

Charles URGEL

Anglade



XX^e siècle

L'abbé Urgel est né à Coutras en 1876 et mort au Barp en 1947. Il a été le curé d'Anglade de 1919 à 1940 et y a laissé le souvenir d'une forte personnalité. **Dans le Blayais, il a accumulé les éléments d'un important dictionnaire inédit**, dont le début de la rédaction semble dater de 1930. Il définissait la **Gabacherie** comme un domaine respectable dans lequel on trouve des mots en or.

Ce **Glossaire de langue gabache**, d'une grande précision, occupe quatre gros cahiers. En voici deux extraits :

Fougher (verbe neutre) : 1. Piquer de tête, tomber (surtout tête en avant), plonger ; 2. Fouir, fouiller avec son nez comme les porcs, creuser en poussant, chercher à tâtons.

Ex : Les cheunes foughant dans l'bourrier, les gorets foughant dans la mousse, les taupats foughant dans l'garet, les gormands foughant dans la marmite, les q'naïlles, avec leû dets, foughant dans leû nez.

[Les chiens fouissent dans les ordures, les cochons fouissent la mousse, les taupes fouissent la terre labourée, les gourmands fouissent dans la marmite, les enfants, avec leurs doigts, fouissent dans leur nez.]

Patilloux, -se (adj.) : pointilleux, pas commode à mener, difficile à contenter, et aussi : d'une exécution délicate.

Ex : Ranger in reloghe, ol est patilloux ; Venter est mais patilloux que battre au fiâ ; Ol est pas ine ouvraghe patillouse. Dans l'autre sens : Thieux cheveu est patilloux en diabe ; Y a pas in marchand mais patilloux.

[Réparer une horloge, c'est délicat ; vanner est plus difficile que battre au fléau ; ce n'est pas un travail minutieux ; ce cheval est farouche ; il n'y a pas de marchand plus pointilleux.]

Parfois, l'abbé Urgel écrit des **petits textes, véritables mises en scène visant à illustrer certains termes particuliers** :

Exemple de définition : la noais

La noais, frut dau nougher, s'appeule itou calais. Dès qu'a couminçant à caillotter, on les challe et on les sarre toutes décaillotées dans le piancher. Pour ènougheler ou ènougailler, on espère l'hivar et on se groupe à plusieurs familles. Quand vint le jhour des énoaisaghes, on détroume le nougeau ou nougaillon en cassant les coques avec un marteau de boès. Naturellement on devire les que sont burottes, caillebottes ou échaudaillées. Puis on les meune parcher. Le résidu se noume pain noughat.



Eglise d'Anglade



Croix d'Anglade