

♪ Si tu savais comme elles sont bonnes, Marguerite, en veux-tu d'mes pommes? ♪

Oui, ben, la Marguerite, si elle veut goûter les pommes, elle n'aura qu'à venir faire un tour à **Ercé, le vendredi 2 et le samedi 3 décembre, date retenue pour notre treizième pommé.** Et si ça tombe en même temps que le Téléthon, ce n'est certes pas un hasard, puisque tous les ans, Gallo Tonic reverse tous les bénéfices de sa prestation à la Recherche.

Toutefois, cette année, nous mettrons un petit bémol à notre annonce: Le pommé se déroule au Relais des Cultures d'Ercé. Cependant, ce vénérable bâtiment ayant subi un choc important courant octobre, doit recevoir la visite de la Commission de Sécurité, qui devra déterminer s'il peut sans risque accueillir le public. À l'heure où nous mettons sous presse, nous ne savons donc pas encore si le pommé pourra avoir lieu... Nous vous engageons donc, le moment venu, à nous contacter, ou à vous rendre sur le site de Gallo Tonic.

En attendant, nous faisons comme si... Et nous vous rappelons le déroulement des opérations:

- ◆ Pas de pommé sans pommes! Inutile de retrousser vos manches *et d'pouillè la cotte à quat' pattes*, elles sont déjà *sérrées!* Elles attendent patiemment le jour J... Mais si vous êtes avide de *donnè la main*, vous pourrez vous rattraper le...
- ◆ ... **vendredi 2 décembre**, 14 h, au Relais des Cultures, **épluchage des pommes.** Halte-là! Pas question de bâcler la besogne! On doit couper très menu, et aucun morceau de trognon ne doit rester (*v'z'aimez ça, vous, lé morciaou d'poupin dans l'pommé?*) Café et bout d'gâteau offerts aux courageux.
- ◆ **À partir de 16 h et durant 24 h: cuisson du pommé**, bien au chaud, quand la bise fait rage (oui, la bise fait rage, et alors?), au Relais des Cultures. *Dès aussitôt qu'lé pommés sont dans la péle*, hop! Pas *d'faignant!* Il faut remuer sans arrêt. SANS ARRÊT, c'est compris? Pendant 24 heures! Alors, on a beau avoir des maîtres pommeurs costauds comme tout (genre Rambo, vous voyez, ou Musclor), il ne faut tout de même pas croire qu'ils vont faire le boulot tout seuls! Ils ont besoin d'un solide coup de main. Bienvenue donc (à toutes heures du jour et de la nuit) aux divers *sonnous, chantous, contous, faisous d'qua* (cuisiniers, plongeurs en eau d'vaisselle, empotteurs de pommé, monteurs et démonteurs de *péle et d'chaoudière...*), sachant que chacun des artistes ci-dessus mentionnés peut se transformer en *ramaoujou* à n'importe quel moment (stage d'initiation de 2 mn durant toute l'animation, se renseigner *au piè d'la péle*).
- ◆ Pensez à réserver vos pots de pommé. Vous verrez, c'est délicieux, excellent pour la santé, ça fait un beau cadeau de Noël et c'est pour une bonne cause (5 €).
- ◆ Pour *ramaoujè* en toute quiétude, portez notre ravissant T. shirt qui flatte la silhouette (n'importe quelle silhouette) et le teint (n'importe quel teint). Gris chiné, sérigraphie discrète (8 €).

La gazette de GALLO TONIC

Novembre2016

EDITONIC

Vous avez certainement retenu que le mois d'Octobre est consacré à Bacchus... Eh ben l'mois de novembre est consacré à Porcinus et à Calculus. En effet, en ces temps-là, à l'entrée de l'hiver, entre la Toussaint et Noël, dans chaque ferme de la région, on tuait le cochon, un animal engraisé avec soin.

Rien n'était perdu, car, c'est bien connu, « dans le cochon tout est bon ». Le sang était recueilli dans une bassine puis versé dans un récipient contenant du vinaigre pour éviter sa coagulation: il servirait plus tard à faire un excellent boudin. On conservait la viande (jambons, côtelettes, rôtis, etc...), mais aussi les abats (foie, rate, rognons, cœur...). Les tripes nettoyées allaient servir d'enveloppes aux boudins, andouilles, saucisses, saucissons...

Et dans la *chaoudière* en fonte qui sert d'habitude à faire *cuière* des patates pour *engraissè les pourciaou*, on jetait les «*morciaou*» qui n'allaient pas dans *l'chânië*, mais qui devaient se retrouver dans le pâté. Dans cette eau bouillante, on faisait cuire les «pannes de graisse», les couennes, le foie, le cœur... Pas les rognons qui, eux, cuisaient dans la petite *péle*, dans la graisse des *griaou*, ces grosses rillettes coupées à la main et pas avec un hachoir électrique!!! Même pas avec la *saoucissouère* !!!... (Précision donnée pour *lés siens* qui s'interrogent sur la présence d'un appareil électrique dans les fermes en ces temps-là.)

Dans la *chaoudière d'iaou bouillaonte*, il y avait aussi et surtout le reste de la tête du *pourcè!* Le reste, parce qu'il n'était pas question d'y mettre les oreilles (du même *pourcè*), qui, elles, étaient mises dans le sel, avec le *goulië* !



Rédigé et imprimé par nos soins.

Le portement...

« Et ta soeu, ça va-t-i mioeu ?
Oh ! È n' est cor pas bé vioge (ou vioche) ! »
= « Elle n'est pas cor vra costaud. »
Elle n'est pas encore bien portante.

Curiosité : ce mot (vioge ou vioche) ne s'emploie qu' à la forme négative.

Association
GALLO TONIC
La Morlais
35340 Liffré
Tél/fax : 02.99.23.54.57
Messagerie :
gallotonic@orange.fr
Web:
<http://gallotonic.com/>

EDITONIC (suite)

Parallèlement à ces «cochonneries», il fallait faire le boudin! Retrouvons le sang, qu'on bat franchement avec la main, toujours pour l'empêcher de coaguler, ajoutons des dés de gras, des aromates, une bonne *pouongnée d'së* et du poivre. Versons tout ça, à l'aide d'un entonnoir, dans les boyaux, soigneusement liés bien sûr. Il faut maintenant précuire ce sang pour qu'il devienne solide. Alors là, précautions, le chaudron d'eau frémissante est habillé d'un lit de foin. Du bon foin pour donner un bon goût !

« *A la Saint-Ernest, (le 7 novembre comme Sainte Carine)
Abats les pommes qui te restent.* »

Et te v'la *grëillè* pour un bon boudin aux pommes !

Reste à faire..., mais ça ne peut pas se faire immédiatement, il faut attendre quelques semaines, je le propose donc comme thème de la prochaine veillée de Gallo Tonic, il reste à faire l'andouille.

Le cochon tué dès les premières gelées, fournit le principal de la nourriture hivernale, accompagné de pommes de terre. C'est la période où la nourriture est la moins variée : lard à tous les repas. A ceci près que le soir des cochonnailles, on portait des bons morceaux de viande fraîche chez les amis et les frères et sœurs, à charge de revanche! Ils feront de même le jour où ils tueront l'cochon .

Le porc est surtout consommé en hiver, mais aussi, en moins grande quantité, tout au long de l'année. Nourris avec de l'orge et le «p'tit lait», les choux ou les pommes de terre selon les saisons, il est prudent d'engraisser deux goretts à la fois au cas où l'un d'eux périrait. Dans la pratique, on en sacrifie un tous les 6 mois et on vend l'autre. On calculait dans c' temps-là !

Calcul encore :

« *Autant d'heures de soleil à la Toussaint,
autant de semaines à souffler dans tes mains.* »

Chers amis membres de Gallo Tonic, n'oubliez pas de faire notre célèbre QUIZ en décembre! Munissez-vous pour cela de tous vos exemplaires de la **gazette** 2016 (au besoin, chipez celles de vos petits camarades), et vous nous remercirez plus tard, sinon d'avoir gagné un lot somptueux, du moins d'avoir passé quelques agréables soirées culturelles.

« *Fais donc le QUIZ de Gallo Tonic,
Et tu pourrais gagner des briques!* »

*Dans la limite des stocks disponibles

Vlan rataplan: rappel! Stages en vue!!

Changement d'heure, on oublie vite... C'est bien dommage, car ce sont **deux beaux stages de répertoire du Pays Nantais (danse et musique)**, qui auront lieu à Ercé (près Liffré, bien sûr!), le **samedi 5 novembre**. Si vous êtes intéressé(e), il reste des places.

Nous vous redonnons ci-dessous le programme:

- 9 h 30: accueil des stagiaires **des deux stages** à la Salle des Fêtes d'Ercé;
- De 10 h à 17 h 30: stages avec une pause repas de 12 h à 14 h (chacun apporte son repas);
- 19 h: repas (sur réservation, concerne les stagiaires qui restent au fest noz);
- 20 h 30: fest noz.

Cor' pu d'détails:

- **Le stage de danse (animé par Marc Clérvet accompagné par Yvan Rajalu) et le fest noz (animé par Emmanuelle Bouthillier, Marc Clérvet, les Lif'Fredaines, Enter Nous et les musiciens du stage de répertoire qui le désirent) auront lieu à la Salle des Fêtes d'Ercé (26-28 avenue de l'Illet, route de Gahard, quoi!);**
- **Le stage de répertoire, tous instruments, animé par Emmanuelle Bouthillier, aura lieu dans la Salle Intercommunale (à côté de la Salle de Sport) d'Ercé. Les stagiaires doivent avoir une bonne pratique instrumentale.**
- Répertoire commun aux deux stages:
Quadrille de Grandchamps des Fontaines;
Quadrille de la région de Savenay;
La Oie et la Bretonne de Pornic;

« Ma Doué! Comme ils sont beaux! Comme ils sont intelligents!
Comment qu'ils sont capab'! L'absolue nécessité de rédiger un ouvrage à leur gloire m'est soudain apparue, impérieuse. *»
* André Malraux, préface de « Les merveilleux rédacteurs de la Gazette de Gallo Tonic »

Frédérique GUILARD
02.99.55.53.23

Daniel MASSON
02.99.55.24.45

GALLODRIER

Tous les événements auxquels Gallo Tonic participe sont notés en gras.

- V. 4 novembre Rennes, Le Cadran (11 avenue André Mussat), 20h30, Fest Noz (*Derrien/Le Sauz, Les commères, Trio des Champs, Emmanuelle Bouthillier*).
Billé, Bar des Sports, 20h30, Veillée au bistrot (*ouvert à tous*).
- S. 5 novembre **Ercé-près-Liffré**, Salle des Fêtes, 9h30, Stages de danse et de répertoire (*Marc Clériver et Yvan Rajalu, Emmanuelle Bouthillier*).
Ercé-près-Liffré, Salle des Fêtes, 9h30, Fest Noz (*Marc Clériver, Emmanuelle Bouthillier, Lif'Fredaines, Enter'Nous*).
- D. 6 novembre Chartres-de-Bretagne, Halle de la Conterrie, 14h, Fest Deiz (*Diskuizh, Termen, Yves Le Guennec*).
Rennes, Les Champs libres, 14h30, Fest Deiz (*Baptiste Barbier & Pablo Molard Duo, Castor & Pollux, Da zansal, Duo Kerno-Buisson, Ossian, Youn Kamm & Le Bagad Du Bout Du Monde, Astour, Bagad Roazhon, Cercle des Perrières, Cercle Montfortais, Cercle Outre-Ille*).
Saint-Ouen-la-Rouërie, Brasserie de la Paumell, 14h, Fest Deiz (*Duo Aoustin/Didier, Duo Rigal/Cheul, Elluard/Varnier, Scène ouverte, Bagad Bro Felger*).
- V. 11 novembre Chavagne, Salle du Pré-Vert, 20h30, Fest Noz (*Amañ, Digresk, Duo Deux Ans, Les diatos volants, Les Godinoux, Trio Gwan*).
Romillé, Salle de sport de L'espérance, 20h, Fest Noz (*Ar Men Du, Le P'tit fermië, Les quintelles*).
- S. 12 novembre Vern-sur-Seiche, Salle des fêtes de la Chalotais, 20h30, Fest Noz (*Blain/Leyzour, Kendirvi, Sérot/Janvier, Bagad Kadoudal*).
Liffré, Centre Culturel, 20h30, Mots de guerre : chants et contes (*Lif'Fredaines, Guy Feugueur*), théâtre « Batiss et Pâolin » (*Alain Rault et Bernard Gapihan*).
- D. 13 novembre L'Hermitage, Salle Christian Le Maout, 14h30, Fest Deiz.
Poilly, Salle des fêtes, 20h30, Fest Deiz (*Papy R2, Eric Sirouet, Les élèves de l'école de musique de Fougères, Jean Lebigot, Duo dans l'air*).
- Ma. 15 novembre Rennes, Le Bar'Hic (24 Place des Lices), 21h, Concert (*Bodénès-Hamon Quintet*).
Rennes, café "La Quincaillerie Générale" (15, rue Paul Bert), 19h, Apéro Chanté.
- Me. 16 novembre Rennes, MJC Bréquigny, 19h30, Concert (*Adam/Danielo, Les Frères Landreau*).
- Je. 17 novembre Rennes, 1988 Club (27 Place du Colombie), 21h, Concert (*Breizharock, Gweltaz Adept, Dom Duff*).

GALLODRIER (suite)

Tous les événements auxquels Gallo Tonic participe sont notés en gras.

- Du 18 au 27 novembre Yffiniac, Saint Denoual, Saint-Brieuc, Quessoy, Morieux, Bréhand et Rennes, Gallo en Scène (<http://www.bertegn-galezz.bzh/gallo-en-scene>).
- S. 19 novembre Bains-sur-Oust, Salle polyvalente, 21h, Fest Noz (*Aff Ti Kozh, Ar Men Du*).
Rennes, Le Music Hall (Parc des expositions - St Jacques aéroport), 21h, Fest-noz Yaouank 2016 (02 99 30 06 87 - <http://yaouank.bzh>).
Rennes, La Ferme des Gallets (26 avenue Pierre Donzelot), 09h30, Stage d'Accordéon Diatonique - Musique Irlandaise (*Samuel Le Henaff, 02 23 20 59 14 - contact@labouzeze.bzh*).
Guichen, Espace J. Baker, Stage de danses traditionnelles enfants, 14h30/16h (*Inscriptions: 06 32 75 74 91. ou dornhadorn35@gmail.com*).
- D. 20 novembre Louigné-du-Désert, Centre Culturel Jovence, 14h, Fest Deiz Téléthon (*Kerouez, Scène ouverte*).
- V. 25 novembre La Bouëxière, Salle polyvalente, 20h30, Fest Noz (*Digresk, DS Band, Rozé/Lebreton, Duo Guillo/Rousselle*).
- S. 26 novembre Guipel, Salle des loisirs, 21h, Fest Noz (*Diskuizh, Elluard/Gilet, O'kazoo*).
Janzé, Salle multifonction Le Gentieg, 21h, Fest Noz (*Froger/Meslif, Pacault/Tatard, Skarn, Trio dell'amore*).
Meillac, Salle Polyvalente, 20h30, Fest Noz (*Estran, Guichen, Lebreton/Le Bozec, Plantec, Sonaj, Ya Bien une An*).
Rennes, Ferme de la Harpe, 14h, Stage Danses de l'Aven.
Rennes, La Ferme des Gallets (26 avenue Pierre Donzelot), 09h30, Stage Violon Québec et Acadie (*Emmanuelle BOU-THILLIER, 02 23 20 59 14 - contact@labouzeze.bzh*).
- S. 26 novembre Noyal-Chatillon-sur-Seiche, Salle des loisirs, 21h, Fest Noz (*Diskuizh, Elluard/Gilet, O'kazoo*).
- D. 27 novembre Janzé, Bistrot l'Antiseiche (Le Pâtis Gérard), 15h, Animation (*Termen*).
Tremblay, Salle des fêtes, 14h30, Fest Deiz - Pommé (*TermenFokOnsVoa, Scène ouverte*).
Vitré, Eglise Saint-Martin, 16h, Concert Bombarde & Orgue (*TermenFokOnsVoa, Scène ouvert Le Goff/Guernalec*).
- V. 2 et S. 3 décembre **Ercé-près-Liffré, Relais des Cultures, Pommé - Téléthon**.
- S. 17 décembre **Liffré, Centre Culturel, 20h30, Fest-Noz du Secours Populaire (Bugale bras, Diatonico, Enter'Nous, Lif'Fredaines, Pevar Den, Tri paotr)**.