

Le vocabulaire des pommes dans le parler normand du Val de Saire (Manche)

In: Langue française. N°18, 1973. pp. 42-64.

Citer ce document / Cite this document :

Lepelley René. Le vocabulaire des pommes dans le parler normand du Val de Saire (Manche). In: Langue française. N°18, 1973. pp. 42-64.

doi : 10.3406/lfr.1973.5629

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/lfr_0023-8368_1973_num_18_1_5629

LE VOCABULAIRE DES POMMES DANS LE PARLER NORMAND DU VAL DE SAIRE (MANCHE)

Le Val de Saire est situé à l'extrémité nord-est de la presqu'île du Cotentin, dans le département de la Manche. Ce dernier forme, avec le Calvados et la plus grande partie de l'Orne, la Basse-Normandie ou Normandie occidentale. La Haute-Normandie ou Normandie orientale est constituée des départements de l'Eure et de la Seine-Maritime.

Les parlers locaux sont assez diversifiés en Normandie, mais ils présentent des points communs qui leur donnent une certaine unité. En ce qui concerne les rapports de ces parlers avec ceux des régions voisines, on peut établir deux domaines, qui d'ailleurs se recouvrent partiellement : la moitié nord de la Manche et les îles de la Manche (ou Îles anglo-normandes), la plus grande partie du Calvados et de l'Eure, la Seine-Maritime appartiennent au domaine normanno-picard. On peut caractériser rapidement ce domaine par le fait que les consonnes vélaires sont restées intactes devant *a* (*cat* 'chat', *vaque* 'vache') et qu'elles se sont palatalisées devant *e*, *i* (*chent* 'cent', *rachine* 'racine'). D'autre part, l'ensemble de la Normandie, à l'exception de l'est de la Seine-Maritime et de l'Eure qui sont limitrophes de la Picardie et de l'Île-de-France, appartient au domaine de l'ouest, qui s'étend jusqu'à la Charente-Maritime. Il est caractérisé par l'évolution du *e* long latin, qui a donné *é* ou *è* en face du français *wa* (*mé* 'moi', *bère* 'boire'). Le Cotentin, et donc le Val de Saire, font partie de ces deux domaines.

Le Val de Saire est formé des deux cantons de Quettehou et de Saint-Pierre-Église. L'enquête dont les résultats vont être présentés ici a été menée dans le premier de ces cantons, exactement dans les communes d'Anneville-en-Saire, La Pernelle, Le Vicel, Montfarville, Quettehou, Réville, Sainte-Geneviève et Valcanville (4974 habitants au recensement de 1962), qui constituent une unité linguistique. Dans les notes, on trouvera des comparaisons avec les autres parlers normands, surtout avec ceux de la Manche, des Îles anglo-normandes et du Bessin (ouest du Calvados). Ces comparaisons ont été faites à partir des glossaires normands et des monographies d'étudiants dont on trouvera la liste dans la bibliographie, à partir aussi des enquêtes menées par le *Cercle de Dialectologie normande* de l'Université de Caen. On constatera que les parlers du nord du Cotentin (Val de Saire à l'est, Hague à l'ouest, Valognais au sud de ceux-ci), du centre du Cotentin, de Jersey et de Guernesey ont de nombreux points communs.

Pour présenter les formes locales, on a utilisé une orthographe normalisée. En effet, les signes de l'alphabet phonétique international ne se prêtent pas toujours à la notation des parlers locaux; quant à l'alphabet de Gilliéron et Rousselot, généralement employé dans les travaux de dialectologie romane, il exige certains caractères qui ne sont pas courants en imprimerie. De plus, nous avons voulu faciliter la lecture aux non-spécialistes. On lira donc les passages en italique comme on lirait du français. Dans la notation des diphtongues, nous avons écrit l'élément faible entre parenthèses. L'apostrophe derrière une consonne indique que celle-ci doit être articulée. Nous devons signaler que l'emploi d'une graphie normalisée nous a obligé à simplifier certaines notations, au détriment d'une exactitude que seule une graphie scientifique permettrait.

Après « litt[éralement] », on a mis en italique les termes qui n'appartiennent pas

au lexique français; sinon, ils restent en caractères romains. Ainsi, dans « les *suêts* litt. *surets* » (§ 1.2), *suret*, bien que n'existant pas dans la langue nationale, est néanmoins indiqué, parce qu'il correspond à un type connu du français et qu'il permet d'arriver facilement à l'étymon; au contraire, dans « *ékalo* litt. 'écaler' » (*ibid.*), le verbe qui suit l'abréviation « litt. », étant usité en français, apparaît en romain. Le signe = veut dire que le mot étudié n'a pas exactement le même sens que son équivalent littéral; c'est le cas pour « *ékalo* litt. 'écaler = se fendre' » (le type *écaler* s'emploie en français, mais avec une signification autre que dans le Val de Saire).

I. Les pommiers.

1.1. Le *poumyi* 'pommier' est l'arbre le plus répandu dans le Val de Saire, comme dans les régions voisines, où les « herbages clairs » 'h. non plantés' sont assez rares. Autrefois, alors que la culture du blé était plus développée qu'aujourd'hui, *no préfèet ankwou mète lés poumyis dans l'labwou, you k' i v'na(è)ent mîwû* 'on préférerait encore mettre les pommiers dans le labour, où qu'ils venaient mieux'. On s'arrangeait alors pour qu'ils fussent *byin' akotâs su l'd(eu)os du kin(an)p* 'bien accotés sur le dos du camp¹'. Parfois les cultivateurs plantaient un *klyosét a fond perdu* 'closet² = petit champ à fond p.'; c'est-à-dire qu'ils abandonnaient tout espoir d'y voir pousser quelque chose : les branches des pommiers se rejoignaient de telle sorte qu'il ne venait rien dessous.

1.2. Jusqu'au siècle dernier, les pommiers étaient élevés dans le pays et vivaient vieux. De nos jours, les pommiers *portent jones ét n'vivent po pu d'une karin(an)tone d'onâs* 'portent jeunes et ne vivent pas plus d'une quarantaine d'années'. Lorsqu'on remplace un vieux pommier par un jeune, on veille à ne pas planter celui-ci au même endroit que le précédent. On achète les *suêts* litt. *surets*³ s.m. 'pommiers d'un an non greffés' chez un pépiniériste et on les greffe au bout d'un an. Une pépinière de jeunes pommiers est une *surtiyè* litt. *suretière*. Pour *gréfo* 'greffer' le pommier, on doit l'entailler; aussi le bois risque-t-il d'*ékalo* litt. 'écaler'⁴ = se fendre'. C'est pourquoi on doit l'*ambrikolo* litt. *embricoler*⁵ : pour cela on presse le tronc entre deux pièces de bois parallèles réunies à leur extrémité par des *gviles* 'chevilles'. Pour fixer la greffe elle-même, on coule du *vilyon*⁶ dans l'*ékalaje* 'mortier dans la fente'. Sept ou huit ans plus tard, l'*poumaje k'minche a douno* 'le pommage⁷ commence à donner', c'est-à-dire que le pommier donne des fruits.

1.3. Lorsque les *brin(an)kes* 'branches' d'un pommier deviennent trop lourdes, il est nécessaire de les soutenir au moyen de perches en bois plantées en terre et appelées *apyâ(o)s*⁸.

II. Les pommes.

2.1. Autrefois les espèces de *ponmes* 'pommes' étaient plus nombreuses qu'aujourd'hui et leur nom changeait souvent d'une commune à l'autre. Cependant l'espèce la plus répandue et la plus réputée était la *michyi tifone*, 'Michel Typhagne (ou Thiphagne)', du nom de celui qui, sans doute, l'avait importée dans le pays. Pour les autres, voici les termes employés dans les deux villages du Val de Saire qui produisent le plus de cidre : Quettehou et Valcanville.

a) Pommes tendres.

2.2. Parmi les toutes tendres, l'*épicyi* (ou *épicé* ou *épicète*) 'épiciier' est connue dans la région depuis fort longtemps. La *bé d'wé* 'bec d'oie'

se récolte dès *l'ma(è)s d'â(o)t* ' le mois d'août '. *L'sâ(è)te fét du bè amèrtumo* litt. ' le *cêtre* fait du boire ⁹ = cidre amertumé = amer '. Ce cidre, mélangé à une quantité égale d'eau, fait du *bwon bè* ' bon cidre '. Ces trois catégories de pommes sont ramassées à la fin d'août et au début de septembre.

2.3. La fin de septembre est l'époque des pommes tendres : la *grin(an)-nari* ou *grin(an)lari* ' grand Larive ', la *rhanri* ' Henri ' et la *mâkâ* ' mare à chaux '. Cette dernière espèce donne de grosses pommes qu'il faut rapidement *pilo* ' piler ' ¹⁰, car elles ne se conserveraient pas. Enfin, en novembre, on récolte la *solé* ' soleil ' et la *flyécé* ' Floxel ', qui se conserve longtemps.

b) Pommes demi-tendres.

2.4. En octobre, on récolte les deux variétés de *muchyi tifone* : la petite et la grosse. Cette dernière espèce porte également le nom de *gros jâ(o)ne* ' gros jaune '. La *sin-pyè* ' Saint-Pierre ' tire son nom du chef-lieu de canton *you k'no z-alét trachyi* ' où qu'on allait tracer = chercher ' les greffes. La *grisé* est une pomme amère. Il existe deux variétés de *rêlès* litt. *reilès* ' rayées ' : la petite et la grosse, qui est appelée aussi *rélé jumèle*, parce que quelques pommes peuvent se trouver collées deux par deux. La *fèr'dâ* ' foire d'août ' est une pomme douce. Novembre est le mois du *blyin(an)c kon'vin* ' blanc c. ' ou *blyin(an)c molét* qui est également une pomme douce; l'*olivyi* ' olivier ', qui présente deux espèces, le *gros olivyi*, plus tendre, et le *p'tit olivyi*, plus dur, fournit peu de jus, mais est riche en alcool. Citons enfin la *longue brin(an)ke* ' l. branche ' ou *grêfe debout* qui donne un cidre liquoreux, la *gèrman* ' Germain ' et la *rhomét du tot* ' Hommet du Tot '.

c) Pommes dures et demi-dures.

2.5. Il y a une trentaine d'années, les pommiers de *sibrîsi*, gros et petits, étaient encore nombreux; ils étaient énormes et vivaient fort vieux; ils donnaient de petites pommes grisâtres. On les a abandonnés parce qu'ils tardaient à donner des fruits. De même la *vertèrène* ' verte-reine ' a disparu depuis déjà longtemps parce que c'était une pomme trop petite; elle avait peu de couleur, mais était riche en alcool. La *ponme pè* ' pomme-poire ' a la forme d'une poire à l'envers. La *bwê jinguin(an)t* ' bois-j. ' ou *bwon jinguin(an)t* ' bon-j. ', appelée encore *plyo bwê* ' plat-bois ', *plyat kapé* ' plat-chapeau ' ou *paraplyî* ' parapluie ' donne un excellent cidre. Parmi les espèces récoltées en novembre, citons encore la *frin(an)c pépin* ' franc-p. ', la *pépin d'â(o)je* ' p.-d'Auge ' et la *chim'tyè*, cimetière '.

2.6. En novembre et décembre, nous avons la *frê trouvo* ' frais (?) trouvé ' ou *kache dyablye* ' chasse-diable ' ; les deux espèces de *môke vilan* ' m.-vilain ' ; la *grin(an)d fivûle* ' grande-feuille ' *dèdkyi lés ponmes sont kolâ ès brin(an)kes* litt. ' de de qui = dont les p. sont collées aux b. ' ; la *grosse bwète* ' g. boîte ' ; la *teûé* ' taureau ' et la *moumè* litt. *moumère* ' maman '. Enfin la *marie onfrè* ' Marie-Onfray ' est un bon pommage à « piler » en fin d'année et jusqu'au mois de février. C'est une espèce connue depuis très longtemps.

REMARQUE :

Nous n'entreprendrons pas de commenter chacun des termes qui désignent les différentes espèces de pommes. Outre qu'un tel commentaire risquerait d'être fastidieux, la multiplicité des appellations d'une même espèce et les déformations nombreuses que subissent les formes en question rendraient la tâche hasardeuse. A titre d'exemple de la multiplicité des appellations, nous signalerons seulement que la pomme dite dans le Val de Saire *Blanc-Mollet* porte, dans l'ensemble de la Normandie,

les noms suivants : *Blanc, Grande-Vallée, Morelle, Douce-Morelle, Petit-Jaunet, Guibray, Vagnon-Blanc, Petit-Girard, Petit-Galop, Ferrand, Bonne-Race* (BOUTTEVILLE 147). On constate également que le même terme peut désigner différentes espèces, selon les lieux. Il est donc très difficile d'établir des zones d'emploi d'un terme pour un sens déterminé. Quant aux déformations subies par une forme originelle, nous citerons le cas de la *Marie-Onfray* que l'on retrouve ailleurs sous les noms de *Malin-en-froid* ou de *Marin-Ronflé*. La forme première est sans doute le patronyme *Marin-Onfroy* cité par LE PAULMIER en 1589 (que GOUBERVILLE, en 1560, écrit *Marin-Ofre*); on relève, en Normandie, les formes suivantes qui s'ajoutent aux cinq précédentes : *Marin-Onfray, Marin-Onfroy, Marin-Anfray, Marie-Anfray, Marie-Aufray, Marie-Nonfray, Marion-Anfray, Marinnanflé, Marionflé, Manianfray*.

Nous essaierons donc seulement d'établir un *classement des noms de pommes*, en indiquant rapidement leur origine, lorsque ce sera possible, ou en faisant des rapprochements qui pourraient mettre sur la voie d'une étymologie. (Nous dirons également si le mot a été relevé ailleurs que dans le Val de Saire.)

A. SELON L'ORIGINE DU POMMIER.

L'espèce tire souvent son nom de celui d'une personne ou d'un lieu attachés à son introduction dans la région.

1) Patronymes :

Michel Thiphagne : patronyme répandu en Basse-Normandie. — *Grannari* : déformation de *Grand Larive*. Au XIX^e siècle, une famille de Quettehou portait ce nom. Cette famille a disparu. — *Henri* : VALLS 125 signale la *pomme d'Henri* dans le Pays de Caux. — *Germain* : la *Germaine* est citée par LE PAULMIER en 1589. — *Marie Onfray* : déformation de *Marin Onfroy* (voir *supra*).

On peut ajouter ici l'appellation *Moumère*. Ce s.f. est, dans le Val de Saire, l'équivalent du français *maman*.

2) Toponymes :

Mâkâ : litt. *mare à chaux*, nom d'un lieu-dit de Quettehou. — *Flyécé* : forme locale de *Saint-Flozel*, commune du canton de Montebourg (*Saint-Flyécé* ou simplement *Flyécé*). — *Saint-Pierre* : nom du chef-lieu du canton voisin. — *Homet du Tot* : le Tot est un lieu-dit de Réville. — *Pépin d'Auge* : Le mot *pépin* doit être entendu au sens qu'il avait autrefois en Normandie (cf. GOUBERVILLE, *passim*) : ' très jeune pommier issu d'une semence '. Le pays d'Auge est une des régions naturelles de la Basse-Normandie, entre la rivière de la Dives et Lisieux. — *Cimetière* : appellation répandue en Normandie (JORET 245).

On peut ajouter un terme qui fait allusion à l'époque où le pommier était traité : *Ferdâ* litt. *foire d'août*.

B. SELON LA NATURE DE LA POMME.

La pomme peut être caractérisée par sa forme, sa couleur ou son goût.

1) Forme :

Bec d'Oie : à rapprocher d'une appellation courante en Normandie : *bédan* ou *bédane* dans laquelle *ane* signifie ' canard ' (cf. l'ancien français). — *Olivier* : ce terme n'a été relevé que dans le Cotentin (WARCOLLIER 366), mais les enquêtes du *Cercle de Dialectologie normande* ont fait apparaître l'appellation *olif* dans le sud de la Manche (cf. l'ancien français *olif* ' olivier ', ' olive '). — *Pomme-Poire* : terme relevé par LE PAULMIER en 1589. — *Grosse-Boîte* : peut-être à rapprocher de *Gros-Bois*, terme bien attesté pour une espèce de pommes.

2) Couleur :

Soleil. — *Gros-Jaune* : à rapprocher des nombreux termes dans la composition desquels entre *jaune* ou *jaunet*. — *Grisé* : appellation répandue, surtout dans le Cotentin (JORET 247). — *Reilé* : ' rayé '. Dérivé du s.f. *réle* ' raie ', ' trait ' (cf. l'ancien français *reille* ' règle ', ' barre '). Appellation répandue en Normandie (JORET 248). — *Blanc-Conevin* : le deuxième élément est dû à une déformation d'un terme qui apparaît, en Normandie, sous les formes *gagne-vin, ganevin, galvin, égale-vin, gauvin*. — *Blanc-*

Mollet : le deuxième élément fait allusion à la consistance du fruit (voir supra). — *Verte-Reine* : cf. le français *reinette*, *pomme de reinette*. Appellation connue surtout dans le Cotentin (JORET 269).

3) Goût :

Épicé : LE PAULMIER (en 1589) cite la *pomme d'espece*, mais GOUBERVILLE (en 1554) parle de *pomme de piscey*, ce qui ferait douter de l'étymologie proposée. — *Petit-Amer* : cité par JORET 269.

C. SELON LA FORME DE L'ARBRE.

Longue-branche : cité par WARCOLLIER 364. — *Grefse-Debout* : cité par WARCOLLIER 367, qui écrit *greffe-de-bout*. — *Bois (Bon)-Jinguant* : le deuxième élément est le participe présent de *jinguer*, qui a ici le sens d' 'aller dans tous les sens' (cf. la n. 37). Les enquêtes du *Cercle de Dialectologie normande* ont relevé *boujinguant* dans la Hague. — *Plat-bois*. — *Plat-Chapeau*. — *Parapluie* : cité par LE SUEUR 38. — *Grande-Feuille* : relevé par JORET 269 dans le nord de la Manche. — *Franc-Pépin* : cité par JORET 246. Pour le sens de *pépin*, voir, supra, *Pépin-d'Auge*.

D. TERMES NON CLASSÉS.

Frais-Trouvé : peut-être à rapprocher de *Fruit-Trouvé* relevé par JORET 246 dans la Hague. — *Chasse-Diable* : dans divers parlers normands, comme en moyen français, le « chasse-diable » est le millepertuis (*FEW captiare* II 323 a). — *Môque-Vilan* : sans doute pour *moque-vilain*, le *o* du premier élément ayant été allongé sous l'influence du s.f. *môque* 'mouche' (latin *musca*). On peut rapprocher ce terme de *Moque-friand* (JORET 275, 278). JORET 259 a relevé également la forme *Manque-Villain*. — *Taureau*.

Restent deux termes sur l'étymologie desquels nous avons peu de choses à proposer; il s'agit de *cêtre* et de *sibrisi*. Le premier n'a été relevé que dans le Val de Saire. Le second est un peu plus répandu dans le Cotentin (WARCOLLIER 366). Faut-il voir dans ce mot un dérivé du s.m. *sibri*, qui, dans le Val de Saire, désigne une variété de sarrasin importée de Sibérie? On supposerait alors que cette espèce de pommiers aurait été plantée à l'origine dans des champs de sarrasin. L'hypothèse semble hasardeuse.

Conclusion.

On a pu constater que les termes qui désignent les différentes espèces de pommes, et qui appartiennent aux catégories B et C, relèvent pour la plupart de structures et de types lexicaux largement répandus en Normandie (et sans doute ailleurs). Au contraire, et c'est naturel, ceux qui sont empruntés à des patronymes ou à des toponymes locaux n'ont le plus souvent qu'une extension très limitée.

III. La cueillette des pommes.

3.1. *Les kyétènes, ch' est lés ponmes ki tumbent promé k' d'â(è)te meûs* 'les *quétines*¹¹, c'est les p. qui tombent avant que d'être mûres'. Le cidre fait avec ces pommes ne se conserve pas bien; aussi le réserve-t-on souvent *por la bwolyeûse* 'pour la *bouilleuse*¹² = alambic'. Pour récolter les autres, *no loche lé poumyi daveu une gâ(o)le* 'on loche¹³ = secoue le pommier avec une gaule'. Cela s'appelle *ga(o)lo lés ponmes* 'gauler les p.'. On met les pommes à *meûi* 'mûrir', soit en *mouchyâ(o)s d'trante a sésin(an)te râsyès* 'monceaux de trente à soixante *rasières*¹⁴ s.f.', soit en *rin(an)ses* litt. *ranses*¹⁵ s.f. 'alignées'.

3.2. C'est à l'odeur que l'on s'aperçoit que les pommes sont *byi meûs* 'bien mûres', mais *po r'passâs* litt. 'pas repassées = pas trop mûres'. Il faut aussi veiller à ce qu'elles n'aient pas de *né* 'noir = taches'. Quand *l'mouché d'ponmes sant byin' a bwon* 'le monceau de p. sent bien à bon',

le moment est venu de « piler ». On emplit alors les *ponyts* 'paniers' qui sont déversés dans le *boné* litt. 'banneau = tombereau', qui les transporte à la ferme près du *prínseu*¹⁶ 'pressoir' (ce terme désigne ici le local où se dresse la presse à pommes). Si ce local possède un étage, on monte les pommes dans la *chin(an)bre a prínseu* litt. 'chambre à pr. = grenier à pommes'. Le plus souvent on les laisse en tas par terre.

3.3. Autrefois, lorsque le fermier avait rentré ses pommes, il autorisait les pauvres gens à venir *réklyi*¹⁷, c'est-à-dire à ramasser les quelques pommes qui se cachaient encore dans l'herbe et à cueillir celles qui restaient aux branches. Ce *réklyaje* correspondait au *glyonaje* 'glanage' fait lors de la moisson.

IV. Le pilage.

4.1. Dans la dépendance de la ferme appelée « pressoir », se trouvait jadis, à côté du *prínseu* proprement dit ou presse, *l'twou a pilo* 'le tour à piler', qui était l'élément essentiel de la *pila(è)son* litt. *pilaison*¹⁸ 'pilage'. De nos jours, il a été remplacé par un broyeur. Le plus souvent, ce tour a été enlevé; parfois on trouve la partie de pierre reconstituée dans la cour de la ferme où elle sert soit d'abreuvoir, soit simplement d'ornement. Assez fréquemment on entend donner à tort à ce « tour à piler » le nom de « pressoir ».

4.2. Le « tour à piler » est formé d'une auge circulaire en granit, à parois parallèles. Cette auge est elle-même constituée de plusieurs sections reliées les unes aux autres par du ciment et appelées *gates*¹⁹ s.f. Au centre se trouve la *káse* litt. 'case'²⁰ où l'on place les pommes prêtes à être pilées. Au milieu de la « case » se dresse la *chin(an)dèle an kyène* 'chandelle'²¹ en chêne, fixée dans une base de ciment. Les meules (parfois il n'y en a qu'une, mais c'est rare) sont le plus souvent en chêne elles aussi, soit qu'elles aient été *tályts dans u viwû kyène* 'taillées dans un vieux ch.', soit plutôt qu'elles aient été constituées de trois morceaux. Quelquefois les meules sont en *kalyou* 'caillou = pierre', ce qui évite que les pommes ne glissent sous elles comme sous le bois. Elles sont *montás yeûs étou su dés akses an bwês* 'montées elles aussi sur des axes en bois'. Les axes rejoignaient la « chandelle ». Les meules *né s' susa(è)ent po* 'ne se suivaient pas', c'est-à-dire que l'une d'elles roulait le long de la paroi intérieure, l'autre le long de la paroi extérieure. *U rabot lû súsét au tchu* litt. 'un rabot leur suivait au cul'; c'était une planche munie de deux doigts en bois, qui, frottant le long des parois de l'auge, faisaient retomber les pommes à moitié écrasées qui pouvaient se coller aux parois. Ce rabot porte le nom de *tra(è)né* litt. 'traîné', de *gratoû* litt. 'gratteur' ou de *fényant* litt. 'fainéant'.

4.3. Quand est venu le moment de « piler », on emplit la « case » de pommes. S'il existe une « chambre à pressoir », on ouvre une trappe et les fruits tombent dans la « case ». Autrement, *no lés kyéie daveu la bwète a ponmes* 'on les charrie avec la boîte à p.'. Cette boîte est une caisse munie de quatre pieds et de deux brancards. Le fond en est incliné de façon qu'elle se vide plus facilement dans la « case ». Un homme est dans cette « case », armé d'une *polye an bwês* 'pelle en bois' avec laquelle il met dans le « tour » la quantité de pommes nécessaire, soit environ cent cinquante kilos. Cela s'appelle *r'polyér* litt. *repeller*. Il ne reste plus qu'à *amaér lé jva su lés meules* litt. 'amarrer'²² = atteler le cheval sur les m.'. *Kin(an)d lés ponmes sont byin' éblyakís* 'quand les pommes sont bien éblaquées'²³ = écrasées', *fa(o)t k' un' oume sùse l'gratoû por amouch'lo l'mâr po lwan du*

prinseu ' [il] faut qu'un homme suive le « gratteur » pour amonceler le marc pas loin du pressoir '. Pour cela on se sert d'une sorte de râteau dont les dents seraient remplacées par une planchette de la largeur intérieure du « tour »; certains l'appelle le *bwôreû* ²⁴ litt. *bourreur* ou la « poussette ».

4.4. Un instrument de pilage complètement disparu aujourd'hui, mais dont quelques témoins se sont servis jadis, est la *lanlè* litt. *lanlaire* ²⁵. C'était une demi-meule en pierre munie d'une poignée, avec laquelle un homme pouvait écraser de petites quantités de pommes.

V. Les pressoirs.

Il existe essentiellement quatre sortes de pressoirs, que l'on peut étudier deux par deux.

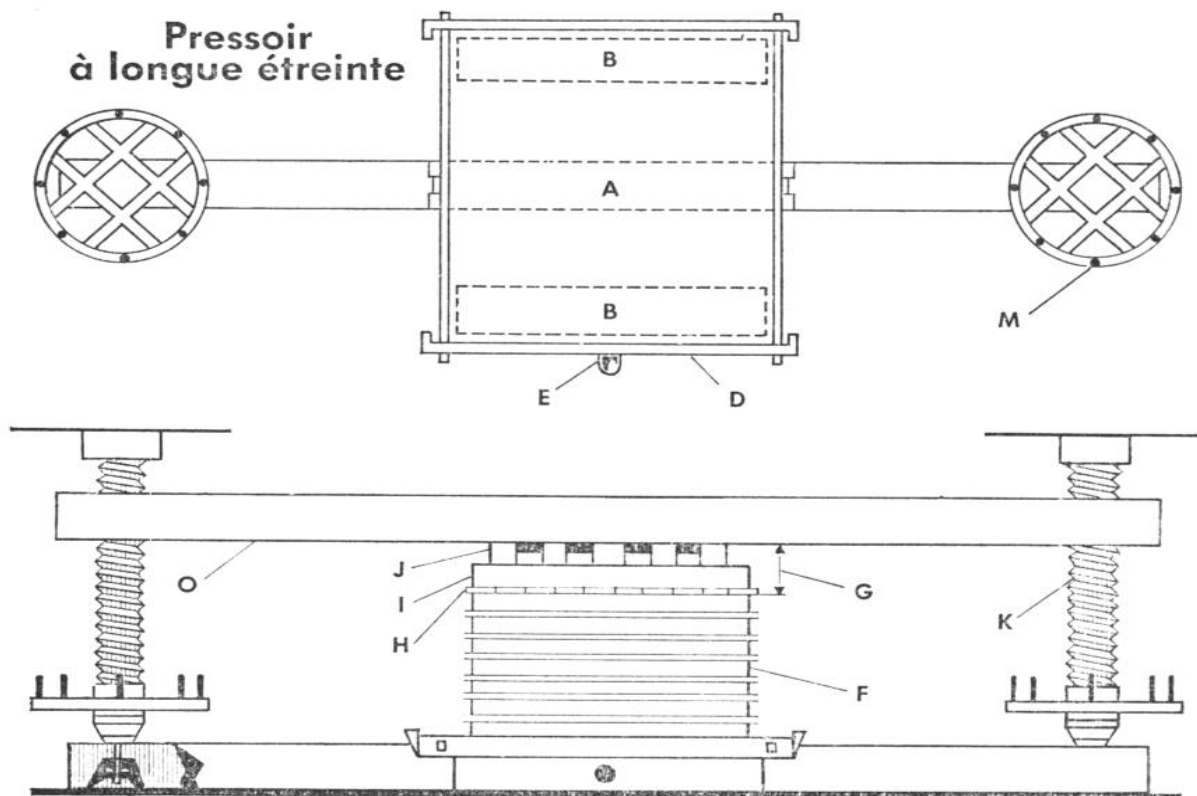
a) La « longue étreinte ».

5.1. Le plus imposant est le *prinseu a longue étrinte* ' pressoir à longue étreinte ' ²⁶ à deux vis. Sur le sol repose la *brébis* litt. ' brebis ' ²⁷ en chêne : c'est une longue et très lourde poutre. Parallèlement et au milieu, deux *onyâ(o)s* s.m. litt. ' agneaux ' complètent la base du pressoir. Sur cette base est placé l'*émé* ²⁸ s.m. ' la maie ', formée d'un plancher entouré de rebords appelés *rosyâ(o)s* s.m. litt. ' roseaux ' ²⁹. Sur le devant, le *rôsé* ' roseau ' est percé d'un trou prolongé par une petite gouttière : le *béot* litt. *bérot* ³⁰. Les *lyïs* s.m. litt. ' lits ' ³¹ sont les couches de marc (cf. 6.2.); ils ont une superficie inférieure à celle de l'*émé* : il reste une trentaine de centimètres entre le « lit » inférieur et les « roseaux ». On pose les *ablyôs* s.m. litt. *ablocs* ³² sur le « lit » supérieur; ils se composent de trois séries d'éléments : les *plyin(an)ches* ' planches ', les *p'tits blyokyês* s.m. litt. ' petits bloquets ' ³³ et les *gros blyokyês* qui sont de lourds madriers.

5.2. Aux deux extrémités de la « brebis », les vis en bois enfoncent leur tourillon de fer dans le chêne, tandis que l'extrémité opposée tourne dans un « écrou », bloc carré de bois. A la base de chaque vis, *û rwét an bwês* ' un rouet en bois ' sert à faire tourner la vis; on le manœuvre au moyen de *gviles* ' chevilles ', en bois également. Les deux vis traversent les extrémités d'une longue poutre dans laquelle ont été ménagés deux pas de vis; c'est le *mouton* ³⁴ *k' ést tâlyi dans un' abre débito au crin(an)* ' qui est taillé dans un arbre débité au cran = à la scie '. Quand les *prinseuïs* s.m. litt. *prinseuriers* ¹⁶ ' pressoiriers, ouvriers qui travaillent au pressoir ' actionnent les « rouets », le « mouton » descend et vient reposer de tout son poids sur les « ablocs ».

5.3. Une variante, d'ailleurs plus répandue, du précédent pressoir est le *prinseu a atchu* litt. ' pressoir à accul ' ³⁵. L'une des vis est remplacée par une *monyè d'échéle dans kyi k' y-a dés gviles* ' une manière = sorte d'échelle dans qui qu'il = dans laquelle il y a des chevilles '. Les chevilles portent aussi le nom de *brokes* s.f. ' broches ' ; il y en a une sous le mouton, une autre dessus. Quand on veut presser, on soulève l'extrémité du mouton que traverse la vis en manœuvrant le « rouet ». Cela permet de baisser l'autre extrémité : on enlève la cheville inférieure, que l'on replace plus bas; on descend également la cheville supérieure pour bloquer le « mouton ». On redonne alors une position horizontale au « mouton » en manœuvrant le « rouet » en sens inverse. Cela s'appelle *féd' deûs gviles* ' faire deux chevilles '. A l'heure actuelle, même lorsqu'un fermier travaille avec un pressoir moderne qui ne comporte aucune cheville, il utilise encore cette expression. Pour demander à un voisin de l'aider à manœuvrer l'appareil, il lui dit :

Pressoir à longue étreinte



A : « brebis »
B : « agneaux »
C : « maie »
D : « roseaux »
E : « bérot »

F : « lits »
G : « ablocs »
H : « planches »
I : « petits bloquets »
J : « gros bloquets »

K : « vis »
M : « rouet »
N : « chevilles »
O : « mouton »

Vyís t-an m' indyi a fèd' deûs gviles ' viens-t-en m'aider à faire deux chevilles '.

5.4. Pour faciliter la manœuvre du « rouet », un *tourtéryi* litt. *tourterrier* ³⁶ se dresse parallèlement à la vis. Il est constitué d'une grande roue horizontale tournant autour d'un axe en bois vertical, planté dans le sol et fixé au plafond; le centre de la roue est prolongé par un cylindre qui tourne lui aussi autour de l'axe en même temps que la roue. *No teurke une lie deus' tra(è)s kwous autwou du rwét* ' on teurque = enroule une lie = corde deux ou trois coups autour du rouet ' et on la fixe soit directement au cylindre du « tourterrier » appelé *moulinét* s.m., soit à une petite roue ayant le moulinet pour centre. La circonférence extérieure de la grande roue est munie de chevilles qui servent de poignées. Comme la résistance au mouvement de cette roue est très forte, on se sert d'un *l'vyi* ' levier ' placé contre une cheville et ayant comme point d'appui le moulinet. Pour empêcher la roue de se dévider, on place entre une cheville et la muraille voisine un morceau de bois qui sert de cliquet et que l'on nomme *jinguyi* s.m. litt. *jinguet* ³⁷.

5.5. L'avantage du *prinseu a atchu* sur le pressoir à deux vis est qu'il peut exercer une plus grande pression sur les « ablocs ». En effet en plaçant l'extrémité du mouton dans l'échelle sensiblement plus bas que les « ablocs » et en amenant l'autre extrémité au même niveau, *no peut fè badyér l'mouton* ' on peut faire *baguer* = fléchir le m. ', qui, pour retrouver sa position horizontale, exerce une pression continue.

b) Le « ponseû ».

5.6. Dans le *ponseû* litt. *ponceur* ³⁸, la « brebis » n'est pas une poutre, mais un gros bloc carré de chêne. Sur la « brebis » reposent *kate onyá(o)s* ' quatre agneaux ' un peu plus longs qu'elle. Parfois, pour que l'appareil ait plus de hauteur, les extrémités des « agneaux » reposent sur des *blyokyêts an kyène* ' blocs en chêne ' ou même sur de petits murs, et la « brebis » est suspendue aux « agneaux ». L'*émé*, les « lits » et les « ablocs » se présentent comme dans la « longue étreinte ». Mais la vis, fixée au milieu de la « brebis », traverse cette construction. Le « mouton » est un lourd morceau de bois d'un mètre de côté environ, traversé en son milieu par la vis. A l'extrémité supérieure de cette vis est fixé un « rouet », relié par une *lie* à un « tourterrier ».

5.7. S'il est difficile de trouver, dans le Val de Saire, des fermes où l'on se serve encore des pressoirs qui viennent d'être décrits, on en rencontre facilement où l'on utilise un *ponseû* légèrement modernisé. Le plus souvent, *l' vis an fé a ramplyéchyi l' vis an bwés* ' la vis en fer a remplacé la v. en bois '. D'autre part, le « rouet » peut être remplacé par un *déklyin(an)-keûs* litt. ' déclencheur ', fixé au haut de la vis et muni de *klyavètes* s.f. ' clavettes ' qui provoquent le *déklyiktaje* litt. *décliquetage*. Pour l'actionner, on introduit l'extrémité de la *bare a prinseu* ' barre à pr. ', qui est une longue tige de fer en forme de *chinyole* s.f. ' chignole, manivelle '. On déclenche ainsi, cran par cran, le mécanisme qui fait descendre le « mouton ».

VI. Le pressage.

6.1. Quelques jours avant le pressage, *no mét l' prinseu a trampo* ' on met le pr. à tremper '. Pour cela, *ampra(è)s k' no z-a étoupo l' béot daveu d' la glyise* ' après qu'on a étoupé = bouché le « bérot » avec de la glaise ', on verse *dé l'ya(o) daveu d' la chandre d' bwés por étin(an)kyi*

l' émé ' de l'eau avec de la cendre de bois pour éteindre la maie '. D'autre part, on lave soigneusement *l'a(o)je a bè* ' auge à boire = cidre ', afin que le cidre nouveau ne prenne ni *gwoût d' su* ' goût de sur ', ni goût de *tchulote* ' culotte ' ³⁹ *k' no z-apèle ankwou gwoût d' fwou d'ivronye* ' qu'on appelle encore goût de foire = excrément d'ivrogne ' ⁴⁰.

6.2. Quand une quantité suffisante de pommes a été pilée (environ *tra(è)s rasyès* ' trois « rasières » = 150 kilos), on procède au *kwochy* litt. ' coucher ⁴¹ = couchage '. Le *prinseui* étale sur l'*émé* quatre poignées de *glyu* s.m. ' glui '. Un homme, avec une pelle en bois, jette du marc sur le glui. L'autre dispose ce marc sur le glui jusqu'à atteindre 8 à 10 centimètres. L'utilité du glui est d'empêcher que le marc ne *tchle* litt. ' chie = coule sur le côté '. Quelquefois, au lieu de glui, on emploie des *rôtons* s.m. *d'rosyâ(o)s* ' tiges de roseaux '. Pour que les côtés soient bien rectilignes, on peut utiliser une *pétite plin(an)che a mâr* ' petite planche à marc ' munie d'une poignée; *no peut byin' tou l' fè a la man* ' on peut bien aussi le faire à la main '. Certains témoins donnent à la planche le nom de *rêl* ⁴² s.f. Le plus souvent, elle n'a pas de nom précis. Ce travail, c'est *kwochy l'mâr* litt. ' coucher le m. '. *U lyi, ch' ést une kwouche dé mâr ante deûs kwouches dé glyu* ' un « lit », c'est une couche de marc entre deux couches de glui '. On superpose ainsi 10 à 14 « lits ». Le nombre des couches de glui est supérieur d'une unité à celui des couches de marc. Après avoir laissé reposer pendant une nuit ou une demi-journée, on pose les « ablocs » et on laisse encore *rassyè l'mâr* litt. ' rasseoir ⁴³ le m. ' pendant 24 heures. On dit alors que *l'mâr ést abilyi* litt. ' le m. est habillé ⁴⁴ '. C'est ensuite que, toutes les quatre ou cinq heures, *no rhale a ie d'kor* litt. ' on hale = tire à hie de corps = de toutes ses forces ' ou, comme on dit, *no fé deûs gviles* ' on fait deux chevilles '. Alors *l' bè pisse pal' l' béot dans la grin(an)de a(o)je an kalyou kyi tyit au mans tra(è)s chants p(eu)ots* ' le boire = cidre pisse par le « bérot » dans la grande auge en caillou = pierre qui tient = contient au moins trois cents pots = 600 litres '. On met un panier sous le « bérot » pour que les quartiers de pommes ne tombent pas dans l'auge.

6.3. Quand le marc a été pressé au maximum, *no dékwouche* litt. ' on découche ' : on retire les « ablocs » et *fa(o)t r'tályi daveu l'kouté a prinseu* ' [il] faut retailer avec le couteau à pr. ' : sur chaque côté des « lits », on coupe une dizaine de centimètres de marc que l'on replace au sommet, formant ainsi un « lit » supplémentaire. On jette *kyikes syotás* s.f. *d'ya(o)* litt. ' quelques seautés d'eau ' (une « seauté » est le contenu d'un seau) pour amollir l'ensemble; on pose les « ablocs » et on reprend le travail de serrage. Cette opération se répète deux ou trois fois. Plus on va, plus on est obligé d'ajouter d'eau.

6.4. *L' trava du prinseu duét tra(è)s ou kate jwous* ' le travail du pr. durait trois ou quatre jours '. Quand ce travail est terminé, le marc forme avec le glui une masse compacte et dure qu'il faut fendre *a la rhache* ' à la hache ' et que l'on porte aux bêtes, qui y trouvent encore quelque chose à manger.

VII. La mise en tonneau.

7.1. *Au ch'lyi, lés tounyâ(o)s* s. m. *sont byin' akotás su lés guin(an)tyts* s.m. *ou su l'ânète* s.f. *ou l'poulan* s.m. ' au cellier, les tonneaux sont bien accotés sur les chantiers ⁴⁵ ou sur l'*ânette* ⁴⁶ ou le poulain ⁴⁷ '. Les « gantiers » sont deux madriers parallèles posés par terre; on place dessus les tonneaux de telle façon que la partie antérieure de ces tonneaux repose sur

l'un des madriers et la partie postérieure sur l'autre. Le tonneau est ensuite maintenu en place au moyen de cales. *Guin(an)to* litt. *ganter*, c'est poser ainsi le tonneau. L'« ânette » est un berceau sur lequel il est facile de faire glisser un tonneau. Si le terme *poulain* est parfois synonyme du précédent, il désigne plutôt un engin plus maniable qui sert surtout à faire glisser un tonneau d'une voiture à terre ou vice versa.

7.2. Quand l'auge du pressoir est pleine, *no puche aveu l' pucheûs ou dés syâ(o)s ét dés br(eu)os an bwês* litt. 'on puche⁴⁸ = puise avec le p. ou des seaux et des brocs en bois'. Le *pucheûs* est un récipient fixé au bout d'un manche. On emplit alors les tonneaux sans oublier de poser le *sês*⁴⁹ 'tamis' sur l'*antouneûs* 'entonnoir'. Le verbe qui exprime cette opération est *antouno* 'entonner'.

7.3. Les meilleurs tonneaux sont ceux qui sont *byi bwojûs* litt. 'bien boujus'⁵⁰ = ventrus'. Avant leur utilisation, l' *kyèrpantyi vyît r'bate lés tounyâ(o)s ét lés rabilyi d' troches* 'le charpentier vient rebattre les tonneaux et les rhabiller de tr.'. Une « troche »⁵¹ est un ensemble de six cercles d'osier. Selon leur contenance, les fûts à cidre se répartissent en trois catégories : la *ba.ike* 'barrique' contient environ 300 pots ou 600 litres; le *touné* 'tonneau' contient de 1 000 à 1 500 litres et la *ton.ne* 'tonne' de 2 000 à 2 500. Cette dernière présente souvent, sur sa face antérieure, un *vikyét* litt. 'guichet'⁵²; c'est une petite porte par laquelle un enfant peut s'introduire dans le fût pour en nettoyer l'intérieur. Dans le cellier, on voit également des *ba.îs* s.m. 'barils' qui renferment de la « goutte » ou eau-de-vie de cidre (calvados). Ce sont de petits fûts d'une contenance d'un quartaut (70 litres).

VIII. La purge du cidre.

8.1. Lorsqu'un tonneau est bien plein, on laisse le cidre *s' purjyi* 'se purger'. Au bout de quelque temps en effet et pendant une huitaine de jours, l' *bè bwé* 'le cidre bout = fermente', c'est-à-dire qu'il bouillonne et rejette par la bonde laissée ouverte des gaz et des impuretés. Celles-ci, le *kapé* 'chapeau'⁵³, restent sur le dessus du tonneau ou coulent sur le sol, où l'on a répandu de la cendre *por ké cha n' sante po trop a ma* 'pour que ça ne sente pas trop à mal = trop mauvais'.

8.2. Il faut ensuite *élyér*⁵⁴ 'élier' le cidre (enlever la lie). Pour cela, *no rhale l' bè daveu û dépoteûs dans û baguyét ou une tchûe* 'on hale = tire le cidre avec un « dépoteur »⁵⁵ dans un baquet ou une cuve'. Cela s'appelle *dépoto* 'dépoter'. Le « dépoteur » est un tuyau; souvent on se sert d'un *konon d' fusil* 'canon de f.'. On transvase le cidre du baquet ou de la cuve dans un autre tonneau propre. Quand la lie commence à sortir du « dépoteur », on change de baquet; lorsque le tonneau est vide, on jette le cidre chargé d'impuretés, que l'on appelle les *élyeûs* litt. *éliures*⁵⁴ s.f. *Kin(an)d l' touné ést veude, ja(o)t l' rinchyi, l' berchyi ét l' lochepoto* 'quand le t. est vide, [il] faut le rincer, le bercer et le lochepoter = l'agiter'. « Bercer » le tonneau consiste à le rouler doucement dans un mouvement de va-et-vient afin que l'eau de rinçage en atteigne toutes les parties.

8.3. Quant au fût empli de cidre propre, on ne le bouche pas immédiatement; on pose une petite planchette sur la bonde ou bien on forme un bouchon *daveu une chike, d' la chendre ét d' l' ya(o)* 'avec une chique = un chiffon, de la cendre et de l'eau'. Ainsi les gaz peuvent-ils s'échapper. Au bout de quelque temps, *no rhale au ja(o)ssét por vâ(è) si l' bè ést paé* 'on hale = tire au fausset pour voir si le cidre est « paré »⁵⁶ = fermenté'.

On attend qu'il ne soit plus *afa(o)trin(an)t* litt. *afautrant* 'douceâtre'. Quand on s'en est bien assuré, *no z-arache l' vrédo d' la vrédoûle* 'on arrache le « vrédot »⁵⁷ de la « vrédouille »'. Le « vrédot » est un bouchon en bois et la « vrédouille » l'orifice situé au bas du tonneau. On enfonce rapidement la *chin(an)plyeû* 'chantepleure'⁵⁸. Il ne reste qu'à *gwoûto l' bè nouvê* 'goûter le cidre nouveau' et à *bondo l' touné* 'bonder = fermer le t.', ce qui se fait souvent *ampra(è)s la leune dé mar* 'après la lune de mars'. Le fausset porte également le nom d'*épinyoche*⁵⁹ s.f. ou *pinyoche* s.f.; 'tirer du cidre au fausset' se dit *épinyochyi* litt. *épignocher*.

8.4. Lorsque, à force de tirer du cidre, on atteint le fond du tonneau, une sorte de poudre blanche arrive avec le cidre; c'est le *flyoton* litt. *flotton*⁶⁰, résidu de fermentation. Enfin, comme au fond *dés boutèles, dés chopènes ét dés chokyêts* 'des bouteilles, des chopines et des choquets'⁶¹ = pots à cidre 'où du cidre a séjourné longtemps, il se dépose dans le tonneau une substance visqueuse appelée la *mè* litt. 'mère'⁶².

IX. Le cidre.

9.1. Quand un cidre a un léger goût qu'il ne devrait pas avoir, un goût de *mukre* s.m. 'moisi' par ex., on dit qu'il a du *mégwoût* litt. *mégoût*; s'il laisse un arrière-goût, il a *û p'tit tran* litt. 'un petit train'⁶³.

9.2. Le pur jus est un cidre dans la composition duquel il entre peu d'eau. Le cidre extrait d'un marc pressé pour la troisième ou quatrième fois et sur lequel on a dû verser une certaine quantité d'eau pour l'amollir est appelé *r'ta* litt. *retail*⁶⁴ s.m. ou *r'pâssin* litt. *repassin*⁶⁵ s.m. Quant au *mintyan*⁶⁶ s.m. ou *p'tit bè* 'petit cidre', c'est un mélange à parts égales de pur jus et d'eau.

9.3. Le *gros bè* 'gr. cidre' est un cidre assez lourd; s'il est un peu huileux, on le qualifie de « lessivé » : *ch'est du gros bè léssivyi* 'c'est du ...'. On appelle *piske*⁶⁷ s.f. un cidre de mauvaise qualité. Au contraire on dira d'un cidre agréable à boire qu'il est *gouléyin(an)t* ou *goulufrin(an)t*⁶⁸ 'appétissant', *drét-an gwoût*⁶⁹ litt. 'droit en goût = sans arrière-goût' et « justificatif » 'qui justifie sa réputation'. Les trois premiers adjectifs peuvent s'employer isolément. Le dernier n'apparaît que dans l'expression ternaire : « gouleyant, droit-en-goût et justificatif ».

NOTES

Localisation des toponymes auxquels il est fait référence dans les notes.

Bessin (le) : région de Bayeux (canton et arrondissement dudit, Calvados). — Bréel : cant. d'Athis, arr. d'Argentan, Orne. — Cerisy-la-Salle : cant. dudit, arr. de Coutances, Manche. — Cotentin (le) : partie du département de la Manche recouvrant les arr. de Coutances, Saint-Lô et Cherbourg. — Flers : cant. dudit, arr. d'Argentan, Orne. — Hague (la) : nord-ouest du département de la Manche. — Montgardon : cant. de La Haye-du-Puits, arr. de Coutances, Manche. — Orval : cant. de Montmartin-sur-Mer, arr. de Coutances, Manche. — Passais-la-Conception : cant. dudit, arr. d'Alençon, Orne. — Pays de Caux (le) : sud-ouest de la Seine-Maritime. — Pont-Hébert : cant. de Saint-Jean-de-Daye, arr. de Saint-Lô, Manche. — Val de Saire (le) : nord-est du département de la Manche. — Valognes : cant. dudit, arr. de Cherbourg, Manche.

1. Le s. m. *camp* n'est pas l'équivalent sémantique du français *champ* (cf. la note suivante). Un « *camp* » est une parcelle de terre labourée, une portion de champ d'une

dizaine de mètres environ, légèrement bombée et séparée de la suivante par un sillon assez profond qui permet l'écoulement de l'eau.

L'extension de ce terme est très limitée dans l'espace; on le trouve seulement dans le nord de la Manche (MOUCHEL 31, FLEURY 153), à Jersey (LE MAISTRE 81 *b*) et à Guernesey (GARIS *strip of land* 198 *b*). Le *FEW campus* II 156 *a* n'en relève aucun exemple.

2. Diminutif du s. m. *clos*, qui désigne non seulement un terrain cultivé et clos, comme en français, mais une pièce de terre en herbe ou en labour. En Basse-Normandie, les pièces de terre sont bien séparées les unes des autres, soit par de petits murs de pierres, soit le plus souvent par des talus garnis de haies. Une pièce de terre est donc presque toujours un « clos ». D'où l'extension du terme *clos* à toute pièce de terre, extension qui semble propre aux parlers normands (*FEW clausus* II 755 *b*). Le diminutif *closet* est surtout employé dans le nord de la Manche et à Jersey (LE MAISTRE 110 *b*). Le *FEW (ibid.)* en a relevé quelques ex. en moyen français.

3. Dérivé en *-et* de l'adjectif *sur* 'acide'. La valeur sémantique du mot vient du fait qu'un pommier non greffé donne des fruits très acides. Ce substantif est employé depuis longtemps dans le nord de la Manche : GOUBERVILLE écrivait, à la date du 26 avril 1556 : « Je fys esmonder des surets a la pepiniere d'empres l'église ». Aujourd'hui on trouve *suret* sporadiquement en Basse-Normandie, surtout dans le Cotentin et le Bessin (JORET 167). A Jersey, il n'existe plus que dans l'appellation *pomme dé suthet*, qui désigne une variété de pommes (LE MAISTRE 494 *a*). Le substantif à double dérivation *suretière* 'pépinière de surets' existe là où *suret* est resté vivant. Ces deux termes sont également connus dans le nord de la Bretagne romane; on n'en relève pas d'ex. ailleurs (*FEW sûr* XVII 289 *a*).

4. Verbe dérivé du s. f. *écale* 'coquille', 'écaille', 'enveloppe'. On le trouve avec son sens propre dans l'expression *écaler des noix, des pois* (expression connue du français), *écaler des œufs*, et avec un sens figuré pour signifier 'déchirer', 'éclater', 'se fendre', 'ouvrir'. C'est surtout le bois qui « écale » ou qui « s'écale »; mais on peut dire de quelqu'un qui a trop mangé qu'il va « écaler » = 'éclater'; à Jersey, on dit *écaler l's ièrs* pour 'ouvrir largement les yeux' (LE MAISTRE 183 *a*). On retrouve ce verbe avec l'un ou l'autre de ces sens dans différents parlers locaux, mais c'est surtout en Normandie qu'il est répandu (*FEW skala* XVII 82 *b*). A la forme pronominale, il présente dans le nord de la Manche un sens imagé qu'il ne semble pas avoir ailleurs : *s'écaler* ou *s'écaler de rire* 'éclater de rire'.

5. Au sens propre, ce verbe s'emploie à propos des vaches. « Embricoler une vache », c'est lui passer une « bricole », une sangle autour du ventre, sangle reliée au licou, ce qui empêche l'animal de lever la tête pour manger des pommes aux branches des pommiers. Le s.f. *bricole* existe dans différents parlers locaux avec les sens de 'bande de cuir pour porter', 'sangle', 'bretelle' (*FEW brihhl* XV/1 286 *a*). Cependant, en Normandie, il a souvent pris l'acception plus précise de 'licou que l'on met aux vaches pour les empêcher de brouter les arbres'. Dans la Manche, il est peu connu, de même que le verbe *embricoler*, qui n'a été relevé que dans le Val de Saire (enquêtes du *Cercle de Dialectologie normande*); mais le verbe existe ailleurs, en Normandie et en Picardie (*FEW ibid.*). Les mots étudiés ici appartiennent à la même famille que le français *bricole* 'chose de peu de valeur'. Ce dernier sens est connu en Normandie, où MOISY 91 *a* donne 'marchandise de rebut'. Cette valeur sémantique permettrait de passer de l'idée de 'bande de cuir pour porter' à celle de 'chose de peu de valeur' si l'on admettait que la *bricole* a pu être la marchandise transportée par les colporteurs. Le verbe français *bricoler* 'faire de petits travaux' serait alors apparu après le s.f. *bricole* 'chose de peu de valeur', et non avant comme le pense BLOCH-WARTBURG *bricole*.

6. Dérivé en *-on* formé sur le produit du latin *viticula* 'vrille de la vigne'. Ce dérivé est répandu en Basse-Normandie (mais non dans les Iles de la Manche), sous les formes *villon* et *veillon*; il désigne du foin enroulé d'argile délayée dont on entoure les greffes. Les verbes *villonner* et *veillonner* 'mettre un *v.* à ' sont également connus dans la même région. Les parlers gallo-romans emploient de nombreux dérivés de *ville*, *veille*, qui expriment l'idée d'entortiller ou désignent un objet caractérisé par son entortillement (*FEW viticula* XIV 554 *a*). Notre « villon » est bien du foin entortillé dans de l'argile.

7. Selon LITTRÉ, le s. m. *pommage* désigne un cru de cidre ou la production de cidre. En Basse-Normandie, son sens peut être un peu moins précis : pour FLEURY 284 (Hague), il se rapporte à la qualité des pommes; pour LE MAISTRE 418 *a* (Jersey), à la

qualité et aussi à la quantité; JORET 145 (Bessin) donne 'nature et qualité des pommes à cidre'. Dans un sens ou dans l'autre, le mot semble aujourd'hui surtout employé en Normandie (*FEW pomum* IX 153 b).

8. Forme plurielle du s.m./*apya*/ litt. *apial*. C'est un dérivé du verbe/*apyé*/ 'appuyer', dérivé que connaissait l'ancien français sous la forme *apoial* (cf. l'ancien français *apoier* 'appuyer'). *Apoial* signifiait 'appui', 'soutien'. C'est dans ce sens général qu'il a été conservé à Jersey où LE MAISTRE 22 b signale cependant qu'un *appias* sert souvent à soutenir les branches lourdes des pommiers. Dans la Hague également, un *apias* est un 'appui' (FLEURY 120). Dans le Val de Saire, le mot est presque exclusivement employé pour désigner les supports de branches de pommiers. On le retrouve sporadiquement dans le Cotentin avec le même sens (COULOMB 68, DORLÉANS 119). Deux formes voisines peuvent se rencontrer aussi en Normandie (mais non dans notre région) : *appoyas* et *appuail*. Elles ont le même sens que notre *apial*. Les parlers non normands semblent avoir totalement perdu ce type lexical (*FEW appodiare* XXV 43 a).

9. Emploi substantivé de l'infinitif *bère* 'boire'. C'est sous cette forme qu'est désigné le cidre dans la plupart des parlers bas-normands, sauf dans les Iles de la Manche, où l'on emploie le mot français *cidre*. Il est à noter que les anciens textes normands que nous avons consultés présentent rarement des ex. de l'infinitif substantivé. Les formes les plus courantes sont *cidre*, *sidre*, *citre*. GOUBERVILLE (xvi^e siècle) emploie toujours le type *cidre*. Quant aux termes utilisés dans les chartes latines, ils appartiennent à deux familles : a) latin **cisera* 'boisson enivrante' : *sicera*, *sincera*, *scisara*, *cicera*, *sidrum*; b) dérivés de *pomum* : *pomatium*, *pomacium*, *pomagium*. Cependant, dès le Moyen Age, l'infinitif *beivre* pouvait être substantivé au sens de 'boisson'. D'ailleurs MOISY *beire* 62 a a relevé quelques ex. de l'emploi de *beire* au sens restreint de 'cidre' : l'un de 1290, originaire du Bessin, un autre sous la plume d'Olivier Basselin, écrivain virois du xv^e siècle, un autre de David Ferrand, poète rouennais du xvii^e siècle. Dans les parlers d'aujourd'hui, le s.m. *boire* 'boisson' est assez répandu, le plus souvent avec une nuance péjorative, au contraire de ce qui se passe en Normandie (*FEW bibere* I 348 b).

10. Le verbe *piler* signifiait en ancien français 'fouler', 'marcher sur'. Ce sens a été conservé par divers parlers locaux. Il est très répandu avec ce sens général en Normandie; mais il peut y prendre également le sens plus technique de 'presser les pommes'. Il est alors généralement employé sans complément. Cet emploi semble peu connu en dehors de la Normandie (*FEW pilare* VIII 489 b).

11. Ce s.f. est un produit dérivé du verbe latin *cadere* 'choir', qui a donné dans la plus grande partie de la Normandie la forme *queir*. Le type *quéline* est très répandu dans l'ensemble de la Basse-Normandie avec le sens que nous avons relevé dans notre parler. Il semble inconnu ailleurs, si l'on s'en réfère au *FEW cadere* II 25 a, qui cite cependant une forme masculine proche de la nôtre, *chatains* s.m. pl. 'pommes tombées dans la maturité', forme relevée en Bretagne romane. Dans le Pays de Caux, VALLS 126 a relevé le s.f. /*kèt*/ (même sens).

12. Dérivé du verbe *bouillir*, qui, dans le français régional de Normandie, signifie très souvent 'distiller'. Ce verbe s'emploie soit transitivement, soit plus couramment intransitivement au sens de 'distiller du cidre', 'fabriquer de l'eau-de-vie de cidre'. Dans ce sens, on emploie d'ailleurs plutôt l'expression *faire bouillir*. Pour désigner l'alambic que l'on utilise dans cette opération, le s.f. *bouilleuse* ne semble connu qu'en Normandie (*FEW bullire* I 620 a), où l'on rencontre, avec le même sens, un autre dérivé : *bouillotte* s.f. (COULOMB 64, VALLS 13).

13. LITTRÉ et ROBERT signalent qu'à côté du sens de 'branler', le verbe *locher* peut avoir, dialectalement, celui de 'secouer'. C'est en effet le cas en Normandie, où l'on dit qu'une table *loche* lorsqu'elle n'est pas d'aplomb, tandis que « locher un arbre », c'est le secouer pour en faire tomber les fruits. Ce sens existait en ancien et en moyen français; on en trouve des ex. aujourd'hui dans des parlers non normands (*FEW *luggi* XVI 487 a).

14. La « rasière » est une mesure de capacité pour les solides, qui, dans le Val de Saire, vaut un double-boisseau, soit 100 litres. Cependant, dans la Hague, elle vaut 3 boisseaux (FLEURY 291), à Briquebec (arr. de Cherbourg) 4 boisseaux (enquêtes du *Cercle de Dialectologie normande*), tandis qu'au contraire, dans le Bessin, elle n'est qu'un demi-boisseau (JORET 155). Le mot *rase* est un produit du latin *rasus* 'ras'. Il est répandu de longue date en Normandie et en Picardie. Dans cette province, on emploie

surtout la « rasière » pour mesurer les grains et la houille; en Normandie, pour les grains et les pommes. Les ex. cités par le *FEW* *rasus* X 99 *b* montrent que le premier sens a dû être celui de « mesure arasée pour les grains ».

15. Une « ranse » est un monceau allongé de blé, de pommes, etc. Le mot n'est employé que dans le nord de la Manche. Il semble dû à une altération du s.f. *rande*, issu du gaulois **randā* « bord ». Une « rande » est, en Normandie, soit un andain, soit un sillon. On passe facilement de l'idée d'« andain » à celle de « monceau allongé ». Divers parlers gallo-romans emploient le mot avec le sens de « sillon » ou de « rangée » (*FEW* **randā* X 56 *a*).

16. Les formes *prinseu*, *prinsou*, *pranseu* sont très répandues dans l'ensemble de la Normandie pour désigner le pressoir à pommes (cependant, pour le Bessin, JORET 118 donne *présou*). Il en est de même à Jersey et à Guernesey (*prinseu*). L'ouvrier qui travaille au pressoir est appelé *prinseurier* dans le nord de la Manche (français *pressoirier*). FLEURY 285 a relevé également le verbe *prinseurer* « presser le marc de pomme » dans la Hague. En dehors des parlers normands, la nasalisation de la voyelle initiale semble inconnue (*FEW* *pressorius* IX 368 *b*).

17. Ce verbe est issu du latin **rasclare*, qui a donné le français *racler*. On l'emploie avec le sens de « ramasser les pommes qui restent dans ou sous l'arbre » dans la Manche, le Bessin et l'ouest de l'Orne (cf. FLEURY 293, DORLÉANS 120, JORET 155, DOLBECQ 82). Le *FEW* **rasclare* X 80 *a* n'en relève aucun ex. ailleurs.

18. Le s.f. *pilaison* désigne à la fois l'action de « piler », le temps où l'on « pile » et ce qu'on « pile » en une fois. C'est un dérivé du verbe *piler* (cf. la n. 10), formé sur le modèle des substantifs *fenaison* et *fauchaison*. Il est assez répandu dans les parlers bas-normands (cf. DORLÉANS 122, DOLBECQ 84), mais inconnu en dehors de la Normandie (*FEW* *pilare* VIII 491 *a*).

19. Ce terme, dont l'équivalent littéral en français est *jatte*, désignait en ancien picard et en ancien normand un vase rond, sans rebord ni anse. Les parlers normands de Seine-Maritime et du Calvados l'emploient soit au sens du français *jatte*, soit au sens de « jeu de marelle ». Dans la Manche, ce dernier sens n'est relevé que par FLEURY 227 (Hague). Cet auteur cite également le s.m. *ga* « grand disque de bois employé dans un jeu ». C'est donc à la forme du palet employé dans le jeu de marelle qu'est dû le sens de *gatte* « marelle ». Le plus souvent dans la Manche, l'Orne et à Jersey, les « gattes » forment l'auge circulaire dans laquelle on écrase les pommes. Cet emploi est presque inconnu en dehors de ces régions (*FEW* *gabata* IV 12 *b*).

20. Ce mot n'a été relevé par aucun glossaire des parlers normands. Nous avons cependant bien constaté son existence. C'est sans doute un produit du latin *casa*. Le *FEW* II/1 451 *a* ne cite aucun terme dont le sens approcherait de celui que nous présentons.

21. Le type *chandelle* n'a été relevé avec ce sens que par MARGUERIE 182 à Cerisy et par DOLBECQ 83 à Bréel. Mais BOSQUET 79 (Montgardon) et TOUZEIL 96 (Flers) donnent le même sens au dérivé *chandelier*, tandis que pour DORLÉANS 120 (Pont-Hébert), COULOMB 68 (Orval) et DOLBECQ *ibid.*, le « chandelier » est le centre du « tour ». Le *FEW* *candela* II/1 117 *b* signale que divers parlers emploient le mot *chandelle* pour désigner une pièce de bois verticale.

22. Ce verbe est d'un emploi beaucoup plus large dans les parlers normands qu'en français. Il signifie d'une part « attacher (en général) », d'autre part « arranger », « mettre en ordre ». Dans ce dernier sens, il est connu des parlers picards (*FEW* **aenmarren* XV 2 *b*). Le composé *ramarrer* est également répandu en Normandie avec les sens de « rattacher », « réparer » (particulièrement dans le Val de Saire : *ramarrer des cauches* « reprendre des chaussettes »), parfois « réconcilier ». Ces différents sens se retrouvent en Bretagne romane et au Canada (*FEW* *id.* 4 *a*).

23. Ce verbe est un produit du francique **blettian* « meurtrir », qui a donné le verbe *blessen* (qui, en ancien français, pouvait signifier « amollir »). Du radical du même étymon est sorti le français *blet*, *blette* « ramolli (d'un fruit trop mûr) ». Cet adjectif présente souvent en Normandie la forme *blèque*. Le verbe *éblaquer* signifie soit « écraser », soit plus spécialement « écraser quelque chose de peu résistant ». Il est peu connu en dehors du nord de la Manche (*FEW* **blettian* XV/1 159 *b*).

24. Dérivé du verbe *bourrer*. Son extension est très limitée.

25. Ce terme repose sur une onomatopée qui exprime sans doute ici l'idée d'un balancement. On sait que les mots *lanlaire*, *lonlaire*, *lonla* servent de refrain à des chansons populaires françaises. Ils évoquent généralement la danse, donc un certain

balancement. C'est peut-être à cette idée qu'il faut rattacher les expressions françaises *va te faire lanlaire* et *envoyer f. l.* (cf. LITTRÉ, ROBERT). Dans le Val de Saire, *faire lôla* signifie ' faire des caresses à un enfant ' (BIRETTE 108). Comme substantif, *lanlaire* ne semble connu que dans le Val de Saire et dans la Hague, où FLEURY 250 signalait, en 1886, qu'il désignait une « sorte de pressoir, maintenant hors d'usage ». Dans le Bessin, on emploie le même terme comme adjectif au sens d' ' indolent ' (JORET 119).

26. Si l'appellation *pressoir à longue étreinte* ne semble pas répandue en dehors du Cotentin, on trouve à Jersey deux formes qui s'y rattachent : le verbe *étreindre* au sens de ' mettre sous presse (le marc de pomme) ' et le s.m. *étreignant*, qui désigne soit la partie du pressoir qui fait poids, soit le pressoir lui-même (LE MAISTRE 229 a), substantif relevé aussi par VALLS 130 dans le Pays de Caux avec le premier sens.

27. Les ex. que donne le *FEW* *vervex* XIV 337 a montrent que l'emploi de ce mot pour désigner le « sommier de bois d'un pressoir à cidre » (LITTRÉ) n'est connu qu'en Normandie. Les termes *brebis*, *mouton*, *agneaux*, employés pour désigner les principales pièces d'un pressoir, s'expliquent sans doute par le fait que le mot *mouton* est utilisé depuis fort longtemps en français pour représenter une masse de bois, une lourde poutre destinée à enfoncer quelque chose (cf., en latin, *aries* ' béliér ') ou à faire poids sur quelque chose. Par image, l'emploi de *mouton* a entraîné celui de *brebis*. La « brebis » étant la pièce maîtresse qui supporte le pressoir, les pièces secondaires de support ont été appelées *agneaux*.

28. En ancien français, le s.f. *maie* signifiait ' huche ', ' pétrin '. En français moderne, il peut désigner la « table sur laquelle on dispose le marc de raisin pour le presser » (LITTRÉ). C'est ce mot qu'utilise le parler de Jersey sous la forme *l'amet* (LE MAISTRE 17 a), due à une mécoupure. Il est plus difficile d'expliquer la présence d'un *é* dans la forme la plus répandue dans toute la Basse-Normandie et à Guernesey : *l'émet*. Cette forme est cependant ancienne : G. de GOUBERVILLE, gentilhomme du nord de la Manche, dont on a conservé les livres de comptes pour les années 1549 à 1562, l'emploie couramment (il l'écrit *esmey* ou *esmoy*). Dans le sens que nous lui donnons, elle semble inconnue en dehors de la Basse-Normandie (*FEW* *magis* VI/1 27 a).

29. Dans ce sens particulier, le mot *roseau* n'apparaît dans aucun glossaire normand ni dans le *FEW*. Il est cependant ancien dans le nord de la Manche. Au xvi^e siècle, GOUBERVILLE l'employait : *ung roseau de pressoyer* (passim). Il est bien attesté dans le Val de Saire. Le seul ex. qui en ait été relevé ailleurs l'a été à Montgardon par BOSQUET 79.

30. Dérivé, au moyen du suffixe *-ot*, de l'infinitif substantivé *bère* (cf. n. 9). Ce terme est inconnu en dehors du Cotentin (*FEW* *bibere* I 349 a), sauf dans le Bessin, où son sens est différent : ' tube qui sert à transvaser un liquide ' (JORET 55). D'une façon générale, il désigne la gouttière par laquelle le cidre s'écoule dans l'auge (cf. COULOMB 70, BOSQUET 80). Dans la Hague, FLEURY 133 a relevé un sens dérivé, celui de « petit canal pratiqué dans un goulot pour diriger le liquide qu'on veut verser ». Signalements que plusieurs parlers du sud-ouest de la Normandie connaissent un autre dérivé de *bère* : *béron*, qui désigne, non la gouttière, mais l'auge dans laquelle s'écoule le cidre — régions de Mortain (Manche) et de Vire (Calvados) [enquêtes du *Cercle de Dialectologie normande*], de Flers (Orne) [TOUZEIL 97]. Ces parlers ignorent le type *bérot*.

31. Divers parlers gallo-romans, comme d'ailleurs le français lui-même, emploient le type « lit » pour désigner une couche quelconque : de pierres, d'argile, de blé, etc. (*FEW* *lectus* V 238 a). En Normandie, il s'est spécialisé dans le sens de ' couche de marc de pomme '. Aucun glossaire des parlers normands ne le relève, sans doute parce qu'il passe pour un mot français. Il est cependant bien attesté (DORLÉANS 121, sous la forme /yi/, TOUZEIL 96, sous la forme /lyé/, BOSQUET 79, DOLBECQ 84, VALLS 129).

32. Ce composé du s.m. *bloc* était connu de l'ancien français, qui lui donnait le sens de ' bloc de pierre employé dans la construction des maisons '. Le verbe *abloquer* est aujourd'hui assez répandu dans les parlers gallo-romans avec les sens de ' caler ' et de ' serrer '. Dans le Bessin, c'est au premier de ces sens que se rattache le s.m. *abloc* ' pièce de bois que les charpentiers mettent sous l'arbre qu'ils veulent équarrir ' (JORET 41). Dans le nord de la Manche, comme d'ailleurs à Montgardon (BOSQUET 80), c'est l'idée de ' serrer ' qu'évoque le substantif. Dans le Val de Saire, on emploie aussi, avec le même sens, le dérivé *abloctages* s.m.pl. A Guernesey, on utilise le substantif simple *blocs* (GARIS *cider* 31 a). Au sens de ' poutres faisant poids sur le marc ', ces termes sont inconnus en dehors des régions citées (*FEW* *blok* XV/1 167 a).

33. Diminutif en *-et* du s.m. *bloc*. Dans les parlers du nord de la Manche, à côté du sens que nous relevons ici, on connaît une autre acception, d'un emploi d'ailleurs plus courant, celle de ' billot ', ' bloc de bois sur lequel on taille soit de la viande, soit des plantes à racines, soit du bois de chauffage '. Ces emplois sont très rares dans les autres parlers locaux (*FEW blok* XV/1 164 b, 165 a).

34. Emploi spécialisé de *mouton*, qui, en français, peut désigner une lourde masse servant à enfoncer quelque chose. Cet emploi a été relevé par le *Grand Larousse encyclopédique*, t. VII (1963) : « dans un pressoir, partie qui transmet la pression »; il n'est donc pas spécifiquement normand. Disons cependant qu'il est très répandu en Normandie, certainement plus que dans le reste du domaine gallo-roman (*FEW multo* VI/3 208 a).

35. En français, ce terme, aujourd'hui vieilli, désigne soit un endroit où l'on se trouve acculé, soit, dans les vocabulaires spécialisés de la chasse et de la marine, le fond d'un terrier ou une crique où un bateau peut s'abriter (cf. LITTRÉ, ROBERT). Dans les parlers normands, il désigne un réduit sans issue (Valognes [MOUCHEL 17]), un recoin (Jersey [LE MAISTRE 28 b]), le fond de la cheminée (Montgardon [BOSQUET 31]). Dans le Val de Saire, on l'emploie surtout dans l'expression *pressoir à accul* : l'« accul » est la cavité, ménagée dans le mur de la pièce où est monté le pressoir, qui empêche la poutre du pressoir, le « mouton », de reculer. Le même sens pour le même terme a été relevé à Pont-Hébert par DORLÉANS 121. Il est cependant peu répandu en Normandie et semble inconnu ailleurs (*FEW culus* II 1512 b).

36. Un autre sens de ce terme, attesté dans le nord de la Manche, est celui de ' moulinet pour le seau du puits '. En français, la langue technique possède une forme féminine qui est à rapprocher de la nôtre : *tourtérierre* ' gros rouleau qui sert dans les ateliers à transporter des fardeaux considérables ' (cf. LITTRÉ). Le *FEW* rattache ce mot à l'étymon latin *turris* ' tour '. Les deux sens qu'il présente dans notre parler nous incitent à penser qu'il provient plutôt de *tornus*, *tornare* ' tourner '. Mais que représente le deuxième élément du mot, que l'on ne peut considérer comme un simple suffixe? Faut-il voir dans *tour terrier* le nom d'un treuil qui aurait d'abord servi à puiser quelque chose dans la terre? Le sens de ' treuil de puits ' que nous avons relevé serait alors le sens originel. Le *FEW terra* XIII/1 244-260 ne fournit aucune forme qui puisse étayer cette hypothèse.

37. Le s.m. *ginguet* est un produit de l'ancien haut allemand *gîga* ' violon ', qui a donné en ancien français les verbes *giguer* et *ginguer* ' sauter ', ' gambader ', d'où en français moderne le verbe *gigoter*. Les formes *giguer*, *ginguer* sont restées bien vivantes en Normandie (Moisy 324 a); elles sont également connues ailleurs. Elles évoquent toujours l'agitation des jambes, le sautaillement (*FEW gîga* XVI 36 b, 37 b). C'est cette idée de sautaillement que l'on trouve dans *ginguet* : au sens propre, un « ginguet » est un cliquet de roue dentée qui saute chaque fois qu'on fait tourner la roue dans le bon sens et qui l'empêche de retourner en arrière. Dans l'ex. cité ici, la cheville joue le rôle d'un véritable « ginguet ». Dans le Val de Saire, le même mot peut désigner aussi un petit loquet à ressort servant à fermer un placard. Ce terme semble tout à fait inconnu des autres parlers gallo-romans. Cependant le *FEW id.* 38 b l'a relevé dans le *Dictionnaire de l'Académie* de 1878 avec le sens de ' pieu mobile qui arrête le cabestan ', c'est-à-dire un sens très voisin du nôtre.

38. Litt. *ponceur* ou *ponçoir*, dérivé du verbe *poncer*. Ce verbe a pris en Basse-Normandie le sens de ' presser ', ' serrer '. Moisy 504 b ajoute que le composé *créponcer* « est usité dans le même sens, en quelques parties de la Normandie; cette forme subsiste aussi à Jersey ». Aujourd'hui, à Jersey, on dit *crépousser* et on emploie ce verbe comme intensif de *pousser* (LE MAISTRE 140 a). Quant au s.m. *ponceur*, il n'est connu que dans le Val de Saire et la région de Valognes (enquêtes du *Cercle de Dialectologie normande*), où il désigne soit le pressoir à une vis centrale que nous décrivons, soit un petit pressoir en plein air que l'on démonte quand les pommes sont pilées. L'emploi des mots de la famille de *poncer* pour évoquer une pression semble inconnu des parlers non normands (*FEW pumex* IX 573 a). Signalons que le *FEW* cite, à tort, *ponceux* parmi les produits de *pressorius*.

39. L'expression *goût de culotte* est assez répandue en Normandie. Elle a été relevée à Montgardon par BOSQUET 83, à Bréel par DOLBECQ 88, et dans le Pays de Caux par VALLS 135. Pour Orval, COULOMB 71 cite une expression qui repose sur la même image, mais qui appartient à un type lexical différent : *goût de brague* ' g. de braie, de culotte '. Ces expressions ne s'appliquent qu'au cidre.

40. Cette expression a été relevée aux mêmes endroits que la précédente (BOSQUET 83, DOLBECQ 88, VALLS 134). Dans le Pays de Caux, on dit également *goût de bran d'ivrogne* (VALLS 135) (cf. l'ancien français *bran* ' excrément '). Le type *fourre, foire* est d'un emploi très courant dans le Cotentin, le Bessin et à Jersey, pour désigner, non la diarrhée comme en français, mais d'une façon générale les excréments de l'homme ou des animaux.

41. Emploi substantivé de l'infinitif *coucher*. Du sens général d' ' étendre horizontalement ', on est passé dans notre parler au sens technique d' ' étendre une couche de marc sur la table du pressoir '. Cet emploi du verbe est courant dans la moitié nord de la Manche et à Jersey (LE MAISTRE 131 a). Il semble peu connu en dehors de ces régions (FEW *collocare* II 905 a).

42. Forme issue de l'ancien français *reille* s.f., qui signifiait ' tringle ', ' latte ', ' barreau ', puis ' règle '. Dans ce dernier sens, il a été remplacé en français par la forme savante *règle*. Dans les parlers normands, le sens de ' règle ' a été conservé à Jersey (LE MAISTRE 449 a), à Guernesey (GARIS *ruler* 169 b) et dans le Bessin (JORET 156). Dans le nord de la Manche, il prend le plus souvent le sens de ' rayure ', ' bande ' (MOUCHEL 87, FLEURY 290). La région de Coutances a gardé le sens de ' barreau de barrière ' (COULOMB 90, MARGUERIE 157). Pour désigner l'objet dont nous parlons, DOLBECQ 84 a relevé la forme *règle* dans l'Orne. De nombreux parlers gallo-romans emploient le type *reille* sous des formes diverses, avec des sens approchant des sens anciens, mais non dans le sens précis relevé ici (FEW *regula* X 218 b).

43. On « rassied » donc le marc après qu'il a été « couché ». Cet emploi du composé du verbe *asseoir* semble propre à notre parler. Cependant de nombreux parlers bas-normands utilisent le verbe simple *asseoir* pour l'action qui consiste à étaler une couche de marc. C'est alors un synonyme de notre *coucher* (cf. n. 41). COULOMB 69 l'a relevé dans le centre de la Manche, DOLBECQ 85 et TOUZEIL 96 dans l'ouest de l'Orne. Dans le Pays de Caux, si le simple est inconnu, le composé *désiéter* (litt. *désasseoir*) signifie ' défaire les couches de marc ' (VALLS 130). Ces emplois précis du type *asseoir* sont peu connus en dehors de la Normandie; mais on relève dans divers parlers gallo-romans des expressions parallèles à *asseoir le marc*, telles que *asseoir la lessive* (FEW *sedere* XI 398 b).

44. Cette valeur sémantique du type *habiller* est connue sporadiquement dans le Cotentin; COULOMB 69 l'a relevée à Orval. En ancien français, le verbe *abillier* pouvait signifier ' préparer ', ' apprêter '. Divers langages techniques ont conservé ces sens dans des expressions comme *habiller le chanvre*, *h. un cuir*, *une montre*. Le FEW *bilis* I 366 b n'a pas relevé d'ex. d'*habiller un marc*.

45. On relève en Normandie, pour le type *chantier* ' support de tonneau ', trois séries de formes que différencie la nature de la consonne initiale. L'étymon de ce type étant le latin *canterius* ' mauvais cheval ', on attendrait des formes à /k/ initial au nord de la Ligne Joret (isoglosse délimitant la zone où *c + a* a donné /ka/ *ca*) et des formes à *ch* initial au sud de cette ligne. Or si on trouve effectivement les formes françaises au sud de cette isoglosse (cf. *chantier* dans l'Orne, DOLBECQ 87, TOUZEIL 97), on trouve *gantier* et *jantier* au nord : le Val de Saire (ROMDAHL 40), le Valognais (MOUCHEL 61) et Jersey (LE MAISTRE 262 a) présentent un *g* à l'initiale, la Hague (FLEURY 246) et le Bessin (JORET 117) présentent un *j*. Signalons que le picard (et l'ancien picard) connaît la forme *gantier*, tandis que *jantier* a été relevé en Flandre (FEW *canterius* II 226 b). On peut supposer qu'une ancienne forme **cantier* serait passée à *gantier* et *jantier* sous l'influence d'un type qui a pu apparaître comme appartenant à la même famille, celui du français *jante*, qui se présente en Normandie sous les formes *gante* et *jante*. Ou alors, de même que le gaulois **cambita* est devenu **gambita* pour donner *jante*, le latin *canterius* serait devenu localement, dans le nord-ouest du domaine gallo-roman, **ganterius*. Quant au verbe correspondant à ce substantif, il présente la forme *ganter* lorsqu'il est formé sur le radical de *gantier* (Val de Saire, Jersey) et la forme *chanteler* (Orne) quand il est formé sur le radical de *chantier* (sans doute pour éviter l'homonymie avec le verbe *chanter*).

46. Dérivé en -ette du nom d'animal *âne*. Le suffixe n'a pas ici de valeur diminutive; c'est une marque du féminin. En effet, le type *ânesse* est inconnu de notre parler, qui emploie le terme *ânette* pour désigner la femelle de l'âne. On a donc ici un emploi imagé. De nombreux parlers locaux utilisent le mot *âne* pour désigner un chevalet dont on se sert pour scier du bois ou pour soutenir quelque chose (FEW *asinus* I 154 a, b). C'est à peu près le cas à Jersey, où LE MAISTRE 19 a donne : « *âne*

‘ espèce de tréteau ou chevalet sur lequel on battait les gerbes de froment ’ ». La forme *ânelle* semble d’extension très limitée.

47. Français *poulain* « sorte d’échelle garnie d’un échelon de fer à chaque extrémité et servant, dans un magasin, à transporter les barriques et les tonneaux » (LITTRÉ; cf. aussi ROBERT *poulain* [de chargement]).

48. Le verbe *pucher* est un dérivé d’un substantif ancien *puch* (inconnu aujourd’hui), forme normanno-picarde correspondant à l’ancien français *puis* ‘ puits ’. Il peut s’employer en Normandie au sens général de ‘ prendre un liquide avec un récipient qu’on plonge dans un puits, dans un ruisseau, dans un récipient plus grand, etc. ’, comme le français *puiser*. Quant au s.m. *pucheux*, il désigne un instrument dont on se sert pour transvaser un liquide, en particulier pour transvaser le cidre de l’auge aux tonneaux. À côté de la forme *pucheux*, qui est celle du Val de Saire et de Jersey (LE MAISTRE 432 a), on relève *puchoux* dans le centre de la Manche (par ex., DORLÉANS 82), et, avec un suffixe différent, *puchier* dans la Hague (FLEURY 285) et le Bessin (JORET 148), *pucheresse* à Guernesey (GARIS *scoop* 174 a). Cet instrument est bien connu en Basse-Normandie. En Haute-Normandie, *pucheux* s.m. et *pucheuse* s.f. ont le sens plus général de ‘ vase à puiser ’. Cependant un texte rouennais de 1382 contient le s.m. *pucheur* avec le sens de ‘ pelle creuse ’ (FEW *puteus* IX 627 b), sens qui correspond à peu près exactement à celui qu’ont conservé les parlers bas-normands.

49. L’ancien français employait le s.m. *saz* avec le sens de ‘ tamis de crin ’. C’est un produit du latin *saetacium* ‘ tamis de crin ’, dérivé de *saeta* ‘ soie ’. Le français technique l’a conservé : *sas* ‘ tamis de crin ou de soie entouré d’un cercle de bois ’. La forme *sés* est très répandue avec ce sens en Basse-Normandie, mais elle semble inconnue ailleurs (FEW *saetacium* XI 52 a). Cette forme locale est ancienne puisque GOUBERVILLE écrivait, à la date du 10 octobre 1561, qu’il avait « achatté deux ses pour couler [‘ passer ’] le cydre ».

50. A Quettehou, le terme entendu est *gouéju* (MOUCHEL 63 l’écrit *gouju*), mais ailleurs les témoins hésitent entre *gouéju* et *bouéju*, ou adoptent *bouéju*. Effectivement *gouéju* est une déformation de *bouéju*, dérivé en -u du s.m. *bouje*, *bouge* ‘ renflement ’, terme peu employé dans le nord de la Manche, mais connu ailleurs en Normandie (MOISY 81 a). MOUCHEL 63 relève la forme *gouge* avec le sens d’ « encastrure pour encastrer le fond d’un fût ». L’ancien français employait *bouge* pour désigner, au féminin, un sac, une valise, et, au masculin, la partie bombée ou concave d’un objet (ex. : « le bouge d’un bouclier »). Aujourd’hui, en français technique, ce terme peut signifier ‘ partie la plus bombée d’un tonneau ’ (cf. LITTRÉ). En plusieurs points de Basse-Normandie, on dit indifféremment d’un tonneau qu’il est « bouju » ou qu’il a « du bouge » (DOLBECQ 87) ou « de la bouge » (BOSQUET 82). Dans le Bessin, on emploie au figuré l’expression *prendre du bouge* pour ‘ prendre du ventre ’ en parlant d’un homme (JORET 58). MOISY 82 a signale qu’en Normandie l’adjectif *bougui* peut être synonyme de *bouju*. Cet adjectif est attesté dans le Val de Saire, mais avec le sens de ‘ recroquevillé ’, ‘ ramassé sur soi-même ’, ‘ prêt à bondir ’. Ces différents adjectifs sont très peu connus en dehors des parlers normands (FEW *bulga* I 605 b).

51. L’ancien français donnait au s.f. *troche* les sens de ‘ faisceau ’, ‘ assemblage ’, ‘ quantité ’, sens que l’on retrouve sporadiquement aujourd’hui dans le domaine gallo-roman, en particulier en Normandie (FEW *tradux* XIII/2 155 b), où il peut avoir le sens d’ ‘ assemblage de branches ’. C’est de cette valeur qu’est dérivée celle d’ ‘ ensemble de six cercles à tonneaux ’ que nous avons relevée dans le Val de Saire, mais non ailleurs.

52. *Viquet* a pour équivalent phonétique en français la forme *guichet*. Il est issu du norois *vik* ‘ cachette ’. Le type *viquet* est répandu en Basse-Normandie, où il désigne soit une petite porte (généralement une porte qui s’ouvre dans une plus grande) ou une trappe, soit plus spécialement l’ouverture qui permet de pénétrer dans un grand fût. En dehors de la Normandie, le type *guichet* est largement répandu, mais non dans ce dernier sens (FEW *vik* XVII 428 b).

53. Le mot *chapeau* est parfois employé en français technique pour désigner une masse de résidus que la fermentation fait monter à la surface des cuves. LITTRÉ le définit : « marc qui reste dans les alambics après certaines distillations ». En Normandie, où il est très répandu, il désigne l’écume épaisse qui se forme sur le cidre, soit lorsqu’il fermente, soit lorsqu’il a séjourné longtemps dans un tonneau (MOISY 109 a). On rencontre sporadiquement en Normandie (mais non dans notre région) les verbes dérivés *chapeler*, *capeler* ‘ se recouvrir d’une croûte d’écume ’ (FEW *cappellus* II 291 b).

54. En français, *élier* signifie ‘ soutirer le vin en laissant la lie ’ (cf. LITTRÉ,

ROBERT). Dans les parlers bas-normands il s'applique au cidre, et plus particulièrement au cidre qui vient de bouillir. Le dérivé *élieures* 'cidre contenant ses lies', formé au moyen du suffixe *-ure*, ne semble connu que dans le Val de Saire. Dans le Bessin, on emploie un autre dérivé, *élieu* s.m., au sens de 'tonneau où l'on élie' (JORET 89). Ces dérivés n'apparaissent pas en dehors des régions citées (*FEW* *liga* V 315 a).

55. Si, en français, le verbe *dépoter* a le sens général de 'changer de vase', il prend en Normandie le sens plus précis de 'transvaser le cidre d'un tonneau dans un autre'. Cette acception est connue en Picardie (*FEW* *pottus* IX 269 a). Quant au s.m. dérivé *dépoteux* (*dépotoux* dans le centre de la Manche, COULOMB 71), il désigne le plus souvent un tuyau servant à transvaser du liquide sans remuer le contenant. Cependant, le sens de 'gros robinet de cuivre pour tirer le cidre' a été relevé dans le Pays de Bray (Seine-Maritime.) Ces sens sont inconnus des parlers non normands (*FEW* *ibid.*).

56. A propos des nombreux sens qu'a pu prendre le verbe *parer*, nous citerons les expressions suivantes : ancien français *vin paré* 'vin bonifié par quelque préparation'; moyen français *laisser parer* 'laisser prendre du goût', 'laisser mûrir'. Dans le sens de 'passer de la fermentation sucrée à la fermentation alcoolique', il s'emploie à propos du cidre dans l'ensemble des parlers normands continentaux. On le trouve au xvi^e siècle dans les *Vaux de Vire* de J. LE HOUX :

*Les sildres a peine parez
On fait boire aux gens alterez...* (Cité par BIRETTE 120.)

GOUBERVILLE l'emploie dans le même sens en 1554. Un tel emploi est très rare en dehors de la Normandie (*FEW* *parare* VII 627 a). Signalons qu'à côté de ce sens technique, le verbe *parer* signifie souvent 'nettoyer', comme en ancien français et dans de nombreux parlers gallo-romans (*FEW* *id.* 624 a, b).

57. Ces deux mots viennent du substantif de l'ancien français *verdoyl* (-yl notant un l mouillé). Le premier, *vrédo*, présente la chute de la consonne finale, que le second, *vrédouille*, a conservée. *Verdoyl*, *vertoil*, issus du latin *verticulum* 'jointure', signifiaient soit 'peson de fuseau', soit 'bonde'. Les parlers normands sont nombreux à avoir conservé le type *verdo*, *verto*, soit sous ces formes, soit sous les formes à métathèse *vrédo*, *vréto*. Au contraire, le type *verdouille* ne semble connu que dans le Val de Saire, qui possède ainsi un terme pour désigner le trou par lequel l'air entre dans un tonneau et un autre pour désigner la cheville de bois qui bouche ce trou. Dans les autres régions de Normandie, le type *verdo* peut s'appliquer au trou qui est au haut de la face antérieure du tonneau, à la cheville correspondante ou au trou inférieur dans lequel on placera le robinet et à la cheville correspondante. Le premier sens a été relevé à Pont-Hébert par DORLÉANS 123 (*verto*) et à Orval par COULOMB 70 (*verto*), le second dans la Hague par FLEURY 316 (*vrédo*), le troisième à Montgardon par BOSQUET 83 (*vrédo*), le quatrième dans le Bessin par JORET 178 (*verto*) et dans le Pays de Caux par VALLS 132 (*verdo*). Enfin à Jersey, *vréto* désigne d'une façon plus générale une bonde quelconque (LE MAISTRE 550 b). En dehors du domaine normand, on rencontre des formes voisines des nôtres, avec des sens approchants (*FEW* *verticulum* XIV 324 b).

58. Une *chantepleure* est un robinet de tonneau mis en perce (cf. LITTRÉ, ROBERT). En Normandie, le t de *chante* n'est jamais prononcé, phénomène que l'on constate en de nombreux points du domaine gallo-roman, particulièrement dans l'ouest [et au Canada] (*FEW* *cantare* II 223 b). Quant au deuxième élément, il se présente, dans les parlers normands, soit sous la forme *pleure*, soit sous la forme *plure* : on a relevé *cham-pleure* dans le nord de la Manche et dans les Iles (FLEURY 158, LE MAISTRE 95 b, GARIS *tap* 206 a), ainsi que dans le Pays de Caux, où l'on entend également *campleure* (VALLS 132); *champlure* dans le centre de la Manche et le Bessin (BOSQUET 83, COULOMB 70, JORET 67). Signalons que, dans l'Orne, le type *chantepleure* désigne un robinet en cuivre, le robinet en bois étant désigné par le type *canelle* (DOLBECQ 87, FÉNOLLOSA 94).

59. Dérivé d'*épine*. Le moyen français connaissait le sens de 'fausset de tonneau' pour ce substantif *espine* et pour son dérivé *espinelle*. En Normandie, on rencontre les dérivés *pignette* (surtout répandu dans les parlers haut-normands), *pinoche*, *pignoche* et *épignoche*. Ces trois dernières formes sont d'ailleurs souvent confondues; ainsi à *pinoche* correspond le verbe *épinocher* à Montgardon (BOSQUET 83) et dans le Pays de Caux (VALLS 133). Ce type de dérivés en *-oche* est très peu connu en dehors de la Normandie (*FEW* *spina* XII 180 b).

60. Ce terme semble très peu répandu : il n'a été relevé, en dehors du Val de

Saire, qu'à Jersey (LE MAISTRE 246 b) et à Montgardon (BOSQUET 83). A cause de l'aspect de la poudre ainsi désignée, on peut sans doute le rapprocher du s.m. *floton* 'petite houppe de plumes', employé par Olivier de Serres [1600] et cité par Cotgrave [1611] (*FEW fluctus* III 641 b). *Floton* serait alors un dérivé en -on du s.f. *flote* 'touffe de poils', issu lui-même du latin *fluctus* 'flot'.

61. Diminutif en -et du s.f. *choque*, déverbal de *choquer*. Ces deux termes ne sont pas employés dans le Val de Saire, mais plusieurs parlers normands les connaissent, donnant au verbe le sens de 'trinquer' et au substantif celui de 'tasse servant à boire' (MORSY 137 b). Le dérivé *choquet* semble surtout connu dans le nord de la Manche, avec un sens légèrement différent dans la Hague, où il désigne une bouteille de cidre plutôt qu'un pot à cidre (FLEURY 163). En dehors de la Normandie, les ex. de ce type sont rares (*FEW schocken* XVII 51 a). On suit facilement l'évolution sémantique de cette famille : *choquer les verres* s'est réduit à *choquer* 'trinquer', d'où *choque* 'verre' ou 'tasse' et le dérivé *choquet* 'pot ou bouteille à cidre'.

62. En ancien et en moyen français, le s.f. *mere* pouvait désigner la lie du vin (*FEW mater* VI/1 474 b). LITTRÉ relève encore l'expression *mère de vinaigre* au sens de 'membrane gélatineuse qui se forme à la surface des vases contenant du vinaigre'. En Normandie, où le mot est connu sporadiquement, il désigne le dépôt glaireux du cidre. Il en est de même en quelques points de la Bretagne romane (*FEW ibid.*).

63. A la différence de *goût de mucre* et de *mégoût* qui peuvent s'appliquer à toutes sortes d'aliments, l'expression *un petit train* ne s'emploie qu'en parlant du cidre. D'autre part, seul le Val de Saire la connaît. On peut supposer que *train* est le déverbal de *traîner* auquel l'ancien français et le français moderne donnent le sens d' 'allure d'une bête', 'allure d'une voiture'. Divers parlers gallo-romans emploient le mot avec le sens de 'traces d'une bête', 'traces d'une voiture' (*FEW traginare* XIII/2 163 b), les traces pouvant être caractéristiques d'une certaine allure. De l'idée de 'traces laissées par quelque chose', on peut passer à celle d' 'arrière-goût laissé par une boisson'.

64. Déverbal de *retailer*. Ce verbe, que nos parlers n'emploient pas (ou n'emploient plus), a pu signifier en français 'bêcher le marc de raisin ou de pommes pour le pressurer à nouveau' (*FEW taliare* XIII/1 47 a). A Jersey, le *r'tas* est « ce qui est découpé du marc [...] en pressurant » (LE MAISTRE 463 b). Nous n'avons pas relevé le mot ailleurs en Normandie : mais plusieurs parlers, en particulier dans l'ouest du domaine gallo-roman, le connaissent avec le sens de 'petit cidre', 'deuxième cidre' (*FEW ibid.*).

65. Dérivé de *repasser* formé au moyen du suffixe -in, qui a ici une valeur péjorative. *Repasser* signifie 'repasser sur le pressoir'. Le substantif ne semble connu que dans le Val de Saire; le *FEW passare* VII 717 b ne cite aucun mot qui s'en rapproche, ni par la forme, ni par le sens. Plusieurs parlers normands emploient, pour désigner le cidre de deuxième pression, des dérivés du verbe *piler* (cf. n. 10) : *repilé* (TOUZEIL 97, FÉNOLLOSA 93), *repilage* (COULOMB 71).

66. Emploi substantivé de *mintian*, forme locale de l'adjectif *métien* qui correspond à l'ancien français *moitéain*, *moitéen*. Ce dernier est un dérivé en -ain de *moitié* (normand *métié*); on l'employait surtout dans l'expression *blé moitéen* 'météil', 'mélange à parts égales de grains de froment et de grains de seigle'. *Moitéen* est devenu *moitoien*, puis *mitoyen* en français moderne. Dans les parlers normands, ce type lexical est utilisé pour désigner une boisson faite, à parts égales, de cidre et d'eau. Il est très répandu en Basse-Normandie, où il peut se présenter sous quatre formes : dans l'Orne, on relève la forme normande ancienne *métien* (DOLBECQ 88, TOUZEIL 97); dans le nord de la Manche, on constate une nasalisation de la voyelle initiale et l'ouverture de la finale : *mintian* (FLEURY 255 l'écrit *mayntiaon*); dans le centre de la Manche, on entend la forme française *mitoyen* (DORLÉANS 122, BOSQUET 83, COULOMB 71), forme que VALLS 134 a également relevée dans le Pays de Caux, où elle a le même sens; enfin, dans le Calvados, on entend une forme dont la syllabe initiale a gardé son caractère dialectal : *métuyen* (JORET 127, MOISY 422 b). Si le terme étudié est employé comme substantif dans le Val de Saire, il est, ailleurs, plus souvent considéré comme adjectif dans l'expression *du cidre mitoyen*. Dans la Hague, FLEURY 255 a relevé l'expression *du pain mayntiaon* pour du pain fait, à parts égales, de froment et d'orge ou de seigle. Il semble qu'aucun autre parler gallo-roman ne connaisse cette valeur de *mitoyen* (*FEW medietas* VI/1 609 a, b).

67. Ce substantif, que nous n'avons relevé que dans le Val de Saire et dans la

Hague (FLEURY 281), est certainement un produit du latin **pissiare* (français *pisser*). Il n'est pas rare de constater qu'une mauvaise boisson est comparée à de l'urine. Dans les parlers normands, nous relevons par ex. *pißsouin* s.m. « boisson faible, de la mauvaise soupe, cidre, thé... » à Jersey (LE MAISTRE 411 a) et /pisâ d rên/ litt. ' pissat de rainette ' dans le Pays de Caux (VALLS 134). Le moyen français connaissait le substantif dérivé *piscantine*, parfois sous la forme *biscantine*, ' mauvais vin ', ' piquette '. Aujourd'hui, *piscantine*, *biscantine*, *piscatine* sont encore assez répandus en Haute-Normandie; on en relève aussi quelques ex. en dehors de notre domaine (FEW **pissiare* VIII 592 b). Mais comment expliquer l'introduction d'une consonne vélaire dans un produit de **pissiare*? Selon MOISY 70 a, la forme *bisque* existe dans l'Orne, où elle désigne une boisson faite avec des poires simplement trempées dans de l'eau. *Bisque* est-il une déformation de *pisque*? Est-il au contraire responsable du passage de *pisser* à *pisque* (d'où *piscantine*)? Dans ce cas, il faudrait d'abord connaître l'origine de *bisque*. Le problème n'est donc pas résolu.

68. Les deux adjectifs *gouleyant* et *goulufrant* ou *goulifrant* sont synonymes. Ce sont des produits du latin *gula* (cf. français *gueule*, *goulu*). Le premier peut être considéré comme le participe adjectivé de l'ancien verbe *gouleyer*; le second doit certainement sa finale *-ant* à l'influence du premier. En ancien français, *gouleyer* signifiait ' manger goulûment '. Divers parlers locaux non normands ont conservé ce verbe, avec un sens non plus péjoratif, mais mélioratif : ' être appétissant '; *se gouleyer* ' se délecter ' (FEW *gula* IV 317 b). L'adjectif *gouléyant* est très répandu en Normandie et dans l'ouest du domaine gallo-roman, où il s'applique le plus souvent au cidre; il signifie ' appétissant ', ' savoureux '. On le rencontre sporadiquement en dehors de ces régions, avec un sens moins restreint (FEW *ibid.*). Quant à *goulifrant*, il a été formé sur le s.m. *gouliafre* ' gourmand ', ' glouton ', qui est bien connu dans le nord de la Manche (BIRETTE 96, FLEURY 231). *Gouliafre* est une autre forme de *goulafre*, terme connu du français au xvi^e et au xvii^e siècle et qui s'est conservé dans divers parlers locaux, dont ceux de Normandie (FEW *id.* 318 b). Certes ce mot a une valeur péjorative, alors que l'adjectif dérivé évoque une qualité du cidre. Mais nous avons vu ci-dessus que la même évolution sémantique apparaissait dans la famille de *gouléyer*. L'aire d'extension de *goulifrant*, *goulufrant* est très restreinte : nous n'avons relevé ce type que dans le Val de Saire.

69. L'expression *droit en goût* « se dit le plus souvent d'une boisson qui ne laisse dans la bouche qu'un goût agréable » (MOISY 215 a). On la rencontre sporadiquement dans les parlers normands : BOSQUET 83 l'a relevée à Montgardon et VALLS 135 dans le Pays de Caux. Elle semble peu connue ailleurs. Le FEW *directus* III 87 b cite une expression synonyme dont la construction est très proche de la nôtre et qu'emploie un parler bas-manceau : *droit de goût*.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- BEAUREPAIRE, E. de. — *Journal de Gilles de Gouberville* [1553-1562]..., Caen, H. Delesques, Rouen, Lestringant, et Paris, H. Champion, 1892, 891 p.
 BIRETTE, Ch. — *Dialecte et Légendes du Val de Saire*, Paris, Picard, 1927, 160 p.
 BLANGY, C^{te} de. — *Journal de Gilles de Gouberville pour les années 1549-1552*..., Caen, H. Delesques, Rouen, Lestringant, et Paris, H. Champion, 1895, 353 p.
 BLOCH, O.; WARTBURG, W. von. — *Dictionnaire étymologique de la langue française*, 4^e éd., Paris, P.U.F., 1964, 682 p.
 BOSQUET, Y. — *Étude du Parler de Montgardon (Manche)*, Mémoire de Maîtrise [dactylographié], Université de Caen, 1970, 138 p.
 BOUTTEVILLE, L. de; HAUCHECORNE, A. — *Le cidre. Traité rédigé d'après les documents recueillis, de 1864 à 1872, par le Congrès pour l'étude des fruits à cidre*, Rouen, L. Deshayes, 1875, 364 p.
 Cercle de dialectologie normande de l'Université de Caen : enquêtes dialectologiques dont les résultats ont été partiellement publiés par R. LEPELLEY dans les *Annales de Normandie*, Caen, mars 1967, mars 1968, juin 1968.

- COULOMB, Y. — *Étude du parler d'Orval (Manche)*, Diplôme d'Études Supérieures [dactylographié], Université de Caen, 1967, 130 p.
- DOLBECQ, M.-Th. — *Le parler local de Bréel (Orne)*, Mémoire de Maîtrise [dactylographié], Université de Caen, 1970, 207 p.
- DORLÉANS, E. — *Étude du parler de Pont-Hébert (Manche)*, Mémoire de Maîtrise [dactylographié], Université de Caen, 1970, 218 p.
- FENOLLOSA-MAILLARD, J. — *Le parler local de Passais-la-Conception (Orne)*, Mémoire de Maîtrise [dactylographié], Université de Caen, 1969, 136 p.
- FEW : V. WARTBURG.
- FLEURY, J. — *Essai sur le patois normand de la Hague*, Paris, Maisonneuve, 1886, 368 p.
- GARIS, M. de. — *Dictiounnaire anglais-guernesiaais*, Guernesey, Société Guernesiaise, 1967, 269 p.
- GOUBERVILLE : V. BEAUREPAIRE et BLANGY.
- JORET, Ch. — *Essai sur le patois normand du Bessin*, Paris, Vieweg, 1884, 184 p.
- JORET, Ch. — *Flore populaire de la Normandie*, Caen, H. Delesques, et Paris, Maisonneuve, 1887, 338 p.
- LE MAISTRE, Fr. — *Dictionnaire jersiais-français, avec vocabulaire français-jersiais par Albert-L. CARRÉ*, Jersey, Don Balleine Trust, 1966, 615 p.
- LE PAULMIER, J. — *Traité du vin et du cidre*, Caen, P. Le Chandelier, 1589, 174 p.
- LE SUEUR, H. — *La pomme en Normandie*, Caen, Massif, 1887, 103 p.
- LITTRÉ, É. — *Dictionnaire de la langue française*, 4 vol., Paris, Hachette, 1863-1872 (Suppléments, 1876-1877).
- MARGUERIE, L. — *Étude philologique d'un parler de la Manche (Cerisy-la-Salle)*, Thèse de 3^e cycle [dactylographiée], Université de Caen, 1960, 246 p.
- MOISY, H. — *Dictionnaire de patois normand indiquant particulièrement les termes de ce patois en usage dans la région centrale de Normandie*, Caen, 1887, 716 p.
- MOUCHEL, A. — *Glossaire et expressions du parler normand (Valognais et Val de Saire)*, Avranches, 1944, 103 p.
- ROBERT, P. — *Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*, 6 vol., Paris, Société du Nouveau Littré, 1953-1964.
- ROMDAHL, A. — *Glossaire du patois du Val de Saire (Manche)*, Linköping, Ridderstads Boktryckeri, 1881, 81 p.
- TOUZEIL-DIVINA, F. — *Le parler local du canton de Flers (Orne)*, Mémoire de Maîtrise [dactylographié], Université de Caen, 1969, 149 p.
- VALLS, J. — *Étude d'un parler du Pays de Caux (Goderville)*, Thèse de 3^e cycle [dactylographiée], Université de Caen, 1971, 350 p.
- WARCOLLIER, G. — *Le pommier à cidre*, Paris, Baillière, 1926, 436 p.
- WARTBURG, W. von. — *Französisches etymologisches Wörterbuch...* [= FEW], Tübingen, puis Bâle-Paris, 1922 suiv.