



autres; aussi quand un trouffleur constatait qu'on peinait derrière lui, il travaillait moins vite ou il s'occupait à autre chose, par exemple à l'aménagement de l'aire de séchage.

A l'inverse, quand deux brouetteurs suivaient de trop près le trouffleur, *k'alfi i l'loukîn' ou bê k'onk siév' so s'bèrwète*, qu'ils regardaient travailler le trouffleur ou qu'ils attendaient assis sur la brouette, *soula còpève tote lè fwèce à trouffleur*, cela lui coupait toute sa force.

De petits problèmes naissaient donc au sein d'une équipe. L'idéal étant que la troisième personne joue vraiment un rôle intermédiaire, apte aussi bien à brouetter qu'à travailler avec la bêche.

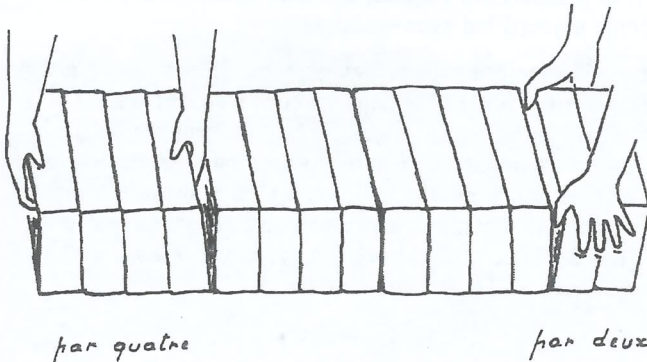
Parfois, l'aire de séchage ne suffisait pas pour toutes les truffes; le surplus était alors mis à sécher sur la tourbière, *on lès foutève dèzeûr, èles sètchîn' co mi*, on les plaçait au-dessus, elles séchaient encore mieux. Pour cela, on fauchait ou on rasait la bruyère et la végétation.

### g. Lès sètchadje / Le séchage

La durée du séchage était déterminée par les conditions atmosphériques. En temps normal, on laissait sécher les truffes en lignes quelques jours ou quelques semaines.

Puis, *on lès amontéwe cwète a cwète*, on les dressait par quatre sur leur petit côté, cela s'appelait *Fé des amonturons*. Et bien souvent *on mètève one dèzeûr su*, on couvrait l'amonturon d'une cinquième truffe, ou d'un morceau; *sa' wèrandève lès cwètes-ôtes*, ce morceau protégeait les quatre autres truffes. Cet „amontage“ des truffes pouvait se réaliser, *cwand on pleû prinde lès truffes po' ne cwène èn-one min*, quand on pouvait soulever une truffe par un coin avec une main.

Les années très sèches, cela pouvait suffire à la rigueur. Mais, le plus souvent, le séchage se terminait en *gros monts*, en gros tas ou meules; *fè on mont c'èsteût lèvé lès*



**Fig 5:**  
Préhension des truffes pour charger

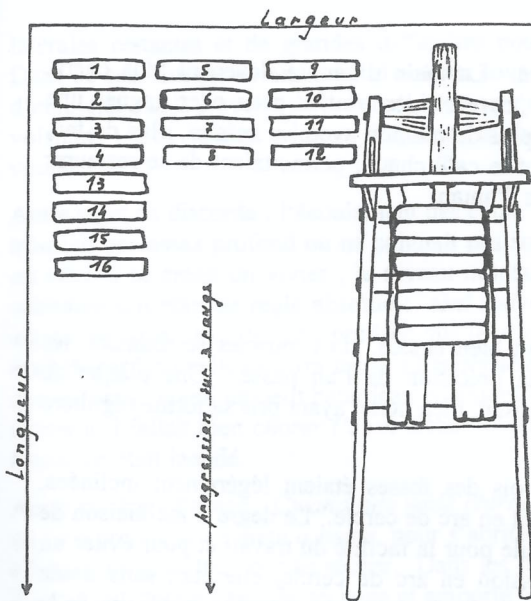


Fig. 6:

Ordre de placement des troufes sur l'aire de séchage

Progression sur 3 rangs

Entre les repas, on plantait le coquemar dans les braises, *po l'cès k'èstîn' tot l'tins à cock'mâr*, pour ceux qui buvaient à tout moment.

Ce repas et cette détente près du coquemar avaient un charme particulier. Ils allaient de pair avec une époque où l'on avait le temps, où l'on prenait le temps de discuter, de rire. Parfois un jeune sortait un âronica, un accordéon, provoquant des réunions mémorables, de vraies petites fêtes avec danses. *I s'rasemblin' à Grôneû*, ils s'assemblaient au Grôneû, *i-z-i dansîn'*, *tot neûrs come èstîn'*, ils y dansaient, tout noirs comme ils étaient, *èt I rev'nîn' tos'' èssone*, et ils revenaient tous ensemble. Le souvenir n'est pas perdu des bandes joyeuses qui s'en allaient ou revenaient de la tourbière au son de l'accordéon.



*troufes*, faire un mont c'était „lever“, empiler les troufes. Plus les troufes étaient sèches, plus gros et plus haut serait le mont.

Un mont se construisait de diverses manières.

- Soit, avec des troufes bien sèches, en débutant par un fond d'une trentaine de troufes dressées sur le petit côté, les unes contre les autres, en rond. Sur ce fond, on empilait les troufes à plat, comme fait le maçon avec ses briques, *to tournant*, en tournant, *to lès r'loyant*, en les reliant, *èt to rastretichant to l'tins lès ronds*, et en réduisant progressivement le diamètre des ronds. On terminait *avou n'frèche troufe al copète*, avec une troufe humide sur le sommet, *come tchapé*, en guise de chapeau. Parfois on comblait l'intérieur avec des morceaux et on avait alors *on plîn mont*, un mont plein.
- Soit, lorsque les troufes étaient moins sèches, en commençant la meule directement à plat sur le sol et en empilant de la même manière. Dans ce cas, l'intérieur restait vide et on avait *on vû mont*, un mont vide.

De toute façon, il convenait de laisser de grands creux entre les troufes pour l'aération. On s'efforçait toujours de placer chaque troufe légèrement inclinée vers l'extérieur pour favoriser l'écoulement de l'eau de pluie et l'égouttement, *po miner l'êwe à dfoû èt po s'dègotér*.

## **h. Lès eûrés / Les repas**

Un peu avant l'heure des repas, on activait le feu; les flammes venaient lécher le coquemar et bien vite le café cuisait.

On préparait un grand coquemar, parfois deux, pour une, deux ou trois familles, car les repas se prenaient en commun avec les voisins.

*On f'sève deûs-eûrés*, on faisait deux repas, le premier vers 10h30 et le second vers 13h—14h. Chaque repas, et le repos habituel qui suivait, duraient une heure, parfois plus, *paske c'èsteût deur dè troufler*, parce que c'était dur de troufler. On parlait de tout et de rien; les bonnes blagues jaillissaient d'un campus à l'autre. Au deuxième repas, *on f'sève lè grandjire*, on faisait la sieste. Tandis que les jeunes s'amusaient : *i s'kèfoutîn' dès nolètes dè troufe*, ils se jetaient des mottes de tourbe *i f'sîn' l'aradjé èt s'djowîn' dès mâsis tors*, il faisaient l'enragé et se jouaient des blagues, des sales tours. Ces bonnes et moins bonnes blagues qu'on raconte aujourd'hui avec nostalgie.

Ainsi un jour une jeune fille avait la manie d'excéder les garçons, *èle nè lèyéve nouk trunkil*, elle ne laissait personne tranquille, finalement deux garçons s'en emparèrent et *i l'kèhèrtchîn' po lès pîds, so s'cou, out' dès frèchès troufes*, ils la traînèrent par les pieds, sur son derrière, au travers des tourbes humides. Une autre fois, un gars qui recherchait volontiers les demoiselles, était parti au loin vers une fosse où il s'en trouvait justement. Deux filles qui connaissaient sa réputation vinrent à sa rencontre, l'aguichèrent et le manoeuvrèrent tellement bien que, de lui-même, il recula à la renverse dans un trou d'eau, *l'panse èn-on trô d'êwe*. Et d'autres blagues du même cru.