

Charles et Marguerite ont commencé  
Une très belle promenade,  
Qui nous fera découvrir  
Un aspect de notre culture.  
La culture de nos produits,  
De ce que l'on peut trouver en Vallée d'Aoste.  
Préparez-vous, nous allons commencer.  
Charles et Marguerite nous suivons :

1 2 3 sur la carbonade nous sautons,  
À la viande, le vin blanc nous ajoutons.  
4 5 6 on conserve les légumes dans des bocaux  
Pour passer un hiver plus tranquille.

7 8 9 nous trouvons la tome de Gressoney,  
Mais qui est appelée de chésch  
Car là-bas, ils ne parlent pas le patois  
Mais ont le titch dans le sang.

10 11 12 la route est encore longue,  
Arrêtons-nous donc pour manger un morceau.  
Une bonne soupe à la Valpellinentze nous goûtons,  
Mais à Valpelline, il n'y a des choux que dans le bouillon.

13 14 15 mais qu'est-ce-donc ?  
Que cette petite forme là ?  
Le beurre d'alpage,  
Qui, avec du sucre sur du pain, nous donne du courage.

16 17 18 que d'herbes spontanées dans les prés,  
Que de gâteaux nous pouvons préparer avec !  
Nous les cuisons dans les fours du village  
Et de grands sourires illuminent les visages.

19 20 21 c'est le tour du pain noir.  
En novembre, on le cuisait dans les fours.  
Pour qu'il reste bon et sain,  
Il faut le laisser toute l'année sur le râtelier.

22 23 24 le *miel* des abeilles,  
Qui fait toujours du bien.  
Nous l'utilisons comme remède  
Et soignons même les coups sur la tête.

25 26 27 nous plantons le Prié, Pour manger à l'ombre en été.  
Sous une tonnelle, nous nous abritons  
Et les enfants mangent une belle poignée

28 29 30 du raisin avec lequel on fait le vin.  
Mais avec le marc de raisin, nous préparons aussi autre chose  
Que l'on trouve dans toutes les maisons  
Car un petit verre ne doit jamais manquer à personne.

31 32 33 la châtaigne quel grand trésor,  
Aujourd'hui elle est au prix de l'or.  
Autrefois, aussi elle était si importante  
Que l'on pouvait hériter non pas d'un pré, mais d'un châtaignier.

34 35 36 la noix n'est pas en reste,  
Mais savez-vous à quoi sert son huile ?  
À assaisonner la salade, mais autrefois qu'est-ce qu'on en faisait ?  
On éclairait nos belles maisons.

37 38 39 la micooula qu'est-ce-que c'est ?  
Le pain sucré qu'on prépare à Hône :  
Dans le pain noir de la basse vallée, on trouve  
Des figues, des noix, des raisins secs et comme on se régale !

40 41 42 les boudeun qu'est-ce-que c'est ?  
En basse vallée, on les appelle saucissons de patates.  
On mélange des pommes de terre avec du sang,  
Des plantes aromatiques et du lard, tout va ensemble.

43 44 45 les patates quelle révolution elles ont constitué  
Quand en Vallée d'Aoste elles sont arrivées !  
On les utilisait pour la saumure,  
Pour comprendre combien de sel il fallait ajouter.

# CARLEUN É GUITA

## PATOIS DE TSAENSOÛ



**46 47 48** la polenta est vraiment ce qu'il y a de mieux  
Quand on travaille dehors, au froid.  
Arriver chez soi et manger un bon plat chaud,  
Mon grand-père disait « c'est exactement ce qu'il faut ».

**49 50...** La promenade est presque finie,  
Maintenant nous savons quels sont nos produits,  
Chacun d'entre eux a sa raison d'être,  
Ses histoires à raconter et ses traditions.