

Des Moules, des frites

- 1 -

Paroles Musique de Michel Réber
Jean-Claude Boudet
David Gosselin

Disco

Flûte

Instrumental

Couplet

POUR BIEN LES - RA MAS-

SER FAUT ÊTRE BIEN E - QUI - PE D'BOTTES D'UN SCEAU D'UN TA - BLI-

ER POUR BIEN LES - RA MAS - SER UN RÂ-TEAU ET UN'E

PIOCH'E A MA - REE BASS'E FAUT CHER - CHER DANS LE SABL'E

ET LES CAIL-LOUX ELL'ES SE - SONT BIEN PLANQUEES ELL'ES SE SONT AC - CRO-CHEES BIEN

AG - GRI-PEES ET EN - VA SEDE DANS LE SABL'E ET LES CAIL-LOUX LES ALGU'ESELL'ES VOUS

AT - TEND'ENT IL Y A PLUS QU'A SE PEN - CHER POUR LES RA - MAS-

Refrain

SER A - LA PÊCH'E AUX MOUL'ES A - VEC DES - FRITES AU

SON D'L'AC COR - DE - ON Y'A RIEN D'PLUS

Des Moules, des frites

- 2 -

Paroles Musique de Michel Réber
Jean-Claude Boudet
David Gosselin

Disco

BON QU'DES MOUL'ES FRIT'ES BIEN SER - VI DANS UN GROS POÊ-
LON A LA PÊCH'E AUX MOUL'ES A - VEC DES FRIT'ES AU
SON D'LAC - COR DE - ON UNE PINT'E DE
BIER'E DES CROU - TONS - LES DOIGT QUI SENT'ENT LA MOUL'E C'EST
BON

DES MOULES, DES FRITES COUPLET

6 Pour bien les ramasser
6 Faut être bien équipé
7 D'bottes d'un seau d'un tablier
6 Pour bien les ramasser
6 Un râteau et une pioche
7 A marée basse faut chercher
13 Dans le sable et les cailloux elles se sont bien planquées
14 Elles se sont accrochées bien agrippées et envasées
13 Dans le sable et les cailloux les algues elles vous attendent
13 Il y a plus qu'à se pencher pour les ramasser

REFRAIN

9 A la pêche aux moules avec des frites
6 Au son d'accordéon
7 Ya rien d'plus bon qu'des moules frites
8 Bien servi dans un gros poêlon
9 A la pêche aux moules avec des frites
6 Au son d'accordéon
7 Une pinte de bière des croûtons
8 Les doigts qui sentent la moule c'est bon

COUPLET 2

6 Pour réussir des frites
6 Faut de la bonne patate
7 Aux saveurs de notre terroir
6 Pour réussir des frites
6 Bien coupées à la main
7 Pour leur faire prendre un bon bain
13 Bien essorer et bien essuyer pour les plonger
14 Dans de l'huile bouillante les faire précuire et les retirer
13 Et de les replonger un peu avant de servir
13 Chaudes avec du sel du poivre de la moutarde des moules