

folklore

REVUE TRIMESTRIELLE
HIVER 1950

61

REVUE FOLKLORE

Directeur :

J. CROS-MAYREVIEILLE

Directeur du Musée Audois
des Arts et Traditions populaires

Domaine de Mayrevieille
par Carcassonne

Secrétaire :

René NELLI

Conservateur du Musée des Beaux-Arts
de Carcassonne.

Directeur du Laboratoire d'Ethnographie régionale
de Toulouse.

22, rue du Palais - Carcassonne

Rédaction : 75-77, Rue Trivalle - Carcassonne
Abonnement: 30 fr. par an - Prix du numéro : 8 fr.

Adresser le montant au

Groupe Audois d'Études Folkloriques", Carcassonne

Compte Chèques Postaux N° 20.868 Montpellier

“Folklore”

Revue trimestrielle publiée par le Centre
de Documentation et le Musée Audois
des Arts et Traditions populaires

Fondateur le Colonel Fernand CROS-MAYREVIEILLE

Tome VIII

13^{me} Année — N° 4

HIVER 1950

Folklore (13^{me} année - n° 4)

Hiver 1950

SOMMAIRE

René NELLI

*L'alimentation en Languedoc et dans le comté de
Foix de 1850 à nos jours*

René NELLI

La prière aux soixante-douze noms de Dieu

Maurice NOGUÉ

Bibliographie du Folklore Audois

II^{me} Partie : Analyse Bibliographique (suite)

L'alimentation en Languedoc et dans le comté de Foix de 1850 à nos jours

« Ils se nourrissent de lait et de farine de blé sarrasin, de patates, et n'ont pour boisson que de l'eau », disait Arbanère, en 1828, des paysans de la Montagne d'Ax (1).

Il n'était pas rare, vers 1845, de trouver des familles composées de huit à dix personnes, dont l'alimentation quotidienne ne consistait qu'en un peu de lait, une bouillie de maïs ou de sarrasin, une platée de pommes de terre. « Qu'importe à cette population le prix du blé ? écrivait le Préfet de l'Ariège au Ministre de l'Intérieur, en 1845; elle ne mange jamais de pain. La pomme de terre, le maïs, le sarrasin font sa nourriture ordinaire. Plus de 130.000 personnes, la moitié de la population, ouvriers et paysans, se nourrissent de maïs, de seigle, de méteil; plus de 44.000, le sixième de la population, surtout les montagnards, se nourrissent de sarrasin et de pommes de terre, parfois d'un peu moins » (2). Que la récolte de pommes de terre ait été compromise par l'une ou l'autre des maladies qui attaquent ce tubercule, et c'était, comme en 1845, la disette. « Je ne crains pas d'assurer, écrivait le Préfet de l'Ariège que plus de 25.000 personnes touchent au moment de n'avoir plus d'aliments ». En 1846, la situation est si alarmante que le préfet redoute, sinon l'insurrection, du moins des actes de violence et, dans sa lettre au Ministre, il ajoute : « On ne vient pas à bout du désespoir avec des bayonnettes » (3). Il s'agit là, il est vrai, d'années de disette (en 1853, il y en eut une nouvelle). Mais elles furent si fréquentes au milieu du XIX^e siècle, et elles survenaient dans une économie si précaire et si menacée que l'on peut dire sans exagération que même dans les bonnes années le sort du paysan ariégeois fut continuellement misérable. Quand, en Montagne, les années étaient particulièrement mauvaises, ce qui arrivait souvent, à cause des neiges, les propriétaires se voyaient obligés de nourrir leurs fermiers. Une famille de cinq personnes dépensait annuellement 180 frs de pain, 20 à 40 frs de viande (les jours de fête), 170 frs, si l'on fait entrer le cochon en ligne de compte, et 10 frs de sel (4). Mais comme ses revenus n'arrivaient point à équilibrer ses frais de nourriture, de vêtement, ses impôts, on calculait que dans la commune de Mercus, le paysan s'endettait de 100 frs par an (5). Cette situation, très pitoyable, du paysan ariégeois ne s'améliorera un peu que dans les dernières années du second Empire, et surtout vers la fin du 19^e siècle, à partir de 1880-90.

A peu près à la même époque, les métayers de la Montagne-

Noire qui vivaient en communautés, comme les maîtres-valets de la plaine, étaient peut-être mieux traités par le sort. Ils consommaient surtout des farineux, des haricots assaisonnés à la graisse de porc, des légumes verts et secs, des œufs, du lait (la « caulada », ou lait de brebis caillé, faisait le plat de résistance des bergers de Saint-Amancet). La Haute-Montagne ne connaissait guère que le pain de seigle; la Moyenne-Montagne, en guise de pain, mangeait surtout la bouillie de maïs : le millas. Vers 1882 on évaluait la nourriture annuelle d'un métayer à 6 hect. de seigle; 2, de maïs; 1, de pommes de terre; dans la Haute-Montagne. Dans la Moyenne et Basse-Montagne on ne buvait jamais de vin, sinon pendant les jours de fête et à l'occasion des grands travaux agricoles. Dès la fin du XIX^e cependant on en consommait beaucoup plus, pendant la moisson et la fenaison. Et peu à peu, comme les métayers qui avaient réalisé quelques économies, acquéraient parfois une vigne dans le pays-bas, que les communications devenaient plus faciles et moins chères, que le prix du vin tendait à baisser, cette boisson se répandit largement : il n'y avait pour ainsi dire plus de repas sans vin. Mais, dans l'ensemble, la vie restait très dure pour les familles les plus pauvres. Quelques Audois se souviennent encore d'avoir entendu parler du « savoural » dont on « usait » à Lacombe, à Cuxac-Cabardès, et qui remplaçait la provision de porc salé insuffisante ou absente. C'était un morceau de lard très rance cousu dans un linge suspendu à une ficelle. La ménagère le trempait un moment dans l'eau bouillante de la soupe au chou, puis le retirait et le remettait à sécher sous le manteau de la cheminée. On se le prêtait d'une famille à l'autre, comme en fait foi le dicton :

Besine, presto me l'savorail
Que farai pas que fico-trail.

(voisine, prête-moi le savoural — je ne ferai que le « ficher » et te le rendrai).

Dans les Causses de la Lozère, les conditions de vie étaient à peu près analogues à ce qu'elles étaient dans la Montagne-Noire, compte tenu des différences de productions. Le fond de l'alimentation était constitué par la soupe au chou, le lait ou le fromage de lait caillé, les pommes de terre. A quoi il faut ajouter le potage au riz et la viande de porc. Le pain, fabriqué par les femmes était toujours, au 19^e siècle, d'orge ou de seigle.

Le châtaignier a été pendant longtemps l'arbre nourricier des Cévennes, dont il a, sans doute, permis le peuplement. Au 18^e siècle encore, en Ardèche, surtout dans le Bas-Vivarais, le peuple ne se nourrissait que de châtaignes pendant la moitié de l'année. Il les consommait bouillies, ou en galette, ou en soupe. Et encore tout récemment le « castagnou » (bouillie de châtaignons cuits au lait) faisait avec le « pelardon », sorte de fromage de chèvre, toute la nourriture des familles pauvres. Mais il faut dire que beaucoup de petits propriétaires mangeaient aussi le cochon engraisé avec les châtaignes. Dans le Haut-Vivarais c'était la pomme de terre qui, vers 1770, sauvait les pauvres gens de la famine, si l'on en croit le proverbe cité par Elie Reynier « quant de tartoflas i a, canalha s'en sauvara ! » S'il y a

des pommes de terre, la canaille s'en tirera ! (6). En plein 19^e siècle, une mauvaise récolte de pommes de terre avait à peu près les mêmes conséquences que dans l'Ariège : elle condamnait à la sous-alimentation, plus de la moitié de la population.

Aujourd'hui, même dans les régions les plus déshéritées du Languedoc, la nourriture est devenue, de façon générale, plus abondante et plus variée. Jusqu'à la guerre de 1914, elle était demeurée « locale » et reflétait directement la physionomie agricole du pays. Les échanges, peu nombreux, n'avaient pas encore « nivelé » les jouissances alimentaires. Il y avait toujours un écart immense entre ce que mangeait le pauvre et ce que mangeait le riche. Le pauvre s'en tenait au pain de seigle, au lait, aux légumes, aux productions de son terroir. Le bourgeois riche — bien qu'il fût avare — achetait à prix d'or plus d'abondance et de diversité. Au fur et à mesure que les salaires croissaient, les journaliers consommaient plus de viande (volaille ou porc). Mais pendant longtemps, les plus misérables dûrent compter, pour subsister sur l'appoint fourni par la chèvre, compagnon de misère du brassier dans presque toute l'Ardeche (sauf dans les Hauts-Plateaux), et dans la Montagne-Noire.

En Lauragais, dans la plaine du Bas-Languedoc, la vie a peut-être été plus facile qu'en Montagne. Le Baron Trouvé, un peu optimiste, trouve fort bonne quoique simple la nourriture des agriculteurs audois, sauf, dit-il, dans la Montagne-Noire, les Corbières et le pays de Sault. Il reconnaît que le blé ne fait pas seul la composition du pain. Mais il s'imagine — ou feint de croire — qu'ils tiennent au « millas » plus qu'au pain. Selon le baron Trouvé, en 1818, le paysan de la plaine aurait consommé par jour 8 décagrammes de viande (boucherie, volaille, gibier, poisson frais ou salé, œufs, etc...), et un demi-litre de vin (7). Nous pensons que le baron Trouvé embellit un peu les choses; le peuple de l'Aude n'était point si heureux qu'il le dit. Avant l'extension de la viticulture, les riches plaines à blé du Narbonnais nourrissaient bien les propriétaires des grands domaines et leurs solatiers. Mais à Carcassonne, vers 1850 et plus tard, à l'époque où l'on pétrissait la farine chez soi et où l'on portait la pâte à cuire chez le boulanger si, à vrai dire, l'on ne manquait pas de pain, les familles des artisans ou des ouvriers n'avaient point autre chose à manger. Les auteurs du « Folklore de la Cité » (8) nous ont transmis la recette du plat habituel des tisserands de cette ville, qui était : un seul œuf préparé avec une sauce très allongée, faite de farine délayée d'un peu de graisse, d'ail et de persil, qui donnait du goût au pain que l'on y trempait ». (Ceci en plein 19^e siècle). Le hareng-saur ne fournissait qu'un maigre supplément... Ainsi au 18^e et jusque vers 1860 (?) encore que la plaine eût sur la Montagne l'avantage de pouvoir acheter du pain blanc, les salaires, dans l'ensemble, n'étaient point encore assez élevés pour que l'alimentation du peuple pût y être considérée comme suffisante ou normale. Les ouvriers des villes continuaient par exemple, dans la région de Castelnaudary — et même de Carcassonne — à manger du millas, auquel, quoiqu'en dise le Baron Trouvé, ils eussent préféré le pain, et à se passer de viande. Il est juste d'ailleurs de remar-

quer que les ouvriers agricoles, les valets de ferme, souvent payés en nature, nourris par le propriétaire, ou même par le métayer, avaient, dans l'ensemble, et sous le rapport de l'alimentation, un sort plus enviable que les artisans ou que les ouvriers « mécaniques ».

La région proprement méditerranéenne, depuis le 16^e siècle, a peut-être tiré de la mer l'essentiel de sa subsistance. Pendant 300 ans le poisson a abondamment nourri les populations côtières. Mais aujourd'hui les différents types de bouillabaisse — bouridos Agathoises, Sétoises — s'ils sont restés des aliments fort appréciés, n'entrent plus pour une part importante dans l'alimentation populaire. Ajoutons que l'huile d'olive, et le miel, qui ont joué dans l'économie méditerranéenne un rôle plus grand qu'on ne le croit communément, augmentaient de beaucoup la valeur nutritive des aliments. Le miel, employé comme sucre, comme remède, comme fortifiant, suralimentait les enfants et les malades. Et pas seulement dans le Narbonnais, mais jusque dans la Lozère, où les vieux agriculteurs ont regretté longtemps la disparition des hautes bruyères qui donnaient une pâture aux troupeaux lorsque le pays était couvert de neige, et fournissaient surtout un immense butin aux abeilles.

Depuis toujours d'ailleurs, dans le couloir méditerranéen, les travailleurs sont considérés comme fort sobres. Jusqu'à ces dernières années, la morue sèche, les harengs-saurs, les échalottes, les tomates, l'ail et les piments faisaient la base de leurs repas. Et même en 1939, c'était encore la nourriture ordinaire des ouvriers agricoles italiens et espagnols qui, en un temps où les salaires s'élevaient et où le besoin d'une alimentation meilleure se faisait de plus en plus sentir, continuaient à économiser sur le manger et sur le boire, comme d'ailleurs sur le vêtement et le logement, de quoi acheter, à la fin, une petite terre.



Nous avons surtout insisté sur l'alimentation des classes laborieuses, parce que au 18^e et pendant presque tout le 19^e, l'écart a été au maximum entre la nourriture des plus pauvres et celle des plus riches. La Bourgeoisie languedocienne, bien qu'elle fût, dans l'ensemble, économe et souvent avare, affectait parfois de « manger comme à Paris », et sa cuisine n'avait rien de typiquement languedocien. C'est évidemment dans la petite paysannerie qu'il faut chercher les façons « naturelles » de se nourrir, nous voulons dire celles qui sont étroitement conditionnées par le terroir lui-même. Nous en avons retenu que, dans l'ensemble et, quelles que soient les peintures idylliques qu'on ait pu faire du bon vieux temps, ce n'est qu'à la fin du 19^e siècle que la grande masse des paysans a vraiment cessé d'être sous-alimentée. Mais il faut bien concéder (et c'est là un des traits qui, précisément, ont pu répandre la légende de son prétendu bonheur (celui de 1750 ou celui de 1820 ?), que même dans les foyers les plus déshérités, et dans les années les plus terribles, le menu s'améliorait toujours un peu le dimanche et les jours de fête. Peut-être parce que l'ingéniosité féminine excellait à préparer de façon exquise les mets les plus grossiers. Nous pensons, par

exemple, à la *bombine* de l'Ardèche, composée de pommes de terre cuites à l'eau et servies écrasées; à la *crique*, qui est, littéralement, une omelette sans œufs où les pommes de terre sont rapées et frites comme un beignet, et à l'humble tourte de pain bis pétrie et cuite à la maison; qui, malgré tout, avaient un air de fête et réjouissaient les enfants. Cette habileté culinaire qui donnait une apparence de luxe à la pomme de terre ou au pain noir, est, à coup sûr, l'un des caractères les plus généraux et les plus remarquables de la femme languedocienne (et sans doute « Française »). Mais il y a un autre trait sur lequel il convient d'insister davantage : Pendant les deux siècles qui ont précédé l'actuel nivellement des jouissances alimentaires, les pauvres qui mangeaient incomparablement plus mal que les riches, mangeaient du moins abondamment, et aux frais du propriétaire, à l'occasion des grands rassemblements qu'exigeaient les travaux agricoles à l'époque pré-machinistes. Cette obligation faite au propriétaire de bien nourrir ses ouvriers employés à la moisson ou au dépiquage, s'est perpétuée dans la mesure où l'insuffisance des moyens mécaniques réunit encore sur l'aire beaucoup de travailleurs. On trouve encore des traces de ce système qui associait le *travail* à la *bonne nourriture*. C'était une de ces compensations heureuses par lesquelles les sociétés les moins égalitaires se font tout de même accepter, laissent un souvenir heureux, et sous-tendent d'un fond de vérité les rêveries des poètes régionalistes. Au temps de Mistral, nul doute que l'ouvrier agricole, mal vêtu, mal couché et sans sécurité, ne fût, du moins quand il travaillait, nourri à peu près comme le maître et souvenant à sa table...

Tous les Folkloristes ont insisté sur les nombreux « repas » des moissonneurs. En 1870 les Montagnards qui se louaient dans l'Aude n'étaient payés que de 2 à 3 frs la journée (de 4 heures du matin à 7 heures du soir) mais ils avaient droit à 5 repas et au vin. De très bon matin : « on tuait le ver », vers 7 heures avait lieu le petit déjeuner (jambon, œufs, fromage); à 9 heures, on « buvait un coup » (cela s'appelait « lever l'aiga », à 11 h. on mangeait copieusement : bouillon de poule, viande, légumes, fruits. Sieste jusqu'à 2 heures. A 4 heures : salade fraîche, fruits. A 6 heures : nouveau repas. Et l'on rentrait à la nuit tombante (région de Carcassonne). Dans presque tout le Languedoc, il en était de même. Dans le Termenès, par exemple, pays plus pauvre : on tuait le ver avec un quignon de pain et du fromage. A 7 heures, on apportait la blanquette d'agneau, l'omelette, la viande en sauce (parfois les tripes de l'agneau ou de mouton tué pour la circonstance). A 10 heures : coup de vin (lever l'aiga), à 12 heures : soupe aux choux, viande; à 3 heures : nouveau coup de vin (encore : lever l'aiga). A 6 heures : cassoulet (en principe, le paysan de l'Aude mange des haricots à tous les repas du soir). Et quand on était rentré, on mangeait encore chez le propriétaire, une soupe, une salade... Inutile de multiplier les exemples. On devine quel contraste faisait une telle alimentation avec le menu que l'émigrant temporaire, le travailleur descendu de sa Montagne aride dans la plaine — trouvait habituellement dans sa chaumière. A ces repas ordinaires s'ajoutaient ceux qui clo-

turaient les travaux et qui étaient toujours payés — en totalité ou en partie — par le propriétaire : Le Dius-ba-bol, par exemple, qui était prétexte à ripailles, ou la fête de la Tonte, qui avait lieu en Juin dans toutes les parties du Languedoc où les ovins sont nombreux : (Montagne-Noire, Hérault, Lozère).

*

**

Même chez les tout petits propriétaires les fêtes religieuses étaient toujours l'occasion, pour la cuisinière, d'améliorer notablement le menu, parce qu'il y avait des mets imposés par la tradition. On mangeait des crêpes pour la Chandeleur, des creillettes ou des fougaces pour le Carnaval. Si parfois les mets « calendaires » ne constituaient pas un luxe alimentaire appréciable : Morue à Agde, pour le Vendredi-Saint, escargots à Béziers, pour la Saint-Eutrope ou à Lodève pour la Saint-Fulcran, anguilles à Sète pour la Noël, en d'autres cas, ils consistaient en plats — ou en gâteaux — substantiels : Dinde parfumée à l'orange, à Clermont l'Hérault, pour les Jours gras; Croustade de St-Jean, à Montbazin, pour la Saint-Jean, etc... etc... Il n'y avait pas seulement les fêtes religieuses, mais aussi les fêtes de famille : En Lozère les jeunes filles étaient tenues de préparer le repas qu'elles offriraient à leurs fiancés, qui jugeaient ainsi de leurs talents culinaires. Les fêtes du travail domestique : L'immolation du cochon, qui avait occupé toute la maisonnée et les voisins, était suivie, à Noël, dans l'Ariège, en Février, dans l'Hérault, d'une ripaille dont les voisins profitaient. On y mangeait non pas seulement le rôti de cochon, mais aussi l'afart — salade de betteraves cuites sous la cendre — (Ariège, Lauragais), les haricots cuits avec la morue frite ou des escargots, le riz au lait... En Lozère, où l'on tuait le cochon pour Noël (« Tchalen-da ») même surcroît gastronomique, d'autant plus abondant qu'il était dicté, en grande partie, par une sorte de rite. Ce repas — où la communion familiale, parfois sociale, quand les voisins y participaient — s'affirmait impérieusement, nul ne pouvait se dispenser d'y participer. (Pas moyen d'éviter, non plus, le repas de relevailles si dangereux pour la santé de la jeune accouchée). Les voisins, disions-nous, étaient presque toujours associés à ces banquets : Pour la fête du cochon, dans l'Hérault, on était tenu de leur offrir du Boudin. Il y avait des plats imposés pour les jours où l'on recevait un hôte : la daube, les gras-doubles, le cassoulet, etc...

Ces règles de bon voisinage ou d'hospitalité étaient plus strictes que l'obligation de manger tel ou tel mets à telle ou telle époque de l'année, sauf peut-être quand à celle-ci correspondait un rite de magie agraire : (Si on n'avait point mangé de crêpes le 2 février on devait redouter la carie pour les blés (Hérault, Gard, Ariège) — : Si l'on n'avait point mangé une gousse d'ail cuite dans le feu de la Saint-Jean (Hérault, Narbonnais), la vermine se mettait aux champs, etc... — ou à une observance religieuse : le plat de pois chiches du Vendredi-Saint (Hérault, Minervois).

C'est, primitivement, à l'occasion de certaines fêtes que l'on a confectionné — d'abord en famille — ces variétés de gâteaux

qui, peu à peu, sont devenues commerciales et qu'on trouve maintenant dans les pâtisseries : gimblettes d'Albi, Barquettes de Toulouse, floues de St-Affrique, galettes quadrillées de Carcassonne, biscottins de Bédarieux, fouacets, alleluias, rausels à l'anis, de Castelnaudary, coques et croustades aux fruits (pan-occitanes) : gâteaux ou friandises qui tendent lentement à disparaître...

*

**

De nos jours l'alimentation s'est uniformisée. Elle s'est détachée de ses déterminants magiques : On ne mange plus de crêpes pour la Chandeleur, sinon parce qu'on en a envie. Elle s'est libérée aussi de ses conditions géographiques : On ne mange plus de millas dans les pays de maïs; on ne se nourrit plus de châtaignes dans la Montagne — on les donne aux porcs et on mange les porcs ! — Le poisson consommé par les Méditerranéens vient de l'Océan — et d'ailleurs ils en mangent peut-être moins que les autres Français. Parfois les productions qui expliquaient tel mode d'alimentation ont disparu ou sont en régression. L'alimentation s'est donc *délocalisée*. Elle s'est aussi et surtout *nivelée* (au moins pour les produits essentiels). Tout le monde mange le même pain, boit le même vin, mange la même viande. Et l'on en consomme beaucoup plus qu'autrefois. Les bouchers desservent les plus humbles villages. En période de prospérité le paysan qui vous invite à sa table vous traite exactement comme vous traiterait un bourgeois de la ville... Après la guerre de 39-44, ouvriers et paysans mangent sensiblement mieux qu'en 1938 (compte tenu de ce fait que les ouvriers commencent — nivellement plus profond encore — à consacrer une part plus importante de leur budget au vêtement, au logement et aux spectacles).

Est-ce à dire que la cuisine languedocienne a perdu tous ces caractères régionaux ? certes pas. Elle conserve des traits particuliers (le goût de l'ail — évidemment — et des épices). Mais les plats dits « locaux » n'intéressent plus guère l'ethnographe, parce qu'ils sont entrés dans le circuit commercial, touristique et somme toute, « bourgeois ». Le cassoulet de Castelnaudary, sur lequel on a écrit toute une littérature, en Lauragais et en pays d'Oc, est maintenant connu dans toute la France : on le trouve jusque dans les bonnes auberges de Normandie. C'était, à l'origine, un plat populaire, un ragoût de haricots blancs que l'on mettait à cuire dans un pot de terre rouge — dit « Toupin » — fabriqué à Castelnaudary ou à Issel. On y mêlait des couennes fraîches, un jarret de porc frais, du salé d'oie, du saucisson. Le four était chauffé avec des ajoncs épineux (agadeuses) de la Montagne-Noire qui passaient pour communiquer leur arôme au cassoulet. Ce mets, dont nous ne savons plus qui a répandu la légende qu'il aurait été apporté dans le Midi par les Sarrasins, en 719, sous forme d'un ragoût de mouton aux fèves blanches — associe en réalité les deux aliments auxquels la géographie avait d'abord voué les Languedociens de la Montagne-Basse : les haricots et le porc (et même pour renforcer le rapport géographique, il implique la présence de la poterie de Castelnaudary, et des

ajoncs de la Montagne-Noire). Le cassoulet était donc l'expression complète du Lauragais. Il est maintenant devenu un « plat bourgeois », le peuple lui préférant la viande de boucherie.

C'est là un phénomène général qui ne manquera pas d'intéresser le Folkloriste : Les mets « grossiers » dont le peuple s'est, si l'on peut dire, *libéré*, continuent à passer pour « friandises » dans la Bourgeoisie. On se met, à la ville, à vanter les petits pains de seigle, le millas, selon un schématisme dont le « Folklore du millas » nous fournira un exemple bien caractéristique : Un jour que Henri IV s'était arrêté à Castres, les consuls lui demandèrent respectueusement de bien vouloir réduire les impôts qui étaient trop lourds. Le monarque s'étant enquis de ce que mangeaient les gens du peuple et ayant voulu goûter au « millas », les consuls lui en firent préparer une corbeille. Mais on avait employé une si bonne huile que cette bouillie ressemblait à un beignet. « Ce sont là des gâteaux ! » dit le Roi. (Et il refusa d'accéder à la prière des consuls). La légende ajoute que lorsque le Roi repassa dans sa bonne ville, les consuls, cette fois, lui firent servir une pièce froide de bouillie de maïs — le vrai millas — et que le roi, l'ayant trouvée exécrable, consentit enfin à alléger les impôts...

De même, à Carcassonne (Cité) on raconte que la Duchesse d'Orléans (?) s'étant rendue chez une Madame de Gastine, notable de la Cité, aurait mangé chez elle du millas saupoudré de sucre. La Duchesse se déclara enchantée. Mais le lendemain, les bonnes gens criaient sur son passage : la Duchesse n'a pas goûté le millas roturier !...

Tout cela signifie que le millas, les petits pains de seigle, les laitages paysans (les fromatjous) et le ragoût de haricots, sont passés de la table du pauvre bougre à celle du Bourgeois, en s'y perfectionnant. Bien préparés, ce sont, en effet, d'excellentes choses. Mais le peuple a connu, jadis, ces aliments sous leur forme roturière; et il en est dégoûté pour longtemps. Lorsqu'il reviendra au millas, par exemple, ce sera la preuve qu'il aura définitivement oublié, que pendant 200 ans, il lui tint lieu de pain; ce sera le signe, qu'en ce qui concerne l'alimentation, le nivellement qui s'accomplit tous les jours, aura atteint sa phase définitive : Au moins en ce domaine, il n'y aura plus qu'une seule classe, celle des consommateurs « égaux ».

NOTES

- (1) M. Arbanère. Tableau des Pyrénées françaises. Paris. 1828. T. I, p. 92.
- (2) Ph. Morère. Notes sur l'Ariège avant le régime démocratique. Le paysan. Foix. 1912. p. 8.
- (3) Id. p. 9.
- (4) Id. p. 10.
- (5) Id. p. 11.
- (6) Elie Reynier : Le pays de Vivarais. Valence. 1934. p. 229.
- (7) Baron Trouvé. Description générale et statistique du département de l'Aude. Paris. 1818. p. 563.
- (8) H. Feraud. P.-M. Sire : Folklore de la Cité de Carcassonne. In : Folklore Aude, Décembre 1942. p. 171.

Consulter aussi :

Astruc (Abbé). La moisson dans le Termenès (Aude). In : Folklore. Septembre 1938. p. III.

Febvre (Lucien). Aux origines de l'alimentation : la part du Folklore. Et André Varagnac : la nourriture, substance sacrée. Ann. d'Hist. Sociale (tirage à part).

Fourès (A.). Le Midi gastronomique — le cassoulet. Carcassonne. 1899.

Gennep (A. van). Manuel de Folklore Français contemporain. T. IV. Bibliographie : pp. 923-927, 931 (Comté de Foix) — 932 (Languedoc).

Cros (Ch.). Mets calendaires dans l'Hérault. In : Folk. Printemps 1949.

Herber (Dr). Notes sur les mets calendaires dans l'Hérault (communication manuscrite à la Société Audoise de Folklore).

Maffre (J.). Les repas de moissonneurs (communication à la Société Audoise de Folklore).

Montagné (P.). La gastronomie méridionale. In : Feuilletts occitans. Paris. Juin 1927.

LA PRIÈRE

aux soixante-douze noms de Dieu

Cette prière hétérodoxe a été utilisée sans interruption, en Languedoc, de la fin du XII^e siècle au début du XX^e, soit comme formule orale de protection, soit comme talisman, soit comme bref. Elle passait pour avoir une vertu propre, indépendante des dispositions morales de ceux qui en faisaient usage. Chrétien de Troye en parle déjà dans le Conte del Graal :

Et an cele orison si ot
Assez de noms Nostre-Seinhor
Tuit li meillor et la greignor. (vers 6446-48)

Et l'auteur du roman de Flamenca précise qu'elle était composée des 72 noms de Dieu « comme on les dit en Hébreu, en Grec et en Latin ». Elle devait ressembler beaucoup à la prière — tirée d'un livre d'heures — qui figure dans « la Revue des Sociétés Savantes », 2^e série, III, 661; et surtout à la prière aux 72 noms de Dieu (manuscrit Ashburnham 105, de la Bibliothèque Laurentienne), dont Paul Meyer a publié le texte. (Notice de quelques manuscrits de la collection Libri à Florence. Romania. T. XIV, page 528).

Voici cette prière :

Ayso son los lxxij noms de nostre senhor Jhesu Crist, trobat escrig per salut de tost fizels crestians, car tost homs ho tota femna que los porta sobre si escript, degun mal enemic non li pot dan tener, ni pot perir en aygua ni en fuoc, ni em batalha per sos enemix non pot esser mort, ni fouze ni tempesta non li pot dan tener. Et si dona prens trazia mal de son enfantament, e s'om desobre lo li metie, tantost delieurarie am la voluntat de Dieu.

Primom (sic) nomen es Ely — (1) Elei — Homo — Uyson — Salvator — Alfar — eo — Primogenitus — Principium — Finis — Via — Veritas — Vita — Sapiensia — Virtus — Paroclitus — Mediator — Agnus — Hovis — Vitulus — Aries — Leo — Serpens — Vermis — Os — Verbum — Ymage — Agla — Sol — Lux — Splendor — Panis — Fons — Utis — Lapis — Petra — Angelus — Sponsus — Pastor — Profeta — Sacerdos — Immortalis — Christus — Jesus — Pater — Filius — Deus — Spiri-

(1) Ces — sont substitués, ici, pour la commodité de la composition typographique, à autant de croix qui existent dans le manuscrit. (Note de P. Meyer).

tus — Santus — Omnipotens — Mizricordie — Caritas — Crenus — Creator — Redemptor — Theragramaton — Primus — Novissimus — Samaritanus — Iaef — Hic geren — Hic geronay — Gey — Iamo — Zachias — Cazarny — Ydonay — Conditor — Esmutabilis — Fortis — Heleysop — Gloria — Osum — Bonum... (2) — Sacyo — Sacraton — Sacratorium — May — Nay — Pax.

Traduction : Ce sont là les 72 noms de Notre-Seigneur Jésus-Christ, trouvés écrits pour le salut de tous les fidèles chrétiens : Tout homme qui les porte écrits sur lui — ou toute femme — aucun méchant ennemi ne pourra leur nuire. Ils ne pourront périr ni par l'eau ni par le feu. Ni être tués au combat par leurs ennemis. Ni l'éclair ni la tempête ne leur pourront faire de mal. Et si une femme enceinte prenait mal du fait de l'enfantement — et qu'on lui mît cette prière sur elle — aussitôt elle serait délivrée avec la volonté de Dieu.

Parmi les 72 noms qui suivent, les mots latins — ou latinisés — ne présentent pas de difficultés d'interprétation : Il y en a 58 : Homo, Salvator, Primogenitus, Principium, Finis, Via, Veritas, Vita, Sapiensia (sapientia), Virtus, Paroclitus (Paracletus), Mediator, Agnus, Hovis (ovis), Vitulus, Aries, Leo, Serpens, Vermis, Os, Verbum, ymage (imago), Sol, Lux, Splendor, Panis, Fons, Utis (vitis ?), Lapis, Petra, Angelus, Sponsus, Pastor, Profeta (Propheta), Sacerdos, Immortalis, Christus, Jesus, Pater, Filius, Deus, Spiritus, Santus (sanctus), omnipotens, Caritas, Creator, Redemptor, Primus, Novissimus, Samaritanus, Conditor, Esmutabilis (immutabilis ?), Fortis, Gloria, Bonum, Sacraton (sacratum), Sacratorium (Sacrarium ?), Pax.

Les mots grecs sont aisément identifiables : Usyon (osion), alfar eo (alpha et omega), theragramenton (tetragrammaton), Heleysop. Les mots hébraïques le sont beaucoup moins : Ely, Elei, Agla, Iaef, Gey, Zachias (?), Ydonay, Nay (?)... *Ely* désigne Dieu le Père. *Elci* doit correspondre à *El* (l'un des dix noms de Dieu) ou peut-être à *Elhai* : Dieu vivant. *Agla* n'est sans doute pas une corruption de *agalma*, comme le suggérait Paul Meyer, mais un mot cabbalistique que l'on trouve dans beaucoup d'autres grimoires. C'est un tetragramme formé des quatre premières lettres des mots hébreux : Aieth-Gadol-Leolam-Adonai (le Seigneur sera grand dans l'Eternité). *Iaef* équivaut à *levch* (Jehovah). *Gey* est sans doute une altération de *Iah* (forme abrégée de *levch*). *Zachias* m'est incompréhensible. (Faut-il lire *Zakai*, monde pur, qui n'est pas un nom de Dieu, mais le septième Ordre des Anges par lequel Dieu a créé le monde végétal ?). *Ydonay* est mis pour *Adonai*. Quant à *Nay*, on pourrait, à la rigueur, l'interpréter par *Na* (« celui qu'il faut évoquer dans les bouleversements et les malheurs », au dire des Occultistes). Mais c'est plus vraisemblablement la fin, ou le début, d'un mot illisible.

Restent les formes très douteuses ou absolument méconnaiss-

(2) Le bas de la dernière ligne est coupé. (Note de P. Meyer).

sables : *Crernus* doit être corrigé en *aeternus*. Le copiste aura mal déchiffré ce mot. Dans les grimoires de colportage réédités au 19^e siècle (3), dont le texte reproduit celui des ouvrages des 16^e et 17^e siècles (4), et remonte, par l'intermédiaire de ces derniers, aux versions contemporaines de celle que nous étudions, une ligne correspondant exactement à celle de notre prière, donne la même suite de mots : Caritas, aeternus, Créator, Redemptor; il est possible que *aeternus* soit devenu *Crernus*, sous l'influence du mot suivant *Creator*).

Mizricordie est plus énigmatique. On songe évidemment à *Misericordia*. Et c'est à ce mot que le copiste a lui-même pensé. Mais il a été troublé par un mélange de lettres auquel il ne comprenait rien. Les éditions populaires du 19^e portent *Mischiros*. Avait-il déjà sous les yeux, au 13^e siècle, un monstre de ce genre ? C'est probable. *Mischiros* résulte de l'attraction exercée sur le mot *ischuros* — qui revient fréquemment dans les grimoires — par le « schéma » de *Misericordia*, qui se présentait irrésistiblement à l'esprit de ceux qui ignoraient le grec.

A la dernière ligne, si l'on compare le texte de la prière provençale avec celui des grimoires de colportage, qui donnent presque tous *Summum Bonum*, on serait tenté de lire au lieu de *Osum-bonum* : ... O — sum(mum) Bonum. Mais cette lecture est loin de s'imposer. Enfin si *Cazarny* fait penser vaguement au grec *catharsios*, les mots *Hic geren*, *Hic geronay*, *Iamo*, *Sacyo* et *mai*, tout à fait déformés, ne présentent, à ma connaissance aucune signification. Ils sont d'ailleurs *en surnombre*. J'ai l'impression qu'ils font partie d'un texte tout différent annexé par erreur à la prière aux 72 noms.

Nous avons insisté sur ces détails parce qu'ils ont, du point de vue folklorique, une certaine importance. La même altération se reproduisant à peu près identique à 600 ans d'intervalle, donne à penser que les grimoires modernes remontent bien — pour une part au moins de leur contenu — à un formulaire aussi ancien que la prière provençale du manuscrit Ashburnham, et par conséquent, soit à une source unique, soit à une véritable « tradition ». La formule : « *Mischiros-Caritas-aeternus-Creator* » est commune, nous l'avons vu, à la prière provençale et au « Grémoire du Pape Honorius », réimprimé vers 1820 sur une édition de 1640. Elle n'a point varié — et s'est ornée du même monstre (*Mischiros*) — du XIII^e siècle à nos jours.

*

**

Il n'est pas inutile de mettre sous les yeux du lecteur la prière aux 72 noms, telle qu'elle figure dans le Grémoire du Pape Honorius : En l'honneur de la Très sainte et très auguste Trinité, le Père, le Fils et le Saint-Esprit. Ainsi soit-il. Les 72 sacrés

(3) Ch. Nisard. Histoire des livres populaires, 1864. I, 151, 2.

(4) Nombreuses reproductions de figures accompagnées de formules magiques dans : Grillot de Givry : Le musée des sorciers, Mages et Alchimistes. Paris, 1929.

noms de Dieu : Trinitas, Sother, Messias, Emmanuel, Sabahot, Adonay, Athanatos, Jesu, Pentagna (pantagna), Agragon, Ischiros, Eleyson, O Theos, Tetragrammaton, Ely, Saday, Aquila, Magnus, Homo, Visio, Flos, Origo, Salvator, Alpha et oméga, Primus, Novissimus, Principium et finis, Primogenitus, *Sapientia, Virtus, Paracletus, Via, Veritas, Vita, Mediator, Medicus, Salus, Agnus, ovis, Vitulus*, Spes, *Aries*, Leo, Lux, Imago, Panis, Janua, Petra, Sponsa, *Pastor, Propheta, Sacerdos, Sanctus, Immortalis, Jesus-Christus, Pater, Filius* Hominiis, Sanctus Pater, Omnipotens, Deus, Agios, Resurrectio, *Mischiros, Charitas, Aeternus, Creator, Redemptor*, Unitas, Somnum Bonum, Infinitas, Amen.

Les mots soulignés figurent dans le même ordre dans la prière ancienne. On remarquera, ici, quelques mots latins de plus : Trinitas, Aquila, Visio, Origo, Medicus, Salus, Spes, Panis, Janua, Sponsa, Pastor, Sacerdos, Immortalis, Resurrectio, Unitas, Infinitas... Quelques-uns de moins : Serpens, vermis, os, verbum, sol. Quelques mots grecs de plus : Sother, Athanatos, Ischiros, Pentagna, O Theos, Agios. (J'ignore ce que signifie Agragon). Un de moins : osion. Quelques mots hébreux de plus : Messias, Sabahot (Dieu des Armées), Saday (Tout-puissant et satisfaisant à tous), Amen (qui est aussi un nom de Dieu tiré de la fin du verset : non sic impii) (5). Quelques-uns de moins : Agla, Iaef, Gey...

On voit, par la comparaison des deux textes, que si la version moderne s'éloigne sensiblement de l'ancienne, elle ne laisse pas cependant — malgré de nombreuses additions et substitutions — d'en conserver l'allure générale. Il semble bien qu'elle procède, sinon de la même source, du moins d'un original qui ne différerait pas absolument de la vieille prière provençale, puisque 24 noms, disposés dans le même ordre, se retrouvent dans l'une et dans l'autre.

*
**

Mais la plus ancienne prière aux 72 noms de Dieu, d'où tirait-elle origine ? A en juger par ce qu'il en reste, il est certain qu'elle a subi une forte influence hébraïque. Cela se marque moins à la nature de son vocabulaire qu'au but même qu'elle se propose qui est de dresser un catalogue des noms divins et de leur attribuer une efficacité magique. En réalité, les mots hébreux n'y sont pas très nombreux (ceux qui paraissent le plus souvent dans les Grimoires : Sabaoth, Saday, ne semblent s'y être introduits qu'au XV^e ou au XVI^e siècle). Mais c'est sans doute à l'imitation des Cabbalistes, qui vénéraient les noms de Jehovah, que les Provençaux se sont mis à vénérer ceux de Jésus-Christ. Si les Juifs ne faisaient état que de dix noms divins (Ehieh, Iah, Ieovah, El, Eloha, Elohim, Tetragrammaton, Sabaoth, Shadaï, Adonai), ils avaient eu l'idée de très bonne heure d'extraire *un nom de 72 lettres* du mot Ievah en disposant ses lettres d'une certaine façon, et en totalisant leur valeur numérique (6). D'autre part,

(5) Corneille Agrippa. *La Philosophie occulte*. Livre III, Ch. XI.

(6) Corneille Agrippa. *La Philosophie occulte*. Livre III, Ch. XI.

ils connaissent les noms de 72 anges contenant chacun le nom de Dieu et symbolisant un de ses attributs. De ce fait, l'importance donnée, dans la prière provençale au nombre 72 — qui n'appartient pas à la Tradition chrétienne proprement dite — apparaît comme très significative.

Il est donc permis de penser que la « Prière aux 72 noms de Dieu » — avant de se répandre dans toute la France — a d'abord été élaborée en Occitanie, à la fin du XII^e siècle ou au commencement du XIII^e, à l'époque où les Cabbalistes y précisaient et développaient leur Doctrine (7). Bien qu'on puisse y découvrir quelques traces d'un symbolisme pré-chrétien ou Néo-Gnostique (8), elle témoigne surtout, dans sa signification générale, d'une sorte de vulgarisation des idées cabbalistes, mal comprises ou même trahies.

René NELLI.

(7) Cf. : Gershom G. Scholem : Les grands courants de la Mystique Juive, traduction de MM. Davy, Paris, Payot, 1950, page : 246.

(8) La présence du mot **Sol** et surtout celle du mot **Serpens** sont assez étonnantes. Mais le soleil est une des images qui ont toujours servi à désigner le Christ. Quant au mot « Serpens », il peut symboliser ici une qualité : la Prudence, la Sagesse.

BIBLIOGRAPHIE

DU FOLKLORE AUDOIS ⁽¹⁾

II. ANALYSE BIBLIOGRAPHIQUE (suite)

C. - LA SCIENCE DU PASSÉ (suite)

4° - Légendes du Moyen-Age

Cité de Carcassonne

- 907 **Besse.** — *Histoire Carcassonne* — p. 39-40 — le trésor d'Alaric et le grand puits de la Cité, au fond insondable « rocher creux aux grandes concavités » — poème en langue d'oc sur le grand puits — les souterrains reliant la Cité aux tours de Cabardès.
- 908 **Bouges.** — *Histoire Carcassonne* — p. 27 — le grand puits de la Cité et le Trésor d'Alaric — p. 459 la Cité reliée par un souterrain aux châteaux de Cabaret.
- 909 **Viguerie.** — *Annales Carcassonne* — p. 4 sq. — grand puits de la Cité et le trésor d'Alaric.
- 910 **Trouvé.** — *Description Aude* — p. 175 — grand puits de la Cité de Carcassonne — trésor des rois Visigoths.
- 911 **Cros-Mayrevieille.** — *Histoire Comté de Carcassonne* — t. I. p. 15 sq., p. 57 — récits merveilleux sur le grand puits de la Cité — trésor des rois Goths.
- 912 **Cros-Mayrevieille.** — *Monuments de Carcassonne* — p. 16 sq. les souterrains de la Cité et le grand puits renfermant les trésors du temple de Salomon.
- 913 **Cros-Mayrevieille.** — *Les Monuments de Carcassonne* — p. 27. les longs souterrains de la Cité — p. 128. le grand puits : « en 1832 à la suite d'une longue sécheresse on a vu le fond du grand puits et on n'y a découvert ni trésors, ni souterrains ».
- 914 **Mahul.** — *Cartulaire* — t. V. p. 734 — en 1808 opérations de curage du grand puits de la Cité — liste des objets

(1) Voir Nos 38 à 60.

- découverts de faible valeur — ses dimensions, profondeur 39 mètres.
- 915 **Fédié.** — *Histoire Carcassonne* — p. 51 — p. 416 — les souterrains et le grand puits de la Cité.
- 916 **Guilhe.** — *Histoire Carcassonne* — p. 76 — souterrains de la Cité.
- 917 **Germain.** — *Les Hommes du Carcassez* — p. 5 sq. grand puits de la Cité de Carcassonne.
- 918 **Bée** (Scévole). — *Les Sept Archers — Tradition Carcassonnaise* — légende des sept archers emportés par Satan ayant pris la forme d'un âne et précipités dans le grand puits de la Cité — dans « L'Aude - Journal des Progrès » 24 Janvier 1838.
- 919 **Bée** (Scévole). — *Légendes et Traditions Populaires de l'Aude* — M.M. 3^e année — 1839 — p. 10 — légende des sept archers de la Cité de Carcassonne.
- 920 **Ennemond** (Emile). — *Dame Carcas - Légende* — la statue de la Vierge placée à l'entrée de la Porte Narbonnaise (Cité de Carcassonne) a la tête penchée depuis qu'un soldat de Simon de Montfort lui lança une flèche — légende des sept archers précipités dans le grand puits — dans journal « Le Courrier de l'Aude » — 24 octobre 1857.
- 921 — **Foncin.** — *Guide Cité Carcassonne* — p. 267 sq. légendes sur le grand puits de la Cité ou le « puits des Fados » (puits des Fées).
- 922 **Joanne.** — *De Bordeaux à Perpignan* — p. 291-292 — légendes sur le grand puits de la Cité à Carcassonne.
- 923 **Jourdanne.** — *Contribution Folklore Aude* — p. 150 — le trésor des Wisigoths jeté dans le grand puits de la Cité de Carcassonne — p. 219 — le souterrain de la Cité faisant communiquer Carcassonne aux châteaux de Cabardès — p. 220. traditions sur le grand puits de la Cité — légende des sept archers précipités dans le puits par Satan transformé en âne monstrueux — le grand puits est aussi la demeure du Curé Maudit, « lorsque sonne la messe de minuit à la Noël, il veut sortir du cachot où il est enfermé pour n'avoir pas dit les messes dont il a reçu le prix durant sa vie — Certaines personnes affirment avoir entendu ses gémisséments » (tradition orale).
- 924 **Jourdanne.** — *Carcassonne* — p. 90 sq. traditions populaires sur les souterrains de la Cité.
- 925 **Rouquet.** — *La Ville du Passé* (Carcassonne) — p. 48. grand puits de la Cité — p. 50. les souterrains.
- 926 **Rivals.** — *L'Âme des Pierres* — p. 126 sq. les souterrains, le grand puits de la Cité de Carcassonne.

- 927 **Jordy.** — *Il ne faut pas mourir...* — p. 13. le grand puits de la Cité.
- 928 **Robida.** — *Le Trésor de Carcassonne* — p. 19 sq. trésor du grand puits à la Cité.
- 929 Jean l'Atacien (pseudonyme de Jean **Amiel**). — *Les Souterrains de la Cité et le Trésor des Wisigoths* — dans journal « L'Echo de Carcassonne » — n^{os} du 10 septembre au 10 octobre 1929.
- 930 **N...** — *La Cité de Carcassonne a-t-elle renfermé une partie des trésors du Temple de Jérusalem ? Que sont devenus ces Trésors ?* — légendes sur ces trésors jetés dans le grand puits ou renfermés dans la Tour du Trésau — dans journal « L'Echo de Carcassonne » — 22-23-24 juillet 1930.
- 931 **Valmigière.** — *L'Aude mon Pays* — p. 76. grand puits de la Cité de Carcassonne — l'âne diabolique et les sept mauvais garçons.
- 932 **Girou.** — *Itinéraire en terre d'Aude* — p. 40. le grand puits de la Cité de Carcassonne.
- 933 **Féraud** (Henri) - **Sire** (Pierre et Maria). — *Folklore de la Cité de Carcassonne* — F.A. 29 — décembre 1942 — p. 457 sq. traditions sur l'évasion de Raimond Roger enfermé dans la Tour Pinte — sur la pierre tombale de Simon de Montfort — sur la Vierge de la porte narbonnaise — Alaric et le trésor de Salomon jeté dans le grand puits — l'âne diabolique et les sept archers — les souterrains reliant la Cité aux châteaux de Lastours — vieille légende du puits de la tour St-Nazaire où se jeta une jeune fille torturée par un amour malheureux (puits de la Sendrine).
- 934 **Cros-Mayrevieille.** — *Monuments de Carcassonne* — p. 47. légende de la Sendrine qui se précipita dans le grand puits de la Cité — dans la Tour du Trésaut on exposa son cadavre : « femme coiffée d'une chanoinesse de toile ».
- 935 **Foncin.** — *Guide à la Cité de Carcassonne* — p. 47. le puits de la Sendrine dans la tour St-Nazaire.
- 936 **Rivals.** — *L'Ame des Pierres* — p. 67. puits de la Sandrine (diminutif d'Alexandrine) près des tours Narbonnaises.
- 937 **Poux.** — *Cité de Carcassonne : le Déclin* — p. 237. puits de la Sendrine — explication de la légende : en 1751 la tour du Trésaut reçut le cadavre d'une femme, Marguerite Azéma, mariée au boulanger Sendry, de la Trivalle, qu'on venait de retirer du grand puits où la malheureuse, frappée de folie, s'était jetée.
- 938 **Poux.** — *Une ancienne tradition de la Cité de Carcassonne — La vérité sur « La Sendrine »* — R.M. juin 1903 — p. 65 sq. relation du suicide de Marguerite Azéma, femme du boulanger Sendry.

Les Poulacres (1)

- 939 **Jourdanne.** — *Contribution Folklore Aude* — p. 153 sq. — p. 232 sq. traditions sur l'incursion des Sarrazins — légende des Poulacres.
- 940 **Pébernard.** — *Notre-Dame de la Gardie* — p. 10 sq. les « Polacres », les envahisseurs de tous temps — texte d'une prière publique en patois et procession le 14 mars : « on vient prier pour nos frères tués au pied des remparts par les Polacres (le nom de Polacres signifie hommes mauvais, méchants, dégoutants) ».
- 941 **Pébernard.** — *Histoire de Conques* — p. 236. en 724 incursion des Sarrazins « auxquels on donna le nom de Poulacrès » (extr. S.A.S.C. 1899. même pagination).
- 942 **Buzairies.** — *Règlements et Sentences de Limoux* — tableau historique — p. 12-13. à la fin du VII^e s. révolte contre les Wisigoths — des Vascons envahissent et ravagent la vallée de l'Aude : « de là est née cette tradition qui fait tomber sur les Paulacres une partie des maux qui ont affligé autrefois nos contrées ».
- 943 **Baichère** (Edmond). — *Note relative à l'époque de la présence des Polacres à Conques et dans la région de l'Aude (1622-1632)* — S.A.S.C. 1901 — p. 48 sq. légendes sur les Polacres — « en 1632, le nom de Polacre, d'après les notes de M^e François Gasc, curé de Bagnoles, était donné dans les environs de Conques, à des soldats réguliers faisant partie de l'armée de Montmorency ».

(à suivre)

M. N.

(1) Le mot de Poulacres, Polacres, ou Paulacres, chez les historiens locaux, désigne les troupes étrangères qui commettaient des ravages dans nos pays, Sarrazins, Vascons, Huguenots.

La revue rend compte de tous les livres ou articles, intéressant
l'Ethnographie folklorique, qui lui sont adressés : 22, rue du Palais
Carcassonne.

