

Si vous citez tout ou partie d'un article, pensez à citer l'auteur et l'ouvrage :

GIRAUD Albert, «Notes de linguistique et d'anthropologie varoise : à propos de quelques termes relevés dans les ouvrages de Léon Sénéquier», *Freinet-Pays des Maures*, n°5, 2004, p. 79-89.

Freinet Pays des Maures



Sommaire

Un tableau de la Vierge à l'Enfant entre sainte Jeanne de France et saint Bernard, dans l'église paroissiale Saint-Clément à la Garde-Freinet (Var)	
Une œuvre insolite. Élisabeth SAUZE	3
La restauration du tableau. Franck VIGLIANI	6
La chapelle Notre-Dame/Notre-Dame-de-Lorette à Saint-Tropez (Var).	
Bernard ROMAGNAN	11
Les prémices de la Révolution à la Garde-Freinet: un curé «progressiste» combat le fanatisme de ses propres paroissiens. Albert GIRAUD	15
Les Tropicains et la guerre de Crimée (1854-1856), de la reconnaissance à l'oubli. Laurent PAVLIDIS	17
Coup de chapeau à ces Gardois dont on a peu parlé. René FARGE	31
D'un paysage actuel des Maures à la reconstitution d'un paléoenvironnement: exemple de la dépression permienne de Hyères à Fréjus (Var). Édith PLATELET ..	33
Les mares et les ruisseaux temporaires dans les Maures.	
Denis HUIN, Dominique ROMBAUT et Antoine CATARD	39
Château Minuty: une chapelle privée en terre gassinoise (Var). Caroline ESPIGUES ..	47
Les viviers romains des Sardinaux (Sainte-Maxime) et de la Gaillarde (Roquebrune-sur-Argens). André FALCONNET	51
Activités minières et métallurgiques dans le massif des Maures.	
Marie-Pierre BERTHET	57
Le Rayol-Canadel-sur-Mer, Naissance d'une station balnéaire dans son paysage.	
Françoise VIALA	69
Notes de linguistique et d'anthropologie varoise: à propos de quelques termes relevés dans les ouvrages de Léon Sénéquier. Albert GIRAUD	79

Notes de linguistique et d'anthropologie varoise : à propos de quelques termes relevés dans les ouvrages de Léon Sénéquier

*Freinet,
pays des Maures*
■ n° 5, 2004,
Conservatoire
du patrimoine
du Freinet,
La Garde-Freinet
(Var)

Léon Sénéquier, auquel la revue *Freinet Pays des Maures* a rendu un juste hommage dans un de ses derniers numéros, fut à sa manière un précurseur de la politique de redécouverte des patrimoines locaux. On sait que ce modeste paysan de la Garde-Freinet, non content de militer passionnément pour la conservation des traditions du pays des Maures, voulut créer dans son village un musée du terroir et auto-édita trois ouvrages d'inspiration locale (*La Perle des Maures*, *Connaissances de la Garde-Freinet*, *Âmes bien trempées, cœurs bien accrochés...*).

Albert GIRAUD

Ces livres écrits par un auteur qui n'avait pour tout bagage que le certificat d'études et qui pratiquait plus naturellement le provençal que le français, sont rédigés dans un style déroutant, parfois cahotant, et qui fut jugé sévèrement à l'époque par beaucoup. Mais en reprenant la lecture plus de trente ans après, on doit reconnaître qu'en plus de la sûreté de l'information, – incontestable –, ces ouvrages contiennent une matière linguistique digne d'attirer l'attention du dialectologue. Non seulement on y découvre un bel exemple du français parlé de Basse Provence, mais aussi un vocabulaire provençal très intéressant. Aussi, c'est en quelque manière pour réparer *post mortem* une sorte d'injustice que j'ai entrepris cette étude des « mots d'ici » relevés dans son œuvre.

Car avec stupéfaction on découvre que de nombreux termes très familiers aux habitants des Maures, – même non provençalophones –, sont totalement ignorés des lexicographes, tant français que provençaux. C'est ce paradoxe qui a été au départ de notre enquête. Aussi nous n'examinerons que les termes absents des dictionnaires de langue ou qui y sont présents avec des sens incomplets ou erronés. Cela permettra d'apporter une modeste pierre à l'immense chantier de la lexicographie provençale qui reste encore à faire en grande partie...

Sauf avis contraire, les termes étudiés ne figurent pas non plus dans les autres

dictionnaires spécialisés, les (trop) nombreux lexiques du « français régional » ainsi que les traités plus anciens du type « provençalismes corrigés ».

Les attestations de documents écrits ne sont que provisoires, puisque nous recherchons en permanence des références plus anciennes, et que nous remercions par avance nos lecteurs de nous en communiquer s'ils en découvrent...

Le recueil qui suit peut donc permettre de corriger les omissions ou de rectifier les notices de bien des dictionnaires « savants » de la langue d'Oc, et à ce titre il est le meilleur hommage que nous puissions rendre à la mémoire du modeste paysan que fut Léon Sénéquier.

GLOSSAIRE

Abréviations

ŒUVRES DE LÉON SÉNÉQUIER

P.M. = *La Perle des Maures*, impr. Labrosse, 1959.

C.G.F. = *Connaissances de la Garde-Freinet*, impr. Riccobono, 1965.

A.B.T. = *Ames bien trempées, cœurs bien accrochés*, impr. Riccobono, s.d. [1968].

DICTIONNAIRES

ACH = ACHARD C.F., *Dictionnaire de la Provence et du Comté-Venaissin*, Marseille, 1785.

GAR1 = M. G., *Le nouveau dictionnaire provençal-français (...)*, Marseille, 1823.

AVR = AVRIL J. T., *Dictionnaire provençal-français (...)*, Apt, 1839.

GAR2 = GARCIN E., *Nouveau dictionnaire provençal-français*, Draguignan, 1841.

HON = HONNORAT S.J., *Dictionnaire provençal-français*, Digne, 1846-48.

BOU = BOUCOIRAN, *Dictionnaire analogique et étymologique des idiomes méridionaux*, Nîmes, 1875.

Apailée

« *La rue du hameau est apailée, c'est-à-dire qu'on y épand de la litière afin que les crottes des bêtes ne soient pas perdues et constituent un surplus de fumier.* » (P.M. p. 11)

GAR1 et 2: *apaillar* faire la litière aux chevaux, faire une jonchée à la rue ou dans une basse-cour. AVR: *apaya la carriero*: épandre de la paille dans la rue, en faire une jonchée. TDF et HON moins précis, donnent seulement *apaia* (v) « jeter de la paille sous les animaux » et *apaia* (adj) au sens de « dont la litière est faite ».

Recouvert de litière: bergerie apailée, rue apailée, carriero apaiado, rue où l'on a

étendu de la litière pour y recueillir le fumier. De la paille parfois, mais souvent dans la région des végétaux plus pauvres, comme les cistes, les fougères ou les aiguilles de pin (en provençal local *la garno*. Nota: ce dernier terme ne figure en ce sens dans aucun des dictionnaires provençaux, sauf GAR2 qui définit seulement comme « feuille de pin »). Les mairies pouvaient affermer ce droit (cf. le conte de Paul ARÈNE, *L'âne de Nazaire*). Par ailleurs, la couche de paille amortit le bruit des voitures autour des maisons: ce « luxe » d'autrefois était parfois utilisé dans la cour des châteaux ou encore occasionnellement

sous les fenêtres d'un grand malade (cf. Jean D'ORMESSON, *Au plaisir de Dieu*, 1974, p. 382).

Atier

« À la lueur pâle des calens, des bougies et même du bois d'atier [bois gras]. » (P.M. p. 23)

Inconnu de tous les dictionnaires provençaux. À mettre en relation avec GAR2 *Atiar*: *allumer, parlant de la lampe, battre la pierre, faire du feu, l'allumer.*

On appelle bois gras en Provence un bois résineux qui sert à allumer les feux, et fournit aussi une [relative] clarté dans la pièce. C'est souvent le centre d'une vieille souche de pin : le bois extérieur s'étant désagrégé, il reste au milieu une tige verticale riche en résine. Le terme désigne aussi des fagots de bûchettes d'environ 20 cm de long, cerclés de fil de fer, qu'on vendait encore dans les villes provençales dans les années 1950.

Bouinado

« Pour déjeuner en pleine châtaigneraie, ils apprirent à faire la bouinado, ce qui dispensait de partir le matin avec une musette bien garnie [action de faire griller des marrons sur un feu de feuilles et de menues broussailles, en plein champ et sans ustensile]. » (P.M. p. 60)

Le terme est présent dans TDF, mais avec le sens de « quantité de châtaignes ou de pommes de terre qu'on fait griller à la fois sous la cendre ». HON donne la même définition, en présentant le terme comme local : « Nom qu'on donne, aux environs d'Annot, à une certaine quantité... »

Brouchetado

« Mais ce que nos pères mangeaient sans doute le plus volontiers était la brochette d'oiseaux. Ils appelaient cela la brouchetado (...) Il faut dire aussi que pour qu'une brochette soit vraiment bonne, il faut faire cuire les oiseaux — et même les bécasses et les ramiers — sans les dépouiller, avec tous leurs boyaux, car sous l'effet du brasier ils se vident sur les tranches de pain disposées



Camalou

en dessous ; c'est cela qui fait les tartines appelées tranches d'une saveur exquise. » (CGF. p. 79)

Mentionné seulement dans GAR qui renvoie à *brouchado*. À ce mot, GAR, AVR et TDF donnent seulement le sens de « brochée, quantité qui tient sur une broche, nombre d'oiseaux embrochés ensemble ».

Le sens est plus étendu et désigne le plat ou le repas d'hiver où l'on mange des oiseaux (grives, merles, bécasses, petits oiseaux ou becs-fins) cuits à la broche. Le terme est fréquent en français régional : « On a mangé la brochetée avec les amis. »

Camalou

« Des porteurs qui descendent le liège là où on peut le prendre pour le transporter, et ces porteurs, en langage du pays, s'appellent des camaloux. » (P.M. p. 60)

Absent de la plupart des dictionnaires

1. Traduction : Jean-la-Queue, le simplet, habillé moitié soldat, moitié gitan, allait souvent à la chasse avec Pascal ; il lui trimballait son carnier.

provençaux, à l'exception d'HON « portefaix à Antibes » (?) qui renvoie à cameou (!) et de BOU « portefaix qui porte un sac ».

Pourtant le mot est extrêmement courant et compris de tous, (le substantif *camalou* – ou camaleur en français régional –, mais aussi le verbe *camala* / camaler), systématiquement utilisé lorsqu'on a besoin d'un « porteur » pour transporter un fardeau sur le dos. C'est le cas tout spécialement des équipes d'ouvriers du liège en pays des Maures qui comprennent des leveurs et des camaleurs (on compte généralement un camaleur pour trois leveurs). Leur paye est évidemment différente, car bien que le camaleur ait la partie la plus dure du travail, c'est aussi la moins noble, et il ne possède pas le savoir-faire spécialisé du leveur. C'est souvent un travail confié au débutant ou à l'étranger. C'est un spectacle impressionnant que de voir descendre ces énormes paquets de planches de liège, pesant parfois plus de cent kilos, sur le dos des camalous sur plusieurs centaines de mètres, par les *draïo* aménagées à coups de *vibou* dans le maquis et cela jusqu'à la « pile » où une charrette pouvait les prendre. Ajoutons qu'au cours de son

trajet, mal protégé par un sac bourré de feuilles, le camalou est attaqué par les milliers de fourmis rouges qui logeaient sous l'écorce : au terme de son parcours il se frotte vigoureusement pour écraser les fourmis, ce qui transmet à sa peau une odeur caractéristique.

Faut-il mettre le terme en relation avec l'argot marseillais *cambaler*, (chaler) transporter quelqu'un ou quelque chose, trimballer ?

Cf. G. TROTOBAS, *Pascau de Draguignan*, 1932, p. 49 : « *Jan-de-la-Coua, lou fada, vèsti mita sourdat, mita boumian, anavo souvènti-fes a la casso emé Pascau, li camalavo lou carnié.* »¹

Cepoun

« *Pas toujours des chaises, souvent remplacées par des cepoun* [gros rondin de bois coupé à la hauteur d'une chaise]. » (P.M. p 12)

Au sens de siège, le terme est absent de tous les dictionnaires provençaux, les définitions données étant celles d'un billot destiné à débiter la viande.

Ces *assèti* rustiques sont parfois recouverts d'un tissu épais, ou d'un morceau de vieille couverture cloués sur les rebords. C'est le « meuble » familier des bastidons et cabanons ainsi que des locaux des mouvements de jeunesse (scouts et louveteaux, auberges de jeunesse).

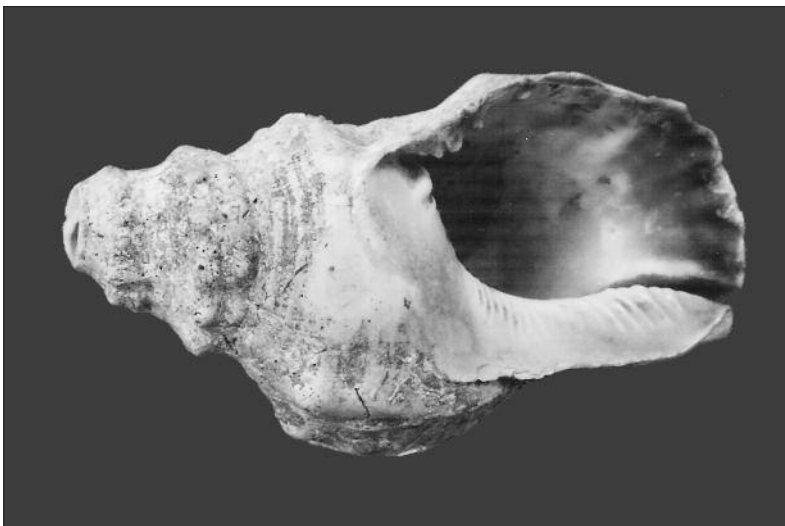
Cornou

« *Pour annoncer leur arrivée, à plusieurs kilomètres du but, ils commençaient à souffler dans leur cornou* [gros coquillage dans lequel on souffle pour en tirer un bruit de corne]. » (P.M. p. 49 et CGF. p. 83)

Absent de tous les dictionnaires provençaux.

Objet présent dans toutes les bastides et aussi dans les véhicules des commerçants ambulants, ce coquillage est un buccin (*buccinum undatum*), dont on a cassé l'extrémité pointue pour en faire un instrument à vent, effectivement très puissant. Les

Cornou (Buccin)



exemplaires que nous avons retrouvés ont des dimensions allant de 15 à 35 cm. Leur utilité est évidente dans ces régions d'habitat dispersé où l'on doit pouvoir s'appeler d'une bastide à l'autre.

Couquet

« *Le fromage devenait plein de tous petits vers qui n'étaient pas des vers de pourriture ; ces petits vers étaient appelés couquets. On les mangeait à pleine main ; il fallait tenir ce fromage enveloppé ou dans une boîte, sinon les couquets sautaient par bonds répétés et s'en allaient.* » (CGF. p. 79)

Absent de tous les dictionnaires provençaux.

Bien qu'il s'agisse d'un terme familier ou argotique, il mériterait d'être mentionné à titre d'hypocoristique.

Le fromage en question, — fromage de pauvre qui fait manger beaucoup de pain, — est désigné en Provence par un grand nombre de termes : cachat, cacheio, broussin, couissinous, mais qui ne recouvrent pas de différences notables dans le mode de préparation. La forme la plus répandue dans les Maures est broussin.

Coutelet

« *Parmi les jeux de société les plus en vogue à cette époque, il faut citer l'innocent jeu dit du coutelet.* » (P.M. p. 61)

Relevé par TDF : *Jo dou coutelet d'amour* ou *passo passo, coutelet*, jeu du furet, où l'on a fait passer un petit couteau de main en main.

La meilleure description de ce jeu de veillée se trouve dans l'œuvre de Charles Galtier : « *Lou coutelet d'amour* (le petit couteau d'amour). Les joueurs, assis en rond, tiennent leurs mains serrées sur une corde où l'on a enfilé un anneau (ce devait être, primitivement, un canif portant un anneau de suspension).

Un des joueurs, prisonnier au centre du cercle, doit parvenir à deviner dans quelle main se trouve le *coutelet* que les autres joueurs font courir le long de la corde en

rapprochant leurs mains fermées et en disant : *Passo, passo, coutelet!* (file, file, mon canif!). Lorsque le prisonnier réussit à toucher la main tenant le *coutelet*, il coupe symboliquement la corde, embrasse celui ou celle qui le tenait et prend sa place en lui cédant la sienne.²

Crampin [voir planche p. 84]

« *Comme outils des haches à manche long et des crampins [crochets à long manche].* » (P.M. p. 22)

Seul TDF donne *grapin*, *crampin* (m) mais seulement au sens de « *grappin, harpon* » comme instrument de marine.

Outil de bûcheron, croc à bois permettant de manipuler les « *billots* » de bois et particulièrement de les hisser sur un véhicule. Ils servent aussi à remettre dans le courant ceux qui sont convoyés par eau lors des crues et sont arrêtés par des obstacles.

Debaoussadou

« *Les Marseillais, quand ils eurent plumé et dépouillé le coq, allèrent jeter plumes et dépouilles au debaoussadou de Saint Joseph* [déposoir]. » (P.M. p. 63)

AVR et TDF ne donnent que le verbe : *debooussa*, renverser, précipiter, culbuter (AVR) *debaussa*, précipiter du haut d'une falaise (TDF), HON a *debaoussadou*, mais au sens de « *précipice, mauvais chemin, passage dangereux* ».

Le terme désigne une décharge, la pente où l'on jette des détritiques de toute sorte. Il n'est pas de village où n'existe un *debaoussadou* en contrebas à la sortie des égouts, même si ces « *décharges sauvages* » sont officiellement vouées à disparaître.

Embrusquer

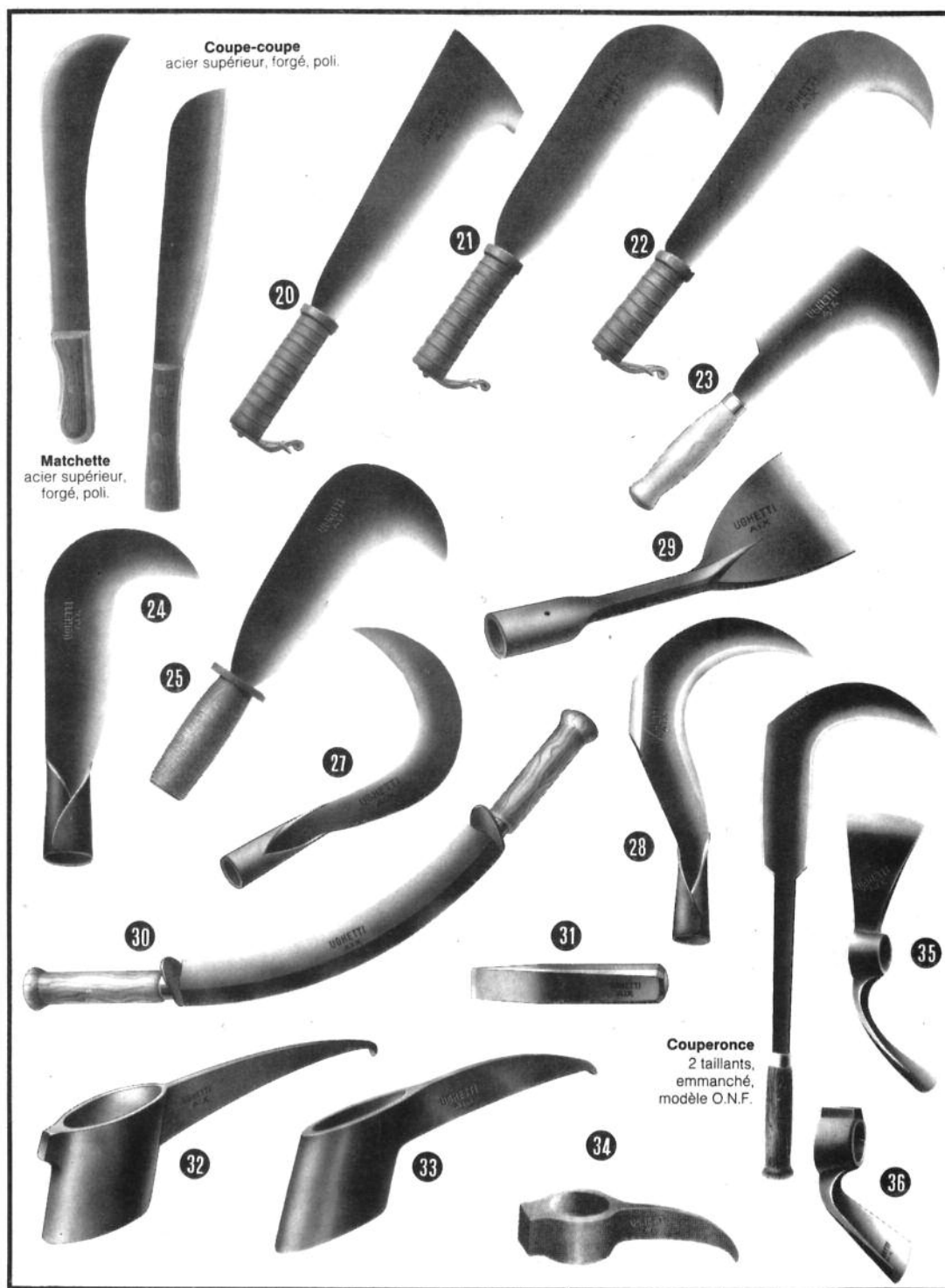
« *Des figues que l'on fait sécher au greissier et qu'on embrusque pour la Saint Martin* [préparer les figues sèches, les tasser pour les faire infuser]. » (P.M. p. 12)

Absent de tous les dictionnaires provençaux.

Les figues sèches représentaient jusqu'au milieu du XIX^e siècle une des prin-

2. *Le Trésor des jeux provençaux*, 1952. n° 61, p. 86.

OUTILLAGE FORESTIER



cipales ressources alimentaires dans les Maures. Après les avoir fait sécher sur des claies (greissier), on les asperge soit d'une décoction de plantes (fenouil et laurier) soit d'eau-de-vie, on les presse et on les range dans des boîtes en intercalant parfois une feuille de laurier. Elles sont conservées traditionnellement dans des caisses en bois, mais le mot semble bien indiquer qu'autrefois on tassait ces figues dans un brusc de liège servant de coffre.

Esquichoun

« *Cela consistait en une tranche de petit salé que l'on passait au bout d'une tige en fer ou en bois, que l'on faisait griller sur la braise et même à la flamme, et que l'on pressait entre deux tranches de pain quand le jus commençait à couler.* » (CGF p. 79)

Le terme est présent dans les dictionnaires provençaux, mais seulement au sens de : action de pincer, de serrer fortement.

Bien antérieur au « sandwich » et au « hot-dog », l'esquichoun consiste à faire griller un morceau de charcuterie grasse avant de le placer au milieu d'un pain dont la mie s'imbibera du jus répandu. On utilise pour cela du petit salé (*ventresco*), de la saucisse, mais de préférence du « gamoun » (partie du collier de porc), le meilleur selon les amateurs.

Nota : tous les dictionnaires provençaux ignorent aussi bien esquichoun que gamoun dans les sens qu'on leur donne dans notre région.

Sa préparation typique est ainsi décrite par Gabriel TROTOBAS : « *Pascau passè braio e vèsto lestamen, prenguè dins l'armari de la cousino uno lescò de ventresco, e souto la chaminèio, mounte venié d'abra'n gavèu, la boutè couire sus la griho. Quand la ventresco fuguè cuecho, la quichè dins uno tèsto de pan coupado en dous e fourè tout dins lou carnié.* »³

Frounzi

« *Des cèpes que les gens des Maures appel-*

lent les frounzi, des girolles ou oreillettes, etc. » (P.M. p. 59)

Absent de tous les dictionnaires provençaux.

Dès les pluies d'automne, les habitants des Maures partent en forêt à la recherche de ces *frounzi*, qui seront mangés frais, mais le plus souvent émincés et séchés. Le terme de cèpe est assez répandu et s'étend, avec l'usage du français, celui de bolet totalement inconnu. L'origine du mot est obscure : s'agit-il d'une forme dialectale de l'italien *funghi* — répandue par les travailleurs trans-alpins du XIX^e siècle ? Mais dans ce cas, le mot aurait remplacé une forme provençale plus ancienne dont nous n'avons aucune attestation. Comment se serait appelé le cèpe antérieurement ? ACH et HON citent boulet parmi les noms de champignons, mais aucun témoignage ne vient conforter cette mention. La forme cèpe d'ailleurs ne serait pas admise en provençal, le mot existant déjà avec un sens différent. Par ailleurs il semble bien que le provençal n'ait pas de nom générique pour désigner l'ensemble des champignons...

Fuvello

« *Ces grands anneaux scellés dans le mur au moyen d'une patte, en jargon du pays, cela s'appelle une fuvelle.* » (C.G.F. p. 68)

AVR et TDF donnent le terme, mais avec le seul sens d'anneau de fer. TDF ajoute enrênore, mais enrênore ne correspond pas à cette définition (Littré, Bescherelle). Seul HON précise son utilisation « petit anneau de fer fixé à un mur pour y attacher les bêtes de somme ».

Galou

« *Ce poison végétal qui foisonne dans les Maures : la lanchousco et le galou.* » (P.M. p. 41)

Seuls GAR2 et TDF donnent le terme, mais pas la forme varoise galou.

La *lanchousco* est l'euphorbe (*euphorbia latyris*) et le galou un lentisque (*daphne gnidium*) qui ont en commun de sécréter une sève blanchâtre et toxique. Ces deux plantes servent au braconnage en rivière : le suc laiteux est répandu dans un « gourg » et

3. Traduction : « Pascal enfila veste et culotte lestement, prit dans l'armoire de la cuisine une tranche de petit salé et, dans la cheminée où il venait d'allumer un sarment, il la mit à cuire sur le gril. Quand le petit salé fut cuit, il le pressa dans une boule de pain fendue en deux et fourra le tout dans son carnier ». G. TROTOBAS, *Pascau de Draguignan*, 19

Euphorbe [Galou]



on voit les poissons remonter vers la surface en s'agitant de façon désordonnée ; ils sont alors recueillis à l'épuisette. La plupart des ouvrages parlent de poissons « endormis » « enivrés » ou « engourdis », mais il ne s'agit pas d'un effet euphorisant, plutôt d'une sorte d'asphyxie.

Leventi

« Les gens du pays disaient que c'étaient des léventi [léventi : qui se croit plus que ce qu'il est]. » (P.M. p. 58)

HON et TDF : Fanfaron, freluquet, fat, Littré : « Levantin (...) on a dit aussi levanti.

Nombreuses attestations à l'écrit dont la plus ancienne relevée est une chronique de *l'Union du Var* (Veiado d'un meinagiè II) du 28.06.1871 : « Aqueù moussu, aqueù mousseirot, aqueù levènti de villajoun. »⁴

Le terme a conservé le sens d'individu prétentieux en milieu rural, en ville il

évolue vers le sens de voyou, « nervi ».

Lignier

« Un bon « lignier » [tas de bois] constitue une garantie pour l'hiver. » (P.M. p. 13)

Dans GAR, AVR et TDF « bûcher, tas de bois, provision de bois »

Ce terme, qui a donné naissance aux toponymes la Linière (qui ne sont pas, bien entendu, des champs de lin), désigne la réserve de bois de chauffage, mais en y ajoutant une certaine idée de rangement à la fois rationnel et esthétique. Le lignier, visible de l'extérieur, doit témoigner à la fois de la prévoyance, de l'habileté et du goût de son propriétaire. Ce souci d'architecture rurale est d'autant plus important que les cuisinières à bois d'autrefois n'acceptaient que des bûches de faible longueur et donc difficiles à empiler.

Marlussado

« La marlussado qui comme son nom l'indique était de la morue ; elle était préparée en sauce blanche. » (CGF. p. 80)

Absent des dictionnaires provençaux, sauf HON : « ragoût de morue ».

Il s'agit sans doute d'une sauce blanche, avec oignon, ail et persil. Cette préparation est cependant absente de tous les ouvrages de cuisine provençale. À ranger dans la série des termes génériques comme *brouchetado*, *limassado*, *anchoïado*, *carbounado*, etc.

Moussi

« Dominique parle toujours de ses pichons, de ses moussi. » (ABT. p. 88)

GAR2, HON et TDF. Le rapprochement avec mousse (enfant embarqué sur un bateau, apprenti matelot), n'est pas absolument sûr.

Nombreuses attestations à l'écrit dont la plus ancienne relevée est une chronique de la *Sentinelle du Midi* (« Lettres provençales ») du 2 octobre 1875 : « Couro éri un pichot moussi. »⁵

Le terme s'inscrit dans le large champ lexical désignant les enfants, très évolutif

4. Ce monsieur, ce petit monsieur, ce « léventi » de village (*L'Union du Var*).

génération après génération.

Parpagna

« *Avoir été humiliés de la sorte par ceux qu'ils appelaient des parpagna cela était plus fort que tout/arriéré.* » (P.M. p. 66)

Absent de tous les dictionnaires et même des prétendus lexiques de français régional. Pourtant très employé – et partout compris – dans la langue familière du Var.

Quant aux attestations écrites elles sont nombreuses : cf. G. TROTOBAS, *Pascau de Draguignan*, 1932, p. 38 : « *En faço dou Café dou Var l'avié un parpagna qu'esperavo la pratico.* » C'est un terme de mépris désignant un être grossier et mal élevé, tant dans sa tenue vestimentaire que dans son langage. Utilisé parfois en milieu urbain pour qualifier un paysan, un « rustre »

Ribeiraire

« *Ribeiraire : débardeurs utilisant le courant d'une rivière.* » (P.M. p. 20)

HON et BOU donnent seulement *ribeirar* « flotter du bois, le faire descendre au courant de la rivière » HON précise curieusement « expression de Barcelonnette ».

Ouvriers chargés de faire descendre les billots de bois dans le courant d'un ruisseau. Après les coupes, les bûcherons ont placé les bois en tas sur les talus d'un ruisseau en attendant les crues (ce sont des cours d'eau de type « oued », pouvant être brusquement grossis par les pluies). Les billots de bois sont porteurs d'entailles à la hache, « marques » du négociant, afin d'éviter les contestations et les vols. Comme on ne peut flotter le bois que lors des grandes crues, il faut embaucher très vite les ouvriers chargés de conduire les flottes de bois, et le travail, d'ailleurs très dur, ne peut durer que quelques jours.

Roustido

« *Ils employaient beaucoup d'ail dans les fameuses roustid d'huile, ce qui consiste à faire griller une bonne tranche de pain, y*

frotter de l'ail, puis de l'anchois, et ensuite arroser le tout copieusement avec de l'huile d'olive. » (CGF. p. 80)

Curieusement, les dictionnaires qui donnent le terme (GAR1 GAR2 AVR HON, TDF) le définissent d'abord comme une tranche de pain grillé trempée dans du vin, parfois saupoudrée de sucre...

Le terme actuel d'*anchoïado* ne devrait s'appliquer qu'à la sauce traditionnelle à base d'ail, d'anchois et d'huile d'olive, qu'on étale sur le pain grillé, mais qui accompagne aussi très souvent les légumes crus. Malgré cette ambiguïté, le terme s'est imposé partout (les « anchoïades monstres » des fêtes de village) et a remplacé la roustido, sauf dans les moulins à huile où il est d'usage de l'offrir « la roustido dou moulin » aux producteurs qui viennent retirer leur provision d'huile nouvelle.

Comme pour beaucoup de recettes traditionnelles, il y a deux écoles : ceux qui font griller le pain avant de le garnir, et ceux qui arrosent la tranche et la font griller ensuite...

Saouraie

« *À la Foux, elles furent très intéressées par le travail des « saouraie » : c'est ainsi qu'on appelle dans la région, ceux qui chargent le sable sur des bateaux pour le transporter ailleurs où il doit être utilisé. Les hommes qui pratiquaient ce travail travaillaient à moitié nus, portaient en trotinant de lourdes couffes de sable et, toujours pieds nus franchissaient la passerelle conduisant au bateau. La sueur ruisselait sur leurs corps mais ils trottaient toujours, jusqu'à ce que le navire en eût assez.* » (P.M. p. 38)

GAR : saourro, lest, ce qui sert à lester un vaisseau. TDF cite le mot, mais au seul sens de « lesteur, bateau destiné à charrier du lest », en ignorant l'homme qui fait ce travail, et renvoie à « lestaire »

Lesteur, ouvrier qui charge le sable dans les tartanes, le terme désignant aussi la

5. Quand j'étais un petit « moussi » (*La Sentinelle du Midi*).

fonction.

Une série complète des archives départementales du Var (24 K) est consacrée aux « extractions illicites de sable » déferées au conseil de préfecture comme « contraventions de grande voirie maritime ». Il était possible autrefois de prélever du sable dans le golfe de Saint Tropez à condition d'avoir obtenu une « Carte d'autorisation pour l'extraction sur le rivage de la mer de sables, pierres et autres matières non considérées comme amendements marins » délivrée par la préfecture. Généralement l'autorisation était accordée pour 100 m³ et au prix de 25 francs à des patrons de tartanes ou « bateaux lesteurs » de la côte. Mais les fraudes étaient nombreuses. Les extractions semblent s'arrêter vers 1925-1930 peut-être avec l'interdiction définitive d'extraire du sable des rivages ou d'utiliser du sable de mer pour la construction.

On ne peut mieux compléter le texte de Léon Sénéquier que par l'extrait qui suit, qui témoigne lui aussi de la fascination suscitée par ce travail athlétique, survivance en plein xx^e siècle des techniques de manutention primitives des transports maritimes d'autrefois : « *Le transport du sable par voie de mer fut autrefois une industrie locale très prospère ; mais elle tend à disparaître devant la concurrence du camionnage et l'interdiction faite par les autorités publiques de s'approprier le sable des plages.*

Ordinairement l'opération du chargement s'effectue la nuit afin d'appareiller à la faveur du jour. Par l'arrière, la tartane accoste le rivage à quoi la relie deux passerelles de planches étroites disposées pour le va-et-vient.

L'équipage — trois ou quatre hommes — est renforcé pour la circonstance d'une poignée de lesteurs.

Aussitôt le chantier s'ouvre. Les uns, avec les sapes⁶, emplissent les couffes⁷ que les autres vont déverser dans la cale du bateau. Tous sont vêtus de leur seule

chemise dont les pans flottent à tous les vents et se collent contre les cuisses accusant ou laissant entrevoir une musculature d'athlète.

Il est vraiment curieux de voir ces hommes, le panier sur l'épaule, courir, en file indienne, sans fatigue apparente, habiles comme des singes, sur les planches qui ploient. Et cette manipulation dure des heures. Car si la couffe chargée atteint une centaine de kilos, le ventre de la tartane n'absorbe pas moins de 50 tonnes.

Aussi faut-il que le lesteur soit doué de qualités physiques exceptionnelles et peut-il sans vergogne montrer la petite boule de graisse qui s'est formée sur son épaule par suite du port continu de la pesante couffe : marque professionnelle indéfectible dont il n'est pas peu fier, encore qu'il se sache guetté par la folie. Rien n'est en effet plus pernicieux pour le système nerveux que les ébranlements successifs et les chocs répétés auxquels il est soumis au cours de la pénible promenade sur la planche. »⁸

Souido

« Une coutume très en vogue voulait que, à la fin de chaque récolte, vendanges, marrons, liège, olives, on organise un festin appelé souido. » (CGF. p. 82)

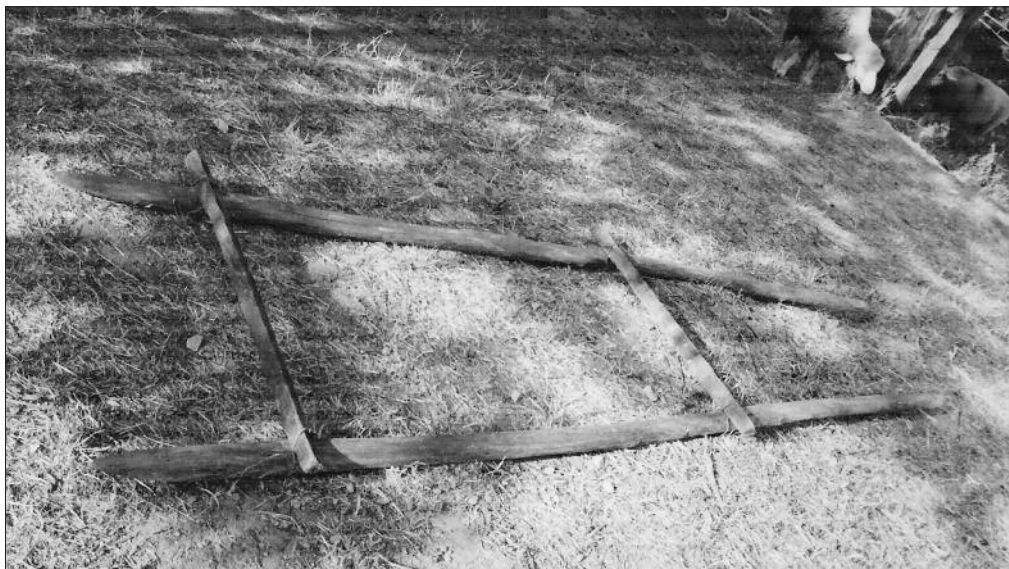
GAR2 HON et TDF donnent quasi littéralement la même définition « fin d'un travail où l'on a employé un grand nombre de journées, repas qu'on donne aux ouvriers à cette occasion ».

La *souido* est le grand repas pris en commun à la fin de la récolte, lorsqu'on a engagé pour cela des travailleurs payés à la journée. La plus importante est bien sûr celle des vendanges, toujours de tradition aujourd'hui (bien que menacée par le développement des machines à vendanger...). Le dernier jour de la récolte un patron généreux arrête le travail avant midi (il offre ainsi une demi-journée de paye gratuite) et invite tous les travailleurs à

6. sape : sorte de bêche à fer large et presque perpendiculaire au manche

7. couffe : corbeille de forme conique, largement évasée.

8. Extrait de : F. VÉRAN et F. BEN, *L'Enchantement de Saint-Tropez*, Paris, Figuière, 1937. pp. 120-121.



Tirasso

s'attabler pour ce grand repas, généralement gras et très arrosé. Les journaliers repartent en fin d'après-midi avec leur paye — et leur vin s'il s'agit de vendangeurs à qui on offre un bonus en nature.

Tirasso

«La production des dalles appropriées, leur transport par traîneau appelé tirasso, leur disposition dans l'aire ensuite.» (CGF p. 74)

TDF et HON qui donne le terme pour languedocien : « traîneau »

Traîneau fait par des bûcherons pour le débardage du bois ou du liège en forêt (ou ici pour les dalles destinées aux aires de battage). Les plus simples sont une claie formée de deux montants et de traverses, d'autres plus complexes comportent des patins avec des ridelles.

Freinet, pays des Maures ■ n° 5 ■ 2004

Un tableau de la Vierge à l'Enfant à la Garde-Freinet
La chapelle Notre-Dame-de-Lorette à Saint-Tropez
Un curé « progressiste » à la veille de la Révolution
Les Tropéziens et la guerre de Crimée (1854-1856)
1944-2004 : ces Gardois dont on a peu parlé
Du paysage des Maures à leur paléoenvironnement

Les mares et les ruisseaux temporaires
La chapelle du château Minuty
Les viviers romains des Sardinaux et de la Gaillarde
Mines et métallurgie dans le massif des Maures
Le Rayol-Canadel, naissance d'une station balnéaire
Quelques termes dans les ouvrages de Léon Sénéquier

