

Le logiciel libre expliqué (en ch'ti) à Cafougnette

Notre ami Jean-François Cauche, alias *Kaneda aka Tetsuoka*, nous a fait parvenir cet article léger *spécial été en pente douce*.

Enfin léger, façon de parler, car il sera question de succulentes gaufres tout du long !

Jean-François précise : « C'est à force de comparer le logiciel libre et les 4 libertés à une recette de cuisine que m'est venu en tête cette petite histoire. Cafougnette est un personnage du folklore patoisant du Nord, un personnage récurrent des histoires amusantes, des blagues que l'on se raconte entre amis. Il a vécu plein d'aventures en compagnie de son ami, Zeff, et vous trouverez nombre de sites où l'on raconte des *cafougnettes*. »

PS : Vous avez la traduction « française » juste après mais c'est plus rigolo de parcourir l'original avant pour s'apercevoir (ou pas) qu'on comprend le ch'ti ☐



Le logiciel libre expliqué à Cafougnette

Em grand-mère ale faijot des gauffes qu'cétot à s'in pouléker les babines. A ch'teure, em mère ale in fait, em seur aussi, mi j'in mange et et'femme ale pourrot in faire auchi. Te vos pas du que j'veux in v'nir ? Te verras. Ch'é simpe. In mange des gauffes à ch't'heure pasqu'em grand-mère ale a mis s'recette sous licence libe sin l'savoir. Ale aurot pu la warder et in entendrot pus parler d'cha ach'teure mais ale avot d'l'idée em'grand-mère.

Ch'est comme el bio. In faijot comme cha autrefos et pis in a oblié et in recomminche à ch'teure. Min grand-père quétot cinsier i faijot du bio.

Ravises bin ches gauffes. Te n'en verras pon d'parelles. Mi j'les ai fort quere minger. J'pourros in minger gramint. Te sais bin qu'ichi ch'est l'usache. Dins chaque famille, in a eune recette ed'gauffes.

Sus ches markés ou al'ducasse, te vos ches gins qui n'in vinent. Mi j'dis qu'ch'est nin bon et qu'ch'est kèr et pis qu'y a qu'les gauffes d'em grand-mère. In les

appelle les gauffes ed'Mémé. In d'a pon d'autes. Ch'est les meilleures. Les seules qu'j'avos trouvé pas mauvaises, ch'est les gauffes ed'chez Meert^[1]. Te connos Meert ? Ch'est une pâtisserie, un marchand d'chuques ed'Lille. Je n'd'ai jamais acaté mais durant tous ches salons et ches colloques, y'a toudis quéqu'in qui n'en acate et in en donne à ches gins à la fin avec el'champane.

Alors el'gauffe d'em grand-mère, ch'est l'gauffe libe, el'gauffe défreumée. El'gauffe ed'chez Meert, ch'est l'gauffe propriétaire. Te vos ? J'vas t'dire. Te s'ras déberloqué.

Em'gauffe quand em'mère ale in fait, j'peux in mingier à m'convenance. Mi j'l'aime bin mingier caute el'soir quand ale sort de l'gauffrier. Et pis j'in mange el'lendemain : al pikète du jour, à nonne, à l'ermontée, à l'brunnète et même par nuit. Ch'est min dessert, em'friandise. Cha n'm'aide pas à perdre des kilos. Mais ch'est rin...

Te vas m'dire : el'gauffe ed'chez Meert, j'peux l'mingier comme ej'veux. T'as qu'a in acater in tiot peu. Te porras les faire recauffer, in mingier frod. Te fais ch'que te veux avec. Cha ch'est bin vrai.

Mais...

Mais si ches gins d'chez Meert, i n'in font plus qu'pour tous ches salons et ches colloques et qu'te peux pus in acater, ch'est fini. Ch'est cha el liberté 0. Te vos c'que j'veux dire ? Mingier l'gauffe comme te veux. Te peux même in vinte su ch'marké si te veux.

Min bio-frère il aime bin avec pus que d'castonade ou d'chuque roux qu'd'beurre ed'barratte. Pus qu'y a d'chuque, mieux qu'ch'est. I rajoutot de l'castonade din l'beurre pour la farce. Em seur ale n'aime pas l'chuque. Ale aime bin chez gauffes sans rin, comme cha. Alors ale mettot rin d'ssus. Avec el'gauffe ed'chez Meert, te peux pas. Te peux toudis écrire pour bertonner mais cha m'étonnerot qui zin fassent autrement rin qu'pour ti. I vont t'arconter des carabistouilles, alors qu'ti, j'te l'avos bin dit, te peux faire che qu'te veux. Ch'est cha el liberté 1.

Et pis, te vos, si cha n'avot pas été sous licence libe, in n'in parlerot pus. In jour min grand-père i a écrit l'recette pour em mère. Ale l'a collé dins sin cahier et pis ale in fait souvent. Em grand-mère et min grand-père i n'sont pus mais in pense toudis à eux quand in in mange. I z'étot pas riches. I z'étot cinsiers mais i zavot

chel'recette et i pouvot in faire cadeau aux amisses.

Em mère ale a donné à m'seur. Em seur ale donnera à ches zinfants et à ter tous del famille. Ch'est l'liberté 2. Te donnes à cheux qu'te veux.

Ch'est pas comme el'fricadelle^[2]. Tout l'monde i sait, mais personne i l'dit. Alors que l'gauffe ed'Mémé. Te peux savoir commint qu'chest fait et même canger. Te peux faire à t'mote si ça t'amus....

Mi j'les aime avec del chuque roux. Inda i font cha avec del'chicorée. I z'y mettent du rhum ou aute cose. Am maison, in respecte l'usache et in n'cange rin. El'castonade ch'est sacré. T'as bin vu ch't'homme et tal'heure su ch'marké. I vindot des gauffes. I n'avot d'tous les parfums. Avec el'gauffe ed'Mémé, te peux faire parel. Te peux canger l'chuque roux, par aute cose, mette de l'crem al'plache comme si te faijos de l'tarte à gros bords. Ch'est pas l'respect de l'usache, mais y'a mie personne qui f'ra s'caboche. Et te peux même in faire profiter el zautes sins qu'in dis rin. Avec el'gauffe ed'chez Meert, te peux pas. Ch'est l'liberté 3 cha.

Allez, prends une gauffe, in'da. Te vos, si te preferes chelle la, te préféreras l'logiciel libe. T'in fais ch'que te veux, te l'donnes à qui qu'te veux. Ch'est ti pas bio, cha ?

Traduction « française »

Ça perd de son charme mais pour ceux « qui n'comprenn'te rin »...

Ma grand-mère elle faisait des gaufres que c'était à s'en purlécher les babines. Aujourd'hui ma mère elle en fait, ma sœur aussi. Moi j'en mange et ta femme, elle pourrait en faire aussi. Tu ne vois pas où je veux en venir ? Tu verras. C'est simple. On mange des gaufres aujourd'hui parce que ma grand-mère elle a mis sa recette sous licence libre sans le savoir. Elle aurait pu la garder et on n'en entendrait plus parler maintenant mais elle avait de l'idée ma grand-mère.

C'est comme le bio. On faisait comme ça autrefois et puis on a oublié et aujourd'hui on recommence. Mon grand-père, qui était fermier, faisait du bio.

Regarde bien ces gaufres. Tu n'en verras pas de pareilles. Moi, j'adore en manger. Je pourrais en manger beaucoup. Tu sais bien qu'ici c'est la tradition.

Dans chaque famille, on a une recette de gaufres.

Sur les marchés ou à la ducasse, tu vois tous ces gens qui en vendent. Moi, je dis que ce n'est pas bon, que c'est cher et que les seules ce sont les gaufres de ma grand-mère. On les appelle les Gaufres de Mémé. Il y en a pas d'autres. C'est les meilleures. Les seules que j'avais trouvées pas mauvaises, ce sont les gaufres de chez Meert. Tu connais Meert ? C'est une pâtisserie, un marchand de bonbons et de chocolats de Lille. Je n'en ai jamais acheté mais, dans les réceptions et les colloques, il y en a toujours quelqu'un qui en achète et en offre aux gens avec le champagne.

Alors la gaufre de ma grand-mère, c'est la gaufre libre. La gaufre de chez Meert, c'est la gaufre propriétaire. Tu vois ? Je vais te dire. Tu seras étonné.

Ma gaufre, quand ma mère elle en fait, je peux en manger comme je veux. Moi, j'aime bien la manger chaude le soir quand elle sort du gaufrier. Et puis j'en mange le lendemain le matin, le midi, l'après-midi, le soir et même la nuit. C'est mon dessert, ma friandise. Ça ne m'aide pas à perdre des kilos. Mais c'est rien...

Tu vas me dire : la gaufre de chez Meert, je peux la manger comme je veux. Tu peux en acheter un peu. Tu pourras les faire réchauffer, en manger froides. Tu fais ce que tu veux avec. Ça, c'est vrai.

Mais...

Mais si ces gens de chez Meert, ils n'en fabriquent plus que pour les réceptions et les colloques et que tu ne peux plus en acheter, c'est fini. C'est ça la liberté 0. Tu vois ce que je veux dire ? Manger la gaufre comme tu veux. Tu peux même en vendre sur le marché si tu veux.

Mon beau-frère, il aime bien avec plus de cassonade ou de sucre roux que de beurre. Plus il y a de sucre, mieux c'est. Il rajoutait de la cassonade dans le beurre pour la farce. Ma sœur, elle n'aime pas le sucre. Elle aime bien les gaufres sans rien, comme ça. Alors elle ne mettait rien dessus. Avec la gaufre de chez Meert, tu ne peux pas. Tu peux toujours écrire pour râler mais ça m'étonnerait qu'ils en fassent autrement rien que pour toi. Ils vont te raconter des histoires, alors que toi, je te l'avais bien dit, tu peux faire ce que tu veux. C'est ça la liberté 1.

Et puis, tu vois, si ça n'avait pas été sous licence libre, on n'en parlerait plus. Un jour mon grand-père il a écrit la recette pour ma mère. Elle l'a collé dans son cahier et puis elle en fait souvent. Ma grand-mère et mon grand-père, ils ne sont plus mais on pense toujours à eux quand on en mange. Ils n'étaient pas riches, ils étaient fermiers mais ils avaient cette recette et ils pouvaient en faire cadeau aux amis.

Ma mère, elle l'a donné à ma sœur. Ma sœur, elle la donnera à ses enfants et à toute la famille. C'est la liberté 2. Tu la donnes à ceux que tu veux.

C'est pas comme la fricadelle. Tout le monde sait mais personne ne le dit. Alors que la gaufre de Mémé, tu peux savoir comment c'est fait et même changer. Tu peux faire à ta convenance si ça t'amuse...

Moi je les aime avec du sucre roux. Il y en a qui font ça avec de la chicorée. Ils y mettent du rhum ou autre chose. À la maison, on respecte la tradition et on ne change rien. La cassonade, c'est sacré. Tu as bien vu cet homme tout à l'heure sur le marché. Il vendait des gaufres. Il en avait de tous les parfums. Avec la gaufre de Mémé, tu peux faire pareil. Tu peux changer le sucre roux par autre chose, mettre de la crème à la place comme si tu faisais un flan. C'est pas le respect de la tradition, mais personne ne t'embêtera. Et tu peux même en faire profiter les autres sans qu'on ne te dise rien. Avec la gaufre de chez Meert, tu ne peux pas. C'est la liberté 3 ça.

Allez, prends des gaufres. Il y en a. Tu vois, si tu préfères celle là, tu préféreras le logiciel libre. Tu en fais ce que tu veux, tu le donnes à qui tu veux. C'est pas beau ça ?

Crédit photo : JavaSquid (Creative Commons By)

Notes

[1] Toutes mes excuses à Meert. Leurs gaufres sont vraiment excellentes mais je ne pourrais jamais dire qu'elles valent celles de ma grand-mère. Quoi qu'il en soit, c'est un peu une manière de leur rendre hommage, la confiserie faisant partie du patrimoine lillois. Un endroit à découvrir absolument tant pour son cadre magnifique que pour l'excellence de ses pâtisseries et de ses chocolats.

[2] Petit emprunt ou clin d'oeil à Dany Boon pour la fricadelle. C'était tentant...