Le vocabulaire de l'eau-de-vie de cidre ou calvados dans le français régional de Normandie

On pourrait s'étonner de voir un Normand prendre la parole dans ce colloque consacré au français régional parlé dans les villages de vignerons. Et pourtant la Normandie a connu la culture de la vigne ; au Moyen Age et jusqu'au XVIIIe siècle, il y a eu un certain nombre de pieds de vigne en Normandie, ces vignes étant destinées essentiellement à subvenir aux besoins des monastères. Il semble bien d'ailleurs que la qualité du vin produit n'était pas fameuse et c'est ce qui fait que cette culture a disparu peu à peu. Néanmoins j'ai encore rencontré des gens dont les parents possédaient, à la fin du XIXe siècle, quelques arpents de vigne, surtout dans la région d'Argences, à une vingtaine de kilomètres de Caen, et l'on m'a dit que, vers le milieu du XIXe siècle, il était de bon ton, chez les bourgeois riches de Caen, de posséder quelques vignes à Argences. Mais cette culture remonte quand même un peu loin et, surtout, elle n'a jamais eu assez d'importance pour avoir pu laisser un vocabulaire intéressant. Ce n'est donc pas de ce côté-là que je me tournerai, mais, si en Normandie on n'a pas de vignes, on a des pommes, donc du cidre, donc de l'eau-de-vie de cidre, du calvados. Et c'est sur le vocabulaire relatif à ce produit que je vais m'arrêter maintenant. Il sera peut-être intéressant de voir s'il y a des points de comparaison entre ce vocabulaire concernant l'alcool recueilli en Normandie et celui qui existe certainement dans les villages de vignerons de Bourgogne.

Voyons tout d'abord quel est le nom, quels sont les noms par lesquels on désigne l'eau-de-vie de cidre. Bien sûr, on sait, en Normandie, ce que c'est que le calvados, mais à vrai dire il ne s'agit pas là d'un terme appartenant au français régional. S'il est utilisé dans les campagnes, il y a été introduit par les cafés, qui l'ont d'ailleurs emprunté aux cafés des villes, lesquels cafés des villes l'ont emprunté aux cafés de Paris. Donc ce mot est senti comme un terme, je ne dis pas étranger, mais tout au moins comme un terme parisien. D'ailleurs il est bien certain qu'il n'y a pas que dans le département du Calvados que l'on produit de l'eau-de-vie. Le Sud du département de la Manche et l'Ouest du département de l'Orne, qui se touchent, sont certainement parmi les plus gros producteurs. Evidemment, les gens de cette région n'ont aucune raison d'appeler « calvados », du nom d'un département extérieur, le produit auquel ils tiennent tant.

Le terme qui est le plus couramment employé est celui de *goutte* : « la goutte », « de la goutte », « dix litres de goutte ». A côté de ce terme on rencontre, à peu près exclusivement en Haute-Normandie, le terme *fil,* substantif masculin : « du fil », terme qui est souvent complété par un nombre qui fait allusion à la force en alcool. On parlera par exemple de « fil en trois », de « fil en cinq », de « fil en six ». Plus le nombre est élevé et plus le degré d'alcool l'est aussi. En plus de ces mots qui sont des termes génériques, qui sont les noms de l'eau-de-vie de cidre, nous trouvons un autre mot fréquemment employé, mais qui comporte le plus souvent une certaine conotation généralement péjorative : c'est le substantif féminin *sicasse* : de la sicasse, c'est de l'eau-de-vie de cidre ; mais dans la bouche de la plupart des locuteurs, il ne s'agit pas d'un produit de première qualité.

Bien entendu, parallèlement à ces termes qui peuvent être considérés comme appartenant au français régional parce qu'ils sont compris par tout le monde, en ville comme à la campagne, il existe un certain nombre de termes tout à fait locaux, donc des termes patois. Ce n'est pas notre propos de nous y intéresser aujourd'hui. Je dirai en outre que le mot *gnole* est bien connu, mais peu employé, car il est senti pour ce qu'il est, c'est-à-dire un mot français argotique. Si je récapitule donc ces différents termes que l'on peut entendre en Normandie, je relève essentiellement deux mots de français régional : *goutte* et *sicasse,* auxquels s'ajoutent le français *calvados* (ou *calva*) et le français argotique *gnole.*

Voyons maintenant comment on obtient ce produit, autrement dit en quoi consiste la distillation du cidre, et, bien entendu, voyons le vocabulaire qui accompagne cette opération.

Je dirai tout d'abord que le verbe qui désigne l'opération est le verbe *bouillir,* sans complément. Lorsqu'un cultivateur bout, qu'il va bouillir ou qu'il a bouilli, il est inutile de demander ce qu'il bout. A côté de la forme simple du verbe, on rencontre également la forme factitive *faire bouillir.* « Je vais faire bouillir » a le même sens que « je vais bouillir ». L'homme qui bout, ou qui fait bouillir, est un *bouilleur.* A vrai dire, ce terme est ambivalent : en effet il peut désigner le producteur de pommes qui fait distiller son cidre, mais aussi le spécialiste qui fait fonctionner l'alambic. Aussi dans le premier cas emploiera-t-on plutôt l'expression française *bouilleur de cru.* Un autre verbe, nettement moins employé, mais que l'on peut tout de même considérer comme appartenant au français régional, est le verbe *cuire,* soit sous cette forme simple, soit sous la forme factitive de *faire cuire.* Donc, de même que, lorsque dans le français courant, on dit du boulanger qu'il a cuit, on comprend ce que cela signifie, de même lorsque, dans la région de Coutances, on dit d'un cultivateur qu'il a cuit, cela veut dire qu'il a bouilli, qu'il a distillé du cidre.

Où se passe l'opération ? Eh bien, cela dépend des usages : dans certaines régions de Normandie, il existe un local municipal qui possède son alambic et où les différents producteurs viennent distiller leur alcool. Ce local s'appelle l'*atelier municipal*. Le plus souvent, dans les petites communes, il ne sert qu'à cela, mais il porte quand même ce nom assez général, et discret, d'« atelier municipal ». Ailleurs les cultivateurs bouillent ou font bouillir chez eux, soit qu'ils possèdent un alambic, ce qui est tout de même assez rare, soit que le bouilleur, c'est-à-dire celui qui est chargé de faire fonctionner l'alambic, se déplace et aille de ferme en ferme. Si le bouilleur se déplace, l'opération se déroule dans la cour de la ferme ; si au contraire le cultivateur possède son alambic, celui-ci est dans une dépendance de son exploitation qui peut porter le nom d'*atelier*, par référence à l'atelier municipal. On trouvera cette appellation surtout dans les régions proches de celles où il existe des ateliers municipaux. Et si l'on vous dit que telle personne se trouve dans l'atelier, cela ne signifie pas qu'elle est en train de faire de la menuiserie ou de la serrurerie ; cela voudra dire qu'elle est dans le local où s'élève l'alambic. Ailleurs, ce local porte le nom de « bouillerie ». On retrouve donc ici le type lexical que nous avons vu tout à l'heure pour l'opération : *bouillir*, et pour le personnage qui bout : *bouilleur*.

Et c'est, bien sûr, à ce type que va appartenir le terme, ou les termes, que l'on peut rencontrer pour désigner l'alambic. En effet, le mot le plus souvent entendu est celui de *bouillotte* : « la bouillotte ». Quelquefois on a pour ainsi dire le même terme, mais avec un autre suffixe : le terme *bouilleuse*. Donc la bouillotte, la bouilleuse, c'est l'alambic. Quand on dit que la bouillotte chauffe dans l'atelier, il faut savoir que cela signifie qu'on a allumé le feu sous l'alambic dans le local destiné à la distillation.

Etudions maintenant les diverses opérations de cette distillation. En effet, il y a essentiellement deux opérations nettement différenciées, autrement dit deux séries de *chauffes*, la chauffe étant le fait de faire chauffer l'alambic. Au cours de la première opération, on verse 200 litres de cidre dans la chaudière de la bouillotte, c'est-à-dire dans la cucurbite de l'alambic. On fait bouillir, au sens français du terme, on fait bouillir ce cidre. On obtient par distillation un liquide qui a une certaine teneur en alcool, pas très forte ; et lorsque cette teneur descend au-dessous de 14 degrés, on arrête l'opération. On a ainsi obtenu entre 25 et 30 litres d'un liquide alcoolisé, blanc bleuté, auquel on donne le nom d'*eau blanche* ou de *petite eau*. Ainsi, 200 litres de cidre donnent 25 à 30 litres d'eau blanche ou petite eau à environ 25° d'alcool. On va renouveler cette opération six ou sept fois, c'est-à-dire aussi souvent qu'il le faudra pour obtenir finalement 200 litres d'eau blanche. Je signale que, dans certaines régions de Normandie, dans l'Orne par exemple, on donne un nom au résidu de cette opération, résidu qui sera jeté : c'est le nom de *gargotte*. La gargotte de la bouillotte est donc le résidu du cidre bouilli.

Arrivons maintenant à la deuxième opération au cours de laquelle on emplit à nouveau la chaudière de la bouillotte, mais cette fois avec les 200 litres d'eau blanche que l'on a obtenus grâce à la première distillation. Remarquons d'ailleurs que cette opération peut se faire immédiatement après la première série de chauffes, mais que, si l'on veut obtenir un meilleur alcool, il est préférable d'attendre un an. Dans ce cas, l'eau blanche qui a été obtenue lors de la première opération, on l'entrepose soit dans des fûts, soit simplement dans des lessiveuses ; et au bout d'un an, on opère la seconde distillation. Dans un cas comme dans l'autre, cette deuxième opération se présente de la même façon. Elle porte le nom de *repasse.*

Cette repasse va donner un produit qui, au début, est très fortement alcoolisé, mais qui, au fur et à mesure des opérations, perd de sa force. Nous allons donc voir quelles sont ces différentes catégories de produits. En premier lieu, on obtient un ou deux litres d'un alcool très fort, à 80° et plus, auquel on donne le nom de *mère-goutte.* La mère-goutte est retirée, car elle ne serait pas consommable. Cependant elle peut être très utile pour un usage médical. Chaque fois que l'on aura besoin de désinfecter une plaie, on se servira de cet alcool à 80 ou 90 degrés, cette mère-goutte qui a été mise de côté. On reprend l'opération que l'on arrête lorsque l'alcool titre 50° ou un peu moins de 50°. On a ainsi obtenu 45 litres de goutte : là, nous sommes vraiment arrivés à l'eau-de-vie de cidre. On a donc environ 45 litres de goutte qui titrent en moyenne 65°. Ensuite on reprend l'opération et on obtiendra environ 25 litres d'un produit moins fort que l'on appelle la *queue de repasse* ou encore le *petit profit.* Cette queue de repasse titre en moyenne 35°. On la soutire et on l'utilisera non pas directement, mais — si je puis dire — indirectement, c'est-à-dire que cette queue de repasse sera utilisée lors d'une autre repasse, autrement dit elle sera ajoutée à de l'eau blanche. Enfin il y a encore quelques litres qui ont un degré d'alcool très faible, environ 7°, auxquels on donne le nom de *rabiot.* Ce rabiot, pour ne pas le perdre, on l'ajoutera au cidre d'une première chauffe.

Comme dans la première chauffe, on a un résidu dans la chaudière, résidu qui porte le nom de *mourine* : la mourine est le résidu de la repasse comme la gargotte était le résidu de la première chauffe. Je signale que, dans certaines régions, au lieu de donner quatre produits, la repasse peut en donner cinq. On arrête en effet la production de la goutte à 22° et le liquide qu'on obtient aussitôt après, de 22° à 17°, est réservé à la fabrication des liqueurs. Cet alcool, moins fort que la goutte proprement dite, mais plus fort que la queue de repasse, est appelé *pétoche* : on fait des liqueurs avec de la pétoche.

Voyons maintenant ce que l'on va faire de la goutte. Bien entendu, on va la boire, mais on va la boire essentiellement dans

le café. Les gens de la campagne ont beaucoup plus l'habitude de mélanger la goutte au café que de la boire seule. Demandons-nous alors quels noms on va donner au café ainsi amélioré et aux différentes rasades qui peuvent être versées dans la tasse de café. Tout d'abord on appellera *café coiffé* le café arrosé de goutte. Du café bien coiffé comportera donc une bonne proportion d'alcool. On lui donne encore le nom de *gloria* ; mais ce terme n'est pas propre à la Normandie ; les dictionnaires le donnent comme appartenant au français central. Ce café d'ailleurs, il peut être coiffé de plusieurs chapeaux et on obtient alors ce que l'on appelle un *café aux trois couleurs* ou un *café tricolore*. Il s'agit d'un café dans lequel on a versé trois rations d'alcool : l'une d'eau-de-vie de cidre bien entendu, une autre de rhum et une autre de kirsch. Mais le plus souvent le café n'est coiffé qu'avec de la goutte. Alors comment va-t-on appeler ces rasades que l'on verse plus ou moins généreusement dans le café ? Les termes les plus généraux sont les suivants : la *larme* et le *larmot*, la *trinquette* et, en Haute-Normandie, la *rigole*. Si les deux premiers et le dernier de ces termes font allusion à la petite quantité (!) que l'on verse dans la tasse, la trinquette se réfère à l'utilisation, à l'utilité sociale de la goutte et du café coiffé. Lorsque, dans la tasse, le niveau du café commence à diminuer, on peut ajouter un *réchaud*, c'est-à-dire une nouvelle ration d'alcool destinée à redonner de la vigueur au café et à celui qui le boit. Quand il ne reste presque plus rien dans la tasse, on prend une *rincette*. Si l'on renouvelle l'opération, on obtient une *surrincette*, et lorsqu'après un certain nombre de rincettes et de surrincettes, le buveur se décide à s'arrêter, il prend une dernière rasade, à laquelle on donne le nom de *coup de pied au cul*.

A côté de la goutte bue dans le café, il y a aussi la goutte que l'on boit crue. On parlera alors d'un *canard*. Chez nous, ce mot n'a donc pas le même sens qu'en français central où un canard est un morceau de sucre trempé dans de l'alcool. Mais il existe une autre utilisation du verre de goutte qui apparaît dans ce qu'on appelle le *trou normand*. Maupassant, qui a largement usé du français régional dans ses récits localisés dans le Pays de Caux, en Haute-Normandie, a écrit dans *Le Conte de la Bécasse*, à propos d'un banquet : « Entre chaque plat, on faisait un trou, le trou normand, avec un verre d'eau-de-vie qui jetait du feu dans les corps et de la folie dans les têtes ». Le trou normand que l'on pratique aujourd'hui est plus modéré, du moins en Basse-Normandie. Il consiste à boire d'une seule gorgée un petit verre d'eau-de-vie de cidre entre les deux plats de viande d'un repas traditionnel, c'est-à-dire généralement entre la poule au blanc ou le bœuf bouilli et le gigot de pré salé. La fonction de ce verre de goutte n'est pas d'exciter les convives, mais de nettoyer l'estomac des graisses déposées par le début du repas. Et il faut reconnaître que le résultat est concluant.

Mais revenons au café coiffé. Si, chez lui ou chez son voisin, le consommateur verse l'alcool de la bouteille ou de la carafe dans la

tasse, il ne peut pas en être de même à l'auberge. Le patron apportera donc en même temps la tasse de café et un verre qui contient une ration de goutte plus ou moins importante. Recherchons alors les termes qui désignent ces différentes rations ou, si vous voulez, le nom des mesures qui concernent l'alcool. Il y a essentiellement quatre mesures, connues à peu près partout, mais dont la réalité n'est pas la même partout. Comme pour toutes les mesures d'autrefois, il n'y a pas une unité constante, et le même terme ne désigne pas toujours la même quantité. Ainsi le *petit-pot,* que je vais prendre pour unité de base, a le plus souvent une contenance de 20 centilitres ; mais il arrive, dans certaines régions, qu'il ne représente que 10 cl, alors que dans d'autres, rares certainement, il représente 50 cl. Mais si la valeur absolue de chaque mesure n'est pas constante, il y a une chose qui est immuable : c'est le rapport entre ces différentes mesures. Voyons donc les termes qui désignent ces principales mesures. J'ai fait allusion tout à l'heure au « petit-pot », qui a le plus souvent une contenance de 20 cl. C'est d'ailleurs assez logique que le petit-pot représente 20 cl plutôt que 10 ou 50, car vous savez que, dans de nombreuses régions, le pot équivaut à 2 litres. Donc il est assez normal que le petit-pot représente une fraction exacte du pot, ici la dixième partie, soit 20 cl. La moitié du petit-pot, c'est la *demoiselle.* La demoiselle aura donc généralement une capacité de 10 cl. Au-dessous, pour 5 cl nous avons la *fillette* et enfin le *misérable* qui mesure soit la moitié d'une fillette, soit plus souvent 1/32 de litre, c'est-à-dire à peu près 3 cl. J'ajouterai que certaines régions connaissent la *fiole.* C'est une mesure supérieure à celles que nous venons de voir. Elle représente le double du petit-pot. Mais le terme ne semble courant que dans l'Ouest du département de l'Orne.

Arrivons maintenant aux conséquences d'une trop grande absorption de goutte. J'ai pu relever un bon nombre d'expressions qui évoquent l'ivresse. Je ne vais pas les passer toutes en revue et ne m'arrêterai que sur celles qui me semblent particulièrement intéressantes. Je relèverai en premier lieu une expression que je qualifierai de « discrète » et qui est très répandue. Pour dire de quelqu'un qu'il est ivre, on dit qu'*il s'en ressent.* A côté de cette expression discrète, nous pourrions relever un grand nombre d'expressions imagées. Je n'en retiens que deux qui sont caractéristiques, l'une des activités rurales, l'autre des activités maritimes. J'opposerai donc le fait d'*en avoir un coup dans les brancards* au fait d'*avoir sa marée.* La première de ces expressions a été recueillie dans les terres, la seconde au bord de la mer. Nous relèverons également diverses expressions cumulatives dans lesquelles on amasse un certain nombre d'adjectifs qui, en eux mêmes, n'évoquent pas l'ivresse, mais dont l'accumulation, par convention, par habitude, évoque cet état. On dira par exemple de quelqu'un qu'il est « *miné, incendié* » ; ailleurs qu'il est « *broyé, miné, confondu* ». Il y a aussi les expressions qui indiquent un degré d'ivresse plus ou moins avancé : il vaut mieux être *gai-saoul* que *brûlé-saoul* !

A ce propos, je voudrais vous présenter rapidement quelques expressions qui traduisent l'augmentation progressive de l'état d'ivresse chez un homme, expressions qui ont été recueillies dans le Sud du département de la Manche. D'un homme que la boisson a rendu gai, on dira : « *Il a chaud aux oreilles* » ou « *il a la crête rouge* ». De celui qui commence à être vraiment éméché : « *Il a son pompon* ». De celui qui est véritablement ivre : « *Il en a une petite volée* » ou « *Il est bien parti* ». De celui qui ne tient plus debout : « *Il en a une bonne volée* » ou « *il en a sa charge* ». Enfin, de l'homme ivre-mort : « *Il est pinté* » ou « *Il est démoli* ». Il vaudrait la peine d'étudier la réserve, la discrétion qui caractérisent la plupart de ces expressions.

Pour terminer, voyons ce qui caractérise le vocabulaire que je viens de présenter. Le nombre des mots qui se rapportent à l'eau-de-vie de cidre, et que l'on peut considérer comme appartenant au français régional, ce nombre s'élève à environ cinquante. Or la plus grande partie de ces termes appartient au français central. Bien entendu, ils n'ont pas le même sens en français central et en français régional ; mais cette divergence est l'un des éléments caractéristiques du français régional.

N'appartiennent cependant pas au français central les mots *sicasse* et *mourine*. Encore ce dernier était-il connu de l'ancien français. On pourrait peut-être y ajouter le substantif *pétoche*, car s'il existe en français, ce n'est que dans une seule locution et qui relève du registre argotique.

La plupart des mots sont donc des termes français, qu'il s'agisse des verbes *bouillir, cuire* ou des nombreux substantifs que j'ai cités et dont je rappelle quelques-uns : *goutte, chauffe, rigole, réchaud, canard, fillette*. A côté de ces termes simples, nous pouvons relever quelques noms composés qui présentent soit un substantif accompagné d'un adjectif, soit un substantif complété par un postdéterminant. Et nous avons toujours là des constructions purement françaises, constructions faites au moyen de termes purement français. Je citerai *eau blanche, queue de repasse, petit profil* ou encore *coup de pied au cul*. Enfin nous avons quelques termes qui, s'ils n'appartiennent pas véritablement au français central, sont dérivés de mots appartenant à cette langue, et qui en sont dérivés selon des procédés tout à fait courants en français, qu'il s'agisse du substantif *bouillerie*, dérivé en *-erie* formé sur un verbe, du substantif *larmot*, dérivé d'un autre substantif à l'aide du suffixe diminutif *-ot*. Et puisque nous sommes dans les suffixes à valeur diminutive, je citerai également les mots *trinquette* et *rincette*, formés sur le radical des verbes *trinquer* et *rincer*. A côté de ces dérivés, nous avons aussi le composé parasynthétique *surrincette*, de formation purement française.

Avant de terminer, je voudrais vous proposer un texte de quel-

ques lignes, que j'ai composé en utilisant un certain nombre des termes que je viens de vous présenter. Ce texte nous montrera dans quelle mesure l'usage du français régional peut entraîner la non-intercompréhension « nationale ». Bien qu'écrit apparemment en français, il ne peut pas servir à la communication entre interlocuteurs français, si ceux-ci n'appartiennent pas à la même communauté régionale. Il s'agit, il faut le dire, d'un texte où les régionalismes ont été volontairement et artificiellement accumulés.

Dans l'atelier, la bouillotte chauffait depuis un moment. On en était à la repasse et la petite eau bouillait dans la chaudière. Le bouilleur dit à son commis :

« Nous allons avoir un bon petit profit.

— Oui, répondit l'autre ; mais pour le moment, moi, j'ai la pétoche. On pourra faire des cerises. »

Les deux hommes s'assirent devant un gloria bien coiffé et deux verres de goutte de tailles différentes. Le commis prit sa fillette entre ses mains pour la réchauffer tandis que le patron se délectait d'une bonne demoiselle vers laquelle il tendit les lèvres.

Un quart d'heure plus tard, chacun d'eux versa une larme, car il leur fallait un réchaud. Enfin, lorsque toutes les opérations furent terminées, le bouilleur dit à son commis : « Avant que tu ne partes, je te donnerais bien un coup de pied au cul. »

Caen. René LEPELLEY