

## L' cô di poulat

Tiaind qu' i étôs bouébat, tchie nos c'était c'ment dains lai pupaît des faimiyés. Di poulat è maindgie, é n'y en aivait qu'les djoués d' fêtes obîn d' temps è âtre l' duemoine. C'était quasi ène nonne de yuchque. Quéques côps, en dyije de voulaïye chu lai tâle, nos aivîns ène d' cés véyes dg'rainne qu' n'ôuavait pus èt pe qu'è fayait tieûre duraint des hoûeres. L'énergie po lai tieûre était pus côtouse qu' lai bête ! Mains çoli bèyait ïn bon brue èt pe d' lai boénne tchie è maindgie en biantche sâce d'aivô di riz obîn d' lai purée d' pomattes, qu'an aippelait, *des stocks*. Nos aimîns bîn çoli, c'était brâment bon.

Poi contre, po l'djoué not' fête, not' manman nos d'maindait ç' que nos vlîns po lai nonne d' médi. Po mon frère, au mois d' nôveimbre, c'était di boudîn d'aivô des coénattes èt pe d' lai purée d' pammes dâli qu' moi i d'maindôs di poulat ! È pe i vos peus dire qu' ci poulat n'était p' ïn poulat d'ïn gros maigaisîn, mains ïn poulat qu'airrivait tot drèt d'ène fèrme. Lai manman l'aippontait d'aivô aimoué èt tieusain, en l'aisséj'naint d'aivô des herbattes. Sai pée était doèrè èt croquainnes, sai tchie était tare èt fonjainne. Tote lai faimiyé s'régâlait. C'était vrâment ène fête. Mais mon moyou seuvni d' ci môment-li c'était qu' duraint tote lai mait'née i musôs dje â piaiji d' ci régâ. Lai fête ècmençait dje chu mon bainc d'écôle. Mains ç' qu' i aimôs encoé l' meu, c' était qu' tiaind qu'i rev'niôs d' l' écôle mai manman m'aivait botè d'ène sen l' cô di poulat tot bîn gréjyie è reûdgyie. Nos n'êtîns encoé qu' les dous dains lai tieûjainne dvaint lai nonne de médi, moi è m' déyètaie d' ci tot simpye moéché d' poulat èt pe lé è churvoiyie lai fin d' lai tieûchon d' lai voulaïye. ïn gros bac v'niait encoé poi li-d'chus po mai fête. Quèlle boussée d' boénhéye ! Çoli âchi ç'ât d' lai gaichtrâloitch'rie !

## Le cou du poulet

Lorsque j'étais enfant, chez nous c'était comme dans la plupart des familles. Du poulet à manger, il n'y en avait que les jours de fête ou bien de temps à autre le dimanche. C'était quasi un repas de luxe. Quelques fois, en guise de volaille sur la table, nous avions une de ces vieilles poules ne pondant plus et qu'il fallait cuire durant des heures. L'énergie pour la cuire était plus couteuse que la bête ! Mais cela donnait un bon bouillon et de la bonne chair à manger en sauce blanche avec du riz ou de la purée de pommes-de-terre qu'on appelait, *des stocks*. Nous aimions bien ça, c'était délicieux.

Par contre, pour le jour de notre anniversaire, notre maman nous demandait ce que nous voulions pour le repas de midi. Pour mon frère, au mois de novembre, c'était du boudin avec des cornettes et de la purée de pommes alors que moi je demandais du poulet. Et je peux vous dire que ce poulet n'était pas un poulet d'un grand magasin, mais un poulet qui arrivait directement d'une ferme. La maman le préparait avec amour et soin en l'assaisonnant avec des herbes. Sa peau était dorée et croustillante, sa chair était tendre et fondante. Toute la famille se régala. Mais mon meilleur souvenir de ce moment-là, c'était que durant toute la matinée je pensais déjà au plaisir de ce festin. La fête commençait déjà sur mon banc d'école. Mais ce que j'aimais encore le mieux, c'était que lorsque je revenais de l'école ma maman m'avait mis de côté le cou du poulet tout bien grillé à ronger. Nous n'étions encore que les deux dans la cuisine avant le repas de midi, moi à me régaler de ce tout simple morceau de poulet et elle à surveiller la fin de la cuisson de la volaille. Un gros baiser venait encore par là-dessus pour mon anniversaire. Quel moment de bonheur. Ça aussi c'est de la gastronomie !



*Ène tieûche de poulat bîn gréjyie, qué régâ !*

Une cuisse de poulet bien grillée, quel régal !