Dictons, saisons et alimentation paysanne. Le cas de la Corrèze (Limousin) de la fin du XVIIIe siècle aux années 1930

Monique Chastanet

▶ **To cite this version:**

Monique Chastanet. Dictons, saisons et alimentation paysanne. Le cas de la Corrèze (Limousin) de la fin du XVIIIe siècle aux années 1930. BECKER Karin; MORINIAUX Vincent; TABEAUD Martine. L'alimentation et le temps qu'il fait - Essen und Wetter - Food and Weather, Hermann, collection MétéoS, pp.105-126., 2015, 978 2 7056 9047 2. halshs-01147806v2

HAL Id: halshs-01147806
https://shs.hal.science/halshs-01147806v2

Submitted on 9 May 2015

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

II

Dictons, saisons et alimentation paysanne
Le cas de la Corrèze (Limousin) de la fin du XVIIIe siècle aux années 1930

Monique Chastanet

En France, les dictons météorologiques et agricoles sont bien connus et ont fait l'objet de nombreuses publications. Ceux qui mettent en perspective le temps qu'il fait et l'alimentation ont moins retenu l'attention et n'ont pas été répertoriés comme tels, sans doute parce que plus rares. Pourtant, ils placent le temps et la nourriture au cœur des préoccupations du monde rural : sans avoir la dimension métaphorique des proverbes, censés exprimer la sagesse populaire, ils constituent des repères saisonniers et des normes de comportement, ou tentent d'évaluer les vivres disponibles. En Corrèze, à côté de certains noms de saisons et d'années difficiles, ils témoignent des conditions de vie des paysans jusqu'aux premières décennies du XXe siècle, voire au-delà, et de leurs pratiques alimentaires, encore largement dépendantes du climat.

Les dictons météorologiques procèdent d'une observation fine de l'environnement, mais aussi de croyances magico-religieuses et d'une tradition savante, à travers cosmogonies et systèmes calendaires. Dans les *Almanachs*, vendus sur les foires et marchés, ils accompagnent considérations astrologiques, prédictions du temps et conseils pratiques. Ces livrets peu coûteux, qui pénètrent dans les campagnes à partir du XVIIe siècle, font intervenir un savoir populaire et une culture préscientifique, héritée de l'Antiquité et du Moyen Âge, ou liée à des conceptions plus récentes[1].

1. Pierre Saintyves, *L'Astrologie populaire*, Paris, Émile Noury, 1937, p. 327-348 ; Geneviève Bollème, *Les Almanachs populaires aux XVIIe et XVIIIe siècles : essai d'histoire sociale*, Paris/La Haye, Mouton & Co, 1969, p. 11-46 ; *Après la pluie le beau temps : la météo*, catalogue du Musée national des arts et traditions populaires, Paris, RMN, 1984, p. 29-39.

Des *Almanachs* et *Calendriers* régionaux, rédigés en français, sont publiés aux XVIIIe et XIXe siècles, en Limousin notamment. À partir des années 1880, d'autres parutions voient le jour dans cette région, en langue limousine ou bilingues[2]. Dictons et proverbes y figurent en bonne place. Folkloristes et membres de Sociétés savantes en collectent également, dans le cadre de leurs études sur les « mœurs et coutumes » locales[3]. Ces différents ouvrages n'ont pu que renforcer les interactions entre l'oral et l'écrit. Il faut garder cette complexité présente à l'esprit, même si l'on retient les dictons météorologiques comme des témoignages sur la vie paysanne.

On retrouve certains dictons, à l'identique ou avec des variantes, dans d'autres régions françaises[4] : ils ont pu circuler de proche en proche ou bien à la faveur de leur publication. Je donnerai la priorité à ceux qui sont davantage liés au contexte limousin ou corrézien. Du point de vue linguistique, la région dont je parlerai appartient à la zone nord-occitan, au dialecte limousin et au parler bas-limousin[5]. Bien que dévalorisé et rabaissé au statut de « patois », le limousin est resté la principale langue des paysans jusqu'au début du XXe siècle, tout en demeurant la langue du quotidien jusqu'aux années 1950-1960.

---

2. Sur divers almanachs du Sud de la France (langue, contenu et lectorat), voir Dominique Blanc, « Lecture, écriture et identité locale. Les almanachs patois en pays d'oc (1870-1940) », *Terrain*, n° 5, 1985, p. 16-28 ; Claude Mauron, « Dans l'assiette du peuple, en Provence, d'après *L'Armana Prouvençau* de 1855 à 1891 », in M. Piarotas et P. Charreton (éd.), *Le Populaire à table. Le Boire et le Manger aux XIXe et XXe siècles. En hommage à Antoine Court*, Publications de l'université de Saint-Étienne, 2005, p. 205-214.

3. Pierre L'Escurol, « Les Almanachs », *Lemouzi*, n° 186, 1912, p. 386-387 ; Valentin Pelosse, « Demandes sociales, savoirs populaires et observation météorologique scientifique en France au XIXe siècle. Le cas des Sociétés savantes de Province », in E. Katz, M. Goloubinoff et A. Lammel (éd.), *Entre ciel et terre : le climat et les hommes*, Paris, Ibis Press/IRD, 2002, p. 171-182.

4. Voir, entre autres, Jean-Philippe Chassany, *Dictionnaire de météorologie populaire*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1970, et Louis Dufour, *Météorologie, calendriers et croyances populaires*, Paris, Maisonneuve, 1978.

5. Sur la graphie normalisée de l'occitan, voir Yves Lavalade, *Dictionnaire d'usage Occitan/Français. Limousin, Marche, Périgord*, Uzerche, Institut d'études occitanes, 2010. Voici quelques règles de prononciation : a final se prononce comme un « o » ouvert, e est ouvert ou fermé, o se prononce « ou », lh et nh se disent comme dans « fille » et « pagne », les consonnes finales sont en général muettes. Les anciennes transcriptions figurent entre guillemets. Je remercie Dominique Decomps, docteur en linguistique romane, pour sa lecture attentive et ses suggestions.

Les élites ont continué de la pratiquer, dans leurs échanges avec le milieu rural en particulier, sans parler de leurs travaux linguistiques.

Le département de la Corrèze, avec Tulle comme chef-lieu, a été créé en 1790 à partir du Bas-Limousin, subdivision méridionale de l'ancienne province du Limousin. Un relief étagé dessine trois grandes régions du nord-est au sud-ouest (cf. figure 1) : la Montagne, s'élevant de 650 m à près de 1 000 m[6] ; les plateaux (300 m-650 m), cloisonnés par des vallées encaissées ; et le bassin de Brive (100 m environ). Si la Montagne et les plateaux appartiennent au Massif central, la basse Corrèze évoque plutôt l'Aquitaine par ses traits géomorphologiques et bioclimatiques. L'ensemble du département a un climat de type océanique dont la rudesse, ou la douceur, varie selon l'altitude[7]. De la fin du XVIII^e^ au milieu du XX^e^ siècle, l'économie est demeurée surtout rurale, les villes constituant des lieux d'échange des produits agricoles et artisanaux, à côté d'une industrialisation limitée. Le XIX^e^ siècle a connu une spécialisation progressive vers l'élevage et, dans le bassin de Brive, vers des productions légumières et fruitières. Cependant les petites exploitations, centrées sur la polyculture et l'autoconsommation, sont restées dominantes. Les migrations de travail, à plus ou moins longue distance, ont longtemps représenté une réponse à la pauvreté. Si des mauvaises récoltes ont été encore durement ressenties au XIX^e^ siècle, l'alimentation s'est néanmoins lentement transformée et diversifiée, avec l'amélioration des conditions matérielles et des moyens de transport[8].

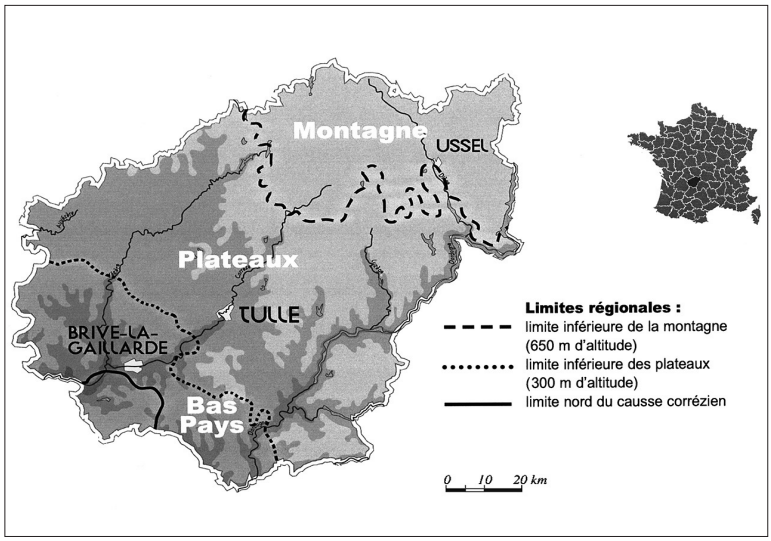
J'analyserai un corpus de dictons[9] et autres expressions formalisées, réuni à partir d'archives et de publications concernant la Corrèze, ou plus largement le Limousin. Je parlerai surtout de la moyenne Corrèze, la haute et basse Corrèze présentant des caractères extrêmes

6. On peut situer la limite inférieure de la Montagne à 600 m et même en deçà, selon les périodes, les systèmes agraires et les enjeux, voir Michel Périgord, « La notion de paysage de montagne en Limousin », *Norois*, n° 159, 1993, p. 481-496.

7. Éric Rouvellac, « Milieu naturel », in J. Boutier *et al.*, *Corrèze. Encyclopédie régionale*, Paris, Bonneton, 2011, p. 213-268.

8. Alain Corbin, *Archaïsme et modernité en Limousin (1845-1880)*, Limoges, PULIM, 1998 [1re éd. 1975], tome I ; François Delooz, « La Corrèze en marche vers la modernité », in J. Boutier *et al.*, *op. cit.*, p. 65-68.

9. En limousin, les termes « *dich* » et « *verb* », « dire » et « parole », peuvent désigner indifféremment dictons ou proverbes, Raymond Laborde, « Lexique limousin d'après les œuvres de Joseph Roux », *Lemouzi*, 1895-1897.



© M. Chastanet, 2014

Figure 1. Le département de la Corrèze : relief et milieux naturels.
(Source : *Atlas du Limousin*, PULIM, 1994.)

qui en font des milieux spécifiques[10]. On peut croiser recueils de dictons, lexiques et dictionnaires avec des écrits, publiés ou non, qui témoignent du mode de vie des paysans et de son évolution. Diverses enquêtes et monographies d'érudits locaux, bien datées, permettent de resituer historiquement ces formulations, qui relèvent d'une autre temporalité et d'un autre régime documentaire. Si l'attestation de ces dictons à la fin du XVIII^e^ et au XIX^e^ siècle ne pose pas problème, il est plus difficile de savoir jusqu'à quand ils ont été en usage : des recueils des années 1970 font référence à des propos « d'autrefois » sans plus de précision. J'ai choisi de faire coïncider la fin de mon étude avec une enquête sur « L'alimentation populaire traditionnelle », réalisée en 1938-1939 pour le Musée des arts et traditions populaires, tout en évoquant aussi des pratiques et des perceptions qui se sont maintenues jusqu'au milieu du XX^e^ siècle. Face aux changements du monde rural, ou à certaines permanences,

10. Les arrondissements d'Ussel, Tulle et Brive-la-Gaillarde correspondent plus ou moins aux régions naturelles.

les dictons constituent des témoins ou des traces, selon les cas, des liens entre climat et alimentation[11].

I. LE SOUCI DES VIVRES ET DU TEMPS QU'IL FAIT

1. Calendriers et saisons

En occitan comme en français, *lo temps* désigne à la fois le temps qui passe et le temps qu'il fait, l'un et l'autre contribuant à leur perception et à leur structuration réciproque. La saison, *la sason*, partage cette double signification. Aussi pour appréhender le climat et les météores, au sens de « phénomènes atmosphériques », faut-il faire un détour par les calendriers en usage. En Limousin comme dans d'autres sociétés, les populations rurales ont, jusqu'à une période récente, utilisé différents modes de division du temps, local et agricole d'un côté, religieux et « officiel » de l'autre[12]. On puisait dans ces systèmes calendaires, distincts et imbriqués à la fois, une image idéale du déroulement de l'année, ainsi que les repères nécessaires aux travaux agricoles et à la vie sociale. Les dictons s'appuient aussi bien sur les saisons locales que sur les mois, les jours des Saints et autres fêtes religieuses, qui renvoient au calendrier grégorien et au calendrier ecclésiastique[13]. Certains repères, liés au climat local, sont spécifiques d'une région. Par exemple, les « Saints de glace », actuels et « nationaux », sont appelés en limousin *los traslutz*, les « jours funestes » : en moyenne Corrèze, ils correspondent à la Saint-Georges, la Saint-Marc et la Saint-Eutrope (23, 25 et 30 avril), ainsi qu'au jour de l'Invention de la Croix (3 mai). En haute et basse Corrèze, on situe

11. Sur des proverbes comme expressions populaires de l'ancienne diététique, voir Jean-Louis Flandrin, « Assaisonnement, cuisine et diététique aux XIVe, XVe et XVIe siècles », in J.-L. Flandrin et M. Montanari (éd.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 506-509. Et comme autres sources historiques, voir Massimo Montanari, *Entre la poire et le fromage. Ou comment un proverbe peut raconter l'histoire*, Paris, Agnès Viénot, 2009, et Monique Chastanet, « Un proverbe comme "conservatoire botanique" : le sésame en pays soninké (Sénégal, Mali, Mauritanie) », in N. Gayibor, M. Gomgnimbou et D. Juhé-Beaulaton (éd.), *L'écriture de l'histoire en Afrique. L'oralité toujours en question*, Paris, Karthala, 2013, p. 427-450.

12. Pour un exemple lointain mais comparable, où coexistent plusieurs systèmes calendaires, voir Monique Chastanet, « Entre bonnes et mauvaises années au Sahel : climat et météorologie populaire en pays soninké (Mauritanie-Sénégal) aux XIXe et XXe siècles », in E. Katz, M. Goloubinoff et A. Lammel (éd.), *op. cit.*, p. 189-209.

13. De nombreux dictons se rapportent à des croyances préchrétiennes ou au calendrier julien : Jean-Philippe Chassany, *op. cit.*, p. X-XII ; Louis Dufour, *op. cit.*, p. 24-25.

à d'autres dates ces jours de gel tardif qui menacent les récoltes[14]. De façon générale, on craint la gelée de mars, « *la marsiulada* », et aussi « *l'espounchada* », gelée d'avril ou mai qui « épointe » les fruits déjà formés et les épis des céréales en fleurs[15].

Si quatre saisons existent bien dans la langue limousine, l'année s'organise plutôt autour de l'été, *l'estiu*, et de l'hiver, *l'ivern*, séparés par deux courtes périodes intermédiaires. De plus « la belle saison », *la brava sason*, et « la mauvaise saison », *la meschanta sason*, peuvent désigner au sens large le printemps et l'été d'un côté, l'automne et l'hiver de l'autre[16]. Ce découpage en deux grandes saisons, sans doute ancien, correspond jusqu'aux années 1950-1960 à des rythmes agricoles, alimentaires et sociaux. En outre, les noms de saison ou certains termes qui en dérivent évoquent souvent l'activité qui leur est associée. Ainsi le verbe *primar*, de *prima*, le printemps, signifie « faire manger aux bestiaux les premières herbes que les prés produisent [à ce moment-là][17] », promesse de lait et de fromage abondants. « Enlever son été », *levar son estiu*, c'est faire ses récoltes d'été[18]. Pour l'automne, *l'autona*, on peut parler de *las chastanhasons*, « saison pendant laquelle on récolte la châtaigne » et période où « l'air est froid et chargé de brouillards ». Ce terme nous rappelle que les châtaignes constituèrent longtemps un aliment de base : au début du XIXe siècle, on en faisait un repas par jour les « années ordinaires », mais on en consommait davantage si les céréales étaient rares[19]. Autres dérivations, *l'ivernalha* désigne l'ensemble des grains semés avant l'hiver par opposition aux grains

14. « *Tralu* », Nicolas Béronie, *Dictionnaire du patois du Bas-Limousin (Corrèze) et plus particulièrement des environs de Tulle*, ouvrage posthume mis en ordre, augmenté et publié par Joseph-Anne Vialle, Tulle, Imprimerie J.-M. Drapeau, 1823. Sur ce premier dictionnaire limousin-français à avoir été publié, voir Monique Chastanet, « A Limousin-French dictionary as a source on the history of cooking : Potatoes in the Tulle area (Corrèze, France) in the early XIXth century », in R. Hosking (éd.), *Food and Language*, Totnes, Prospect Books, 2010, p. 84-93.

15. « *Espountsado* », Nicolas Béronie, *op. cit.* ; « *Marsiulada* » et « *Espounchada* », Raymond Laborde, art. cit. Ces termes viennent de *març*, mars, et d'*esponchar*, épointer.

16. « *Sosou* », Léon Dhéralde, *Dictionnaire de la langue limousine*, Limoges, Société d'ethnographie du Limousin, de la Marche et des régions voisines, 1968-1969, 2 tomes.

17. « *Prima* », v., et « *Primo* », s., Nicolas Béronie, *op. cit*.

18. « *Estie-ou* », Nicolas Béronie, *op. cit.*

19. « *Tsostanio* » et « *Tsostonosious* », Nicolas Béronie, *op. cit.* Le terme *chastanhasons*, substantif féminin pluriel, est dérivé de *chastanha*, châtaigne. Autre appellation de l'automne, *la darriera*, « la dernière [saison] ».

semés en mars *(març)*, *la marcescha*, comme leur nom l'indique[20]. On voit que le souci des vivres est souvent présent lorsqu'on parle du temps et des saisons. D'où l'importance pour la communauté paysanne, à côté des *Almanachs* et autres pronostics, de « celui qui sait prévoir le temps[21] », qui « fait profession d'annoncer le temps » ou qui est « un baromètre vivant »[22], *lo temporier*. Ce terme, qui semble n'avoir été utilisé qu'au masculin, renvoie à un savoir-faire et à une sensibilité particulière[23], dont on doit tenir compte pour les travaux agricoles.

2. Temps, nourriture et pénurie

Plusieurs dictons expriment le rôle décisif du temps qu'il fait et son lien étroit avec l'alimentation, tels que « Le temps mène tout[24] » ou « La saison mène tout[25] ». Et de façon plus explicite : « Le temps travaille plus que les gens » ou « Rien qui [ne] se mange comme le temps »[26] ! D'autres envisageant le déroulement de l'année dans son ensemble, comme « Bon hiver, bon été[27] » : on peut y voir

---

20. « *Morsestso* », au mot « *Ivernaillio* », Nicolas Béronie, *op. cit.* ; « *Ivernalha* », Raymond Laborde, art. cit. Ce sont des termes collectifs.

21. Joseph Roux, « Proverbes limousins », nouvelle édition, présentation et notes de R. Joudoux et J. Migot, *Lemouzi*, 1971 [1re éd. 1883], p. 46.

22. G.-Michel Coissac, *Mon Limousin. Mœurs, coutumes, légendes*, Paris, A. Lahure, 1913, p. 414. Voir aussi Marcellin-M. Gorse, *Au Bas Pays de Limosin, Études et tableaux*, Paris, E. Leroux, 1896, p. 221-222.

23. Ce mot vient de *tempora*, « saison, temps », selon Gérard Gonfroy, *Dictionnaire normatif Limousin-Français*, Tulle, Lemouzi, 1975 (« *tempoura* » désigne aussi la température, Raymond Laborde, art. cit.). Il est construit comme certains noms d'activités professionnelles ou temporaires, tels que *tonelier*, tonnelier, ou *meissonier*, moissonneur. Selon G.-Michel Coissac (*ibid.*, p. 413), « le chant du coq le soir ou à des heures extraordinaires » pouvait être signe de pluie. On pouvait ainsi parler d'un « coq *temporier* » ; de plus, par extension, un *temporier* pouvait prévoir les événements, être « prophète », Marcelle Delpastre, « *Los contes dau Pueg Gerjan.* Contes populaires limousins », *Lemouzi*, n° 33, 1970, p. 46-47.

24. Joseph Roux, art. cit., 133. Dictons et proverbes sont numérotés, et notés en limousin et en français.

25. Marcelle Delpastre, « Nouveaux contes et proverbes limousins », *Lemouzi*, n° 174 bis, 2005 [1re éd. 1974], D. 116. Dictons et proverbes sont numérotés, et notés en limousin et en français. L'auteur reprend et complète le corpus de J. Roux sous le titre de « Proverbes d'autrefois » (p. 57) sans préciser, pour ceux qu'elle ajoute (D.), quand elle les a recueillis.

26. Joseph Roux, art. cit., 136 et 138.

27. G.-Michel Coissac, *op. cit.*, p. 413 ; Marcelle Delpastre, « Nouveaux contes et proverbes limousins », art. cit., D. 104.

l'image d'une année idéale ou bien l'idée que les qualités de l'hiver « commandent » celles de l'été. Avec ce sens, ce dicton pourrait prendre une dimension proverbiale[28]. On en trouve d'autres sur les effets de la pluie et de la sécheresse, comme « Année de pluie, année de misère » ou « Mieux vaut ce que la sécheresse nous laisse que ce que la pluie nous donne »[29]. Ils font écho au bien connu « Année de foin, année de rien », qui repose alors sur l'idée que « la température » convenant en général « aux prés bas nuit aux autres récoltes »[30]. Et dit sous une forme plus imagée, « Il vaut mieux un bœuf crevé à l'étable qu'un rat crevé au grenier[31] ». Appréciation qui mérite d'être nuancée : ainsi en mai et juin 1784, « la sécheresse a fait périr les légumes dans les jardins » et provoqué une « disette [de] fourrages » dans la région d'Argentat, au Sud du Bas-Limousin ; l'année suivante, en juin 1785, « la sécheresse a totalement ruiné [les] prés », ce qui empêchait de nourrir « les bestiaux nécessaires pour l'agriculture »[32].

Avec « Une année "porte" l'autre[33] », on exprime l'idée qu'une bonne année peut compenser une mauvaise. Dans cette perspective, des dictons disent la nécessité de constituer des réserves et de planifier sa consommation : pour l'hiver, il faut avoir garni « et son grenier, et son fenil et son bûcher »[34], et avoir « En janvier, moitié grenier, moitié fenil »[35]. Mais on ne pouvait pas toujours suivre ces règles. Ainsi à Juillac, au Nord-Ouest du Bas-Limousin, les paysans ont-ils souffert en 1788-1789 d'une pénurie de « bleds » (à l'exception du sarrasin) et de châtaignes, période pourtant précédée de récoltes

28. À rapprocher d'un dicton recueilli en pays soninké, « Si la saison des pluies est bonne, la saison froide [ou "sèche"] sera bonne », qui peut signifier de façon proverbiale « Telle mère, tel enfant », Monique Chastanet, art. cit. (2010), p. 204.

29. Joseph Roux, art. cit., 105 et 125.

30. « *Onnado* » et « *Pra* », Nicolas Béronie, *op. cit.* : les « prés » sont situés dans les bas-fonds, on ne cultive des « prairies artificielles » que depuis « quelques années ». Voir aussi Joseph Roux, art. cit., 107.

31. Joseph Roux, art. cit., 453.

32. Société royale de médecine, Académie de médecine, Paris, SRM, 163, 3, Lestourgie, médecin à Argentat, Observations météorologiques et nosologiques, 1783-1787.

33. « *Onnado* », Nicolas Béronie, *op. cit.*

34. G.-Michel Coissac, *op. cit.*, p. 412.

35. *L'Annada Lemouzina*, supplément de *Lemouzi*, mars, 1900, p. 2. Cet *Almanach* est en limousin.

« abondantes pendant trois années de suite »[36]. Les métayers, qui représentaient alors « les deux tiers du peuple » et connaissaient une « extrême pauvreté », ont sans doute eu davantage de difficultés à faire des réserves que les propriétaires de leur exploitation[37]. Autre décalage entre dictons et réalité historique. Celui-ci, relevé à la fin du XIX^e^ siècle, traduit une vision plus sombre : « Après la famine, la mortalité », au sens d'épidémie ou d'épizootie[38]. Il rappelle une expérience encore proche, qui continue à marquer les esprits. Il pourrait également prendre un sens proverbial et correspondre à l'expression française « Tout va de mal en pis ».

Des dictons, qui soulignent la rareté ou la cherté de certains produits, témoignent également d'une ancienne économie de pénurie. Selon le premier, « Tout est pain », puisqu'en cas de manque de « blé », on se tourne vers le sarrasin, les châtaignes et divers aliments de substitution : c'est de cette façon que fut adoptée la pomme de terre au tournant du XIX^e^ siècle[39]. Le blé, *lo blat*, désigne le seigle en moyenne Corrèze, le froment ne l'ayant remplacé à la campagne qu'au XX^e^ siècle. Avec la disparition des disettes, ce dicton a pu prendre le sens de « Ne faisons pas les difficiles ». Un autre a été relevé à la fin du XVIII^e^ et au XX^e^ siècle : « La châtaigne porte son sel en elle », ou « son sel et sa graisse en elle »[40]. Si l'alimentation paysanne a bien changé au cours de cette période, la pomme de terre s'imposant au XIX^e^ siècle à côté du blé noir et de la châtaigne[41], celle-ci a gardé l'image d'un aliment complet, encore plus que le pain, nourriture par excellence mais dont la confection nécessite, en principe, l'achat de sel[42]. La « graisse » symbolise ici le « compagnage », terme d'ancien français correspondant au limousin « *pitança* », qui désigne au XIX^e^ siècle « tous les mets qu'on mange avec le pain »,

36. SRM, 158, 12, M. Germiniac, médecin à Juilhac par Uzerche, Observations sur le froid de 1788 à 89.

37. SRM, 182, 1, Lascoux-Germiniac, médecin à Juilhac (près d'Uzerche), Topographie médicale du Bas-Limousin, 1787.

38. Joseph Roux, art. cit., 279.

39. Marcelle Delpastre, « Nouveaux contes et proverbes limousins », art. cit., D. 606. Sur les nourritures de disette et l'adoption de la pomme de terre, Monique Chastanet, art. cit. (2010).

40. SRM, 182, 1, Lascoux-Germiniac, Topographie médicale du Bas-Limousin, 1787 ; Marcelle Delpastre, « Nouveaux contes et proverbes limousins », art. cit., D. 604.

41. Victor Forot, *Monographie de la commune de Naves*, Treignac, Les Monédières, 1989 [1re éd. 1911], p. 276.

42. Dans les années 1830-1840, le sel est encore un produit coûteux, « utilisé avec parcimonie », Alain Corbin, *op. cit.*, p. 59.

ou plus largement une nourriture abondante[43]. On retrouve ce dernier sens aujourd'hui dans le verbe *se pitançar*, se repaître[44].

Des dictons insistent sur les effets bénéfiques du froid en hiver, comme celui-ci : « Plus ça serre, plus ça ferme[45] », autrement dit le gel permettra d'engranger une moisson abondante. Pourtant des années de froid rigoureux ont fait date à la fin du XVIII^e^ et au XIX^e^ siècle. C'est ce que montre la chronologie établie par Victor Forot pour la commune de Naves (située immédiatement au Nord de Tulle) entre 1788-1789 et 1890-1892, à partir de « documents anciens », de « notes manuscrites » et d'entretiens avec des paysans[46] (cf. figure 2). Il faudrait s'interroger sur sa pertinence à l'échelle de la moyenne Corrèze et resituer ces « calamités » dans une histoire des crises alimentaires au XIX^e^ siècle, leurs composantes et leur gravité ayant alors beaucoup changé[47]. Je retiendrai simplement cet exemple comme un témoignage de la dépendance du monde rural par rapport au climat. Les années 1850, qu'on associe en France avec les dernières crises frumentaires, ne semblent pas avoir été ici particulièrement difficiles : en Limousin, la crise de 1853-1857 a été vécue très différemment selon les lieux[48]. Tout au long du XIX^e^ siècle, en revanche, la région de Naves a connu des mauvaises récoltes. On note quatre épisodes marquants : 1817, « l'année du mauvais temps[49] », 1830, « le grand hiver » (sur lequel l'auteur a recueilli le témoignage d'un « vieux de la commune »), 1870-1871[50] et 1890-1892. Les problèmes climatiques varient en intensité et en nature : à côté du froid hivernal surviennent de plus en

43. « *Pitansso* », Nicolas Béronie, *op. cit.* : ce terme désigne aussi les redevances en beurre et fromage des métayers et fermiers. À la fin du XIX^e^ siècle, « *pitansa* » signifie toujours « companage », à côté des mots « *companada* », « *companatge* », Raymond Laborde, art. cit.

44. Yves Lavalade, *op. cit.*

45. Joseph Roux, art. cit., 126.

46. Victor Forot, *op. cit.*, p. 88 et p. 90-96.

47. Sur l'évolution au XIX^e^ siècle des crises de subsistances, dites d'Ancien Régime, vers des crises alimentaires plus complexes, car liées à de nouvelles réalités économiques, voir *Histoire & Mesure*, « Revisiter les crises », 26-1, 2011.

48. Alain Corbin, *op. cit.*, p. 490-492.

49. D'après Nicolas Béronie, *op. cit.*, « *Onnado* ». Sur l'année 1817, voir Monique Chastanet, art. cit. (2010).

50. À Chamberet, au Nord de la moyenne Corrèze, on se souvenait au XX^e^ siècle d'un « hiver terrible […] vers les années 1870 » (sans doute 1870-1871), Marcelle Delpastre, « Nouveaux contes et proverbes limousins », art. cit., p. 33 : « Le froid vint de bonne heure et la neige tombait encore tardivement. Elle resta sept semaines au sol. »

plus souvent de violents orages de printemps ou d'été, où pluie, vent et grêle font des ravages. Parfois les deux phénomènes se combinent, comme en 1890-1892. Les années 1870-1871 et 1890-1892 n'ont pas reçu de nom spécifique et les conséquences du froid, pourtant rigoureux, ne sont pas précisées : c'est sans doute le signe que ces crises ont été moins durement ressenties que les précédentes. Le risque de pénurie est néanmoins resté une réalité au XIX^e^ siècle et a continué, bien au-delà, à imprégner les mentalités.

Mais dans la perception paysanne, le temps qu'il fait n'est pas qu'une menace : s'il importe de le prévoir, et avec lui les futures récoltes, il évoque aussi différents rythmes de la vie quotidienne. Deux types de dictons traduisent ces préoccupations : des dictons « saisonniers », qui jouent surtout un rôle régulateur, et des dictons « prévisionnels », qui associent calendrier(s), météorologie populaire et alimentation.

Figure 2. Climat et mauvaises récoltes dans la région de Tulle (Corrèze) de la fin du XVIII^e^ à la fin du XIX^e^ siècle

En italique : phénomènes climatiques ayant eu lieu pendant le printemps ou l'été, et leurs conséquences sur les récoltes.

Années	*Appellations*	Climat	*Récoltes et aliments*
1788-1789		57 jours de froid consécutif	⅔ des châtaigniers détruits ou endommagés
1794		1 semaine de froid	
1804		2 jours de froid très rigoureux	
1809		*orage en mai*	*arbres détruits*
1817	« l'année du mauvais temps »	« très mauvaise année » (froid rigoureux)	pomme de terre comme aliment de substitution
1819		plusieurs semaines de froid	
1830	« le grand hiver » reprend l'appellation de 1683-1684 (année marquée par 7 semaines de froid)	*« hiver des plus rigoureux »*	beaucoup d'arbres gelés ; les vivres gèlent dans les maisons, on doit chauffer le four pour dégeler le pain, le froid empêche la fermentation de la pâte des *tortons* (galettes de blé noir)
1835		*2 orages en juin*	*foins détruits*
1840		*2 « grands orages »*	*« une partie des récoltes » détruite*
1851		*« vent terrible »*	*nombreux arbres détruits*
1866		*violents « orages de grêle » en juillet*	
1868		*« froid très vif » orage en juillet*	*« les vivres étaient très chers »*

Années	*Appellations*	Climat	*Récoltes et aliments*
1870-1871		« froid très long et très rigoureux »	
1874		*« orage de grêle » en juin*	
1878		beaucoup de neige	
1880		*« orage de grêle » en juin*	*« les récoltes ont beaucoup souffert »*
1883		*« orage de grêle » fin septembre*	*« ravage les récoltes », dont celle du blé noir*
1884		*violent « orage de grêle » en septembre*	*« récoltes en partie détruites » et châtaigniers fortement endommagés*
1888		*2 « orages de grêle », mais moins forts qu'en 1884*	
1890-1891 1890-1892		hiver le plus « rigoureux depuis 1830 » *plusieurs orages en 1890 et 1892*	*en juin 1892, foins en grande partie perdus et récoltes détruites*

D'après Victor Forot, *Monographie de la commune de Naves*, Treignac, Les Monédières, 1989 [1re éd. 1911], p. 90-96.

II. DICTONS SAISONNIERS, DICTONS PRÉVISIONNELS ET PRATIQUES ALIMENTAIRES

1. Saisons et alimentation

Si le contenu des repas a bien changé de la fin du XVIIIe siècle aux années 1930, leur appellation, leur nombre (trois ou quatre selon la période de l'année) et leur répartition dans la journée se sont maintenus dans leurs grandes lignes[51]. L'organisation des repas quotidiens et la présence, ou l'absence, de veillées définissent deux grandes saisons, l'automne et l'hiver d'un côté, le printemps et l'été de l'autre. Dans la belle saison, les travaux agricoles empêchent de se réunir le soir entre voisins et parents. La journée se structure autour de quatre repas, un ou deux pouvant être pris dans les prés et les champs. Il serait imprudent de procéder autrement puisque

51. Je n'évoquerai pas ici la question des noms de repas ni les légers changements horaires survenus en Corrèze, en milieu rural, entre le début du XIXe et le XXe siècle. Sur d'autres régions, voir Rolande Bonnain, « Les campagnes françaises à table », in J.-L. Flandrin et J. Cobbi (éd.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob, 1999, p. 275-293.

« Notre-Dame de mars [le 25] dépend lampes et fous[52] ». On peut faire intervenir le ciel, comme pour rappeler que ces pratiques sont liées au temps, au double sens du terme : « À Notre-Dame de mars, les veillées montent au ciel » tandis qu'elles en « redescendent en septembre[53]. » On dit aussi qu'« À la Saint-Michel [29 septembre], le goûter remonte au ciel[54] » : le « goûter », *lo marende*, et la veillée sont, en effet, incompatibles car associés à des saisons et à des rythmes différents. Ce goûter est un repas « léger » pris l'après-midi entre le « dîner », *lo disnar*, et le « souper », *lo sopar*[55]. Son appellation varie selon les localités, sous les formes « *merendar*, *merendet*, *merendou* », les termes « *merendar* » et « *merende* » pouvant même désigner le repas de la mi-journée[56].

Au printemps, « Quand la fleur est au buisson/au genêt, le [repas de] midi est dans le petit panier[57] ». C'est dans ce panier, *lo bosson*, qu'on apporte sur le lieu de travail le « repas de la mi-journée », *lo miegjorn*, appelé aussi le « dîner ». Il peut s'agir également du goûter. Dans les années 1930, avec l'usage des machines agricoles, les repas sont davantage pris à la maison, à l'exception du goûter[58]. À la mi-août, l'été va sur sa fin et l'automne approche : « Le 15 août, les veillées sautent sur le seuil, [alors qu'à] la Quasimodo [premier dimanche après Pâques], on les enferme dans la commode[59]. » Les veillées semblent assimilées à des génies domestiques, bienveillants ou perturbateurs, qu'il faut garder sous contrôle… On peut parler aussi du retour des veillées, fin septembre, à travers une production locale : « Quand la bogue [de la châtaigne] pique la joue, la veillée

52. Joseph Roux, art. cit., 43. La lampe à huile (de noix, voir *infra*), *lo chalelh*, symbolise la veillée, « *Tsolel* », Nicolas Béronie, *op. cit.*

53. Joseph Roux, art. cit., 81. Il s'agit d'un seul et même dicton, dont j'ai inversé les deux parties.

54. Joseph Roux, art. cit., 87.

55. « *Merenda* », Nicolas Béronie, *op. cit.*

56. Joseph Roux, art. cit., 87, et commentaire de J. Migot.

57. Joseph Roux, art. cit., 62.

58. Archives du Musée national des arts et traditions populaires (ATP), MuCEM, Centre de conservation et de ressources, Marseille, Enquête CRC 3 (Commission des recherches collectives), 1938, L'alimentation populaire traditionnelle : treize enquêtes effectuées en Corrèze en 1938 et 1939. Microfilms 48-15 à 48-27.

59. Marcelle Delpastre, « Nouveaux contes et proverbes limousins », art. cit., D. 83. Cette fête mobile est associée, comme Pâques, au retour du printemps. « Autrefois » à Tulle, avait lieu une procession d'enfants, qui jouaient d'un « chalumeau » fabriqué à cet effet, « *Tsoromelo* », Nicolas Béronie, *op. cit.*

sort[60]. » La référence à des plantes, sauvages ou cultivées, est une autre manière de relier cette structuration du temps aux travaux agricoles et au temps qu'il fait.

D'autres dictons associent le printemps à certains rythmes agraires et alimentaires. Ainsi, « Quand les pommes sont prêtes à fleurir, il ne faut plus compter [sur celles de l'année précédente][61] ». Comme j'ai pu l'observer dans les années 1960-1970, ces fruits se gardaient à la cave jusqu'à Pâques, où l'on pouvait encore les manger, ridés et rapetissés, mais guère au-delà. Par ailleurs, la tentation est grande d'anticiper les futures récoltes de céréales : « À Pentecôte, les pâtés mettent la croûte[62] », autrement dit le grain se forme dans l'épi. Cette promesse d'abondance est renforcée par l'évocation des « pâtés », *los pastis*, garnis de viande, de pommes, etc., nécessairement présents sur les tables de fête[63]. À la campagne, au XIXe et jusqu'au début du XXe siècle, pain et « pâtés » étaient confectionnés avec du seigle, souvent mêlé de son, au mieux avec du méteil. Les paysans achetaient chez le boulanger du pain de froment, *la micha*, de retour du bourg ou de la ville et pour les jours de fête. Ils en faisaient notamment de la « bouillie de miche », avec du lait et de la farine de froment[64]. Un dicton proche du précédent parle de la même période, mais de façon plus réaliste : « À la Pentecôte, le fromage a fait croûte[65]. » Vaches et brebis donnant davantage de lait, on peut fabriquer une plus grande quantité de fromages et en laisser sécher. On a vu que le printemps est associé, en particulier, aux herbages nouveaux.

---

60. Joseph Roux, art. cit., 82.

61. Marcelle Delpastre, « Nouveaux contes et proverbes limousins », art. cit., D. 620.

62. Marcelle Delpastre, « Nouveaux contes et proverbes limousins », art. cit., D. 53.

63. Monique Chastanet, art. cit. (2010). Au tournant du XXe siècle, ils étaient « variés à l'infini » les jours de noce, Marcellin-M. Gorse, *op. cit.*, p. 165 ; on en garnissait de riz et de macaronis, Victor Forot, *op. cit.*, p. 134 : nouvelles recettes qui ont disparu par la suite.

64. Sur seigle et froment, Abbé Tounissoux, « Métayer de [la commune de] Corrèze (Bas-Limousin). Renseignements recueillis en 1863-1864 et en 1897 », in *Les Ouvriers des deux mondes*, Paris, Firmin-Didot, 1899, p. 515-516 et 562 ; Marcellin-M. Gorse, *op. cit.*, p. 163 et 195 ; Victor Forot, *op. cit.*, p. 145 et 164. Selon ce dernier (p. 145), les gens « raffinés » beurraient les tranches de pain blanc avant de les mettre dans la « bouillie de miche ».

65. Joseph Roux, art. cit., 71.

À l'automne, il faut achever les récoltes sans rien laisser perdre mais tout en respectant certaines règles de consommation. Ainsi, « La nèfle n'est bonne qu'à la Sainte-Marguerite [16 novembre][66] ». Ce dicton, qui incite à la patience[67], rappelle implicitement la tendance des paysans à manger des fruits verts : on signale encore cette pratique au début du XX^e^ siècle, due à la nécessité mais facteur de maladies[68]. Autre recommandation concernant les châtaignes : « Gardez-vous de faire griller des marrons avant la Sainte-Catherine [25 novembre] : le feu du ciel consumerait les châtaigniers[69]. » Ou bien « avant la Toussaint », car cela empêcherait « la chute des châtaignes restant sur les arbres »[70]. J'ai moi-même entendu dire, dans les années 1960-1970, que faire griller des châtaignes avant la Toussaint « portait malheur ». La rigueur du châtiment varie, entre la destruction des châtaigneraies et la perte de la récolte de l'année, quand il n'est pas devenu une vague menace. Il faudrait s'interroger sur le déplacement de la date fatidique, de la Sainte-Catherine à la Toussaint. Quoi qu'il en soit, cette croyance renvoie à la nécessité de constituer des réserves : une trop grande consommation de châtaignes grillées, savoureuses et rapides à préparer, pourrait constituer un danger pour la gestion des ressources. Sans parler de leurs différents modes de cuisson, il faut distinguer les châtaignes « vertes », *verdas*, mûres mais fraîchement récoltées, qu'on mangeait en premier, des châtaignes « sèches », *sechas*, qu'on mangeait ensuite. Dans un petit bâtiment en pierres, *lo sechador* ou séchoir à châtaignes, on disposait les fruits sur une claie de bois située à mi-hauteur, sous laquelle on entretenait un feu durant un mois environ. Les châtaignes vertes ne se gardaient pas longtemps, risquant de geler à la cave ou de germer au printemps suivant, tandis que les châtaignes sèches pouvaient se conserver jusqu'à deux ans[71].

---

66. « *Nesplo* », Nicolas Béronie, *op. cit.* On doit cueillir les nèfles après les premières gelées et les laisser s'amollir sur un lit de paille.

67. À rapprocher du proverbe : « La paille et le temps mûrissent les nèfles. Au figuré, tout s'arrange avec le temps », Nicolas Béronie, *op. cit.*

68. G.-Michel Coissac, *op. cit.*, p. 195 : l'auteur y voit, quant à lui, un effet de leur « gloutonnerie ».

69. *Ibid.*, p. 204.

70. Raymond Pradeau, « Calendrier et traditions dans une ferme limousine en 1900 », *Lemouzi*, n° 6, 1963, p. 16-19. L'auteur ne citant pas ses sources, on peut se demander à quelle période renvoie ce témoignage.

71. « *Setsodour* », « *Tsostanio* » et « *Vert* », Nicolas Béronie, *op. cit.*

Leur consommation ayant diminué au XX^e siècle, après la première guerre mondiale, l'usage du séchoir est devenu plus rare[72].

La fin des récoltes est marquée par une certaine abondance. Plusieurs dictons incitent à des réjouissances avant les restrictions de l'Avent, comme : « À la Saint-Martin [11 novembre], bonde barrique, goûte vin », ou encore « tue ton porc *fin*, convie ton voisin »[73]. Le vin et la viande, notamment la viande fraîche (y compris de porc), sont longtemps restés des produits d'exception. À la fin du XVIII^e siècle, le porc salé et le vin étaient réservés aux « travaux de l'été ». Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, la consommation de porc salé était devenue quotidienne, mais celle de vin était encore rare ; quant à la « viande », *i. e.* de boucherie, on n'en achetait que pour les fêtes ou pour un convalescent. Dans les années 1930, la viande de boucherie est surtout présente les dimanches, les jours de fête et quand il y a des invités, tandis que le vin s'est imposé comme boisson habituelle[74]. Autre période d'abondance, la fête de Pâques associée à la fin du Carême mais aussi au retour de la belle saison. Ainsi disait-on à Tulle à cette occasion : « Alléluia ! Alléluia ! Les jambons valent mieux que les morues[75] ! »

2. Dictons météorologiques, agricoles et culinaires

Les dictons prévisionnels reposent sur l'idée qu'un temps donné, survenant à un moment particulier, est propice ou non pour les récoltes. Quitte à en dire d'autres un peu plus tard dans l'année, opposés aux précédents. Certains auteurs ont surtout vu dans ces propos, souvent contradictoires, des « faits de langue » qui permettent de nourrir la conversation sans se compromettre[76]. Cette impression de gratuité est renforcée par l'usage de nombre d'entre eux loin du contexte historique, calendaire et régional qui les a vus naître[77]. Sans contester

72. ATP, CRC 3, 1938, L'alimentation populaire traditionnelle : Corrèze, 1938-1939.

73. Joseph Roux, art. cit., 93 et 94. Il faut entendre par « porc *fin* » une bête d'excellente qualité.

74. SRM, 182, 1, Lascoux-Germiniac, Topographie médicale du Bas-Limousin, 1787 ; Abbé Tounissoux, art. cit., p. 515 ; ATP, CRC 3, 1938, *ibid.* : bouchers, mais aussi boulangers et épiciers, parcourent alors les hameaux en camionnette.

75. Joseph Roux, art. cit., 251.

76. Voir, par exemple, Agnès Pierron, *Le Bouquin des dictons*, Paris, Robert Laffont, 2013, p. 1-24.

77. Jean-Philippe Chassany, *op. cit.*, p. x.

le jeu social et langagier auquel ils participent, on peut voir aussi dans ce « stock » de dictons disponibles une tentative de faire face aux variations météorologiques, avec des mots du moins, tout en se gardant une possibilité de prédiction. Par ailleurs, des « temps qui ne sont pas de saison » donnent lieu à diverses expressions. On peut dire, en dehors de l'automne et de la période de récolte des châtaignes, qu'il fait « un temps de *tsostonosious* » (*chastanhasons*) si froid et brouillard sont anormalement présents[78]. Au printemps, le terme « *chalufre* » désigne « un temps aigre [*i. e.* piquant] et froid »[79], contraire à la douceur attendue à ce moment-là.

Parmi les dictons prévoyant l'état des récoltes, il en est qui « brûlent » cette étape en associant directement des phénomènes atmosphériques à des aliments, des ustensiles de cuisine ou des modes de cuisson. Outre leur caractère poétique et humoristique, qui leur fait emprunter des raccourcis inattendus, ces dictons météorologiques, agricoles *et* culinaires témoignent de certaines manières de table. On dit, par exemple, « Quand il pleut pour Mardi gras, il y a de l'huile pour la salade[80] », la pluie de mi-février étant jugée favorable aux noyers, puisque c'est d'huile de noix qu'il s'agit. En fait, quand ce dicton est publié au début du XX^e^ siècle, il ne tient pas compte de changements récents. L'huile de noix était une production importante en Corrèze : à Juillac, à la fin du XVIII^e^ siècle, elle était « d'un très grand usage, tant parmi les personnes aisées que parmi celles qui travaill[ai]ent la terre[81] ». Au début du XIX^e^ siècle, il s'en fabriquait beaucoup à Tulle et dans les environs, où elle constituait une des « principales branches de commerce[82] ». Dans les années 1860, la petite ville de Corrèze (située à une quinzaine de kilomètres au Nord-Est de Tulle) comptait quatre huileries, dont la production

78. « *Tsostonosious* », Nicolas Béronie, *op. cit.*

79. Apicula, « Propos philologiques », *Lemouzi*, n° 145, 1908, p. 235. Ce terme, sans doute composé du substantif *chalor*, chaleur, et de l'adjectif *freg*, froid, signifierait littéralement « chaleur froide ». Il semble d'un emploi assez rare (D. Decomps, comm. pers.).

80. G.-Michel Coissac, *op. cit.*, p. 412 ; il figure, sans indication de sources ni commentaire, dans Jean-Philippe Chassany, *op. cit.*, p. 202.

81. SRM, 182, 1, Lascoux-Germiniac, Topographie médicale du Bas-Limousin, 1787.

82. Sans autre précision, le terme « huile » désignait l'huile de noix, « *Oli* », Nicolas Béronie, *op. cit.* Au mot « *Trofiga-ire* », « marchand », l'auteur met sur le même plan le commerce de blé, de sel et d'huile.

était consommée sur place ou vendue à des négociants de Clermont-Ferrand[83]. À côté du lard des jours gras, c'était la matière grasse des jours maigres, notamment des « salades ». À la fin du XIXe siècle, une maladie détruisit de nombreux arbres, on se tourna alors vers l'huile de colza, puis vers l'huile d'arachide, importée d'Afrique à bas prix et dont on appréciait davantage le goût et la fluidité[84]. Ainsi, cet approvisionnement ne dépendait plus du climat. En reliant les plantations de noyers à la salade assaisonnée, ce dicton « gomme » toute une série d'opérations intermédiaires : la cueillette des noix et leur stockage dans une grange jusqu'à ce que le brou se détache, la préparation des cerneaux par des « trieuses », femmes employées à la journée dans les fermes, la fabrication de l'huile par les ouvriers des pressoirs, etc.[85]. Ce dicton attire aussi notre attention sur l'importance dans l'alimentation paysanne des « herbes » et autres « plantes potagères », cultivées ou de cueillette. À côté des salades, « faites au lard ou à l'huile » et présentes au « goûter » durant la belle saison, on les trouve surtout dans la soupe quotidienne, consommée à plusieurs repas[86]. Il faudrait évoquer également les nombreuses « farces[87] », mélanges d'herbes, de lard et de céréales (remplacées dans certaines recettes par des pommes de terre râpées au XXe siècle), cuites dans un bouillon ou dans une cocotte. Les années 1930 connaissent, de plus, une diversification des légumes cultivés, mangés crus ou cuits, sans parler du développement des conserves et des confitures[88].

Plusieurs dictons promettent pain et farine à condition qu'un temps sec ou pluvieux survienne au bon moment entre le printemps et l'été. Les mois, personnifiés, mènent ici les travaux des champs : « Quand mars donne le premier labour de printemps et qu'avril attelle

83. Abbé Tounissoux, art. cit., p. 503.

84. À Corrèze, une seule huilerie subsiste en 1897, l'huile de colza et le pétrole (pour l'éclairage) ayant presque remplacé l'huile de noix (Abbé Tounissoux, art. cit., p. 561) ; Albert Goursaud, *La société rurale traditionnelle en Limousin*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1976, tome I, p. 110 ; ATP, CRC 3, 1938, *ibid.*

85. SRM, 182, 1, *ibid.* ; « *Tria* » et « *Troulié* », Nicolas Béronie, *op. cit.*

86. Abbé Tounissoux, art. cit., p. 515-516.

87. Monique Chastanet, « Le maïs en Corrèze, une céréale de complément », in L. Janin (éd.), *Le maïs, de l'or en épi*, Pierre-de-Bresse, Écomusée de la Bresse bourguignonne, 1998, p. 26-29 ; Monique Chastanet, art. cit. (2010) ; ATP, CRC 3, 1938, *ibid.*

88. ATP, CRC 3, 1938, *ibid.* : à cela s'ajoute la consommation de différents produits d'épicerie.

les vaches [sous le joug], il ne manquera de pain ni de farine[89]. » Un autre dicton insiste sur les conditions météorologiques : « Le mois de mars sec, celui d'avril pluvieux, et qu'il pleuve sans cesse le mois de mai, le paysan pourra couper de gros morceaux de pain[90]. » On trouve la variante : « Mars "poudreux" [*i. e.* poussiéreux, donc sec], avril pluvieux, pluie encore en mai, petit champ donne grande [fournée de pain][91]. » On dit, avec d'autres repères temporels, « Pâques mouillées et Pentecôte "poudreuse" font la femme couverte de farine[92] ». Des dictons, qui reprennent partiellement celui-ci, insistent sur les effets bénéfiques de la pluie au début du printemps : « Pâques pluvieuses, mains pâteuses » et « Pâques pluvieuses, Saint-Jean farineux »[93], ce dernier signifiant que les récoltes de céréales se présentent bien à cette période. La mobilité de ces fêtes (Pâques ayant lieu à la fin mars ou en avril, Pentecôte dans la seconde quinzaine de mai ou en juin) rend ces repères temporels et par là même ces dictons pour le moins approximatifs. Sans parler de celui-ci qui les contredit partiellement : « Mars "poudreux", an malheureux[94] »…

Ces dictons évoquent parfois le pain *et* la farine. Il peut s'agir d'une métonymie, l'accent étant mis sur la confection du pain. On peut y voir aussi une autre signification, les céréales étant consommées sous différentes formes : « pâtés » et beignets[95], faits avec de la pâte levée, ainsi que crêpes, galettes, bouillies, « farces », etc. La pâte n'est pas toujours pétrie à la main et la cuisinière n'est pas systématiquement « couverte de farine ». Cela fait penser à la « *mounossorio* », terme que Béronie présente, dans son dictionnaire, comme un « mot générique » désignant « toutes les préparations de la farine [*sic*] (excepté le pain) », autrement dit « toutes sortes de bouillies, de crêpes, de galettes ». L'auteur donne un exemple avec les *tortons*, galettes de blé noir dont je parlerai plus loin. Cette notion témoigne, au début du XIX^e^ siècle, d'une ancienne cuisine céréalière. Fin XIX^e^ et début XX^e^ siècle, ce mot signifie toujours « toute préparation de la farine [*sic*] » ou « tout ce qui

89. G.-Michel Coissac, *op. cit.*, p. 408 (j'en donne la traduction mot-à-mot).

90. « *Peço* », Nicolas Béronie, *op. cit.*

91. Joseph Roux, art. cit., 45 : le terme « *cuecha* », « cuisson », désigne aussi la quantité de blé qu'une famille fait moudre pour une fournée de pain.

92. Albert Goursaud, *op. cit.* (1978), tome III, p. 586.

93. G.-Michel Coissac, *op. cit.*, p. 410 et 412.

94. *Ibid.*, p. 108.

95. Pierre L'Escurol, « La cuisine limousine », *Lemouzi*, n° 77, 1902, p. 41 : beignets ou « barres », « *barras* », faits ici avec du froment.

a passé par le moulin », mais il est surtout utilisé avec le sens restreint de « pâtisserie » faite à la maison[96]. Un article sur la cuisine limousine évoque « tous les genres de *mounassarias* ou pâtisseries de ménage, qui sont le grand régal des jours gras, des noces, des fêtes votives et autres occasions culinaires ». Il cite de nombreux mets sucrés, cuits à la poêle ou au four, ainsi que des « pièces de four », sucrées ou salées (« pâtés », tartes, etc.)[97] : on est bien loin des bouillies et des *tortons* mentionnés par Béronie[98]. L'évolution de ce terme va de pair avec un enrichissement et une diversification de l'alimentation, les jours de fête du moins.

Les fortes chaleurs de l'été peuvent nuire à certaines cultures. Une expression, pas assez formalisée pour apparaître comme un dicton, évoque ces méfaits sur le maïs, céréale relativement « nouvelle » en Corrèze : « Le grand soleil fait se "recoquiller" [*sic*] le blé d'Espagne[99]. » Pour le sarrasin également, une pluie début août est la bienvenue, on dit alors que « Saint-Laurent [le 10 août] "rapièce" les blés noirs[100] ». La même idée peut se formuler de façon plus directe et plus culinaire : « Quand la pluie qui tombe est favorable aux blés noirs, nous disons […] "Il pleut des crêpes"[101] » ! Le sarrasin est un complément important du seigle. On le consomme principalement sous forme de *tortons*, crêpes ou galettes dont la pâte est fermentée, ou bien de bouillie épaisse de type *polenta*, appelée des *pols* en limousin (du latin *puls, pultis*),

96. « *Mounassarias* », « pâtisserie[s] de ménage », Apicula, « Propos philologiques », *Lemouzi*, n° 147, 1909, p. 32 : l'auteur rapproche ce terme de « *mounassa* », boulangère. Voir aussi Raymond Laborde, art. cit. : « *mounassaria* », « pâtisserie ».

97. Pierre L'Escurol, « L'Art culinaire en Limousin », *Lemouzi*, n° 147, 1909, p. 10. Les tartes, non recouvertes de pâte, semblent avoir été d'abord présentes sur les tables bourgeoises, « *Tartro* », Nicolas Béronie, *op. cit.*

98. « *Mounassarié* », et sa forme limousine « *mounassariò* », apparaissent avec le sens de « friandise » dans Frédéric Mistral, *Lou tresor dóu felibrige ou Dictionnaire provençal-français*, Paris/Genève, Slatkine, 1979 [1re éd. 1878].

99. « *(Se) Reco-ouquilia* », « se racornir, se ratatiner », Nicolas Béronie, *op. cit.* Cette culture est attestée pour la première fois en 1663 aux environs de Brive ; c'était une céréale de complément en basse Corrèze, utilisée aussi pour le bétail et la volaille ; en moyenne Corrèze, le maïs n'était cultivé que pour le bétail (Monique Chastanet, art. cit. [1998]). L'abbé Béronie a passé l'essentiel de sa vie à Tulle, mais a été quelque temps curé de Vayrac (Lot), à la limite de la Corrèze : il a donc pu connaître les deux types de culture.

100. « *Petossa* », Nicolas Béronie, *op. cit.* ; Joseph Roux, art. cit., 78.

101. « *Ple-oure* », Nicolas Béronie, *op. cit.* Il s'agit sans doute de la même période. Sur les pluies favorables au maïs, Monique Chastanet, art. cit. (1998).

ou de l'*eschaudat*, « échaudé[102] ». Il entre aussi dans la confection de certaines « farces », mais le froment ou les pommes de terre râpées s'y sont substitués au cours du XX^e^ siècle[103]. Les *tortons*, qui remplaçaient le pain à certains repas, se sont maintenus jusqu'aux années 1950-1960, tandis que les bouillies de sarrasin s'étaient déjà raréfiées dans les années 1930. La pomme de terre, devenue incontournable et apprêtée de multiples façons, a favorisé le recul des bouillies[104].

Quant aux châtaignes, elles ont besoin de chaleur en août[105] : « Le châtaignier veut être le mois d'août dans le four », alors que « Les brumes d'août volent les châtaignes »[106]. Mais en septembre, « si le vent du sud vient à régner », il dessèche les fruits et compromet gravement la récolte, aussi dit-on que « Le vent d'autan mange la châtaigne jusque dans la marmite[107] »! Ce dicton, noté à la fin du XVIII^e^ siècle, et ce vent gourmand de châtaignes témoignent de leur importance dans l'alimentation. La marmite en question ici, c'est *l'ola de las chastanhas*, de forme différente de celle qu'on utilise pour la soupe et de taille plus grande[108] : on y « blanchit » les châtaignes « vertes », opération qui consiste à enlever leur seconde peau, puis on les y fait recuire. Pour éviter qu'elles n'attachent, on tapisse le fond de la marmite de raves, éventuellement de poires et, à partir du XIX^e^ siècle, de pommes de terre[109]. Mangées seules ou avec du lait,

---

102. « *Estso-ouda* », Nicolas Béronie, *op. cit.* ; « *Eschaudat* », « échaudé », Raymond Laborde, art. cit. Ces bouillies pouvaient être aussi de froment, d'avoine, de « miche » ou, en basse Corrèze, de maïs, Monique Chastanet, art. cit. (1998 et 2010).

103. « *Far* », « *Forci* », Nicolas Béronie, *op. cit.* ; Monique Chastanet, art. cit. (2010) ; ATP, CRC 3, 1938, *ibid*.

104. ATP, CRC 3, 1938, *ibid*.

105. « *Tsostanio* », Nicolas Béronie, *op. cit.*

106. *L'Annada Lemouzina*, *op. cit.*, p. 9.

107. SRM, 182, 1, Lascoux-Germiniac, Topographie médicale du Bas-Limousin, 1787 : ce vent, qui souffle dès le mois de mars, peut compromettre aussi la récolte de blé noir au moment de la floraison ou quand les grains viennent juste de se former.

108. SRM, 182, 1, *ibid.* ; « *Oulo* », Nicolas Béronie, *op. cit.* ; Pierre L'Escurol, art. cit. (1909), p. 12. La marmite où l'on fait cuire la soupe peut être appelée *l'ola* (*de la sopa*) ou *lo topin* (d'où le verbe *topinar*, « cuisiner, effectuer les tâches ménagères »). *L'olada* désigne à la fois les légumes ou « herbes potagères » qu'on met dans la marmite pour faire la soupe quotidienne et la quantité de châtaignes nécessaire pour un repas (Nicolas Béronie, *op. cit.*, « *O-oulado* », « *Oulo* »), même si les ustensiles utilisés sont différents.

109. Avec les châtaignes « sèches », on utilise la même marmite mais un procédé différent pour enlever la seconde peau et les faire cuire, « *Tsostanio* », Nicolas Béronie, *op. cit*.

elles constituaient au moins un repas quotidien, toute ou partie de l'année, jusqu'au début du XX^e siècle[110]. Ce dicton, qui évoque un mode de consommation des châtaignes emblématique du Limousin, n'en a que plus de force.

* * *

Dictons saisonniers ou prévisionnels, noms de saisons et autres expressions permettent donc d'appréhender certains aspects de la vie matérielle et culturelle d'un milieu social qui n'a généralement pas laissé d'écrits. À condition de les confronter avec d'autres sources, précisément datées, et de les resituer dans un contexte historique. Si la « réalité » résiste souvent aux dictons, ils ne sont pas pour autant dénués de signification. Leur décalage par rapport à d'autres témoignages peut renvoyer, dans certains cas, à l'évolution de l'alimentation de la fin du XVIII^e au début du XX^e siècle, progressivement plus diversifiée et moins dépendante du climat. On a vu ici l'influence des phénomènes atmosphériques sur les pratiques alimentaires, mais d'autres liens existaient entre ces deux domaines. À la campagne, à la fin du XIX^e siècle, on faisait deux grandes lessives par an, chacune nécessitant deux à trois jours de travail. Pour « obtenir sûrement le beau temps », les « ménagères » confectionnaient un « petit pain »[111] qu'elles donnaient à un pauvre[112]. À travers cette offrande, elles espéraient s'attirer les bonnes grâces du ciel… Météores et alimentation avaient ainsi plusieurs façons d'entrer en relation.

110. « *O-oulado* », Nicolas Béronie, *op. cit.* : « chaque jour » ; Abbé Tounissoux, art. cit., p. 551 : « près de neuf mois de l'année » ; ATP, CRC 3, 1938, *ibid.* : comme on l'a vu plus haut, leur consommation a diminué après la première guerre mondiale.

111. Le terme « *poumpou* » pouvait désigner aussi un « petit gâteau », Raymond Laborde, art. cit.

112. Marcellin-M. Gorse, *op. cit.*, p. 50.