

roi déchu de nos forêts

# *le châtaignier*



Une poêle trouée récemment retrouvée parmi un éventail de « vieilleries » héritées de mes ancêtres a interpellé ma petite-fille. Lui taisant l'instrumentalisation barbare qu'en faisaient certains censeurs moralistes, je me suis plu à faire ressurgir d'émouvants souvenirs. Réunie dans le *cantou* de la cheminée grand-maternelle, la famille observait le rôtissage au feu de bois des châtaignes qui sautaient en grillant dans cette même *padena*. Les langues de feu passaient entre les trous et les châtaignes éclataient dans l'âtre comme des coups de fusil. Elles confisaient ensuite dans du papier journal soigneusement plié avant d'être écorcées et dégustées à la fin du repas. Tout en lui décrivant ces instants ô combien simples et savoureux, je vérifiais machinalement si mes doigts n'avaient pas conservé la noirceur caractéristique qui y était liée. Très récemment, Charles Hot se souvenait avoir été puni par sa maîtresse d'école pour avoir de la sorte mis une empreinte ténébreuse sur son cahier après avoir consommé les « grillées » de son goûter. Il faut bien souligner que la

châtaigne constituait dans sa jeunesse une base importante de l'alimentation rurale, « presque autant que le pain ! ». Yvan Barascut m'a décrit les soins qui étaient apportés à la châtaigneraie familiale régulièrement labourée avec le cheval de trait, au lieu-dit Cantemerle. Quel joli nom ! C'est peut-être même son soc qui fit émerger du schiste une magnifique hache d'apparat en pierre polie que j'y découvris par le plus grand des hasards et qui démontre que ce territoire était fréquenté dès la préhistoire. Ce fut également un éclairage sur la présence de ces nombreux murets qui interrompent la déclivité des versants pentus et schisteux



***Page précédente***

*Fantôme de châtaignier dans les bois de Fournols*  
(photo Ghislain Bagan)

***Ci-dessus et ci-dessous***

*Poêle à griller les châtaignes et bogues*  
(photos Régine Mazauric)





*Secadou du Mas Castel : accès inférieur (salle de chauffe) et supérieur (plancher percé)*

(photos Guilhem Beugnon)

dominant la rive droite de la Peyne. Ils sont les témoins de cultures anciennes à présent détrônées par un épais maquis où se camouflent les girolles et fouillent les sangliers.

Au pied du hameau de Mas Castel, sur la commune de Montesquieu, on peut encore observer le *secadou* (ou clède), petite bâtisse aménagée pour la fabrication des châtaignons. Ce vénérable lieu de partage a perdu de sa superbe en n'hébergeant plus aujourd'hui que de simples containers. La presque totalité de nos villages en possédait un à ses portes, un peu comme le four banal où les familles venaient cuire leur pain à tour de rôle. Ils se sont éteints et ont perdu leur raison de vivre, tout comme notre châtaigneraie, une belle endormie presque morte.

### ***Un peu d'histoire***

Le châtaignier (*Castanea sativa*, Fagacées) mérite amplement notre reconnaissance, si ce n'est notre vénération : en effet, comme son surnom d'arbre à pain l'indique, il a aidé pendant longtemps nos ancêtres à subsister dans une nature parfois très hostile. Cet arbre a été de tout temps une source de nourriture de première importance pour les habitants de nos régions collinéennes.

Historiquement, l'arbre serait arrivé chez nous via la Grèce et l'Italie dès le premier siècle après J.-C. Il y a prospéré en choisissant ses terrains de prédilection en fonction de leur acidité (pH 4,8-5,5), de leur exposition, de leur altitude mais surtout en fonction du climat : la température ambiante doit être chaude pour que la pollinisation se fasse dans d'excellentes conditions. Aussi, très sensibles aux grands froids, les châtaigneraies furent-elles anéanties certains hivers rudes, notamment en 1956, mais sans doute un peu moins que les oliveraies.



Malgré tout, les exigences du châtaignier sont assez souples et il s'est accommodé, dans certaines limites, des conditions écologiques de l'endroit où on l'a incité à prendre pied.

S'ils produisent un excellent bois, les châtaigniers sauvages fournissent par contre des fruits de caractère médiocre. Aussi nos ancêtres se sont-ils orientés très tôt vers la culture d'arbres de meilleur rapport, dits «à fruits», produisant des châtaignes de qualité nettement supérieure par sélection des meilleures variétés pérennisées par la greffe.

### ***Des souvenirs festifs***

À l'automne, femmes et enfants retournaient les feuilles mortes avec un bâton pour ouvrir les bogueuses douloureuses hérissées de piquants (*pelouts*) et libérer les précieuses *castagnos*. Lorsqu'elles étaient grillées dans l'âtre après avoir été fendues pour ne pas éclater, et avant d'être consommées encore chaudes, les châtaignes devaient être ensuite débarrassées de leurs deux peaux au cours de veillées traditionnelles, où coulait dans les gosiers la « piquette » d'après vendange. Nous sommes nombreux à nous être réjouis dans notre enfance d'avoir l'autorisation de consommer ce moût de vin pétillant à très faible teneur alcoolique, obtenu après une deuxième pressée du raisin largement arrosée d'eau.

Mais ramassées en automne, les châtaignes pouvaient difficilement se conserver au-delà de Noël, habitées qu'elles devenaient par des larves d'insectes, quand elles n'étaient pas envahies par les champignons de la pourriture noire ou de la pourriture brune. La dessiccation était le moyen de conservation efficace le plus généralement utilisé.

C'est au séchoir, nommé chez nous *secadou*, que se passait cette transformation : au rez-de-chaussée d'un petit bâtiment d'un étage, souvent isolé des maisons d'habitation, brûlait un feu doux, desséchant les châtaignes déposées en couches sur la claie de l'étage supérieur. Ces « clèdes » étaient faites de grosses planches de châtaignier assez resserrées pour que les châtaignes fraîches ne tombent pas, tout en laissant passer la fumée du feu de bois entretenu au rez-de-chaussée. Le tas



Photos Régine Mazauric



de châtaignes était remué sans cesse jusqu'à dessiccation totale.

La châtaigne sèche, ou châtaignon, pouvait alors être conservée jusqu'à trois ou quatre ans dans un endroit sec et à l'abri des insectes. Il suffisait de la faire tremper pour la ramener à son état (presque) frais. Il en restait toujours à la vente dans la petite épicerie du village de Fos. Réduite en farine, elle pouvait servir à préparer du pain quelquefois appelé « pain de bois ». On a même vu pendant la dernière guerre surgir différents ersatz du café, dont celui à base de châtaignes torréfiées, breuvage qui pourtant existait déjà au siècle précédent sous le nom de « café des dames » parce qu'il était assez suave et adoucissant.

Donc, jusqu'à très récemment, la châtaigne a été le plat de base de nombreuses populations paysannes, en particulier durant la plus mauvaise saison : l'hivernale. En effet, la châtaigne a souvent pallié le manque d'autres ressources nourricières, comme les céréales (froment, blé, orge, seigle...) plus présentes dans les zones de plaine. Sans elle, une famine à l'état endémique aurait régné dans nos contrées

moins favorisées ; la conservation du fruit, à l'état sec, a fait que souvent elle permettait de supporter sans trop de dommages une à deux années de mauvaises récoltes.

L'arbre à pain était également indirectement un arbre à viande car la châtaigne, avec le gland des chênes, servait aussi de nourriture animale, notamment pour le porc, pratiquement la seule source de protéines et de lipides d'origine animale dans les régions défavorisées.

La châtaigne était également utilisée en médecine populaire, comme remède dans les dysenteries des enfants (grâce au tanin contenu dans la petite peau), souvent mélangée à de la poudre d'écorce ou à des feuilles de l'arbre. On a aussi prêté à ce fruit d'autres vertus médicinales allant même jusqu'à une action aphrodisiaque pour l'homme (peut-être par similitude avec la forme des testicules ?). De nos jours, les qualités nutritionnelles de la châtaigne en font un fruit très recherché. On redécouvre ses qualités gustatives, et notamment le délice de sa confiture, mais également diététiques : pauvreté en gluten, teneur importante en sucres lents et en éléments



Châtaignier dans les bois de Fournols  
(photo Ghislain Bagan)

minéraux...

Il est connu que la consommation de châtaignes tout comme celle d'autres féculents (haricots secs notamment) provoque de l'aérocologie. Cette sorte de flatulence a d'ailleurs inspiré à Rabelais un épisode truculent de son *Pantagruel* (chap. XXXI). Pardon pour la trivialité des propos tenus... Panurge, ayant marié le roi Anarche avec une vieille lanternière (prostituée), « après disner (de noces), les amena au palais, et les montra à Pantagruel, et luy dist, montrant la mariée : Elle n'a garde de péter. Pourquoi ? dist Pantagruel. Par ce, dist Panurge, qu'elle est bien entamée. Quelle parole est cela ? dist Pantagruel. Ne voyez-vous, dist Panurge, que les chataignes qu'on fait cuire au feu, si elles sont entières, elles pètent que c'est rage : et, pour les engarder (empêcher) de péter, l'on les entame. Aussi ceste nouvelle mariée est bien entamée par le bas, ainsi elle ne pètera point. »

### *Une essence précieuse*

Le bois de châtaignier provenant surtout des arbres sauvages (donc non greffés) était encore il y a peu de temps à Vailhan exploité par Antoine Mola, vieux réfugié espagnol qui avait fui les répressions franquistes et bûcheronna jusque dans ses vieux jours. Il en faisait des tuteurs destinés à soutenir les jeunes plants de vignes. Après les avoir patiemment taillés, il en faisait des fagots qu'il faisait tremper dans une solution de bouillie bordelaise pour augmenter la longévité de la pointe devant être enterrée. Le bois d'arbres plus vieux a fourni, pour les anciennes maisons de nos villages, quantité de poutres maîtresses aux formes torturées mais à la dureté extraordinaire. Les clous refusaient souvent de s'y enfoncer et les outils qui permettaient d'en sculpter les mortaises destinées à leur appareillage étaient soumis à rude épreuve. Nous demeurons quelquefois interdits en constatant, au cœur d'anciennes bâtisses en ruine, l'état quasi-intact de certaines charpentes, un peu comme ces ossements préhistoriques



*Fauteuil d'enfant en châtaignier*



que des fouilles d'anfractuosités rocheuses nous conduisirent à mettre à jour à Roque de Loup.

Outre sa solidité et sa longévité, ce bois aurait l'avantage de chasser les araignées et autres insectes. Il fut le bois des berceaux et aussi celui des cercueils.

Les menuisiers, surtout les ébénistes, le recherchent aujourd'hui encore pour la finesse de son grain et la beauté de ses veines; mais devant la pénurie et son prix élevé, les placages priment maintenant le bois massif.

### *Une disparition navrante*

La castanéiculture, déjà affaiblie par les ravages du gel, a été touchée par les deux terribles maladies que sont le chancre de l'écorce (*Endothia parasitica*) et l'encre (*Phytophthora cinnamomi*). S'y ajoutent depuis peu les dégâts causés par le cynips,

micro-guêpe originaire de Chine qui produit des galles entraînant peu à peu la mort des arbres. Mille fois hélas, ne demeurent sur notre territoire que quelques squelettes émouvants de châtaigniers rencontrés au hasard des quêtes mycologiques, ou encore quelques rejets sauvages disséminés au cœur du maquis.

Plongeant dans notre passé, ils sont les nobles témoins de la vie de nos ancêtres et inspirent notre respect.

**Jean Fouët**  
juillet 2019

*Dans les bois de Fournols*  
(photo Ghislain Bagan)



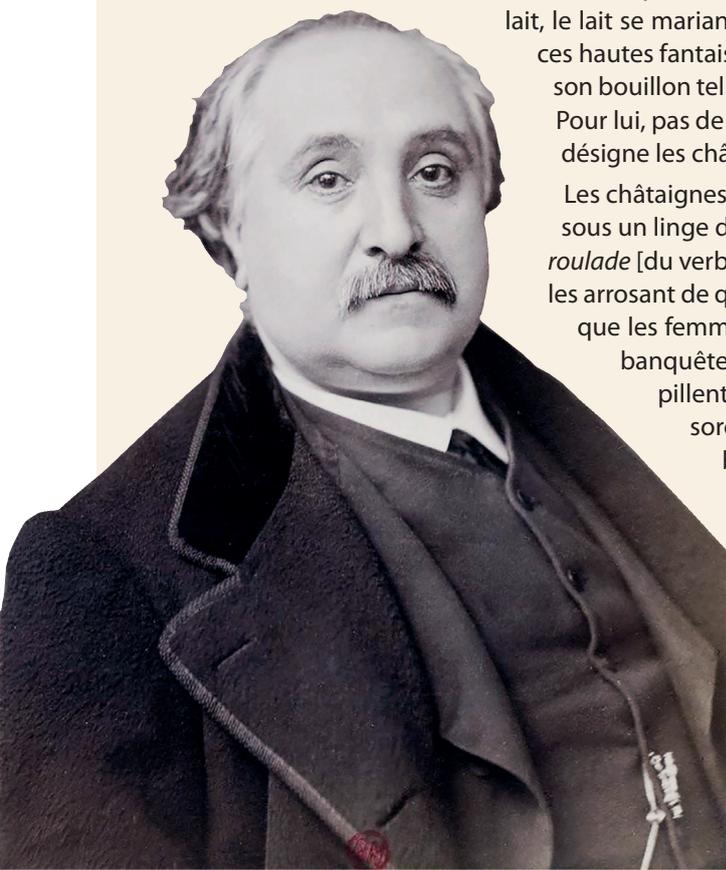
## LE ROI DE NOS MONTAGNES

Le regard perdu dans les eaux de la Seine, Ferdinand Fabre (1827-1898) songe à « la rivière d'Orb qui, à travers les hauts peupliers restitués, éclate en larges bandes d'argent » (*Barnabé*). « Si l'œil s'égaré au-dessus de la rivière, semée d'îlots, quel splendide spectacle que celui des épaisses forêts de châtaigniers prenant racine aux premiers mamelons de la plaine et se prolongeant, avec leurs frondaisons qui moutonnent sous le vent ou étincellent sous la lumière, jusqu'aux crêtes sourcilieuses du roc de Caroux ! » (*Barnabé*). Dans l'Espinouse de son enfance, Fabre puise la matière de ses meilleurs romans et dans la sève du châtaignier plonge sa plus belle plume.

« Le châtaignier s'est emparé de proche en proche de notre terre cévenole et l'occupe despotiquement. Son vaste tronc rugueux, écaillé, se montre partout, étendant sur nos campagnes des bras énormes qui les embrassent jalousement. Quel éclat dès les premières tiédeurs du printemps ! De magnifiques bourgeons gommeux paraissent au bout des branches, où, touchés par le soleil nouveau, ils éclatent semblables à de grosses pierreries. Puis viennent les feuilles, tendres d'abord et blanches comme le lait, robustes ensuite et vertes comme l'herbe des prés. Vers mai, des rameaux bruissants ombragent tout le pays, décorés de délicates pyramides en fleur. [...] Il faut voir la joie de nos paysans à cette nature renouvelée qui leur promet toutes les richesses car l'abondance des châtaignes, en nos contrées, c'est la porcherie grasse et pesante, la volaille arrondie pour le marché, le mulet pourvu d'avoine, c'est chacun faisant rebondir, sur son ventre plein, un gousset sonnante. Le châtaignier se complaît à tel point en nos monts d'Orb rocailleux, qu'après en avoir aspiré les sucres nourriciers, s'il trouve quelque silex perdu aux couches schisteuses du sol, il l'enveloppe de ses racines, le filtre, l'épuise comme le reste et le garde. Cela explique comment il arrive que, des souches ayant été mises au feu, les pierres à fusil noyées dans les matières ligneuses détonnent comme des bombes, blessent les gens, endommagent le vaisselier. » (*Monsieur Jean*) « Rien ne se peut comparer aux arbres de Fonjouve. Ce sont des masses énormes, rugueuses, écaillées, crevassées, d'où surgissent des milliers de bras musculeux, se terminant par des doigts crochus, des doigts allongés, embellis de feuilles, chargés de fruits. Les branchettes de châtaignier se sont enflammées dans l'âtre de la métairie de Mirande (*L'Hospitalière*) puis s'attaquent aux souches qui vont réchauffer la maison. Le bois pourra aussi devenir charpente ou meuble : « l'étroite table des Rascol, supportée par deux montants entrecroisés, à la mode du pays » (*Taillevent*), ou le fauteuil de Baticol (*Barnabé*). Il sera gourdin ou long bâton, « souvenir des pèlerinages aux époques de foi », surmonté par une petite croix d'où pendent, « gracieuses et brunes, deux gourdes sèches curieusement historiées à la pointe du couteau » (*Barnabé*). Il finira en barrique ou en corbeille pour la collecte des olives.

Mais « le roi de nos montagnes » (*Monsieur Jean*) l'est surtout pour son fruit défendu par une bogue épineuse : « Voyons, camarade, est-ce que vous avez vu le loup aujourd'hui ? Vous voilà hérissé comme un pelon de châtaignier » (*Barnabé*). « Mademoiselle, j'accepte vos meubles de grand cœur, dit le vieillard [l'abbé Courbezon] avec une touchante simplicité ; quant aux dîners, nous verrons ; je n'ai besoin pour vivre que d'une poignée de châtaignes, et les faire cuire, vous le savez, n'est ni long ni difficile. » (*Les Courbezon*) « La soupe de châtaignes sèches, de châtaignons, est, aux Cévennes, le plat de résistance de la plupart des ménages rustiques. Ça coûte si peu, et c'est si commode à préparer ! Deux ou quatre poignées de châtaignes au fond d'un vase, de l'eau par-dessus, puis vous laissez bouillir trois heures environ. Au bout de ce temps, vous obtenez un bouillon roussâtre de couleur, légèrement gluant et très sucré. Chez les paysans aisés, il n'est pas rare que, sur les tranches de pain destinées à recevoir cette rosée bienfaisante, on répande une jatte de lait, le lait se mariant très agréablement pour le goût avec l'eau des châtaignons. Mais ces hautes fantaisies culinaires demeurent absolument inconnues du pauvre, qui boit son bouillon tel que sa marmite le lui verse et ne s'en porte pas plus mal. » (*Barnabé*) Pour lui, pas de « châtaignes de Jeanne-Longue, un nom qui, dans les monts d'Orb, désigne les châtaignes de première qualité. » (*Les Courbezon*)

Les châtaignes se consomment aussi grillées dans une poêle trouée puis pressées sous un linge dans un paillason à pain. « On appelle dans les Cévennes faire la *bi-roulade* [du verbe languedocien *biroula* tourner], manger des châtaignes grillées en les arrosant de quelques bons coups de vin. Dans les longues veillées d'hiver, tandis que les femmes filent leur gros chanvre de genêt, que les vieillards, assis sur les banquettes de frêne fixées dans les encoignures de la vaste cheminée, roupillent doucement ou racontent l'histoire du berger Parado, le plus illustre sorcier de ces montagnes, les jeunes filles et les garçons à marier font la birolade. La birolade est une des rares coutumes traditionnelles du pays cévenol que la civilisation n'a pas encore emportées, et ce n'en est pas la moins originale. Mille superstitions tiennent à une birolade plus ou moins réussie. Quand les châtaignes, qu'une jeune fille aux bras rouges et nerveux fait sauter dans une grande poêle percée de trous, sont cuites à point, c'est



Portrait de Ferdinand Fabre (Atelier Nadar)

qu'elle doit être heureuse en

ménage ; quand, au contraire, elle les a laissées brûler, tout le monde lui conseille de ne pas se marier, car infailliblement le malheur s'acharnera sur elle.

D'autres idées, plus sombres, s'attachent à la biroulade, pour peu que le nobi mette la main à cette redoutable besogne. L'usage le condamne à lancer, par deux fois, toutes les châtaignes hors de la poêle, et à les y recevoir du même coup. Si une seule sort du récipient, il perdra sa femme l'année même de son mariage, et s'il est assez maladroit pour les éparpiller chaque fois, c'est au contraire lui qui mourra le premier. Mais paysans et paysannes sont habiles et il arrive bien rarement que la biroulade soit un pronostic de malheur. Aujourd'hui, du reste, que les croyances naïves des anciens jours vont de plus en plus s'effaçant, la vieille coutume de la biroulade elle-même a perdu presque tout son caractère primitif. Elle ne décide plus guère du sort futur des jeunes époux ; elle est devenue tout simplement un prétexte aux réunions de famille. Maintenant la biroulade se fait en hiver dans toutes les chaumières, et, quoique fêtée bien différemment, - chez les pauvres avec de la piquette, voire de l'eau, chez les riches avec du vin cuit ou du muscat, - elle n'est plus, chez les uns comme chez les autres, que la messagère pacifique du contentement et du rire. » (*Les Courbezons*)

La collecte des châtaignes et plus encore la préparation des châtaignons occupe longuement le paysan des Cévennes. Au lendemain de son arrivée à la cure de Saint-Xist, un des hameaux de La Tour-sur-Orb, et aussitôt la messe dite, l'abbé Courbezons partit à la rencontre de ses paroissiens. « Comme il tombait une pluie assez épaisse, il espérait les rencontrer tous innocupés et passer la journée au milieu d'eux. Mais, à sa grande surprise, il trouva les portes des maisons fermées. Le temps était trop mauvais pour qu'on travaillât aux champs, le curé ne sut d'abord à quoi attribuer la complète désertion du village ; il se disposait donc à redescendre vers Saint-Xist, quand le souvenir lui vint qu'on était en novembre, époque où, dans les monts d'Orb, on commence à sécher les châtaignes. Alors il s'arrêta, regarda de tous côtés, et se dirigea sans hésitation vers les châtaigneraies situées immédiatement au-dessus du hameau. De grosses colonnes de fumée, s'élevant de cet endroit à travers les branches dénudées des arbres, lui annonçaient que là étaient bâtis les séchoirs de Sanégra.

Le séchoir est une maisonnette carrée, percée d'une porte et d'une fenêtre sur l'une de ses faces, sur les trois autres de plusieurs ouvertures très longues et très étroites, appelées *caréyéiros* dans le pays. Un grand feu de charbon de terre brûle constamment au milieu du séchoir, et c'est par les *caréyéiros*, toujours ouvertes, que la fumée, après avoir pénétré les couches profondes de châtaignes, sort enfin en nuage opaque et noir. Celui qui, n'en ayant pas l'habitude, resterait un quart d'heure dans ces trous tapissés de suie et de toiles d'araignée, peuplés de mulots et de campagnols, courrait risque d'y mourir asphyxié. Cependant les paysans y passent deux mois de l'année sans en être incommodés. Leurs poumons, mis de bonne heure à l'épreuve de cette fumée à la fois âcre et humide, - les châtaignes, en se desséchant, suent de larges gouttes d'eau verdâtre qui tombent en pluie du plafond fendillé, - respirent aussi aisément dans un séchoir qu'en plein air à la cime des montagnes. Bien plus, si quelqu'un dans le village se meurt de la poitrine, vers la fin de l'automne, ses parents dressent au malade un lit dans un coin du séchoir, le condamnent à n'en point sortir, et, phénomène singulier dont la science médi-

cale devrait bien se préoccuper, il n'est pas rare de voir, sous l'influence de cette chaleur et de cette fumée de houille, le ramollissement des tubercules s'arrêter insensiblement, et le pulmonique vivre encore de longues années.

Du reste, ce n'est pas le désir de soigner une santé excellente qui, dès le Jour des

*Secadou de Castanet-le-Haut*



Morts, pousse le campagnard cévenol à passer sa vie dans les séchoirs, c'est l'avarice. Obligé d'allumer du feu pour préparer ses châtaignons, il éteint, comme inutile, celui de sa cheminée, et envoie sa femme avec ses enfants faire bouillir la soupe au brasier du séchoir. Lui-même, chassé par le froid, rejoint bientôt sa famille, apportant près du foyer commun une hache et de longues lattes de châtaignier sauvage, dont il fait à son gré des cerceaux de barrique ou des corbeilles pour la cueillette des olives. Dès cet instant, le séchoir devient le centre de toutes les réunions. Là se réfugie désormais toute la vie du village. Les paysans pauvres, qui ne possèdent pas de séchoir, ne récoltant pas de châtaignes, s'installent dès l'aube dans celui de leur voisin avec leur marmite et leur ouvrage. Oh ! alors, quel mouvement ! quels rires ! quelles chansons ! quelles histoires ! Tandis que les hommes tressent des paniers, que les femmes tricotent des filets pour les pêcheurs de la rivière d'Orb, ou broient le chanvre à grand renfort de batteuses, quelque vieillard, figure vénérable perdue dans la fumée, raconte des histoires merveilleuses aux assistants ébahis. [...] La vie se continue ainsi jusque vers la Noël. À cette époque, on éteint le feu ; la fenêtre du séchoir, au-dessus de la porte s'ouvre, et les châtaignes, desséchées, mais encore enveloppées d'une gousse roussâtre très âpre au goût, sont battues dans des sacs par quatre bras robustes sur de hautes pierres plates ou sur des billots de chêne. Quand les châtaignes sortent du sac des batteurs, dépouillées de toute pellicule, jaunes comme l'or et dures comme le roc, elles sont vendues, sous le nom de châtaignons, à des charretiers voyageurs qui, tous les ans, font exprès leur tournée dans les Cévennes méridionales. » (*Les Courbezons*)

Victor Bouillot retiendra ces lignes de Fabre pour son *Français par les textes*, grand classique des manuels scolaires paru pour la première fois en 1910, douze ans après la mort de l'écrivain bédaricien.

**La complainte du châtaignier** (Xavière)

Quand le châtaignier est planté,  
- Il monte, monte, monte ; -  
Quand le châtaignier est planté,  
Nous buvons largement à sa santé.

Quand le châtaignier est en fleur,  
- Belle, belle belle ; -  
Quand le châtaignier est en fleur,  
Le pays prend son odeur.

Quand le châtaignier a grainé,  
- Il graine, il graine, il graine ; -  
Quand le châtaignier a grainé,  
Chacun danse dans le pré.

Quand les châtaignes nous avons,  
- Bonnes, bonnes bonnes ; -  
Quand les châtaignes nous avons,  
Nous les mangeons, puis nous mourons.

Cévennes pleines de rochers,  
- Hautes, hautes, hautes ; -  
Cévennes pleines de rochers,  
Faites-nous forts et religieux.

**La coumpleto d'el castan** (Xavière)

Can lou Castan ès plantat,  
- Monto, monto, monto ; -  
Can lou Castan ès plantat,  
Plà bében à sa santat.

Can lou Castan ès en flou,  
- Bélo bélo, bélo ; -  
Can lou Castan ès en flou,  
Lou païs prèn soun aoudou.

Can lou Castan hó granat,  
- Grano, grano, grano ; -  
Can lou Castan hó granat,  
Chacun danso dins lou prat.

Can las castagnos habèn,  
- Bounos, bounos, bounos ; -  
Can las castagnos habèn,  
Las mancha ; plot mourissen.

Cébénos plénos dé rochs,  
- Naoutous, naoutos, naoutos ; -  
Cébénos plénos dé rochs,  
Fasez-nous forts et débochs !

**Ouvrages cités**

*Barnabé*, E. Dentu, Paris 1875

*Les Courbezons, scènes de la vie cléricale*,  
L. Hachette et C<sup>ie</sup>, 1862

*L'Hospitalière, drame rustique en cinq  
journées*, G. Charpentier, Paris 1880

*Monsieur Jean*, Charpentier et C<sup>ie</sup>, Paris 1886

*Taillevent*, E. Fasquelle, Paris 1897

*Xavière*, Boussod et Valadon et C<sup>ie</sup>, Paris 1890

**Compilation Guilhem Beugnon**

*Batteurs et ramasseurs de châtaignes,  
gravure de L.-M. Boutet de Monvel*

(Ferdinand Fabre, *Xavière*, 1890)

