

ÉTÉ 2009 / N°12 / GRATUIT

Amzer

JOURNAL CULTUREL DU PAYS DES ABERS - CÔTE DES LÉGENDES

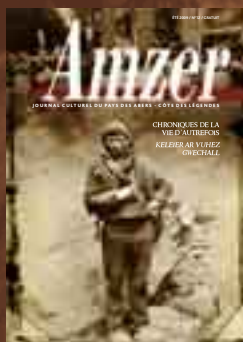
CHRONIQUES DE LA
VIE D'AUTREFOIS

KELEIER AR VUHEZ
GWECHALL



SOMMAIRE

- 3 MUSÉE DU LÉON : UN REGARD SUR L'AGRICULTURE D'HIER ET D'AUJOURD'HUI
- 3/4 MENEHAM : "AU TEMPS DES GOULOU LUTIG"
- 4/5 MUSÉE DE LA BASILIQUE : DÉVOTION POPULAIRE ET PIÉTÉ LEONARDE
- 5/6 MUSÉE DES GOÉMONIERS : LE DUR LABEUR DES MOISSONNEURS DE LA MER
- 6/7 ILIZ KOZ : LES LIEUX DE SÉPULTURE AUTREFOIS
- 7/8 À TABLE ! OUZH TAOL !
- 8 ECHOS DE LA VIE CULTURELLE



Editeur : Edition du Pays des Abers - Côte des Légendes.

Dépôt légal à parution.

Directeur de la publication : Pascal GOULAOUIC.

Rédacteur en chef : Michel MULLER.

Comité éditorial et de rédaction : Michel MULLER, Hervé LOSSEC, Daniel DAGORN, André OLLIVIER, Goul'han KERVELLA, Claude LE MENN, Henri KERGROAC'H, Joël YVON, Joseph TANNE, Jean-Claude GILBERT, Claude LE MENN, Jean-Yves LE GOFF, Jean-Claude PASQUIER, Manuel LAOT, Jean-Pierre HIRRIEN, André BERNICOT, Marie-Laure PICHON.

Crédits photos / illustrations :

Pays des Abers - Côte des Légendes
Dessinateur Nono / E. Godechot / M. Guillerm

Maquette : ARTAO.

Impression : Publitem Offset / Brest.

Courrier et manuscrits à adresser à : AMZER / Agence de Développement du Pays des Abers - Côte des Légendes / Espace Kermaria / BP 18 / 29 260 LE FOLGOËT / Tel. : 02 98 89 78 44 / Fax : 02 98 30 70 36 / Email : paysabers@wanadoo.fr

Remerciements :

Cette revue culturelle a bénéficié du soutien de nos partenaires. Nous remercions toutes celles et ceux qui ont, avec leur compétence et disponibilité, contribué à l'édition de ce 12^{ème} numéro.

UN AMZER ZO BET



1999-2009 : AMZER fête, avec cette nouvelle parution, son 10^{ème} anniversaire. En quelques pages, il vous propose chaque année des échos de la culture et du patrimoine de notre Pays.

Le programme européen LEADER +, qui vient de s'achever, a fourni de remarquables opportunités à la dizaine de sites muséographiques du Pays des Abers et de la Côte des Légendes. Ils ont pris la mesure de la très grande richesse de leurs collections, en ont réalisé l'inventaire scientifique et mis en œuvre de toutes nouvelles muséographies. Sans nul doute, leur plus belle réussite résulte de la volonté de leurs responsables et de tous leurs bénévoles de se réunir en un même réseau permettant, aujourd'hui, la spécialisation des collections par site et demain peut-être bien plus encore.

Pour marquer tout à la fois l'anniversaire d'AMZER et l'ouverture récente de quelques uns de ces musées, nous vous proposons quelques **Chroniques de la vie d'autrefois, Keleier ar vuhez gwechall**, en formant le vœu que chacune d'entre elles vous donnera ensuite l'envie d'une visite.

Ce regard sur la vie quotidienne du début du siècle précédent, s'il évoque un passé que certains ont pu connaître, nous aide aussi à mieux comprendre le présent, certaines expressions bretonnes et la valeur des traditions.

Permettez-nous d'avoir une très amicale pensée pour celle qui vient de nous quitter, Sœur Anna-Vari ARZUR, fondatrice de Skolig al Louarn, à Plouvien. Elle a consacré toute la dernière partie de sa vie, avec courage et ténacité, à la défense de la langue bretonne et du patrimoine de son pays pour pouvoir les transmettre et les partager. **Ra vo skañv douar breizh eviti !**

Un très grand merci aux membres du Comité de Rédaction pour leurs très précieuses et amicales contributions, ainsi qu'à chacun de nos fidèles lecteurs : bel et bon été à tous.

Michel MULLER

Président de la Commission Valorisation des Patrimoines et du Comité de Rédaction.

AMZER 1999-2009



Pour en savoir plus : www.aberslegendes-vacances.fr



MUSÉE DU LÉON : UN REGARD SUR L'AGRICULTURE D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

Au travers de riches collections, le Musée du Léon présente, à Lesneven, l'histoire et l'évolution de notre région, de la préhistoire à nos jours. Différents thèmes y sont abordés, dont celui du développement économique, et plus particulièrement agricole, du Pays du Léon.

Aux XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles, le Léon a connu une ère de prospérité grâce à la commercialisation des toiles de lin qui y étaient tissées. Ces toiles, ou "crées", étaient exportées jusqu'en Espagne. Certains manoirs et châteaux, comme Kerjean, ainsi que les superbes enclos paroissiaux de Saint-Thégonnec ou Guimiliau, témoignent de cet âge d'or. Au fil du temps, les familles enrichies grâce à ce commerce constituèrent une véritable caste, une bourgeoisie paysanne, qui joua un rôle politique non négligeable. Ce sont les fameux "Juloded".

Lorsque le commerce du lin déclina, l'agriculture léonarde se replia sur elle-même et connut des jours plus sombres, à tel point que, jusque dans les années 1950-60, le secteur accusait un grave retard sur d'autres régions françaises. Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, le tissu agricole local était composé de petites exploitations familiales, peu mécanisées, aux terres très morcelées et aux revenus très faibles.

Mais, en moins de deux décennies, l'agriculture du Léon allait passer d'un stade quasi-autarctique à une toute autre échelle. Les pratiques culturelles et l'organisation du monde paysan léonard connurent une véri-



table "révolution" qui propulsa la région aux premiers rangs français, voire européens. Ce mouvement, impulsé par la Jeunesse Agricole Catholique, vit se développer les centres de formation, la mécanisation, le remembrement des terres, les syndicats, les groupements de producteurs, le marché au cadran, l'industrie agroalimentaire, les réseaux bancaires, les circuits commerciaux...

Le Léon doit aussi son formidable "réveil agricole" à des leaders charismatiques comme Alexis Gourvenec qui fut, notamment, à l'origine de la compagnie maritime Brittany Ferries, initialement créée pour exporter les productions locales. Dans les années 1960, le Léon agricole changea donc de visage. Les cultures maraîchères se répandirent le long du littoral nord, appelé la "ceinture dorée", et l'élevage laitier, porcin et avicole s'intensifia à l'intérieur des terres. On vit aussi, à partir des années 1970, se développer les cultures hors-sol : endives, tomates, fleurs...

Après 50 ans d'un productivisme parfois excessif, le monde agricole léonard est aujourd'hui confronté à de nouvelles difficultés : surproduction récurrente dans certaines filières, concurrence due à l'ouverture des marchés européens, diminution constante du nombre des exploitants, contraintes liées à la protection de l'environnement... Mais il ne fait aucun doute que le dynamisme des paysans léonards leur permettra de relever ces nouveaux défis.

CLM

MENEHAM : AU TEMPS DES "GOULOU LUTIG"

Dans un excès de timidité, le soleil finit sa course quotidienne au-delà de l'horizon, et déjà le crépuscule naissant incite à allumer la lampe Pigeon¹ posée là, dans un coin. Le vent d'ouest chargé d'une humidité tenace semble s'être assagi. Un feu de petit bois sec pétille dans la cheminée en réchauffant généreusement un vieux chaudron noirci où mitonne une soupe préparée la veille. Bientôt, toute la famille enfin réunie s'assied autour de la table afin de réciter la prière "*En anv an Tad hag ar Mab hag ar Spered Glan, Roit bara bepred da re n'o dije ket, Evel se bezet graet. Amen.*"² puis dans un silence aussi habituel que recueilli, elle partage son maigre repas. Les visages fatigués

par le labeur se penchent au-dessus des assiettes à la recherche d'un peu de chaleur. Dans la pénombre envahie par quelques effluves de fumée, les regards paraissent lointains, et néanmoins pleins d'humanité, sous la protection bienveillante du crucifix accroché au mur. Enfin, la lecture impérative de la vie des saints ("*Buhez Ar Zent*"), parfois redoutée de par sa longueur, mais acceptée malgré tout, conclut de façon intime les activités du jour par l'enseignement magistral de quelques principes moraux. Tout à l'heure, le coulissement discret de la porte du lit clos parental signifiera que la maisonnée s'endort...



Dehors, la nuit étrange et parfois inquiétante s'est déjà bien installée : hormis le phare de Pontusval, qui au loin diffuse avec régularité ses scintillements blancs, aucun éclairage ne vient perturber cette obscurité si propice aux formes mystérieuses. Dans les champs voisins, quelques rochers aux contours improbables ont des allures fantomatiques, et le bruit fugace d'un animal effrayé qui s'enfuit dans les fourrés, peut même provoquer quelques frissons. /.

1. Goulou lutig.

2. Au nom du Père, du Fils et du Saint Esprit, donnez du pain à ceux qui n'en auraient pas, Amen.

EN CE MOIS DE NOVEMBRE
1929, MENEHAM S'ASSOUPIT
APRÈS UNE JOURNÉE DE TRAVAIL
ORDINAIRE.

Aux premières lueurs de l'aube, alors que les coqs s'égosillent à qui mieux mieux, dans le bourg les conversations s'agitent autour d'un sujet fondamental. Non, ce n'est pas la crise financière qui déjà se manifeste outre-Atlantique. C'est trop loin, et vraiment sans grand intérêt pour les gens d'ici. Le propos est d'une toute autre nature : on parle abondamment de l'électricité, de ce confort presque inconnu et tant désiré qui, comme à Lesneven dès 1906, a déjà envahi les maisons. Dans les villes et dans quelques rares villages favorisés où cette facilité est désormais accessible, il paraît qu'il suffit d'appuyer sur un seul bouton pour que tout s'illumine presque instantanément, comme par magie. On prétend même qu'un peu plus tard, de nouveaux progrès domestiques s'inviteront au sein du foyer familial. Ce sera comme à Paris ! commentent entre eux les anciens Poilus, ceux qui durant la grande guerre, à l'occasion d'une courte permission passée dans la capitale, découvriraient la ville lumière et ses 175 cinémas !

En attendant que les travaux d'installation débutent et soient complètement achevés, il va falloir encore quelque temps continuer à vivre de façon immuable selon les habitudes quasi-séculaires et toujours bien ancrées. La bougie pour les uns, la lampe à pétrole ou à carbure pour les autres accompagneront les nuits les plus sombres, tandis que la lampe-tempête – de réputation exagérément sinistre – sera surtout utilisée dans l'étable pour la traite des vaches. Le lait sera écrémé manuellement et c'est toujours à la force des bras que l'on puisera l'eau du puits. Au lavoir, au bord des ruisseaux, on lavera le linge à la main, comme on le fait depuis des générations. Faute de clôtures (électriques, bien sûr), pour pallier l'absence de haies ou de talus autour des prairies, on enverra encore les enfants garder les bêtes...

Demain, lorsque la fée électricité pointera sa baguette magique sur Kerlouan³ et que dans un juste souci d'économie, elle viendra s'installer dans un premier temps au bourg, il faudra se familiariser avec cette invention lumineuse, inestimable, révolutionnaire ! Eclairage et force motrice bouleverseront les comportements quotidiens et rendront la vie rurale beaucoup plus aisée. D'ailleurs, qui de nos jours pourrait se priver d'un tel progrès ? Sans doute pas ceux qui, au détour d'une conversation anodine, répètent pourtant à l'envi qu' "autrefois, c'était le bon temps..."

JY et HK

3. En 1932. Quant au dernier village de Kerlouan, la Digue, il sera électrifié à la fin de l'année 1957.



MUSÉE DE LA BASILIQUE : DÉVOTION POPULAIRE ET PIÉTÉ LÉONARDE

Le Folgoët est devenu au fil des siècles un lieu de pèlerinage incontournable qui attire chaque année des milliers de personnes. Près de 20 000 pèlerins assistent au grand Pardon de Notre-Dame du Folgoët chaque premier dimanche de septembre. Au mois de mai, l'affluence est également très importante durant les messes et cérémonies mariales soit près de 3 000 personnes environ tous les dimanches.

Possédant l'un des plus beaux édifices religieux de Bretagne, Le Folgoët a inauguré en juillet 2008, un musée entièrement rénové. Une magnifique collection, témoignant de l'histoire de la Basilique et de l'art religieux des siècles derniers, y est présentée.

Dans cette partie du Léon "la foi de nos pères" (*Feiz hon tadoù kozh*) n'est pas un vain mot. La marque de celle-ci dans la vie quotidienne y est constante, forte, vécue comme allant de soi. Cette empreinte se ressent aussi bien dans les actes courants que dans le langage.

L'IMPRÉGNATION DE LA RELIGION DANS LE QUOTIDIEN DES LÉONARDS AU DÉBUT DU XX^{ÈME} SIÈCLE

Jusqu'aux années 50, le Léonard salue les personnes qu'il rencontre en disant : "*Doue d'ho pennigo !*" (Que

Dieu vous bénisse), auquel l'autre répond par un : "*Bennoz Doue deoc'h !*" (Dieu vous bénisse aussi !)

En entrant dans une maison amie, l'homme se signe, en trempant un doigt dans le bénitier qui se trouve généralement à droite de l'entrée. Dans la conversation qui suivra, s'il évoque une personne décédée, il ajoutera : "*Doue d'e bardonno !*" (Que Dieu lui pardonne !). Une fois dans la maison, il observera l'ordonnement intérieur. Il verra ainsi le Christ qui orne la cheminée, avec le grand rosaire disposé en cœur sur son manteau, les lits clos robustes et astiqués qui portent tous un petit bénitier en verre ou en faïence. Il remarquera aussi les cadres exposés sur la galerie des lit clos : de nombreuses reproductions pieuses, le Cœur-sacré de Jésus, la Vierge du Bon-Secours, sainte Anne, patronne de la Bretagne, sainte Thérèse, saint Joseph, et aussi des souvenirs familiaux, photos de mariage, de communion, de régiment. L'heure avançant, il quitte la maison de l'hôte en le remerciant : "*Bennoz Doue !*" (Que Dieu vous bénisse !) en jetant un dernier regard sur les champs.

L'année s'annonce bonne. A la fête des Rameaux comme chaque année, il a rapporté le buis bénit. Il se souvient avoir coupé celui qu'il avait planté à Prat Feunteun. Il hâte le pas car midi

MUSÉE DES GOÉMONIERS : LE DUR LABEUR DES MOISSONNEURS DE LA MER



Le Musée des Goémoniers et de l'Algue, implanté à Plouguerneau, a fait peau neuve en 2006. Modernisé, il s'appuie sur une muséographie attrayante où se côtoient des objets traditionnels de la vie des goémoniers mais également de nouveaux outils de présentation comme des bornes audiovisuelles. L'ensemble permet d'appréhender, de manière vivante, le métier de goémonier.

Le musée a pour mission de valoriser les femmes et hommes qui ont consacré leur vie au travail du goémon, de faire découvrir l'appropriation des espaces littoraux aux multiples usages, mais aussi de présenter les diverses utilisations des algues dans le temps.

Le Pays des Abers est considéré comme le pays du goémon en Bretagne. Les premiers hommes qui ont pratiqué cette activité de quête de la manne océane (**ed ar mor**) voulaient simplement amender leurs champs (le goémon est riche en azote et potasse), puis compléter leurs revenus en portant les pains de soude vers les usines du littoral productrices d'iode.

Aussi, le désir d'accéder à la ressource met rapidement en compétition les hommes d'une même paroisse, mais également ceux des paroisses voisines. Des chicanes, souvent violentes, ainsi que la volonté centralisatrice de l'Etat monarchique puis républicain, aboutissent à la nécessité de légiférer pour que le varec'h ou herbe de la mer ne soit pas source de conflits.

Sous l'Ancien Régime, le texte de référence en la matière est la célèbre ordonnance de Colbert de 1681.

Tout le monde, riverain ou non, peut recueillir le goémon d'épave (**bezhinpeñse**). Echoué sur la grève, c'est un mélange disparate d'algues arrachées aux fonds marins lors des tempêtes ou lorsque

approche. La cloche sonne l'Angelus et il s'arrête quelques minutes pour réciter en son for intérieur une courte prière : " L'Ange du Seigneur annonça à Marie ...". Il allonge le pas et le voici à table récitant avec toute la famille le Benedicite. Il s'assoit, coupe le pain après y avoir tracé dessus une croix avec la pointe du couteau. Une fois le repas terminé, il se lève pour réciter les grâces.

Puis le voici au champ à nouveau. Il guide le cheval attelé à une charrette pour prendre de la lande à quelque distance de la maison.

Le soir, chacun se signe. A la fin du repas le maître de maison sort avec précaution de la pile des quelques livres bretons offerts par le recteur à la famille, le **Buhez ar Zent**, la vie des saints. Il le donnera à l'un de ses enfants pour la lecture. Celui-ci fera attention à bien marquer le **sonjomp ervad**, la morale de la lecture, en changeant de ton pour la lire.

Chacun quitte ensuite la table pour vaquer à quelques derniers travaux autour des bêtes dans les étables, granges et écuries. Quand viendra le soir, ils se retrouveront enfin pour la prière commune autour de la cheminée où près des bancs-coffres. Toute la maisonnée se mettra à genoux et récitera une longue suite de prières en latin et en breton, en mémoire des morts. Chaque enfant, dès qu'il en sera capable, chantera un "De profundis" pour les disparus de la famille. Pour le Léonard, la foi répond en effet à un but : le salut de son âme et de celles qui lui sont chères, parents, enfants, grands-parents, oncles, tantes, frères, sœurs, etc.

Demain dimanche, ce sera jour de repos "**Labour zul, labour nul**" (travail du dimanche, travail nul). Toute la famille se rendra aux offices, les uns très tôt à la basse-messe, les autres, plus tard, à la grand-messe.

Ainsi s'écoule la vie du paysan Léonard en ce début de XX^{ème} siècle. Les fêtes religieuses et les prières de chaque jour rassuraient les fidèles par leur régularité, en dépit de la dureté du quotidien.

JT et JCG





les champs de laminaires se renouvellent en avril. On le récolte au râteau (**ar rastell-aod**) ou avec un croc (**ar c'hrog**) à marée descendante, puis il est remonté à la côte sur des civières et dans des charrettes. La coutume veut que l'on ne ramasse pas ce goémon de nuit, ni le dimanche, ni lors des fêtes religieuses.

Les phares, en s'éteignant le matin et en se rallumant à la nuit tombée, donnaient le signal du début et de la fin des travaux. On notera un système original de répartition du goémon : le **mare-rann** ou partage de la marée. Un garde goémonier délimite sur la grève, au prorata du nombre d'individus de chaque famille, l'espace qu'elle peut se voir octroyer pour la besogne. Il trace des lignes sur le sable, se réfère aux rochers, puis tire à la courte paille les zones délimitées. Ce goémon sert exclusivement d'engrais¹.

Par contre la coupe du goémon de rive (**bezhin-falz** ou **bezhin-du**, le fucus le plus souvent) est réglementée. Le goémon dit de rive est interdit aux forains, c'est-à-dire aux étrangers de la paroisse. L'assemblée des paroissiens, puis par la suite le corps politique, l'équivalent de notre conseil municipal, fixe la période pendant laquelle la coupe est autorisée. Le premier dimanche de janvier, au "prône de la grand-messe", le curé annonce la décision prise. Celle-ci est affichée à la porte de l'église. Le travail démarre le plus souvent à la Saint Marc (25 avril) et se termine fin juin. On parle alors de **mare an aod**. Pourquoi ce moment ? Le goémon gagne en poids et on peut le sécher aisément sur les dunes. Des garde-côtes font respecter la décision sur le terrain.

A signaler que les pauvres bénéficient d'une autorisation du corps politique de prélever le goémon avant les paroissiens les plus riches : "c'est le jour des pauvres" (**deiz ar beorien**) qui débute entre un et trois jours avant la date officielle de la coupe. Bel exemple de solidarité de la part de la communauté paroissiale envers les indigents et les veuves.

Il était interdit de vendre ce goémon à l'extérieur de la paroisse puis, plus tard, hors de la commune dans laquelle il était récolté.

Aux XIX^{ème} et XX^{ème} siècles la commune établit le nombre de coupes et leur durée. Parfois les familles reçoivent, au prorata de leurs membres, de la municipalité ou, par accord entre elles, la concession d'une partie de grève. La part des hommes mobilisés n'est pas oubliée !

Plus à l'ouest du pays, les riverains se répartissent sur le littoral selon les exploitations agricoles. Les places sont fixes pour la durée du bail.

De nos jours, particuliers et professionnels (avec autorisation) recueillent ce goémon ainsi que le pioka, petite algue rouge, mais de plus en plus ponctuellement.

Autrefois, le goémon de fond (la laminaires ou tali) était assez peu pêché par les goémoniers. Au XIX^{ème} siècle, la forte demande des usiniers (Le Conquet, l'Aber-Wrac'h, Plouescat...) pour en retirer l'iode (pour la célèbre teinture) a engendré l'explosion des flottilles sur la côte. Des centaines de bateaux s'adonnent à cette activité. Certains se dirigent même vers les îles de l'archipel de Molène pour se ravitailler en matière première (les Pigouillers). Le but est de fournir des pains de soude que l'on obtient dans les fours sur la dune.

L'activité est soutenue, malgré la concurrence étrangère jusque dans les années 1950. Puis vient le déclin : les goémoniers et les bateaux se font plus rares, les techniques évoluent avec le "scoubidou" hydraulique.

Le nombre actuel de goémoniers professionnels dans le Pays des Abers est d'une vingtaine environ. Inscrits maritimes, leur travail est réglementé durant la belle saison. Quant aux usines, elles ne sont plus que deux, à Lannilis et à Landerneau.

Le temps de l'iode est révolu et, actuellement, ce sont les alginate (qui servent de gélifiants et de stabilisateurs), et les colloïdes pour des applications alimentaires (dans les glaces, yaourts et crèmes), pharmaceutiques, textiles et cosmétologiques que l'on extrait des algues.

JPH

Source : P. Arzel : *Les goémoniers, le Chasse-Marée, 1987* - JP. Hirrien : *Le Pagan et la mer, 2007*, éditions Label LN.

1. Actuellement tout un chacun peut en disposer librement pour ses champs ou son jardin.

ILIZ KOZ : LES LIEUX DE SÉPULTURE AUTREFOIS

Il y a près de trois siècles, une partie des côtes du Léon est envahie par les sables. Le site d'**Iliz Koz**, en Tréménac'h, a été découvert en 1969-1970, lors de travaux de fondations d'une maison d'habitation. Des murs, des pierres tombales, les ruines d'une église, d'une chapelle, des ossements sont mis au jour. Le chantier est arrêté et la commune acquiert le terrain. Les investigations se poursuivent, les ruines consolidées, l'enclos paroissial protégé. Les visites organisées permettent aux visiteurs de s'introduire dans un site magique, témoin émouvant de l'art funéraire au Moyen Âge et au début de l'Epoque Moderne (XVI^{ème}-XVIII^{ème} siècle).

A TABLE ! OUZH TAOL !

"*Ur sac'h goullou ne chom ket e sav*", assure un proverbe breton bien connu, soit : un sac vide ne pas tient pas debout. "Ventre affamé n'a point d'oreilles", prévient un proverbe français. Voilà au moins deux bonnes raisons pour passer à table !

Jusqu'à une époque récente, les pratiques culinaires rurales et familiales avaient essentiellement pour but de se nourrir pour travailler. Elles associaient la tradition, l'agriculture locale et le calendrier religieux. Sur nos tables léonardes, comme en Basse-Bretagne, trois plats tenaient la vedette : la soupe, le far et les crêpes.

LA SOUPE

Soupe le matin, soupe le midi, soupe le soir c'est ce que beaucoup d'anciens gardent comme souvenir des repas de leur enfance. Peu onéreuse, on lui attribuait aussi toutes les vertus, la preuve :

Il comprend les ruines d'une église à laquelle on accède par un porche. La nef et le chœur contiennent des bancs armoriés et plusieurs tombes. Cette situation est habituelle car les Bas-Bretons préféraient, de loin et massivement, enterrer leurs morts dans les églises, estimant par là placer les défunts au plus près de Dieu. A cet effet, le sol des églises est souvent en terre battue ou recouvert de dalles de pierre. Les nobles ont les meilleurs emplacements, près des autels. Les plus humbles y trouvent également leur dernier repos (ce sont les enfoux ou concessions payantes). Cette pratique entraîne le besoin d'ossuaires (comme ici ou au Grouanec) pour pouvoir vider régulièrement les églises encombrées d'ossements ou autres crânes. L'ossuaire saturé, on avait recours aux fosses communes. L'une d'entre elles existait près du mur nord ou ouest.



A Iliz Koz, le cimetière contient des dizaines de pierres tombales. Certaines indiquent la profession des défunts par des outils pour les artisans (ciseaux, aune) ou un bateau et une ancre pour le capitaine au cabotage. Ces tombes offrent un intérêt exceptionnel par des gravures qui laissent entrevoir l'origine sociale des défunts : épées, blasons pour les nobles, symboles religieux pour les prêtres.

L'ensablement du site préservait et maintenait ces vénérables tombes à leur emplacement. Par contre, ailleurs, un mouvement d'éviction des sépultures de l'église vers le cimetière se produit sous la houlette du Parlement de Bretagne (en 1719) et du gouvernement royal (déclaration royale de 1776), soucieux de préoccupations d'hygiène. En période d'épidémies, les exhalaisons sont insupportables et les dalles constamment soulevées puis re-placées.

Si à Iliz Koz, les tombes sont bien présentes et plus anciennes, il est admis qu'à l'Epoque Moderne, en Basse-Bretagne, le cimetière est longtemps demeuré un lieu

de rejet pour les vivants, que l'on réserve aux défunts morts sans les sacrements, en particulier les enfants décédés sans le sacrement du baptême ou encore aux étrangers de la paroisse, de confession inconnue ou douteuse.

Habituellement, c'est un espace vague, mal entretenu, ponctué d'ifs et d'ormes, où l'on découvre des pierres tombales, des croix et des fosses mais aussi des joueurs de boules ou de quilles, des pâtres et leurs animaux, des danseurs, auxquels se mêlent porcs et chiens en divagation.

A partir du XVI^{ème} siècle, l'Eglise transforme les mentalités afin de faire du cimetière un espace sacré, clos de murs qui débouchera ici et là sur les fameux "enclos paroissiaux", symboles de la richesse et de la fierté paroissiale. Le cimetière est alors un lieu de prière, de recueillement et de sociabilité funéraire.

JPH

Pour en savoir plus : Alain Croix : Dictionnaire d'histoire de Bretagne Skol Vreizh, 2008.

Le Dictionnaire du Patrimoine Breton, 2000.

JP Hirrien : Vie et Mort du Paysan Léonard dans la seconde moitié du XVIII^{ème} siècle. 2002

C. Vlérick, N. Ledouble : Le Pays des Abers, 2008, Keltia Graphic.

■ **Ur banne soubenn a zalc'h ar c'hof diroufenn** : Une soupe tient le ventre sans plis (ventre bien tendu).

■ **Dreb soubenn hag e savo penn dit !** : mange de la soupe et il te viendra du bon sens !

Mais il ne faut pas **drebiñ e gig a-raok ar soubenn** (manger sa viande avant la soupe). Expression signifiant : mettre la charrue avant les bœufs, inverser l'ordre naturel des choses.

La soupe n'était pas la même sur toutes les tables d'autrefois, si l'on en croit cette formulette joliment rimée :

Soubenn al leazh d'ar paour-keazh, soubenn ar c'hig d'ar pinvidig : Soupe au lait pour le pauvre malheureux, soupe à la viande pour le riche.

Voici quelques recettes particulières :

■ **Soubenn dall** : soupe aveugle, donc pas suffisamment grasse pour former des yeux en surface ! Pas très appréciée car : **N'ez eus ket moaien da voaienñ, ober soubenn hep druzoni** (Il n'y a pas moyen de moyenner, de faire de la soupe sans graisse).

■ **Soubenn vijil** : soupe maigre, préparée sans viande et servie les jours maigres : tous les vendredis de l'année, plus le mercredi du Carême et les veilles de fêtes religieuses.

■ **Ober soubenn vijil, c'est faire abstinence**. Si la soupe est vraiment très maigre, ce sera, en plaisantant, **soubenn pouezioù horolaj**, la soupe aux poids de l'horloge, autant dire de l'eau claire tiédie. A l'opposé **soubenn beleg**, la soupe du prêtre, désigne une soupe grasse, comme le pot au feu (**soubenn kig beun**) par exemple.

■ **Soubenn an amann rous** : Soupe au beurre roux. Préparée en faisant roussir des oignons dans du beurre et en ajoutant du bouillon brûlant. Epaissie parfois avec de la farine et des pommes de terre écrasées (**soubenn chaotel**)

■ **Soubenn al laezh (leaz)** : soupe de lait bouillant et salé versé sur des lichettes de pain blanc. Selon une vieille tradition, elle était aussi servie aux jeunes mariés le soir des noces.

■ **Soubenn an tri zraig** : soupe des trois petites choses. Qui sont : an dour : l'eau, an holen (ou c'hoalen) : le sel et ar baraig : le petit pain. Expression très connue pour désigner à la fois le minimum vital et la pauvreté.

■ **Soubenn avaloù douar** : soupe de pommes de terre. **Ken teo ha ma chome enni ul loa goad en e sav** : Si épaisse qu'une cuillère de bois y tenait debout.

Il faut éviter toutefois qu'elle soit **treñket ar soubenn** (devenue aigre), expression signifiant : ça se gâte.

LE FAR

Le far (**farz**) a toujours été associé à la Bretagne. A ne pas confondre avec le mot fars signifiant : plaisanterie, farce, facétie car le farz c'est une institution, et tout ce qui a de plus sérieux, chez nous.

Le far peut être en sac (**farz sac'h**), noir (**du**), blanc (**gwenn**), émietté (**bruzhunog**), entier (**en e-bezh**), au four (**farz forn** - prononcé fourn en Léon).

Souvenez-vous : **Ar farz forn a vez debret gant an dorn** (le far au four se mange avec la main).



En Léon, Farz est indissociable de Kig :

■ **Kig-ha-farz** : mot à mot : de la viande et du far. Plat traditionnel et emblématique du Léon dont la recette apparaît déjà dans des écrits du XVII^{ème} siècle. Sorte de pot-au-feu, autrefois plat du pauvre, il a gagné ses lettres de noblesse à la fin des années 50. La Ploudaniéloise Marie Stourm y a beaucoup contribué en étant la première à le mettre à l'honneur dans son restaurant.

Mais n'oublions pas les traditionnels :

■ **Farz gwinih** : far de froment. **Farz gwinih-du** : far de blé noir (sarrasin).

■ **Farz pitillig** : far préparé sur la billig (pillig : poêle à crêpes) tout comme le **farz buan** (far rapide, vite fait).

■ **Farz prun** avec des pruneaux, servi les jours de fête, encore appelé Farz Kastell-Paol (de Saint-Pol de Léon). Ville riche à la différence des pauvres voisins de Santec qui devaient se contenter du **Farz Santeg**, avec des **brennig** (patelles, berniques) à la place des pruneaux, paraît-il.

LES CRÊPES

Le mot **Krampouezh** est un collectif en breton désignant les crêpes en général (une crêpe : **ur grampouezhenn**). Crêperie se dit **ti-kamprouezh** (maison de la crêpe) et **Krampouezher(ez)** : crêpier(e).



Chez nous, le vendredi, jour maigre, était traditionnellement jour de crêpes à la table familiale. Etalées sur une **billig** (plaque à crêpes) posées sur un **trebez** (trépied) elles cuisaient en **oaled** (dans l'âtre). Un mélange savant de **raden** (fougère) de **lann** (ajonc) et de **keuneud kraz** (petit bois bien sec) leur donnait, en se consumant, un goût inégalable.

Voici quelques spécialités que vous ne trouverez pas sur la carte de menu de nos crêperies contemporaines :

■ **Krampouezhenn ar c'hi** (la crêpe du chien) : la première, la plus informelle, celle qui permet de vérifier si la température de la billig est bonne, si la pâte est réussie. Elle est donnée au chien. Alors que la dernière, plus **dister** (inconsistante), faite avec les **restachou** (restes) de pâte sera **Krampouezhenn ar c'hazh** (la crêpe du chat).

Tout l'art de la crêpière tient dans un bon graissage de sa billig surtout lors de sa première utilisation. Il faut qu'elle soit au préalable culottée (la billig bien-sûr) pour lui enlever le goût de fer ou de fonte. Autrefois, les femmes se transmettaient des secrets pour réussir cette délicate opération. Une méthode préconisait d'enrober

la billig neuve de **kaoc'h kezeg** (crottin de cheval) pendant 8 jours puis de la chauffer sans essuyer, d'enlever le ludu (les cendres) avant de la graisser (**lardañ**) soigneusement. En brûlant ainsi les carbonnes de fonte avec des acides, ces alchimistes amateurs obtenaient de manière totalement empirique un revêtement anti-adhésif, efficace (mais non-breveté !).

Au figuré, flatter quelqu'un pour obtenir une faveur se dit en breton : **Lardañ e billig** soit : graisser sa poêle à crêpes, à comparer au français : graisser la patte à quelqu'un.

■ **Krampouezh kaoc'h saout** : nom humoristique donné aux bouses de vache sèches. Notez que mélangées à de la paille elles fournissent un excellent combustible, très précieux en temps de disette et de crise. Faites des réserves !

HL

ECHOS DE LA VIE CULTURELLE DE L'ÉTÉ

X^{ème} Festival des mercredis de la Chapelle Pol – Brignogan-Plages 1

Ce festival qui fête sa dixième édition cette année, vous propose neuf concerts exceptionnels du 8 juillet au 19 août.

Renseignements : Offices de tourisme

Arz er Chapeliou Bro Leon 2

Cet été, du 17 juillet au 16 août, de nombreuses chapelles vont à nouveau accueillir des artistes. Un patrimoine à découvrir, des artistes à rencontrer et des idées de balades pour tous...

Renseignements : Offices de tourisme

Les pirates du bon chien jaune Bag an Ankou 3

Tiré du roman de Pierre Mac Orlan, un Son et Lumière d'Ar Vro Bagan pour tous publics.

Site de Meneham, Kerlouan

Du jeudi 30 juillet au 2 août

Renseignements au 02 98 04 50 06

500^{ème} anniversaire de l'Abbaye Notre Dame de la baie des Anges

Construite en 1507, consacrée deux ans plus tard, l'Abbaye est actuellement en cours de restauration. Méconnu du grand public, le "Couvent des Anges" célébrera son 500^{ème} anniversaire dimanche 2 août prochain par une grande journée de festivités ouverte à tous.

Renseignements : Offices de tourisme

Inauguration des orgues de la Basilique du Folgoët

L'installation des orgues à tuyaux vient de s'achever dans la Basilique après 300 ans de silence, suite à sa destruction accidentelle par le feu en 1708. L'inauguration du nouvel orgue aura lieu le dimanche 30 août avec la participation de Jean-Paul LECOT, grand organiste de la Basilique de Lourdes.

Renseignements : 02 98 21 11 18

Rencontres historiques du Léon 4

Les prochaines rencontres porteront cette année sur le thème de la religion dans le Léon. Au programme : conférences, visite des Musées du Folgoët et du Léon. Organisées par les Amis du Musée du Léon, elles se dérouleront le samedi 3 octobre à la Maison d'accueil de Lesneven.

Renseignements : 02 98 83 01 47

QUELQUES LIVRES PARUS CETTE ANNÉE



En Bretagne, ici et là

Ouvrage collectif, sous la direction de Claude Le Menn et Olivier Cousin. 40 auteurs (dont Irène Frain, Jean Failler, Yvon Le Menn, Roger Gicquel, Charles Le Quintrec...) évoquent, sous la forme de leur choix, 40 lieux de Bretagne qui leur sont chers. Un beau voyage littéraire ! Editions Keltia Graphic – 190 pages



Guide du Pays des Abers et de la Côte des Légendes

Une invitation à découvrir combien notre Pays est riche de sa culture, de ses paysages et de son patrimoine, sans oublier les loisirs et la gastronomie. Edition : Agence de Développement Disponible dans les Librairies et Maisons de la Presse.



Loig Drouglazet - Hervé LOSSEC

Roman policier en breton sur l'histoire palpitante d'un coureur à pied qui ne rentre pas de son jogging matinal. Editions TES – 90 pages



Buhez ha Fent - Hervé LOSSEC

Recueil en breton de nouvelles et jeux de mots avec « buhez ar Sent » (la vie des Saints) la bible de nos anciens. Editions Emgleo Breiz – 164 pages

