



# C'EST L'ANJOU QUI CHANTE !

Gazette d'information N°4



## A propos de galettes

par Denis Le Vraux



### L'actualité du projet

**L'Assemblée Générale de l'association « D'ailleurs... c'est d'ici », en novembre 2022, a été l'occasion de voir que le projet « c'est l'Anjou qui chante ! » est fédérateur.** De nombreux échanges fructueux et des idées pour diffuser la veillée dans le Maine-et-Loire: Ste Gemmes sur Loire, le Plessis Grammoire, La Pommeraie, Vauchrézien, Cornillé... sont sur les rangs. Une proposition d'associer les scolaires autour d'un projet pédagogique en Loire-Layon. Des contacts vont être pris avec le Département.

**Les chanteuses et chanteurs sont impatients d'avoir quelque chose à chanter.** C'est en cours et ça va se poursuivre au premier trimestre 2023, il faut trouver à chacun du « sur mesure » et c'est quelquefois délicat. Il faut, en effet, préparer les éléments pour un apprentissage facile. Nous avons déjà pas mal d'éléments grâce au travail préparatoire qui a été fait (déchiffrement des musiques et saisie des textes) mais l'expérience montre qu'il faut en plus une interprétation chantée et c'est le plus long car il faut apprendre correctement chaque chanson pour l'enregistrer !

**Un dossier a été déposé auprès de la fondation d'entreprises Mécène et Loire** pour aider à la diffusion des veillées dans 5 médiathèques du département et la réalisation de 25 clips vidéos des chansons du manuscrit afin d'alimenter les QR codes de la future publication. Réponse en février. Des dossiers de demande de subventions auprès de différentes instances locales ou régionales sont en cours

**Les sites internet ont été remaniés pour rendre visible le projet et faciliter la communication**

[www.daillieurscestdici.org](http://www.daillieurscestdici.org)

[www.ellebore.org](http://www.ellebore.org)

«C'est l'Anjou qui chante !» N°4

**En Anjou la galette des rois, c'est la fouace comme le précise A.J. Verrier dans son glossaire des patois et parlers d'Anjou<sup>1</sup>. Quand on la coupait, il était de coutume d'en réserver une « part pour le pauvre », appelée « part à Dieu ».**

La chanson N°161 du manuscrit évoque la quête de « la Part à Dieu » qui avait lieu le soir des rois. C'est ainsi que le 6 janvier, les enfants des bourgs passaient de porte en porte pour quêmander un morceau de galette ou des friandises :

Nous ne demandons pas grand-chose

Que vous puissiez nous refuser

Nous vous d'mandons

Des biscuits, des macarons

La part à Dieu nous vous demandons

**Autour d'Angers la fouace est une galette briochée, plus au sud, quand on se rapproche du Poitou (à Doué la Fontaine par exemple) c'est une pâte sablée. La galette « frangipane » prononcée en Anjou « franchipane » est d'introduction récente.**

Quelle qu'en soit la recette, c'est le bon beurre qui fait la bonne galette, d'ailleurs, pour 500gr de farine il faut compter 250gr de beurre. La chanson ne manque pas d'y faire allusion :

En tout temps la galette est bonne,

En tout temps, y'a du beurre dedans

**La distribution de la fouace est toujours accompagnée d'un rituel :** on envoie un enfant sous la table pour qu'il désigne la part qui reviendra à chacun. Autrefois, l'enfant devait prononcer la formule « Phébé Domine ! ». Il semble que le sens de cette phrase mystérieuse vienne du latin et signifierait « Des fèves (fabae), Monsieur » car, bien sûr, tout le monde espère avoir la fève et être le roi. A l'origine, la fève était un haricot que l'on cachait dans la pâte, ensuite, les boulangers ont acheté des fèves en porcelaine blanche représentant un haricot, un roi, une couronne ou un enfant emmailloté (un poupon).

A Trélazé, on glissait une fève de porcelaine dans une galette « maison » en pâte à crêpe très épaisse (1 cm), cuite à la poêle. Cuite dans un four de campagne, on l'appelait la « crêpée ».

En Anjou, le mot « **galette à la fouée** » était employé pour désigner ce qu'on appelle aujourd'hui les fouées. Selon les lieux, ces fouées étaient connues sous différents noms : dans le Segréen, « **alises** » et dans les Mauges<sup>1</sup>, « **gâches mâtres** » (mâtre = molle) ou « **tuilées** » lorsqu'elles étaient cuites sur une tuile chaude. Les « **tourteaux** » étaient des sortes de fouées mais la pâte était pétrie avec du beurre et du lait. On préparait la « **soupe à la pie** » dans un bol avec des fouées chaudes coupées en morceau trempées dans du vin froid ou du cidre.

Dans tout l'Anjou, si « **virer les crêpes** » de froment étaient réservés à la Chandeleur, il n'était pas de semaine que l'on ne fasse des galettes. Dans le Candéen et le Segréen, on tournait des galettes de blé noir sur une plaque de fonte dans la cheminée. Dans les Mauges, on utilisait la farine de mil.

Pour Mardi-gras, on faisait frire dans l'huile des sortes de beignets appelés « **botte-reaux** » puisqu'ils avaient la forme de petites boîtes, « **tourtisseaux** » quand ils étaient plus allongés et « **fredennes** » quand on les découpait en utilisant un verre comme emporte-pièce.

Quelques expressions sur le sujet :

- « **Fouace !** » peut remplacer Zut ! Mince ! ou Flûte !

- « **Virer la crêpe** » veut dire mourir

- « **Etre à la crêpe** » c'est mener une vie de débauché

- « **C'est passé par la rote à la fouace** » veut dire qu'on a avalé de travers

Terminons en citant une autre chanson du manuscrit : « **le pou et la puce** » (N°169), puisqu'au détour d'un des 20 couplets racontant une rixe entre un pou et une puce on trouve le mot « galette ».

Seule dans ma chambrette

Monsieur, j'étais là,

Mangeant d'la galette

Quand le pou entra

Vous pouvez écouter la chanson ici

<https://www.youtube.com/watch?v=xg3q6RhgRV0>

<sup>1</sup> A.J. Verrier, R. Onillon, Glossaire des Patois et Parlers de l'Anjou, Germain et Grassin, Angers, 1908.

<sup>2</sup> Cuisine de l'Anjou, Groupe de Recherches Ethnologiques de l'Anjou, Bonneton, 1999.

contact : [buzdanger@gmail.com](mailto:buzdanger@gmail.com)