



15^{ème} Journées du patrimoine de pays & des moulins en Bretagne

Samedi 16 & dimanche 17 juin 2012

FICHES RESSOURCES SUR LE THEME Cuisine, terroirs & savoir-faire

Il s'agit cette année de mettre à l'honneur le patrimoine culinaire de nos terroirs et nos savoir-faire. L'enjeu sera de revisiter de façon innovante ce thème souvent traité dans les fêtes locales en faisant preuve d'imagination et d'inventivité. Nous vous proposons ci-après quelques pistes possibles, et comme vous pourrez le voir, les dégustations n'en sont pas obligatoirement les vedettes !

QUELQUES PISTES PREPARER VOTRE ANIMATION

- **Les éléments du bâti et des paysages liés à l'alimentation :**
 - lieux de production (potager, verger, ferme...)
 - lieux d'abri et d'élevage (étable, soue à cochons...)
 - lieux de stockage des récoltes (grange, grenier...)
 - lieux de transformation des produits (cuisine autour de la cheminée, four à pain, fournil...)
 - lieux de consommation (salle de banquets, espace distinct dans l'habitat ancien ...)
 - éléments paysagers (murets de clôture...)

Exemples :

Les maisons à avancées ou à apothéis : situées dans les départements du Finistère et des Côtes-d'Armor, ces maisons contiennent des espaces créés exclusivement pour accueillir la table à manger qui est éclairée par une fenêtre disposée à proximité.

Les vaisseliers muraux appelé "dalle" souvent encastré dans le mur de la salle principale avec un évier en partie basse.

- **Les pratiques, savoir-faire et secrets de fabrication liés aux métiers de la bouche**
 - opérations techniques (stockage, conservation),
 - préparation des aliments par des actions physiques (égrenage, séchage, débitage, grillage) ou chimiques (fumage, rouissage, fermentation),
 - préparation culinaire (recettes traditionnelles, élaboration des plats, méthodes de cuisson...)

Témoignage (Finistère, années 1965-75) : entraide communautaire & préparation des aliments

« Adolescent, je parlais parfois en vacances chez ma grand-tante. Elle tenait un commerce avec une partie café et une partie mercerie. Un jour, elle avait acheté un thon. Une amie à elle, habillée en costume traditionnel, était venue l'aider à le préparer. Elle s'y connaissait car elle travaillait dans une conserverie à Saint-Guérol. Avec ses conseils, nous avons alors débité le poisson, tranché en morceaux puis rangé serré dans des petits bocaux de conserves accompagné de sel, poivre, thym, laurier, oignon, vin blanc. Les bocaux, fermés par des couvercles avec des joints de caoutchouc, ont ensuite été mis à cuire. Ma grand-tante avait sûrement dû remercier son amie en lui donnant quelques bocaux en échange de son aide ».

- **Les ustensiles et le mobilier pour conserver, cuisiner et consommer (poterie, faïencerie, vaisselier, armoire à lait, porte-cuillères à contrepoids, maie...)**
 - Pourquoi ont-ils été créés ? Par qui, quand, comment ? Comment ont-ils évolués ?
 - Quels sont leurs spécificités ? Etaient-ils décorés ?
- **Le patrimoine maritime et fluvial utile à l'apport des aliments**
 - Particularités des bateaux de pêche et de transport
- **Les appareils et outils agricoles**
 - Tracteur, charrue, alambic, pressoir...
- **Les représentations évoquant des scènes de cuisine, d'élevage ou de production**
 - Décor, peinture murale, tableau, sculpture, gravure...
- **Les métiers**
 - Tonnelier, boulanger, meunier, boucher...



- **Les produits**
 - Filières animales et végétales de production locale : poule noire de Janzé, vache bretonne Pie-noire ou nantaise, mouton de Deux (Belle-Île), pommes Crassoux ou Doux à Troche, poires à poiré (Chènevière, Fosset...), orge, sarrasin, lin...
- **Les célébrations et festivités populaires**
 - Fête de saints nourriciers, abattage du porc, fête célébrant des animaux ou des végétaux (Fête de l'oie, Fête du mesnil, Pardon du mouton, Fêtes du pommé...)
- **Les traditions**
 - Rituels et manières de la table (composition, gestion, dressage), us et coutumes

Témoignage (Finistère, années 1965-75) : amener son beurre chez la crêpière

« Quand j'étais petit je disais parfois à ma grand-mère, chez qui je vivais, que je voulais aller manger des crêpes pour le repas du midi.

- Combien en mangeras-tu ? me demandait-elle
- Je répondais : Six
- Avec quatre tu en auras assez.

Elle prenait alors une assiette et mettait quatre morceaux de beurre dessus. Elle recouvrait avec une assiette renversée par-dessus pour éviter que ça ne se salisse et j'allais, surveillé par ma grand-mère, chez Madame Cabon, la crêpière, qui habitait 50 m plus haut.

- Bonjour mignon, me disait-elle.

Je posais mon assiette sur une table où il y avait déjà autant d'assiettes que de clients. Elle mettait mon nom sur un petit bout de papier qu'elle glissait sous l'assiette puis j'allais dans la salle à manger. Il y avait trois grandes tables avec des bancs, je m'asseyais n'importe où, seul ou à côté des autres personnes présentes. Madame Cabon apportait ensuite les crêpes, beurre ou beurre sucre uniquement. Je les mangeais avec les doigts, accompagnées d'un verre de lait, puis partait sans payer puisque c'était ma grand-mère qui s'occupait de cela ».

- **Les discours, appellations, citations et termes particuliers** qui évoquent des produits, des recettes, des façons de faire et qui constituent le patrimoine oral local ou régional

QUELQUES IDEES POUR DES RECHERCHES OU DES PARTENARIATS

- **Les médiathèques et les archives départementales (recherche de documentation, organisation d'expositions),**
- **Les musées et écomusées** (Mont d'Arrée, Bintinais, Montfort-sur-Meu, Saint-Dégan),
- **Les chambres départementales des métiers,**
- **Les filières de produits locaux et les labels de qualité,**
- **Les lycées hôteliers,**
- **Les réseaux de restaurants :**
 - le label Restaurant du Terroir a pour objectif de faire découvrir et de promouvoir le patrimoine culinaire breton, à travers une démarche qualité valorisant le travail des produits régionaux
 - les Cuisineries gourmandes est une certification officielle française apportée sur des établissements de restauration traditionnelle à la cuisine de haute gastronomie
 - les réseaux de tables d'hôtes
- **les organismes scientifiques tels que** l'Institut de l'élevage, l'Institut technique du porc, les haras nationaux, le Bureau des ressources génétiques, les conservatoires génétiques régionaux de l'Ouest

QUELQUES RESSOURCES POUR S'INSPIRER

- **Le Ministère de la culture, portail de l'architecture et du patrimoine :**
http://www.culture.gouv.fr/culture/dp/inventaire/presenta/Chemin_valo1.htm
<http://www.mediatheque-patrimoine.culture.gouv.fr/fr/>
- **La Direction générale des patrimoines sur la recherche en ethnologie** avec des fiches types (sur les savoir-faire, les pratiques rituelles, sportives et festives), des ressources audiovisuelles triées par thème et régions, et un répertoire de publications : www.culture.gouv.fr/culture/mpe
- **L'inventaire général du patrimoine culturel architectural et mobilier par le Conseil Régional de Bretagne :** les données sont consultables sur place (rendez-vous au 02 22 93 98 40 ou par sinpa@region-bretagne.fr) ainsi qu'en partie sur Glad, le portail des patrimoines de Bretagne (dossiers électroniques seulement) : <http://patrimoine.region-bretagne.fr/>

- **L'inventaire général du patrimoine culturel par le Conseil Régional des Pays-de-la-Loire** : les données sont consultables sur : www.patrimoine.paysdelaloire.fr
- **Les archives départementales des Côtes-d'Armor, du Finistère, de l'Ille-et-Vilaine, du Morbihan et de la Loire-Atlantique**
- **Le repas gastronomique des français sur la liste du patrimoine immatériel de l'Unesco**
<http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/00437>
www.iaat.org/telechargement/patrimoine_creativite/.../IEHCA.doc
<http://www.associations-patrimoine.org/article.php?id=1376>
- **Le site de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation** : www.iehca.eu
- **Les saints bretons et les animaux** : www.infobretagne.com/saints-bretons-animaux.htm
- **Les saints vétérinaires et les pardons de chevaux en Bretagne (prophylaxie du bétail)** :
<http://www.kanerien-an-enez.asso.fr/leskanerien/pageschapelle/lepardon/pardonsdeschevaux.pdf>
http://danielgiraudon.weebly.com/uploads/3/1/6/3/3163761/pardons_des_chevaux_kernault.pdf
<http://www.1000questions.net/fr/Qui-sont/veterinaires.html>
- **Le cochon en Bretagne** : www.lecochondebretagne.com
- **Le site de l'agence Chorus** : www.patrimoine-culinaire.fr
- **L'exposition Les Halles de Baltard, Métiers du jour et de la nuit** : www.carnavalet.paris.fr

BIBLIOGRAPHIE SOMMAIRE

AUBRY-BRETON Marie-Louise, « Les marchés du bétail en Bretagne en 1978 », *Etudes rurales*, n° 78-79-80, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, 1980.

CLAVEL Benoît, DREANO Yvon, « La pêche sur le littoral atlantique au Néolithique et à l'âge du Bronze : quelques exemples sur les îles bretonnes », *Archéopages*, Paris: Institut national de recherches archéologiques préventives, n° 26, 2009.

DROUARD Alain & WILLIOT Jean-Pierre, « Deux tentatives d'améliorations de produits alimentaires en Bretagne : les difficultés du beurre et du cidre en Ille-et-Vilaine (1850-1920) », *Histoire des innovations alimentaires, XIXe et XXe siècles*, L'Harmattan, 2007.

FICHOU Jean-Christophe, « Les syndicats ouvriers des filles de la conserve de poisson en Bretagne 1905-1914 », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, 117-2, 2010.

GUILLET Jacques & Ronan, *L'ostréiculture en Bretagne de 1850 à nos jours*, Coop Breizh, 2008.

HARDY Christophe, *Loire-Atlantique : patrimoine gastronomique*, Richon, 1998.

HENRY J-B, « L'industrie laitière en Bretagne et les révolutions techniques du XIXe siècle », *Annales de Bretagne*, vol. 73, n° 2, Faculté des lettres et sciences humaines, 1966.

HERVE Patrick, « Fars forn gant an dorn [Histoire du far breton] », *Cahiers de l'Iroise* n° 189, Société d'études de Brest et du Léon, 2001.

HERVE Patrick, *Boued : expressions culinaires bretonne*, Skol Vreizh, 1994.

LALIGANT Sophie, « L'orge et l'avoine sont des légumes, le froment n'est pas un blé », *Ruralia*, n°10/11, 2002.

<http://ruralia.revues.org/document295.html>

LE QUINTREC Françoise, *Des habitudes alimentaires des Bretons*, Thèse, Rennes 1, 1993.

NASSIET Michel, « L'inventaire d'un éleveur en Bretagne en 1516 », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, vol. 114, n° 2, Université de Haute-Bretagne, 2007.

ORY Pascal, *Le discours gastronomique français, des origines à nos jours*, Gallimard, collection Archives, 1998.

« Longtemps négligée, la littérature culinaire est aujourd'hui prise au sérieux, dans ce pays d'abord, et de plus en plus dans quelques autres, à commencer par les anglo-saxons... » Ainsi Pascal Ory ouvre-t-il son livre, et [...] définit ce qu'était la gastronomie - un lieu d'identité culturelle -, le gastronome, non pas celui qui en sait le plus en cuisine, mais celui qui en parle le mieux, il se lance dans une fort vivante, précise, savante, nourrissante histoire de la littérature gastronomique française depuis sa naissance, la toute fin du XVIIIe siècle avec Grimod de la Reynière, jusqu'à nos jours. Et ne se prive pas de voir au passage, dans la littérature gastronomique ici rassemblée, la trace identitaire de générations superposées, de classes, dominantes et dominées, et celle, ethnique, de la nation France.

ROUZEAU Marie, *Conserveries en Bretagne : l'or bleu du littoral : actes du colloque de Loctudy, septembre 2005*, Coop Breizh, 2007.

STENGEL Kilien, *Aide-mémoire de la gastronomie en France*, Éditions BPI, 2006.

Bretagne. Inventaire Du Patrimoine Culinaire De La France : Produits du terroir et recettes traditionnelles, Albin Michel, 1994.