



**Fédération  
du  
Francoprovençal**

### L'association

Nom de l'association : Maison de Pays en Bresse

Adresse de l'association : 100 route de Bourg – 01370 SAINT ETIENNE DU BOIS

Adresse courriel : [accueil@maisondepaysenbresse.fr](mailto:accueil@maisondepaysenbresse.fr)

Téléphone : 04 74 30 52 54

Site : [ecomuseebresse.fr](http://ecomuseebresse.fr)

Présentation succincte de l'association :

L'Association Maison de Pays en Bresse, créée suite au transfert d'une maison typique d'habitation, a pour objectif la connaissance et la promotion du patrimoine de la Bresse.

L'Écomusée propose un voyage en Bresse du 15<sup>e</sup> siècle à 1930, à la découverte du patrimoine et de la culture bressane sous de nombreuses formes : architecture, art de vivre et folklore, métiers et savoir-faire d'autrefois, premières machines agricoles mécanisées et véhicules hippomobiles, parc forestier et salle nature, monde des abeilles, exposition de vannerie.

### Le groupe patoisant

Nom du Responsable : Alain Perdrix

Adresse postale : 475 chemin du Fayet – 01370 SAINT ETIENNE DU BOIS

Adresse courriel : [feta1953.perdrix@wanadoo.fr](mailto:feta1953.perdrix@wanadoo.fr)

Téléphone : 04 74 30 51 50

Nom du secrétaire : Marie-Josette Subtil

Adresse postale : 135 impasse de la Voie Ferrée – 01370 SAINT ETIENNE DU BOIS

Adresse courriel : [marie.subtil@laposte.net](mailto:marie.subtil@laposte.net)

Téléphone : 04 74 30 54 10

Site :

Histoire du groupe :

Le groupe patoisant s'est constitué en 1988, regroupant tout d'abord une quinzaine de personnes, en majorité d'anciens agriculteurs. Puis des amis des communes voisines sont venus grossir l'effectif jusqu'à le doubler. La plupart des fondateurs ont disparu mais, régulièrement, de nouveaux retraités ou des jeunes

viennent rejoindre le groupe. Aujourd'hui encore, une trentaine de membres se réunit une fois par mois dans la bonne humeur, pour parler, écrire, traduire le francoprovençal de la Bresse.

#### Activités :

Rencontres mensuelles d'octobre à mai ; mise en place d'un double affichage patois/français dans les expositions ; publication d'ouvrages en français (C'était hier) ou en patois francoprovençal (Qu'elle était riche notre langue, glossaire patois-français) ; participation aux diverses Fêtes internationales ou départementales du patois francoprovençal ; émissions de radio sur Radio B et RCF Pays de l'Ain ; publication de dictons dans l'hebdomadaire « La Voix de l'Ain » ; collaboration avec l'Office de Tourisme pour l'élaboration de post en patois sur les réseaux sociaux.

La paria	La parya
<p><i>La paria était le dernier travail de l'année que l'on faisait entre voisins. Dans le mois d'octobre, quand les poires étaient mûres, on les récoltait pour faire la paria, une confiture sans sucre, faite avec des poires cuites très longtemps dans du jus de pommes, dans un chaudron de cuivre.</i></p> <p><i>Pour faire le jus, on utilisait souvent les pommes tombées, souvent de petites pommes du pays très sucrées, « la pomme camion ». Pour récolter les poires, on les faisait tomber avec une longue perche, et on les ramassait par terre. On utilisait une variété de petites poires grises du pays, juste bonnes à faire cuire, que l'on appelait « shournaye ».</i></p> <p><i>Les voisins venaient le soir aider à « plumer » les poires. Les hommes plumaient les poires, les femmes les coupaient en quartier et enlevaient le milieu avant de les jeter dans une corbeille, sur un linge propre ; on plumait souvent deux ou trois jours de suite. Dans la journée, le patron allait faire écraser et presser les pommes pour faire le jus, chez un voisin qui avait un pressoir.</i></p> <p><i>Quand tout était prêt, on installait le chaudron dans la cour ou dans la chambre du four, sur un trépied prévu à cet effet, et on le remplissait presque de jus. Le matin très tôt, on commençait à éclairer le feu dessous, avec de bons morceaux de bois, pour faire réduire le bouillon de plus de la moitié, avant de mettre les quartiers.</i></p> <p><i>Quand on les avait mis, on ralentissait le feu. Dès que ça commençait à bouillir, il fallait commencer à « vanler », remuer sans arrêt avec un « vèlyo », un grand manche d'au moins deux mètres de long, avec un bout qui frottait le fond du chaudron pour empêcher la paria de coller au fond et de brûler, ce qui lui donnerait un mauvais goût.</i></p> <p><i>Pour remuer pendant cinq à six heures de suite, c'était pénible. A la tombée de la nuit, les jeunes du village étaient invités à venir remuer la paria. Ils arrivaient,</i></p>	<p><i>La parya éve lou deri travô de l'èno qu'on faje ètre vizin. U ma d'octobre, tyè le pazhe évon mozhe, on le ramôchôve pe fôzhe la parya, na confiture sè secrou, fate de pazhe tyuite lontè de de ju de poume, dè on shodron de tyuivrou.</i></p> <p><i>Pe fôzhe lou ju, on prenive chouvè le poume trabesha, chouvè de petete poume du payi, byin secrô « le poume camyon ». Pe recoultô (ramochô) le pashe, on le faje trabeshe avoua na bala parshe pi on le ramôchôve pe tara. On èplayôve na variétô de petete pazhe grise du payi, justou bune a fôzhe tyurzhe, on lej'apelôve « shournaye ».</i></p> <p><i>Lé vizin venivon lou cha adye a plemô le pazhe. Léj'oumou plemôvon le pazhe, le fene cartijôvon pi èlevôvon le crapelyon devè de lé cartô dè na croubelye su on linzhe peuprou ; on plemôve chouvè deu u tra zhou de rinshe. Dè la zhournô, lou patron alôve fôzhe ecramalye pi prechô le poume pe fôzhe lou ju, vé un vizin qu'ave on précho.</i></p> <p><i>Tye é y éve tou prêtou, on instalôve lou shodron dè la cou u a la shanbra de fou, su on trapye fa pe sètye, pi on lou rèplive cozi de ju. Lou matin d'ozha, on quemèchôve a èprèdre lou foud dechou, avoua de bon monsé de beu, pe fôzhe réduizhe lou ju de mé de la matya, devè que de metre lé carti.</i></p> <p><i>Tyè on léj'ave metô, on ralètive lou foud. Tyè é quemèchôve a bodre, é falive quemèche a « vèlô », revozhe sè arétô avoua on « vèlyo », on grè manzhou d'ô mouin deu mètre de lon, avoua on shavon que fretôve u fon de la pèla pe epashe la parya d'erôzhezho u fon pi de brulô, che que li balyezhe on môvè gou.</i></p> <p><i>Pe vèlô pèdè cin a si z'ozhe de rinshe, é y ève peniblou. A la tonbô de la na, lé zheunou du velazhou evon invitô a veni vèlô la parya.</i></p>

<p>filles et garçons, avec un ménétrier avec sa vielle ou son accordéon. Pendant que deux jeunes remuaient, les autres dansaient dans la « maison », pièce principale ; les couples de danseurs allaient remuer chacun à leur tour.</p> <p>Pour savoir si la paria était cuite, la maîtresse de maison en mettait quelques cuillerées dans une assiette ; si elle restait collée quand elle la renversait, elle était assez cuite. On arrêta le feu et on mettait la paria dans des jattes ou des pots en terre cuite. Quand le chaudron était vide, chacun se coupait une tartine dans le gros pain pour ramasser ce qui restait au fond et autour ; on buvait un verre et le café avant de se séparer.</p> <p>Pour conserver cette paria, on couvrait les pots avec des rondelles de papier à beurre trempé dans de l'eau de vie ; par dessus, on mettait un papier journal serré avec une ficelle, et on la conservait ainsi à la cave pendant plusieurs années. Il y avait de la paria sur table à tous les repas.</p> <p>Cette paria était un produit naturel, fait avec les produits de la ferme, bon marché, sain et d'une bonne conservation. Parfois, au bout d'une année, on découvrait les pots et on les mettait dans le four chaud, après avoir défourné le pain, ce qui caramélisait le dessus et prolongeait encore la conservation.</p>	<p>L'arevôvon, felye pi gachon avoua on menetri, avoua cha vieula u chen'acordéon.</p> <p>Pèdè que deu zheunou vèlôvon, léj'otrou dèchôvon dè la « majon » ; lou gachon pi la felye que dèshôvon esèblou alôvon vèlô shôtyon jo tou.</p> <p>Pe chava che la parya éve tyuite, la métreacha de majon è metôve côque tyuilyezhò dèn'acheta ; che le restôve tyeulô tyè le la revershòve, l'éve pro tyuite. On arétôve lou fouda pi on metôve la parya dè de creshe è tara tyuite. Tyè la péla éve vedya, shotyon che tyeupôve on mousé de pan dè on greu pan pe ramôchô che que réstôve u fon pi la tou de la péla ; on beve on canon pi lou café avè de che tyetô.</p> <p>Pe gardô chela parya, on crevive le crezhe avoua on ryon de papi a beuou trèpô dè la gouda ; pre desu, on metôve on papi journal cherô avoua na fichala, pi on la gardôve dèche a la côva pèdè coquez'enô. É y ave de parya su trôbla a tui lé repô.</p> <p>Chela parya eve ne chaca de naturel, fabrecô avoua la frita de la frema, bon marsha, chon, pi de buna garda. A de co, aprè n'enô, on decrevive le creshe pi on le pôchôve u fou shô, aprè ava defournô lou pan, che que faje na creuta desu, que premive de la gardô ple lontè.</p>
---	--