

Traduction de l'article
paru dans le Seynois

Quourose vendumiavo a Barban
N° 18 du mois de septembre

Texte original

Quourose vendumiavo a Barban

Pour Evelyne Francis, le souvenir des vendanges est vif. Ben lèu, aperaqui lo 15 de setèmbe, Evelino, sa fiho Laeticio e uno bravo chourmo de vendumiaire amateur anaran cerca lei secatour e lei ferra, vendran puei ei **souco** per lei vendùmi, dóu temps que Mario-Claro, la grand, vueitanto set an aquesto annado, alestira daubo o aïoli, saup pas encaro... Un quingenau de vendumiaire, mai plus ges de proufessionounau de la vigno, seran d'aquelo aventuro. Au camin de Barban, au caire d'uno colo semenado d'oustau ame sei piscino, rèston quauqueis orto, e de vigno. Un sègle fa, tout èro a la famiho d'Evelino, Bonifay e Hugues que li disién. Uei n'en rèsto un bèl ostau, au mitan dei figuiero e d'uno pinedo. E segur d'uno bèlo vigno. *«N'en rèsto qu'aquelei uei cent mètro carra, e encaro a pau près parié de l'autre caire de la colo »* que nous dis Evelino au pè de l'espalié. Mourvedre e Cinsòu fan encaro de bon vin, mai a l'ouro d'aro s'alesti a la cououperativo de Sièis Four. Pasmens, fins leis annado seissanto, tout se fasié au dintre de la famiho, qu'avié d'aqueu temps dès ectaro de vigno, mai tambèn d'**ourtoulaio** e de flour. Alor, avans que lou souleu dardaièsse, lo brave mounde, grand e pichoun, s'anè quèrre lou materiau per **vendùmia**. *«Me rementi dei **cournudo** qu'èron de fusto »* dis encaro Evelino. « Falié sarra sei ciéucle per leis estanca ;per acò lei bagnavian per que s'estamiesson.

Traduction

Quand on vendangeait à Barban

Sous peu, vers le 15 septembre, Evelyne, sa fille Laetitia et tout une équipe de vendangeurs amateurs iront chercher les sécateurs et les seaux. Ils partiront ensuite aux vignes pour vendanger pendant que Marie-Claire, la grand-mère, 87 ans cette année, préparera daube ou aïoli ; cela elle ne le sait pas encore... Une quinzaine de cueilleurs, mais plus de professionnels de la vigne, seront de la partie.

Au chemin de Barban, au coin d'une colline semée de pavillons avec piscine, restent quelques jardins potagers et des vignes. Il y a un siècle, tout appartenait à la famille d'Evelyne, Bonifay et Hugues de leurs noms. Aujourd'hui il en reste une grande maison au milieu des figuiers et une pinède. Et bien sûr : une grande vigne. « Il n'en reste que ces 800 mètres carrés, et encore presque autant de l'autre côté de la colline », nous dit Evelyne au pied de l'espalier.

Mourvèdre et Cinseau donnent encore du bon vin, mais à l'heure actuelle on le fait à la coopérative de Six-fours. Pourtant, dans les années 60, tout se faisait dans la famille. Nous avons à cette époque 10 hectares de vigne, mais aussi des légumes et des fleurs. Alors, avant que le soleil ne tape trop, tout le monde, grand et petits, s'en va prendre son matériel pour vendanger.

Piei coumençavo la vendùmi, i avié aquelei que coupavon touto la soucado, e aquelei que passavon 'mé lei canestèu fins a la tino. Alor èro de fusto, mai aro es de plastico, segur. Mai, nautreï, lei pichoun, lèu lèu, s'enanavian dins lei souco per se faire lei "moustrouio", valent a dire s'esquicha de raco sus lou mourre de l'autro ! Mario-Claro, de soun cousta se recordo d'un temps que se tiravo subran lo desgrapa tre lei vendumiaire sourti dei faisso, e que se n'emplissié un mouloun de barrico e de boutarèu, avans que de finir, tirent l'aigoardent emé la raco que venié rebalhar lo fai-bouï. Tout acò es acaba. Barrico e tounèu soun remisa dins un vièi cubèrt, abandouna a l'un o l'autro, a l'asard d'un eiretage.

Es que dóu temps que la famiho abandounavo la tèrro per lei oubradou navau, lei vièi mouriguèron, e leis eiretage aparcelavon lou campèstre.

Encuei, soun que quauquei camp au mitan d'un barri quasi urban. En mai d'acò, « gaubeja uno vigno es devengu coumplica » apounde Bernat, l'ome d'Evelino : « avans, èro que d'alesti quinze litro de vin coumanda per la pratico, a La Seino. Aro es plus parié !

Fau desclara la quantita produito, aquela qu'anan carreja, e encara poudèn vendemia qu'ai jour que nous ourdouno la cououperativo! Lou malastre, es qu'a l'ouro d'aro, se plòu o se lou mounde se Devon enana per la dimenchado, i aura plus degun per vendumia». La foullo nourmativo e l'amoulounamen dei règlo administrativo es a tua lo vin tradiciounau de La Seino. Es vrai que tiravo pas mai de dès degra, aquela bravo piqueto, mai coumo disié lou Joan Ferrat, te fasié mai que mai de centenàri.

“Je me souviens des cornues qui étaient en bois” ajoute Evelyne. “Il fallait reserrer les cercles pour les rendre étanches; et on les faisait tremper dans l'eau pour cela. Puis commençaient les vendanges. Il y avait ceux qui coupaient les grappes et ceux qui passaient avec des paniers jusqu'à la cuve. A ce moment-là elle était en bois, mais maintenant c'est en plastique bien sûr. Mais nous, les enfants, nous partions vite dans les rangées nous faire de “moustrouille”, c'est-à-dire s'écraser des résidus de raisin sur la figure.

Marie-Claire, de son côté se rappelle d'une époque où on retirait vite fait les grappillons une fois les vendangeurs sortis des “faisses”. On en remplissait un tas de barriques et de grosses bouteilles et on en tirait une eau-de-vie avec le résidu versé à l'alambic. Tout cela est terminé. Barriques et tonneaux sont rangées sous un appentis, abandonnés à l'un ou à l'autre au hasard d'un héritage.

C'est que pendant que la famille abandonnait la terre pour aller au chantiers navals, les vieux moururent, et les héritages ont partagé les biens. Aujourd'hui, il ne reste que quelques champs au milieu d'un quartier presque tout urbanisé.

De plus, “gérer une vigne est devenu compliqué” ajoute Bernard, le mari d'Evelyne: “avant, il suffisait de préparer 15 litres de vin commandés par les clients, à la Seyne. Maintenant ce n'est plus pareil ! Il faut déclarer la quantité produite, celle que l'on transporte, et on ne peut vendanger que les jours imposés par la coopérative ! Le malheur, c'est qu'actuellement, s'il pleut ou si les gens partent en week-end, il n'y a personne pour ramasser.

Michel Neumuller
mneumu@club-internet.fr
Avec les suggestions de Père Brechet, professeur certifié
d'occitan provençal,
service de la langue à l'Institut d'Estudis Occitan.
Les ateliers de chant du cercle occitan de La Seyne
reprennent en septembre
06 82 84 72 80

La folie normative et l'accumulation des règles administratives
est en train de tuer le vin traditionnel de la Seyne. S'il est vrai
qu'elle ne titrait pas plus de 10 degrés, cette douce piquette,
comme le disait Jean Ferrat, elle te faisait plus que centenaire.

LES MOTS QUI COMPTENT

Cournudo = les hottes de bois qui rassemblent le raisin en
bout de rangée

Ourtoulaio = les légumes verts

Souco = à la fois le cep et le champ de vigne

Vendùmia = vendanger