



La Mérine

Maison de la Mérine

Mot d'écrit N° 4 - Janvier 2015

TOURISME ET TRADITIONS

Expressions patoisantes saintongeaises - Escapades

Réalisation : **Musée des Bujoliers** 6, rue de la Mérine

17770 **Saint Césaire** Tél : 05 46 91 98 11

Correspondant : Noël Maixent – EM maison.merine@orange.fr



La Maison de la Mérine et du Musée

La Mérine vous souhaite une bonne année 2015

Comme annoncé dans le précédent numéro, on a beaucoup aidé notre Mérine à recomposer l'intérieur de son logement. On sait qu'elle avait elle-même été accueillie par Céline, avec qui elle a partagé sa destinée dès 1972. Entre temps elles ont eues la gentillesse de faire une petite place en 1983 à Pierrette la voisine de la roche à Pierrot en attendant qu'elle retrouve sa hutte inoccupée depuis 36.000 ans. Le transfert a donc été réalisé cet hiver 2014/15. Il était temps ! – Et comme notre célèbre ancêtre a été invitée à faire suivre son mobilier lithique et archéologique, les vitrines ont été de ce fait libérées. L'historique de la céramique a garni les 7 vitrines du rez-de-chaussée comme nous le savons. L'espace de l'étage a été consacré au patrimoine saintongeais et principalement à tout ce qui rappelle la célèbre Mérine à Nastasie. Ce nouvel espace disponible a déclenché un souci de recherche de la part du Maire, Michel Chantereau, et des animateurs du Musée. Dans un premier temps, Réjane Maixent réussissait à dénicher 3 mannequins qu'elle a aussitôt entrepris d'habiller et coiffer dans le plus pur style saintongeais. Avec Noël, technicien et praticien consciencieux, les personnages de la pièce de théâtre du Docteur Jean ont pu reprendre du service, sous une forme statique ! !. C'est ainsi que l'on revoit dans le plus grand respect d'authenticité en entrant : La belle dame coiffée d'un Champonais promenant sa filleule Nastasie dans son landau. Dans la pièce du souvenir, sous l'œil protecteur de Goulebenéze, Nastasie adulte est à l'aise dans ses jupons avec son bonnet saintongeais. Près d'elle, le futur galant U trope a fière allure avec sa blouse et son bonnet de jour

N.Maixent



Nanette Burelle



U trope



Nastasie



Les Tuiliers de Saintonge

L'apparition de la tuile dans nos régions se situe vers le milieu du XIII^{ème} siècle.

La production importante de tuiles en saintonge est en rapport avec l'époque de l'installation du métier de tuilier individualisé, séparé de celui de potier. Les sites de production se situent dans un périmètre argileux concernant les communes de La Chapelle des pots, St Césaire, St Bris des Bois, Brizambourg, Ecoyeux, Chaniers.

L'extraction. L'argile était tirée en puits des veines d'argile par deux journaliers. L'un travaillait au fond de la veine, l'autre en surface, remontant l'argile dans des paniers en bois de châtaignier. C'était parfois le couple qui oeuvrait. L'homme au fond, la femme en surface.

L'argile était amenée en tombereau (1 m³) vers une aire de séchage sur laquelle elle était mouillée, puis marchée (piétinée) pendant deux heures environ.

Le façonnage - Il mobilisait 3 ouvriers.

L'AIDE préparait les boules d'argile et les remettait ensuite au MOULEUR. Puis le PORTEUR ou POSEUR les prenait pour les diriger vers le séchage, puis le four.

1 m³ d'argile correspondait à la fabrication de 1000 tuiles.

Avant 1900, le moulage était fait par des femmes du pays, dites Mouleuses. Au début du XX^{ème} siècle, elles ont été remplacées par des Limousins et Corrèziens embauchés de Mars à la Toussaint.

La cadence journalière de fabrication était de 800 à 1000 tuiles par équipe de Limousins et seulement 400 à 500 pour les femmes du pays.

Le séchage se faisait sur de grands séchoirs exposés au sud pendant 3 ou 4 jours avant l'enfournement.

La cuisson : La durée de cuisson était de 2 jours ½ pour les tuiles seules et 5 jours pour tuiles et chaux. Une fournée était composée de 6000 tuiles.

Le combustible était composé de fagots de bruyères et d'ajoncs. Chaque fournée nécessitait 2000 fagots selon qu'elle était mixte, tuiles et chaux et 1000 pour des tuiles seulement.

Les fagots étaient poussés dans le foyer à l'aide d'un 'boulour', grande fourche à deux dents.

Production annuelle : 110.000 tuiles en 18 fournées (four Perrogon) / 15.000 à 30.000 tuiles en 2 ou 4 fournées de 7.500 tuiles (four Loret)

La chaux : On obtenait la chaux à partir du calcaire extrait en grande partie de la carrière de Saint Bris des Bois. La chaux était ensuite livrée aux tuiliers qui la cuisaient dans leur four.

Le refroidissement d'un four se faisait sur 4 à 5 jours.

Périodicité : Il fallait compter 15 jours entre le moment où l'argile arrivait à la fabrique et qu'elle en sorte sous forme de tuile cuite. La période de plein fonctionnement se situait du printemps à la Toussaint.

L'atelier produisait également des tomettes hexagonales, des briques plates et des carreaux de pavage.

La production était stockée puis vendue et livrée à domicile dans des charrettes à cheval sur un rayon de 15 kms. On pouvait charger 800 tuiles dans une charrette. Des marchés étaient passés avec les couvreurs de la région (Saintes, Cognac).

Mr Perrogon possédait 3 chevaux et vendait le mille de tuiles : 55 francs en 1911

Quelques tuiliers producteurs recensés dans cette région qui a dû en compter près de 80 :

AUBOIN chez Lorain - PERROGON chez Lorrain - St Césaire

LORET Les Guilloteaux - La Chapelle des pots PORTIER, Compagnon-Vinet - La Chapelle des pots

GODIN-JAQUEMARD Les Guilloteaux La Chapelle des pots, ROUFFINEAU La Foucherie Le Douhet.

Les premiers fours connus ont été construits à partir de 1860.

La dernière fournée de tuiles a eu lieu en 1934 (four Loret).

Les Tuiles exposées au Musée des Bujoliers

Motifs - Signatures - Messages - Dates



12 « Motifs – Crinoïdes »
Fragments de plante aquatique dont les éléments (encrines -diam :10 à 15 mm) de la colonne qui durcissent au contact de l'air. Les tuiliers s'en servaient pour décorer certaines tuiles.



33

Signé : R.G



24

Message :

« Fait chez Mée le 23 septembre 1877 pour une femme... pleine jusqu'au becque » (!!)

Autres signatures et dates // Fait aux houiérs par le sieur Ricou // Quadrillage et signes ? // 1853
// République de 1849. Liberté, égalité // xxxx Belle fille // Fleur // Julie- ... Etc

Dans la Bibliothèque de la Mérine :

Parmi les ouvrages sélectionnés, les animateurs de la Maison de la Mérine vous recommandent :
Un ouvrage de **Christian Genet**.

Ecrivain régionaliste privilégiant les Charentes son terroir de prédilection.

Dernièrement édité : L'histoire sur « **La Libération de la Charente-Maritime** ». (1944)

Parmi les chapitres les plus saisissants de souvenirs. 1 / L'affaire de Mérignac où 7 patriotes résistants ont été exécutés entre Pons et Jonzac. 2 / Le combat de St Simon de Bordes. 3 / Une fusillade dans les rues de Saintes près de la Banque de France. 4 / Déminage du pont suspendu de Tonnay-Charente. 5 / La libération des premières villes du département : Jonzac, Saintes, Pons, Matha, Surgères. 6 / Le drame de Saint Mard : 14 morts victimes d'une torpille. 7 / Actes de résistance à Mortagne sur Gironde. 8 / Le Front de Royan et de La Rochelle. 9 / Les martyrs de Ferrières d'Aunis, 10 / Le combat de la commune d'Yves. 11 / Libération des villages. 12 / De Gaille à Cognac et à Saintes.

Cet ouvrage relié de 110 pages (21x29) est disponible à la Maison de la Mérine, dont Ch. Genet est un des fidèles adhérents.

Autres ouvrages de la bibliothèque :

Goulebenéze : « Le Charentais par excellence » de Pierre Péronneau et Charly Grenon.

Odette Commandon : La Jhavasse des Charentes de Christian Genet

La Grande lessive : Histoire de la Bujhée dans les deux charentes :

Textes : Judith Rapet. - Photographies: Jean-Marie Grasset - Poèmes : Colette Moreau.

Vieux disques 33 T. (La Mérine à Nastasie du Dr Jean) - Cassettes et CD de conteurs patoisants.

Renseignements : Adresse de l'entête « Maison de la Mérine ».

LES CAMPING-CARISTES AU PAYS DU COGNAC

L'Association « Accueil en Terroir du Cognac » s'est donné pour mission de faire connaître à ses amis camping-caristes de toute la France, quelques mystères de la distillation. Les 5, 6, et 7 décembre nos amicaux nomades ont répondu nombreux à l'appel de l'association qui s'est fait un plaisir de les guider à travers le Vignoble Cognaçais. Ils ont été accueillis le vendredi soir sur les parkings de la mairie de Burie et tradition oblige... au programme, rassemblement autour d'une bonne soupe Charentaise et de sa divine « godaille » ! Dès le samedi matin, en route pour la maison Camus et première découverte de la Distillation Charentaise suivi d'une dégustation de leurs Cognacs. Une visite incontournable du Musée des Arts du Cognac a approfondi leur connaissance de la région avec un plaisir affirmé. L'après-midi, Monsieur Pierre Hitier, vice Président des Etapes du Cognac leur a présenté son élevage d'autruches à Salles d'Angles. Cette journée de découvertes s'est terminée à la chaleur de l'Alambic autour de la « chaudière » chez Madame et Monsieur Desrentes, Vignerons Bouilleurs de cru, avec la dégustation de leurs produits et toutes les réponses aux nombreuses questions de nos curieux amis. Après une dernière nuit sous les étoiles Charentaises chacun dans sa « cagouille à roulettes », lever au petit matin et départ pour les Bujoliers de St Césaire pour découvrir Le Musée des Bujoliers et La Maison de la Mérine (Marraine). Monsieur Noël Maixent leur a présenté la géologie de la région et l'incidence du calcaire sur la production du Vignoble ainsi que les céramiques des potiers et des tuiliers puis la « bujhée », grande lessive d'autrefois réalisée dans les « bujhours » deux fois l'an. A l'étage, Madame Réjane Maixent s'est fait un bonheur de montrer les magnifiques toilettes que portaient nos belles Saintongeaises et les coutumes de la vie de Céline et la Mérine au siècle dernier. En fin de visite, Monsieur Francis Bouchereau, leur a présenté un très beau diaporama devant un auditoire attentif, et a fait un très bel exposé sur les cépages étudiés par le Conservatoire du Vignoble Charentais ou Ampélopole. La fin de matinée a trouvé tous nos amis chez l'homme de Néanderthal au Paléosite afin de découvrir ce merveilleux outil de connaissance où la très instructive visite a aiguisé les appétits. Ces grandes faims ont trouvé satiété autour d'un excellent repas partagé avec plaisir, dans une ambiance chaleureuse et conviviale au restaurant du Paléosite.

Accueil en Terroir du Cognac est une Association dont le siège est à Burie. Chaque année, en début décembre, elle convie les camping-caristes à se rassembler à Burie d'où ils partent à la découverte du Pays du Cognac durant trois jours.

Contact : Patrick Antier 06.73.37.23.92 – mail : patrick-antier@orange.fr



N. Maixent explique la géologie et la Bujhée dans les Bujhours des Bujoliers.



L'alambic devant lequel F. Bouchereau a présenté le Diaporama sur les cépages du vignoble charentais



R. Maixent montre les coiffes et toilettes des Saintongeaises

Pour recevoir gratuitement **Le Boutillon** : *Journal des charentais* : contact > pperonneau@orange.fr

- - **La Maison de la Mérine** : *Journal saintongeais et du Musée* : contact : maison.merine@orange.fr

