'est à peine si l'on en rencontrait quelques unes, soit isolées soit disséminées parmi les moutons. Dans un passé plus récent, Alfred DEGEILH en élevait 4 à Auragnou en 1977 ; Jean-Claude LE JOLLY 14 en 1981, puis 16 l'année suivante, à Caillet. Le chevreau était – et reste – recherché pour sa chair délicate.

Dans le premier tiers du 20^{ème} siècle, les équidés servaient surtout au voiturage. Alexis LAFFITTE « *Rousést* », transporteur à l'époque,¹⁶ disposait d'un cheval ; les marchands ambulants François BENAZET et sa femme Jeanne en avaient deux¹⁷ ; Jean-Baptiste « *dél Tardiou* » en utilisait un pour le ramassage du lait, avant de sillonner les chemins au volant d'un véhicule automobile baptisé « l'oiseau blanc » en raison de sa couleur.

À cette même fin, Jean-Marie MIROUZE « *Guin* »¹⁸, un peu plus tard, en acheta deux qu'il employa également dans ses tournées jusqu'en 1944. Celui de Marcel MIROUZE « *Signourét* » était surtout affecté par son maître au débardage, près de La Serre.

Les ânes rendaient aussi d'appréciables services, en particulier aux commerçants itinérants, tels « *Gabèl* »¹⁹ ou Élisabeth AMIEL, épouse LOUBET²⁰. Vers

¹⁶ Voir chapitre XIV, § 5 (Transporteurs)

¹⁷ Voir chapitre XIV, § 4 (Marchands ambulants)

¹⁸ Voir chapitre XIII, § 4 (Boulangers)

¹⁹ Voir chapitre XIV, § 4 (Marchands ambulants)

²⁰ Voir chapitre XIV, § 4 (Marchands ambulants)

1930, Jean SERVAT PAILLARES « *Ranque* », un temps épicier²¹, possédait une ânesse qui facilitait, en outre, ses déplacements au Coulat, d'où il était natif.

Mules et mulets étaient rarissimes chez nous.

En 1954, on dénombre à peine 3 chevaux dans la commune. Il n'en reste que 2, dans des mains différentes, en 1970, mais on en compte 23, appartenant à cinq propriétaires en 1979.

Depuis le début des années 1980, l'élevage du cheval de Mérens, après une longue période de stagnation durant laquelle il resta confiné sur une aire restreinte de la Haute-Ariège, a pris une notable extension, née du soudain engouement populaire pour l'équitation de loisir.

Cousin éloigné des superbes modèles peints sur les parois du « Salon noir » dans la grotte de Niaux, le mérens a séduit tant par sa rusticité que par son élégance. Il jouit d'une solide réputation à la fois comme cheval de selle et d'attelage. Les bêtes de trait sont sélectionnées à partir des sujets les plus robustes, comparables à ceux qui, jadis, tiraient les charrettes dans le canton de Vicdessos.

En zone rurale, ces chevaux contribuent à l'entretien du milieu, notamment par l'élimination des jeunes pousses de ronces et de fougères, impitoyables colonisatrices des lisières, rôle autrefois dévolu soit aux brebis ou aux chèvres, soit, surtout, à la faux du paysan.

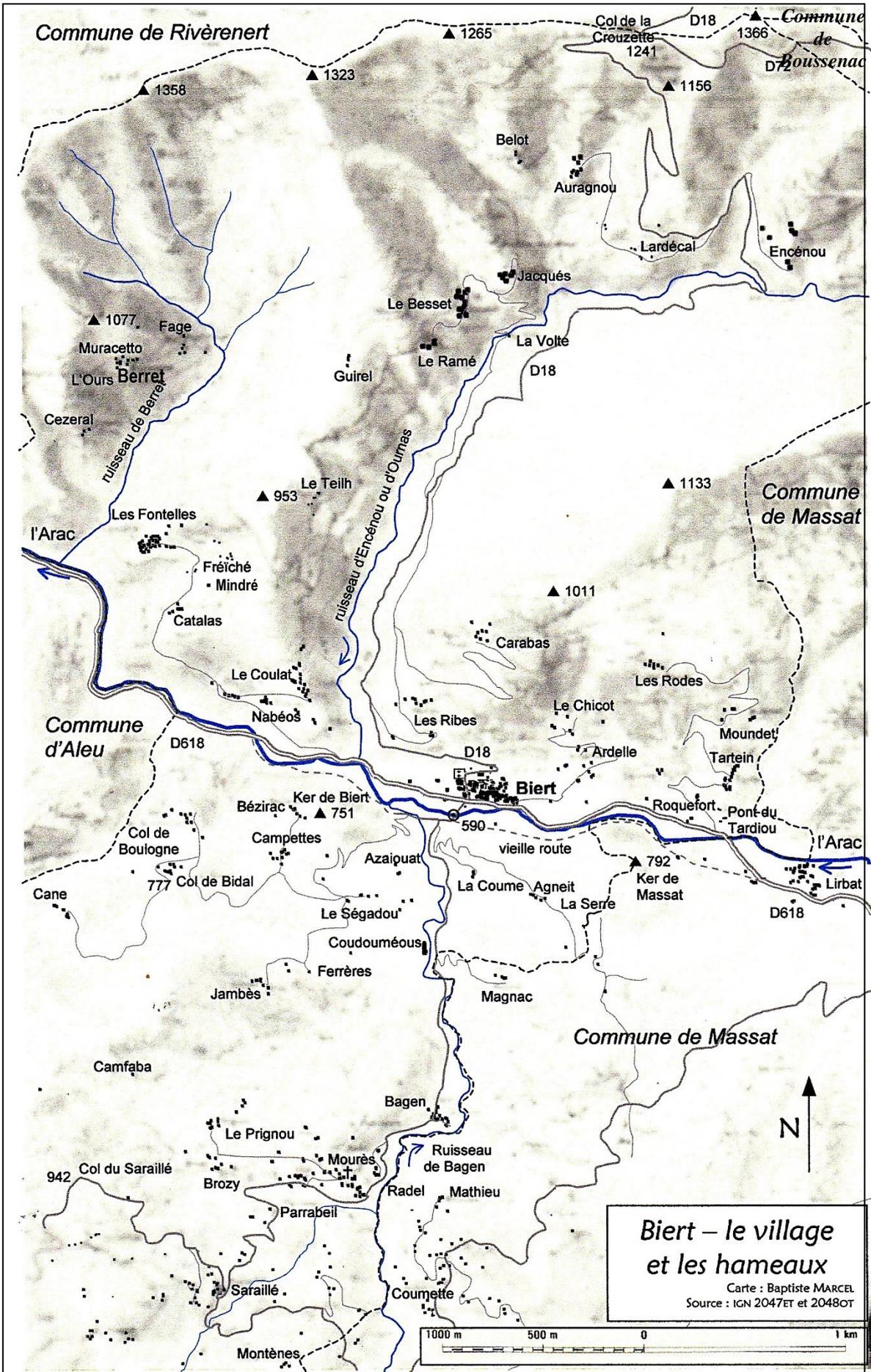
Sur la commune de Biert, un cheptel d'environ 120 mérens se répartit entre 5 ou 6 propriétaires. Yvan QUINQUIS, au Ramé, et Michel SABLE TEYCHENNE « *dél Pournè* », à Tartein, en élèvent chacun une trentaine ; Yves RAUZY, à Magnac, 25 ; Claude BOUCHET, à Lubac, une quinzaine ; Ghislaine CHAVANNE, à Campettes, une dizaine.

Chaque été, depuis une dizaine d'années, en principe dans la semaine qui suit le 15 août, se tient au « *Prat bézial* » un concours d'élevage réservé aux pouliches et juments poulinières. À l'origine, le classement se fondait sur deux critères concernant la morphologie d'une part, le déplacement – au pas et au trot – de l'autre. Aujourd'hui, dans une perspective d'estimation des qualités reproductrices, le jury prend également en compte l'impression globale que lui laissent la poulinière et son rejeton.

²¹ Voir chapitre XIV, § 3 (Épiciers)

LEXIQUE DU CHAPITRE

L'élevage : <i>l'élébatge</i> ; élever : <i>éléba</i>	Lire : <i>légé</i>
La foire : <i>la fèiro</i>	Le collier en bois (pour les bêtes) : <i>l'estac</i>
Le bétail : <i>lé béstia</i>	Attacher : <i>éstaca</i>
Le foirail : <i>lé fèiral</i>	La chaîne : <i>la cadéno</i>
La vache : <i>la baco</i>	La mangeoire : <i>la grépio</i>
Les brebis : <i>las ouèilhos</i>	Le râtelier : <i>lé rastélè</i>
Le cochon : <i>lé gourri</i>	Nourrir les bêtes : <i>apailha</i>
Le mouton : <i>la ouèilho</i> (on dit aussi « <i>lé moutou</i> » mais ce mot désigne surtout la viande de l'animal.	Lécher : <i>lépa</i>
Le troupeau : <i>lé troupèl</i>	Abreuver : <i>abéoura</i> ; l'abreuvoir : <i>l'abéouradou</i>
L'agneau : <i>l'agnèl</i>	La bouse : <i>la bouso</i>
Le bélier : <i>lé marra</i>	L'urine : <i>l'icher</i>
Les forces : <i>las forços</i>	La tranchée : <i>lé rèc</i>
Le cheval : <i>lé chabal</i>	La devinette : <i>la débinéto</i>
Le lait : <i>la lèt</i>	Le taureau : <i>lé braou</i>
Le beurre : <i>lé burré</i>	Faire saillir une vache : <i>braoua</i>
Le veau : <i>lé bédèl</i>	Mener à l'estive : <i>amountagna</i> (la montagne : <i>la mountagno</i>)
Traire : <i>mouèilhé</i>	Le miel : <i>la mèl</i>
Pincer : <i>péssiga</i>	La ruche : <i>la rucho, lé buc</i> (?)
Le pis : <i>lé braguè</i>	La chèvre : <i>la crabo</i>
Le mamelon : <i>la poupo</i>	Le chevreau : <i>lé crabit</i>
L'escabeau : <i>lé cadierou</i> (diminutif de « <i>la cadiero</i> », la chaise)	La tournée : <i>la tournado</i>
Mener paître : <i>alarga</i>	L'âne : <i>l'asé</i>
La Toussaint : <i>Martrou</i>	L'ânesse : <i>la saoumo</i>
Tricoter : <i>brouca</i>	La mule : <i>la mulo</i>
	Le mulet : <i>lé mulét</i>
	La jument : <i>la cabailho</i>
	La devinette : <i>la débinéto</i>



CHAPITRE III

Travaux en tous genres

-1 Le dépiquage - 2 Coupes de bois et débardages - 3 La fenaison
- 4 La lessive - 5 Les vendanges

1 Le dépiquage¹

Il s'effectuait soit au « *Prat bézial* » soit sur une des places du village, le plus souvent devant l'église.

Le sol de terre battue² était tapissé de bouse de vache mêlée de purin³ que l'on étendait la veille afin d'obtenir une surface protectrice sèche et dure le jour de l'opération. Chaque famille choisissait alors un emplacement pour battre le grain, qui au fléau - manœuvré surtout par les hommes – qui au

¹ Le nom patois correspondant, s'il existe, reste inusité dans la pratique : on emploie le verbe « *baté* ». Il en va de même pour la moisson (verbe « *séga* ») et la fenaison (verbe « *dailha* ») ou l'expression « *fê l'hërbo* », c'est à dire « faire le foin ».

² Le goudronnage des places et des rues date de 1960 à Biert.

On aura remarqué, d'autre part, que les rues du village se coupent à angle droit, formant de ce fait une espèce de plan « en damier », insolite au premier abord. Il doit être consécutif à une reconstruction dans la dernière décennie du 16^{ème} siècle, après les terribles incursions menées par les Protestants, venus du Comté de Foix, au cœur du Massatois. Les documents susceptibles d'étayer cette interprétation sont présentés en annexe.

³ Lorsque, sous la violence d'un orage, se rompaient les écluses célestes, les GAUBERT « *Pistèn* », propriétaires d'un appréciable troupeau de vaches, saisissaient l'occasion pour déverser dans le caniveau des hectolitres de purin dont les puissantes senteurs offusqueraient aujourd'hui notre odorat aseptisé.

« *latarou* », instrument rudimentaire très flexible formé d'une branche de noisetier semblable à celles qu'escaladent les haricots grimpants. Le mouvement des bras suivait le rythme imposé par l'onomatopée « *ti ta ta* » ou par la cantilène « *sèt pér ouét* » (sept fois huit).

On attendait que le vent souffle pour vanner à l'aide d'un crible.

Les petits récoltants, notamment dans les hameaux, confectionnaient des « *garbous* », mini-gerbes qu'ils utilisaient pour couvrir les toits après en avoir extrait le grain en les frappant sur une pierre. C'est ainsi que procédait à Biert même Philomène VERGE⁴, tout comme parfois les PAGES GARRIGUE « *Géstou* » qui possédaient à la Coste une grange coiffée de chaume. C'est d'ailleurs sur l'aire improvisée devant celle-ci qu'ils dépiquaient au « *latarou* » le blé produit en ce lieu, pour éviter la pénible descente des gerbes à Biert.

Les mesures usuelles de capacité pour le grain étaient :

- « *lé couartè* » : de forme cylindrique ou parallélépipédique, pourvu d'une poignée médiane en bois, il contenait 25 litres.
- « *lé bouichèl* » (le boisseau) : parallélépipédique, il équivalait à 12,5 litres.
- « *la mésurò* », cylindrique, dont la contenance variait, selon les endroits, de 1 à plus de 5 litres.

2 Coupes de bois et débardages

Les arbres étaient abattus à la hache. Dans les rares sites plats ou aisément accessibles, on utilisait un passe-partout pour débiter les troncs. En zone de forte déclivité, ceux-ci, après ébranchage, étaient lancés dans les lits abrupts des ruisseaux – appelés « *tirs* » pour la circonstance – jusqu'aux lisières abordables par les charrettes.

Rude tâche, au cœur de nos bois très en pente, de les dégager en cas de heurts contre des roches, de les remettre dans la bonne direction quand un obstacle imprévu les en déviait, et de les manipuler à l'arrivée. Pourtant, Françoise PAGES GARRIGUE « *Géstou* » n'y rechignait pas, et elle partageait

⁴ D'après Francine GAUBERT « *Pistèn* », le dernier toit de chaume connu à Biert couvrait la grange de Philomène – aujourd'hui détruite – située entre les maisons de Thérèse RANÇON, petite-fille de l'intéressée, et de Raymond DEGEILH « *Titou* »

souvent, à midi, le casse-croûte que l'on portait aux ouvriers à *Bataillèit* ou, plus rarement, au « *Kèr dé déssus* »⁵.

Vers 1910, la route de Saint-Girons à Massat n'était guère fréquentée : seules trois ou quatre voitures à cheval l'empruntaient chaque jour. Les manœuvres périlleuses se réalisaient donc aisément entre deux passages ; toutefois, par mesure de prudence, un jeune guetteur se hissait sur quelque point stratégique pour parer à toute éventualité.

Le plus souvent, les troncs entiers, acheminés sur des charrettes, n'étaient débités qu'à Biert. On les sciait tout d'abord à la longueur voulue, avec le passe-partout ou la scie à main suivant leur diamètre, puis, à l'aide d'une masse en bois, on fichait dans leur chair des coins de fer pour en tirer des bûches. Le chêne et le hêtre fournissaient le bois de chauffage le plus apprécié. Dans leur enfance, Marie-Claire et Denise CAUJOLLE « *Grabét* » montaient la provision au grenier par l'escalier ; vers 1913-1914 une poulie, offerte à Jean-Baptiste PAGES GARRIGUE « *Géstou* » (Biert, 27 avril 1832 – 9 décembre 1915), appelé chez nous « *Papéto* », par un de ses amis résidant à Jonquières (Hérault) facilita grandement ce travail.

L'unique mesure de capacité pour le bois était « *la cano* » (la canne), équivalant à un peu plus de 3 m³ (3 mètres de long x 1 mètre de haut x 1,10 mètre de profondeur, soit la longueur des bûches pour la dernière dimension). Elle se subdivisait en 24 charges. Aujourd'hui encore le bois est livré « à la canne » et non au mètre cube ou stère.

3 La fenaison⁶

Les années normales, on procédait à la première coupe les derniers jours de juin, avant la fête de Saint-Pierre (29 juin) alors que le fauchage du regain durait parfois jusqu'en septembre.

Seule la faux, munie d'un manche à poignée, que maniait parfaitement Raymond CAUJOLLE « *Grabét* » avant son dramatique accident⁷ était en

⁵ C'est ainsi que les Biertois appellent souvent le « Ker de Massat » par opposition au « Ker de Biert » dénommé « *Kèr dé déjous* ». En vieil occitan, « *quer* » désigne le rocher (Quérigut, Kercabanac... et Quié, près de Tarascon).

⁶ Cf note n° 1

⁷ Le 1^{er} janvier 1918, alors qu'il était mobilisé dans l'artillerie en tant que cordonnier à la caserne Compans ou Caffarelli de Toulouse, il glissa sur le sol verglacé en descendant en marche de la motrice d'un tramway à Ramonville-Saint-Agne. Les deux jambes sectionnées par la remorque, il fut opéré avec succès – grâce aux progrès de la chirurgie pendant la Grande Guerre – et appareillé. Il vécut à Biert, où il exerça son métier jusqu'à sa mort, le 1^{er} septembre 1935.

usage chez nous. Comme la plupart des faucheurs d'alors, pour raser les prés « *d'En Molos* », « *dès Quarrès* », ou de « Ferrères »⁸, mon grand-père portait à la ceinture le coffin de bois⁹ contenant la Pierre à aiguiser¹⁰ et, au fond, une infime réserve d'eau.

D'un mouvement régulier, en arc de cercle, accompagné par les stridulations des grillons¹¹, il formait les andains que les femmes défaisaient derrière lui avec une fourche à deux dents, en bois ou en fer, pour étaler l'herbe au soleil. Celle-ci, retournée deux ou trois fois dans la journée, était en général mise en tas le soir. Si elle n'était pas tout à fait sèche, on la disposait pour la nuit en « *rudolos* », amoncellements plus courts mais plus hauts que les andains.

Quand le fil de la lame s'était émoussé, au contact des cailloux ou d'objets divers masqués par la verdure, il devenait impératif de le reconstituer en piquant l'instrument. L'aïeul s'asseyait alors et, avec un marteau, frappait de longues minutes la lame, le plus souvent posée sur une sorte d'enclume miniature, « *la forgo* », pourvue d'un pied haut de quelque

⁸ Le pré « *d'En Molos* » se situe sur la rive gauche du ruisseau de Bagen, dans le prolongement de celui des LOUBET « *Médaci* », à proximité de la roche de « *Bistambouèr* ». On n'y accédait que par la route du Sarailé, en empruntant un sentier sinueux tracé sur une pente particulièrement abrupte, aujourd'hui enfouie sous les buissons, qui aboutissait à une passerelle rustique jetée juste au-dessus du torrent, entre les aulnes.

Celui « *dès Quarrès* » s'ouvre à l'embranchement formé par les routes du col de Bidal et de Lazaïouat-Coudouméous. Ce n'est plus, de nos jours, qu'un impénétrable taillis.

Celui de Ferrères jouxte le bois du même nom. Ronces et arbrisseaux l'ont également réduit à l'état de friche couverte de broussailles. Pour y accéder, il fallait en théorie suivre un chemin encaissé, étroit, pierreux et souvent humide, qui s'amorçait au-delà du ruisseau de Bagen, au-dessous de l'actuelle cabine téléphonique ; dans la pratique on coupait par le pacage des LAFFITTE « *Rousèst* », dont Émile DANDIEU « *Jouancaout* », de Coudouméous, devint plus tard propriétaire.

⁹ D'autres utilisaient une simple corne de bovidé.

¹⁰ Les pierres à faux les plus réputées provenaient d'Aleu.

¹¹ Autrefois les jeunes Biertois avaient coutume de mettre en cage un grillon qu'ils nourrissaient de salade pendant quelques semaines. À la femelle, muette, ils préférèrent le mâle chanteur, reconnaissable à ses élytres ornés de chevrons noir et or, tandis que ceux de sa compagne présentent de simples rayures longitudinales grises.

Une fois repéré le refuge de l'insecte, un trou banal en l'occurrence, ils y introduisaient une paille ou un long brin d'herbe et lui imprimaient de doux mouvements rotatifs (« *tuta lé grilloun* »). En règle générale, le grillon, dérangé par les machiavéliques caresses, remontait bientôt à la surface. Contre le récalcitrant, ils pratiquaient une technique ancestrale peu orthodoxe mais d'une redoutable efficacité, l'inondation du logis, que le fabuliste résumerait en deux vers : « Et braguette de s'ouvrir / Et grillon de déguerpir ».

trente centimètres, que l'on plantait dans la terre jusqu'à un cran métallique fixé à mi-course ou, à défaut, sur une pierre dure. Cette obsédante musique, répercutée à l'infini par les échos de la montagne, animait alors nos vallées où, sur les versants les plus escarpés, les faucheurs s'encordaient prudemment comme des alpinistes.

Dans chacun des modestes prés que possédaient les « *Géstou* » ou les « *Grabét* », la fenaison durait deux jours par beau temps mais beaucoup plus si la pluie ou la grêle s'invitaient¹², auquel cas les hommes donnaient libre cours à leur rage impuissante en bombardant le ciel de jurons dans le genre de : « *Foc dél cèl !* », « *Mès foc dél cèl praquo !* » ou « *Mal foc dél cèl té cramé !* », difficiles à traduire mais faisant tous appel au « feu du ciel » destructeur, autrement dit à la foudre.

La famille sollicitait parfois l'aide de Jean CAUJOLLE « *Pouèl* », du Ségadou, de François DEGA, de la Ribérole, ou du sacristain Baptiste DEGEILH (« *Batistou* »). De temps en temps les faucheurs se désaltéraient avec une gorgée d'eau coupée de café ou même de vinaigre, provenant d'une bouteille mise au frais dans le ruisseau de Bagen.

Après 1925, très tôt le matin car il devait se présenter au Cours Complémentaire de Massat à sept heures précises, François CAUJOLLE « *Grabét* », muni d'une petite faux adaptée à sa taille d'adolescent, faucha plusieurs années de suite les prés « *d'En Molos* » et « *dés Quarrès* », aidé, à l'occasion par Jean DANDIEU « *Jouancaout* », de Coudouméous, père d'Émile. Pour le reconforter, sa tante Marie-Louise PAGES, lui apportait, dans un pot émaillé, du café au lait enrichi de tranches de pain qu'il avalait en un clin d'œil avant de gagner le chef-lieu de canton par la « vieille route ».

Au village même, c'est vers 1920-1922 qu'Alexis LAFFITTE « *Rousèst* » attela le premier ses vaches à une faucheuse mécanique. La

¹² Parmi les plus graves calamités qui affectèrent la commune, citons :

- les inondations de 1781, juin 1875 – 50.000 francs de dégâts occasionnés aux voies de communication biertoises – février 1879, janvier puis 2 et 3 octobre 1897 – effondrement du mur de soutènement bâti le long de la rivière – mai 1911, décembre 1923, janvier 1936 – pont emporté – mai 1977, octobre 1992, décembre 1995.

- les violents orages survenus en juin 1869 (43 Biertois sinistrés), juin 1894 (102), mai 1902 (véritable ouragan :357 sinistrés), mai 1911 (54), juin 1914 (66).

- les chûtes de grêle dévastatrices de juillet 1868 (182 sinistrés), juin 1879 (300), juin 1885 (143), juin 1886 (273), septembre 1905 (72), juin 1913 (102), juillet 1938 (50 exploitations).

Archives départementales de l'Ariège : AD097 M72 et M9 – 09110 S4 – O9 20 330 – in Carine MASSE « Le risque de crues torrentielles dans le bassin-versant de l'Arac ». Mémoire de maîtrise. Juin 1996.

décennie 1950-1960 vit l'entrée en service de la faucheuse à moteur, puis l'apparition d'un outillage plus perfectionné, associant faucheuse et râteau faneur, dès lors solidaires des tracteurs, qu'acquirent en 1957-1958 Jean GAUBERT « *Pistèn* » et Julien PIQUEMAL, « *Pintré* ».

Les propriétaires de parcelles plates ou faciles d'accès chargeaient directement le foin sec sur les charrettes, toutes peintes en bleu clair¹³ et tirées par des vaches. Dans les endroits scabreux, « *En Molos* » par exemple, ou à l'écart d'un chemin charretier, comme Ferrères, la tâche s'avérait plus ardue : il fallait faire des fagots, composés de cinq ou six rouleaux¹⁴, liés avec des cordes retenues par des attaches en bois, pour les monter ou les descendre plus aisément jusqu'au point où stationnait le charreton à bras¹⁵.

On les transportait alors à la grange de « *lajous* »¹⁶. Là, contre la façade donnant sur la ruelle latérale, dans l'air embaumé par le parfum du foin, on dressait une longue échelle¹⁷ au-dessus d'une treille aujourd'hui disparue, sous la grande fenêtre aux volets de bois brut du fenil. Les fagots, hissés à dos d'homme, étaient aussitôt défaits par Françoise ou Catherine PAGES, et plus tard, par Denise CAUJOLLE, dans une atmosphère poussiéreuse et surchauffée. Du foin, tassé au maximum pour utiliser au mieux la place disponible, s'échappaient parfois un orvet¹⁸ aux reflets métalliques, un lézard vert ou gris et, plus rarement, une vipère honnie des femmes préposées à cette besogne.

Les années d'abondance où le fenil se révélait insuffisant, une partie de la récolte était stockée dans le pré, non loin de la grange si possible, sous forme de meule. Conique, celle-ci s'élevait à une hauteur proche de six

¹³ Selon certains, cette couleur éloignerait les mouches et les taons, véritables plaies des animaux de trait. Peut-être la peinture contenait-elle simplement un répulsif.

¹⁴ François CAUJOLLE « *Grabét* » en disposait trois à la base, deux au-dessus et un au faite. Du poing, il aménageait un creux pour y enfoncer la tête et faciliter ainsi le transport du fagot.

¹⁵ Un jour de l'été 1914, Marie-Louise PAGES, son frère François et leur nièce Denise CAUJOLLE venaient de charger un charreton de regain au pré de Ferrères lorsque leur parvint le carillon des cloches sonnante à la volée. Intrigués, ils se hâtèrent et trouvèrent le village, qu'ils avaient quitté léthargique, débordant d'une effervescence inhabituelle : c'était le 3 août, le jour où la guerre fut déclarée.

¹⁶ Transformée depuis 1962 en maison d'habitation appartenant à Marie-Claire TOULZE née CAUJOLLE « *Grabét* ».

¹⁷ Selon la coutume du pays, cette échelle restait en permanence suspendue à deux taquets de bois fixés dans le mur, à l'abri des intempéries sous l'auvent du toit. Autrefois, le vent soufflait, en effet, beaucoup moins qu'aujourd'hui, et la pluie tombait à la verticale le plus souvent.

¹⁸ Appelé aussi serpent de verre, eu égard à la fragilité de sa queue qui « se brise » fréquemment

mètres, et s'étalait sur une base d'environ trois mètres de diamètre. Elle constituait une appréciable réserve pour la nourriture du bétail, qu'il convenait en théorie d'engranger avant l'hiver mais que l'on utilisait parfois beaucoup plus tard.

On confectionnait d'abord le réceptacle sur lequel serait placé le foin. Les divers éléments nécessaires à son aménagement provenaient d'un arbre au tronc rectiligne, en l'occurrence frêne, chêne ou châtaignier. Pour compenser la pente que présentent la plupart des prés, on plantait dans la terre deux solides piquets. Sur eux reposait un treillis de branchages épais d'au moins dix centimètres, constituant une plateforme horizontale carrée de trois mètres de côté : ainsi isolé du sol, le foin se trouvait à l'abri de l'humidité. Au centre de ce socle, on dressait alors un mât (« *lé nébièl* ») de six mètres de haut que l'on enfonçait de cinquante centimètres dans le pré sans le tailler en pointe.

Parents et amis participaient nombreux à la réalisation de la meule. Chacun s'efforçait d'approvisionner en foin le spécialiste qui le tassait et l'agençait avec soin contre le mât, tout en tournant autour de celui-ci pour diminuer progressivement, par référence à la longueur du manche de sa fourche, le rayon du « *pailhè* » en construction. Afin d'éviter les infiltrations on plaçait, au sommet de la meule, un capuchon constitué d'une gerbe de paille retenue par une tresse de foin (« *uo rédorto* »), d'une pièce de cuir, d'ardoises dressées, etc... Dans la même optique, on procédait au peignage final à l'aide d'un râteau pour rendre lisse la périphérie.

Une meule de ce type contenait jusqu'à 750 kilos de foin, quantité susceptible de nourrir une vache pendant la période de stabulation, soit entre le 15 octobre et le 15 avril.

4 La lessive

Au temps jadis, on ne la faisait en général que deux fois l'an.

Le linge était d'abord sommairement nettoyé au savon, soit à la rivière, au lieu-dit « *le Peyrat* », soit à la fontaine située en haut du village, « *la Fount* ».

On le plaçait ensuite dans un cuvier en bois, préalablement garni d'un drap usagé pour éviter le contact avec les parois. Cet ustensile, percé à la base et reposant sur un trépied également en bois, sortait des menuiseries

biertoises. Marie-Claire TOULZE, née CAUJOLLE « *Grabét* » se souvient que sur les draps – six au moins – disposés au fond, on mettait uniquement des pièces de linge blanc : torchons, chemises, mouchoirs... Sur le linge était tendue une toile résistante que l'on recouvrait d'un lit de cendre tamisée et de quelques coquilles d'œuf brisées, pour éviter les taches.

Lorsque l'eau, mise à chauffer dans une marmite de fonte ou un chaudron en cuivre, atteignait la température requise, on la versait sur la cendre par petites quantités, avec une casserole. Au cours de l'opération, qui durait environ trois heures, on utilisait de l'eau de plus en plus chaude, et enfin bouillante quand la maîtresse de maison déclarait : « *Aro ja l'i poudém da boulit* » (Maintenant nous pouvons y verser l'eau bouillante).

Le bouchon obstruant le fond était alors ôté et on plaçait sous le cuvier un récipient destiné à recueillir l'eau de lessive (« *l'échiou* »)¹⁹, que l'on remettait à chauffer.

On laissait refroidir le linge, parfois jusqu'au lendemain, puis on le lavait au Peyrat. A l'aide de pierres, on aménageait deux bassins sur la rive droite de l'Arac : l'un, en amont, où s'opérait le rinçage, l'autre servant au lavage proprement dit. La laveuse s'agenouillait sur une grande dalle inclinée, les genoux protégés des meurtrissures par un torchon. Elle frappait alors le linge avec un battoir de bois.

L'eau savonneuse attirait les chabots, que les garçons capturaient à la main ou piquaient avec une fourchette, assurant ainsi la friture pour le prochain repas. De temps à autre, frôlaient l'onde de leurs rapides battements d'ailes un rutilant martin-pêcheur ou son cousin le cingle au plumage gris foncé, tandis que sur les aulnes de la rive opposée, un vif écureuil roux jouait les funambules.

L'emploi, après le rinçage, d'une boule d' « azur » diluée dans une bassine d'eau, donnait au linge une blancheur éclatante qui réjouissait l'œil quand on l'étendait sur les imposantes roches arrondies du Peyrat, au milieu des odorantes touffes de serpolet et des pieds de menthe, ou de bouillon-blanc sertis de topazes.

Vers 1925, le cuvier de bois fut remplacé par la lessiveuse en zinc à tuyau central et pomme d'arrosoir. Germaine LOUBET « *Médaci* » se

¹⁹ Devinette d'autrefois : *Qué déïch dél bosc é qué bié picha a caso ?* (Qu'est-ce qui sort du bois et vient faire pipi à la maison ?) – *Lé rusquè* (le cuvier). Madeleine GAUBERT, née MOLINIE.

souvent toutefois qu'on l'utilisait encore dans sa famille après la Seconde Guerre mondiale.

En hiver, les Biertoises délaissaient le Peyrat, devenu glacial, au profit de Biélade, lieu-dit à l'Ouest du village, vers le bas de la pente joignant le Pujol au « *Prat rédown* », où elles disposaient d'un important bassin alimenté par de l'eau chaude naturelle, rendu inutilisable vers 1950 à la suite d'éboulements successifs. C'est là que se rendaient, entre autres, une lourde corbeille sur la tête, Philomène VERGE et Madeleine SERVAT (« *Magdalénous d'Escabagnou* »), celle-ci veuve, qui faisaient des lessives pour les gens aisés. Comme toutes les habituées du site, elles étendaient le linge sur les ronces, en bordure du chemin d'accès.

5 Les vendanges

Au début de septembre, de nombreux Biertois – jeunes et adultes – allaient vendanger à Poussan, localité héraultaise proche de Mèze. Ces vendangeurs, réunis sous la houlette d'un organisateur du cru, Léon TEYCHENNE (« *Pilhos lé biéilh* ») par exemple, emportaient, pour leur voyage, le pain cuit dans les fours particuliers. Nu-pieds – ils ne se chaussaient que dans la traversée des agglomérations pour ne pas servir de cible aux quolibets – qui par le col de la Crouzette, qui par le col de Port, ils gagnaient Moulin Neuf, en terre audoise, où ils prenaient le train²⁰.

Dès leur arrivée dans le bourg viticole, ils se rendaient sur la place de la Mairie, cherchant, en ordre dispersé, à louer leurs bras aux propriétaires car les « colles », si célèbres par la suite, étaient encore en gestation.

Dans les années 1920-1925, Denise CAUJOLLE « *Grabét* » s'intégra plusieurs fois aux groupes conduits par Baptiste PONSOLLE « *Margérit* », de Lirbat, à destination tantôt de Raissac, tantôt de Cadirac, ou par Jean-Pierre PIQUEMAL (« *Jean-Piérrou dé Camp Faba* ») à Pépieux (« *qu'anabon as Pépioux* ») : ils allaient à Pépieux). Elle et sa sœur aînée Marie-Claire n'effectuèrent qu'une seule fois à pied le trajet Biert – Saint-Girons : elles empruntèrent par la suite la voiture à cheval de François AURIAC, originaire de Mourès et établi à Massat.

À cette époque, on emportait, outre une provision de haricots secs, les pommes de terre et le lard nécessaires à la préparation du traditionnel

²⁰La voie ferrée reliant Pamiers à Limoux, détruite par les troupes allemandes d'occupation pour en récupérer les rails, n'a pas été reconstruite.

« *azinat* ». D'ailleurs une femme rémunérée comme coupeuse, faisait fonction de cuisinière pour toute la « colle ». Pendant les trois semaines que durait ce harassant travail saisonnier, les participants couchaient dans les granges, à même la paille, sans toutefois jamais se départir de leur bonne humeur : ils dansaient souvent le soir et, au milieu des vignes, lorsqu'une jeune fille ou femme avait oublié par mégarde une grappe sur le cep, les hommes se précipitaient pour lui barbouiller le visage avec le jus de ce raisin (« *qué la capounabon* »).

De retour au pays, les vendangeurs, exclusivement payés en argent liquide, acquittaient leurs impôts et réglaient les achats de pain à crédit.

Vers 1950, le sabotier Jean DEGA (« *Jeannou dé DEGA*») organisait encore des « colles » pour Cesséras, autre bourgade de l'Hérault, dont avait fait partie Marcelle PAGES, née PEYRAT, épouse du photographe Jean-Baptiste et mère de Gérard.

LEXIQUE DU CHAPITRE

1. Le dépiquage

Un emplacement : *u éndrét*
 Le grain : *lé gra*
 Le féau : *lé flagèl*
 Une branche de noisetier : *uo mato*
 Une branche (en général) : *uo branco*
 Les branches pour haricots grimpants : *lai ramos en dai mougils*
 Vanner : *bénta* (le vent : *lé bént*)
 Un crible : *un cribèl*
 Couvrir les toits : *coubri lés téts*

2 Coupes de bois et débardages

Abattre (un arbre) : *dèirrouca*
 La hache : *la pigasso*
 La hachette : *lé pigassou*
 Un passe-partout : *uo touradouro*
 Un tronc : *un trounc, un fusté, un tourèl*
 La charrette : *la carréto*
 Un bois : *un bosc*
 En pente : *pénént*
 Une roche : *uo roco*
 Scier : *résséga*
 La scie : *la réssègo*
 La scierie : *lé ressèc*
 La masse : *la masso*
 Ficher (enfoncer) : *fica*
 Les coins (pour fendre le bois) : *lés cughns*
 Le chêne : *lé rou*
 Le bois de chauffage : *la lègno*
 Monter : *pouèija*
 Le grenier : *lé grè*
 Un escalier : *u éscalè*

Une poulie : *uo poulió*

3 La fenaison

Le regain : *lé rédailh*
 La faux : *lé dailh*
 Le manche (de la faux) : *l'asto*.
 Sens général : *lé manc*
 Les faucheurs : *léi dailhairés*
 Un coffre : *un coupét* (ce mot désigne aussi une boîte – à sel par exemple – ainsi qu'un demi-litre de vin)
 La pierre à aiguiser : *la pèiro en da agusa*
 Un grillon : *un grilloun*
 Les andains : *léis érols (urols)*
 Défaire : *désfè*
 La fourche : *la fourco*
 Les dents (de la fourche) : *las puos*
 Le bois (d'œuvre) : *lé bouès*
 Retourner (l'herbe) : *gira*
 Entasser : *éncroua, fè crouos*
 La lame : *la lamo*
 Piquer la faux : *pica lé dailh*
 L'aïeul : *papai lé bièilh*
 Le marteau : *lé martèl*
 Frapper : *tusta*
 Le pré : *lé prat, la prado*
 La pluie : *la ploujo* ; pleuvoir : *plabé*
 La grêle : *la grèlo* ; grêler : *gréla*
 Une gorgée : *un gloup*
 Couper (mélanger) : *barréja*
 Un pot (émaillé ou en aluminium) : *un marmitou*
 Les tranches de pain (imbibées de liquide) : *las soupos*
 Une parcelle plate : *un troç planè*

Un chemin charretier : *uo carrètèro*
 Un fagot : *un fèich*
 Un rouleau : *un braçat*
 Le bras : *lé braç*
 Lier avec des cordes : *estaca amb cordos*
 Les attaches en bois (spéciales) : *lai bagos*
 Une échelle : *uo escalò*
 La fenêtre (du fenil) : *lé boucailhè* (la bouco : la bouche) ; sinon : la *frièsto*
 Le fenil : *la clédo*
 Tasser : *catcha*
 Un orvet : *u arboula*
 Le lézard vert : *lé laouzert*
 Le lézard gris : *la sinsolo*
 Une vipère ; *uo bipèro*
 La meule (de foin) : *lé pailhè*
 Le châtaignier : *lé gastagné*
 Un piquet : *un piquét*
 Une ardoise : *uo laouso*
 Un rateau : *un rastèl*

4 La lessive : *la ruscado*

Le linge : *la fardo* (ce mot désigne aussi les vêtements) ; on emploie « *lé lingé* » pour les serviettes, torchons, mouchoirs ...
 Nettoyer : *netéja*
 Le savon : *lé sabou*
 Le cuvier : *lé rusquè*
 Un drap : *un lansol* (à rapprocher de « linceul »)
 Un torchon : *un céndrè*
 La chemise : *la camiso*
 Un mouchoir : *un moucadou* (se moucher : *mouca's*)
 Une coquille d'œuf : *uo caouquilho dé ouèou*
 Briser : *trinca*

Une tache : *uo taco*
 Le cuivre : *lé couïré*
 Laisser refroidir : *dicha défréda*
 Un bassin (sommairement aménégé) : *un boutas*
 Rincer : *réfrésca*
 La laveuse : *la labuso, la labairo*
 Le battoir (pour le linge) : *lé massadou*
 Les chabots : *lés cabossés*
 Une fourchette : *uo fourjéto*
 Un repas : *un répèich*
 Le martin-pêcheur : *lé mèrlé péscaire*
 Le cingle : *lé mèrlé crabatat* (la *crabato* : la cravate)
 Un écureuil : *u ésquirol*
 Le serpolet : *lé sérpoulèt*
 La menthe : *la ménto*
 La lessiveuse : *la léssibuso*
 Un éboulement : *uo laou*
 Veuf, veuve : *béousé, béouso*
 Étendre le linge : *ésténé la fardo* (action contraire : *couèilhé la fardo* : rentrer le linge)

5 Les vendanges : *lai brègnos*

Vendanger : *brégna*
 Les vendangeurs : *léi brégnairés*
 Se chausser : *caoussa's*
 Une « colle » (de vendangeurs) : *uo colo*
 La cuisinière : *la cousinèro*
 La cuisine : *la cousino* (ce mot a aussi le sens de « cousine »)
 Payer les impôts : *paga la tailho*

Le faucheur bat sa faux



Comme tous les Biertois, le menuisier Germain LOUBET « *Médaci* » fauchait lui-même ses prés. Il s'installait dans sa grange pour battre sa faux (« *pica lé dailh* »).

Les deux Ker



Vue regardant vers l'Ouest, à gauche le Ker de Biert (« *lé Kèr dé déjous* »)

Origine des photographies : cartes postales anciennes



Vue regardant vers l'Est : à droite, le Ker de Massat (« *lé Kèr dé déssus* »)

Note de l'éditeur : le personnage en premier plan est Marcelle LAFFITTE « *Titote* »

CHAPITRE IV

Le cochon

Quand on l'achetait, toujours castré, sur le foirail du Pouech à Massat, vers le mois de février, il pesait une vingtaine de kilos.

On l'élevait dans une sorte de réduit ou cabanon contigu à la grange « *de lajous* », transformée en maison d'habitation appartenant aujourd'hui à Marie-Claire TOULZE, née CAUJOLLE « *Grabet* ». Le « *bourdét* » occupait une partie de l'actuelle souillarde.

Sa nourriture, d'abord liquide, devenait progressivement solide. Trois fois par jour – matin, midi et soir – on lui servait dans l'auge une pâtée à base de son constituée d'épluchures, de pommes de terre, souvent les plus petites, de navets, de trognons de choux et de betteraves, cuits à petit feu dans la marmite de fonte, tantôt suspendue à la crémaillère¹, tantôt posée sur le trépiéd, ou de lait en cas de production pléthorique. Trois mois avant l'abattage, en vue de son engraissement, on lui donnait de la farine de maïs²

¹ Devinette d'autrefois : *Biéillot, biéillot qu'arrépuo lé pot... Qué soun ?* (Petit vieux, petit vieux qui relève le pot... Que suis-je ?) – *Lé crémailh* (la crémaillère). Madeleine GAUBERT, née MOLINIE.

² Appelée, au village « *fario dé migros* » et, dans les hameaux « *dé milgros* » - traduction littérale de « gros millet » avec inversion des mots – la seconde forme restant plus proche du premier nom français de cette céréale originaire d'Amérique et qui avait supplanté le millet, aux grains plus petits

Plusieurs fois, dans mon enfance, je me suis rendu dans le bois que nous possédions à Ferrères³ portant, pliée en quatre sous le bras, une espèce de toile à matelas que je remplissais de feuilles sèches destinées à la litière du cochon.

On tuait l'animal en hiver, de décembre à février : il pesait alors de 150 à 180 kilos. Naturellement, plus gros il était, plus il offrait de profit, dans l'optique de l'époque, où le lard remplaçait souvent l'huile pour la cuisson. Les paysans de la « *Souléiho* » massatoise amenaient parfois au foirail des bêtes de 280 à 300 kilos, qui se déplaçaient avec peine eu égard à leur poids considérable. Chez les PAGÈS GARRIGUE « *Géstou* », le tueur attitré était Barthélémy LAFFITTE (« *Rousèst lé biéilh* »), cousin de Marie LAFFITTE « *dé Bourtoulou* » (« *Maméto* »).

Pendant qu'il saignait le cochon sur la place⁴, une femme tournait sans arrêt avec la main le sang qui s'écoulait dans une bassine ou dans un seau pour éviter la coagulation. La bête était ensuite allongée dans la maie où on l'ébouillantait pour lui retirer plus aisément les soies à l'aide de raclours ou de couteaux.

Les boyaux, minutieusement lavés puis raclés, le plus souvent à la cascade située au-dessus de la source d'Escaroulets, étaient ensuite salés, pliés et déposés dans une corbeille garnie d'un linge.

Après la période 1920-1925, la viande et le gras constituant la chair à saucisse, jusque là découpés à la main, furent hachés à la machine. Celle-ci, tout comme les entonnoirs qui servaient au remplissage des boyaux, passaient le reste de l'année dans le buffet ou sur le vaisselier. La viande était soigneusement tassée pour éviter la formation de poches d'air, susceptibles d'altérer le produit, et, par précaution, les enfants se chargeaient de piquer, de ci de là, à coups d'épingle, les boyaux garnis.

Le porc fournissait, en général, deux jambons – trois si on préparait une épaule – saucisse, saucissons⁵, dont « *lé marit* », le plus gros et le plus savoureux car constitué de la meilleure viande, saindoux, placé dans les traditionnels pots à oreilles et, quand ces derniers ne suffisaient pas, dans la vessie, saucissons de couenne pour « *l'azinat* », salé, parfois un peu de pâté,

³ Lieu où l'on rencontre encore du mâchefer en abondance, et qui tire son nom du métal extrait.

⁴ Il s'agit de la place centrale, plus tard baptisée « place de Verdun » à l'instigation des anciens combattants de la guerre de 1914-1918.

⁵ 18 à 20 au maximum

et du boudin, élaboré avec le sang, les poumons, le groin et le cou baignant dans un bouillon parfumé de céleri, de carottes, et d'oignons.

Dans de nombreuses familles on faisait du « *sagi* », panne de porc vieillie et enfumée, en conservant dans sa membrane protectrice naturelle la graisse qui enveloppait les rognons, pour la consommer légèrement rance, mais cette spécialité n'était pas à l'honneur chez les PAGES GARRIGUE « *Géstou* ».

La chair à saucisse était-elle correctement assaisonnée ? C'est le « *tastou* » ou « *tastét* » qui fournissait la réponse : une faible quantité de la préparation, introduite dans du papier d'emballage voire dans une enveloppe, était grillée sur la braise ; on goûtait alors l'échantillon... dont se régalaient surtout les enfants.

Toutes les salaisons étaient déposées dans la maie, sauf la saucisse et les saucissons, suspendus à la poutre du plafond de « *l'antrado* », qui venaient d'ailleurs rejoindre les jambons, cousus dans une toile à sacs et disposés sur deux planches en croix, quand ils s'étaient suffisamment imprégnés de sel, le tour de l'os ayant été garni de sel au préalable. Une fois secs, les saucissons achevaient leur périple au fond d'un coffre en bois pourvu de cendre⁶, dans laquelle ils s'affinaient en acquérant un incomparable moëlleux⁷.

Au terme des opérations, la plupart des Biertois faisaient du millas dans le chaudron où avait fondu le saindoux et y ajoutaient quelquefois des fritons. La pâte était remuée avec un bâton, souvent en buis, dont l'une des extrémités présentait quatre ou cinq pointes correspondant à des départs de

⁶ La meilleure, au dire des puristes, comme Marie SUTRA née MIROUZE « *Marie dé Tram* » provenait du bois de hêtre.

⁷ Marie-Louise PAGES GARRIGUE « *Géstou* » racontait à ce propos que son frère aîné François, qui raffolait du saucisson dans son enfance, avait élaboré, pour s'en procurer à bon compte sans craindre les foudres parentales – dans un premier temps tout au moins – un système ingénieux : au retour de l'école, juché sur une chaise et muni d'un couteau, il tranchait un saucisson au milieu, en découpait une ou deux rondelles, puis réajustait les deux parties restantes à l'aide d'un bâtonnet dûment appointé aux deux bouts. Hélas ! la dessiccation entraînait, à la longue, la chute inévitable de la moitié inférieure... et la découverte du larcin.

Quant à Maurice, il se rappelait une comptine de son enfance mettant en scène un saucisson en mouvement baptisé « *Trindoulét* », et un chat du nom de « *Pélpélut* ». En voici la teneur : « *Trindoulét qué trindoulabo / Pélpélut qu'èl sé mirabo / Trindoulét qu'è trindoulèc / Pélpélut qu'èl sé mingèc* » (Tremblotin tremblotait / Poilpoilu le regardait / Tremblotin se décrocha / Et Poilpoilu le mangea).

branchettes, la « *toudéilho* », que l'on utilisait aussi pour la préparation des farinettes.

Quand on versait le millas liquide du chaudron sur la table où il se solidifiait, la pellicule blanche qui tapissait les parois et le fond de l'ustensile n'était pas retirée mais arrosée d'eau de vie et saupoudrée de sucre auxquels certains ajoutaient de la vanille ou de l'orange. Le récipient aussitôt remis sur le feu, elle ne résistait pas longtemps aux assauts des cuillers, menés par les enfants, qui la raclaient jusqu'au contact du cuivre (« *qué curabon lé pairol* »). Il est vrai qu'il fallait opérer rapidement pour éviter la formation du vert-de-gris.

Les villageois s'entraidaient pour l'abattage du cochon. Les gens venus apporter leur aide recevaient une part de viande ou de boudin, ainsi que les personnes trop démunies pour élever un animal, en guise de présent. Nul n'aurait manqué d'en porter au presbytère, à tel point que la bonne du curé, submergée de charcuterie, devait souvent se résoudre à en faire de la saucisse. Lointaine époque où l'on n'hésitait pas, quitte à amputer ses propres réserves, et en dépit des difficultés quotidiennes, à satisfaire amis et voisins.

Jusqu'à la fin de la Seconde Guerre Mondiale, la quasi-totalité des familles vivant dans la commune engraisaient un cochon. Ceux que les habitants des hameaux conduisaient à la foire deux fois par mois joignaient leurs grognements aux beuglements des vaches et aux bêlements des moutons, dans la traversée du village.

Après 1945, le violent séisme, consécutif à la dépopulation, que subit l'économie locale, affecta en particulier le cheptel porcin. En 1954, celui-ci se réduisait déjà à 46 unités. Certes, la tradition se maintenait encore au début des années 1970 – treize des exploitations alors en activité consommaient toujours les produits du cochon qu'on y élevait – mais les bêtes se raréfiaient. Elles disparurent vers 1980 quand les ruraux, après les citadins, s'orientèrent vers la charcuterie de fabrication industrielle ou artisanale.⁸

⁸ D.D.A. de l'Ariège. Recensements agricoles de 1954-1970-1979-1988. Source : INSEE.

LEXIQUE DU CHAPITRE

le réduit (ou cabanon) : <i>lé bourdét</i> (sans doute diminutif de « <i>la bordo</i> », la grange. Le cochon le partageait avec d'autres animaux) ; <i>la poursuglo</i> était exclusivement réservée au cochon	le jambon : <i>lé cambajou</i>
l'auge : <i>lé naouc</i>	une épaule : <i>uo éspalo</i>
la grange : <i>la bordo</i>	la saucisse : <i>la salcisso</i>
les épiluchures : <i>las pèlos</i>	le saucisson : <i>lé salcissot</i>
les petites pommes de terre : <i>lés trufilhous</i>	le saindoux : <i>lé grèich fi</i> (<i>lé grèich</i> : la graisse)
le navet : <i>lé nap</i>	la vessie : <i>la boutarigo</i> (au village), <i>la boutrigo</i> (au Coulat)
les trognons de choux : <i>lés trouichés dés caouléts</i>	les saucissons de couenne : <i>léi mélçous</i> (la couenne : <i>la coudèno</i>)
la marmite de fonte : <i>la oulo</i>	le salé : <i>lé coufit</i>
la crémaillère : <i>lé crémailh</i>	le boudin : <i>la tripò nèro</i> (<i>nèr</i> : noir)
le trépied : <i>lé trèpiè</i>	le groin : <i>lé mour del gourri</i> (<i>fé lé mour</i> : faire la tête, boudier)
une toile à matelas : <i>uo bourrasso</i>	le cou (du porc) : <i>laï gorjos</i>
la litière du cochon : <i>lé pailhat dél gourri</i>	une carotte : <i>uo carroto</i>
une bassine : <i>uo bassino</i>	goûter (un mets) : <i>tasta</i> (d'où « <i>tastou</i> » et « <i>tastet</i> »)
un seau : <i>un ferrat</i> (il était en fer à l'origine)	la poutre : <i>lé saoumè</i>
la maie : <i>la mèit</i>	un coffre en bois : <i>un caïchou</i> (diminutif de <i>caïcho</i> : caisse)
les boyaux : <i>léi budèls</i>	la cendre : <i>la céndré</i>
laver : <i>laba</i>	le millas : <i>lé milhas</i>
racler : <i>rascla</i>	le chaudron : <i>lé païrol</i>
une corbeille : <i>uo désco</i>	les fritons : <i>lés fritous</i> ou <i>léi gratèous</i>
découper (tailler, hacher la viande) : <i>tailluca</i>	le buis : <i>lé bouïch</i>
un entonnoir : <i>u embut ou embuc</i> (d'où <i>embuca</i> : gaver)	les farinettes : <i>las farinétos</i>
le buffet : <i>lé bufét</i>	l'eau de vie : <i>l'aïgouardèn</i> (mot à mot : l'eau ardente)
le vaisselier : <i>lé baïchère</i> (<i>la baïchère</i> : la vaisselle)	la vanille : <i>la banillo</i>
	une orange : <i>u irangé</i>
	le vert-de-gris : <i>lé bérdét</i>
	le presbytère : <i>lé présbitari</i>
	le curé : <i>lé ritou, lé curé</i>

À Biert, pendant l'hiver 1958, dans la rue de la Fontaine :
on ébouillante le cochon dans sa maie.



Le jeune homme qui ébouillante le cochon est Louis RIVÈRE « *Fayette* »
La scène se passe devant l'atelier du menuisier Baptiste PONS « *Léichart* »

Note de l'éditeur :

Cette illustration ne se trouve pas dans l'édition de 2001.

Source : Film 8 mm de Claudius MARCEL

CHAPITRE V

Alimentation¹

- 1 Le petit déjeuner - 2 Le dîner - 3 Le goûter - 4 Le souper - 5 La boisson

1 Le petit déjeuner

Au petit déjeuner, on ne buvait pas de café, trop coûteux, mais seulement du lait, produit en abondance. Néanmoins Marie-Claire et Denise CAUJOLLE « *Grabét* » prenaient du café au lait dans leur enfance, époque où leur grand-mère paternelle Marie SERVAT « *Escabagnou* » (Biert, 3 mars 1833-5 novembre 1915) veuve de François CAUJOLLE, et sans ressources, bien que propriétaire d'une maison², devait parfois se contenter d'un simple champignon, reste du souper de la veille, qu'elle avait d'ailleurs l'habitude de manger froid.

2 Le dîner

Le dîner comportait, presque tous les jours, un « azinat », sorte de potée à base de pommes de terre, et, suivant la saison, de choux, de haricots verts ou de fèves, flanqués de quelques navets et d'un morceau de porc salé. Avec « l'azinat » de choux cuisait souvent une farce constituée de chair à saucisse persillée, de mie de pain et d'œufs, maintenue par une ficelle dans une feuille de ce légume préalablement blanchie.

Les omelettes, aux croûtons frits, aux pommes de terre, au jambon ou à la saucisse sèche, flambées à l'occasion, n'étaient pas rares.

¹ Ce chapitre concerne surtout la fin du 19^{ème} siècle et les premières années du 20^{ème}, mais certains plats traditionnels sont encore à l'honneur de nos jours.

² Sa maison, rénovée et embellie, appartient à Lucie IZARD, née MIROUZE, originaire du hameau de La Serre.

Parfois, quand à l'« azinat » se substituait un autre plat – une poule farcie par exemple – le repas débutait par un consistant bouillon de légumes et de vermicelle, une soupe à l'œuf, l'« ouliat »³, ou, en hiver, à la citrouille.

Le dimanche et les jours de fête, on se régalaient, en général, d'une incomparable volaille⁴ élevée en plein air – dont la cervelle, le gésier, le sang et le croupion étaient très appréciés - ou d'un lapin, exclusivement nourri de plantes potagères, de trèfle ou de sainfoin, voire de feuilles de frêne, que l'on servait tantôt sauté tantôt en civet.

La viande de boucherie n'apparaissait que de loin en loin sur les tables biertoises. De temps à autre on préparait un jarret de veau ou de bœuf⁵ et, le froid venu, une daube au vin rouge flambé. Dans les grandes occasions, on consommait un intestin de veau, mets succulent aujourd'hui vilipendé par les diététiciens pour sa teneur excessive en graisse, ou une poitrine farcie qui mijotait dans un fait-tout en terre, déposé sur la cendre chaude en bordure de l'âtre, pendant que la famille assistait à la messe.

Si les morilles printanières et les mousserons ne jouaient qu'un rôle secondaire, en juin parfois, mais surtout en septembre et octobre, d'autres champignons amélioraient, bon an mal an, le menu. Sauf rarissimes exceptions on cueillait alors quasi exclusivement les cèpes et les rosés des prés – ces derniers beaucoup plus abondants qu'aujourd'hui car ils ne poussent que dans les pacages

³ Recette de l'« ouliat » (d'après Denise CAUJOLLE « *Grabét* ») : faire roussir de l'oignon à la poêle, remplir celle-ci d'eau et chauffer. Casser un ou deux œufs, séparer le jaune du blanc et verser ce dernier dans l'eau bouillante. Laisser refroidir et ajouter le jaune, battu au préalable. Saler et intégrer des tranches de pain avant de servir.

⁴ Jusque vers 1960, poules, coqs, canards et oies déambulaient librement dans les rues du village, en quête permanente de nourriture. Le caquetage de la poule sur le point de pondre était familier aux enfants et l'œuf vite découvert et aussitôt gobé. Chaque volatile connaissait la voix de celle qui l'appelait, le soir, pour distribuer le grain à la volée. Tout le village résonnait alors des « *pétis... pétis !* » ou « *couto... couto !* » adressés aux poules et aux coqs, des « *tirous... tirous !* » ou « *litous... litous !* » destinés aux canards, et des « *bélouno... bélouno !* » ou « *bèlo... bèlo !* » lancés aux oies.

Pendant la Seconde Guerre mondiale, ma grand-mère Catherine m'envoyait au « *Prat bézial* » cueillir des orties qu'elle hachait et mêlait à du son pour la pâtée des canards. Le temps venu, comme la plupart des Biertoises, elle les gavait au maïs.

Parfois le renard ou la belette effectuaient de sanglantes visites nocturnes dans les poulaillers, alors que la buse, et surtout l'épervier n'hésitaient pas à fondre en plein jour, au cœur même du village, sur les infortunés poussins que les glousses abritaient alors sous leurs ailes protectrices.

⁵ Certains étaient friands de la moëlle de l'os qu'ils étalaient, pour s'en délecter, sur une tranche de pain.

– plus rarement les girolles⁶ et presque jamais les bolets raboteux, les coulemelles⁷ et les trompettes de la mort, pourtant si recherchées de nos jours mais dont le nom et la couleur funèbres annihilèrent jusqu'à la logique de certains esprits cartésiens⁸.

On les consommait en général frais mais, les années fastes, on gardait – pour sept à huit semaines au maximum - un certain nombre de cèpes, abondamment salés, dans des pots de grès, la conserve artisanale, si courante à notre époque, n'ayant conquis la plupart de nos foyers qu'après 1945. Le gros champignon obstruant l'orifice était sacrifié : il s'altérait en surface mais protégeait les couches inférieures. Quelques sachets de cèpes secs, rangés dans le garde-manger de « *l'antrado* » servaient, d'autre part, à parfumer les sauces.

Il est à noter qu'au début du 20^{ème} siècle, de nombreux habitants des hameaux s'abstenaient de manger maintes variétés de cryptogames par crainte d'empoisonnement.

Au logis des PAGES GARRIGUE « *Géstou* » on savourait fréquemment truites et écrevisses car François (Biert, 24 mai 1874 – 30 mai 1916), l'aîné des quatre enfants, pêchait, dans sa jeunesse, soit à la main, soit au verveu⁹. Chez les « *Grabét* », Raymond CAUJOLLE utilisait le filet, qu'il plaçait au crépuscule et relevait avant l'aube. Il prenait aussi des anguilles à l'aide de cordelettes pourvues d'un fort hameçon masqué par un lombric ; la loutre, depuis lors disparue, lui faisait une sérieuse concurrence.

On appréciait également les rainettes des bois, les grenouilles vertes – qui pullulaient dans les zones marécageuses du « *Prat rédoun* » (Pré rond), où les pourchassait mon grand-père, et du « *Prat bézial* », où les traquait

⁶ J'entends encore ma grand-mère Catherine me dire avec dédain, alors que je portais fièremment une musette de girolles : « *Ouè... d'aco jaouné* » (Bof... de ce machin jaune)

⁷ Quand, à peine sorties de terre, elles étaient encore de forme ovoïde, on y versait du lait avant de les poser sur le gril avec des prodiges d'adresse pour qu'elles restent en équilibre.

⁸ Tel n'était pas le cas de ma grand-tante Marie-Louise qui, dès mon enfance, me conseillait, en mycologue avertie, de ne cueillir cette espèce qu'à défaut de meilleures.

⁹ Deux ou trois fois par an, les GAUBERT « *Pistèn* » fermaient les vannes du canal en vue de nettoyer les meules et leurs palettes d'entraînement en bois, « *léi roudéts* ». La nouvelle courait dans le village comme une traînée de poudre : « *Qu'an éichécat lé bézal !* » (On a asséché le bief !). Les garçons seuls – aux temps anciens – puis, naguère, filles et garçons mêlés, se précipitaient alors dans une course folle pour capturer sans peine, qui muni d'un bâton, qui d'une fourchette, les malheureuses truites et d'autres savoureux poissons cylindriques à moustache aujourd'hui disparus, « *pintorroujos* » au corps parsemé de taches ocre, ou « *laouquétos* », c'est à dire loches – ainsi nommées pour leur ressemblance avec les petites limaces des jardins – qui tentaient en vain de fuir par le maigre filet d'eau central.

impitoyablement Maurice (Biert, décembre 1907-Toulouse, juillet 1988),¹⁰ le fils de François - tout comme les escargots multicolores qui, après chaque ondée, envahissaient les arbres et les buissons bordant la « Vieille route », en direction d'En Bal, ou les premiers lacets de celle du Sarailé. Frits à la poêle, avec leur appétissante escorte d'ail et de persil hachés cotoyant les cubes de jambon, ou ébouillantés et servis à la vinaigrette : quel délice !¹¹

Ni le maigre du vendredi ni le jeûne du Carême n'étaient suivis à la lettre dans les foyers dont la plupart ne disposaient que du strict minimum pour assurer leur subsistance quotidienne. Toutefois, pendant la période quadragésimale, Catherine CAUJOLLE avait coutume d'acheter une morue salée entière qu'elle suspendait sous l'escalier de la maison « *de lajous* »¹². Elle rissolait les meilleurs morceaux dans la poêle et accommodait les autres avec des pommes de terre, dans une casserole. A la même époque elle servait aussi, deux ou trois fois, un plat de son invention, constitué de béchamel et d'œufs bouillis, qu'elle avait baptisé « *ouèous a la tripo* » (œufs à la tripe).

Une partie de la récolte de blé, transformée en farine au moulin des GAUBERT « *Pistèn* », servait à la fabrication de pain complet, couleur miel, que l'on cuisait dans le four intérieur¹³ de la maison « *de la place* ». Marie-Claire et Denise CAUJOLLE revoient leur mère et leur tante Françoise en train de pétrir dans la maie : si le « *crèichédou* »¹⁴ leur faisait défaut, elle se procuraient le levain¹⁵ nécessaire à l'opération chez le boulanger voisin Jean-Pierre PIQUEMAL « *Barou* ».

¹⁰ Alors que son jeune cousin François CAUJOLLE « *Grabét* », qui l'accompagnait parfois à contre-cœur, éprouvait une telle répulsion à l'égard de ces batraciens, qu'il préférerait les laisser fuir plutôt que de les toucher, au grand dam de son aîné qui les projetait vers lui en manoeuvrant un râteau.

¹¹ Ils jeûnaient au préalable pendant une semaine environ, reclus dans un panier à salade en fil de fer couvert d'une lourde pierre plate, où ils ne disposaient que de son humide. On les lavait ensuite avant de les plonger dans un mélange d'eau et de vinaigre pour les faire dégorger.

¹² Cette maison appartient aujourd'hui à Denise CAUJOLLE.

¹³ Détruit vers 1950, lors des travaux de réaménagement.

¹⁴ Boulette de pâte provenant de la dernière fournée, que l'on conservait pour faire lever le pain de la suivante.

¹⁵ La levure chimique n'était pas encore en usage.

Quand Françoise PAGES GARRIGUE « *Géstou* » entendait un de ses neveux ou petits-neveux crier sa faim un peu avant l'heure du repas, elle lui lançait en plaisantant : « *S'as famé arrapot al lèbamé, s'as séit arrapot a la paréit !* » (Si tu as faim accroche-toi au levain, si tu as soif accroche-toi au mur !).

Au contraire, lorsque l'un d'eux refusait de goûter un plat qui ne l'inspirait guère, elle lui demandait ironiquement : « *Aï las potchos ?* » (As-tu les poches ?), allusion à une maladie du cochon (laquelle ?) qui empêchait l'animal de se nourrir correctement. Et s'il n'y touchait que du bout des lèvres, elle ne manquait pas de constater : « *Ja mastègos naout !* » (Eh bien, tu mastiques haut !)

Le dessert se composait souvent d'un fruit de saison : fraise, cerise, pêche, prune, poire, pomme, noix ou châtaignes, lesquelles se conservent mieux dans leurs bogues. A l'occasion, on faisait des crêpes, de blé ou de sarrazin, ces dernières souvent trempées dans du lait récemment trait et encore chaud.

Si les gâteaux étaient rares, les crèmes et les flans abondaient grâce aux impressionnantes quantités d'œufs que pondaient les innombrables poules. Denise CAUJOLLE se rappelle encore, à 94 ans, les exquis crèmes que lui préparait sa grand-mère maternelle « *Maméto* ».

Quand le temps orageux faisait tourner le lait, le caillé, saupoudré de sucre, constituait un vrai régal. D'ailleurs, en cas de besoin, ou plutôt d'envie irrésistible, le même résultat était obtenu à l'aide d'un filet de vinaigre qui jouait le rôle de présure.

Le roquefort, un des rares fromages servis pendant longtemps, était parfois étalé sur du pain beurré.

3 Le goûter

Pour leur goûter, les enfants se contentaient autrefois d'une tranche de pain sec : les confitures n'abondaient guère, eu égard à la cherté du sucre, et le chocolat était pratiquement inconnu avant la Grande Guerre. Dans les années 1920, François CAUJOLLE, le benjamin des « *Grabét* », né en 1913, allait tous les soirs à la sortie de l'école, en acheter une bille chez Jean-Marie SERVAT BOUGNOL « *Térriou* » pour deux sous (soit dix centimes d'alors). Quelques gorgées de vin sucré faisaient parfois les délices des garçonnets et des fillettes. Après 1945 vint le temps de la savoureuse tartine de pain beurré, saupoudré de sucre fin.

4 Le souper

Le souper débutait souvent par une salade, quelques radis à la saison, ou un peu de beurre maison¹⁶. Cependant, si un jarret de veau avait été servi au dîner, on consommait un bouillon de vermicelle dans lequel certains, tels Joseph MIROUZE, le grand-père maternel de Gilbert, Germaine et Georgette LOUBET « *Médaci* », ou Marie-Claire CAUJOLLE « *Grabét* », versaient une rasade de vin rouge pour faire chabrot.

¹⁶ Naturellement blanc ou d'un jaune très pâle, il était fabriqué dans une baratte, à partir de la crème du lait. C'est avec une sorte de large spatule à rebords, « *lé cuilhè* », que s'opérait l'écrémage.

Maintes fois le plat de résistance se composait de « *trufos éichutos* », pommes de terre pelées, cuites dans l'eau bouillante, puis égouttées et rapidement séchées au feu, accompagnées soit de beurre, soit d'œufs frits ou à la coque. Quelquefois on préparait des carottes en sauce, assaisonnées de porc salé, un macaroni, de la purée ou des pommes de terre « fricassées », c'est à dire écrasées et cuites à la poêle avec des lardons. L'hiver voyait l'apparition des légumes secs : pois cassés, haricots, lentilles, que l'on accomodait généralement avec de la saucisse.

Au dessert, le riz au lait, fréquent, était parfois remplacé par une sardine à l'huile¹⁷.

5 La boisson

L'eau constituait la boisson habituelle mais on buvait aussi un peu de vin, que Jean-Baptiste PAGES GARRIGUE « *Géstou* » (*Papéto*) se procurait dans l'Hérault, où il séjournait deux ou trois mois de l'année, en tant que bouilleur de cru.

Lors des travaux pénibles (fenaison, moisson, dépiquage...), qui requéraient des aides, on achetait le vin chez Madeleine PIQUEMAL, l'épouse du boulanger « *Barou* ». Celle-ci, dans ce cas, ne manquait pas de s'enquérir : « *Qu abéts aouè en da trébailha ?* » (Qui travaille pour vous aujourd'hui ?).

Dans certaines familles disposant de pommes en abondance, par exemple chez les MIROUZE, à La Serre, on consommait du cidre toute l'année.

Pendant les longues soirées d'hiver, où l'on se rendait volontiers chez les amis, on s'asseyait en demi-cercle sur des chauffeuses ou des tabourets, près de l'âtre dans lequel se consumaient deux bûches inclinées sur les chenêts, pour déguster le vin chaud parfumé avec une peau d'orange.

¹⁷ Les commerçants vendaient à la pièce les sardines à l'huile, conservées dans de grandes boîtes, et que l'on servait, en général comme hors d'œuvre.

LEXIQUE DU CHAPITRE

1 Le petit déjeuner : *lé déjuna*

Prendre son petit déjeuner : *déjuna*

Le café : *lé cafè*

Coûteux : *car*

Le café au lait : *lé cafè amb lèt*

Manger froid : *minja frèit*

2 Le dîner : *lé dinna*

Dîner : *dinna*

Les fèves : *las fabos*

Un morceau de porc salé : *un troç de coufit*

Cuire : *cozé*

La farce : *lé farcit*

La mie de pain : *la mico dél pa*

Les œufs : *léi ouèous*

Une omelette : *uo mouléto*

Le crouton : *lé croustét*

Flamber : *flamba*

Une poule farcie : *uo galio farcido*

Un bouillon de légumes : *un bouilhoun dé légumes*

Le vermicelle : *lé bérmicèli*

La citrouille : *la coutcho*

Une volaille : *uo boulaïlho*

La cervelle : *la cérbèlo*

Le gésier : *lé pèiré* (de *pèiro* : pierre)

Le sang (cuit d'un animal) : *la sanquéto*

Le sang (en général) : *lé sanc*

Le croupion : *lé currou*

Un lapin : *un lapin*

Une feuille de frêne : *uo fouèilho dé frèiché*

Un civet : *un cibét*

La viande : *la car*

Un jarret : *un jarrét*

Un bœuf : *un bioou*

La daube : *la dobo*

Un intestin de veau : *un bénté dé bédèl*

Une poitrine : *uo poutrino*

Mijoter : *mijouta*

Le fait-tout : *la toupino*

Les morilles : *laï mourilhos*

Les mousserons : *léi micharlous*
 Un champignon : *un camparol*
 Cueillir : *atura, couèilhé*
 Le cèpe : *lé cét, lé cép*
 Les rosés des prés : *léi rougés*
 Un pacage : *un pasténc*
 Les girolles : *las aouréilhetos* (diminutif de « *l'aoureilho* », l'oreille)
 Les bolets raboteux : *laï bécédos, laï baquétos*
 Une coulemelle : *uo cougoumo*
 Les trompettes (de la mort) : *las troumpétos*
 Frais : *frésc*
 Un sachet : *un sacou*
 Le garde-manger : *lé gardo minja*
 Une sauce : *uo salço*
 Empoisonner : *empouzoua*
 Le poison : *la pouzou*
 S'empoisonner : *empouzoua's*
 La truite : *la trouito*
 Les écrevisses : *las éscrabidos* ou *las réculairos* (de « *récula* », reculer : elles s'échappent en donnant un coup de queue qui les propulse vers l'arrière)
 Pêcher à la main : *pésca a palpos*
 Au verveu : *al bérgat*
 Le filet : *lé filét*
 Une anguille : *uo anguilo*
 L'hameçon : *l'améçoun, l'anqué*
 Un lombric : *un bérmé*
 La loutre : *la louiro*
 Une rainette : *uo réinéto*
 Les grenouilles : *laï gragnotos*
 Une zone marécageuse : *uo moulèro*
 Les escargots : *lés carégots*
 La poêle : *la padèno*
 La vinaigrette : *la binégrèto*
 Une morue salée : *uo mérlusso salado*
 Suspendre : *pénja*
 Une casserole : *uo cassérola*
 Pétrir : *pasta* (à Biert), *fournéja* (aux Ribes)
 La pâte : *la pasto*
 Le levain : *lé lébamé*
 Les fruits : *la fruto*
 Une fraise : *uo frèzo*
 La cerise : *la cézéro*
 Une pêche : *un pérsec, un présec*

Une prune : *un prignou* (*la pruo* : le pruneau)
 La poire : *la péro*
 Une pomme : *uo poumo*
 La noix : *la nousé*
 Les châtaignes : *lai gastagnos*
 Une bogue : *u éscourpéilh*
 Les crêpes : *lés péscailhous*
 Le lait récemment trait : *la lèt dé mouéilhé*
 Chaud : *caout*
 Les gâteaux : *las couquos*
 Une crème : *uo crèmo*
 Un flan : *un flam*
 Il fait lourd : *Qué fè caoumas* (*ouradjous*)
 Faire tourner le lait : *fè gira la lèt*
 Le caillé : *las crabos*
 Le vinaigre : *lé binagré*
 Un fromage : *un froumatjé*

Dans les notes du §2

Faire roussir : *fè roussi*
 Chauffer *caoufa*
 Le jaune : *lé jaouné*
 Le blanc : *lé blanc*
 Ajouter : *ajusta*
 Le coq : *lé poul*
 Un canard : *un canart, un tirou*
 L'oie : *l'aouquo*
 Les orties : *las ourtrigos*
 Hacher : *tailluca*
 Le son : *lé brén*
 Gaver : *émbuca* (*l'émbuc* : l'entonnoir)
 Le renard : *la mandré*
 La belette : *la mustèlo* (à rapprocher de la famille des mustélidés)
 Le poulailler : *lé poulaillé*, à Biert ; aux Ribes : *lé clédot* (sans doute diminutif
 de « *la clèdo* », le fenil)
 La buse : *la buso*
 Un épervier : *un ésprabailhou*
 Les poussins : *lés poulétous*
 La glousse : *la clouquo*
 La moëlle de l'os : *la mouèlo dé l'os*
 Les vanes : *las réspalmos*
 Le canal (bief ou béal) : *lé bézal*
 La fourchette : *la fourjéto*

La moustache : *la moustaïcho*
 Un panier à salade : *un paniè a salado*
 Dégorger : *déigourja*
 Une fournée : *uo fournado* (le four : *lé four*)

3 Le goûter : *lé bréspailh*

Goûter : *bréspailha*
 Une tranche de pain : *un troç de pa*
 Les confitures : *las counfituros*
 Une bille de chocolat : *uo bilho dé chocola*
 Le vin sucré : *lé bi sucrat*

4 Le souper : *lé soupa*

Souper : *soupa*
 Les radis : *léi raféts*
 Faire chabrot : *fè chabrot*
 Un œuf à la coque : *un ouèò a la coquo*
 Le macaroni : *lé macaroni*
 La purée : *la matchado*
 Un lardon : *un lardou, un lichou*
 Les pois : *lés cézés*
 Les lentilles : *lai déntilhos*
 Le riz au lait : *lé ris amb lèt*
 Une sardine : *uo sardo*
 L'huile : *l'oli*

Dans les notes du §4

La baratte : *lé birou*
 La crème (du lait) : *la pinto*
 Écrémer : *despinta*
 Vendre : *béné*

5 La boisson

Le cidre : *la citro*
 Passer la veillée : *pérbiéla*
 Aller passer la veillée : *ana pérbièlo*
 Une chauffeuse : *uo cadiero baïcho*
 Un tabouret : *un cadierou*
 Près de l'âtre : *al pè dél foc* (au village) ; *al can dél foc* (aux Ribes)
 Les bûches : *lai buscaïlhos*
 Les chenets : *léis andèrs*
 Une peau d'orange : *uo pèl d'iranjé*

CHAPITRE VI

Vêtements

-1 Les hommes - 2 Les femmes

1 Les hommes

À la fin du 19^{ème} siècle et au début du 20^{ème}, les hommes portaient, dans la semaine, sur la longue chemise en toile de lin souvent confectionnée au foyer, un gilet que remplaça, au fil des ans, un tricot en laine de pays. Ils revêtaient par dessus une veste et un pantalon de bure, eux aussi fabriqués à partir de la laine fournie par les nombreux moutons, qui était tissée dans la commune même, mais surtout à Lirbat et à Massat. En amont de Lirbat s'élevait, au bord de l'Arac, à hauteur des Balmes, le « moulin d'Élie », dont le propriétaire, un tisserand nommé RIVES, teignait la bure.

Ils se coiffaient d'un béret noir ou d'une casquette haute, mettaient des bas de laine tricotés à domicile, des caleçons longs en coton (molleton) l'hiver, et des brodequins ou des sabots de bois. Les hommes des hameaux se distinguaient par le port d'une ceinture de flanelle.

Le dimanche, tous arboraient une chemise blanche, un costume sombre – noir ou bleu marine – et un haut-de-forme ou un chapeau claqué supplantés au gré de la mode par le canotier ou le melon. Certains, à cette occasion, se paraient d'une cravate, mais Marie-Louise PAGES n'en avait jamais vu au cou de son père, « *Papéto* ».

Pour assister aux funérailles, « les hommes arrivaient revêtus d'un long manteau

de bure noire ou marron et coiffés d'un chapeau noir aux ailes gigantesques »¹

¹ Club Faucette, Funérailles

2 Les femmes

En guise de sous-vêtements, elles portaient une longue chemise de lin plus ou moins fin et un pantalon, la seconde pièce de la lingerie étant loin de faire l'unanimité chez la gent féminine car ses détractrices pouvaient satisfaire plus aisément – debout en l'occurrence – leurs petits besoins urgents. Le jupon, souvent taillé dans une ancienne robe démodée ou usée, en « taffetas, alpaga, moire ou satin, était orné d'un splendide volant tombant jusqu'aux chevilles ». ²

La jupe ou la robe, de couleur foncée comme le corsage, balayaient toutes deux le sol. Quant au tablier, il s'avérait indispensable pour vaquer aux travaux ménagers.

Les bas, noirs en général mais parfois blancs, étaient de règle, au même titre que les sabots. Toutes les femmes disposaient d'un assortiment de foulards aux couleurs variées dont elles se couvraient la tête.

Les atours dominicaux se composaient d'un corsage plus ouvragé, d'un jupon et d'une jupe en tissu plus luxueux, de souliers plats et d'un châle, lequel protégeait aussi du froid à l'occasion.

Pour participer à la traditionnelle procession de Saint-Pierre, « les personnes âgées ne manquaient pas de distinction dans leurs riches vêtements noirs taillés dans ces étoffes soyeuses que nous avons oubliées, du reps, de la moire, de l'ottoman, de la lustrine, du mérinos, des tissus brochés et damassés ; la jupe était opulente comme une crinoline, des sortes de corselets épousaient le buste. Sur la tête, non point des capettes (capuchons) mais des écharpes gaufrées en soie, des foulards de satin ; les coiffes brodées et tuyautées n'étaient plus à la mode ». ³ En effet, la coiffe d'antan, en broderie ou en dentelle, n'était exhibée qu'exceptionnellement au début du 20^{ème} siècle. Quant aux ombrelles et éventails, aucune Biertoise n'en utilisait alors, ces accessoires étaient réservées aux citadines.

Lors des funérailles, les femmes « étaient couvertes d'une cape noire ». ⁴

² Noélie Bénazet, Club Faucette n° 56

³ Noélie Bénazet, Club Faucette n° 30.

⁴ Club Faucette, Funérailles.

LEXIQUE DU CHAPITRE

Les vêtements : *la fardo, léis habits*

1 Les hommes

Le gilet : *lé gilét*
 Le tricot : *lé tricot*
 La laine : *la lano*
 Une veste : *uo bèsto*
 Un pantalon : *un pantaloun*
 La bure : *la buro*
 Un béret : *un bérét*
 Noir : *né*
 La casquette : *la casquéto*
 Les bas : *léi baïchés*
 À domicile : *a caso*
 Les caleçons : *léi caléçouns*
 Le coton : *lé coutou*
 Les brodequins : *lés broudéquins*
 Les sabots : *léis ésclops*
 Une ceinture de flanelle : *uo cinturo dé flanèlo*
 Un costume : *un coustumé*
 Foncé (sombre) : *fouñçat*
 Bleu : *blu*
 Un canotier : *un canoutiè*
 Le melon : *lé mélou*
 La cravate : *la crabato*
 Le cou : *lé col*
 Le chapeau : *lé capel*

2 Les femmes

les sous-vêtements : *la fardo dé déjous*
 le jupon : *lé faoudilhou*
 la robe : *la raoubéto*
 le satin : *lé sati*
 un volant : *un boulant*
 la cheville : *lé cabilhè*
 la jupe : *la jupo, la faoudilho*
 un corsage : *un casabéc (casébéc)*
 le tablier : *lé débantal (débant : devant)*
 un foulard : *un moucadou dé cap (lé moucadou : le mouchoir ; lé cap : la tête)*
 les souliers plats : *lés souliès plati*
 un châle : *un chalo (plus petit : un fichu)*
 le froid : *la fréit*
 la soie : *la sédo*
 une coiffe : *uo cofo*
 broder : *brouda*
 la dentelle : *la déntèlo*
 une ombrelle : *uo oumbrèlo*
 un éventail : *u ébantailh*

Maméto

Marie LAFFITTE « *Bourtoulou* »
épouse de Jean-Baptiste PAGÈS GARRIGUE « *Géstou* »
appelée « *Maméto* » dans sa famille.

née à Biert le 25 février 1848
décédée à Biert le 14 février 1927

Photographiée par Jean-Baptiste PAGÈS GARRIGUE

Pour la circonstance, elle avait revêtu la coiffe
traditionnelle, qui déjà ne se portait plus dans la vie
courante.

Origine de la photographie : Roger TOULZE « *Grabét* »

Biertoises en chapeau

vers 1925



De gauche à droite :

Adrienne PONS « *Léichart* », Marie-Louise PONS « *Léichart* »,
Joséphine PIQUEMAL « *Momé* », Denise CAUJOLLE « *Grabét* », Berthe PIQUEMAL « *Rate* ».

Origine de la photographie : Laure PIQUEMAL « *Rate* »

CHAPITRE VII

Croix, cimetières et enterrements

Avant 1935, l'abbé DARAN puis, pendant quelque temps encore son successeur, l'abbé DENJEAN, allaient accueillir les cercueils contenant les défunts de la plupart des hameaux biertois à l'une des cinq croix disséminées dans le village avant de les conduire à l'église en chantant des psaumes pour les Morts.

Deux d'entre elles se dressent sur le mur du « *bézial* ». Près de la première, à la hauteur des vanes, en direction de Massat, étaient attendus ceux d'Ardelle et du Chicot ; au pied de l'autre, en fer forgé, proche de l'ancien moulin-scierie des GAUBERT « *Pistèn* », le prêtre recevait ceux de La Serre, Agneit, et Magnac.

On en compte également deux au « *Prat bézial* ». Les trépassés des Fontelles, du Frèiché, du Teilh et de Berret,¹ ainsi que de Nabios, du Coulat et des Catalas, étaient pris en charge à celle de l'Ouest, forgée en 1787, mais reposant sur un socle de 1895. On conduisait à la croix de l'Est² ceux d'Encénou, Jacqués,

¹ Hameau composé de trois écarts : « *l'Ous* » (l'Ours), « *la Muracéto* » et « *lé Cézéral* » (nom à rapprocher de « *la cézéro* », la cerise).

² D'après Marie-Louise PAGES, cette croix occuperait l'emplacement d'une ancienne chapelle, dont sa mère avait vu les vestiges. Or, Francine GAUBERT « *Pistèn* » sait, par tradition familiale, que sur le jardin contigu qui lui appartient, s'élevait autrefois un couvent, dénommé « La Société », où se tenait une école libre. Il semble donc que cet espace ait abrité un ensemble d'édifices religieux. L'inscription gravée sur le socle de la croix : « 1851 / ÉRECTION DE BIERT EN COMMUNE / VIVE LA CROIX » paraît, d'ailleurs, en apporter la confirmation. C'est pour permettre la construction de ce monument qu'une certaine demoiselle DEGEILH fit don, à l'époque d'une partie de son jardin.

Besseit, Ramé et probablement aussi de l'Ardécal, Bélot et Auragnou, sans oublier, sur l'autre versant, Lubac et Carabas.

À la dernière, érigée au-delà du pont, étaient portés ceux du Ségadou, Campettes, Bézirac, Cols de Boulogne et de Bidal, Coudouméous et l'Azaiouat, Jambés, Cane, Chacardé et, sans doute, Camp Faba.

À quelle époque cette tradition remonte-t-elle ? Denise CAUJOLLE « *Grabét* » est persuadée que l'abbé BONSON (décédé en 1915), prédécesseur de DARAN, curé de la paroisse pendant 33 ans, s'y conformait lui aussi. Jusqu'à quand dura-t-elle ? Je n'en conserve personnellement qu'une très vague réminiscence du tout début de la Seconde Guerre mondiale mais d'après Julien PIQUEMAL « *Pintré* » et son épouse Denise, dont l'installation à Biert remonte à 1951, elle s'est perpétuée au-delà de cette date.³

Dans les années 1930, le jour des funérailles d'un habitant du village, l'instituteur ou l'institutrice libéraient les élèves chargés d'escorter le cercueil, un cierge allumé à la main, du domicile du défunt à l'église et, après l'absoute, au cimetière. S'il s'agissait d'un homme, cette tâche incombait aux garçons, si c'était une femme, aux filles. Chaque participant recevait une piécette de cinq ou dix centimes – on disait alors « un ou deux sous » - argument de poids pour susciter de multiples candidatures.

Par la suite, ce rôle échet exclusivement aux enfants de chœur, au détriment des demoiselles.

L'autonomie administrative acquise par Biert en 1851 créa une situation insolite pour les habitants de Tartein, Mundet et Les Rhodes : ils furent dès lors enregistrés à leur naissance et à leur décès, et votèrent dans leur nouvelle commune mais retèrent fidèles au cimetière de Massat où ils avaient leur sépulture. Aujourd'hui encore on les considère comme « *bibis dé Bièrt é mortis dé Massat* » (vivants de Biert et morts de Massat).

Quant à ceux de Bagen, Mourès, Parrabeilh, du Sarraillé – et sans doute aussi du Prignou et de Brozy – ils étaient inhumés dans le petit cimetière de Mourès attenant à l'église.

Marie-Louise PAGÈS tenait de sa mère « *Maméto* » qu'au cours des travaux d'aménagement du cimetière actuel, le pré des GAUBERT « *Pistèn* » situé

³ Signalons que cette coutume se pratiquait également à Massat (Club Faucette. Traditions).

en face de la grange de « *Rate* »⁴ avait servi de lieu de sépulture. « *Maméto* » avait été le témoin oculaire de ce fait, soit vers 1868, soit vers 1884. En effet, si dès juillet 1852, le Conseil souligne la nécessité d'agrandir, de clôturer et d'assainir le cimetière, implanté dans une zone marécageuse, l'imprécision des documents consultés⁵ rend leur exploitation difficile.

Aucun des travaux prévus n'est encore exécuté en 1858. Vers 1868, le mur du côté est semble avoir été reconstruit « dans le but d'un agrandissement devenu indispensable » et prolongé « en ligne droite jusqu'à la limite Sud du jardin du presbytère ».

Une nouvelle extension, projetée en 1871 – à la suite d'une épidémie survenue l'année précédente⁶ - renouvelée en 1878 et 1881, paraît se concrétiser en 1884.

Vers 1902, le cimetière est certainement agrandi « côté nord par adjonction d'une partie du terrain communal ». Vers 1925 enfin, débutent les travaux concernant le dernier agrandissement, confié à François SERVAT « *Cataron* », du Coulat. François CAUJOLLE « *Grabét* » et Jean GAUBERT « *Pistèn* » se rappellent avoir alors emprunté pour leurs jeux d'adolescents le wagonnet sur rails qui, depuis le terrain où se situe aujourd'hui la maison de Pierre MIROUZE « *Guin* » jusqu'au cimetière, transportait la terre indispensable à la réalisation de l'ouvrage. Étrange coïncidence, c'est « *Cataron* » lui-même qui sera enseveli le premier dans le secteur qu'il aménageait : foudroyé chez lui alors qu'il se lavait les pieds près de la cheminée, il décéda en avril 1928. Un entrepreneur de Bernède acheva le chantier en cours.

Auparavant le cimetière de Biert jouxtait l'église – dont la construction s'étala du milieu du 16^{ème} siècle à la seconde moitié du 19^{ème} – et occupait une partie de la place où se dresse le tilleul⁷.

⁴ Aujourd'hui propriété de Julien PIQUEMAL « *Pintré* » .

⁵ Registres des délibérations du Conseil municipal.

⁶ Pour 1870 et 1871 la moyenne des décès s'élève effectivement à 81, contre 52 dans la période 1866-1869 et 48 de 1872 à 1875.

Nous ignorons toutefois la nature de cette épidémie.

⁷ Marie-Louise PAGES pensait, à la suite de sa mère, que ce tilleul avait été planté sous la Seconde République, en 1848. En revanche, pour Jean-Marie MIROUZE « *Guin* », il s'agissait d'un « arbre de la Liberté » datant de 1790. Les raisons sur lesquelles se fondait ce dernier (témoignages de personnes qui, durant sa jeunesse, étaient des vieillards et qui, dans leur enfance, s'étaient réfugiés dans le tronc, déjà creux de l'arbre pour jouer à cache-cache) semblent plaider en faveur de la seconde hypothèse. Un jour peut-être la dendrochronologie (comptage ces cernes annuels liés à la croissance d'un arbre), appliquée à l'une des branches maîtresses, permettra-t-elle de résoudre ce problème.

L'inondation mémorable du 2 octobre 1897, qui découvrit à cet endroit quantité d'ossements, en fournit la preuve, d'ailleurs confirmée dans la seconde moitié du 20^{ème} siècle par l'ouverture d'une tranchée pour l'installation d'une conduite de gaz destinée à desservir l'Hôtel-restaurant LAFFITTE.

LEXIQUE DU CHAPITRE

Une croix : <i>uo crouts</i>	Un homme : <i>u omé</i>
Le cimetière : <i>lé céméntiri</i>	Le garçon : <i>lé drollé</i>
Un enterrement : <i>u éntérromént</i>	Une femme : <i>uo fénnno</i>
Enterrer : <i>éntérra (la tèrro : la terre)</i>	Une fille : <i>uo filho</i>
Accueillir : <i>récébé</i>	Les enfants de chœur : <i>léis</i> <i>éfants dé cor</i>
Le cercueil : <i>la caïcho (la caisse)</i>	Voter : <i>bouta</i>
Conduire : <i>mia, coundousi</i>	Une chapelle : <i>uo capèlo</i>
L'église : <i>la glèizo</i>	Le couvent : <i>lé coubént</i>
Le moulin : <i>la molo, lé mouli</i>	Jouer à cache-cache : <i>jouga aïs</i> <i>amagatous</i>
Un pont : <i>un pount</i>	Se cacher : <i>amaga's</i>
La paroisse : <i>la parouèssso</i>	
Un cierge : <i>un cièrjé</i>	

Signalons en outre que, d'après Jean GAUBERT « *Pistèn* », plusieurs arbres s'élevaient dans l'ancien cimetière contigu à l'église.

Un sculpteur : l'abbé DARAN
curé de la paroisse de Biert de 1918 à 1938

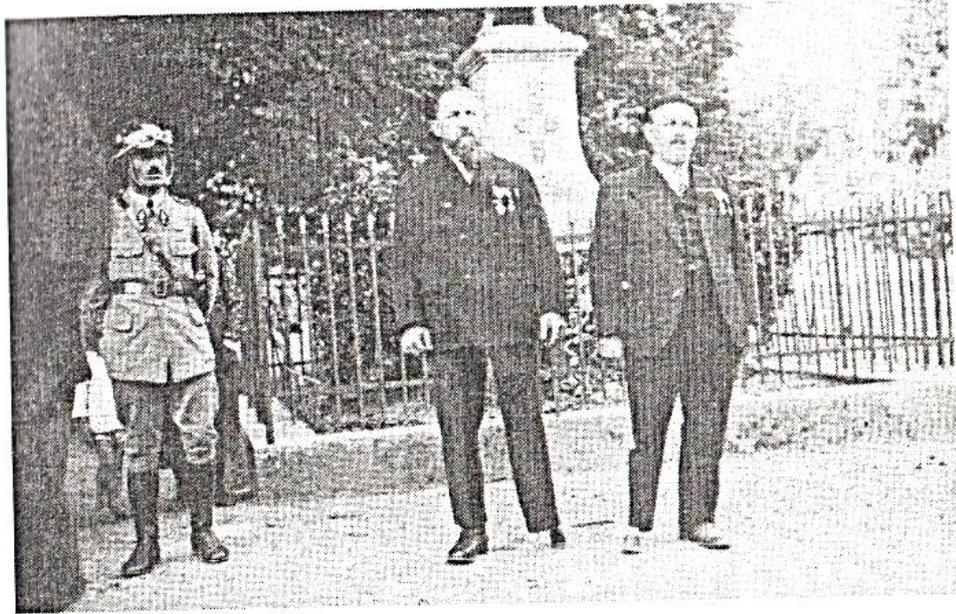


L'abbé DARAN a sculpté ce calvaire, aidé par le maçon Albert MIROUZE « *lé Faouré* ».

La montagne au fond est le Ker de Biert.

Photographie : carte postale ancienne

Deux Grands Mutilés de la Guerre 1914-1918 honorés



Devant le Monument aux Morts de Biert

À gauche : Jean SERVAT PAILLARÈS « *Ranque* » (1894-1957)

À droite : Jean CAUJOLLE « *Campanou* » (1894-1981)

Origine de la photographie : René SERVAT PAILLARÈS « *Ranque* »

CHAPITRE VIII

Auxiliaires de l'Église : marguilliers, sacristains, chantres, carillonneurs et fossoyeurs

Parmi les marguilliers de la paroisse, Marie-Louise PAGES « *Géstou* » se rappelait avoir connu dans sa jeunesse :

- Antoine MIROUZE « *dél Ségnou* » habitant à Agneit⁸
- François MIROUZE (« *lé Tournur* ») du Col de Bidal
- Jean SUTRA « *Machine* », le père d'Urbain, qui était aussi fossoyeur.

D'après elle, cinq ou six d'entre eux, la plupart résidant dans les hameaux, exerçaient leurs fonctions ensemble. Remarque confirmée par Jean-Marie MIROUZE « *Guin* » qui gardait en mémoire les noms de :

- Barthélémy MIROUZE « *Chalot* », de Nabios,
- Jean PIQUEMAL « *dél Rat* », du Col de Boulogne,
- Jean-Pierre CAUJOLLE (« *Jean-Piérrou dé la Ratouno* »), de Bézirac.

On relève aussi, en 1907, un SERVAT, du Coulat.⁹

Chacun d'eux recevait des attributions particulières. Il incombait par exemple aux marguilliers de couper et de distribuer le pain bénit le dimanche,¹⁰

⁸ Décédé en 1946, il était le beau-père de Joseph GALY, surnommé « *Didon Marion* », habile réparateur des mécanismes d'horlogerie, montres et réveils en particulier.

⁹ Mentionné dans les cahiers de compte du cordonnier Henri PIQUEMAL « *Tabou* ».

¹⁰ Censé remplacer l'hostie, devenue aux yeux des croyants, le corps du Christ par la Transsubstantiation, ce pain, en théorie réservé aux fidèles qui n'avaient pas communiqué, était offert par une famille différente chaque dimanche à la grand-messe. Aussi, vu la forte densité de la population biertoise, le tour ne revenait-il qu'au terme de plusieurs années. Marie-Claire

de quêter pour les œuvres (Morts, Âmes du Purgatoire, bougies du Saint-Sacrement) lors de offices, de tenir les comptes de l'église, de porter le dais à l'occasion de la Fête-Dieu...

Jean-SUTRA « *Machine* » réprimandait avec humour les fidèles agenouillés sur un barreau de leur chaise tenue à l'envers, en leur disant : « *Lé luminari dél Sént Sacromént, girats la cadiero aoutromént* » (Pour le luminaire du Saint-Sacrement, tournez votre chaise autrement).

Auguste PIQUEMAL (« *Gustou dé Mina* ») (1874-1943) remplit l'office de chantre jusque vers 1940. On raconte qu'un jour, ulcéré par un larcin dont il venait d'être victime dans son jardin, il avait menacé le voleur et averti les Biertois en chantant de sa voix puissante, dans l'église même, pendant une cérémonie : « *Las carrotos dél founs dé l'hort / lé laïrou qué las a panados / ja li sérbiscon d'aïgouofort !* » (Que les carottes du fond du jardin / à celui qui les a volées / fassent l'effet d'un poison !... sous forme d'eau-forte, c'est à dire d'acide nitrique)

Plusieurs générations de DEGEILH « *Titou* » ont fourni des carillonneurs à la paroisse. Trois fois par jour – matin, midi et soir – des années durant, ils ont sonné l'angélus, si profondément ancré dans la mentalité rurale autrefois.¹¹ Le dernier d'entre eux Jean-Baptiste, cumulait cette fonction avec celle de chantre et accompagnait le prêtre lorsqu'il allait administrer l'extrême-onction aux mourants.

Quant à leur homonyme Baptiste DEGEILH, « *Batistou* » pour tout le monde, décédé en 1949, à la fois sacristain, carillonneur et fossoyeur, il répétait inlassablement aux offices, d'une monocorde voix d'outre-tombe : « *Én da las Amos* » (Pour les Âmes du Purgatoire) ou « *Én da la glèizo* » (Pour l'église) en quêtant, et quand il servait la messe, au lieu du répons en latin « *Dignum et justum est* », on l'entendait marmonner dans sa langue maternelle – la seule qu'il

et Denise CAUJOLLE « *Grabét* » se souviennent qu'au village les familles voisines se passaient oralement le flambeau.

« Bénits avant la messe, en présence du donateur, les gros pains ronds étaient découpés à la sacristie par les marguilliers qui en remplissaient deux corbeilles... On le distribuait au moment de l'Offertoire... Les enfants étaient les premiers servis ; ils se ruaient sur cette manne, la dévorant gloutonnement. On se signait avec le pain béni, on le baisait et on multipliait Pater et Ave « *én da lé qué dabo lé pa ségnat* » (pour celui qui donnait le pain béni) . On priait pour lui, les siens, ses morts, ses récoltes, ses troupeaux. Quelques fidèles moins pauvres que les autres, « *coulquis babardis* » (quelques vaniteux) faisaient distribuer du pain d'anis, et parfois de la madeleine. » (Noélie BENALET. Club Faucette n°28)

La distribution dominicale du pain béni s'est perpétuée jusque dans les années 1950.

¹¹ L'électrification des cloches date de juin 1959.

pratiquât - : « *Déjous poumès* » (Sous les pommiers !). On cernera mieux l'attachante personnalité de ce pittoresque personnage, serviable au possible, en rappelant une habitude aussi malicieuse que courante dans le village. Quel Biertois de son temps, un jour ou l'autre, ne lui a-t-il pas demandé son âge, avec un naturel parfaitement feint, alors qu'il connaissait par avance la réponse ? Chaque fois la conversation, d'un laconisme lapidaire, se bornait à cet immuable échange :

« *Quin adgé as, Batistou ?* »

« *L'adgé dé Doucétó* »¹²

« *É Doucétó ?* »

« *Lé méou adgé* »

« Quel âge as-tu, Baptistou ? »

« L'âge de Doucette »

« Et Doucette ? »

« Mon âge »

Lumineux, non ?

LEXIQUE DU CHAPITRE

Les marguilliers : *léï margulhès* au village, *léïs oubrès* dans les hameaux

Le sacristain : *lé sacristèn*

Le chantre : *lé cantairé*

Le carillonneur : *lé campanè* (la cloche : *la campano*)

Le fossoyeur : *lé cloutè*

Le pain bénit : *lé pa ségnat*

Quêter : *quista, fè la quisto*

Un larcin : *un panatori* (voler : *pana*, mais le voleur : *lé laïrou*)

Avertir : *abisa*

La voix : *la bouts*

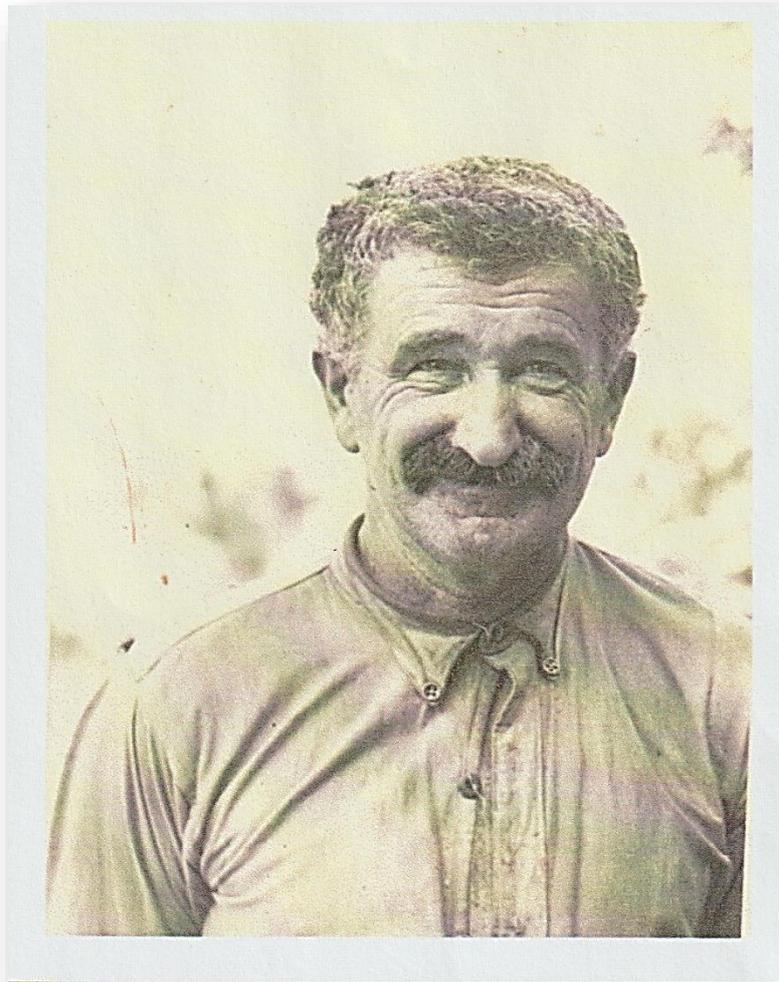
Une montre : *uo mostro*

Le réveil : *lé rébèilh*

Une assurance : *uo assurénço*
(assurer : *assura*)

¹² Jean CLAUSTRE « *Doucétó* », de La Serre.

Le sacristain Baptiste DÉGEILH « *Batistou* »



Une attachante figure biertoise, d'une serviabilité égale à sa candeur

Origine de la photographie : Claudius MARCEL

Voici deux anecdotes, qui illustrent le personnage.

Un jour que Baptistou, véritable factotum de l'abbé DARAN, effectuait quelques menus travaux dans le clocher, François CAUJOLLE « *Grabét* » le vit se faufiler plusieurs fois à l'extérieur d'une ogive, entre la colonne centrale et les arcs latéraux. « *Aco, nou t'ac cal cap fè, Batistou, qué pourios caé* » (Ça, il ne faut pas que tu le fasses, Baptistou, tu pourrais tomber) dit-il au sacristain quand il le retrouva sur la place, s'efforçant de le sensibiliser au danger. Ce à quoi il s'entendit répondre : « *É pouèich, qué soun assurat !* » (Et quelle importance, je suis assuré !). En effet, le curé ne lui avait-il pas déclaré quelque temps auparavant qu'il avait contracté une assurance en sa faveur ?

D'autre part, avant de faire la vaisselle de l'ecclésiastique, vers 1920-1930, il ne manquait pas de dire à sa voisine Catherine CAUJOLLE, ma grand-mère : « *Nou jètés cap l'aïgouo dé la baïchèro, Catalino, qué baou fè la dél curè* » (Ne jette pas l'eau de ta vaisselle, Catherine, je vais faire celle du curé).

CHAPITRE IX

Croyances, peurs et superstitions

Nos ancêtres, dans une forte proportion, pratiquaient leur foi catholique et romaine : sauf quand l'extrême urgence des travaux agricoles l'exigeait, ils suivaient assidûment la messe du dimanche matin et de nombreuses Biertoises assistaient, de plus, à l'office des vêpres l'après-midi. À l'occasion des fêtes solennelles, Pâques et Noël en particulier, dans l'église comble, les voix conjuguées des femmes et des hommes¹ égrenant les cantiques faisaient retentir les voûtes de l'ample vaisseau, soutenus par les doigts agiles de Noélie BENAZET (1907-1999), des Ribes, courant avec brio sur les touches de l'harmonium.

Au temps de Pâques, l'abbé DARAN jusqu'en 1938, puis l'abbé DENJEAN dans la décennie 1940, avaient coutume de porter la communion aux fidèles malades ou infirmes incapables de se déplacer.² Marinette PUJOL « *dél Bourrut* », épouse POURIAS, née en 19... se remémore avec émotion cet événement vécu à Campettes dans une pieuse atmosphère. Les enfants allaient à la rencontre du prêtre. Derrière celui-ci, le sacristain Baptiste DEGEILH « *Batistou* » tenait une lanterne allumée et agitait une clochette. Aux premières maisons du hameau se formait alors une procession spontanée pour servir d'escorte au ministre du culte.

¹ Qui ne se souvient de Louis RIVÈRE « *Fayette* » (1934 – 19...) interprétant avec une parfaite maîtrise le « Minuit, Chrétiens » ?

² Tout bon catholique était tenu de communier au moins une fois l'an, à cette époque.

D'autre part, la maison récemment construite était, très souvent, bénie par le curé. Toutefois la tradition qui consistait à fixer une branche verte (« *fè lé ram* ») sur le toit de la nouvelle demeure le jour où l'on pendait la crémaillère en festoyant, relève plutôt du profane que du religieux.

Spectacle ô combien féérique, celui des rubans de lucioles ondulant en direction de Biert quand les habitants des hameaux, la lanterne à la main, convergeaient vers le sanctuaire dans la blanche et glaciale nuit étoilée du 24 décembre !

Mais ce déplacement si prisé n'excluait pas toujours le danger. Marie-Louise PAGÈS avait appris par sa mère qu'un soir de Noël où ils se rendaient à la messe de minuit, les fidèles de Bagen, éparpillés tout au long du chemin, s'appelaient en agitant leurs lampes pour signaler la présence d'un loup, et qu'à Biert même, « au bout du pont », s'était élevé une fois le formidable cri : « *Al loup ! Al loup !* » (Au loup !)³.

S'il est vrai que « dans une région très peuplée en hommes⁴ et en bétail, le loup, qui chassait en tirailleur et non en meute, ne pouvait s'ébattre librement, il était là, pourtant, solitaire et tapi dans un buisson, une haie, sous une muraille, une roche »⁵. Le grand-père maternel de Noélie BENAZET, François DEGEILH, menuisier d'abord domicilié à Jacquès puis aux Ribes, qui en avait d'ailleurs vu un de ses propres yeux vers la fin du 19^{ème} siècle, « évoquait en frissonnant la panique du troupeau lorsqu'il décelait la menace : les bêtes cessaient brusquement de brouter, tête dressée, le regard inquiet, silencieuses, elles se rassemblaient, se tassaient les une contre les autres, tremblantes. Courageusement Bergère⁶ donnait de la voix et n'aurait pas hésité à se mesurer avec l'assaillant si son maître ne l'avait rappelée. La tourmente passée, le pâtre comptait et recomptait ses ouailles⁷, souvent hélas ! une mère ou un agneau avait disparu »⁸.

³ Un procès-verbal du 8 avril 1854, reproduit en fac-similé dans le bulletin n° 6 (janvier 1998) de « *Nosto Coumuno* » indique qu'une louve fut tuée ce jour-là dans les bois de « *Mounténos* ».

⁴ Rappelons que la commune de Biert comptait environ 2170 habitants à la charnière du 19^{ème} et du 20^{ème} siècles.

⁵ Noélie BENAZET. Club Faucette n° 18.

⁶ Nom de la chienne, l'un des plus répandus à l'époque.

⁷ Ce mot est à rapprocher du terme patois « *laï ouèlhos* », tous deux étant issus du même vocable bas-latin.

⁸ Noélie BENAZET. Club Faucette n° 18.

Le danger était donc réel : aussi les enfants entendaient-ils souvent dans la bouche de leurs parents cette phrase devenue presque proverbiale : « *Léi loups al Bentadou⁹, Marioun !* »

L'archaïsme des mentalités, en partie dû à l'isolement de la contrée¹⁰ explique sans doute la croyance très répandue aux sorciers et sorcières, susceptibles d'apparaître n'importe où et à tout moment.

Ainsi, on affirmait qu'« *al Four dès camis* » (à la Fourche des chemins)¹¹, un chat noir – incarnation évidente du Malin – avait fondu à l'improviste sur une femme qui descendait au village et que celle-ci, incapable de se défaire de l'animal, l'avait enfermé dans le panier qu'elle portait au bras et dont il ne consentit jamais à sortir. Les exemples de ce genre foisonnent. D'ailleurs, « nos vieux pensaient que les sorciers du pays se retrouvaient au col de Portel¹² au lieu dit « *lé roc de lai brouïchos* » (la roche des sorcières) »¹³.

Quant à celui ou celle qui s'estimait victime de maléfices répétés, l'unique secours possible dans son esprit avait nom « *lé désébrouïchairé* » (le désensorceleur).

Dans son enfance, Marie-Louise PAGES avait également entendu force Biertois lui lancer en guise de menace : « *Qué ban bié lai Démaisèlos !* » (les Demoiselles vont venir)¹⁴ alors que sa mère s'abstenait d'en parler pour éviter toute frayeur inutile à la fillette.

La pauvreté ambiante se plaisait aussi à créer des mirages. Françoise, sœur aînée de Marie-Louise, avait appris que les gens du col de Boulogne croyaient à l'existence d'un « *massadou* » (battoir pour le linge) en or, enfoui dans les entrailles du « *Kèr dé déjous* ».

Dans un autre domaine, l'aversion millénaire à l'encontre du peuple, coupable à leurs yeux d'avoir crucifié le Christ, s'exprimait, à Biert, sous des formes étrangement primitives. À l'office du Jeudi Saint, les fidèles frappaient plusieurs fois dans leurs mains pour... chasser les Juifs, tandis que les enfants de La Ruse, près du Port – comme par exemple Marie-Louise PONSOLLE « *dé Pétit* »,

⁹ Sommet dominant le hameau de Carabas et particulièrement venté (« *lé bént* » : le vent)

¹⁰ « *Al prougrès béngudis dérrèris / Qu'abém l'amo dél téns passat* » in « *La Massadèlo* »

¹¹ Embranchement formé par la route de la Crouzette et celle du Besseit-Jacqués.

¹² Col situé entre ceux de Péguère et de la Crouzette, à 1465 mètres d'altitude.

¹³ Noélie BÉNAZET. Club Faucette n° 36.

¹⁴ Allusion aux déguisements revêtus par les autochtones contestataires durant la « Guerre des Demoiselles » en 1830.

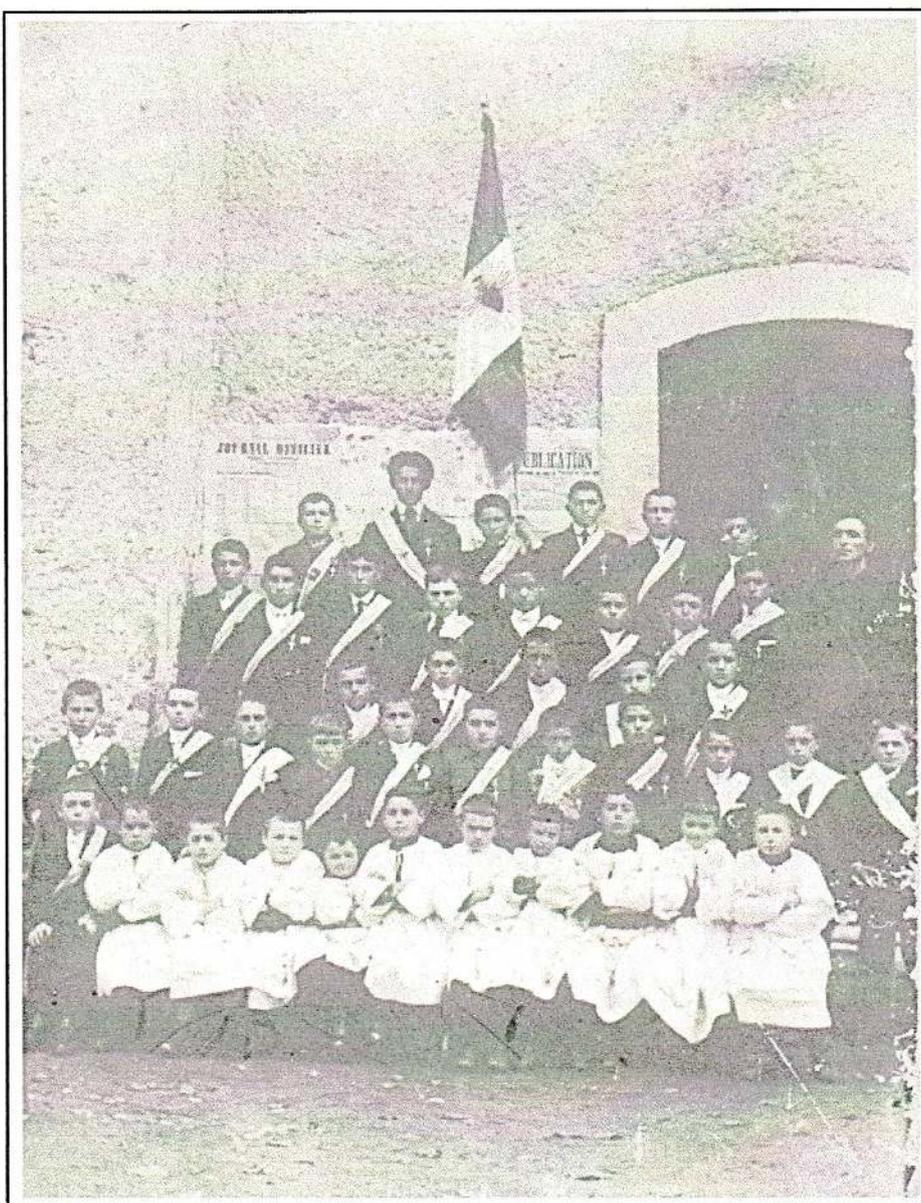
future épouse du maçon Albert MIROUZE « *dél Faouré* » - agitaient des crécelles. Dans la même optique, les Biertoises s'abstenaient, ce jour-là, d'étendre le linge, dans les plis duquel étaient censés trouver refuge les assassins du Rédempteur ! Ces coutumes sont restées vivaces jusque vers 1920-1925 : de toute évidence, l'œcuménisme ne plonge pas ses racines dans le substrat massatois.

La réminiscence subconsciente de la Crucifixion transparait également dans le refus de se tailler les ongles le vendredi, une action aussi irrespectueuse envers le Sauveur risquant de déchaîner les foudres des puissances occultes. En revanche, le refus d'introduire dans la maison, au mois de mai, la moindre fleur blanche, risquant de porter malheur, concerne sans doute le culte de la Vierge. Mais pour quelle raison première ? Plus aisé à comprendre est le recours au cierge béni que l'on allumait dès les premiers éclairs et coups de tonnerre dans le but de conjurer le risque de foudroiement porté par l'orage. Ainsi d'ailleurs que le tranchant de la hache tourné vers le ciel en guise de paratonnerre.

LEXIQUE DU CHAPITRE

La croyance : <i>la crouaienço</i>	Donner de la voix (aboyer) : <i>gniaoula, laïra</i>
Croire : <i>crésé</i>	Le pâtre : <i>lé pastou</i>
La peur : <i>la poou</i>	Compter : <i>counda</i> – un compte : <i>un coundé</i>
La superstition : <i>la supersticiou</i>	Les ouailles : <i>laï ouèilhos</i>
La messe : <i>la méssou</i>	Le sorcier : <i>lé brouïch</i>
Les vêpres : <i>las brèspas</i>	Une sorcière : <i>uo brouïcho</i>
L'après-midi : <i>la bréspado</i>	Le chat : <i>lé gat</i>
Une fête : <i>uo fèsto</i>	Descendre (d'un hameau au village) : <i>baïcha</i> ; sens général : <i>débala</i>
Un cantique : <i>un cantico</i>	Portel : <i>Pourtèl</i>
La maison : <i>la maïzou</i>	Chasser les Juifs : <i>cassa léi Jousious</i>
Construire : <i>basti</i>	La crécelle : <i>lé tarabustét</i> (<i>tarabusta coualqu</i> : piquer, harceler quelqu'un)
Une lanterne : <i>uo lantèrno</i>	Un pli : <i>un pléc</i> – plier : <i>pléga</i>
Le danger : <i>lé danjé</i>	Se tailler les ongles : <i>trinca's las unglas</i>
La nuit : <i>la niét</i>	
Une étoile : <i>uo éstélo</i> (au village) ; <i>u éstél</i> (dans les hameaux)	
La messe de minuit : <i>la méssou dé mièjoniét</i>	
Brouter : <i>brouta</i>	

La Société Saint-Jean de Biert



La communion solennelle en 1920



À gauche l'abbé DARAN

Origine de la photographie : Roger TOULZE « *Grabét* »

CHAPITRE X

Les plantes médicinales

Comme tous les ruraux vivant en osmose permanente avec la nature depuis des générations, les Biertois recouraient aux propriétés des plantes médicinales pour guérir ou soulager certains de leurs maux.

Les tisanes constituaient le gros de la pharmacopée familiale. Ainsi, la reine-des-prés, l'aigremoine, la fleur de genêt et la feuille de frêne, utilisées comme dépuratif, amélioraient la circulation sanguine ; le serpolet atténuait les maux d'estomac, de même que la camomille, également employée contre la conjonctivite et autres inflammations des yeux. Le lierre terrestre était recommandé aussi bien pour laver les plaies – les ulcères notamment – que pour faciliter la respiration en dilatant les bronches, la ronce, additionnée de miel, pour calmer l'irritation de la gorge.

Dans un registre différent, les pétales de lis, après une longue macération dans l'eau-de-vie, étaient directement appliqués sur la plaie à titre de désinfectant doublé de cicatrisant. L'aigremoine, sous forme de décoction versée sur une compresse, jouait un rôle similaire. Les feuilles de choux, maintenues sur les articulations, les genoux en particulier, atténuaient, disait-on, les douloureux effets de l'arthrose et des rhumatismes¹. La feuille de saule, elle, servait au traitement des cors. En cas de brûlures, la pomme de terre crue, râpée, avait une propriété analgésique et curative. Mon grand-père, le cordonnier Raymond CAUJOLLE « *Grabét* », sujet aux engourdissements dus à ses énormes difficultés

¹ D'autres, dans la même optique, portaient à leur place ou en complément un bracelet de cuivre.

motrices, n'hésitait pas à se frictionner les bras avec des orties pour activer la circulation.

Parfois, cependant, connaissances empiriques et superstition formaient un étrange amalgame. La date de la Saint-Jean, par exemple, avait acquis, dans l'inconscient collectif, une mystérieuse valeur symbolique : dans de nombreuses familles, nul n'aurait cueilli du tilleul ou des feuilles de frêne avant le 24 juin de crainte que leur efficacité ne reste alors virtuelle. Qui plus est, certains inconditionnels de l'apôtre attribuaient à la rosée de ce matin-là des vertus propres à prévenir les affections oculaires et ne manquaient pas, dans ce but, de s'en humecter les paupières. Et que penser, d'autre part, du marron soigneusement conservé dans la poche d'un vêtement pour éviter les crampes² ou des oignons placés au contact des pieds du malade alité en guise de fébrifuge ?

² Il est vrai qu'un morceau de savon disposé au fond du lit produisait un résultat analogue.

LEXIQUE DU CHAPITRE

Guérir : *gouari*

Soulager : *soulatja*

Une tisane : *uo tisano*

L'aigremoine : *la grimouèno*

Le genêt : *la gèsto*

Les maux d'estomac : *léi mals d'estoumac*

La camomille : *la camoumilo*

Le lierre terrestre : pas d'équivalent connu ; le lierre : *la lèdro*

Laver les plaies : *laba las plagos*

Un ulcère : *uo ulcèro*

Les bronches : *laï brouncos*

La gorge : *la gorjo*

Le lis : *lé liri blanc*

L'arthrose et les rhumatismes : confondus sous le nom générique « *laï doulous* »

Le saule : *lé saousé* (peu usité)

Un cor (au pied) : *un cor (dès pès)*

Une brûlure : *uo bruluro*

Brûler : *brula, crama*

Une pomme de terre crue : *uo trufo cruo*

Râper : *raspa*

Les engourdissements : *las fourmigos* (les fourmis)

Le tilleul (fleur et infusion) : *lé tillul* ; l'arbre : *l'ourmo, lé téilh*

La rosée : *la rousado*

Les paupières : *las pépéréilhos*

Aliter : *aliéta* ; le lit : *lé liét*

La fièvre : *la frèbé*

CHAPITRE XI

Éclairage, eau, bureau de poste

-1 Éclairage - 2 Eau - 3 Bureau de poste

1 Éclairage

Les parents de Marie-Louise PAGES, « *Papéto* » et « *Maméto* », s'éclairaient d'abord, dans leur maison « de la place », avec des « *candélous dé résino* », espèces de ligots constitués de fils de coton recouverts de résine fondue, que fabriquait Madeleine PIQUEMAL « *Guilhaumarou* », laquelle, en outre, aidait les parturientes quand le médecin ou la sage-femme¹ se retardaient lors d'un accouchement². Ces « *candélous* », fixés sur des bâtons introduits dans des trous de la cheminée, produisaient une vague lueur encore atténuée par une épaisse fumée.

Ma grand-mère et mes grand-tantes avaient étudié les leçons à la lumière de la lampe à huile suspendue à la cheminée. Par mesure d'économie on n'utilisait pas de mèches trop grosses, l'huile de lin étant chère, et on n'allumait les cinq branches de la lampe que le soir de Noël. Au début du vingtième siècle la lampe à pétrole prit le relais.

¹ À la fin du 19^{ème} siècle, c'est Madeleine SERVAT («*Magdaloun dé Pèdescaous* ») qui exerçait cette fonction de matrone.

² Jusque vers 1948 la majorité des Biertoises accouchaient à domicile.

L'éclairage public était inexistant à la fin du dix-neuvième siècle. Vers 1900, on installa des réverbères à pétrole. Marie-Claire et Denise CAUJOLLE se rappellent que Jean GALY « *Souberbal* »³, l'allumeur en titre, s'abstenait de les mettre en service les nuits de clair de lune, toujours dans le but de réaliser des économies. Les deux uniques survivants de cette époque héroïque, aujourd'hui pourvus d'ampoules électriques, illuminent, de nuit, le calvaire conçu par l'abbé Daran en 1938.

L'électrification du village ainsi que de certaines maisons des hameaux – celles-ci à la demande expresse de leurs occupants⁴ - fut réalisée en 1911 par les frères Jean (1886-1972) et François (1892-1935) GAUBERT « *Pistèn* »⁵, alors propriétaires du moulin et de la scierie établis sur le « *bézal* »⁶. Quand ils durent revendre leur entreprise familiale à l'« Union Pyrénéenne Électrique »⁷, compagnie chargée de la distribution du courant, ils obtinrent de celle-ci, au profit des usagers, le gel des tarifs au niveau qu'ils pratiquaient eux-mêmes, pour une durée de dix ans.

³ Lieu-dit proche de Mundèt, dont l'intéressé devait être originaire.

⁴ Les frais d'achat du fil nécessaire à l'installation de la ligne incombant aux usagers, la plupart de ceux-ci se contentaient d'une ampoule.

⁵ Surnom donné au père de Jean et François GAUBERT « *Fusté* » lequel, à l'époque où il balbutiait ses premiers mots, employait cette forme insolite pour dire son prénom Célestin.

⁶ Cet ensemble, qui appartenait auparavant à la famille aisée des DEGEILH, échut par héritage aux GAUBERT. Avant la catastrophique inondation du 2 octobre 1897, le « *bézal* », plus long qu'aujourd'hui, s'amorçait à hauteur de l'ancienne grange de « *Momé* », transformée depuis en maison, la dernière du village en direction de Massat. Il était bordé par un chemin de deux à trois mètres de large courant au pied du mur – moins haut à l'époque – jusqu'à Campribère. Cette voie, partant du « *pouzadou* », occupait une partie de l'ancien lit de l'Arac, délimitée par une ligne de piquets dont les bases noirâtres subsistaient encore au fond de la rivière dans les années 1950. De grosses pierres disposées le long de la rive droite du torrent, protégeaient tant bien que mal des crues saisonnières normales ce passage qui, atteignant ensuite les Balmes à travers les prés, était emprunté par les Biertois désireux de se rendre à Massat sans effectuer le détour par la « *vieille route* », la seule qui existât à l'époque.

Sur la façade nord de la bâtisse on aperçoit une tête en pierre, de facture très fruste, qui représenterait Saint-Roch.

⁷ La fusion des différentes compagnies régionales donna naissance, après la Seconde Guerre mondiale, à l'« E.D.F. » (Électricité de France), devenue depuis « E.G.F. » (Électricité et Gaz de France).

2 Eau

Avant l'installation des fontaines publiques vers 1911-1912 – celle qui jouxte le calvaire porte la date de 1911 – les ménagères, aussi bien pour la boisson que pour les usages domestiques, utilisaient l'eau de la fontaine aménagée en haut du village, « *la Fount* », ou celle du « *bézal* ». Dans ce dernier cas, elles se rendaient soit au « *pouzadou* »⁸, devant la maison des PIQUEMAL « *Mina* », au-delà de la route, où un passage pratiqué dans le mur et pourvu d'une porte en fer⁹ donnait accès à une passerelle menant au Peyrat, soit devant chez les SERVAT « *Ranque* », soit en face de la maison « *dé l'Anrèco* », devenue par la suite l'« Hôtel-restaurant LAFFITTE », où l'eau du « *bézal* » coulait par un simple orifice percé dans le mur ou par un tuyau.

Que penser de la qualité de celle-ci, malgré le courant rapide, compte tenu du fait que le canal servait souvent de réceptacle aux ordures ménagères et autres détritiques, ainsi qu'au contenu de plusieurs seaux hygiéniques ? Peut-être ces apports favorisaient-ils cependant la croissance, dans le ruisselet formé au pied du mur par les infiltrations, d'un excellent cresson qui, dans mon enfance, alternait avec la laitue du jardin au dîner...

Il est vrai que de nombreux Biertois fréquentaient assidûment l'agreste source d'*Escaroulets* dont l'eau, renommée pour sa pureté, voire ses vertus médicinales¹⁰, offrait aussi l'avantage de sa délicieuse fraîcheur en été.

Bien des problèmes furent en tout cas résolus à partir de 1948, année où les villageois purent disposer chez eux de l'eau courante.

3 Bureau de poste

La création d'un bureau de poste à Biert date de 1897. Auparavant, la commune dépendait de celui de Massat et l'acheminement du courrier laissait particulièrement à désirer. Ainsi, en cas de mauvais temps, si le destinataire

⁸ Nom particulièrement évocateur dérivé du verbe « *pouza* » (puiser).

⁹ On peut toujours emprunter ce passage, mais la porte de fer a disparu depuis longtemps.

¹⁰ Selon Jean-François PIQUEMAL « *Tabou* », le nom de cette source devrait s'orthographier « *Lés Carouléts* ». Ce terme dériverait, à son avis, de « *carol* », substantif désignant un « caillou » dans le parler local, dont il constituerait le diminutif. Cette eau serait, en effet, souveraine contre les calculs du rein ou de la vessie, formes particulières de « petits caillous ».

habitait un hameau, au lieu de lui remettre la missive en mains propres, le facteur, venu du chef-lieu de canton, la confiait souvent à un Biertois de sa connaissance susceptible de rencontrer l'intéressé assez rapidement. La situation s'améliora grâce à l'affectation d'un fonctionnaire dans la commune.

Les Biertois disposaient alors d'une simple boîte aux lettres fixée à bonne hauteur – hors de portée des enfants – sur le mur latéral de l'église, près de la porte d'entrée. Pour y déposer leur courrier, ils devaient se jucher sur une grande pierre placée au-dessous à cet effet.

La recette postale s'installa d'abord au « *Prat bézial* », dans la maison de monsieur CLAUSTRÉS (« *En ço dé Clostros* »), acquise plus tard par la famille LOUBET « *Pérrèou* ». Deux facteurs, dont le receveur Jean LOUBET (1875-1952), y assurent le service en 1908, et leur tâche paraît si lourde au Conseil municipal qu'il demande la nomination d'un auxiliaire. C'est là que furent reçus – grâce au bureau télégraphique qui devint opérationnel à la fin de 1908 – les trop nombreux télégrammes porteurs de tragiques nouvelles lors de la Grande Guerre.

Elle passa ensuite chez les CAUJOLLE « *Giguét* », dans le local qu'occupe aujourd'hui l'épicerie MIROUZE « *Guin* » puis, de là, « *en ço dé Tataï* », édifice contigu au calvaire, qui appartient de nos jours à Francine GAUBERT « *Pistèn* », avant d'être transférée, en 1926, au domicile de Jean LOUBET, l'inamovible receveur biertois, sur la place centrale. Vers 1952-1953, elle retourna chez Francine GAUBERT, gagna ensuite la demeure de Marie MIROUZE, à la sortie du village en direction de Massat pour s'implanter enfin – en tant que simple annexe aujourd'hui – au rez-de-chaussée de l'ancien presbytère.

À partir d'août 1888, l'installation d'une boîte aux lettres aux Fontelles et à l'Ardécal réduisit dans de sensibles proportions les déplacements auxquels étaient contraints jusque-là les habitants de ces secteurs. Ceux de Campettes et des Rodes durent attendre 1910 pour connaître semblable amélioration.

LEXIQUE DU CHAPITRE

1

S'éclairer : *ésclaïra's*
 Le fil : *lé fiél* (pluriel : *fiélses*)
 La résine fondue : *la résino founudo*
 Fondre : *founé*
 La sage-femme : *la sajo fénno, la fénno sajo*
 Se retarder : *pugna*
 La cheminée : *la chéménéio*
 La lueur : *la clarou*
 La lumière : *lé lum*
 La fumée : *lé bugas* – fumer : *buga*
 Une lampe à huile : *un caléilh*
 Suspendre : *pénja*
 Par mesure d'économie : *en da éstaoubia*
 La lampe à pétrole : *la lampo a pétrol*

Un réverbère : *un rébèrbèro*
 Le clair de lune : *lé clar dé luo*
 Le calvaire : *lé calbari*

2

Un tuyau : *un tuyéou*
 Les ordures : *las éscroumbilhos* –
éscroumba (ou *baléja*) : balayer
 Le cresson : *lé créssoun*

3

Le bureau de poste : *lé burèou dé la posto*
 Le mauvais temps : *lé maïchant téns*
 Le facteur : *lé factur*

Les facteurs de Biert en 1962



De gauche à droite :

Marcel LAFFITTE « *Titote* »

François SERVAT « *Ranque* »

Lucien PUJOL « *Lamarque* »

Monsieur ALBOUY (le receveur)

Origine de la photographie : Jean-Claude MARCEL

Note de l'éditeur : cette photographie ne figure pas dans l'édition de 2001.

CHAPITRE XII

L'enseignement

Dès 1852, quelques mois après l'érection de Biert en commune, le Conseil municipal envisage la construction, au village, d'un édifice susceptible de servir en même temps de mairie et d'école. Il faudra néanmoins attendre 1886 pour que le souhait se réalise. Aussi, pendant plus de trente ans, la municipalité se verra-t-elle contrainte de louer maints locaux pour les écoles existantes et les nouvelles, créées en fonction des besoins.

En ce qui concerne le village, nous ignorons où furent accueillis les élèves biertois de monsieur CLAUSTRE, le premier instituteur de la nouvelle commune, encore à son poste en 1856, et de ses éventuels successeurs jusqu'en 1867-1868.

En 1867, les filles disposèrent d'une pièce située au second étage de la maison louée à Catherine PIQUEMAL, Veuve LOUBET, au quartier de la Fontaine¹. De même, en 1868, l'instituteur reçut les garçons dans une maison qui lui servait aussi de logement, dont le propriétaire, Saturnin DEGEILH était curé à Alos.²

Dans les années 1880, c'est Adrien PIQUEMAL (né en 1830) qui dirigeait l'école des garçons. François PAGES GARRIGUE « *Géstou* », futur époux de Lucie

¹ Le bail de location fut renouvelé plusieurs fois, la dernière en janvier 1885, par madame Veuve DEGEILH, née LOUBET. Cette maison fut ensuite acquise par la famille DUCOS. Elle appartient aujourd'hui à Julien PIQUEMAL, alias « *Lé Pintré* ».

² Il doit s'agir de la maison qui, par la suite, devint la propriété de Benoît DEGEILH « *Titou* ». Située sur la place de l'église, elle a été intégrée au restaurant LAFFITTE « *Rousèst* ».

TEYCHENNÉ « *Barjot* » et père de Maurice, reçut son enseignement dans la demeure qu'occupa plus tard Benoît DEGEILH « *Titou* ». Ce maître, ami de Jean-Baptiste PAGES GARRIGUE et de Jean, Pierre SUTRA « *Tram³ lé biéilh* », s'entretenait souvent avec eux de la désastreuse Guerre de 1870, assis sur un banc, à l'ombre de la treille plantée devant la maison « *de la place* ».

À la même époque, l'institutrice de Françoise et de Catherine PAGES GARRIGUE, nées respectivement en 1877 et 1878, était mademoiselle Adélaïde DUCOS⁴. Lorsque le ministre Jules FERRY bannit la prière des écoles publiques⁵, cette personne très pieuse demandait à ses élèves de gagner le couloir pour y réciter l'Angélus.

À Adrien PIQUEMAL succéda son fils Gustave (1861-1947), dit « *Pitaléto* », père d'Augusta et de Clotilde. Il était déjà en exercice dans la dernière décennie du 19^{ème} siècle. En 1888, l'école communale – garçons et filles séparés – fonctionne au « *Prat bézial* » bien qu'elle soit encore dépourvue de cabinets d'aisance⁶. Marie-Louise PAGES GARRIGUE y entrera en 1895. Maurice PAGES GARRIGUE et François CAUJOLLE « *Grabét* », nés en 1907 et 1913, furent aussi ses élèves avant de passer sous la houlette d'Alexandre AURIAC « *Tate* », puis de Célestin TERRADE, tous deux de Massat.

Mademoiselle MAURY, qui prit la succession de mademoiselle DUCOS, était originaire du hameau de Pissou. Cette maîtresse forma Marie-Claire et Denise CAUJOLLE « *Grabét* ». Si la seconde ne put se présenter au Certificat d'Études⁷, sa sœur aînée, en revanche, passa cet examen avec succès.

À l'école des filles, le samedi après-midi était consacré à l'apprentissage de la couture et du tricotage, sous la direction d'une maîtresse spécialisée. Pour les bas, la confection du talon représentait l'opération la plus délicate, à telle enseigne qu'au début, Denise fut contrainte de défaire cette partie de l'ouvrage à sept reprises avant de la réussir. Expérience sans doute cuisante pour l'amour-propre de la gamine, mais à coup sûr salutaire puisqu'elle lui permit d'acquérir une parfaite maîtrise en la matière.

Dans le cadre du processus d'unification linguistique amorcé trente ans plus tôt par Jules FERRY, toute élève surprise en train de patoisier se voyait infliger par

³ « *Tran* » pour certains Biertois.

⁴ Cf. note n°1.

⁵ Par la loi du 28 mars 1882

⁶ Ils furent réalisés l'année suivante

⁷ Eulalie PONS « *Léichart* » et Marie-Louise PIQUEMAL – celle-ci native de Bougareit – futures épouses de Raphaël PUJOL « *Granét* » et de Baptiste RIVÈRE « *Fayette* » respectivement, furent logées à la même enseigne pour cause de guerre.

mademoiselle MAURY, dans un but dissuasif auprès de ses camarades le port infâmant du « signal »⁸ pendant la récréation. Quant aux instituteurs, ils sanctionnaient la même « faute » par une punition de cent lignes.

Pour ce qui est des hameaux, s'il existe déjà au Saraillé⁹ une école où est affecté monsieur DEGEILH, la dispersion de l'habitat et la croissance régulière du nombre des enfants scolarisables, liée à une forte densité de population dans les dernières décennies du 19^{ème} siècle, imposent de nouvelles créations.

En mai 1869, une classe est ouverte à Lardécal¹⁰. Le poste échoit d'abord à Jean-Paul DUCOS, auquel succèdent monsieur CABAUP (janvier 1873), Alexandre ARMAND (octobre 1875), Pierre DELPY (octobre 1876), Antonin CRESTIA (octobre 1877), monsieur AYRAM (février 1878), Léon AXAT (octobre 1882). Vingt-cinq garçons et vingt-six filles fréquentent cette école en 1887-1888 ; il est vrai que leur assiduité se limite aux trois mois d'hiver car, le reste de l'année, ils aident leurs parents pour les travaux agricoles. En février 1909, le Conseil envisage la construction d'un bâtiment public pour servir d'école à La Volte, la maison en location ne pouvant accueillir que la moitié des quarante élèves qui la fréquentent. Madame SERVAT, née Jeanne ASTRIE (décédée en 1955), la mère de Georges « *dé la Mousco* », y fut un temps à la fois institutrice et aubergiste, la contiguïté de la salle de classe et du local commercial facilitant sa double tâche.

À la mi-décembre 1869 entre en service l'école des filles du Saraillé – établie à Mourès – où est nommée Bertrande Félicité BOUCHE, en religion sœur Joachim, malgré les véhémentes protestations de la municipalité. D'ailleurs, quelques jours plus tard, l'omnipotente administration impériale lui adjoint madame DARANCES, sœur Alexandrine¹¹. En février 1884, des familles de ce secteur demandent que la direction de l'établissement soit confiée à une institutrice laïque. En mars 1895, le Conseil préconise le remplacement de cette école très peu fréquentée (trois ou quatre élèves) par une autre, celle-ci mixte. Pourtant, madame LOUBET, l'épouse d'un oncle de Maurice PAGES GARRIGUE y exercera plus tard.

L'ouverture de la classe des Fontelles date de janvier 1870. Le premier titulaire du poste, Paul MAURY, sera remplacé dès le mois de juin par Henri

⁸ Il s'agissait d'une planchette ou d'une pierre : Denise CAUJOLLE « *Grabét* » ne s'en souvient pas avec précision.

⁹ Le bâtiment scolaire se situe à Parrabeilh.

¹⁰ Appelé plus tard « La Volte ».

¹¹ Marie-Louise PAGES se rappelait que les jeunes Biertois, sevrés de distractions, se précipitaient, vers 1895, pour voir les religieuses à cornettes noires qui, de temps à autre, empruntaient la voiture à chevaux reliant Massat à Saint-Girons. Ces sœurs appartenaient à la Congrégation de Saint-Joseph, de Tarbes.

MIQUEL. Vinrent ensuite Lucien LOUBET (janvier 1875), Barthélémy LOUBET (mars 1878) et Marcellin GOUAZE (1880). C'est là qu'exerça Roger DEGEILH « *Titou* » (1907-1991)¹² de 1929 au mois de septembre 1943, avant sa nomination à l'école de Biert en lieu et place de Célestin TERRADE.

En janvier 1874, Jacques-Maurice DEJEAN est installé au Sarrailé comme maître pour les garçons. Il sera relayé par Joseph GALEY (octobre 1876), puis par Jean PIQUEMAL (octobre 1877). Vers la fin du siècle, monsieur LOUBET, un oncle de Maurice PAGES GARRIGUE, dirigeait cette école.

Celle de Mundet, dont le Conseil demande la création en juillet 1876, fonctionne dès le 1^{er} décembre sous la direction de Pierre PIQUEMAL. Un glissement de terrain entraîne sa fermeture temporaire en mai 1922 mais, plus de trente ans après, elle accueille toujours des enfants dont Madeleine GAUBERT, née MOLINIE, assure la formation durant l'année 1954-1955.

En 1883, trois nouvelles créations s'avèrent nécessaires. Elles concernent Encénou, Berret, et Campettes.

C'est en février 1886 que voient le jour les écoles de Berret et d'Encénou. En octobre 1905, le Conseil se plaint de l'absence d'un instituteur à Berret au cours de l'hiver précédent et souhaite la rapide nomination d'un stagiaire. Jean-Marie MIROUZE « *Guin* » avait vu se succéder dans ce hameau une vingtaine d'enseignants parmi lesquels Augusta PIQUEMAL, née en 1888, une des filles de Gustave, lui même instituteur à Biert. Cette école ferma en 1939.

À Encénou, la commune achète, en février 1906, la maison où se faisait la classe, aménagée par son ancien propriétaire Jean SERVAT PAILLARES, qu'elle louait jusqu'alors. La somme correspondant à la transaction est inscrite au budget supplémentaire de 1910. L'école cessa de fonctionner vers 1955.

En mars 1897, le Conseil réitère sa demande pour Campettes en arguant du fait que, dans le secteur de « Campètes, Bézirac, Métrus, Col de Boulogne, Chacardé, Goutte Rouge, Canne, Jammès, Ferrères, Ségadou, Fourmentas et Col de Vidal » vivent quarante-six ménages, soit cent quatre-vingt-dix-sept habitants. L'ouverture de l'école n'interviendra pourtant qu'en 1907, année où le poste échut à madame DANDIEU. La salle de classe et le logement du maître se situaient à Bézirac.

¹² Athlète accompli, il pratiqua, plusieurs saisons durant, le rugby à XV au « Club Sportif Appaméen ». La splendide motocyclette « Terrot », que lui valurent ses services, faisait l'admiration des jeunes Biertois dans les années 1930.

En décembre 1892, le préfet invite la municipalité « à fournir immédiatement aux instituteurs de la commune le bois nécessaire au chauffage de leurs écoles ». Requête à laquelle le Conseil répond que « les pères de famille ne se refusent nullement à donner à leurs enfants la bûche nécessaire pour le chauffage de l'école, et préfèrent supporter cette charge plutôt que de voir le budget de la commune grevé d'un nouvel impôt ». Un exemple, parmi tant d'autres des difficultés financières que connaît la municipalité biertoise dès 1851.

De toutes ces écoles, aujourd'hui en ruines ou reconverties en habitations, ne subsiste que celle de Biert qui, après une fermeture provisoire en 1975, a rouvert ses portes, grâce à la vague des « néo-ruraux », en 1987.

LEXIQUE DU CHAPITRE

l'enseignement : <i>l'énségnomént</i>	le couloir : <i>lé coulouèr</i>
enseigner : <i>énségna</i> ,	l'Angélus : <i>l'Angèlus</i>
apprendre : <i>apréné</i>	l'école communale : <i>l'éscolo</i>
la mairie : <i>la mério</i>	<i>coumunalo</i>
le maire : <i>lé mèro</i>	les cabinets d'aisance : <i>lé cabinét</i>
l'école : <i>l'éscolo (publico ou</i>	la couture : <i>la cousturo</i>
<i>pribado)</i>	coudre : <i>cousé</i>
louer : <i>louga</i>	le talon : <i>lé talou</i>
les élèves : <i>las élèbos</i> (filles ou	délicat (d'exécution difficile) : <i>dé</i>
garçons)	<i>mal fè, dificilé</i>
l'instituteur : <i>lé régént</i>	le « signal » : <i>lé « signhal »</i>
l'institutrice : <i>la régénto</i>	une faute : <i>uo faouto</i>
la prière : <i>la prégarío</i>	l'oncle : <i>l'ounclé</i>
prier : <i>préga</i>	la tante : <i>la tanto</i>

L'école de Biert

Vers 1900. Instituteur : Gustave PIQUEMAL « *Pitaléto* »



Origine de la photographie : Roger TOULZE « *Grabét* »

En 1944. Instituteur Roger DÉGEILH « *Titou* »



Origine de la photographie : Gérard PAGÈS GARRIGUE « *Géstou* »

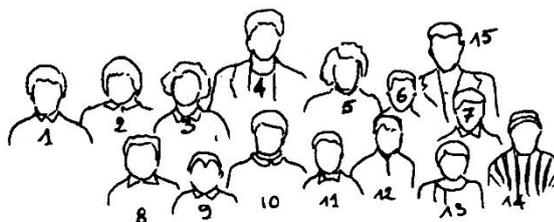
Sur cette photo figurent, parmi les élèves biertois, deux enfants réfugiés (dont une fillette juive) : au deuxième rang, assis à la 1^{ère} et à la 6^{ème} places en partant de la gauche.

Ecole de Biert

Novembre 1958



1. Pierrette Sablé
2. Georgette Loubet
3. Madeleine Dégeilh
4. Michel Bénazet
5. Georgette Servat
6. Maurice Dégeilh
7. Pierre Gaubert
8. André Piquemal
9. Alain Piquemal
10. Marie-Rose Bénazet
11. Jacques Féliu
12. Geneviève Gaubert
13. Jean-Michel Gaubert
14. Jeanine Caujolle
- 15. Monsieur Roger Dégeilh**



Photographie affichée lors de l'Exposition « 150 ans de vie communale »,
à la mairie de Biert durant le mois d'août 2001

Note de l'éditeur : cette photo ne figure pas dans l'édition de 2001.

CHAPITRE XIII

Artisans

- 1 Cordonniers - 2 Menuisiers - 3 Forgerons - 4 Boulangers
- 5 Sabotiers - 6 Maçons - 7 Meuniers et scieurs - 8 Bouchers
- 9 Couturières - 10 Tailleurs - 11 Photographe
- 12 Chapeliers - 13 Serrurier.

1 Cordonniers

Marie-Louise PAGES GARRIGUE « *Géstou* » tenait de sa mère que son grand-père maternel, François LAFFITTE « *dé Bourtoulou* », né en 1808, exerçait le métier de cordonnier chez « *Michèou* », à l'emplacement qu'occupe l'actuel garage de Rosa et Eugène SERVAT situé au fond de l'espace séparant l'épicerie et la demeure de Jean-Luc MIROUZE « *Guin* ». ¹ Elle savait aussi qu'un de ses grands-oncles, frère de François et père de LAFFITTE « *Titote* », travaillait également le cuir.

Toutefois, dans les plus lointains souvenirs de ma grand-tante, c'est la figure de Barthélémy LAFFITTE « *Rousèst* » (1845-1927), le père d'Alexis, qui apparaissait dans son atelier contigu à l'auberge où officiait son épouse, en face de la maison appartenant à Marcel LAFFITTE « *Titote* ». Il avait cessé toute activité quand Marie-Claire et Denise CAUJOLLE le connurent.

¹ « *Maméto* » avait raconté à ses enfants une plaisante anecdote concernant son père. Celui-ci avait fabriqué une paire de souliers pour certain habitant d'un hameau qui, le jour où il vint en prendre livraison, déclara à l'artisan, avec une rouerie toute paysanne : « *A bint francs qu'èm soun tchiou tchicotis, a dèzonaou qu'èm ban fort pla* » (À vingt francs ils me semblent un peu petits, à dix-neuf, ils me vont parfaitement).

Jean, Pierre SUTRA (« *Tran lé bièilh* ») (1853-1914) et son fils Marcellin (1864-1933), le père de Marcel (1900-1977), possédaient une échoppe au rez-de-chaussée de leur habitation, devenue propriété de Geneviève PREVOTE, née GAUBERT « *Pistèn* ».

Concurrents des SUTRA, Adrien POUECH et son fils Camille (« *Camilou* ») (1850-1929), neveu de l'instituteur Gustave PIQUEMAL, étaient établis au « *Prat bézial* », dans la maison que possède aujourd'hui leur descendante Ginette, épouse BOURGUIGNON.

Bientôt, Henri PIQUEMAL « *Tabou* » (1861-.....), le père de David, entra lui aussi dans la corporation. Son atelier, « *la boutigo* », faisait corps avec la maison de « *Fayette* » et donnait sur la ruelle conduisant aux jardins du « *Prat bézial* ».²

Quand Raymond CAUJOLLE « *Grabét* » (Biert, 5 août 1876-1^{er} septembre 1935), mon grand-père maternel, s'installa à Biert, vers 1904, seul Marcellin SUTRA « *Tran* » lui fit un temps concurrence. Il travailla d'abord dans sa maison³, avant de transférer son atelier dans l'angle oriental de la grange⁴ contiguë à cette demeure.

Tous ceux qui le fréquentèrent en gardent un souvenir ému, comme en témoigne Noélie BENALET. « C'est certainement à Raymond CAUJOLLE « *Grabét* » que les Biertois vouaient le plus d'admiration et d'estime. Le terrible accident à la suite duquel on avait dû l'amputer des deux jambes n'avait en rien altéré ses appréciables qualités morales. Homme affable et bon, serviable et toujours souriant en dépit de son infirmité, il s'installait sur un siège spécial devant son établi et, du matin au soir, façonnait le cuir. Il maniait l'alène, le tranchet et le marteau avec une remarquable dextérité et sans le secours de la moindre machine, fabriquant de superbes chaussures à tiges souples et des bottines pour les élégantes de la contrée. On venait chez lui des hameaux les plus éloignés et même de Massat. Les enfants, eux, l'adoraient et, dès la sortie de l'école, se ruèrent vers son atelier : comment résister aux bonbons généreusement distribués et surtout à ces deux lamelles de caoutchouc reliées à un morceau de cuir qui deviendraient un lance-pierres ? »⁵

Le dernier cordonnier biertois fut François MIROUZE « *dé Bataillèit* » (1903-1973), formé à l'école de Raymond CAUJOLLE. Après le décès de ce dernier, Marie-Louise PAGES lui offrit certains outils de son

² L'étude de ces cahiers de compte est présentée en annexe.

³ Maison attenante au presbytère, appelée « *de lajous* » dans la famille, aujourd'hui propriété de Denise, fille cadette du cordonnier.

⁴ Actuelle habitation de Marie-Claire, l'aînée.

⁵ Noélie BENALET. Club Faucette n°28.

beau-frère, mais ce métier ne constitua pour François qu'une activité annexe, de courte durée au demeurant. Il opérait dans une pièce de l'habitation dont dispose son neveu, Francis PIQUEMAL « *Mina* », en face de celle de Lucie IZARD.

2 Menuisiers

Léon TEYCHENNÉ « *Barjot* », surnommé « *Pédo* » (1814-1900), oncle de « *Pilhos lé bièilh* » - lequel portait le même prénom et le même nom que lui - réalisa le buffet qui orne la salle à manger d'Anna PRINCE, née TEYCHENNÉ « *Pilhes* ». C'était un ancien compagnon, mais nous ignorons où cet artisan maniait le rabot et le ciseau.

L'atelier de Victor PUJOL « *dé Gentil* », né à Biert en 1866 et décédé à Toulouse, occupait, dans la longue bâtisse édifée en face de celle des PONS « *Léichart* », la partie angulaire bordant la rue qui aboutit à la place. Cet artisan, actif à la fin du 19^{ème} siècle et dans la première décennie du 20^{ème} – il employait un « garçon » en 1902, d'après les cahiers de compte du cordonnier Henri PIQUEMAL « *Tabou* » - s'expatria ensuite avec sa famille à Toulouse et vécut dans le quartier Arnaud-Bernard où résidaient également de nombreux Biertois.⁶

Baptiste PONS « *Léichart* » (1872-1967), qu'une profonde amitié liait à Raymond CAUJOLLE « *Grabét* », travaillait artistement le bois d'œuvre vis à vis du jardinet de la maison « *Les Érables* », à la croisée de la rue centrale parallèle à la route et de celle qui monte vers « *la Fount* ». Après son apprentissage chez Jean PONS, l'un de ses oncles établi à Massat, il se fixa dans sa commune natale en 1890. C'est lui qui forma – entièrement ou en partie – Germain LOUBET « *Médaci* », Jean SUTRA « *Machine* », tous deux du village, ainsi qu'Albert BENALET « *Boutou* », d'Ardelle. Il prit sa retraite en 1945.

Vers la même époque, François DÉGEILH, le grand-père maternel de Noélie BENALET, était menuisier à Jacqués, tandis que François MAURY travaillait au village avant d'élire domicile à Ustou en 1905. Un peu plus tard, vers 1910, Charles GALY « *La Franço* », de Carabas, s'installa chez les demoiselles DEGEILH.

Jean MAURY, « *Jean dé Francés* » (1886-1952) exerça son art sur la place centrale, dans la maison proche de l'auberge tenue par Madeleine PIQUEMAL, qu'elle vendit ensuite à Jean DEGA.⁷

⁶ Entre autres des GALY « *Garbail* », TEYCHENNE « *Pilhes* », PAGES GARRIGUE « *Géstou* » et CAUJOLLE « *Grabét* ».

⁷ Yves SUTRA « *Machine* », fils aîné de Maria, née DEGA, en est l'actuel propriétaire.

De son côté, Joseph PIQUEMAL « *Bèl* » (1901-1944) s'établit au Prignou, où Augustin PUJOL « *Pujoulét* » apprit aussi le métier.

Avant d'épouser Clémence MIROUZE, de La Serre, en 1933, Germain LOUBET « *Médaci* » (1903-1992), fils de Raymond (« *Ramounét* ») et de Marie, monta, au fond du jardin situé entre la rue centrale et le « *Prat bézial* » un premier atelier adossé à la grange appartenant aujourd'hui à Gérard PAGES GARRIGUE.

Vers 1935, il construisit non loin de la route menant au Col de Bidal, à quelques mètres du ruisseau de Bagen, une scierie où il transféra tout son matériel de menuiserie. Très affecté par l'incendie qui la ruina en 1947, il parvint néanmoins à créer un nouvel atelier sur la place centrale du village.⁸

Enfin Jean SUTRA « *Machine* » (1906-1954), époux de Maria DEGA, réalisa des ouvrages de menuiserie dans la maison « *de Giguét* »⁹ qu'il loua vers 1935. Je le revois, au travail, sous l'Occupation.^{10 11}

3 Forgerons

Vers 1840, Lucien CAUJOLLE exerçait le métier de forgeron là où se situe le jardin attenant à la maison de Jacqueline PRINCE. Marie-Louise PAGES GARRIGUE avait vu à cet endroit, dans son enfance, un tas de pierres provenant d'une bâtisse détruite, dénommé à l'époque « *lé tartè dé Giguét* ».

Dans les années 1850, François PIQUEMAL « *Tabou* » travaillait dans la forge où lui succéda son fils Guillaume (« *Tabou lé biéilh* ») (1822-1896), installée dans la demeure qu'occupèrent par la suite le petit-fils de ce dernier, David (1900-1990) et son épouse Marinette, née SABLE TEYCHENNE « *Randille* » (1901-1985).

⁸ Au rez-de-chaussée de la résidence secondaire que possède, à l'heure actuelle, son fils Gilbert. C'est là que Pierre Toulze, enfant, passait des après-midi entières à suivre avec passion les gestes précis de ce colosse aux mains impressionnantes, aussi avare de mots que riche d'habileté, qui donnait vie à ces créations où conjuguait leurs talents l'artisan et l'artiste.

⁹ Où est implantée aujourd'hui l'épicerie MIROUZE « *Guin* ».

¹⁰ On doit aussi à cet artisan la mise en place de la croix qui domine le Ker de Biert. La précédente, en bois, avait été érigée en ce lieu à la requête de l'abbé DARAN.

¹¹ Il convient de signaler, d'autre part, que dans la seconde moitié du 19^{ème} siècle, une modeste « usine » implantée sur le « *riou d'Ournas* », au pont de la Ribérole, près du moulin à huile, utilisait le bois – matériau très abondant chez nous – pour la fabrication de sièges. Les innombrables chaises qui garnissaient autrefois l'église, aujourd'hui remplacées par des bancs, en provenaient sans doute.

Le fils de Guillaume, Jean-Pierre, surnommé « *Momé* »¹² (1864-1944) opérait dans un atelier sis à l'emplacement¹³ où se dresse, de nos jours, l'habitation de Marie MIROUZE.

Léon TEYCHENNÉ « *Pilhes* » (1848-1925), puis son fils Auguste (« *Gustou dé Pilhos* ») (1879-1924), frappaient sur leur enclume à l'endroit où fut aménagée plus tard la salle à manger de la maison dont Jacqueline PRINCE est l'actuelle propriétaire. Tous deux, ainsi que « *Momé* » d'ailleurs, jouissaient d'une réputation méritée d'experts taillandiers : leurs haches et hachettes, pelleversoirs, bêches à deux pointes, sarcoirs et autres fourches étaient particulièrement prisées des agriculteurs biertois.

François PAGES GARRIGUE « *Géstou* », surnommé « *Patot* », frère de Jean-Baptiste et de Pierre, du métier lui aussi, s'était spécialisé dans le ferrage des ânes. Les gens de Rivèrenert, qui se rendaient aux foires de Massat en compagnie de nombreux grisons, constituaient le gros de ses clients. Dans la maison de Gérard PAGES GARRIGUE, le mur ouest de la salle à manger conservait des traces de cette forge, avant la réfection totale de la pièce.

Benoît DEGEILH « *Titou* » (1846-1933) forgea sans doute dans l'atelier qui jouxtait sa demeure¹⁴ alors que son fils Jean-Baptiste (1874-1948) exerça ses talents dans celui qui se situait derrière l'église, à l'emplacement où s'élève aujourd'hui, en face du jardinet de Francine GAUBERT « *Pistèn* », une maison appartenant à Raymond DEGEILH « *Titou* ».

Si Léon TEYCHENNÉ « *Pilhes* » et « *Momé* » se cantonnaient dans les spécialités propres aux forgerons, tous les autres pratiquaient, de plus, la maréchalerie.

4 Boulangers

Le premier boulanger biertois que se rappelait Marie-Louise PAGÈS était Barthélémy CAUJOLLE « *Lagrène* » (« *Bourtolou dé*

¹² Dans sa petite enfance, sa mère lui ayant dit un jour : « *Tu qu'èi lé mèou pétit homé* » (Toi, tu es mon petit homme), il balbutia : « *Io, qué soun lé momé dé mamai* » (Moi, je suis le « *momé* » de maman), mot qu'il garda toute sa vie comme surnom.

Durant l'Occupation, sa femme Marie et sa fille adoptive Joséphine portaient les « *dépêches* », c'est à dire les télégrammes, au domicile des particuliers.

¹³ Le souvenir de cette forge demeure ancré dans la mémoire d'Yves Sutra « *Machine* ».

¹⁴ L'ensemble, annexé à l'hôtel-restaurant voisin, servit à l'aménagement d'une nouvelle salle.

Giguét »).¹⁵ Il travaillait dans la pièce qu'occupe de nos jours l'« Épicerie-Alimentation MIROUZE », partie de l'imposante bâtisse appelée autrefois « la maison de Giguét ». Tous les samedis, il pétrissait une fougasse qu'il distribuait par morceaux aux enfants venus en quête de pain.

Ensuite, en 1891, s'installa sur la place centrale, « *en ço d'Arnaud* »¹⁶, à l'enseigne de la « Boulangerie narbonnaise – car il avait appris le métier à Narbonne – Jean-Pierre PIQUEMAL « *Barou* » (1863-1942), natif des Barous, dans le Massatois. Pour la Saint-Barthélémy, il confectionnait d'excellentes brioches qui faisaient le régal des enfants, Marie-Claire et Denise CAUJOLLE « *Grabét* » en particulier.

Jean GALY « *Paoulétou* » (1867-1928), époux en secondes noces de Madeleine, née PAGES GARRIGUE « *Géstou* » (sœur du photographe Jean-Baptiste), venu de Lirbat, s'établit boulanger chez les demoiselles DEGEILH.¹⁷

Après avoir vendu leurs produits à la foire, les habitants des hameaux s'approvisionnaient pour la semaine à Biert, notamment chez les boulangers, qui leur fournissaient, soit « *un pa* »,¹⁸ soit « *uo mèrquo* »,¹⁹ soit « *uo miéjo mèrquo* »²⁰ fendue au milieu, semblable par sa forme à la flûte actuelle, encore en voie d'apparition en ce temps-là.

Sans doute dans les premières années du 20^{ème} siècle, Auguste MIROUZE, propriétaire du moulin dit « *la molo dé Gérma* », construit sur la rive gauche de l'Arac, après le deuxième pont en direction de Saint-Girons, devint aussi boulanger. Durant la Grande Guerre, les Biertois allaient, à pied, acheter le pain chez lui car tous ses concurrents étaient mobilisés. Pour s'y rendre et regagner leurs foyers, les clients du village devaient parcourir trois kilomètres environ. Il leur fallait, de plus, s'armer de patience en attendant leur tour dans la longue file qui, en cette période de restrictions, s'étirait près de

¹⁵ Il fut maire de Biert de janvier 1878 à janvier 1881. La famille « *Giguét* » quitta ensuite la commune.

¹⁶ Il s'agit d'Arnaud SOUM, boulanger, cité dans le registre des délibérations du Conseil municipal en 1852.

¹⁷ Voir, dans le chapitre « Fêtes et distractions », la note n°2 concernant la Fête Dieu.

D'un naturel facétieux, ce boulanger dit un jour à la petite Marie-Claire CAUJOLLE, âgée de quatre ou cinq ans, qui passait en serrant dans sa main une bouteille : « *qué la bas éscana !* » (tu vas l'étrangler !). Et la fillette, naïve, s'empressa aussitôt de la lâcher.

¹⁸ Gros pain de 4kg.

¹⁹ Miche de 2 kg ainsi nommée car le boulanger, qui faisait crédit à de nombreux clients, pratiquait, lors de chaque achat, une entaille ou marque (*uo mèrquo*) dans une pièce de bois, à titre d'aide-mémoire.

²⁰ La moitié de la « *mèrquo* », soit un pain de 1 kg.

la boutique, avant de recevoir la maigre ration dévolue à leur famille. Dans ces conditions, seuls les enfants – Denise CAUJOLLE (née en 1905) et son jeune frère François (né en 1913) par exemple – prenaient plaisir à ce déplacement car, au retour, ils s’amusaient, en toute impunité, à faire rouler les pains ronds sur l’asphalte de la nouvelle route.²¹

La fin du conflit entraîna la fermeture de la boulangerie d’Auguste MIROUZE. Cependant, quelques années plus tard, l’un de ses fils, également prénommé Auguste, et surnommé « *Cuquet* » (Porte-bois) (1912-1997) la rouvrit. Elle fut alors surtout fréquentée par les habitants des Fontelles, du Coulat et de Nabios mais, jusqu’en 1939, les MIROUZE utilisèrent une camionnette pour livrer le pain à Biert même.

Après un long séjour dans le Nord de la France où il s’était marié une première fois, Louis PIQUEMAL « *Rate* » (1895-1979), dit « *Poulét* », époux en secondes noces de Lucie, née CUMINETTI (1910-2000) prit la succession de son père vers 1938. Deux passions habitaient cet homme extraverti à l’interminable bagou : les jeux de carte et la pêche.

Les homériques parties de manille avec Jean MIROUZE « *Tarrèl* », du Chicot, et Jean CLAUSTRE « *Doucéto* » (1881-1960), de La Serre, puis de belote en compagnie de Jean-Baptiste PAGES GARRIGUE « *Géstou* » (« *Batisto dé Pièrris* »), Marcel MIROUZE « *Signourét* », alias « *Tam Pouusso* » (1906-1978), de La Serre, Jean TOULZE (1901-1979), ou Maurice PAGES GARRIGUE « *Géstou* » (1907-1988) et, beaucoup plus tard, Pierre TOULZE (né en 1957), se déroulaient au café de sa sœur Berthe où il accédait directement par une porte intérieure.²²

À ce talentueux pêcheur, l’Arac – de Campribère au pont du village²³ – avait livré tous ses secrets. Dressée en permanence contre la façade de sa

²¹ Cette route fut ouverte à la circulation vers 1894-1895.

²² Quand la donne le desservait par trop, écœuré, il lançait à la cantonade, avec un inimitable accent de titi parisien : « La nuit dans les armoires ! » ; si, au contraire, elle lui était favorable et lui permettait de prendre à « tout atout », il s’exclamait : « En voiture Porte Maillot ! »

Il possédait d’ailleurs un répertoire de bons mots qu’il distillait au gré des rencontres et des conversations. Ainsi, dès qu’il apercevait Marie-Claire TOULZE, venue en congé à Biert, il l’accueillait en lui demandant : « Alors, Clairette, on vient faire ses 28 jours ? » (Allusion à l’opérette « Les 28 jours de Clairette »). L’apparition du prénom Louis – le sien – dans la bouche d’un interlocuteur déclenchait inmanquablement la remarque, débitée sur un ton pseudo doctoral : « Louis X le Hutin, et sa femme qui était encore plus... hutin que lui ! » etc...

²³ En 1936, une crue emporta le vieux pont, dont la construction remontait à 1829. Il fut remplacé par un ouvrage de bois qui resta en service jusqu’en 1939, année où fut inauguré le nouveau pont, protégé par des épis établis sur la rive droite. Déjà en 1707, le pont de pierre du village avait été détruit tout comme devait l’être, en 1725, celui qui lui succéda.

demeure, près de la borne-fontaine, son éternelle canne de roseau l'invitait à saisir sur-le-champ toute occasion propice : ouate du petit matin, orage en gestation, lente décrue, eau limoneuse... qui requéraient, selon le cas, l'emploi du ver rouge, du porte-bois, de l'asticot ou de la sauterelle.

Parfois aussi, en automne, au retour d'une de ses tournées vers Carabas, nous découvrions médusés, sous la bâche de sa camionnette, des corbeilles débordant de cèpes cueillis sous les fougères, à l'orée des chemins ou sur les lisières des bois de Fage.

Pendant l'Occupation, la fourgonnette des maquisards – une Renault « Juva 4 » me semble-t-il – s'arrêtait, à l'improviste, en plein jour, sur la route, à hauteur de la « Boulangerie narbonnaise », le moteur en marche. Tandis que le mitrailleur, à plat ventre sur le toit du véhicule, restait rivé à son F.M. (fusil mitrailleur), le chauffeur, en toute hâte, jetait les sacs de pain à l'arrière. Par deux fois, quelques minutes seulement après l'opération, une colonne allemande se dirigeant vers Saint-Girons traversa le village : le souvenir tragique de Rimont et d'Oradour-sur-Glane surgit en filigrane...

Le 1^{er} mai 1930, Jean-Marie MIROUZE « *Guin* » (1906-1996), dont les parents, originaires de Berret, s'étaient installés à Biert pendant la Grande Guerre, y ouvrit à son tour une boulangerie, sans pour autant négliger le ramassage du lait dans les hameaux, qu'il effectuait depuis son adolescence.

Le fournil fut aménagé dans le local donnant sur la route – où il est toujours en service – tandis que le pain était vendu par sa mère Marie, née DEGEILH, au rez-de-chaussée de la maison qu'habite aujourd'hui son petit-fils Jean-Luc, sur la place de l'église. Jean-Marie exerça d'abord seul le métier jusqu'en 1939 puis, la guerre terminée, désireux d'étendre son activité en la diversifiant dans le domaine du négoce, il s'adjoignit un ouvrier qu'il chargea notamment des tournées.

Amateur de bonne chère et expert en vins fins, passionné de chasse au chien courant, il possédait, en outre, une connaissance aussi vaste que profonde du parler biertois, doublée d'un don poétique qui le poussa, en maintes occasions, à taquiner les Muses dans sa langue maternelle. Il est aussi l'auteur de « l'Acte de mariage de Carnaval », texte humoristique écrit en 1951, lors du centenaire de la commune.²⁴

²⁴ Le texte de ce mariage burlesque est joint en annexe.

Depuis 1952, la boulangerie est dirigée par son fils Pierre, né en 1930, spécialiste renommé pour sa croustade aux pommes ou aux poires, toujours disposé, comme nombre de ses devanciers dans la corporation, à cuire dans son four, dimanches et jours de fête, la volaille ou le rôti d'un client assidu. Quant au dernier descendant des MIROUZE, Jean-Luc, lui aussi boulanger, il assure les tournées au volant d'un fourgon sur les étagères duquel pains et gâteaux côtoient les denrées de l'épicerie familiale.

5 Sabotiers

Ils faisaient défaut au village dans l'enfance et la jeunesse de Marie-Louise PAGES, c'est à dire dans la dernière décennie du 19^{ème} siècle et la première du 20^{ème}. Les Biertois avaient alors recours à l'« *éscloupatè* » (le sabotier) de Massat qui dressait son éventaire sur la place du chef-lieu de canton, devant « *en ço dé Rouaïch* » (chez Rouaïch) et, surtout, à ceux du Sarailé. Tous venaient à Biert exposer les sabots, façonnés de leurs mains, sous le tilleul de la place de l'église.

Ensuite, vers 1920, Jean DEGA (« *Jeannou dé DEGA* ») (1884-1969) entra dans le métier, et s'installa sur la place centrale. Je me souviens des deux paires de sabots garnis d'empeignes de cuir qu'il avait exécutés en 1943 pour mon frère et pour moi, à la demande de nos grand-tantes²⁵.

6 Maçons

Pendant de longues décennies, faute de maçons établis au village, les gens recouraient aux spécialistes des hameaux, tels Joseph MIROUZE CASTEILLA (1870-1962), du Besseit, Raymond PUJOL « *del Pérè* » (1861-1928) puis son fils Jean (« *Janét dé Jambés* ») (1891-1980), tous deux de Jambés, ou Antonin CAUJOLLE (1911-2000), de Bézirac.

En 1951, onze Biertois, de naissance ou d'adoption, se déguisèrent pour représenter les cinq héros, nés à cette occasion, de la fertile imagination de Jean-Marie, ainsi que leurs comparses, presque tous disparus depuis, mais toujours réunis sur une photo de l'époque.

²⁵ Nous les portions avec des chaussons de feutre et, avant que nous y glissions les pieds, notre grand-tante Françoise les garnissait de braise un court instant en les agitant. Plaisir d'une rare intensité, en ces longs hivers rigoureux de la Seconde Guerre mondiale, semblable à celui que nous éprouvions, le soir, dans nos lits, au contact des draps brûlants sous l'action de la bassinoire ou du moine. Précisons, pour éviter toute taxation d'in vraisemblance, que l'unique source de chaleur dans la maison était, à l'époque, le feu de bois allumé au rez-de-chaussée, et que l'eau destinée aux ablutions matinales gelait parfois dans le pot et la cuvette dont les chambres étaient pourvues.

Albert MIROUZE CASTEILLA (« *Albèrt dél Faouré* »), né au Besseit en 1902 se forma à la rude école de Joseph, son père. Une fois le métier en mains, soucieux de s'affranchir professionnellement du joug paternel, il entreprit de multiples chantiers extérieurs, notamment à Rivèrenert et Ax-les-Thermes. Il se fixa à Biert avant son mariage avec Marie-Louise PONSOLLE « *dé Pétit* », du Chicot, en 1933, et y travailla désormais ainsi qu'à Massat, la plupart du temps. En 1938, il participa à la réalisation des personnages et de la croix du calvaire conçu par l'abbé DARAN. Celui-ci modelait les sujets en terre et laissait à Albert le soin de les mouler, en plâtre d'abord, puis en ciment armé. Il mit un terme à sa carrière en 1950.

Le maçon – qui se doublait d'ailleurs d'un sabotier talentueux – consacrait le plus clair de ses loisirs à la chasse au coq de bruyère où il excellait. Flanqué de son inséparable chien d'arrêt, un épagneul en dernier lieu, il gagnait à pied les abords du col de la Crouzette pour foudroyer le tétras « à la remise », c'est à dire lorsque l'oiseau furtif remontait des ruisseaux, en fin d'après-midi, avant de se percher sur le sapin de son choix. Disparu en 1983, ce nemrod passionné possédait un impressionnant palmarès dans sa spécialité cynégétique.

7 Meuniers et scieurs

Une expertise cadastrale de la commune effectuée en 1853 révèle l'existence de six moulins à farine.

Deux se situent dans le secteur de Mourès, sur le ruisseau de Bagen. Le premier, en amont, est exploité par Paul GALY ; le second, associé à une scierie mécanique, par Pierre GALY « *Caillét* ». Trois autres appartiennent au riche bourgeois Jean-Pierre DEGEILH dont deux semblent implantés à l'Ardécal, sur le « *riou d'Ournas* », alors que le troisième fonctionne au village même, en parallèle avec une scierie. Nous ignorons néanmoins le nom des meuniers qui y travaillaient à l'époque. Le dernier, aux mains de Germain MIROUZE « *Bègué* » (1872-1946), demeurant à Nabios, doit être celui qui correspond au lieu-dit « *La molo dé Germa* » (Le moulin de Germain).

À l'extrême fin du 19^{ème} siècle, et jusque vers 1907, Raymond PIQUEMAL (1854-1924), le grand-père maternel de la couturière Marie-Rose FERRE « *dél Moulié* » (du Meunier) moulait le grain et sciait les troncs au moulin-

scierie de Biert²⁶ pour le compte de la famille DEGEILH. Lorsque Jean GAUBERT « *Pistèn* » père²⁷ en devint propriétaire et l'exploita lui-même, le meunier PIQUEMAL partit exercer son métier à « *Marrassé* », dans la commune de Lacourt.

Le moulin de Mourès appartient ensuite à Jean GALY (1848-1940), surnommé « *lé Prussièn* » (le Prussien) à la suite d'une blessure reçue pendant la Guerre de 1870. Celui de *Caillét* cessa de fonctionner vers 1945. Il était, alors, propriété de Pierre GALY *Caillét* « *Péyé* », décédé à Toulouse autour de 1960.

Outre Raymond PIQUEMAL, Jean GAUBERT « *Pistèn* » père et fils, Pierre GALY *Caillét* « *Péyé* », mentionnés ci-dessus comme meuniers et scieurs, Julien DANDIEU « *Païroulét* » (né en 1917) créa à Mourès, dans les années 1955, une scierie qu'il exploitera jusqu'en 1995.

Au tout début du 20^{ème} siècle, Auguste MIROUZE (1872-1946) succéda à son père Germain, assurant la marche du moulin jusqu'à la fin de la Grande Guerre. Après le conflit, un de ses frères, Germain, connu sous le sobriquet de « *La Chique* » (1902-1991) créa sur le site une modeste minoterie. Celle-ci, détruite un ou deux ans plus tard à la suite d'un incendie d'origine douteuse, laissa la place à une nouvelle, plus importante et mieux équipée, qui fonctionna jusqu'en 1939 mais fut définitivement ruinée par un second sinistre. Il en subsiste d'importants vestiges près de l'Arac, en aval du hangar contigu à l'habitation.

8 Bouchers

Antoine SERVAT « *Girouns* » (1871-1942) faisait quelquefois office de boucher. À l'occasion, on abattait aussi un veau chez Jean-Pierre SERVAT BOUGNOL « *Tériou* ». ²⁸ Cependant, les bouchers professionnels venaient de Massat, en particulier Jean-Baptiste ou Élie MAURETTE, ainsi que Paul COUTANCEAU « *de Camille* », puis son fils Jean-Marie, le dimanche ou les jours de fête uniquement, car la majorité des Biertois, aux revenus très modestes, ne pouvaient guère s'offrir de la viande de boucherie et se contentaient, le plus souvent, des volailles, lapins ou cochons qu'ils élevaient.

²⁶ En février 1879, une forte crue emporta la digue et endommagea le moulin.

²⁷ Jean GAUBERT « *Pistèn* » fut maire de Biert de juillet 1935 à mars 1965. Il avait succédé à son frère François, premier magistrat de la commune entre mai 1925 et juin 1935.

²⁸ Marie-Claire CAUJOLLE « *Grabét* », enfant, avait vu le tueur gonfler l'animal mort à l'aide d'un soufflet qu'il lui introduisait dans le fondement, puis le frapper à coups de bâton pour faciliter l'extraction de la peau.

9 Couturières

Paradoxalement, alors que Françoise et Catherine PAGES GARRIGUE « *Géstou* » avaient appris la couture et la coupe,²⁹ c'est leur sœur cadette Marie-Louise qui, instruite par ses aînées, s'installa comme couturière à Biert en 1906. Hormis quelques périodes d'interruption, elle y exerça son activité jusque vers 1955-1960.

Justine DANDIEU « *Jouancaout* », épouse MACIAS, née en 1913, ouvrit son atelier « *en ço dé Giguét* » vers 1930. Le local où elle travailla jusqu'en 1943 devint, plus tard, la salle à manger de Jean-Marie MIROUZE « *Guin* » quand ce dernier acheta la bâtisse. Justine regagna alors Coudouméous, où elle continua de manier les ciseaux, avant de s'établir à Moissac en 1953, en compagnie de Manuel, son mari, dont Jean-Marie louait auparavant les services.

Marie-Rose FERRE « *dél Moulié* » voit le jour à Biert en 1927. Après trois années d'apprentissage à Bordeaux, où son père était gardien de prison, elle rejoignit sa terre d'Ariège avec son frère Pierre et ses parents en 1942. Pendant deux ans Marie-Rose se perfectionna auprès de Justine DANDIEU puis se mit à son compte vers 1947-1948. Elle a pris sa retraite en 1995.

10 Tailleurs

Deux tailleurs exerçaient au village à la fin du 19^{ème} siècle : Germain PAGES « *dé Caillol* », cousin de Françoise, Catherine, Marie-Louise et François PAGES GARRIGUE « *Géstou* », qui alla bientôt s'installer à Toulouse, et d'autre part, Louis LAFFITTE.

11 Photographe

Jean-Baptiste PAGES GARRIGUE « *Géstou* », souvent appelé « *Batisto dé Pièrris* » (1896-1976), était l'un des rares photographes professionnels de la contrée.

²⁹ Françoise à Toulouse, chez son cousin Germain PAGES (« *dé Caillol* »), Catherine à Clermont-l'Hérault où elle séjournait parfois avec son père lors des campagnes de distillation.

L'apprenti cuisinier que l'on découvre à Toulouse en 1913 est bientôt aspiré dans le terrible tourbillon de la Grande Guerre. Vers 1920, le voilà voyageur de commerce dans la Ville rose d'où il effectue plusieurs séjours en Espagne dans le cadre de son métier. Dix ans plus tard, il s'installe à Bordeaux pour se consacrer désormais à la photographie. En collaboration avec un collègue, il crée alors les « Établissements Perfecta », spécialisés dans les agrandissements de portraits avec retouches – en couleurs de préférence – le plus souvent vendus encadrés. En 1935, il exerce ses talents à Saint-Sébastien, dans la Pays basque espagnol, pendant que son associé gère leur affaire commune. Contraint de regagner la France en 1936, après l'éclatement de la Guerre civile, il rentre à Bordeaux, où il épouse la charentaise Marcelle PEYRAT. C'est en 1939 qu'il retourne avec elle à Biert, son village natal, pour s'y établir définitivement.

Baptiste excellait en particulier dans les photos de groupes scolaires et de cérémonies en tout genre. Il opérait, en extérieur, avec un appareil sur pied à déclenchement automatique qui lui permettait de s'intégrer éventuellement dans le champ de l'objectif. Modèle de courtoisie, serviable et altruiste,³⁰ ce remarquable joueur de quilles, longtemps passionné de voitures rapides,³¹ aussi habile en maçonnerie qu'en menuiserie, ne se départissait de son calme qu'au cours des interminables parties de cartes, disputées chez « *Rate* » ou chez « *Rousèst* », moins d'ailleurs pour fustiger son partenaire mal inspiré ou inconséquent, que pour pimenter le jeu et amuser la galerie.

12 Chapeliers

François PONS « *Léichart* » (né vers 1840), le père du menuisier Baptiste, exerçait le métier de chapelier à Biert, de même que son frère cadet Jean qui devait, plus tard, s'établir à Massat. Leur atelier se situait à l'emplacement de l'actuelle salle à manger chez Roger LOUBET et son épouse Jeannette, née PONS « *Léichart* ». Ils avaient probablement pris la succession d'un de leurs ascendants directs, cité comme chapelier en 1852 dans le registre des délibérations du Conseil municipal.

13 Serrurier

Le même document nous révèle également la présence au village d'un serrurier, Barthélémy DÉGEILH, dont le souvenir s'est perdu.

³⁰ C'est lui qui suggéra l'ouverture d'un terrain de camping et la plantation de prunus sur le site.

³¹ Baptiste était titulaire d'une licence de coureur automobile délivrée en 1925.

LEXIQUE DU CHAPITRE

Un artisan : <i>u artisan</i>	En automne : <i>a la tardou</i>
1	La fougère ; <i>lé sousté</i>
Le cordonnier : <i>lé courdouniè</i>	La lisière : <i>la margé</i>
Son grand-père : <i>san paï lé bièilh</i>	S'arrêter : <i>arrésta's</i>
(mais « <i>papaï lé bièilh</i> » pour	Le fournil : <i>la fournèro</i>
celui qui parle	Seul : <i>soulét</i>
L'atelier : <i>l'atéliè, la boutigo</i>	Une croustade : <i>uo croustado</i>
L'alène : <i>la léséno</i>	5
Un lance-pierres : <i>uo froundo</i>	Le sabotier : <i>l'ésclaoupatè</i>
2	Une empeigne : <i>uo émpégno, uo</i>
Le menuisier : <i>lé ménuisié</i>	<i>bato</i>
3	Le frère : <i>lé fraï</i>
Le forgeron : <i>lé faouré</i>	6
La hachette : <i>lé pigassou</i> (diminutif	Le maçon : <i>lé maçou</i>
de « <i>la pigasso</i> » : la hache	Le coq de bruyère : <i>lé poul</i>
La bêche à deux dents : <i>lé bigos</i>	7
Un sarcloir : <i>un foussou</i>	Détruire : <i>déstrusi</i>
4	Un incendie : <i>un foc</i>
Le boulanger : <i>lé boulangè</i>	8
Une pièce : <i>uo pèço</i>	Le boucher : <i>lé bouichè</i>
La fougasse : <i>la fougasso</i>	Abattre (un animal) : <i>tua</i>
La sœur : <i>la sor</i>	La viande : <i>la car, la biando</i>
S'approvisionner : <i>aproubisiouna's</i>	9
Fendre : <i>parti</i> ; fendre une bûche :	La couturière : <i>la cousturèro</i>
<i>féne uo buscailho</i>	La couture : <i>la cousturo</i>
La flûte : <i>la fluto</i> , mais « <i>la flauto</i> »	La coupe : <i>la coupo</i>
pour l'instrument de musique	Les ciseaux : <i>lés cisèous</i>
Le meunier : <i>lé moulié</i>	10
Un pont : <i>un pount</i>	Le tailleur : <i>lé taillur</i>
Aller à pied : <i>ana a pè</i>	11
Acheter : <i>croumpa</i>	Le photographe : <i>lé fotografo</i>
Attendre : <i>démoura</i>	Le cuisinier : <i>lé cousinè</i>
S'amuser : <i>amusa's</i>	12
Faire rouler : <i>fè rouda</i>	Le chapelier : <i>lé capèlè</i>
L'asticot : <i>l'asticot</i>	13
La sauterelle : <i>la saoutarèlo</i> ; sauter :	Le serrurier : <i>lé sérruriè</i>
<i>saouta</i>	La serrure : <i>la sérruro</i>

Le cordonnier Raymond CAUJOLLE « *Grabét* »
quelques heures avant son décès le 1^{er} septembre 1935



Origine de la photographie : Roger TOULZE « *Grabét* »

Artisan au cœur d'or apprécié de tous, en particulier des enfants.

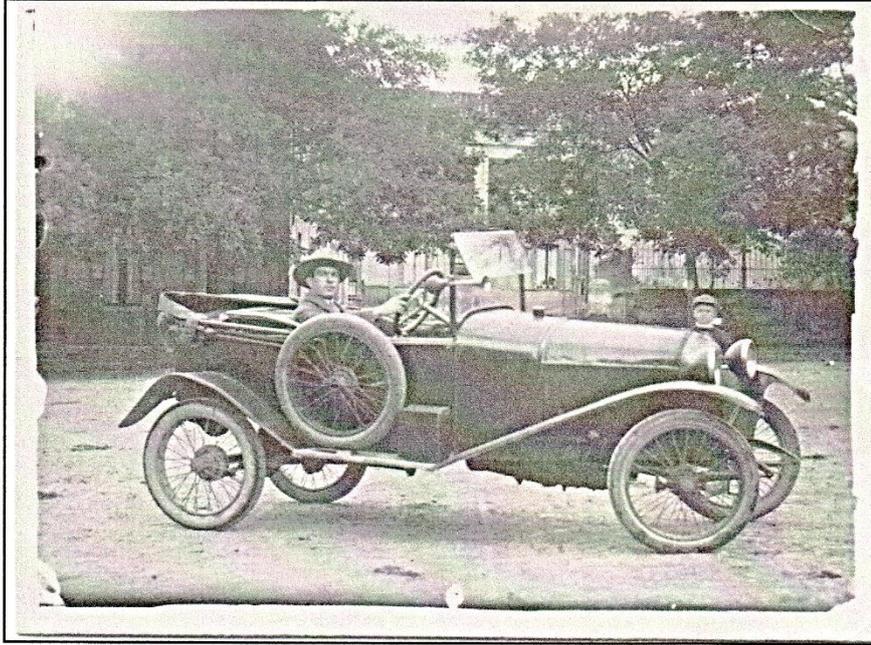
Le menuisier Germain LOUBET « *Médaci* » (1903-1992)
dans son atelier



Origine de la photographie : Gilbert LOUBET « *Médaci* »

Colosse aux mains impressionnantes, aussi avare de mots que riche d'habileté.

Un Biertois coureur automobile en 1925



Baptiste PAGÈS GARRIGUE « Géstou »



CHAPITRE XIV

Commerçants

- 1 Aubergistes, cabaretiers, cafetiers, restaurateurs-hôteliers
- 2 Épiciers - 3 Marchands ambulants - 4 Commerçants en fruits et légumes - 5 Transporteurs - 6 Buralistes

1 Aubergistes, cabaretiers, cafetiers, restaurateurs-hôteliers

La plus ancienne auberge dont Marie-Louise PAGÈS GARRIGUE « *Géstou* » gardait le souvenir, située à gauche dans la rue montant de la place centrale, était tenue par une famille PIQUEMAL¹ à la fin du 19^{ème} siècle². Deux autres s'ouvrirent bientôt.

La première, à l'initiative de Barthélémy LAFFITTE « *Rousést* », cordonnier de son état, et de sa femme Marie, née LOUBET (1846-1917). Elle jouxtait l'atelier de l'artisan, en face de l'actuelle habitation des LAFFITTE « *Titote* », sur la gauche en direction de « *la Fount* ». Les gens de Rivèrenert s'y arrêtaient fréquemment car la patronne était elle-même originaire de cette localité.

¹ Il s'agit de la famille dont sont issus les instituteurs Adrien et Gustave, ainsi que l'institutrice Augusta, leur fille et petite-fille.

² Cette maison, transformée de fond en comble dans les années 1980, appartient aujourd'hui à Jean GAUBERT « *Pistèn* », maire de Biert de mars 1965 à mars 2001.

La seconde, propriété de Jean-Marie SERVAT BOUGNOL « *Térriou* » (1862-1932), et de sa deuxième épouse Madeleine PIQUEMAL « *Mina* », occupait, grosso modo, l'emplacement de l'épicerie qu'exploitaient, en dernier lieu, Jean leur descendant, et sa femme Josette, née PONSOLLE. Le gîte et le couvert y étaient notamment assurés à une clientèle attirée de pêcheurs à la ligne friands de bonne chère. Biertois et forains venaient au cabaret danser au rythme des coups frappés sur le plancher à l'aide d'un simple bâton. Dans leur jeunesse, Marie-Claire et Denise CAULOLLE « *Grabét* » y participèrent à des bals donnés lors de plusieurs noces.

Jean-Marie MIROUZE « *Guin* » en avait connu une autre, dirigée par une femme, sise dans la maison aujourd'hui dénommée « Les érables »³, où Georges PIQUEMAL, né en 1881, frère de l'instituteur Gustave, tint aussi un café.

Au début du 20^{ème} siècle, Jeanne BENAZET, née SUTRA (« *Bénazéto* »), venue des Fontelles, préparait quelques plats ordinaires et faisait frire des œufs dans son « *caférot* » (petit café), le « Café du Centre », installé dans la maison donnant sur la place centrale, qu'elle vendit au facteur Jean LOUBET en 1926.

L

Madeleine ESPAIGNAC « *Larruchelle* » (1869-1958), femme du boulanger Jean-Pierre PIQUEMAL et mère de Laurence, Louis et Berthe, en ouvrit ensuite une sur cette même place..

Vers la même époque, les parents de Lucien et François AURIAC exploitaient eux aussi une auberge à Mourès.

C'est en 1912, l'année de leur mariage, qu'Alexis LAFFITTE « *Rousèst* » (1886-1968) et sa femme Catherine, née SABLÉ TEYCHENNÉ « *Randille* » (1890-1980) créèrent, dans la maison de « *l'Anrèco* », le « Café-Hôtel-Restaurant LAFFITTE » dont la réputation déborda largement le cadre du canton. La patronne, qui était aux fourneaux, mitonnait de succulents plats locaux

³ Résidence secondaire des héritiers de Georges GALY « *Garbail* », colonel de Gendarmerie, fils de Jean (1897-1973), entré dans la même arme après avoir vendu et réparé des cycles au village vers 1920-1925.

C'est d'ailleurs cette vénérable bâtisse – une pierre laissée apparente lors du crépissage des murs révèle qu'elle fut édifiée en 1622 et restaurée en 1786 – dont le propriétaire était, au milieu du 19^{ème} siècle, un certain M. MELLIE, qui servit de mairie à la nouvelle commune, sans doute dès 1851 et jusqu'en 1864. De cette date à 1886, année où l'administration municipale s'installa dans la bâtiment neuf du « *Prat bézial* », le Conseil loua à Catherine LOUBET, née PIQUEMAL, une pièce de la maison qu'elle possédait près de la Fontaine et qui devait également recevoir l'école des filles trois ans plus tard.

à base de produits du terroir, délice de la clientèle du voisinage et de nombreux Saint-Gironnais ou Toulousains.

Au retour de la foire de Massat, deux fois par mois, les hommes le plus souvent, mais parfois aussi les femmes des hameaux, faisaient halte chez « *Térriou* », chez « *Rate* » ou chez « *Rousèst* » pour grignoter un morceau de pain et de fromage en buvant « *un coupét de bi* » (un demi-litre de vin). Quant aux habitants d'Aleu, ces jours-là, ils passaient la même commande mais dans leur parler propre, sous la forme d' « *un utchaou* ». « *Porto 'm iaouté utchaou, é pa qu'è m'a bébutch é bi* » (Porte m'en un autre demi-litre, le pain a bu mon vin) disait une villageoise de là à Berthe PIQUEMAL qui secondait sa mère.

Quand Alexis et Catherine LAFFITTE prirent leur retraite, en 1951, ils laissèrent l'établissement en gérance à René CAZABAN, de Pamiers, et à son épouse Berthe, d'origine belge, jusqu'en 1957. Ce maître queux, d'une verve intarissable, acquit une solide réputation grâce à l'excellence de trois spécialités : le coq au vin, le canard à l'orange et le poulet à la crème. Certains coureurs cyclistes de l'équipe nationale belge – notamment Fred DE BRUYNE, parent de Berthe – effectuèrent alors, pendant plusieurs années consécutives, un séjour d'un mois dans ce haut-lieu de la gastronomie ariégeoise, servis, au restaurant, par Marie-Louise MIROUZE (« *Marie d'Albèrt* ») ou Marcelle PAGES. René et Berthe fondèrent, par la suite, l'« *Hostellerie des Trois Seigneurs* » à Massat.

De 1960 à 1966, la gérance fut assurée par Gérard SERVAT « *Génie* », des Fontelles, et sa femme Noélie, née LOUBET, originaire du Clot. Les clients de l'époque appréciaient particulièrement le civet de sanglier, ainsi que les morilles, cèpes, girolles et autres cryptogames du pays.

C'est seulement vers 1981 qu'Henri SERVAT (1947-1994), petit-fils d'Alexis et de Catherine, formé à l'école des grands chefs montpelliérains, reprit le flambeau. Qui ne se souvient de ses succulents fleurons gastronomiques : poulet aux morilles, écrevisses au whisky, baron d'agneau en croûte ou canard à l'orange « *recette René Cazaban* », c'est à dire élaboré à base de « *Grand Marnier* » ? Prématurément disparu, il reste dans la mémoire et le cœur de tous les Biertois qui l'ont connu.

Camille COUTANCEAU, natif de Massat, et son épouse Pascale ont rouvert l'établissement, à l'enseigne du « *Gypaète barbu* », le 2 avril 1998.

2 Épiciers

Biert disposait de plusieurs épiceries.

Celle de Jean-Marie SERVAT BOUGNOL « *Térriou* » et de sa femme, par ailleurs aubergistes, était implantée au fond de la cour, près de l'habitation familiale. Les produits habituels y côtoyaient des articles de mercerie – vendues surtout lors des baptêmes – et de quincaillerie.

Peu avant 1914, s'ouvrit « *en ço dé Fayèto* »⁴ une autre boutique exploitée par Anna LAFFITTE « *Titote* » (1870-1944), mariée au facteur Léon RIVÈRE « *Fayette* » (1872-1942). Marie-Claire et Denise CAUJOLLE « *Grabét* » y revoient, sur le comptoir, les pains de sucre coniques, hauts de quelque cinquante centimètres, que l'on cassait, pour la vente, à l'aide d'un maillet en bois. Elle ferma dès la fin de la Grande Guerre.

Celle des MIROUZE « *Guin* », fondée elle aussi à la même époque, occupait, sur la place de l'église, le rez-de-chaussée de l'actuelle maison appartenant à leur arrière-petit-fils Jean-Luc, avant d'être supplantée par une boulangerie, qui fonctionnera de 1930 à 1966. Comme chez SERVAT BOUGNOL « *Térriou* », elle faisait également office de quincaillerie et proposait des ustensiles tels que poêles, grils, trépieds etc... aussi bien que du pétrole lampant, encore utilisé dans de nombreux foyers et, de ce fait, en vente chez les uns et les autres⁵.

Plus tard, l'ancien maire Jean MAURY (1863-1928, maire d'octobre 1905 à mai 1925) et son épouse Rose, née CAUJOLLE « *La Radelle* » en installèrent une sur la place à l'Est du village.

Des grossistes, saint-gironnais pour la plupart, approvisionnaient ces épiceries, notamment Denis FARGE, propriétaire d'une imposante charrette tirée par cinq chevaux qui, de la sous-préfecture, ralliait Biert en sept heures ! Citons également l'entreprise Maurice SOUQUET, de Soueix, et Lucien AMIEL « *Lé Mouèno* » (Le Moine), de Massat, ce dernier connu pour sa jardinière, dans

⁴ Maison devant laquelle débouche la rue montant de la place centrale, qui appartient de nos jours à Jeannette LOUBET, née RIVÈRE « *Fayette* », fille de Jean-Baptiste et de Marie-Louise, née PIQUEMAL (de Bougareit), et sœur de Louis.

⁵ D'après Marie-Louise PAGES, le litre valait 8 sous (40 centimes d'avant 1960) vers 1900.

laquelle il transportait parfois des caroubes, destinée à l'alimentation du bétail⁶, sans oublier Pierre PUJOL, « *Lé Pénart* », d'Espies.

Antoine MAURY (1892-1970), surnommé « *Jou* » (je)⁷, succéda à ses parents, secondé d'abord par sa femme Justine, née SABLÉ TEYCHENNÉ « *Rouch* » (1894-1955), puis par ses filles Antoinette et Rosette. Dans les années 1940-1945 c'est d'ailleurs celles-ci qui, le plus souvent et en particulier durant les vacances scolaires, me servaient les olives, le sucre et les sardines car leur père, plusieurs fois par jour, franchissait l'Arac sur une passerelle suspendue, instable à souhait,⁸ pour surveiller ses vaches, au pacage à Campagnole, ou les rentrer dans la grange proche de la « vieille route ». Le magasin ferma au début de la décennie 1960.

Guillaume SERVAT BOUGNOL « *Térriou* » (1889-1962) continua lui aussi d'exploiter l'épicerie familiale, avec l'aide de sa demi-sœur Lucie (1882-1954) et de son épouse Héloïse, née SABOULARD (1904-1984). Leur fils Jean, né en 1937, et sa femme Josette prirent le relais, contre vents et marées, jusqu'en 1993, année où, le cœur gros, ils durent renoncer.

Entre 1927 et 1931, Jean SERVAT PAILLARES « *Ranque* » (1894-1957), grand mutilé de la Guerre 1914-1918, titulaire de la Légion d'honneur, de la Médaille militaire et de la Croix de guerre avec palme, tint une épicerie située dans la pièce qui est aujourd'hui la salle à manger de la maison de René, l'un de ses sept enfants.

Quant à Berthe PIQUEMAL « *Rate* » (1900-1989), elle cumulait, vers 1945, les professions de cafetière et d'épicière, à l'endroit même où sa mère Madeleine avait tenu auberge.⁹ Sa minuscule boutique – un simple présentoir à étagères – se confinait modestement au fond de la longue salle du café mais, dans une secrète réserve, perdue derrière la maison et à laquelle on n'accédait que par la rue, mûrissait, des mois durant, un roquefort d'une incomparable saveur. Berthe mit un terme à son activité professionnelle vers 1975.

⁶ Mais si tentantes que, dans son enfance, Denise CAUJOLLE en dérobait quelques-unes pour s'en régaler.

⁷ Car il employait toujours ce pronom – comme d'ailleurs les PAGES GARRIGUE « *Géstou* » - à la place de « *io* », utilisé par la grande majorité des Biertois.

⁸ Pour cette raison elle attirait bien des enfants qui l'assimilaient à une balançoire, au grand dam de son propriétaire, plus conscient qu'eux du danger qu'ils couraient.

⁹ Laurette PIQUEMAL « *Rate* », fille aînée du boulanger Louis et nièce de Berthe, en est l'héritière.

Signalons enfin, sans prétendre être exhaustif, qu'avant 1920, une femme couramment appelée Rose de Berret, vivait grâce à la vente de sucres d'orge dans une maison qui lui appartenait.¹⁰

Les épiciers du village étaient concurrencés par des itinérants, possesseurs de voitures à bras, tels « *l'omé dé la dé Garros* », (le mari de celle de Garros), natif de Seix, ami du cordonnier Raymond CAUJOLLE « *Grabét* », avec lequel il bavardait souvent, et « *Lé Caïfa* » dont se moquait Lucie SERVAT « *Térriou* » tout en le suivant discrètement pour repérer sa clientèle.

L'actuelle épicerie MIROUZE « *Guin* », dirigée par Jacqueline DEGEILH « *dél Gardo* », épouse du boulanger Pierre (« *Pierrot* »), fut ouverte en 1966.

3 Marchands ambulants

Vers 1910, « *Gabèl* », prénommé Étienne - son nom s'est perdu - qui habitait la maison¹¹ située entre celles de Jeanine MARCOUL « *Jaou* » et de Marie-Rose FERRÉ « *dél Mouliè* », vendait, aux environs, des légumes et des fruits qu'il transportait dans un charreton tiré par un âne.¹²

Élisa AMIEL (1875-1952), la femme du facteur-receveur Jean LOUBET, concurrençait « *Gabèl* » mais elle allait surtout de fête en fête, en compagnie d'un grison attelé à une voiturette portant bonbons et confetti.

François BENAZET « *Pissou* » et son épouse Jeanne, née SUTRA (« *Bénazéto* ») sillonnaient également la région avec une voiture attelée à deux chevaux. Ils proposaient des objets en fer-blanc – couverts, passoires etc... - Une de leurs pérégrinations les mena cependant jusqu'à La Bourboule, dans le Puy-de-Dôme.

¹⁰ Cette maison, contiguë à celle de Jean-Luc MIROUZE « *Guin* », a été acquise par Rosa et Eugène Servat.

À l'époque, Marie-Claire et Denise CAUJOLLE « *Grabét* » s'y rendaient de temps en temps, une piécette dans la main, et disaient à la marchande ; « *Qué boulém un boufari mascara* » (nous voulons...). Pourquoi cette curieuse dénomination qui renferme les noms des villes algériennes Boufarik et Mascara ?

¹¹ René SERVAT « *Ranque* » en est l'actuel propriétaire.

¹² L'expression « *l'asé dé Gabèl* » avait fait florès chez les Biertois.

Certains résidents des Fontelles et de Berret s'étaient spécialisés dans le colportage de la vanille,¹³ à laquelle ils associaient souvent vases de Chine, ivoires et tapis de qualité. Ces « *banilliairés* » (marchands de vanille) parcouraient la France entière tout en manifestant une prédilection pour la cité mariale de Lourdes que fréquenta, par exemple, Jean-Pierre SOUM pendant de longues années.

Initiateur du mouvement et figure de proue de ces colporteurs, Marceau MIROUZE, dit « *Marsaou* », de Berret, après fortune faite en écoulant les articles à l'étranger, se consacra à l'élevage des moutons et obtint plusieurs fois la récompense suprême à l'échelle nationale.¹⁴

À l'instar de nombreux Biertois, Catherine CAUJOLLE, née PAGES « *Géstou* » achetait - en toute illégalité bien que par charité – des allumettes de contrebande à quelques pauvres hères qui, consciemment ou non, battaient en brèche le monopole de l'État.¹⁵ C'était le cas de Françoise CLAUSTRE « *La Catalinate* » (1872-1951), native du Col d'Ourbén, qui souffrait d'un handicap mental¹⁶ et logeait souvent dans une grotte des Balmes, près de Massat. Elle s'efforçait d'en vendre quelques-unes – de même que du fil et des aiguilles – ou de les échanger contre des œufs, pendant et après la Seconde Guerre mondiale.¹⁷

Dans le large éventail des travailleurs saisonniers, conséquence de difficultés économiques permanentes, les bouilleurs de cru, tels Jean-Baptiste PAGES GARRIGUE « *Géstou* », ou Raymond LOUBET « *Médaci* » père du menuisier Germain, occupent une place privilégiée. Tous les ans, ils quittaient leur famille trois mois durant pour aller, en général dans l'Hérault, distiller le vin et le marc dont ils tiraient l'eau de vie : « *Qu'anabon a l'aigouardènt* » (ils allaient faire l'eau de vie), en utilisant une chaudière : « *Qu'anabon a la caoudièro* » (ils allaient à la chaudière), expression synonyme de la précédente.¹⁸

¹³ Celle de l'île Bourbon – aujourd'hui La Réunion – était la meilleure, à leur dire.

¹⁴ Bien plus tard, alors qu'appauvri, voire ruiné, il se targuait encore de sa richesse, Jean-Marie SERVAT BOUGNOL « *Tériou* » lui présenta un jour des pièces d'or en lui disant, moqueur : « *aco pouèich n'è cap mès la bérmino dé Marsaou !* » (Cà, c'est tout de même autre chose que la vermine de Marsaou !)

¹⁵ Or, son époux, le cordonnier « *Grabét* » était le chasseur en titre de la maréchaussée, les gendarmes venant alors du Castet d'Aleu et non de Massat. Ceux-ci, sans doute fumeurs, demandèrent une fois une allumette à Catherine et éclatèrent de rire à la vue du paquet qu'elle leur présenta, car ils devaient poursuivre les contrebandiers.

¹⁶ Après un séjour à Madagascar, au cours duquel son mari était décédé.

¹⁷ Alors qu'elle menait une existence misérable, le jour où fut découvert son cadavre, près du béal amenant l'eau au moulin de Lirbat, on retrouva avec stupeur des monnaies d'or dans les bonnets de son soutien-gorge.

¹⁸ Jean-Baptiste PAGES GARRIGUE « *Géstou* » rejoignait encore sa chaudière dans l'Hérault en 1910, à l'âge de 78 ans, cinq ans seulement avant son décès.

4 Commerçants en fruits et légumes

De 1933 à 1940, Jean-Marie GALY « *Garbail* » (1900-1964) et Jean-Pierre (« *Jean Piérrou* ») MIROUZE « *Guin* » (1911-1996), frère de Jean-Marie, s'associèrent pour la vente des fruits et légumes au détail et en gros.

Installés à Biert, ils disposaient d'un camion avec lequel ils s'approvisionnaient au marché Arnaud-Bernard à Toulouse, l'un des plus importants du Sud-Ouest de la France, et même en Espagne où ils achetaient des oranges. Ils livraient leurs produits à de nombreux épiciers de la contrée et fréquentaient, d'autre part, le marché de Saint-Girons le samedi et celui de Massat le dimanche. Quand ils se séparèrent, Jean-Marie resta au village pour se consacrer à l'élevage alors que « *Jean Piérrou* » s'expatria à la sous-préfecture où il fonda, vers 1943, une entreprise de transport.

Fernand GALY « *Garbail* », fils de Jean-Marie, né en 1924, débuta dans la vie professionnelle après 1945 en réalisant des coupes de bois sur la commune de Biert. En 1952, atteint par le virus paternel, il se lança à son tour dans le commerce des fruits et légumes. Comme ses devanciers, il se fournit d'abord au marché Arnaud-Bernard, puis à Lalande, où fut transféré ce dernier. À leur exemple, nanti d'un unique camion au début, il devint un fidèle du marché de Saint-Girons, mais se constitua toutefois, entre cette ville et Toulouse, une clientèle d'épiciers plus vaste que la leur, particulièrement dense de la capitale couseranaise à Boussens.

Commerçant le plus souvent en gros et demi-gros, il acquérait la quasi-totalité des pommes de la région, qu'il livrait à une confiserie coopérative aveyronnaise sans pour cela négliger la vente au détail des pommes de terre. Il développa si considérablement son entreprise qu'en dehors de la main-d'œuvre occasionnelle – dont firent partie, entre autres, Gérard PAGES GARRIGUE, né en 1936, et Georges PIQUEMAL « *Tabou* », né en 1937, dans leur jeunesse – il employa jusqu'à six permanents, parmi lesquels une dactylo, et dirigea une flotte de cinq à six camions, tous peints en rouge et jaune, comme les maisons successives qu'il acheta dans la commune. Vers 1983-1984, il partit pour Saint-Girons où il s'installa définitivement. Après avoir vendu son entreprise, il s'est reconverti dans l'immobilier.

5 Transporteurs

Entre 1910 et 1930, Alexis LAFFITTE « *Rousèst* » transportait, de Biert à Saint-Girons, voyageurs et marchandises, dans une jardinière attelée à un cheval.

Jean-Marie GALY « *Garbail* » tenta aussi une expérience, limitée au transport des voyageurs¹⁹ mais il dut rapidement renoncer devant la rude concurrence des frères Lucien et François AURIAC, natifs de Mourès et établis à Massat.

6 Buralistes

La recette buraliste fut d'abord concédée à la famille DUCOS qui possédait la maison de « *la Fount* », aujourd'hui propriété de Julien PIQUEMAL « *Pintré* », avant de quitter le village pour Toulouse.²⁰

Jean MAURY et son épouse Rose tinrent ensuite le bureau de tabac dans leur épicerie, sur la place de l'Est, puis les SERVAT BOUGNOL « *Térriou* » en reçurent la concession à leur tour et assurèrent la vente du tabac et des allumettes jusqu'en 1993. À cette date, elle fut transférée à Pierre MIROUZE et à son épouse Jacqueline.

¹⁹ Avec un vieux modèle « Ford » dont les vitesses se passaient au pied en appuyant plus ou moins sur la pédale d'embrayage.

²⁰ Un débit de tabac fut également créé à Mourès beaucoup plus tard. La famille AURIAC le tenait en 1909.

LEXIQUE DU CHAPITRE

Un commerçant : *un coumèrçant*

Le commerce : *lé coumèrcé*

1

Un aubergiste : *u aubérgisto*

Le cafetier : *lé cafètié*

Un hôtelier : *u aoutéliè*

Une auberge : *uo aoubèrjo*

La patronne : *la patrouno*

Un coup : *un cop*

Le plancher : *lé planchè*

La noce : *la noço*

La mère : *la maï*

Le fourneau : *lé fournèl*

Deux fois par mois : *dus cops pèr mès*

Faire halte, s'arrêter : *arrésta's*

Le fromage : *lé froumatgé*

Le sanglier : *lé sangliè, lé singla*

2

L'épicier : *l'éspicié*

Une épicerie : *uo éspicario*

La mercerie : *la mérçario*

Les fêtes du baptême : *lé filhol,*
baptiser : *batéja*

Une quincaillerie : *uo quincailhario*

Ouvrir : *désoubri*

Fermer : *barra*

La poêle : *la padèno*

Le gril : *la grillo*

Le pétrole : *lé pétrol*

Une jardinière (voiture à cheval) : *uo*
jardinièro

Les caroubes : *las couroupios*

Les olives : *las oulibos*

Le sucre : *lé sucré*

Surveiller : *mira* (regarder),

aouèilla (plus soutenu)

mais : *surbéilla la lèt* (le
lait)

Un sucre d'orge : *un sucré*
d'orjo

3

La vanille : *la banillo*

Une allumette : *uo aluméto*

La contrebande : *la*

countrobando

Les aiguilles : *las aguillos*

Échanger : *déscambia*

Les bouilleurs de cru : *léis*
aïgouardéntairés

4

Le marché : *lé mercat*

Rouge : *routch* (*pébrouth* :
rouquin)

5

Un transporteur : *un*
transpourtur

Transporter : *transpourta*

Les voyageurs : *léi bouiatjurs*

Un voyage : *un bouiatge*

Les marchandises : *lai*
marchandisos

6

Le buraliste : *lé buralisto*

Le bureau de tabac : *lé burèou*
dé tabac.

L'hôtel-restaurant SERVAT BOUGNOL « *Térriou* »

vers 1920



De gauche à droite :

Lucie SERVAT BOUGNOL, Alice BONNEIL « *Zouabo* », plus tard épouse PELLÉGRINI, Euphrasie PONS, née SUTRA « *Tran* », Madeleine SERVAT, née PIQUEMAL « *Mina* », Marie SUTRA « *Tran* », Guillaume SERVAT BOUGNOL « *Térriou* », et son père Jean-Marie.

On aperçoit au fond à droite la quincaillerie-épicerie-mercerie également tenue par Jean-Marie.

Origine de la photographie : Madeleine GONGA, née SERVAT BOUGNOL « *Térriou* »

La famille FAFFITTE « *Rousèst* »
devant l'hôtel-restaurant ouvert en 1912 par Alexis et Catherine



Assis au centre :
le cordonnier Barthélémy LAFFITTE « *Rousèst* »
Debout à droite :
Alexis tenant dans ses bras la petite « *Nénette* »
devant eux, assise :
Catherine, née SABLÉ TEYCHENNÉ « *Randille* »

Origine de la photographie :
Marie-Françoise « *Nénette* » LAFFITTE « *Rousèst* »

Les champions cyclistes belges
s'entraînent à Biert (années 1954-1955-1956)



Groupe de cyclistes (dont Jan ADRIAENSENS, et Alfred DE BRUYNE)
devant l'Hôtel-restaurant LAFFITTE, alors géré par René CAZABAN
(à droite sur la photo)

Origine de la photographie : Gérard PAGÈS GARRIGUE

La présence des coureurs cyclistes belges est appréciée des Biertois



Sur la place, autour des deux coureurs, à partir de la gauche :
David PIQUEMAL « *Tabou* », Fernand GALY « *Garbail* »,
Georges PIQUEMAL « *Tabou* », Jean SERVAT BOUGNOL « *Térriou* »,
Roger SERVAT « *Ranque* »,

Entre les deux coureurs : Jean-Marie MIROUZE « *Guin* »,
René SERVAT « *Ranque* »,

Derrière le coureur de droite : Jean GAUBERT « *Pistèn* » fils.

A droite, Berthe et René Cazaban.

Origine de la photographie : Jean-Luc MIROUZE « *Guin* ».

L'arrêt du bus de Saint-Girons



L'arrêt de bus dans le village de Biert se situe au niveau de la place de l'église.

Sur cette photo prise en 1947, on voit, au pied d'un sapin (qui n'existe plus), des bagages en attente de leur enlèvement lors du prochain passage du transporteur.

Origine de la photographie : Jean-Claude MARCEL

Note de l'éditeur : cette photo ne figure pas dans l'édition de 2001

CHAPITRE XV

Fêtes et distractions

- Le Premier de l'an – Carnaval – Semaine Sainte – Pâques – Lundi de Pâques – Fête-Dieu – Lundi de Pentecôte – Saint-Pierre – Dimanches d'août – Saint-Barthélémy – Dimanches d'hiver – Noël – Quelques distractions.

Le Premier de l'an

Ce jour-là, l'amoureux portait des bonbons à sa fiancée. Cette coutume, très ancienne, s'appelait « *la prouézo* ».

Carnaval

Le dimanche de Carnaval (Quinquagésime) et le Mardi Gras on préparait des crêpes dans chaque foyer. Les danseurs se rendaient en nombre au cabaret et les jeunes gens se présentaient, déguisés, aux portes des maisons – aussi bien dans les hameaux qu'au village – en quête d'œufs et de saucisse.

Semaine Sainte

Pour suppléer l'absence des cloches (« *lé déju dé las campanos* », mot à mot « le jeûne des cloches ») du jeudi au samedi, les enfants de chœur parcouraient les rues en agitant une clochette ou une crécelle pour annoncer l'heure de l'Angélus, à midi et à sept heures du soir.

Pâques

Jeunes gens et jeunes filles déambulaient côte à côte, le plus souvent sur la route, au détriment du « *Carrètch* »¹, lieu de promenade privilégié en hiver où, certains jours de printemps, pouvait déjà régner une chaleur accablante. Leur nombre était toutefois plus réduit qu'à Noël car la plupart, pour gagner quelque argent, partaient travailler, dans les mines de Rivèrenert notamment.

Lundi de Pâques

Les jeunes se réunissaient à la Fajolle où ils dégustaient la traditionnelle omelette ainsi que des gâteaux arrosés de vin blanc.

Fête-Dieu (1^{er} juin)

Une procession se déroulait dans les rues du village, ponctuée par une halte devant trois reposoirs. Les fidèles s'arrêtaient devant la demeure « des demoiselles DEGEILH »,² actuellement propriété de Madeleine CONGA, née SERVAT BOUGNOL « *Térriou* », devant celle des MAURY, sur la place située à l'est et, enfin, devant la croix du « *Prat bézial* », érigée en 1851. Chaque fois, on déposait le Saint-Sacrement, que le curé portait sous le dais tenu par les marguilliers, tandis que les participants entonnaient le « *Tantum ergo* ».

À cette occasion, des draps étaient étendus aux fenêtres et les rues jonchées de feuillage et de fleurs, en particulier de pétales de rose qui embaumaient l'air.

¹ Portion de la route de la Crouzette située sous les Ribes, au virage du « *sarrat* (arête) *dé lai Ribos* »

² Félicie, Céleste et Augustine, filles du riche docteur CELESTIN, maire de la commune entre juin 1855 et août 1864.

Lundi de Pentecôte

L'après-midi, de nombreux Biertois gagnaient, par le « *rèc dèi lousés* » ou par La Serre via le « *Kèr Guillou* », le sommet du « *Kèr dé déssus* » pour goûter près de la statue en bois de Saint Branda.³ Cette pratique, malgré les apparences, n'avait qu'un caractère purement profane, tout au moins dans l'optique de la hiérarchie catholique du vingtième siècle.

Saint Pierre (29 juin)

« Saint Pierre fut jadis le grand bienfaiteur de nos vallées qu'il sauva de deux calamités, une épidémie très meurtrière et un printemps polaire⁴ : « deux fois dans ta colère Seigneur Tu nous frappas – deux fois par sa prière il arrêta ton bras »⁵.

« Nos pères avaient fait vœu de se rendre chaque année, le 29 juin, à Massat pour rendre hommage à leur protecteur... Aussi la fête de Saint Pierre était-elle d'une solennité exceptionnelle et s'accompagnait-elle d'un grand rassemblement de foule. Les dix paroisses du canton envoyaient des délégations de pèlerins à Massat...

« La paroisse de Biert faisait assez bonne figure... La procession s'organisait sur la place⁶ dans une ambiance de kermesse. Tandis que les cloches répétaient gaiement leurs trois notes, on entonnait « Chantons, chantons Saint Pierre »... « En tête, monsieur le curé et les enfants, puis le chœur de chant, les hommes, et le reste des fidèles. On portait très haut trois belles bannières flambant neuves : une violette dont je me souviens à peine, une autre en soie pourpre en l'honneur de Saint Bourtoulou (Barthélémy), et surtout la splendide bannière de Notre-Dame en soie blanche scintillante de perles, brodée de franges...

« Aux chants avaient succédé les Ave Maria, puis les bavardages... Enfin, c'est l'arrivée. Une pause et les chants reprennent. Nous soignons notre entrée...

« L'église est déjà pleine à ras bord. L'autel est paré somptueusement. Le célébrant, son diacre, le sous-diacre portent des vêtements royaux en vieil or...

« Après la messe, une immense procession se déroule autour de Massat. La tête du cortège atteint la chapelle de l'Aisle tandis que des pèlerins sortent encore

³ Voir en annexe la légende de Saint Branda.

⁴ Au 18^{ème} siècle, en 1758 et 1770, alors que GALY-ROQUEFORT était curé de Massat. Ce dernier fut emprisonné à Toulouse à l'époque révolutionnaire et y mourut en 1793.

⁵ Voir, en annexe, les cantiques chantés en l'honneur de Saint Pierre.

⁶ Il s'agit de la place de l'église.

de l'église. Chaque paroisse chante son cantique : ici c'est en patois, plus loin en français. Nul n'ignore les très célèbres cantiques qui rappellent les malheurs de notre petite patrie massatoise au cours du 18^{ème} siècle et la générosité de Saint Pierre à son égard... »⁷ Les Biertoises, peu charitables en l'occurrence, se gaussaient des femmes du Port dont le fort accent heurtait leurs oreilles.

La procession terminée, la plupart des participants se réunissaient au Pouech où ils pique-niquaient, alors que d'autres, plus aisés, se rendaient volontiers en famille ou entre amis, à l'une des auberges du lieu, par exemple chez ICART (« *En ço d'Ansèlmo* ») ou chez Marie COUTANCEAU, née AMIEL, « *Marie dé Camilo* »⁸.

Après le repas, les fidèles retournaient à l'église, pour assister à la bénédiction du Saint-Sacrement et aux vêpres solennelles, souvent gagnés par une douce somnolence.

Au terme de ces cérémonies, un dernier hommage était rendu au saint dont on baisait la relique, conservée dans une châsse, et la majorité des pèlerins regagnaient leurs foyers. Quelques-uns, cependant, attendaient jusqu'au soir l'heure où s'embrasait, sur la place, un grand feu comme pour la Saint-Jean. « Lorsque le feu s'éteignait, on allait y chercher un tison qui devait protéger la maison jusqu'à l'année prochaine »⁹. Quant au bal qui clôturait les festivités, il concernait presque exclusivement les Massatois.

Les processions les plus impressionnantes – tant par leur éclat que par le nombre des participants – se déroulaient avant la Grande Guerre. Elles furent interrompues pendant les hostilités entre 1914 et 1918, puis de 1940 à 1945, époques où seuls quelques fidèles se rendaient à l'église de Massat en ordre dispersé pour assister à la messe et chanter les cantiques accoutumés.

Cette tradition de Saint-Pierre, aujourd'hui tombée en désuétude, s'est néanmoins maintenue - sous des formes moins spectaculaires, certes, puisque les gens ralliaient Massat en voiture – jusque vers la fin de la décennie 1950-1960.

⁷ Noëlie BÉNAZET. Club Faucette n^{os} 29-30-60.

⁸ À la fin des années 1940, quelques jeunes Biertois désargentés – dont j'étais – profitaient de cette escapade massatoise pour se rafraîchir au café de « Marie de Camille », où ils commandaient une bouteille de limonade de cinquante centilitres et... sept, huit, neuf, voire dix verres...

⁹ Madame SUBRA. Club Faucette « Massat dans les années 30 »

Dimanches d'août

Le premier dimanche d'août, se regroupaient à Plamersé, au-delà du col de la Crouzette, en direction de Rivèrenert, pour s'y adonner au plaisir de la danse, les jeunes de Biert et des hameaux proches de ce passage, mais aussi ceux de Rivèrenert, Rimont, et même de Castelnau Durban. Parfois, l'intempérance aidant, l'entente cordiale se brisait et la fête dégénérait en pugilats dont certains sont restés mémorables.

D'autres dimanches, après la messe, jeunes gens et jenes filles de Biert grimpaient à la Crouzette en quête de myrtilles, qu'ils ne cueillaient pas à l'aide de peignes mais à la main. À l'époque, les baies se consommaient fraîches et ne servaient pas encore à l'élaboration de confitures. Ils dînaient sur l'herbe, et certains couples, au retour, sans doute ralentis par les ronciers, rentraient fort tard au bercail, vers 1950.

Saint-Barthélémy

La fête de Saint Barthélémy, patron de la paroisse se célébrait en théorie le 24 août, mais, le plus souvent les réjouissances liées à cet événement étaient reportées au dimanche suivant, et les Biertois festoyaient deux jours de suite.¹⁰

De Massat, venait un orchestre qui prenait place sur une estrade installée au pied de la butte du « *Prat bézial* »¹¹ où se pressait une foule considérable. Dirigé par le Massatois GERAUD, huissier de profession, il comprenait deux pistons et deux clairons.

Le matin, les musiciens donnaient la sérénade, allant de porte en porte pour recueillir une obole. L'après-midi, le bal débutait vers trois heures ; il reprenait le soir et s'achevait vers une heure ou deux heures du matin. Outre le quadrille, on dansait la polka, la mazurka, la bourrée et la scottish, ainsi que la valse, dont Augusta PIQUEMAL, la fille de l'instituteur Gustave, et Berthe PIQUEMAL « *Rate* » étaient de ferventes adeptes.

Avec la participation quasi exclusive des villageois, le bal se poursuivait le lundi après-midi, reprenait le soir et durait à nouveau jusqu'à une heure avancée de la nuit.

Autour de 1950, le mardi, certains montaient au col de Portel où ils piquaient et dansaient.

¹⁰ Le 14 août 1892, le Conseil municipal accorde à la jeunesse de Biert une subvention de vingt francs pour lui permettre de fêter dignement la Saint-Barthélémy.

¹¹ Emplacement qu'occupe, de nos jours, une partie du « court » de tennis.

Pendant toute la semaine, Joseph LOUBET « *Janas* », surnommé « Rotschild », le réteameur de Massat s'installait à Biert pour rénover couverts et ustensiles de fer car le métal inoxydable ne se rencontrait alors que dans les familles aisées. Durant l'Occupation, peut-être même un peu plus tard, un réteameur passait dans le village une fois l'an.

Dimanches d'hiver

Avant 1914, en cette saison, presque chaque dimanche, la jeunesse du village et des hameaux se réunissait au « *Carrétch* », où le soleil dardait généreusement ses rayons. L'un des participants frappait le sol avec un bâton pour donner le tempo, tandis que les autres chantaient et dansaient.

C'était le temps de la « *trucassado* »,¹² sorte de danse qui s'exécutait sans se déplacer, sur un air de bourrée, jeunes gens et jeunes filles intercalés formant un cercle.

Les garçons, bras levés, imitaient le son des castagnettes par des claquements de doigts et amorçaient un pas de bourrée en tournant lentement. Vers le milieu de la figure, ils battaient des mains au rythme de la musique et, à la fin, poussaient deux cris stridents : « ho ! hi ! » ou « hi ! hou ! ». ¹³

Les jeunes filles, bras collés au corps, esquissaient à leur tour un pas de bourrée similaire. Quand résonnaient les deux derniers battements de mains et les cris, elles réalisaient, légères, un tour complet sur elles-mêmes pour reprendre leur position initiale.¹⁴

Noël

La messe de minuit en constituait le point d'orgue. Les « noëls » que l'on interprétait en cette circonstance, alternant le patois et le français, étaient légion. Maria LOUBET « *Médaci* » (1900-1984), sœur du menuisier Germain, a copié dans un carnet, en 1913, les paroles d'une vingtaine d'entre eux¹⁵

Avant 1914, les Biertoises du chœur de chant se rendaient, le soir, à la maison « de la place » pour répéter, durant près d'un mois, les cantiques

¹² Ce nom doit dériver du verbe « *truca* » qui signifie « battre ».

¹³ Jean MIROUZE « *Tarrèl* » (1873-1952), du Chicot, et Baptiste RIVIERE « *Fayette* » (1898-1978), du village, comptaient parmi les meilleurs spécialistes lanceurs de « *illéts* »

¹⁴ Un exemple de « *trucassado* » est joint en annexe.

¹⁵ On en découvrira quelques uns en annexe.

traditionnels. Françoise et Catherine PAGES GARRIGUE « *Géstou* », réputées pour leur belle voix, réalisaient des travaux d'aiguille tout en chantant.

Quelques distractions

Jusqu'au début de la Grande Guerre, après avoir goûté et fait les devoirs, les enfants jouaient dehors, à cache-cache en général. Souvent, toutefois, leurs parents les envoyaient garder les oies, nombreuses à l'époque. Pour s'acquitter de cette tâche, les fillettes, telles Marie-Louise PAGES GARRIGUE, menaient les bêtes au Peyrat ou à la « vieille route ». Tout en les surveillant, elles réalisaient, au crochet, de longues bandes de fine dentelle,¹⁶ si prisées de nos jours. Dès que sonnait l'Angélus, c'est à dire à sept heures solaires, il fallait impérativement être de retour au foyer.

Après le repas du soir, on se rendait à la veillée chez les uns ou les autres, pour bavarder, jouer aux dominos, au loto, ou écouter d'admirables conteurs, Jean, Pierre SUTRA (« *Tran lé biéilh* ») et Auguste PIQUEMAL « *Gustou dé Mina* » en particulier. Les jeunes gens qui allaient passer la soirée chez les jeunes filles devaient sans faute rentrer chez eux à dix heures.

Seuls les hommes fréquentaient les cafés où ils jouaient aux cartes en buvant « *un coupét* » (demi-litre de vin) ou « *un champoro* » (vin coupé de limonade). Certains pratiquaient le « *truc* » ou la manille, comme Antoine SERVAT « *Girouns* », Jean MIROUZE « *Tarrèl* », Charles GALY « *Garbail* » et Jean CLAUSTRE « *Doucéto* », d'autres la « *bourre* », jeu d'argent semblable au poker, qui donnait lieu à de violents échanges verbaux voire à quelques rudes empoignades.

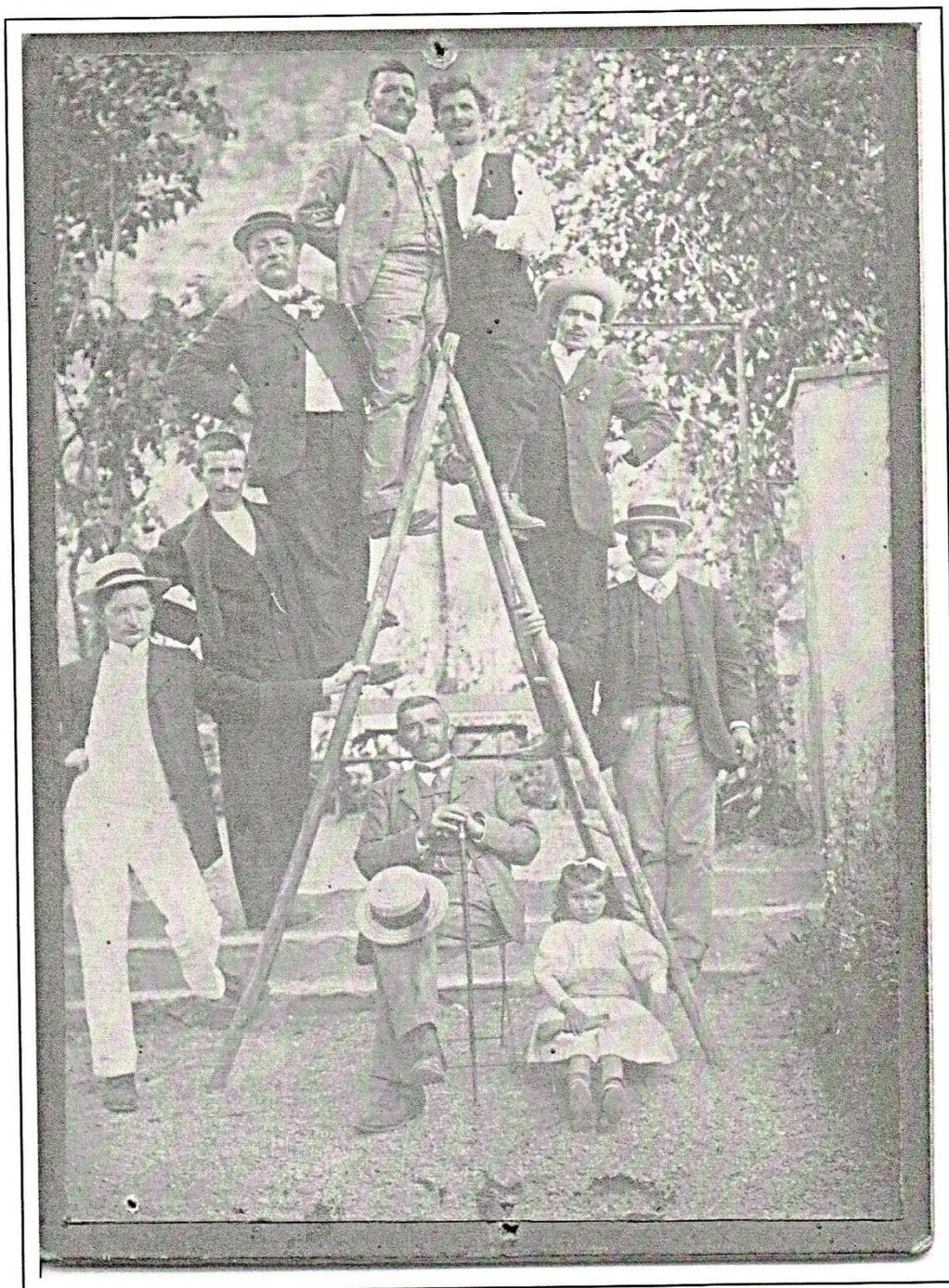
De loin en loin, un montreur d'ours parcourait le village avec son plantigrade, au son du tambourin. Bien que l'ours fût pourvu d'une muselière, les enfants, apeurés, ne s'en approchaient guère. Aux dires d'Anna PRINCE, née TEYCHENNÉ « *Pilhes* » (1906-1999), l'animal exécutait un certain nombre de figures, encouragé par la voix de son maître : « Martin, travaille bien, tu gagneras ton pain ! ». L'homme s'arrêtait devant chaque porte mais ne recevait pas partout d'obole. Ce spectacle, rare, avait déjà pris fin avant la Grande Guerre.

¹⁶ La bande de dentelle brodée par Marie-Louise pour servir de volant au jupon que portait sa sœur Catherine à l'occasion de son mariage avec Raymond CAUJOLLE « *Grabét* » en 1902, ne mesurait pas moins de trois mètres de long.

LEXIQUE DU CHAPITRE

Le 1 ^{er} de l'an : <i>lé prumé dé l'an</i>	Se gausser : <i>risé's, trufana's</i> (<i>trufanè</i> : moqueur)
L'amoureux : <i>l'amourous</i>	Les dimanches d'août : <i>léi diméngés dé l'aoust</i>
Des bonbons : <i>boubous</i>	Aller en quête de myrtilles : <i>ana cércà</i> (ou <i>atura</i> : cueillir)
La fiancée : <i>la fiançado</i>	<i>abajous</i>
Carnaval : <i>Carnabal</i>	Saint Barthélémy : <i>Sént Bourtoulou</i>
Les danseurs : <i>léi dantsairés</i>	Les réjouissances (la fête locale) : <i>la féstaciou</i> , la fête (sens général) : <i>la fèsto</i>
Se déguiser : <i>déïguisa's</i>	Un piston : <i>un pistoun</i>
La Semaine Sainte : <i>la Sémmanno Santo</i>	Le clairon : <i>lé cléroun</i>
Une clochette : <i>uo clouchéto, u ésquérilh</i>	Le quadrille : <i>lé quadrilh</i>
Pâques : <i>Pascouos</i>	La bourrée : <i>la bourrégo</i>
Les jeunes gens : <i>léi jouésis</i>	La valse : <i>la balso</i>
Les jeunes filles : <i>lai jouésos</i>	Le rétameur : <i>l'éstamaïré</i>
Déambuler : <i>passéja's, prouména's</i>	L'hiver : <i>l'ibèr</i>
La chaleur : <i>la calou</i>	Un cri strident : <i>u illét</i> (verbe : <i>illa</i>)
Le lundi de Pâques : <i>lé dilus dé Pascouos</i>	Une bouteille de limonade : <i>uo boutéilho dé limounado</i>
La Fête-Dieu : <i>lé Cor dé Diou</i>	Un verre : <i>un béïré</i>
Une procession : <i>uo proucéssiou</i>	Le montreur d'ours : <i>l'oussailhè</i>
Un reposoir : <i>un répousouèr</i>	La muselière : <i>lé musèl</i>
Le dais : <i>lé dè</i>	
Pentecôte : <i>Péntocousto</i>	
Une statue : <i>uo éstatuo</i>	
Saint Pierre : <i>Sént Pièrris</i>	
La bannière : <i>la banièro</i>	
Neuf, neuve : <i>naou, nabo</i>	

Un dimanche en 1908



Origine de la photographie : Roger TOULZE « *Grabét* »

Sur le montant gauche de l'échelle, du bas vers le haut :

Louis LAFFITTE « *Rousèst* », Auguste TEYCHENNÉ « *Pilhes* », le colonel Félix PASCAL,
le capitaine Joseph LAFFITTE « *Rousèst* »

Sur le montant droit de l'échelle, du haut vers le bas :

Lucien LOUBET (instituteur à Oust), Baptiste LAFFITTE « *Rousèst* », François PAGÈS
GARRIGUE « *Géstou* »

Assis sous l'échelle :

Jean-Baptiste LOUBET « *Pierretos* », Marie-Claire CAUJOLLE « *Grabét* »

En 1925 au « *Prat bézial* »

le jour de la communion de François CAUJOLLE « *Grabét* »



Origine de la photographie : Roger TOULZE « *Grabét* »

De gauche à droite :

Marie-Louise PIQUEMAL, épouse RIVÈRE « *Fayette* »,
Denise CAUJOLLE « *Grabét* »,
Marie RIVÈRE « *Fayette* »,
Berthe PIQUEMAL « *Rate* »,
Marie-Louise PAGÈS GARRIGUE « *Géstou* »,
Marie-Claire CAUJOLLE « *Grabét* »

Un mariage avant la Grande Guerre



Sur la place centrale de Biert.

À gauche, le « *Café du Centre* » tenu par Jeanne BÉNAZET, née SUTRA, des Fontelles.

À droite, le café-auberge tenu par Madeleine ESPAIGNAC, femme du boulanger Jean-Pierre PIQUEMAL « *Barou* ».

Au milieu, la « *Boulangerie Narbonaise* » (sic), de Jean-Pierre PIQUEMAL « *Barou* ».

Il s'agit du mariage, le 29 mars 1913, de Jean LOUBET « *Pintré* », et de Laurence PIQUEMAL, fille du boulanger, sœur de Louis (lequel prendra plus tard la succession de la boulangerie), et de Berthe (qui prendra celle du café-auberge).

Origine de la photographie : Thérèse Bels, née Piquemal « *Rate* »

CHAPITRE XVI

Le Jeu de quilles

En général, les Biertois jouaient aux quilles le dimanche après-midi ou les jours de fête, néanmoins un défi pouvait être lancé en d'autres circonstances. Les parties se disputaient, selon les affinités – politiques très souvent – sur la place située devant la maison des MAURY, à l'Est du village, ou sur celle de l'église, simultanément en certaines occasions.

Sur une aire de trois mètres de côté, on dressait trois rangées de trois quilles chacune, espacées de 1,50 mètre, formant le « *quilhè* ». Ces neuf quilles, en peuplier la plupart du temps, modérément ventrues¹, hautes de 48 centimètres, étaient renversées à l'aide d'une boule en bois, le « *toucou* »², d'un diamètre de 27 centimètres au minimum, pourvu de deux évidements, l'un circulaire et l'autre longitudinal, destinés à la préhension. Les joueurs disposaient d'un « *toucou* » léger, en hêtre ou en bouleau, pour les lancers lointains, et d'un lourd, en châtaignier ou en noyer, surtout utilisé pour les « *trésquilhès* ». Au début du siècle, les femmes se servaient exclusivement du léger.

Une partie comportait trois manches au maximum, chacune de celles-ci étant acquise à l'équipe qui, la première, parvenait à gagner quatre jeux. Deux manches victorieuses assuraient le gain de la partie.

¹ Surtout par rapport à celles d'Ustou et de Pailhès.

² Alors qu'à Salies-du-Salat et à Sainte-Croix-Volvestre, on se sert exclusivement d'une quille pour jeter au sol les autres, lointaine réminiscence du Moyen âge, où l'on utilisait un bâton, lancé de loin avec force.

Remarquons, d'autre part, que la ressemblance entre le « *toucou* » et la tête humaine a donné naissance aux expressions familières « *pèrdé lé toucou* » et « *ana's'en dél toucou* » correspondant à « perdre la boule » au sens figuré.

Le premier jeu était tiré au sort. Au terme de chacun des autres, le capitaine de l'équipe gagnante, respectant un rite immuable, disait à celui de la perdante : « *métets* » (c'est à vous de mettre), car le choix du jeu suivant incombait aux vaincus.

Presque toujours les deux équipes en lice comprenaient un nombre identique de joueurs mais, quand les amateurs se présentaient en nombre impair, un élément supplémentaire renforçait la plus faible en apparence. Jusqu'en 1914, hommes et femmes pratiquaient séparément ; la mixité n'apparut qu'après 1918, comme conséquence de l'hécatombe occasionnée par le conflit dans la population masculine³. L'enjeu se montait à un sou (soit 5 centimes d'avant 1960) avant la Grande Guerre, puis doubla, les hostilités terminées, mais il se maintenait encore à ce niveau vers 1944.

Un large éventail de jeux s'offrait aux participants. Nous en présenterons six sommairement pour mémoire, choisis parmi les plus prisés⁴.

a) « *Lé tréquilhè* »

Une quille d'angle étant placée à l'extérieur du « *quillè* », dans une position adéquate, il s'agissait d'abattre autant de quilles que possible, soit directement avec le « *toucou* » soit en catapulant la quille frappée la première sur les autres, celles-ci pouvant jouer le même rôle à leur tour.

b) « *Lé naou* » (Le neuf)

La quille centrale, dite « le neuf », devait être expulsée de l'aire de jeu et la boule, au contraire, rester à l'intérieur. Pour réussir, il fallait maîtriser un geste relativement complexe qui consistait à donner une force suffisante au « *toucou* » tout en le retenant d'un coup sec du poignet. Afin d'améliorer le total de son équipe, chaque joueur pouvait « y revenir » mais en courant le risque de tout perdre si la boule sortait, cette fois, du « *quilhè* ».

³ Le Monument aux Morts de la commune, érigé vers 1922-1923, porte le nom de 80 tués ou disparus.

⁴ L'ouvrage de Max et Denise DEJEAN « Vieux métiers et pratiques oubliées en Ariège » (Éditions Horvath, novembre 1989) renferme un chapitre intitulé « Le jeu de quilles » pour l'élaboration duquel les auteurs ont fait appel au spécialiste biertois Roger DEGEILH.

En outre, devrait bientôt voir le jour une brochure, fruit d'une recherche collective, présentant l'étude exhaustive des différents jeux et des techniques adaptées à leur pratique, dans le cadre du « Jeu de quilles de 9 de Biert »

c) « *Lé gistoulét* »

Dans un premier temps, les joueurs s'efforçaient de renverser le maximum de quilles, mais une seule par l'intermédiaire du « *toucou* ». Ensuite chacun rejouait autant de fois qu'il avait abattu de quilles en frappant alors sans lâcher la boule.

d) « *Las pénsados* » ou « *Tant t'én pénsos* » (Autant que prévues)

Une équipe annonçait le nombre de quilles qu'elle se proposait de jeter bas. Ce nombre devait être impérativement respecté sous peine de perdre le jeu tout de suite, aussi bien par excès que par défaut. En cas de réussite, l'équipe adverse, pour l'emporter, était tenue d'abattre une quille de plus, et une seule.

e) « *Lé boun joc* » (Le bon jeu)

Il se décomposait en deux phases. Après le premier lancer, si le « *toucou* » restait à l'intérieur du « *quilhè* », le joueur choisissait l'endroit qui lui convenait le mieux pour rejouer. Si la boule sortait, le second lancer s'effectuait du point où elle avait terminé sa course.

f) « *A l'atént* » (À l'atteinte)

Ce jeu se pratiquait également en deux coups. Quand l'exécutant parvenait à laisser le « *toucou* » dans le « *quilhè* » lors du premier, il rejouait à sa guise. Lorsque sa boule s'arrêtait à l'extérieur, le second coup ne pouvait se jouer que si elle restait hors de portée de l'adversaire le plus grand. En effet si celui-ci, à plat ventre sur le sol⁵ et un pied toujours au contact de la quille la plus proche, atteignait le « *toucou* » du bout des doigts en étirant le bras, le lanceur, déclaré « *apitous* » était mis hors-jeu sur-le-champ.

Vers 1930-1935, Joseph LAFFITTE « *Rousèst* » (1882-1950), dit « *lé capitani* » (le capitaine), Baptiste (1877-1940) et Louis (1879-1944), professeur à la Sorbonne, frères d'Alexis, introduisirent une nouveauté qui consistait à lancer une quille, tenue par la panse, sur les autres, avant d'opérer avec le « *toucou* ».

En règle générale, les joueurs des deux camps puisaient, pour le choix des jeux, dans le riche répertoire consacré par l'usage. De temps à autre cependant,

⁵ Sans trop d'égards pour les habits du dimanche, d'autant plus que ni les rues ni les places n'étaient alors asphaltées.

l'imagination débridée de quelques fantaisistes mettait à mal les normes en vigueur⁶.

Parmi les amateurs les plus passionnés, quel Biertois du troisième âge ne garde-t-il pas en mémoire les noms d'Antoine SERVAT (« *Girouns lé biéilh* »), d'Auguste TEYCHENNE « *Pilhes* », d'Alexis LAFFITTE « *Rousèst* » et de sa sœur Baptistine, épouse BONNEIL (1884-1952), de Laurence et Berthe PIQUEMAL « *Rate* », de Baptiste PONS « *Léichart* » ainsi que de sa femme Euphrasie (« *Frésie* »), née SUTRA (1878-1962) et de sa fille Marie-Louise (1901-1975), de Roger DEGEILH « *Titou* », de Françoise PAGES GARRIGUE « *Géstou* », tout comme de sa nièce Denise CAUJOLLE « *Grabét* » et de son neveu Maurice PAGES, sans compter Jean DEGEILH « *Milh* », de Radel (Mourès) ?

Certains avaient acquis une solide réputation, tels Antoine SERVAT « *Girouns* », Alexis LAFFITTE « *Rousèst* », Jean GAUBERT « *Pistèn* » fils, de même que les joueurs de Mourès – Pierre DANDIEU « *Ratou* », alias « *Pàïroulét lé biéilh* » (1857-1940) et Augustin PUJOL, dit « *Pujoulét* » (1901-1989) entre autres - particulièrement rompus à la technique du « *trèsquilhè* », acquise grâce à l'exiguïté de la placette attenante à l'église, sur laquelle ils évoluaient dans leur hameau. Toutefois la palme revient incontestablement à Jean-Baptiste PAGES GARRIGUE « *Géstou* » (« *Batisto dé Pièrris* ») qui abattait régulièrement sept quilles au « *trèsquilhè* », parfois huit, et réussit à deux reprises à en renverser neuf.

À Biert, cette distraction traditionnelle connut un succès sans partage jusqu'à la fin des années 1950, époque où la pétanque le relégua inexorablement au second plan.⁷

Depuis lors, elle a cependant repris un nouvel essor sous l'impulsion de Roger DEGEILH « *Titou* », instituteur et secrétaire de mairie, relayé par ses fils Jacques et Raymond, Claudius MARCEL, ancien militaire revenant d'Algérie qui s'est fixé à Biert en 1957, et son fils Jean-Claude, sans oublier Jean FEULLERAT (1934-1990), Michel LOUBET « *Léichart* », Guy PRINCE « *Pilhes* », Jean-Marie SERVAT « *Ranque* », Bernard RENARD et quelque autres.

C'est d'ailleurs pour maintenir et promouvoir cette spécificité sportive locale que fut créée, en 1998 l'« Association du Jeu de Quilles de 9 de Biert » dont Jacques DEGEILH assume actuellement la présidence.⁸

⁶ Ainsi l'un d'eux, en réponse à la sacro-sainte question de ses partenaires : « *Oun anam mété aro ?* » (D'où allons nous jouer maintenant ?) résolut, alors que le « *quilhè* » se dressait près du Monument aux Morts, de lancer la boule depuis le pont !

⁷ L'implacable régression du jeu de quilles dans cette décennie inspira à Jean DEGEILH « *Milh* » (1862-1959) un touchant poème, fruit d'une passion toute charnelle, présenté en annexe.

⁸ En 2001

LEXIQUE DU CHAPITRE

Le jeu de quilles : <i>lé joc dé quilhos</i>	Catapulter la première quille : <i>fè baté la dé la ma (la dé débant)</i> , c'est à dire faire battre celle de la main (celle de devant)
Jouer aux quilles : <i>fè's (jouga) a las quilhos</i>	À l'intérieur : <i>dédéns</i>
Un peuplier : <i>u alba</i> (peuplier blanc), <i>un piboul</i> (peuplier noir ou d'Italie)	Retenir le « <i>toucou</i> » : <i>arrémourdi</i>
Renverser (une quille) : <i>fè, désquilha</i>	Y revenir : <i>tourna 'ss'i</i>
Les joueurs : <i>léi jougaïrés</i>	Perdre : <i>pèrdé</i>
Léger : <i>léougè</i>	L'emporter : <i>gagna</i>
Un bouleau : <i>un bès</i>	Le bout des doigts : <i>lé cap déi dits</i>
Lourd : <i>pésant</i>	Étirer le bras : <i>éstira lé braç</i>
À l'extérieur : <i>déforo</i>	Le secrétaire : <i>lé sécrétari</i>

Le jeu de quilles de neuf



De gauche à droite :

François SERVAT « *Ranque* », inconnu, inconnu, Jean GAUBERT « *Pistèn* » fils,
Gérard SERVAT « *Génié* », Auguste LAFFITTE « *Rousèst* », inconnu,
Jean-Marie MIROUZE « *Guin* », monsieur AURIAC, monsieur DUMAS, inconnu.



Baptiste PAGÈS GARRIGUE « *Géstou* »
le champion dans ses œuvres, lançant le « *toucou* »

Origine des photographies : Gérard PAGÈS GARRIGUE « *Géstou* »

CHAPITRE XVII

Proverbes, adages, maximes et dictons biertois¹

La météo d'antan - La sagesse populaire

¹ « *Léi réturbès* » pour la majorité des villageois, ou « *léi réturbès déi biéillis* » d'après Jean-Marie MIROUZE « *Guin* » ; « *léi répurbès* » sous la plume de Noélie BENAZET, des Ribes, ou dans la bouche de Jean-François PIQUEMAL « *Tabou* », de Biert.

Nombre d'entre eux m'ont été transmis par ma grand-tante Marie-Louise PAGES « *Géstou* ». Comme bien d'autres à son époque, elle croyait – ou feignait de croire – que le temps des douze premiers jours de janvier correspondait au temps qu'il ferait au cours des douze mois de l'année. Aussi notait-elle avec précision dans un carnet tous les détails météorologiques : « *qué fasio las caléndo* » « *Aoué caléndo jè ou féourè* » (Aujourd'hui c'est le temps pour janvier ou février).

La météo d'antan

- Janvier
Jambiè
ou jè
- 1 *En da Sént Bincéns qu'èi baïchon lés tors, qu'èi lèbon léi bénts.*
Pour la Saint Vincent – 22 janvier – s'atténue le gel, se lèvent les vents.
- 2 *En da Sént Bincéns uo houro pér toutoï géns*
Pour la Saint Vincent, une heure pour tous les gens.
(Lucie IZARD, née MIROUZE, de La Serre)
- Février
Féourè
- 3 *A féourè, gouéilhè, tirot a dérrè.*
En février, berger, retire-toi des prés... pour permettre à l'herbe nouvelle de pousser (Madeleine GAUBERT, née MOLINIE, du Coulat). Au village, on emploie « ouéillè » au lieu de « gouéilhè ». Cf. proverbes n^{os} 4-19-58.
- 4 *A féourè, miéjo clédo miéch grè.*
Il faut qu'en février fenil et grenier soient pleins à moitié. (Lucie IZARD)
- 5 *A féourè, ouéilhè, tirot a dérrè, a març a cops dé pals, é abrilh en lé fusil.*
En février, berger, retire-toi des prés, sinon, en mars tu risques des coups de bâton, et en avril des coups de fusil. (Lucie IZARD) – complément du n^o3 -
- 6 *Las sagnos dé féourè, març qué las tiro dérrè.*
Les boues de février, mars les ignore ou les sèche.
(Traduction de Noélie BENAZET)
- 7 *Sé nou plaou ou nou nèbo lé dus dé féourè, l'hibèr qu'è dérrè.*
Deux février sans pluie ni neige, de l'hiver craignons les pièges.
- 8 *Nosto Damo dé la Faourarolo (Féourarolo ou Féourèbolo, plus proches de « féourè ») sé nou plaou né nébarolo, dé l'hibèr qué n'ém cap foro.*
Chandeleur – 2 février – sans pluie ni flocons, l'hiver reste sur nos talons.

Variante de Noélie BÉNAZET:

- Nousto Damo dé la Faourarolo, sé nou plaou né nébarolo, dé l'hibèr qué n'ém cap foro, plabé ou néba, sépt sémmanos i a.
 ... il pleuvra ou neigera durant sept semaines
- 9 *La nèou dé féourè, coumo l'aïgouo al paniè.*²
 Neige de février, eau dans un panier.
- 10 *Al mèi dé féourè, lé dio naou caros fè.*
 Au mois de février, le jour offre neuf aspects.
 (Allusion aux multiples changements de temps dans la même journée).
- 11 *Lé trouit de féourè, l'hibèr qu'è dérrè.*
 S'il tonne en février, l'hiver n'est pas terminé.
- 12 *Diou mouï gouérdé dél trouit dé féourè é dé l'arcado dé març.*
 Dieu nous préserve du tonnerre de février, et de l'arc-en-ciel de mars. (Club Faucette n° 24)
- 13 Sé féourè nou féouréréjo, març qué marcéréjo, é
 touto l'annado qué malaoutèjo

Février trop beau fait de mars un bourreau, et l'année part à vau-l'eau.

Variante de Jean-Marie MIROUZE « *Guin* » :

marcéjo au lieu de *marcéréjo*

Variante de Jean-François PIQUEMAL « *Tabou* » :

març qué l'i prén émbéjo.

L'envie prend à mars.

- Mars 14 Lé prumè dimars dé març touto couloubro
 Març couloubriilo, qué trè lé cap déjous l'èspino ; yo la bi élo noum bic, é yo li fi lé douminic.
 Le premier mardi de mars, toute couleuvre (tout serpent) se réveille et sort la tête du fourré ; je l'ai vue, elle ne m'a pas vu, et devant elle j'ai dit le « Notre-Père »... sous-entendu : en guise d'exorcisation.

² A Biert, on ne dit pas « *lé paniè* » mais « *lé désquét* », sauf dans l'expression « *lé paniè a salado* ». S'agit-il d'un dicton « importé » ? Ce mot est-il emprunté à un parler voisin, ou simplement forgé pour les besoins de la rime ? Plusieurs proverbes doivent correspondre à l'une ou l'autre de ces hypothèses.

- Variante de Jean–Marie MIROUZE « *Guin* » :
... qué sort lé cap... prègo Diou qu'è noum faso pic
 Dieu me préserve de sa morsure.
- Variante de Fernand BÉNAZET « *Boutou* », de Carabas :
... touto sèrp qué couloumbrino... Diou moun gouèrdé dé soun pic
 Idem.
- Variante de Noélie BÉNAZET:
...touto bèstio salbagino
 ...toute bête sauvage (Club Faucette n° 26)
- 15 *Pascouos marcéscos, famés é toumbos fréscos.*
 Pâques en mars – c'est une fête mobile – apporte famine et malheurs.
- Variante de Noélie BÉNAZET:
Pascouos marcéscos, cént toumbos fréscos.
 Pâques en mars, cent tombes fraîches.
- 16 *La séglé sarclado én març sé counéïch al soun de la moulo.*
 Le seigle sarclé en mars se reconnaît au bruit – agréable et appétissant – qu'il fait à la mouture. (Noélie BÉNAZET. Club Faucette n°26)
- 17 *Pér Nousto Damo dé març lé béstia sé biro dé prats é dé barrals.*
- Pour l'Annonciation – 25 mars – le bétail doit être éloigné des prés et des terres clôturées – car les cultures commencent à pousser – (Noélie BÉNAZET. Club Faucette n°26)
- 18 *Quand (can) lé coucut pér Nousto Damo a pas cantat, qu'é mourt ou désespérat ou al sèou païs l'an maridat.*
 Quand le coucou pour Notre Dame n'a pas chanté, c'est qu'il est mort ou désespéré, à moins que dans son pays il ne se soit marié (Noélie BÉNAZET. Club Faucette n° 26)
- 19 *Quand (can) març arribo qué cal dizé al ouéilhè : tirot a dérrè.*
 A l'entrée du mois de mars, il faut dire au pastoureau : du pré chasse ton troupeau... afin de laisser l'herbe nouvelle croître sans risque.
- 20 *Aïgouos dé març, éspis é cards.*
 Pluies de mars à chaudrons, épines et chardons.

- 21 *Bouno è la trouno, quand març la douno.*
Le tonnerre est de bon augure quand il gronde en mars. (Noélie BÉNAZET ; Club Faucette n°26)
- 22 *Poumos marcencos qué nou n'a cap jamés éntrat en descos.*
Pommes de mars n'ont jamais rempli les corbeilles... car les fleurs sont alors trop précoces pour résister aux gelées tardives. (Marie BÉNAZET née SERVAT, des Fontelles)

Avril
Abrilh

- 23 *Abrilh plabigna (é) maï nou cessa.*
La fine pluie d'avril persiste au mois de mai.
- 24 *La Sémmano santo, lé coucut qué canto ; sé canto pas é qué s'és biou sé préparo un bèl éstiou ; sé nou a cantat, én Proubenzo és démourat.*
La Semaine sainte, le coucou chante ; s'il est vivant et qu'il ne chante pas, c'est le signe d'un bel été ; s'il n'a pas chanté, en Provence il est resté. (Noélie BÉNAZET. Club Faucette n°26)
- 25 *Al mèi d'abrilh, lé coucut qué cal qué canté, mort ou biou.*
Au mois d'avril, le coucou doit chanter, mort ou vivant... autrement dit, l'arrivée du beau temps est certaine .
- 26 *Poul couat dé març é nescut d'abrilh qué canto toutos las houros dé diou*
Coq couvé de mars et né en avril chante à chaque heure du jour. (Noélie BÉNAZET. Club Faucette n°26)
- 27 *(En da) abrillou, lé milhou tistou.*
Pour avril gardons le meilleur tison.
Jean-Marie SERVAT « *Ranque* » - dont le père était du Coulat - ajoute :
é en da maïo las éichaillos
et pour mai les débris de foin.
- 28 *Tantoï gélados dé març tantoï nébados d'abrilh.*
Il neige autant en avril qu'il gèle en mars.
- Variante de Jean-François PIQUEMAL « *Tabou* » :
Tourrados (=gélados) dé març, nébados d'abrilh.

- 29 Març béntous, abrilh ploujous, maï souléilhous fèn lé pagés ourgouilhous.
Mars venteux, avril pluvieux, mai ensoleillé font le bonheur du paysan. (Noélie BÉNAZET. Club Faucette n° 26)
- Mai
Maï
- 30 *A miét maï, lé roussi qué tramblo a l'éstablé.*
A la mi-mai, le poulain a froid dans l'étable.
- Variante de Jean-Marie SERVAT :
A miéch maï, lé pouli...
Allusion aux "saints de glace" comme dans le suivant.
- 31 *Antram Jourgét é Marquét un joun dé frèit s'i mét.*
Entre Saint-Georges et Saint-Marc se glisse un jour de froid.
Remarquer l'emploi de « *joun* » au lieu de « *dio* », plus courant. (Denise CAUJOLLE « *Grabét* »)
- 32 *Malfisot dé la poussièro dé maï é dé la fango d'aoust.*
Méfie-toi de la poussière de mai et de la boue d'août. Le temps trop sec en mai et trop pluvieux en août nuit au paysan.
- Variante de Noélie BÉNAZET :
Malfisot dé la poulbo dé maï é dé la sagno d'aoust.
Au village, on appelle la boue « *lé bart* », plus souvent que « *la fango* » ou « *la sagno* ».
- Juin
Jungnh
- 33 *Jungnh nou gout, lé pagés qu'a dé tout.*
De juin la sécheresse fait du paysan la richesse.
- Variante de Jean-François PIQUEMAL « *Tabou* » :
Jungnh nou gout qu'aouram dé tout.
Juin sans goutte, nous aurons de tout.
- 34 *Sént Pièrris qu'è pescaïré.*
Saint-Pierre – 29 juin – est pêcheur... c'est à dire qu'il pleut fréquemment ce jour-là. Curieuse transposition des souvenirs bibliques – Saint Pierre, pêcheur de profession et, par analogie pêcheur d'âmes – à la météorologie.
- 35 *Jungnh, la faous al pugh.*
Juin, la faucille à la main.
(Noélie BÉNAZET. Club Faucette n° 26)
- Juillet
Julhét

- Août
Aoust
- 36 A miéich aoust touto poumo qué prén goust
À la mi-août, toute pomme prend goût. (Lucie
IZARD)
- 37 *Lé trouït dé l'aoust, l'aïgouo as talous.*
En août, dès qu'il tonne, la pluie vous talonne.
- 38 *Lé mèi dé l'aoust qué dèïch coumo entro.*
Le mois d'août sort comme il entre : il fait le même
temps à la fin du mois qu'au début..
- 39 *A la mièïch aoust, la tèrro qu'èi glaço.*
Dès la mi-août la terre se refroidit. (Noélie
BÉNAZET. Club Faucette n°26)
- Variante de Jean-François PIQUEMAL « *Tabou* » :
Lé quinzé dé l'aoust, ...
- 40 *L'aïgouo dé març é d'aoust nou a cap dé goust.*
Les pluies de mars et d'août n'ont pas de goût : elles
n'ont guère d'incidence sur la végétation. (Noélie
BÉNAZET. Club Faucette n° 26)

Septembre
Séptémé

Octobre
Octoubré

- Novembre
Noubémbéré
- 41 En da sént Andrèou, assi soun ça dits la nèou, é sé
nou i soun j'ai sirè lèou.
Pour Saint-André – 30 novembre – me voici, dit la
neige, ou je serai bientôt là, si je n'y suis déjà.
(Denise CAUJOLLE « *Grabét* »)

- Décembre
Décémbéré
- 42 En da sénto Lucio un saout dé puço, en da Nadal un
saout dé braou.
Pour la Sainte Luce, ou Lucie – 13 décembre – un
saut de puce, pour Noël un saut de taureau. Allusion
à l'allongement des jours. Une puce s'appelle
normalement « *uo piéouse* »
- 43 Nadal, Nadal, ta bèl séjour ta lèou passat coumo u
aouté jour.
Noël, en dépit de sa beauté, passe aussi vite que
n'importe quel autre jour. Remarquons « *jour* » et
non « *joun* » ou « *dio* ».

44 Las tampouros dé Nadal, déjua las cal, lai dé Péntocousto lé qué pouSCO.

Il faut observer impérativement le jeûne des Quatre-Temps à Noël et faire au mieux pour Pentecôte.

Au village, on ne dit pas « *lé qué pouSCO* » mais « *lé qué pouGO* ».

D'autres dictons, bien que liés aux phénomènes météorologiques, ne présentent aucun rapport direct avec les mois.

45 *Al maïchant téns qué li cal da passado.*

Le mauvais temps passera, le soleil reviendra... autrement dit : restons optimistes. (Noélie BÉNAZET. Club Faucette n°28)

46 *Al téns dé lai gastagnos la séréo pér la mountagno, al téns déïs abajous la séréo pér déjous.*

À la saison des châtaignes ciel serein sur la montagne, à la saison des myrtilles ciel serein au-dessous. (Jean-François PIQUEMAL « *Tabou* »)

47 *Broumo roujo dél maïti, bént é ploujo pèl cami ; broumo roujo dé la brèspado, qué mio léï bouèous (= léï bioous) a la laourado.*

Nuages rouges du matin, vent et pluie sur le chemin ; par ceux de l'après-midi, les bœufs au labourage sont conduits. (Yvette SERVAT, née SERVAT « *Péyou* », du Coulat, et Jean-Marie SERVAT « *Ranque* » son époux)

48 *Omé luè qué n'a cap jamés fèt grè.*

Qui à la lune s'en remet, ne remplit jamais son grenier. (Lucie IZARD)

49 *La luo diménjèro qué labo la carrèro.*

La lune qui le dimanche revient, lave le chemin : elle annonce la pluie (Lucie IZARD).

50 *L'aouta dél dissabte n'aribo cap a la prumèro méssso dél diménjé, l'aouta dél dilus qu'aribo a l'aouté dilus.*

L'autan du samedi n'attend pas la messe basse du dimanche – qui se célébrait très tôt le matin - celui du lundi dure jusqu'au lundi suivant. (Noélie BÉNAZET)

- 51 *L'arc en cèl dél maïti, l'aïgouo pèl cami, lé dé la brèspado, qué mét lé labourur a la laourado.*
Arc-en-ciel du matin, eau sur le chemin ; s'il paraît l'après-midi, le labourage sera repris : pluie le matin, beau temps l'après-midi.
- 52 *Lé cant dél griou qué nout faso cap plasé ni l'hibèr ni l'èstiou.*
Méfie-toi du chant de la grive été comme hiver. (Noélie BÉNAZET. Club Faucette n°26)
- 53 *Lé téns qu'è déforo, digu nou l'a cap barrat.*
Le temps est dehors, personne ne l'a enfermé = Il faut prendre le temps comme il vient. (Adrienne DEGEILH, née SERVAT « Péyou » et Michel RUFFIE, de Tartein).
- 54 *Lé téns qué séguéïch lai géns.*
Le temps suit le rythme des travaux agricoles. (Noélie BÉNAZET. Club Faucette n° 12)
- 55 *Luo mércrudo (mércruso) é fènno barbudo, cada cént ans qué n'i a prou d'uo.*
Femme barbue et nouvelle lune le mercredi, tous les cent ans une suffit.
- 56 *Nèou rédouno d'aouto moun douno.*
Flocons de neige ronds, d'autres suivront. A Biert on dit « da » au lieu de « douno ».
- 57 *Pico séréo, Pourtèl éscur, ploujo al ségur.*
Vallier dégagé mais Portel sombre, menace de pluie. Ce dicton était propre aux habitants du Ramé, du Besseit, de Jacqués, Bélot et Auragnou. (Noélie BÉNAZET. Club Faucette n°26)
- 58 *Quand (can) la brumo arribo a la Crouzèto, ouéilhè prénté la capéto.*
Quand la brume atteint la Crouzette, berger, prends ton capuchon. (Lucie IZARD, de La Serre)
- 59 *Quand (can) la Pico mét soun capèl, pastourélét prén toun mantèl.*
Quand la Pique (le Vallier) coiffe son chapeau de nuages, jeune berger prends ton capuchon. (Noélie BÉNAZET. Club Faucette n° 26). Dicton en usage à l'ubac de « la Ribèro »

La sagesse populaire

- 1 *A pugh barrat ré nou entro*
 Dans un poing fermé rien n'entre... ce qui signifie : sachons être généreux. (Marie-Françoise « Nénette » LAFFITTE « Rousèst »)
- 2 *Altant n'én plaou, altant lé bént n'éïchugo.* Autant il en pleut, autant en sèche le vent. Il y a un remède à tout. (Jean-François PIQUEMAL « Tabou »)
- 3 *Badailha nou pot ménti : dé famé ou dé dourmi.*
 Bâiller ne saurait mentir : c'est pour manger ou dormir. (Marie-Claire TOULZE, née CAUJOLLE « Grabét »)
- 4 *Brutch dé canailho é dé parénts nou duro cap loung téns.*
 Éclats entre canailles et parents ne durent pas longtemps. (Denise CAUJOLLE « Grabét »)
- 5 *Cada bestio qu'a soun séns.*
 Chaque bête a sa propre intelligence. (Marie-Claire TOULZE)
 Variante de Lucie IZARD et de Jean-François PIQUEMAL « Tabou » :
 ... qu'a sa finou.
- 6 *Cada cént ans nou i a cap téns qué nou tourné.*
 Tous les cent ans, il n'est temps qui ne revienne. Ce dicton, que Denise CAUJOLLE a souvent entendu dans la bouche de « Papéto », son grand-père maternel, met en garde contre l'illusion d'un éternel âge d'or.
- 7 *Cada grapaou a soun traouc.*
 Chaque crapaud dans son trou : chacun chez soi, à sa place. (« Nénette » LAFFITTE)
- 8 *Cada u qué sap sé qué cots al séou toupï.*
 Chacun sait ce qui cuit dans sa marmite. Chacun ne connaît bien que ce qui lui appartient. (Madeleine GAUBERT, née MOLINIE)
- 9 *Cambiomént dé plat qué da apétis.*
 Changement de plat met en appétit. (René SERVAT « Ranque »)
- 10 *Ço pla partit qué fè bè en toutis.*
 Ce qui est bien partagé profite à tous, c'est à dire : un partage équitable est gage d'un avenir serein. (« Nénette » LAFFITTE)

- 11 *Crabo nico n'a cop jamés fèt lèt.*
Chèvre capricieuse n'a jamais donné de lait : connaître les gens c'est savoir ce qu'on peut en attendre. (Madeleine GAUBERT, née MOLINIE, du Coulat). Notons l'emploi de « *cop* » alors qu'au village on dit « *cap* ».
- 12 *Cu canto soun mal éspanto.*
Qui chante son mal épouvante. On chasse son mal en chantant. (Lucie IZARD). C'était un des proverbes préférés de Jean CLAUSTRE « *Doucéto* ».
- 13 *Déïcho picha lé béstia*
Laisse pisser les bêtes. Prétexte auquel recourait le laboureur pour prendre un instant de repos. (Lucie IZARD)
- 14 *Dèïcho picha l'moutou.*
Laisse pisser le mouton : laisse courir ; ne tiens pas compte de ce que l'on dit ou fait.
- 15 *Dél téns qué lé ca picho, la lèbé qué s'én ba.*
Pendant que le chien pisse, le lièvre détale : le moindre instant d'inattention risque de coûter cher (Club Faucette n°34).
- 16 *Dèouté pagat dèouté éïchouplidat.*
Dette payée, dette oubliée : tout souci disparaît une fois la dette acquittée. (Club Faucette n°34)
- 17 *En da lai gèns de naouto éspèço (ou « dé la noublèço ») qué bal millou lé traouc qué la pèço, en da lai gèns de baïcho éspèço qué bal millou la pèço qu'él trouc.*
Pour les gens de la noblesse, mieux vaut le trou que la pièce, mais pour les gens comme nous, mieux vaut la pièce que le trou.
- 18 *En un gran baïchèl ré nou s'i pérđ.*
Dans un grand récipient rien ne se perd : qui croit économiser risque de gaspiller ; « je ne suis pas assez riche pour acheter bon marché ». (Denise CAUJOLLE et Club Faucette n° 34)
- 19 *En ço déïs aoutis, mira é nou touca.*
Chez les autres, regarder sans rien toucher : il faut respecter le bien d'autrui. (Madeleine GAUBERT)

- 20 *Estèbé, lé qué t'a fèt qu'èt lèbé.*
Etienne, que celui qui t'a fait t'élève... s'il fuit ses responsabilités, je n'en ai cure. (« Nénette » LAFFITTE)
- 21 *Gouardo t'én, pocho, qué loung dio fè.*
Garde de l'argent, poche, car le jour est long : prévoyance est mère de sûreté. (« Nénette » LAFFITTE)
- 22 *Grato'm lé pè, qué t'ac tournaré.*
Gratte (sarcle) moi le pied, je te le rendrai ; - C'est le blé qui s'adresse au paysan – (Lucie IZARD)
- 23 *Jamés léi gats n'an cap fèt cabailhos.*
Jamais les chats n'ont fait des juments. (Se disait par moquerie pour souligner la bêtise de quelqu'un. Cf le n°31.)
- 24 *La bouno ménagèro qu'a uo filho la prumèro.*
La bonne ménagère a une fille la première. (Denise CAUJOLLE « Grabét »)
- 25 *La carréto gasto lé cami, l'omé la fènno, l'aïgouo lé bi.*
La charrette gâte le chemin, l'homme la femme, l'eau le vin. (Jean-François PIQUEMAL « Tabou »)
- 26 *L'aïgouo couréto ni lourdo ni pudéto.*
L'eau courante n'est pas sale et ne sent pas mauvais : méfions-nous de l'eau qui dort. (Club Faucette n° 34)
- 27 *Lai ratos qué nou fèn roussiniouls.*
Les rats ne font pas des rossignols, autrement dit : les chiens ne font pas des chats. Cf. le n°23. (Jean-François PIQUEMAL « Tabou »)
- 28 *La légno plégado qu'è brulo la maïnado.*
Le bois que l'on met plié dans le feu risque de brûler l'enfant. (Lucie IZARD)
- 29 *La légno séco é lé pa dur qué rén l'oustal sigur.*
Bois sec et pain dur rendent le logis sûr. A Biert, on dit « la maïzou » et « ségur », au lieu de « l'oustal » et « sigur ».
- 30 *La rodo qué rodo.*
La roue tourne... autrement dit le temps ne s'arrête jamais ; demain sera pour toi ce qu'aujourd'hui est pour un autre.

- 31 *Las pèiros qué ban as tartès.*
Les pierres finissent en tas : l'argent va à l'argent. (Jean-François PIQUEMAL « *Tabou* »)
- 32 *La raço qué racéjo.*
Bon chien chasse de race. (Jean-François PIQUEMAL « *Tabou* »)
- 33 *Lé four qu'ès caoufo pè la bouco.*
Le four se chauffe par la bouche : il faut manger pour vivre. (Club Faucette n° 34)
- 34 *Lé goulut qué s'éscañèc.*
Le goulu s'est étouffé... c'est à dire : l'excès en tout nuit. (« *Nénette* » LAFFITTE)
- 35 *Lé qu'a famé qué bol pa, lé qu'a pa qué rèbo dé couquo, lé qu'a couquo n'oum pot minja, bouno taoulo, malo bouco.*
Qui a faim veut du pain, qui a du pain rêve de gâteau, qui a du gâteau ne peut en manger ; bonne table, mauvaise bouche. (Jean-François PIQUEMAL « *Tabou* »)
- 36 *Lé qué ba qué lèpo, lé qué démouro qu'ès séco.*
Celui qui se déplace lèche, celui qui attend se sèche. La fortune sourit aux audacieux. (« *Nénette* » LAFFITTE)
- 37 *Lé qué dèou (qué) n'a cap ré dé sèou.*
Celui qui reste débiteur n'a rien à soi : celui qui paie ses dettes s'enrichit. (Club Faucette n° 34)
- 38 *Lé qué en lé ca ba en lé ca aprén a laïra.*
Celui qui le chien suit apprend à aboyer avec lui. Ce proverbe rappelle le vers que Racine met dans la bouche de Petit Jean, un personnage des Plaideurs : « On apprend à hurler, dit l'autre, avec les loups. ». (Madeleine GAUBERT)
- 39 *Lé qu'èi rits dél bézi qu'a la sèbo pèl cami.*
Celui qui se moque du voisin oublie que, pour lui aussi, le malheur est en chemin (Madeleine GAUBERT, née MOLINIE, du Coulat).
- 40 *Lé qué louèngnh sé ba marida ou sé troumpo ou ba troumpa.*
Celui qui loin va se marier, ou se trompe ou va tromper.

- 41 *Lé qué naout la lèbo baïcho la prén.*
Qui par orgueil vise trop haut risque de retomber très bas. (Yvette SERVAT, née SERVAT « Péyou »)
- 42 *Lé qué ré nou arrisco ré nou apisco.*
Qui ne risque rien n'a rien. (Denise CAUJOLLE et Club Faucette n°34)
- 43 *Lé qu'éscahisso lé gat qu'amagnago lé rat.*
Qui caresse le chat amadou le rat... Un chat trop caressé ne chasse plus les souris.
- 44 *Lés « ré nou bal » al corn lés cal.*
Celui qui plus rien ne peut doit rester au coin du feu. Quand on est incapable d'agir (ou quand on a fait son temps), il faut savoir s'effacer. (Madeleine GAUBERT)
- 45 *Lé tchicot riou quéè fè uo grosso ribèro.*
Les petits ruisseaux font les grandes rivières. Les petits gains font le magot. (Lucie IZARD)
- 46 *Lèt é bi qué fè sagi.*
Lait et vin se transforment en graisse... pour le paresseux. (Jean-François PIQUEMAL « Tabou »)
- 47 *Mès bèlo sira la roso, mès bèl sira l'éspi.*
Plus belle sera la rose, plus grosse sera l'épine : il n'y a pas de rose sans épine. Ce proverbe se disait en plaisantant à l'occasion des mariages.
- 48 *Oun è la persouno qu'è la mourt.*
La mort est inhérente à l'être humain... ou, comme l'a écrit le romancier Frédéric Dard, créateur du commissaire San Antonio : « La mort est une maladie que l'on contracte à la naissance ». (René SERVAT « Ranque »). Notons la forme « mourt », moins fréquente que « mort » au village.
- 49 *Pétito ajudo fè gran bé.*
Petite aide fait grand bien.

- 50 *Quand (can) l'arbé è mort, toutis qué sauton a lai brancos.*
 Quand l'arbre s'abat, tous se jettent sur les branches. Une charogne attire toujours les vautours ; un décès sonne toujours l'heure de la curée.
- 51 *Quand (can) lé ni è fèt l'aousèl qué s'en ba.*
 Quand le nid est fait, l'oiseau s'en va. Quand la maison est construite, la mort emporte celui qui l'a fait bâtir. (Club Faucette n°34)
- 52 *Qué bal mès èsté aousèl dé bosc qu'aousèl dé gabio.*
 Mieux vaut être un oiseau des bois que de cage. La liberté est un bien précieux. (Club Faucette n° 34)
- 53 *Qué bal mès tchic éibérit qué gran éstabournit.*
 Mieux vaut un petit vif qu'un grand ahuri. (Madeleine GAUBERT)
 Variante de Jean-François PIQUEMAL « Tabou » :
Qué bal mès un tchic éibérit qu'un gran éstabournit.
- 54 *Qué bal mès u aousèl al pughn qué trés al aïré.*
 Mieux vaut un oiseau dans la main que trois qui volent. Mieux vaut tenir qu'espérer. (Club Faucette n° 34)
- 55 *Qué bal mès u qué sap qué cént qui cércon.*
 Il vaut mieux un qui sait que cent qui cherchent.
- 56 *Qué fè mès lé qu'acuso qu'él qué pano.*
 L'accusateur fait plus de mal que le voleur. Calomniez, il en restera toujours quelque chose.
- 57 *Qué plaou toustém aïchus l'bagnat.*
 Il pleut toujours sur le mouillé. Un malheur n'arrive jamais seul. Le sort s'acharne sur le déshérité.
- 58 *Qu'è prégoun lé foc qu'él bugas nou dèicho.*
 Il est profond – caché – le feu qui ne dégage pas de fumée. Il n'y a pas de fumée sans feu. (Club Faucette n° 34)

- 59 Qu'ès cal malfisa dés qu'an éstudiat lé lati é dé laï mulos en cu cal dize : « i ».
Il faut se méfier de ceux qui ont étudié le latin, et des mules auxquelles il faut dire : « hue ! »... c'est à dire des gens instruits et des personnes têtues.
- 60 *Sé boï mal al bézi, ditz-li dé basti.*
Si tu veux du mal à ton voisin, dis-lui de construire. (Jean-François PIQUEMAL « *Tabou* »)
- 61 *Sé bos sabé la bértat, d'uo mainado ou d'un pintat.*
La vérité sort de la bouche des enfants... ou des gens ivres. (Marie-Claire, Denise et François CAUJOLLE « *Grabét* »)
- 62 *S'èt bos anéga pér u abéla ?*
Veux-tu mourir d'envie pour une noisette ? Il faut savoir partager jusqu'aux choses les plus insignifiantes. (Madeleine GAUBERT)
- 63 *Touto ouèilho qué bèlo qué pérld soun mos.*
Toute brebis qui bêle perd sa bouchée. Il ne faut pas se laisser distraire. (Fernand BENALET « *Boutou* »)
- 64 *Touto pèiro qué fè cantou.*
Toute pierre fait coin, c'est à dire : Tout est bon à prendre. (Madeleine GAUBERT)
- 65 *Touto pèiro qué rodo n'aturo cap mousso.*
Pierre qui roule n'amasse pas mousse. Qui change trop souvent de métier ou de pays ne gagne guère d'argent. (Lucie IZARD)
- 66 *Tout sant (sént) qué bol lum.*
Tout saint veut de la lumière. Le saint ne survit que grâce au culte qui lui est rendu. Seul se perpétue le souvenir entretenu. (« Nénette » LAFFITTE)
- 67 *Trébailh couménçat qué bal l'acabat.*
Tout travail entrepris doit être mené à son terme. (Lucie IZARD)
Variante de Jean-François PIQUEMAL « *Tabou* » :
... *qué dèou èsté acabat.*

68 *Trè é nou mété nou créï cop.*

Retirer sans jamais ajouter n'engendre pas prospérité. (Madeleine GAUBERT)

69 *Très sémmanos qu'è couat l'aousèl, a las couaté qué fè l'bèl, a las cinq qué foroniso, a las siés qu'èi déspaïso.*

Trois semaines est couvé l'oiseau, la quatrième il fait le beau, la cinquième il quitte son nid et la sixième le pays. (« *Nénette* » LAFFITTE)

70 *Tréztzé luos tréztzé misèros.*

Treize lunes, treize misères. - l'année en comporte habituellement douze - (René SERVAT « *Ranque* »)

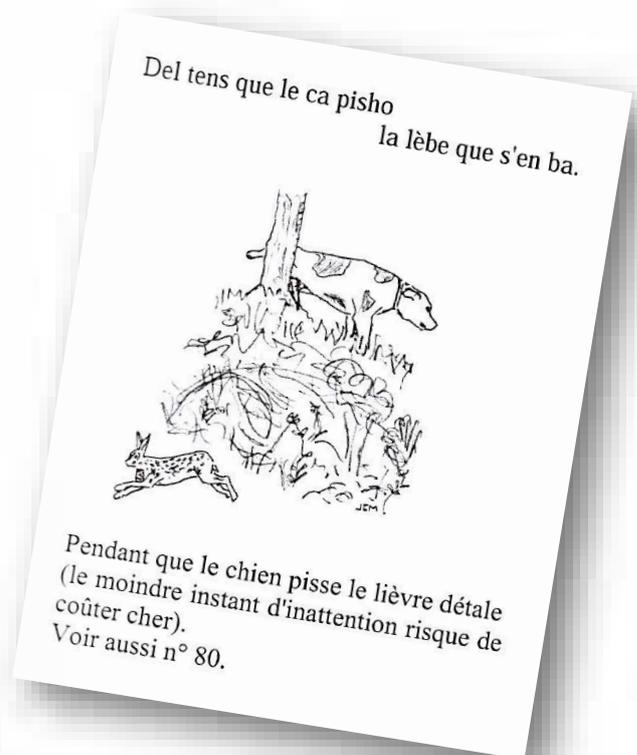
Note :

Une dizaine de « *réturbès* » que cite Marc Casimir BIROS au chapitre XIII de sa magistrale étude « Soulan en Couserans » présentent de notables similitudes avec leurs homologues biertois. Ils figurent en annexe, à titre comparatif.

Note de l'éditeur

En 2015, l'association culturelle *Biert Aoué* a décidé de procéder à une édition distincte du présent chapitre des Proverbes et dictons biertois. C'est ainsi qu'une maison d'édition massatoise (Roc du Ker) a été chargée de réaliser le petit livret intitulé « *Mémoire de l'Arac* », auquel trois Biertois (Denise Loubet, Jean-Claude Marcel et Félicie de Laborderie née Marcel) ont collaboré par des dessins illustrant certains proverbes.

Ce livret est aujourd'hui épuisé, mais on peut librement le télécharger sur le site <http://dunwich.org/jcm>



A març se pot bellá coumo l'ase boulá.
En mars on veillera quand l'âne volera.
(les jours qui s'allongent ne sont guère propices aux veillées)



CHAPITRE XVIII

La pêche à l'écrevisse

L'écrevisse française abondait jadis dans l'Arac et ses affluents.

Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, des générations de Biertois les capturaient à la main, en prospectant sous les pierres ou au cœur des racines que les arbres riverains déploient en bordure des biefs où s'assagit l'eau.

Certains, cependant, recouraient parfois au fagot de bois menu dans lequel ils fixaient le plus souvent une tête de mouton en guise d'appât. Retenu par une corde liée au tronc de quelque aulne ou peuplier, ce fagot était immergé au crépuscule et relevé à l'aube, tout comme les filets pour les truites.¹ En revanche, la pêche nocturne à la lanterne se pratiquait peu chez nous.

C'est après 1945 que se généralisa l'emploi de la balance, engin procédant du même principe que le fagot mais plus aisé à mettre en œuvre.

Sur un fil de fer circulaire, dont le diamètre n'excédait par trente centimètres, était assujetti un filet à mailles lâches formant une sorte de chapeau chinois renversé.² Les deux ficelles cousues en son centre permettaient d'attacher

¹ Il n'était pas rare, en relevant le filet, de tomber sur une écrevisse en train de dévorer une truite.

² On utilisait aussi des balances doubles pourvues de deux fils de fer parallèles, que reliaient quelques centimètres supplémentaires de filet. Elles présentaient l'avantage de déjouer plus sûrement les fulgurantes tentatives d'évasion.

l'appât – viande rassie ou légèrement faisandée, de mouton surtout, mou, mais aussi reste de poisson cru, morue par exemple – sur lequel on versait quelques gouttes d'essence de térébenthine. Trois cordelettes solidaires du fil de fer, placées à égale distance, étaient nouées par leurs extrémités supérieures à une corde plus ou moins longue en fonction de la hauteur des rives et de la profondeur de l'eau, ansée pour faciliter la manœuvre de l'ensemble avec un bâton rigide. Un simple galet lestait la balance et la stabilisait sur le lit du torrent, à l'endroit choisi.

Attirées par l'irrésistible fumet, les écrevisses quittaient leur refuge pour tomber dans le piège tendu à leur voracité.³ Quand le pêcheur, masqué par un buisson, jugeait suffisant le nombre de convives – cinq ou six en général, mais le double à l'âge d'or – il tendait corde et cordelettes par l'intermédiaire du bâton, relevait précautionneusement la balance jusqu'à la surface de l'onde pour ne pas effrayer les participantes au festin puis, d'un coup sec, l'expédiait sur la berge. Il ne lui restait qu'à s'emparer des proies, beaucoup plus malhabiles sur terre que dans l'élément liquide, en prenant soin de les saisir derrière le rostre, entre le pouce et l'index, afin d'éviter les douloureux pincements.

Dans la décennie 1950-1960, les écrevisses pullulaient. Au point que celles qui n'atteignaient pas la longueur de la main étaient sur l'heure rejetées à l'eau.

Pendant la période d'ouverture, mon père et moi nous rendions fréquemment au pré d'« En Molos » portant chacun en bandoulière une musette nantie de six balances. Nous les placions dans le ruisseau de Bagen, entre la retenue d'où s'échappaient les rigoles destinées à l'irrigation des prés voisins et la « *la roco de Pilhos* » (la roche de Pilhes) locataire du lit en amont.

Les prises étaient alors nombreuses et régulières, tout pêcheur, même inexpérimenté, ramenait sans peine dans la matinée ou l'après-midi une cinquantaine de ces excellents crustacés.⁴ D'ailleurs, certains souvenirs laissent rêveur ou dubitatif lorsqu'ils s'auréolent de chiffres. Comment oublier cette soirée estivale où, vers 1960, quelque cent mètres en aval du « Tour de l'eau », l'Arac, qui s'y divisait en deux bras à l'époque, offrit à un trio de Biertois flanqué d'un Mirapicien⁵ - mon père, moi-même, mon oncle François CAUJOLLE « *Grabét* »

³ En dévorant les cadavres d'animaux domestiques ou sauvages charriés par les rivières, ces permanents éboueurs-fossoyeurs de la Nature participaient à la purification des eaux douces, donc à la sauvegarde de l'environnement.

⁴ L'intérêt des petits citadins, lorsqu'ils les découvraient, se doublait de surprises. Fallait-il, en particulier, que ces bestioles, dont la carapace leur était apparue couleur bronze lors de la capture, fussent timides pour rougir aussi intensément dans les assiettes, de la pointe des antennes au bout de la queue !

⁵ De Mirepoix, ville située en Basse-Ariège.

et William DENAT, beau-frère de ce dernier – la bagatelle de huit cents écrevisses environ ? Incroyable mais néanmoins vrai.

Heureuse période, hélas depuis longtemps révolue. Peut-être victime de prélèvements inconsidérés⁶ car elle n'atteint la taille adulte qu'au terme de huit ou neuf ans, mais surtout décimée par une implacable maladie virale, l'écrevisse française a déserté nos rivières et nos tables pour rejoindre dans la légende, vers 1970, d'autres espèces disparues ou menacées d'extinction.⁷

La photo ci-contre illustre le propos de l'auteur sur la façon d'utiliser une balance pour la pêche à l'écrevisse. Le grand-père de ce jeune garçon a ressorti le matériel de son enfance à des fins disons, pédagogiques... car les écrevisses capturées ont été remises à l'eau... En effet, une nouvelle espèce d'écrevisse a été introduite dans nos ruisseaux, où elle constitue maintenant une espèce protégée !

Origine de la photographie :
Jean-Claude Marcel



⁶ Quelques braconniers inconscients n'hésitaient pas à empoisonner un ruisseau au risque de détruire toute la faune aquatique qu'il abritait.

⁷ Une lueur d'espoir cependant : un compatriote digne de foi a récemment aperçu un petit nombre de spécimens évoluant dans leur milieu naturel.

LEXIQUE DU CHAPITRE

L'équivalent de chaque mot français est d'abord proposé dans la graphie phonétique adoptée pour le dictionnaire du parler biertois, puis dans la graphie occitaniste, celle-ci entre parenthèses.⁸

Prospecter : <i>cercá</i> (<i>cercar</i>)	Le pouce : <i>le dit gros</i> (<i>le dit gròs</i>)
Les racines : <i>las rasics</i>	Rejeter : <i>tournà mete</i> (<i>tornar méter</i>)
Denses et enchevêtrées : <i>les rasigalhs</i>	ou <i>tournà afuà</i> (<i>tornar afuar</i>)
La balance : <i>la balanço</i> (<i>la balança</i>)	La retenue (d'un ruisseau) : <i>la preso</i>
	(<i>la presa</i>); (d'une rivière) <i>la paishèro</i> (<i>la paishèra</i>)
Le poisson : <i>le peish</i>	La rigole d'irrigation : <i>l'aouèro</i>
	(<i>l'agüèra</i>) ou <i>la quouèro</i> (<i>la qièra</i>)
Nouer : <i>nouselá</i> (<i>noselar</i>)	Irriguer : <i>asaiouá</i> (<i>asaiguar</i>)
Un nœud : <i>un nousèl</i> (<i>un nosèl</i>)	En amont : <i>mès amount</i> (<i>mès amont</i>)
Choisir : <i>caousí</i> (<i>causir</i>)	En aval : <i>mès abal</i> (<i>mès aval</i>)
Relever : <i>lebá</i> (<i>levar</i>)	Oublier : <i>eishouplidás's</i>
	(<i>eishoplidà's</i>)
Baisser : <i>baishá</i> (<i>baishar</i>)	Se souvenir : <i>brembá's</i> (<i>rapelà's</i>)
Précautionneusement :	Une maladie : <i>uo malaoutío</i> (<i>ua malaoutia</i>)
<i>tout douçoment</i> (<i>tot doçament</i>)	Malade : <i>malàout</i> (<i>malaut</i>)
Effrayer : <i>fè póou</i> (<i>fèr pòu</i>)	

⁸ Note de l'éditeur : Les dix-sept précédents chapitres, qui sont ceux de l'édition de 2001, ne donnent pas cette dualité de graphies, mais la seule graphie phonétique. Ils ont été écrits avant la publication du *Dictionnaire du parler biertois* (2012).

ANNEXES

LISTE DES ANNEXES

- Annexe 1 Le village de Biert fut-il reconstruit à la fin du 16^{ème} siècle ?
- Annexe 2 Les cahiers de comptes d'Henri PIQUEMAL « *Tabou* »
- Annexe 3 *Acté dé maridadjé dé Carnabal*
- Annexe 4 Une « *trucassado* » : *Lé moulié dé Ribéroló.*
- Annexe 5 La légende de Saint-Branda
- Annexe 6 Quelques cantiques pour la fête de Saint-Pierre
- Annexe 7 Neuf noëls d'autrefois
- Annexe 8 « *Les Quilles* », poème de Jean DEGEILH « *Milh* » (1862-1959)
- Annexe 9 Quelques proverbes en usage à Soulan
-

ANNEXE 1

Le village de Biert fut-il reconstruit à la fin du 16^{ème} siècle ?

Les documents de base sont cités en notes de bas de page.

- « *Raids des gens de Foix contre Aulus et vallées de Massat de 1568 à 1570.* »¹
- « *En 1587, puis de nouveau en 1588, Soulan et Massat furent ravagées.* »²
- « *L'an 1590, et le deuxième jour du mois de janvier, en la ville de Saint-Girons, heure après midy, établi en personne M. Bernard Cabalby scindic de la vicomté de Couzerans, lequel, parlant à Messire Mathieu de Ribeyran, scindic général du Tiers-État du pays et Comté de Commenges, lui remontrant que occasion des volleries, massacres et bruslures faictz et commis par les Hérétiques et Huguenaulx de la comté de Foix sur les villages de ladite vicomté de Couzerans, proches, voisines et limitage dudit comté de Foix, depuis ces troubles et journellement ceste année et l'année passée, auraient continué à piller, brusler, singulièrement les lieux d'Olus, Bozenac, La Fitte, **Viert, Tarteing, Bozan (Boussan), Ardichen, Saint-Pierre, Ségalas, Doignac, Erp, Riberenert, et Encortieg, ayant prins tout le bétail de labour et norrisaige, bruslées les bordes, et maisons et rendu les lieux désertz et inhabitables** ; ceux qui sont demeurés étant aujourd'hui au pain quérant³ à cause que, auxdits lieux ne y a aultre moyen que de labouraige et norrisaige ; et lesdites maisons couvertes de paille⁴ dont **aujourd'hui ne y habitent** ne labourent ; de 500 pères de bœufs, vaches qu'il y avait communément pour labourer n'en y a demeuré que 20 pères en tout »⁵*

¹ Guillaume GERAUD PARRACHA. Histoire du Pays de Couserans. Saint-Girons 1994. p. 59

² Marc Casimir BIROS. Soulan en Couserans. Saint-Girons 1994. p.70

³ En étant réduits à la mendicité

⁴ L'ardoise ne devint donc d'un emploi courant qu'à une date postérieure.

⁵ Archives de Muret. États de Salies. Avril 1591 - in Marc Casimir BIROS, déjà cité. p. 70-71

- Les constatations faites le 27 (mars 1591) dans la vallée de Massat, ne sont pas brillantes. La troisième partie des terres est inculte autour de **Biert** « à cause qu'est confrontant avec le Comté de Foix, pays de Barquillère et de Saurat. A Boussenac, Laffite, **Tarteing**, le tiers des terres qu'on avait accoutumé de labour demeure inculte »⁶
- « Es lieux,⁷ Consolatz et juridictions de Encortieg, Ribèrenert, Erp, Araux, Sainct-Pé, Ardichen, Bosan, Aleu, Vallée dudit Solan, **Viert**, Bozenac, Laffite, bornés et cernés de villes et lieux du Comté de Foix qui sont et tiennent pour ces hérétiques... **partie desquels lieux avons treuvé avoir esté pilhés, bruslés leurs maisons et metteries et randus lesdits lieux presque inhabitables...En qui nous n'entendons comprendre la perte que le païs faict pour ne pouvoir fère le nourrisage du bestailh** ».⁸
- Et Cabalby ne rencontra aucun contradicteur lorsque, devant l'assemblée tenue après l'expertise, il déclara que dans les juridictions « d'Encortieg, Rivèrenert, **Viert**, Laffite, St-Pierre de Solan, Doignac, Bozan, Espetz, Ardichen, Ségalas, Aleu, Erp, Arraux, Olus... sont une paetie des habitants mortz, aultre aux Espaignes, et le petit nombre qui sont demorez sont pour aujourd'huy au pain quérant et sans moyens aucuns, préparés de passer plus grand danger de leurs personnes, à cause, comme dict est, sont assis sur ladite limite du Pays de Foix qui, **en deux ou trois heures, peuvent estre les ennemys auxdits lieux** »⁹

⁶ Idem, p. 72

⁷ Dans ces lieux

⁸ Idem note 6

⁹ Archives de Muret – in Marc Casimir BIROS, déjà cité, p. 73

ANNEXE 2

Les cahiers de compte d'Henri PIQUEMAL « *Tabou* », né en 1861.

Instructifs à maints égards, les deux cahiers de compte de ce cordonnier¹ couvrent une période de 18 ans, entre mars 1890 et février 1908, hormis un hiatus concernant les mois de janvier à avril 1899.

Les recettes annuelles du cordonnier s'élèvent, en moyenne, à 986 francs. Cependant, si elles demeurent stables et dépassent 1 000 francs de 1890 à 1902 – année où elles frôlent 1 092 francs – elles diminuent sensiblement de 1903 à 1908 puisqu'elles n'atteignent alors que 712 francs. L'installation de Raymond CAUJOLLE « Grabét » à cette époque explique peut-être en partie cette chute.

Quant à l'examen du tableau des recettes mensuelles, dont la moyenne s'établit à 81 francs environ, il souligne aussi de notables disparités, notamment entre le mois d'août – où elles montent au maximum de 131 francs (sans doute les gens s'équipaient-ils à cette époque de l'année pour les vendanges ou pour entreprendre quelque déplacement, en cette morte saison des travaux agricoles, alors qu'ils portaient les sabots en permanence) – et ceux de septembre et d'octobre – où elles enregistrent les minima respectifs de 55 et 51 francs – Toutefois, comme les documents restent muets sur les dépenses professionnelles de l'intéressé, nous ignorons le montant de ses **bénéfices**.

Dans une région où le numéraire brillait par sa rareté, pas plus le cordonnier que les autres artisans n'était payé au comptant : il recevait parfois un acompte lors de l'achat, puis d'autres à intervalles irréguliers. Certains clients, pour s'acquitter d'une fraction de leur dette, préféraient recourir au troc,

soit en effectuant à son profit des journées de travail à 1 franc l'une, soit en lui fournissant du bois de chauffage (la « canne » de bois valait 24 francs, la « charge », c'est-à-dire le 1/24^e de cette unité, 1 franc), des céréales (« un 4^e » – s'agit-il du « couartè »? – de seigle pour 5 francs, 36 kg de maïs pour 7 francs), des produits alimentaires (une livre de beurre pour 1 franc, 3 litres de lait...) ou divers ustensiles (un seau à 2,50 francs, un **pot-de-chambre** à 1,50 franc, un **filtre** à 5 francs, une **soupière** à 3 francs...).

Henri PIQUEMAL fabriquait des chaussures sur mesure.

-Pour les hommes :

Bottines à claques : 17 à 18 francs

Bottines à lacets et bouts anglais : 17,50 francs

Bottines en chèvre mate : 18 francs

Bottines en chèvre mate à claques glacées et gros bouts :
20 à 23 francs

Brodequins « à la provençale » : 17 francs

Brodequins « demi-provençale » : 16 francs

Bottes écuyer : 19 francs

Bottes à tiges de 50 cm : 27 à 30 francs

-Pour les femmes :

Souliers ordinaires : 9 francs

Souliers à **guêtres** : 10 francs

Souliers « Richelieu », c'est-à-dire décolletés ou ornés d'une boucle, en chèvre mate : de 10 à 11,50 francs

Bottines hautes à lacets, en veau : de 8 à 16 francs

Il confectionnait aussi des **bourses de cuir** pour 1 franc, montait une paire de **bottes sur socques** (galoches) pour 5 francs, et effectuait toute sorte de réparations :

Ressemelage sans talons : 3 à 4 francs

Ressemelage avec talons : 4,50 à 5,50 francs

Pose d'une paire de talons : 1 franc
 Couture d'une pièce de cuir : 0,20 franc
 etc.

Liés au franc-or, les prix restent d'une remarquable stabilité tout au long de la période étudiée.

Si certains clients du cordonnier étaient de Biert même, la plupart affluaient des hameaux, très dépeuplés aujourd'hui voire entièrement désertés, tels Berret, les Riouets, ou Poursugles. Quelques inconditionnels venaient aussi des communes ou écarts limitrophes : les Brus et Palès (Parès pour la quasi-totalité des Biertois); Lirbat, Massat, Bernède et Balmayné; Coumes et Aleu; Rivèrenert.

1. Ces cahiers m'ont été obligeamment communiqués par Jean-François PIQUEMAL « *Tabou* », le benjamin des petits-enfants du cordonnier Henri.

LEXIQUE DE L'ANNEXE

Les recettes : *laï récéttos*
 Le bénéfice : *lé bénéfici*
 Un acompte : *u acoundé*
 Le pot-de-chambre : *lé pot dé crambo*
 Le filtre : *lé filtré*
 Les bottines : *laï boutinos*
 La soupière : *la soupièro* (la soupe : *la soupo*)
 Les guêtres : *laï guètros*
 La bourse : *la bourso*
 Le cuir : *lé couèr*
 Les bottes : *laï botos*

ANNEXE 3

Acté dé maridatgé dé Carnabal

Acte de mariage de Carnaval

Qué coumparéichén aouè débant nousaoutis Piérrou dé la Moussouro, mèro, ouficiè dé l'état cibil dé la coumuno, é débant Jousépou dé Campagnolo é Eysabè dé Cap Marti, coumo témouèns qué sinnaron damb nousautis, én bisto dél maridatgé, Gustou dé la Couméto é Françoun dé Pèdescaous.

-« Tu, Gustou dé la Couméto, bos préné coumo fènno légitimo Françoun dé Pèdescaous assi présento ? »

-« Oui »

-« É tu, Françoun dé Pèdescaous, bos préné coumo homé légitimé Gustou dé la Couméto, assi présent ? »

-« Oui »

Qué bous déclari unidis pèl maridatgé... Nou bous boulério cap dïcha parti aïchus lé gran cami dé la bido sènsé disé bous sé qu'én pénsi é sènsé da bous coualquis coundousimènts.

Tu, Gustou, qu'èt counéïchi pla. Ja sabi qué faras un brabé homé. É tu Françoun, sènsé paou d'em troumpa, ja podi disé parèil : ja faras ço qué cal é uo bouno fènno dé ménatgé.

Aujourd'hui comparaissent devant nous, Pierrou de la Moussoure, maire, officier de l'état civil de la commune, et devant Jousépou de Campagnole et Élisabeth de Cap Marti, témoins soussignés avec nous, en vue du mariage, Gustou de la Combette et Fanchon Vanupieds.

-« Toi, Gustou de la Combette, veux-tu prendre pour femme légitime Fanchon Vanupieds, ici présente ? »

-« Oui »

-« Et toi, Fanchon Vanupieds, veux-tu prendre pour époux légitime Gustou de la Combette, ici présent ? »

-« Oui »

Je vous déclare unis par le mariage... Je ne voudrais pas vous laisser partir sur le grand chemin de la vie sans vous dire le fond de ma pensée et sans vous donner quelques conseils.

Toi, Gustou, je te connais bien. Je sais parfaitement que tu seras un bon mari. Et toi Fanchon, sans crainte de me tromper, je peux me répéter : tu feras ce qu'il faut, j'en suis sûr, et tu seras une bonne femme d'intérieur.

Maintenant, il y en a qui vous

Aro, ja n'i a qué bous daran un floc dé coundousimènts, pér éxémple d'abé uo ribambèlo dé mainados... Aco j'ai pla poulit, més qu'è les cal nouïri... A moun abis n'oun calério cap mès dé sét ou ouét. É pouéich fè pla aténciou a la santat qu'è la prumèro dé caouso. Al printéns surtout, quand lé trébailh dé déforo couménço, fè pla aténciou a la nèou qué débalo dél tèt, qué bous i aourio lèou plégat déjous, ja sabéts la maïchanto houro qué nou dorm cap jamés.

É pouèich, Gustou, éscouto pla asso. Malfisa bous toutis dus dé lai brouïchos, al méns léi dios dé fèïro dé Massat. Jac sabéts qu'è n'i a qué sabén mès qué dél pater : nou i anéts cap jamés sénsé abé al méns un baïch al rébès ou dus catsous dé bèrr al porto mounédo, é surtout, malfisabous déi dé Campéto. Ja m'ac désio toustém (débant Diou qué sio) lé praoubét dé Paul dès cas¹. Gustou, malfisot déi dé Campéto, homés ou fènnos : nou n'i a cap u qué nou sio brouïch.

Qué m'arresti an souhaitant bous loungo bido, santat é prouspéritat. Aro praquo qu'è Carnabal, nou mingéts cap trop dé péscailous : què pouïrion ésté pésantis uo niét dé maridatgé².

donneront une multitude de conseils, par exemple d'avoir une ribambelle d'enfants... Cela c'est bien joli, mais il faut les nourrir... À mon avis il faudrait se limiter à sept ou huit. Et puis prends bien garde à la santé, qui est la chose la plus importante. Au printemps surtout, quand commence le travail à l'extérieur, prendre bien garde à la neige qui descend du toit, elle aurait tôt fait de vous ensevelir, la méchante heure, vous le savez, ne dort jamais.

Et puis, Gustou, écoute bien ceci. Méfiez-vous tous les deux des sorcières, au moins les jours de foire à Massat. Vous savez bien qu'il y a des gens qui en savent plus long que le « Pater » : n'y allez jamais sans avoir au moins un bas à l'envers ou deux petits morceaux d'aulne dans votre porte-monnaie, et surtout, méfiez-vous de ceux de Campettes. Il me le disait toujours (qu'il repose en paix) ce malheureux Paul aux chiens : Gustou, méfie toi de ceux de Campettes, hommes ou femmes : il n'en est pas un qui ne soit sorcier.

Je m'arrête en vous souhaitant longue vie, santé et prospérité. Maintenant tout de même, puisque c'est Carnaval, ne mangez pas trop de crêpes : elles pourraient être lourdes une nuit de noce.

¹ Tous les personnages cités dans le texte relèvent de la fiction sauf « Paul des cas » qui a réellement existé. Il s'agit de Paul LAFITTE « Conti », surnommé « Paul dès cas » car il avait en permanence trois ou quatre petits chiens. Il fut terrassé en 1907 par une épidémie de grippe. La famille des SERVAT « Pèdescaous » possédait au « Prat bézial » les maisons contiguës appartenant aujourd'hui à Ginette BOURGUIGNON et à la famille ARCARI. Un des cahiers de comptes du cordonnier Henri PIQUEMAL « Tabou » en fait mention à l'extrême fin du 19^{ème} siècle.

² Le mariage avait été suivi d'une « trucassado » : « La bédèlo qui boulio bédéla » (La génisse qui voulait vèler

Le mariage de Carnaval

en 1951, lors des festivités du 100^{ème} anniversaire de la Commune de Biert

(le village de Biert a été érigé en commune en février 1851)



Rang du fond :

Manuel MACIAS,
 Marcel MIROUZE « *Signorét* », de La Serre,
 Albert LOUBET « *Marmit* »,
 Roger DÉGEILH « *Titou* »,
 Jean GAUBERT « *Pistèn* » fils,
 Germain LOUBET « *Médaci* ».

Rang de devant :

Baptiste RIVÈRE « *Fayette* »,
 Baptiste PAGÈS GARRIGUE « *Géstou* »,
 David PIQUEMAL « *Tabou* »,
 Jean-Marie MIROUZE « *Guin* »,
 Baptiste PIQUEMAL « *Guilhaumarou* ».

Origine de la photographie : Germaine LOUBET « *Médaci* »

ANNEXE 4

Une « *trucassado* » : *Lé moulié dé Ribérola*

1
Lé moulié dé Ribérola | (bis)
Qué l'abèm pla mulhurous |
Oh oui pla malhurous
Las fénnotos qué li dizen :
« J'at fariom dus poutous
Sé nou èros ta farnous »
Hi ! hous !

2
Las filhotos dé la bilo | (bis)
N'an cap lé mal as talous |
N'an cap lé mal as talous.
Qu'èï moren d'amourouzèro
Qué mouï minjon dé poutous
Nou i a cap ré dé ta mistous.
Hi ! hous !

3
Lé dio qué yo mé maridé | (bis)
Pér la plaço passaré |
Pér la plaço passaré
É toutis léï dé la noço
Qu'ém séguiran al dérrè
Ja faram un long carrè!.
Hi ! hous !

1
 Le meunier de la Ribérola |
 (bis) |
 Nous le trouvons très malheureux
 Vraiment très malheureux.
 Les demoiselles lui disent :
 « Nous t'embrasserons volontiers
 Si ton visage était moins sale ».

2
 Les filles de la ville | (bis)
 N'ont pas le feu aux talons |
 N'ont pas le feu aux talons.
 Elles se meurent d'amour
 Nous dévorent de baisers,
 Il n'est rien de plus plaisant.

3
 Le jour où je me marierai | (bis)
 Je traverserai la place |
 Je traverserai la place
 Et tous les gens de la noce
 Se mettront derrière moi.
 Quel long cortège nous ferons !

allegro vivo

Le mou liè de Ri. bè ro-lo quel n'a bem pla mal-hu rous le mou

liè de Ri. bè-ro-lo. quel n'a-bem pla ma l'hu-rous da

oui, pla mal hu rous. Las fen-no-tos que l'in dizensija l'en

fa-riom dus pou-tous se nou è-ros ta far nous Hi! Hou!

Amorce d'une autre « *trucassado* », connue dans toute l'Ariège :

(sur le même air)

Lés caouléts quand soun tourradis (bis) Toutis sé dèïchon ana. Toutis sé dèïchon ana. Atal fèn lai bièlhos filhos Quand passon déï marida, Quand passon déï marida.	Quand les chous sont gelés Ils se laissent tous aller. Ils se laissent tous aller. Ainsi font les vieilles filles Passé l'âge de se marier, Passé l'âge de se marier.	(bis)
---	--	-------

ANNEXE 5

La légende de Saint Branda¹

Cette légende est liée au culte du feu. Au Moyen Age, pour diverses raisons, on allumait souvent des bûchers sur une plate-forme située quelques mètres au-dessous du sommet du Ker de Massat. Là, « le sol disparaissait sous une épaisse couche de cendre et de résidus de combustion qu'on désignait sous le nom de « *las brandos* » » ou « *branda* ».

Au milieu du quatorzième siècle, un pieux ermite appelé « *Jouanillou* », qui vivait en ascète à cet endroit disparut mystérieusement.

En mars 1769, un cortège de personnalités civiles et religieuses se rendit sur les lieux où il s'était retiré. Alors que la neige recouvrait les alentours, on constata qu'à cet emplacement « l'herbe, plus drue et plus verte que partout ailleurs, était déjà parsemée de fleurettes ». Des terrassiers y découvrirent un sarcophage de pierre intact. Le lendemain, en ouvrant le cercueil, on aperçut « le corps momifié d'un vieillard qui tenait entre ses mains croisées un crucifix d'argent. Ses longs cheveux blancs, sa barbe de patriarche et sa robe de bure beige, serrée à la taille par une corde, suffisaient à convaincre les plus incrédules. Le doute n'était pas possible, il s'agissait bien de Saint Branda ». On édifia un petit oratoire pourvu d'une « niche ogivale où fut déposée une statuette de bois à l'image de l'ermite et de taille tout au plus d'une grande poupée ».²

Après une tentative infructueuse de canonisation, « le clergé se contenta de décider que, pour honorer la mémoire de Branda, les fidèles se rendraient en

¹ Club Faucette n° 63

² Cette statuette, dérobée dans les années 1970, a été remplacée par une de facture plus moderne.

procession au sommet du Ker le Lundi de Pentecôte ». On prit ensuite l'habitude de goûter et de danser près de l'oratoire.

En 1873, ce jour-là, un jeune homme jeta par dérision un os de poule vers la statue en criant : « *Tè minjo, sént Branda !* » Le malheureux, bientôt « atteint d'une maladie étrange qui le poussait à manger des quantités énormes de viande » ne tarda pas à mourir. Dès lors les processions cessèrent mais les jeunes continuèrent de monter là-haut pour goûter et danser.

Dans son ouvrage « Les croisières du Pourquoi pas ? à travers la mer du Groenland », le commandant J.-B. Charcot évoque, en se référant à un manuscrit du neuvième siècle, la « Pérégrination de Saint Brandan », les aventures fantastiques du moine Brennain Mac Filonga dans l'île de Jan-Mayen, située en plein Océan Arctique, à 780 kilomètres au nord-ouest de l'Islande. Il fonda en Irlande, nous précise l'auteur, l'abbaye de Cluainfert (ou Clonfert) où il mourut en 578, et devint Saint Brandan (ou Brendan). Simple homonymie sans nul doute.

ANNEXE 6

Cantiques pour la fête de Saint-Pierre

Les partitions musicales des trois cantiques qui suivent ont été recueillies et notées par D. TERRADE.¹

1 *Gran sént, nosto récouñéichénço*

1

*Gran sént, nosto récouñéichénço
Bous ès dégudo a pla boun dréi
Hélas ! sensé bosto assisténço
Oun né sirio aquésté éndrét ?*

2

*Princé dé la troupe caousido,
Déis Apoustouls, dél Rédémptou,
D'un poblé qué bous déou la bido
Siats a jamai lé proutéctou.*

3

*En bostos sacrados Reliquos
Sira toustém nosté récoures,
Las probos lai mès aouténticos
Mous asséguron lour sécoures.*

4

*Témoins des prouidigés bisiblés
Dout nostis ouèilhs an bist l'ésclat,
Qu'in i pourion ésté insénsiblés
É douta dé bosto bountad ?*

5

*Uo countagio marquado
Déspoblabo nostis oustals,
Bosto ajudo a pèno implourado
Arréstèc sèc sous cops fatals.*

6

Grand saint, notre reconnaissance,
Nous vous la devons à bon droit
Car, hélas sans votre assistance,
Qu'en serait-il de cet endroit ?

Prince de la troupe choisie
Des Apôtres, du Rédempteur,
D'un peuple qui vous doit la vie
Soyez à jamais protecteur.

Dans vos vénérables Reliques
Sera toujours notre recours,
Les preuves les plus authentiques
Nous assurent de leur secours.

Témoins des prodiges visibles
Dont nos yeux virent la clarté,
Comment serions-nous insensibles,
Douterions-nous de vos bontés ?

Une épidémis sans pitié
Dépeuplait alors nos foyers,
À peine votre aide implorée
S'arrêterent ses coups meurtriers.

¹ Les paroles indiquées dans les partitions ont parfois une graphie différente de celle retenue dans cet ouvrage ; ceci est sans incidence sur le phrasé du chant.

*Bosto intercèssiou bénasido
Calmèc lé mal subitomént
É réndèc a l'amo transido
Lé calmé é lé counténtomént.*

7

*Nèou, gèl é manquo dé pasturo
Déstrusion mès d'un troupel,
Bosto bouts fourcèc la naturo
A mous da lé téns lé mès bèl*

8

*L'hibèr, la nèou, lé tor, la glaço,
Dèsqué bous ajéré m prégat,
Al'éstiou cédèrém la plaço :
Gèl é mal téns, tout fuc calmat.*

9

*Atal dé la mar courrouçado
Lé Saoubur calmèc d'aoutis cops
Alta bité qué la pénsado,
É las témpèstos é les flots.*

10

*Récébèts las accious dé gracio
Dél poblé qué bous proutéjats,
Démandat a Diou qu'è l'i placio
Mous continua sas bountats*

Votre intercession bénie
Calma le mal subitement
Et rendit à l'âme transie
Le calme et le contentement.

Neige et gel, manque de pâture,
Décimaient maints de nos troupeaux,
Votre voix força la nature
À nous donner un temps très beau.

Hiver, neige, gelée et glace,
Dès que nous vous eûmes prié,
À l'été cédèrent la place :
Gel, mauvais temps, tout fut calmé.

Ainsi, de la mer courroucée,
Le Sauveur jadis a calmé,
Aussi vite que la pensée,
Tempêtes et flots déchaînés.

Recevez les actions de grâce
Du peuple que vous protégez,
Et demandez à Dieu la grâce
De nous continuer ses bontés.

Andante
Grouz Douarh nosta recoumer.
eñço Bous ey Saugudo a jela bouz
Sed Hèlar sence hosto assistance Aug
ne srio aquete endre. Prince de
la trouzo saudo Des Apoutis del
Redemptou. D'un poblé que bous deu le
bi do siati a jamais le peritèstou. D'uy tou.

2 Chantons Saint-Pierre

1
Chantons, chantons Saint-Pierre,
Sa gloire et ses bienfaits,
Et que toute la terre
Les célèbre à jamais.
Que la reconnaissance
Atteste aux libertins
La grandeur, la puissance
Du Dieu qui fait les Saints.

2
Deux fois dans ta colère
Seigneur, tu nous frappas,
Deux fois par sa prière
Il désarma ton bras.
Touché de nos alarmes,
Sensible à nos malheurs,
Il fit cesser nos larmes,
Il essuya nos pleurs.

3
Dépouille glorieuse
De notre bienfaiteur,
Ô cendre précieuse !
Tu fis notre bonheur.
Reliques vénérables,
Ô sacrés ossements !
Soyez-nous secourables
En tous lieux, en tous temps.

4
Sur ce peuple fidèle
Apôtre glorieux,
En faveur de son zèle,
Veille du haut des Cieux.
Que jamais il n'oublie
Qu'il doit à ton secours
Et ses biens et sa vie,
Ses troupeaux et ses jours.

Tempo di Marcia
Chantons Chantons Saint
Pierre Sa gloire et ses bienfaits Et
que toute la terre Les célèbre à ja.
mais. Que la reconnaissance atteste aux
libertins Sa grandeur la puissance Du
Dieu qui fait les Saints. Que Saints

3 Pendant que les impies

1

Pendant que les impies,
 Les esprits forts du temps,
 Du Dieu de leur folies
 Font l'objet de leurs chants,
 À ton Saint Serviteur,
 Au chef de tes apôtres,
 Dieu Saint, Dieu Créateur,
 Nous consacrons les nôtres.

3

La Mort par ses ravages
 Présentait à nos yeux
 Les funestes présages
 D'un mal contagieux :
 Tout tombait sous les coups
 De la faux meurtrière,
 Et nous n'attendions tous
 Que notre heure dernière.

5

Provoqué par nos crimes,
 Ton bras s'était armé,
 Aux cris de tes victimes
 Ton cœur était fermé.
 L'instant qui vit nos vœux
 Intéresser Saint-Pierre
 Fut le moment heureux
 Qui calma le tonnerre

7

Le miracle authentique
 Qu'alors ce peuple vit,
 Grand Saint, n'est pas l'unique
 Qui soit à ton crédit ;
 D'autres calamités
 Ont exercé ton zèle,
 Tes soins et tes bontés
 Pour ce peuple fidèle.

2

À la reconnaissance
 Nous devons ce tribut ;
 Il fut notre défense,
 Il fut notre salut.
 Qu'aux siècles à venir,
 Notre histoire transmise,
 Fasse à jamais bénir
 Le Chef de ton Église.

4

Dans ce péril extrême,
 Dans notre désespoir,
 L'ami, le frère même,
 Refusait de nous voir ;
 Et les tristes échos
 De l'entière vallée
 N'offraient que des sanglots
 À notre âme troublée.

6

À tes ordres dociles,
 La mort quitta sa faux,
 Et de son aile agile,
 Referma nos tombeaux.
 Du pâle fossoyeur
 À l'instant l'œuvre cesse ;
 Aux pleurs, à la frayeur
 Succède l'allégresse.

8

La faim la plus cruelle
 Détruisait nos troupeaux ;
 De concert avec elle
 L'hiver comblait nos maux.
 Des beaux jours du printemps
 Ils avaient pris la place,
 Et nos prés et nos champs
 Étaient couverts de glace.

9

À ce triste spectacle,
Éperdus, consternés,
Aux pied du Tabernacle
En foule prosternés,
À notre intercesseur
Nous recourons encore
Et Dieu rouvre son cœur
Au peuple qui l'implore.

11

Ce jour même aux prairies
Ramène nos troupeaux,
Quittant leurs bergeries,
Ils couvrent les côteaux.
Dans tous ces divers traits
Seigneur, si l'homme est sage,
Il doit voir à jamais
Ta main et ton ouvrage.

10

Le soleil fend les nues
Et chasse les frimas,
Les neiges sont fondues,
L'été vient sur leurs pas :
L'hiver et ses glaçons
Cèdent et disparaissent,
On revoit nos vallons
Et nos alarmes cessent.

12

Puissent de ton Apôtre
La gloire et les grandeurs,
Volant d'un pôle à l'autre,
Captiver tous les cœurs.
Puissent tous les humains,
Ô Père charitable,
Dire : le Dieu des Saints
Est grand, et admirable.

Andantino

Pendant que les impies, les esprits
fous du chaos. Du Dieu de leurs folies
font l'objet de leurs chants à toy
Saint Serviteur, au chef de tes Océans
Dieu Saint Dieu Créateur, nous
consacrons les nôtres. A - tes

ANNEXE 7

Neuf noëls d'autrefois¹1 *Cantém un cantico noubèl*1^{er} couplet

*Cantém nostré Saoubur,
Un fils qu'a Diou per païré
É Mario pér mairé.
Mès béi oh qu'un bounhur !
Homé sios tant jouïous
D'une talo néïchénço
Qué ta récounéïchénço
Égalo tous fabous.*

Refrain

*Cantém un cantico noubèl
Noel, Noel, Noel, Noel
Cantém un cantico noubèl
Al fils dé Diou, l'Emmanuel.*

2^{ème} couplet

*O tèrro qu'un bèl jour !
Diou s'ès fèt créaturo
Diou a prés ma naturo,
Poussat pér soun amour.
El qué nésquéc grandous
Décén dins un établé
É débén misérablé
Pér réndré l'homé hurous*

3^{ème} couplet

*Maïnatgé tout puïssént
Abimé dé téndréço
Pér gari ma fébléço
Es féblé é garissént.
É soun pa`ré irritat
Countré l'homé coupablé
Quand bé nostré sémbblablé
Dins soun fils ès calmat.*

4^{ème} couplet

*Mès qu'u acurio crésut :
L'homé habio fèt l'oufénço
Diou fa la péniténço.
Bounhur inaténdut !
La gracio douçomént
Garis touto malicio,
La paç é la justicio,
S'embraçon téndrémént*

¹ Extraits d'un ensemble recueilli par Maria LOUBET « Médaci » en décembre 1913. Ces cantiques étaient donc chantés avant la Grande Guerre. On notera toutefois sans la moindre difficulté – eu égard aux tournures et au vocabulaire – qu'ils sont tous originaires de contrées extérieures au Massatois.

Les partitions musicales, qui sont données pour huit d'entre eux, sont extraites d'un cahier écrit par Noélie BÉNAZET, qui a tenu, pendant une soixantaine d'années (1935-1995) l'harmonium de l'église de Biert lors de tous les offices chantés.

Partition musicale²

Cantem noste Sautun, Un filli qua' diu per Pai — re et Ma ri' o per Mai —
 O ter ro qu'im tel jour Dio — ou ses pit cre' a tu — ro Dio a pre' ma' ma tu —

re veis bey o quin bon mir' Ho me si' int' joyous' De ma' ta lo nei
 ro pour rat per bon a — non El que nes qu' g'ra' Re'p'ain' De ce' diu a nei

chengo que tu — re conei — cheng' Es' ga — li' tan fa — bons Can tem un can ti co non
 table Et de — ten mi se — rable Mes ten — de th'ou'hou'ous —

Et No-el No-el, No-el, No-el, Cantem un can ti co nou'el Al Filli — de Diu M'hou'ous el!

Cantem noste Sautun Un filli qua' diu per Pai — re Et Ma ri' o per Mai — re Mes
 O ter ro qu'im tel jour Dio ses pit cre' a tu — ro Dio a pre' ma' ma tu — ro Pour

rat per bon a — non Ho me si' int' joyous' d'u no tab' ney cheng' so Es' ta re can ty cheng' e
 El que nes qu' g'ra' De ce' diu a nei F. de be' mi' sel' rath' per

— que es' tas fa bons	Maitnag' tal' f'ousent	Mes qu' amio' essent	Ara — per sona' je cat'
un di' th'ou'hou'ous	abime' de tendress	L'hou'ous cho' fait l'ou'ous	a' fet' dona' ser'ous
	Per que' un fa'it'ous	Diu fa' li' p'uit'ous.	Diu el' cel' p' de fl'ous
	Es' filli' a' f'ousent	Baume' ius' tendent	Per fous' h'ou'ous
	Es' son' p'ite' i'nt'at	Es' fous' a' g'ousent	mes fous' es'
	Com' to' th'ou'ous' comp'able	g'ous' fous' tou'ous' a' l'ous'	Et fel' diu'
	Can' be' nost' a' l'ous'	Es' p'ous' a' l'ous' fous' a' l'ous'	lo' k'ous' de' l'ous'
	Un' d'ous' filli' es' cel'at	Es' h'ou'ous' ten' a' l'ous'	Es' ce' a'

²Dans les partitions musicales de Noélie Bénazet, la graphie indiquée pour les paroles peut présenter quelques différences par rapport à celle retenue dans cet ouvrage ; ceci est sans incidence sur le phrasé du chant.

2 Chantons les louanges

1^{er} couplet

Chantons les louanges d'un Dieu plein d'amour
 Imitons les anges dans un si grand jour,
 Avec nos trompettes mêlons-nous aux bois
 Et dans nos retraites élevons nos voix

Refrain

Aném donc pastourels (bis)
Aném toutis a massos
Ségui lés angéls (bis)

2^{ème} couplet

Jésus vient de naître pour nous rendre heureux,
 Il fait disparaître tous nos soins fâcheux.
 Nos plaintes finissent, nous sortons des fers,
 Les airs retentissent de nos doux concerts.

3^{ème} couplet

Que chacun s'assemble dans ces lieux charmants,
 Montrons tous ensemble nos empressements.
 Que l'écho fidèle, du fond de nos bois,
 Voyant notre zèle réponde à nos voix.

4^{ème} couplet

Que tout soit sensible à notre bonheur,
 Que l'hiver terrible calme sa rigueur.
 Que tous ces bocages, ces prés, ces vallons
 Brisent les ramages des fiers aquilons.

5^{ème} couplet

Paisibles fontaines, tranquilles ruisseaux,
 Faites sur nos plaines serpenter vos eaux.
 Qu'à ce doux murmure le charmant printemps
 Rende la verdure et les fleurs aux champs.

6^{ème} couplet

Pourquoi tant attendre, aimables oiseaux
 Pour nous faire entendre vos concerts nouveaux,
 De ce saint hommage devenez jaloux
 Et dans vos ramages louez Dieu pour nous.

7^{ème} couplet

Brebis innocentes, et vous, chers moutons,
 Sur les fleurs naissantes faites mille bonds.
 Ah ! que tu vas paître, trop heureux troupeau !
 Il te vient de naître un pasteur nouveau.

Partition musicale

Chantons les Louanges

Chantons les louanges de Dieu plein d'amour I mi tous les Anges dans un si grand
 four Avec l'unction de l'esprit saint et de nos traits Elevons nos
 voix — Anem donne pastourels Anem donne toutis ama — so Anem donne pastourels Segui
 les Anges, Anem donne pastourels, Anem donne toutis ama — so Anem donne pastourels Segui
 les Anges
 qe sur vent se nait te Ben es rendu heu reux Il fait dispa - rai re To no soufira
 Au cha eun s'essemble De ces lieux charnants Honnors to en semble No empere
 Que tout soit sen et de a no he bon heu Anem donne toutis ama — so Anem donne pastourels Segui

cheux No plaintes di mi ment No sortons des fos En aus reten tissent De nos doux en ceste Anem
 nents Que si'cho lfi de le Du fait de nos bois Voyant no tre yel Re'poutra nos voix
 queun Que to lo bo- cie ges Ces pui es valous Brivent les ra rages Des felis a qui — vous

3 Sé l'hibèr nous atristo

1^{er} couplet

Lé dous printéns qu'embélit la naturo
 Dé sous raméls, dé sas plus bèlos flous
 N'a pas l'ésclat ni mèmé la paruro
 D'aquésto nièt qué nous ran tant hurous.

Refrain

Sé l'hibèr nous atristo
 Nadal nous réjouis
 Assi tout ço qu'èxisto
 Dé joïo tréssaillis.

2^{ème} couplet

É quand bédra la sazou dé l'aoutouno
 Nous fa présent dé soun fruit délocious
 Sans fa mès prêt d'aquél qué la nous douno
 Lou dé l'hibèr nous ès pla mès précieux.

3^{ème} couplet

Es dounc l'hibèr qué réjouis la tèrro
 En y dounan lé Diou tant aténdut
 Es la sazou qué lé créstia préfèro
 Car dins l'hibèr lé cèl nous ès randut.

4^{ème} couplet

Toutis én cor célébrém la mémorio
 D'un joun bénit coumo l'joun dé Nadal
 Al réi dél cèl, a soun noum, a sa glorio
 Cantém, amics, é cantem coumo cal

Refrain
 Se l'hi ber nous atris-to Sa - del nous re-jo-i-s A - si tout ço qu'èx-is to, de
 Couplet
 joïo tréssa-llis le dous prin-téms qu'embé-lit la na-tu-ro de sous ra-méls de sa jué-bèllo
 Plus n'a pas l'és-clat ni mèmé la pa-ru-ro - d'a-que-s-te nièt que nous ran tant hu-rou-s

4 Aném dounc pastous

1^{er} couplet

Mièjonèit qu'uno bèlo houro
Pér nousaoutis pécadous.
Ah ! qu'uno nèit tant hurouso
Pér toutis lés salbadous.

Refrain

Aném dounc pastous, aném toutis én foulo (bis)
Qué ba souna l'houro, l'angèl l'a anouñçat.

2^{ème} couplet

Anèit dins un établé
Un Diou nous ès néscut
A l'homé misérablé
Qu'en porto lé salut.

3^{ème} couplet

Aousèls, dins lé bouscatgé
Cantats l'éfant noubèl,
Édins bostré ramatgé
Célébrats l'Éternèl.

4^{ème} couplet

Pastous, Diou bous conbido,
Anats lé adoura,
Pér sous plours él bous crido,
Anats lé counsola.

5^{ème} couplet

Qué touto la naturo
D'alégréssò é d'amour
Réprèno sa paruro
Dins un tant hurous jour.

Aném dounc pastous, aném toutis én foulo, que ba souna l'houro, l'angèl l'anouñça, Aném dounc pastous
Coupлет
aném toutis én foulo que ba souna l'houro, l'angèl l'anouñça Miè jonèit qu'uno bèlhouro, pércadous
aoutis pé-ca - dous qui no neit - tant hu - rouso - pércadous lés sal - ba dous -

5 Adam fusqu'èc criminèl³

1^{er} couplet

Adam fusqu'èc criminèl
Pér sa désoubéissénço
Nousaous fazèm péniténço
Dél pécat originèl.

Refrain

Tabé cantém la néichénço
D'un Diou qué s'è fèt mourtal
É plèis dé récouñéichénço
Cantém Nadal, cantém Nadal,
Cantém Nadal.

2^{ème} couplet

Pér uno éstèlo abértits
Lés très Magés d'Arabio
Aban dounon sou patrio
É sé crésén bénasits.

3^{ème} couplet

Eron toutis coun dénadis
É sujétis a las pènos
Lés démouns dins sous cadènos
Nous ténguion d'un pè sauadis.

4^{ème} couplet

Qu'un miraclé dé bountat !
Un maïnagé adourablé
Es néscut dins un éstablé
Pér nous saouba dél pécat.

5^{ème} couplet

Couréts bité, pastourèls
Al près dél dibin manaïté
É pourtats li pér houmagé
Lés plus bélis dés agnèls.

6^{ème} couplet

Adourém nousaous tabé
Un diou qué s'è fèt maïté
É portém li pér houmagé
Nostro amour é nostro fé.

Adam fusqu'èc criminèl

Adam fusqu'èc criminèl pér sa désoubéissénço Nousaous fazèm péniténço Dél pécat originèl. Tabé cantém la néichénço D'un Diou qué s'è fèt mourtal É plèis dé récouñéichénço Cantém Nadal, cantém Nadal, Cantém Nadal.

siéngo Nousaous fazèm péniténço Dél pécat originèl. Tabé cantém la néichénço D'un Diou qué s'è fèt mourtal É plèis dé récouñéichénço Cantém Nadal, cantém Nadal, Cantém Nadal.

que a fait mourtal É plèis dé récouñéichénço Cantém Nadal, cantém Nadal, Cantém Nadal.

Cantém Nadal Cantém Nadal Cantém Nadal

³ Ce Noël mettait fin à la messe de Minuit. Noélie BÉNAZET. Club Faucette n° 62

6 *Qu'un bruch dédins lé cèl⁴*1^{er} couplet

*Qu'un bruch dédins lé cèl
Rè quès tant bèl
Qu'uno musico.
Quitém nostrés troupèls
Joigné m nous as angéls
A sous dibins concèrts.
Qué tout sé réjouisco
Lé Diou tant aténdut
Bén pér nostré salut.*

2^{ème} couplet

*Én biroun mièjonèit
Sans foc ni lèit,
Dins un établé,
Ès néscut paouromént
D'uno Biérjo jazént.
L'excès dé soun amour
L'a réndut misérablé
Aném sans plus tarda (bis)
Toutis pér l'adoura. (bis)*

3^{ème} couplet

*Lé fils dé l'Éternèl
Quito lé cèl,
Bén dins la crècho
Cérca lé pécadou,
L'i pourta soun pérdou,
Admirém soun amour
Qué sans parla nous prècho.*

4^{ème} couplet

*Dins soun humilitat
Qu'uno bountat !
Qu'ès adourablé !
Qu'a touto sa doulou,
Tout inoucént qu'él ès
Bén paga pèl coupablé.*

5^{ème} couplet

*Régardo soun éstat
Qu'uno piètat !
Qu'uno misèro !
Aco ès pér toun pécat
Qu'è dins la paouréat.
Aco ès pér ta passiou
Qu'è bén libra la guèrro*

6^{ème} couplet

*Récounéichi moun tort
É qué moun sort
Ès déplorablé
D'abé tant abusat
Dé bostro caritat.
Pér mé réndré hurous
Bous èts dins l'esclabagé
Pérdou, moun Diou, pérdou
Al paouré pécadou.*

7^{ème} couplet

*Moun Diou tant piétadou,
A dus génous
Jou bous adori.
Soun un gran pécadou,
Ajats pièta dé jou.
Dé tant d'iniquitat
Dé régrét jou mé mori.*

8^{ème} couplet

*Counfus, désespérat,
Lé cor brisat,
M'anéantissi.
Lé pécat bous désplats,
N'i tournaré pas maï.
Méi lèou qué d'i tourna,
Souffriré milo suplicis.
Pérdou, moun Diou, pérdou
Al paouré pécadou.*

⁴ Certains couplets de ce Noël semblent être incomplets.

7 Célébrém toutis a masso

1^{er} couplet

Nèit dé félicitat
 Qu'èros tant atëndudo,
 Dé ta bouno béngudo
 Qué lé cèl sio lougat.
 Un Diou a nostré égart,
 Un Diou fè ta paruro,
 É touto la naturo
 Brillo dé soun ésclat.

2^e couplet

Lé cèl s'ès abaïchat
 Pér réléba la tèrro
 Dé l'éstat dé misèro
 Qué l'pécat a coustat.
 Éntre un Diou irritat
 É un moundé coupablé
 Pér lé Christ adourablé
 Qu'a tout purificat.

Refrain

Célébrém, Célébrém, toutis a masso
 La bountat⁴, la bountat⁵ dé l'Éternèl⁶
 Qu'a quitat⁴, qu'a quitat⁵ lé trono dél cèl⁶
 Pér béli⁴, pér béli⁵ pourta la graço⁶
 Al pécadou criminèl⁶.

3^e couplet

Lé Diou dé majéstas
 S'a caousit un établé
 Pér réndré plus aïmablé
 Lé doun d'humilitat
 Sé dins sa paouréat
 Pér la nostro misèro
 Counsérbam sa téndréso
 Pér nostro paouréat.

Célébrém toutis a masso

le de boun, celè - brem, tu - tie, toutis a masso la bountat, la - boun
 tad de l'è - ter nel bini qui quitat, qui quitat, qui quitat, qui quitat de ti - no del cel Pér le
 mi - per le mi foute sa gra - cio Al péca - dou crimi - nel
 nel qui - is - ten - du - do De ten - boun - ten - do, Qué le al sio lau
 al Ah! ques a nos te - quat! ten - boun - ten - do, Qué le al sio lau
 nel qui - is - ten - du - do De ten - boun - ten - do, Qué le al sio lau
 lo - le boun - è - clat!
 nel qui - is - ten - du - do De ten - boun - ten - do, Qué le al sio lau

5. Chanté par le chœur des femmes

6 Repris par le chœur des hommes

7 Chœur des femmes et chœur des hommes à l'unisson

8 Jouts aquésté fuéillatgé

1^{er} couplet

Jouts aquésté fuéillatgé
Bénèts, pastourélés,
Joignéts bous al ramatgé
Dés téndrés aousélés.
Cantém l'èfant aïmablé,
Lé mèstré dé la mort,
Néscut dins un éstablé
Pér cambia nostré sort.

Refrain⁵

Aném dounc pastous
Aném toutis én foulo (bis)
Qué ba souna l'houro
L'angèl l'a anonuçat.

2^{ème} couplet

La puro gourmandiso
Dé la fenno d'Adam
Fusquèt pér sa soutiso
Caouso dé nostro dam.
Hélas ! trop curioso
Éscoutèt lé serpent
Tabé nèi malhurouso
La raço qué n'è bén.

3^{ème} couplet

Préngam nostros ouléto,
Déichèm nostris moutous,
Ouflén nostros muséto
Dé cént milo cançous.
Célébrém la naïchéngo
Dél fils dé l'Éternél,
Anèit dins la soufrènço
S'ès fèt homé mourtèl.

4^{ème} couplet

Lé rèi dé tout lé moundé
Bol naïché humblémént
Pér salba l'homé immoundé
S'ès més dins lé tourmént.
La cour ès fort mésquino :
Pér soulaja soun mal,
La persouno dibino
N'a qué dus animals.

5^{ème} couplet

Glorio bous sio dounado,
Mairé dél pur amour
Sur la paillo couchado,
A Diou douno lé jour.
Sans brès ni coubérturo,
Pér un fréit rigourous
L'èfant d'aouto naturo
Soufris milo doulous.

Jouts a quèsté fuéillatgé Bénèts pastourélés Joignéts bous al ramatgé Dés téndrés aousélés
 La puro gourmandiso Dé la fenno d'Adam Fusquèt pér sa soutiso Caouso dé nostro dam.
 Hélas ! trop curioso Éscoutèt lé serpent Tabé nèi malhurouso La raço qué n'è bén.
 Préngam nostros ouléto, Déichèm nostris moutous, Ouflén nostros muséto Dé cént milo cançous.
 Célébrém la naïchéngo Dél fils dé l'Éternél, Anèit dins la soufrènço S'ès fèt homé mourtèl.
 Lé rèi dé tout lé moundé Bol naïché humblémént Pér salba l'homé immoundé S'ès més dins lé tourmént.
 La cour ès fort mésquino : Pér soulaja soun mal, La persouno dibino N'a qué dus animals.
 Glorio bous sio dounado, Mairé dél pur amour Sur la paillo couchado, A Diou douno lé jour.
 Sans brès ni coubérturo, Pér un fréit rigourous L'èfant d'aouto naturo Soufris milo doulous.

⁵ Même refrain que celui du Noël n° 4

9 Pasteurs, éveillez-vous

1^{er} couplet⁶

Pasteurs éveillez-vous,
Allez voir le Messie
Qui est né de Marie,
Est né en ces beaux lieux
Pour nous sauver à (sic) tous.
Pasteurs éveillez-vous.

2^{ème} couplet⁷

*Digats nous qu' u èts bous
Qué frapèts a la porto,
S'èts géns dé nostro sorto,
N'èm pas gouaïré sabénts
Én gouardan lés moutous.
Digats nous qu' u èts bous.*

3^{ème} couplet⁸

Je suis l'ange du ciel
Qui porte la nouvelle
Qu'une Vierge mère
A produit à nos yeux
Le fils de l'Éternel.
Je suis l'ange du ciel.

4^{ème} couplet⁹

*L'énfant Diou èï néscut
É d'uno Bierjo mairé,
Sénsé habé cap dé pairé.
Nousaous crésiom pas
Qu'aco sé sio pouscut.
L'énfant Diou ès néscut.*

5^{ème} couplet⁸

Taisez-vous, mes amis,
Car c'est un grand mystère,
Un Dieu qui peut tout faire
Car il est tout puissant
Qui l'a ainsi permis.
Taisez-vous, mes amis

6^{ème} couplet⁹

*Aném dounc prountomént
Aném toutis én troupo
Bésé l'énfant Diou qué poupo,
Pourta coualqué présent
A la mairé jazént.
Aném dounc prountomént.*

Pas teurs, e' - vei - lez - vous. A llez - voir le Me - sie - e Qui est né de Ma - ri - e Est
né dans ces bas lieux, pour nous sa - ver à tous. Pas teurs' e' - vei - lez - vous

⁶ Les paroles de l'ange – qui intervient le premier – sont chantées par le chœur des femmes

⁷ Le chœur des hommes succède à celui des femmes, en jouant le rôle des bergers.

ANNEXE 8

Les Quilles

Poème de Jean DÉGEILH « *Milh* » (1862-1959)

Jeu sportif de nos aïeux
Par les modernes délaissé,
Tu revivras, j'en fais le vœu,
Car nous te ferons triompher.

Il faut force et adresse
Pour cet amusement charmant ;
Loin de nous toute paresse,
Soyons courageux et vaillants !

Jeu de quilles que j'aime tant
Reviens vite parmi nous,
Tu trouveras des partisans
Et tu t'imposeras partout

Pour former des hommes adroits
De notre belle jeunesse
Sains et forts comme autrefois
Pour les plus grandes prouesses.

Jeu de plein air, c'est la santé ;
Pas de funeste atmosphère
Entraînant la débilité
Par son fluide délétère.

Brille, jeu de nos pères !
Mets un peu de joie dans nos cœurs !
Nous oublierons nos misères
Nos souffrances et nos douleurs.

Abats des quilles ! Sois champion !
Non pas dans le genre des autres,
Que ce soit ta dévotion !
Amis, soyez tous des nôtres.

Pas de luttes fratricides !
Combattons en camarades.
L'amitié notre égide :
Évitons les algarades !

Pour nos loisirs quel meilleur jeu ?
Sain, sportif, gai et amusant,
Jamais triste ni ennuyeux.
Allons-y de tout cœur mes enfants !

Union sacrée cherchée en vain
Règne dans nos délassements
Toujours, aujourd'hui et demain,
Pour la paix, l'amour, l'enchantement.

ANNEXE 9

Quelques proverbes en usage à Soulan¹

<p>Proverbes en usage à Soulan</p> <p>1</p> <p><i>É qué louégne ba cassa</i> <i>Ou boou troumpa</i> <i>Ou sira troumpatche</i> <i>Celui qui loin s'en va chasser</i> <i>(sous-entendu, pour trouver</i> <i>femme...)</i></p> <p>2-3</p> <p><i>Éna Santo Lucio</i> <i>D'un pè dé héruso (fouine)</i> <i>Éna Nadaou</i> <i>D'un pè dé braou</i> <i>Éna Saint Vincéns</i> <i>Dé ouo houro pér toutos éraï</i> <i>géns</i></p> <p>4</p> <p><i>Nousto Damou d'Aouste</i> <i>passado</i> <i>Éra terro qué bié gélado</i></p> <p>5</p> <p><i>Sé héourè nou héouréjo</i> <i>Sé Mars nou marséréjo</i> <i>Touto ra nado qué malaoutéjo.</i></p>	<p>Correspondance avec les proverbes biertois référencés au chapitre XVII</p> <p>La sagesse populaire, n° 40 Lé qué louèngnh sé ba marida ou sé troumpo ou ba troumpa. Celui qui loin va se marier, ou se trompe ou va tromper.</p> <p>Météo d'antan n° 2 En da Sént Bincéns uo houro pér toutoï géns Pour la Saint-Vincent, une heure pour tous les gens.</p> <p>Météo d'antan n° 42° En da sénto Lucio un saout dé puço, en da Nadal un saout dé braou. Pour la Sainte Luce, ou Lucie – 13 décembre – un saut de puce, pour Noël un saut de taureau. Allusion à l'allongement des jours.</p> <p>Météo d'antan n° 36 A la mièch aoust, la tèrro quèi glaço. Dès la mi-août la terre se refroidit.</p> <p>Météo d'antan n° 12 Sé féourè nou féouréréjo, març qué marcéréjo, é touto l'annado qué malaoutéjo Février trop beau fait de mars un bourreau, et l'année part à vau-l'eau.</p>
---	--

1 Marc Casimir BIROS. Soulan en Couserans. Promenade dans le temps, Saint-Girons, 1974

6

*Jugne et Juillète noune goute
É pagés qu'a dé toute.*

7

*A mèi d'abriou
É coucute canto mourte ou
biou.*

8

*É qu'aré nou risco
Aré nou pisco.*

9

*Cada u qué sabé sé qué si cotz
én sièou métaou (marmite)*

10

*Éna sabé éraï bértatz
Éraï maïnados ès pintats.*

Météo d'antan n° 34

Jungnh nou gout, lé pagés qu'a dé
tout.
De juin la sécheresse fait du paysan
la richesse.

Météo d'antan n° 24

Al mèi d'abrilh, lé coucut qué cal
qu'è canté, mort ou biou.
Au mois d'avril, le coucou doit
chanter, mort ou vivant... autrement
dit, l'arrivée du beau temps est cer-
taine.

Sagesse populaire n° 42

Lé qué ré nou arrisco ré nou apisco.
Qui ne risque rien n'a rien.

Sagesse populaire n° 8

Cada u qué sap cé qué cots al séou
toupi.
Chacun sait ce qui cuit dans sa mar-
mite. Chacun ne connaît bien que ce
qui lui appartient.

Sagesse populaire n° 61

Sé bos sabé la bértat, d'uo maïnado
ou d'un pintat.
La vérité sort de la bouche des
enfants... ou des gens ivres.

TABLE DES MATIÈRES

Remerciements		p. 7
Préface		p. 11
Note liminaire		p. 17
Chapitre I	Cultures	p. 19
Chapitre II	L'élevage.	P. 27
Chapitre III	Travaux en tous genres	p. 39
Chapitre IV	Le cochon	p. 53
Chapitre V	Alimentation	p. 59
Chapitre VI	Vêtements	p. 69
Chapitre VII	Croix, cimetières et enterrements	p. 75
Chapitre VIII	Auxiliaires de l'Église : marguilliers, sacristains, chantres, carillonneurs et fossoyeurs	p. 81
Chapitre IX	Croyances, peurs et superstitions	p. 85
Chapitre X	Les plantes médicinales	p. 93
Chapitre XI	Éclairage, eau, bureau de poste	p. 97
Chapitre XII	L'enseignement	p. 103
Chapitre XIII	Artisans	p. 111
Chapitre XIV	Commerçants	p. 127
Chapitre XV	Fêtes et distractions	p. 143
Chapitre XVI	Le jeu de quilles	p. 155
Chapitre XVII	Proverbes, adages, maximes et dictons biertois	p. 161
Chapitre XVIII	La pêche à l'écrevisse	p. 179
Annexes		p. 183

TABLE DES ANNEXES

Annexe 1	Le village de Biert fut-il reconstruit à la fin du 16 ^{ème} siècle ?	p. 183
Annexe 2	Les cahiers de compte d'Henri PIQUEMAL « <i>Tabou</i> »	p. 187
Annexe 3	<i>Acté dé maridadjé dé Carnabal</i>	p. 191
Annexe 4	Une « <i>trucassado</i> » : <i>Lé moulié dé Ribérola.</i>	p. 195
Annexe 5	La légende de Saint-Branda	p. 197
Annexe 6	Quelques cantiques pour la fête de Saint-Pierre	p. 199
Annexe 7	Neuf noëls d'autrefois	p. 205
Annexe 8	« Les Quilles », poème de Jean DÉGILH « <i>Milh</i> » (1862-1959)	p. 217
Annexe 9	Quelques proverbes en usage à Soulan	p. 219

TABLE DES ILLUSTRATIONS

Aquarelles de Germaine LOUBET « <i>Médaci</i> »	p. 5
In memoriam	p. 9
Un village d'Ariège, dans les Pyrénées	p. 13
Le village de Biert (plan)	p. 14
Évolution de la population biertoise	p. 25
Le village vu du pont de l'Arac	p. 26
Biert – le village et les hameaux-	p. 37
Le faucheur bat sa faux	p. 51
Les deux KER	p. 52
Le cochon dans la maie	p. 58
Maméto	p. 72
Biertoises en chapeau	p. 73
Un sculpteur : l'abbé DARAN	p. 79
Deux Grands Mutilés de la Guerre 1914-1918 honorés	p. 80
Le sacristain Baptiste DÉGEILH « <i>Batistou</i> »	p. 84
La Société Saint-Jean de Biert	p. 90
La Communion solennelle en 1920	p. 91
Les facteurs de Biert en 1962	p. 102
L'école de Biert (1900-1944)	p. 108
L'école de Biert (1958)	p. 109
Le cordonnier Raymond CAUJOLLE « <i>Grabét</i> »	p. 125
Le menuisier Germain LOUBET « <i>Médaci</i> »	p. 125
Un Biertois coureur automobile en 1925	p. 126
L'hôtel-restaurant SERVAT BOUGNOL « <i>Térriou</i> »	p. 137
La famille LAFFITTE « <i>Rousèst</i> »	p. 138
Les champions cyclistes belges	p. 139
Les champions et les Biertois	p. 140
L'arrêt de bus en 1947	p. 141
Un dimanche en 1908	p. 151
En 1925 au « <i>Prat bézial</i> »	p. 152
Un mariage avant la Grande guerre	p. 153
Le jeu de quilles de neuf	p. 164
Mémoire de l'Arac	p. 178
La pêche à l'écrevisse	p. 181
Le mariage de Carnaval	p. 193

Première édition, format 13,4 x 21 cm, 260 pages juin 2001

Éditions e/dite 6 place de la Madeleine, Paris

ISBN 978-2846080477

Dépôt légal : mars 2001

Seconde édition, revue et augmentée, format 21 x 29,7 cm, 224 pages, sept 2022

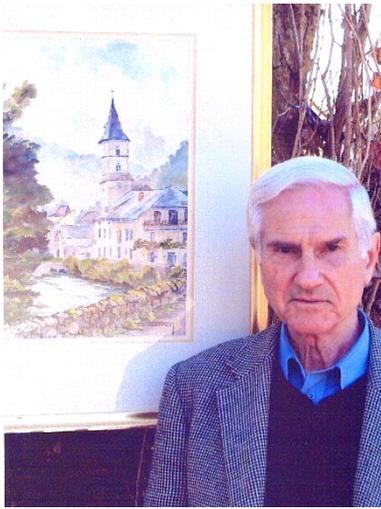
Version papier : éditeur *Association Biert Aoué*, Mairie 09320 Biert

Imprimé par *Espace Repro*, 87 route de Narbonne 31400 Toulouse

Achévé d'imprimer : septembre 2022

Version numérique : *JCM* Ramonville (31) *marcel-jc@wanadoo.fr*

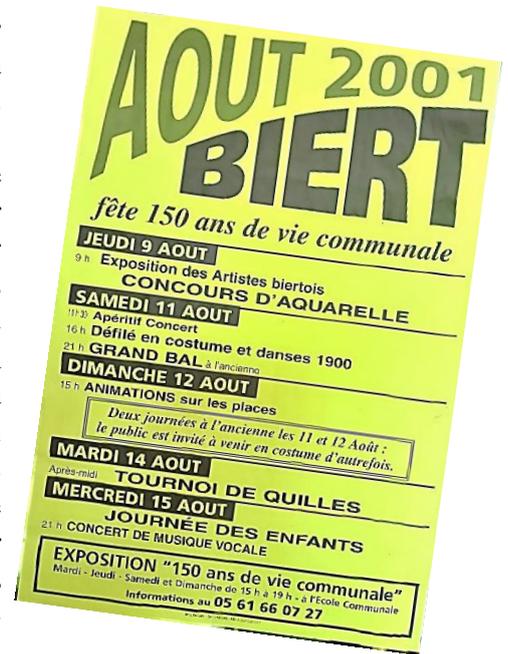
Ouvrage consultable sur internet *http://dunwich.org/jcm*



Issu, par sa mère, d'une vieille famille biertoise, Roger Toulze, né en 1934, partage son enfance et sa jeunesse entre Toulouse et Biert. Sa carrière de professeur d'espagnol à l'Éducation Nationale le conduit dans plusieurs villes du Midi. Ses fréquents séjours dans son village d'Ariège lui permettent de maintenir des rapports réguliers avec des personnages ayant vécu au début du 20^{ème} siècle. À leur contact, sa mémoire s'emplit de précieux souvenirs.

Enraciné dans son terroir du Haut-Couserans, dont il connaît et aime le parler, Roger Toulze a animé un collectif de dix Biertois pour réaliser un "Dictionnaire du parler biertois". Ce parler a ceci de particulier qu'il est hybride entre deux familles de la langue occitane : le Gascon et le Languedocien. L'ouvrage fut primé au Palmarès 2014 de l'Académie des Jeux Floraux, qui lui a attribué le Prix Odette Arolles pour la défense de la langue et de la culture occitanes.

Roger Toulze a terminé l'écriture d'*À Biert, village d'Ariège, autrefois* en 2000, année où le village s'appretait à vivre un évènement historique. Il faut savoir que Biert fut érigé en Commune en 1851 sous la seconde République (auparavant, ce n'était qu'un écart de Massat) ; les Biertois avaient décidé de commémorer en 2001 le cent-cinquantième anniversaire de leur commune. Une association événementielle créée pour l'occasion (*Biert 2001*) ponctua l'année de manifestations culturelles, parmi lesquelles, une présentation au public du livre écrit par Roger Toulze, livre qui connut un succès immédiat, au point que le Conseil départemental de l'Ariège en commanda cinquante exemplaires pour les bibliothèques et écoles du département. Le succès épuisa les stocks de la maison editrice (*e/dite*), laquelle, par la suite, cessa son activité. Au bout de quelques années le livre est devenu introuvable, raison pour laquelle l'association culturelle *Biert Aoué* (qui en 2002 a pris la suite de l'association *Biert 2001*) a résolu de procéder elle-même à une nouvelle édition de l'ouvrage



Le format adopté est différent de celui de la première édition (21 x 29,7 cm au lieu de 14,8 x 21 cm). D'autre part on a choisi des caractères plus gros, ce qui ne déplaira pas aux lecteurs âgés. Enfin, ont été ajoutées quelques illustrations nouvelles, ainsi qu'un chapitre supplémentaire (*La pêche à l'écrevisse*) récemment rédigé par l'auteur.

L'ouvrage est consultable en version numérique sur le site <http://dunwich.org/jcm>



Association *Biert Aoué*

Pour commander l'ouvrage :

Mairie 09320 Biert

secretaire@biert.com

06 30 09 33 56