

## Le foyer en Bretagne

### 1<sup>ère</sup> partie : foyer et régime alimentaire chez le paysan breton au XIX<sup>e</sup> siècle (\*)

#### I - Foyer, feu et chauffage

##### *Foyer et feu*

Le mot «foyer», dont la signification va bien au-delà de son sens propre, englobe l'idée du domicile et de ses habitants ; c'est sous le nom de «feux» que l'on comptabilisait le nombre d'unités d'habitation d'un village. L'usage persista au moins jusqu'en 1975, date à laquelle l'auteur fut informé, près de Laz (Finistère), que le hameau de Kervorn ne comptait alors que quatre feux au lieu des vingt-quatre de jadis. Jusqu'aux bouleversements économiques de l'après-guerre, le feu entretenu avec grand soin ne s'éteignait que rarement. Si, par hasard, cela se produisait, on allait chercher des braises d'un feu du hameau entretenu avec une attention particulière : avant que se répande l'usage des allumettes, il n'était guère aisé de rallumer le feu. Ces pratiques sont confirmées par Sébillot, qui compare le foyer à un autel domestique sur lequel brûle une flamme sacrée (1). Afin que le feu ne meure pas pendant la nuit, on construisait d'ailleurs des cheminées élaborées, munies d'un trou à cendres aménagé dans le contre-coeur. On y plaçait des braises, et l'orifice était ensuite obturé par une ardoise ou une pierre plate. Lorsqu'il n'y avait pas de trou à cendres on pouvait conserver les braises en les recouvrant d'un tas de cendres ou, ce qui était plus efficace, d'un pot retourné.

L'importance du feu est démontrée par son rôle dans les fêtes du solstice d'été, transformées avec la christianisation de la France en fête de la Saint-Jean et célébrées encore en certains endroits jusqu'à

---

(\*) La seconde partie sera publiée dans les *Mémoires* 1996, ainsi que la bibliographie.

(1) SÉBILLOT, I, 1968, 72.

une date récente (2). On attribuait des pouvoirs mystérieux aux cendres des feux de la Saint-Jean, que l'on conservait religieusement pour protéger hommes et bêtes contre la maladie. Les brandons étaient censés éloigner la foudre des maisons, et les cendres, répandues sur les champs, devaient assurer des récoltes abondantes. La Saint-Jean était aussi le jour où l'on embauchait pour l'année suivante les valets de ferme et domestiques, qui devaient entrer dans la maison du nouveau maître avant l'extinction du feu traditionnel (3). Bachelot de la Pylaie décrit comment un rameau de buis était attaché derrière un crucifix sur le lit-clos : «Ce précieux talisman préserve la maison du tonnerre, des maléfices, des sorciers ; conjure le malin esprit, etc. [...] On se couche ainsi sous l'influence des sentiments religieux, et jamais on ne fait de mauvais rêves» (4).

Les croyances concernant les défunts sont tenaces, et influençaient autrefois les soins et l'entretien du foyer. Les trépassés étaient censés revenir à la nuit tombante vers les lieux qu'ils avaient fréquentés de leur vivant. On laissait quelquefois un feu à leur intention, et la coutume de laisser de la nourriture pour eux a persisté jusqu'à une période récente (5). On peut citer également la tradition qui voulait que chaque personne présente au feu de la Saint-Jean jette dans les cendres du feu mourant une pierre, ces pierres étant connues sous le nom breton d'*anaon*, les trépassés. La veille de la Toussaint, on laissait un repas sur la table et un grand feu dans la cheminée (6). Le plat des korrigans était couramment disposé à côté de la cheminée et parfois aussi entre les sillons des champs (7). Cette association d'idées entre la cheminée et l'âme des défunts apparaît de manière frappante dans le conte *Les deux vieux arbres*. Hervé Mingam, allongé dans son lit-clos, se retourne vers sa femme Radegonda pour attirer son attention vers la cheminée : «Regardez ! Quoi ? Où ? Là, dans le foyer, ces deux vieux. Ne les reconnaissez-vous pas ? [...] Dieu pardonne aux défunts ! [...] Mais c'est votre père et votre mère ! [...] Dans l'âtre le vieux disait à la vieille : Êtes-vous assez réchauffée, Maharit ? Voici bientôt notre heure. Et la vieille disait au vieux : Oui, je n'ai plus si froid, Jelvestr. Mais il me tarde bien que ma dure pénitence soit finie [...]» (8).

(2) SOUVESTRE, 1836, 11 ; SÉBILLOT, II, 1968, 73-79 ; SOUVESTRE, 1938, 75 ; PELRAS, 1966, 435-436.

(3) SÉBILLOT, II, 1968 ; SOUVESTRE, 1836, 13.

(4) BACHELOT DE LA PYLAIE, 1850, 174.

(5) DU CHÂTELLIER, 1863, 189 ; PELRAS, 1966, 435-36 ; LE BRAZ, II, 1928, 22, 73.

(6) LE BRAZ, II, 1928, 76-80, 121, 232.

(7) SÉBILLOT, II, 1968, 46.

(8) LE BRAZ, II, 1928, 53-54.

### Chauffage

Pendant la période qui nous intéresse, le bois était abondant dans la majeure partie de la Bretagne. Dans les années 1970, en dépit de l'enrichissement de la paysannerie bretonne et de la diffusion de cuisinières fonctionnant au gaz ou au fuel, bon nombre de paysans bretons continuaient de se chauffer au bois qu'ils coupaient sur les haies du bocage. Les fagots étaient soigneusement empilés en tas, prêts à l'emploi. Le feu ouvert constitue encore à ce jour la principale source de chaleur ; dans des milliers de maisons — surtout chez les personnes âgées d'ailleurs — il sert à la cuisine quotidienne. Dans certaines régions de la Bretagne, et en particulier sur le littoral et dans la péninsule occidentale, le bois était rare ; il fallait donc recourir à d'autres sources d'énergie. Ceci n'est d'ailleurs pas particulier à ces régions, puisque même dans les zones densément boisées, les paysans les plus pauvres n'avaient ni le droit de récolter du bois ni les moyens d'en acheter. Au Cap Sizun on brûlait des *landes*, généralement synonyme d'ajoncs, ou parfois de bruyères et des genêts. Dans le pays de Morlaix, genêts et landes servaient de combustibles, agrémentés de «mottes» de terre herbue coupée à la bêche dans les terrains en friche, et qu'il ne faut pas confondre avec la tourbe. Mottes et bouse de vache alimentaient les feux de Crozon, alors que près de Lesneven, dans l'ouest du Léon, les paysans ne brûlaient que des genêts, des ajoncs et de la paille. A l'île de Batz et à Landévenez, on utilisait de la bouse de vache et du goémon, des combustibles employés également à l'île d'Ouessant (9), où, selon de nombreux témoignages oraux, on continua à s'en servir jusqu'après la seconde guerre mondiale. Hélias rapporte l'utilisation de bouse de vache dans le pays bigouden pendant les années 1920 (10). Une fois sèche, elle était raclée et entassée près de l'âtre ; il est probable que ce combustible était d'usage courant autrefois dans les parties les plus pauvres de la Bretagne. Dans certaines régions, la tourbe était abondante. Près de Châteaulin on l'utilisait en complément du bois, du charbon de bois et du charbon. Les forgerons en particulier s'en servaient dans leur travail. Mais la principale région productrice de tourbe, et ceci jusqu'à des temps récents, fut la Grande Brière, qui exportait le combustible vers les villes avoisinantes, notamment Nantes.

Il existe d'autres documents concernant les combustibles datant du milieu du siècle dernier. Près de Saint-Nic, on utilisait des mottes coupées à la bêche à flanc de montagne, et des ajoncs récoltés sur les terres incultes. Ces derniers donnaient «un feu vif, mais c'est un feu

(9) CAMBRY, 1799, 30, 67, 119, 159, 196, 199, 275, 282.

(10) HÉLIAS, 1975, 126.

de paille quant à sa durée ; tant qu'on en a besoin, il faut l'alimenter sans cesse. Cette lande brûle en pétillant et donne une flamme élevée qui jette beaucoup de clarté : c'est là le grand combustible, le gros bois du pays» (11). Les fours à pain réclamaient un combustible propre comme celui-ci.

Sur les usages du littoral, nous possédons le témoignage de Souvestre, qui décrit une cabane à Kerity-Penmarc'h, Finistère, où une femme «était à genoux sur le foyer, occupée à allumer un feu de goémon» (12). Dans l'arrondissement de Morlaix, le principal combustible était le bois, avec de la tourbe autour de Ponthion et Sizun, du bois et des ajoncs à Landivisiau et, sur le littoral, des ajoncs et du goémon. Les cendres du goémon étaient conservées et vendues à un bon prix comme engrais. Pour l'arrondissement de Brest, il est fait mention de bois de chêne, de genêts, d'ajoncs, de tourbe et de bruyères ainsi que d'algues sur l'île d'Ouessant. Dans l'arrondissement de Châteaulin, on coupait les ajoncs et les genêts sur les talus, mais dans le canton de Crozon les habitants «qui sont à peu près privés de bois font sécher au soleil la fiente de leurs bestiaux et s'en servent pour le chauffage». Autour de Pleyben, Châteauneuf et Huelgoat les mottes et la tourbe étaient des combustibles courants, alors que dans l'arrondissement de Quimper on mentionne le bois, les mottes, les genêts et les ajoncs (13).

Ces combustibles traditionnels étaient toujours couramment utilisés à la fin du siècle dernier. Le Braz décrit un asile de vieillards à Saint-Jean-du-Doigt (Finistère) où «la cheminée monumentale de la cuisine [...] brûlait d'immenses flambées d'ajonc dont la clarté à elle seule apportait une joie et un confort» (14). L'exploitation des tourbières dans les marais des hautes terres, notamment près de Callac, Loguivy-Plougras, Plounérin, Plougonver et Pont-Melvez, dans les Côtes-d'Armor, continua jusqu'après la première guerre mondiale. La tourbe était coupée à la bêche, puis on la laissait sécher (15). Ces exemples démontrent la force de la tradition et l'ancienneté des pratiques qui ont influencé et parfois gouverné les comportements humains liés au foyer, *focus* de la vie domestique bretonne.

(11) BACHELOT DE LA PYLAIE, 1850, 172.

(12) SOUVESTRE, 1845, 145.

(13) DU CHÂTELLIER, III, 1837, 17, 36, 55, 71, 81.

(14) LE BRAZ, 1905, 22.

(15) Ministère de la Guerre, Comité d'Action économique de la X<sup>e</sup> région, 1919, 175.



## II - Régime alimentaire et cuisine

Le régime alimentaire de ces populations rurales est une source capitale d'informations, car il détermine la nature et le nombre des instruments de cuisine, des denrées nécessaires ainsi que des meubles destinés au rangement. Ceux-ci, à leur tour, influencent la taille et la forme des locaux d'habitation et donc l'architecture, l'organisation et le développement des maisons.

Certains chercheurs britanniques ont insisté sur la pratique supposée d'une cuisine faite à l'extérieur, dans une pièce indépendante, souvent un édifice distinct. Pour appuyer cette thèse, on cite la pratique des résidences seigneuriales (châteaux et manoirs), ainsi que les traces de cuisines indépendantes trouvées lors de fouilles archéologiques de certains manoirs (16). A ce jour, il n'existe aucun indice permettant de penser qu'en Bretagne la cuisine était faite ailleurs qu'au foyer à l'intérieur de la maison, à l'exception de la cuisson du pain. Il arrivait qu'un second foyer fut construit, également pour les besoins de la cuisine, mais celui-ci était toujours situé à l'intérieur de la maison. Le nom même de la pièce principale, et généralement unique : cuisine, ou *kegin* en breton, affirme l'une de ses fonctions essentielles. Aucune trace de cuisine indépendante n'est décelable même dans les abris éphémères des bûcherons.

### *Le XVIII<sup>e</sup> siècle*

Dans sa description du Finistère à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, Cambry fait de nombreuses allusions à l'alimentation des paysans, qui se nourrissaient essentiellement de céréales. Les habitants de l'île de Batz consommaient de la bouillie, du far de blé noir, des pommes de terre, du pain d'orge et de seigle, du lait, du beurre et de la soupe au lard. L'orge était l'aliment de base à Crozon. A Pont-Croix on cultivait le blé, l'orge, le seigle, le sarrasin, l'avoine et le méteil (un mélange de blé et de seigle) aussi bien que les haricots, les petits pois, les navets et les panais. La pomme de terre n'était connue dans la région que depuis l'année précédente, car bien que l'on eût commencé à la cultiver en Bretagne dès 1740, le véritable développement de sa culture fut postérieur à 1816-1817 (17). A Ouessant où au XX<sup>e</sup> siècle le combustible était devenu si rare qu'on n'allumait le feu que pour faire la cuisine, les maisons n'ayant d'autre moyen de chauffage, on faisait cuire le pain sur la pierre d'âtre, en recouvrant la pâte de cendres chaudes, pro-

(16) HURST, 1961, 211 ; P. SMITH, 1967, 774 ; 1975, 231 ; MERCER, 1975, 59.

(17) CAMBRY, 1799, 59, 67, 275, 281.

cédé encore plus rudimentaire que la méthode irlandaise, qui employait un pot en terre en guise de four. Autour de Lesneven, le régime était constitué de lait, beurre, lard et viande salée en plus des crêpes et galettes. Dans la région de Morlaix, les agriculteurs ne mangeaient que peu de viande, le porc étant servi deux fois par semaine, accompagné de far de blé noir — pâte fourrée de farine — oeufs et lait, quelquefois agrémentée de pruneaux ou de raisins secs. Lait, bouillie et beurre étaient consommés en grandes quantités. Dans l'ensemble du Finistère les crêpes et les galettes formaient une part importante de l'alimentation ; on en mangeait toujours le vendredi, mais il arrivait qu'elles remplacent ou complètent le pain en d'autres occasions. L'autre aliment de base dans les milieux paysans était la bouillie d'avoine ou de sarrasin. On mangeait de la viande salée, en particulier du porc, deux ou trois fois par semaine, mais les plus pauvres en étaient généralement privés. Les oeufs, les fruits, les légumes et la majeure partie du poisson étaient vendus sur les marchés des villes, et seules les classes aisées pouvaient en consommer régulièrement. A Ouessant, les oeufs n'étaient mangés qu'à Pâques, et pendant le reste de l'année ils prenaient le chemin du marché de Brest. Bien évidemment le régime alimentaire variait d'un endroit à l'autre, comme la région de Saint-Pol, enrichie par la production de légumes. On consommait peu de boissons alcoolisées en Léon, et elles étaient généralement réservées aux dimanches et fêtes. Le cidre était importé d'autres régions, ainsi que le vin, que l'on ne servait qu'aux grandes occasions. Les jours de grande fête ou de mariage, on mangeait du veau, du boeuf et le far du four, arrosé de vins divers et d'eau-de-vie. En revanche, l'ordinaire des cultivateurs pauvres des environs de Carhaix se limitait au gros pain de seigle et aux bouillies de sarrasin (18).

Malgré une prospérité qu'ils devaient au commerce du goémon, des chevaux, de l'orge et du chanvre, les habitants de Carréjou n'avaient guère un régime plus riche. Le pain, fait d'un mélange d'orge, de seigle et de blé, était cuit dans un four spécial qui pouvait être construit contre le pignon, ou bien un édifice indépendant situé dans la cour. On trouvera dans l'oeuvre de Bouët et Perrin une description très vivante de la cuisson du pain dans un tel four (19). On mangeait la bouillie deux fois par jour, à l'exception des dimanches, mardis et jeudis, où l'on servait viande salée, lard et soupe de graisse. A Pont-Aven, où le cidre de Riec était réputé excellent, les habitants commençaient à s'habituer à manger des pommes de terre (20). Dans les

(18) CAMBRY, 1799, 35, 53, 120, 126, 159.

(19) BOUËT et PERRIN, 1844, 172.

(20) CAMBRY, 1799, 187, 393.

endroits les plus pauvres des Monts d'Arrée, le blé était importé, car on ne pouvait cultiver que le seigle, le sarrasin, l'avoine d'été et le pilat (un mélange d'avoine et de blé). L'aliment de base était la bouillie, avec en complément des crêpes, du pain de seigle et du lait, le lard étant réservé pour les jours de fête. L'essentiel du produit de la pêche était vendu, et on mangeait peu de poisson, même sur le littoral et dans les îles (21).

On note la présence de ruches au Cap Sizun, à raison de sept par ferme en moyenne, mais on peut penser qu'elles se trouvaient essentiellement chez des cultivateurs aisés. Les habitants se nourrissaient de pain, de bouillie, de crêpes et de lait. La plupart des fermes disposaient d'une réserve de viande de porc. L'eau était la boisson courante, et on ne trouve aucune allusion au vin, au cidre, à l'eau-de-vie ou à d'autres alcools (22). En 1788 la nourriture des habitants du pays de Morlaix était composée pour les deux tiers de sarrasin, mangé sous forme de crêpes, de galettes ou de bouillie ; les crêpes étaient même trempées dans la soupe à la place du pain. Le beurre était destiné à la vente, non à la consommation. Une curieuse absence d'allusions aux oeufs et aux volailles caractérise les descriptions et documents comptables, ce qui semble indiquer qu'ils étaient, eux aussi, destinés au commerce. On peut remarquer, d'ailleurs, l'utilisation de volailles pour payer les droits seigneuriaux à Montfort à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. La pauvreté et la mauvaise alimentation de la grande majorité des paysans inquiéta les subdélégués de 1774-1775. Les rapports d'enquête font état d'un régime insuffisant, sans variété et mal équilibré, sur l'ensemble de la Bretagne. Dans le sud-est breton les journaliers, qui représentaient la majorité de la population de la région, ne pouvaient pas nourrir convenablement leur famille avec le produit de leur seul travail. Cette constatation est confirmée par de nombreux témoignages de médecins et de membres du clergé. La faim, la misère et la mauvaise qualité des céréales contribuaient à répandre la maladie, à aggraver les épidémies et à faire augmenter le taux de mortalité (23).

### Le XIX<sup>e</sup> siècle

Le XIX<sup>e</sup> siècle apporta très peu de changement dans le régime alimentaire. La nourriture des Finistériens était toujours composée de «bouillie de blé noir, de froment ou d'avoine», crêpes, pommes de

(21) CAMBRY, 1799, 130, 197.

(22) BERNARD, 1951, 76 ; 1952, 167.

(23) GOUBERT, 1974, 207, 208, 209, 212.

terre et lait. Seuls les paysans aisés pouvaient se permettre de manger du lard deux ou trois fois par semaine, et du far de blé noir, mais jamais de boeuf, de veau ni de mouton. Près des côtes, de petites quantités de sardines étaient consommées. Les boissons courantes en Cornouaille étaient l'eau et le cidre (24). Les légumes étaient généralement cuits dans la soupe. Un auteur décrit un sabotier et sa femme, dans le pays de Vannes, qu'il a vu manger une soupe de pain noir et d'eau salée dans la même écuelle en bois, en se passant l'unique cuiller (25). L'essentiel de l'alimentation paysanne n'avait pas changé depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle dans le pays de Porzay (Finistère), exception faite de l'introduction de la pomme de terre et du pain de froment. Le pain était cuit à la maison, le vin était rare, mais l'usage du café était très courant parmi les couches plus aisées de la population (26).

Les baies et noix sauvages formaient une part importante de la nourriture, surtout chez les pauvres. Les châtaigniers, très nombreux en Bretagne, «permettent à ces pauvres de se nourrir pendant une bonne partie de l'année. Les châtaignes sont ramassées et mises dans des sacs, qui sont entassés à l'intérieur des maisons : certaines familles ne s'offrent que rarement le luxe de goûter du pain tant leur misère est grande ; mais celles-ci sont démunies au dernier degré [...] dans les environs de Brest, les classes pauvres ont recours aux glands aussi bien qu'aux châtaignes en guise de nourriture, ceux-ci présentant certaines qualités nutritives quand on les fait bouillir dans du lait» (27). A Montfort, Redon, Rennes et Vitré les châtaignes étaient un élément important du régime alimentaire au XVIII<sup>e</sup> siècle (28). Les fruits et noix sauvages, surtout les châtaignes, occupèrent une place considérable jusqu'à la seconde guerre mondiale (29). Un autre voyageur anglais au XIX<sup>e</sup> siècle trouva «du pain noir, fait de sarrasin, ou une bouillie de seigle, d'avoine ou d'orge et de lait», et des pommes de terre de temps en temps pour varier le menu (30).

Les *Recherches statistiques* de Du Châtellier, faites arrondissement par arrondissement, donnent une vision sans doute très juste du régime de la fin des années 1830. Dans tout le Finistère, on mangeait trois repas par jour l'hiver et quatre l'été. La soupe aux pommes de

(24) BOUËT et PERRIN, 1844, 47, 50 ; SOUVESTRE, 1838, 103-104.

(25) SOUVESTRE, 1845, 214.

(26) COLIN, 1943, 77 ; 1947a, 75.

(27) STOTHARD, 1820, 255.

(28) GOUBERT, 1974, 206.

(29) HÉLIAS, 1975, 24.

(30) BLACKBURN, 1880, 59-60.



terre matin et soir, de la bouillie d'avoine ou des crêpes le midi et un peu de pain en guise de casse-croûte, constituaient le régime habituel des arrondissements de Châteaulin et Morlaix. Dans les environs de Châteaulin, le pain était fait de seigle sauf à Crozon, où l'orge était utilisé. Les paysans plus prospères mangeaient du porc ou de la viande salée une ou deux fois par semaine, viande qui était généralement cuite dans la soupe. Deux ou trois fois par semaine à Morlaix on servait une soupe au boeuf ou à la viande salée, accompagnée de pain d'orge. La consommation de pommes de terre avait fortement augmenté. Dans l'arrondissement de Quimper ainsi qu'à Quimperlé et Brest, les aliments principaux étaient le pain de seigle, la bouillie d'avoine, les crêpes et galettes de sarrasin, le lait et les pommes de terre, agrémentés une ou deux fois par semaine soit d'une soupe de graisse ou de beurre, soit d'une soupe de viande ou de lard. Plusieurs communes du littoral utilisaient l'orge pour faire leur pain. La pomme de terre gagnait du terrain partout (31).

Les comptes-rendus des comités d'hygiène des cinq départements bretons, vers 1850, confirment ces éléments. Dans l'ensemble on constate une amélioration du régime sur les vingt années précédentes. L'Ille-et-Vilaine montre des variations considérables dans la qualité de l'alimentation. Elle est considérée comme bonne dans le canton de Vitré, où l'eau et le cidre sont cités comme boissons habituelles. Pour Saint-Malo on cite du pain de froment, des galettes de sarrasin, de la viande fraîche ou salée et des légumes, arrosés d'eau ou de cidre et assaisonnés de sel et de poivre, mais les quantités de viande fraîche consommées paraissent insuffisantes. L'agriculteur ordinaire mange peu de viande. Des galettes de sarrasin représentent un tiers de la nourriture consommée dans le canton de Retiers, et on les complète avec du pain de méteil et du lard salé, rarement avec de la viande de boucher. De nombreux habitants de Redon vivent exclusivement de galettes de blé noir, de groux (gruau), de pain et de soupe sans viande. La situation à Rennes est similaire, avec en plus une consommation de poisson salé, mais très peu de viande. Dans les cantons de l'est de la Bretagne, on cite souvent l'usage du poivre comme assaisonnement. Le sel est, bien entendu, universel, car essentiel à la conservation de la viande. Le poisson n'est pas inconnu à l'intérieur des terres, témoin le rapport sur le canton du Grand-Fougeray, où sardines salées et viande de porc salée sont mentionnées. Un compte-rendu plus complet, de Fougères, nous donne l'ordinaire des journaliers : une maigre soupe de beurre rance, des galettes de sarrasin, des sardines. Le peu de viande consommée par les pauvres est presque

(31) DU CHÂTELLIER, III, 1837, 17, 36, 53, 71, 81.

exclusivement du lard. Les plus favorisés en mangent au moins une fois par jour. Le canton d'Antrain, à la frontière normande, est le seul où l'on trouve une consommation importante de viande de boucher, attribuée à une prospérité croissante de l'agriculture (32).

La situation semble moins bonne dans les Côtes-d'Armor. La bouillie d'avoine ou de sarrasin est l'aliment de base, et les boissons sont l'eau et le cidre. Bon nombre de familles à Rostrenen ne mangent jamais de viande, et les légumes, abondants à la campagne, n'apparaissent pas au menu des villes. La viande salée avec sa soupe sont servies deux ou trois fois par semaine chez les plus riches fermiers de Saint-Nicolas-du-Pélem. Le reste de leur régime consiste en un pain de seigle de mauvaise qualité, en galettes et crêpes de céréales diverses et en une soupe de farine d'avoine, beurre et lait, avec la bouillie d'avoine une ou deux fois par semaine. Les pauvres ne mangent presque jamais de viande, et leur ordinaire comprend pain de seigle, bouillie d'avoine, galettes et soupe de graisse ou de farine d'avoine, avec un peu de beurre. La situation à Callac, Bourbriac, Guingamp et Belle-Ile-en-Terre est similaire : seuls les plus aisés pouvant se permettre de manger régulièrement de la viande. A Bégard navets, carottes et choux sont connus. Les régions plus prospères autour de Dinan sont bien nourries, avec une consommation croissante de viande fraîche, alors que dans plusieurs communes de l'arrondissement de Loudéac, il y a pénurie ; les familles parvenaient difficilement à manger à leur faim. Ainsi, le repas se compose d'une «soupe faite soit avec un peu de graisse salée, soit avec du beurre rance ; on y ajoute des choux, des navets et des pommes de terre lorsqu'on peut se procurer ces légumes, ce qui n'arrive pas une fois la semaine. Souvent, tant la misère est grande, la soupe se compose d'eau chaude dans laquelle on ne peut pas toujours jeter un peu de sel». A Mur, les neuf-dixièmes des habitants mangent de la viande fraîche moins de six fois par an, et doivent se contenter de viande salée, alors que la moitié de la population mange de la viande, fraîche ou salée, moins de vingt fois par an (33).

#### *Le xx<sup>e</sup> siècle*

Quatre-vingt-dix ans plus tard, à la veille de la seconde guerre mondiale, la quantité et la variété de la nourriture s'étaient améliorées bien que les aliments et les méthodes de leur préparation soient restés fondamentalement inchangés. Le cidre était toujours la principale

(32) Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 20 M e (1-3).

(33) Arch. dép. Côtes-d'Armor, 5 M 2, 1848-1869. MM. les Inspecteurs de l'Agriculture, 1844, 98.

boisson du Finistère, sauf dans le Léon, où on buvait de l'eau ou du lait, et du vin le dimanche. Malgré la suprématie du cidre en Ille-et-Vilaine, le café avait progressé. En Loire-Atlantique on buvait du cidre au nord de la Loire et du vin au sud (34).

La qualité et la variété des boissons témoignaient d'une amélioration perceptible, et l'on peut distinguer trois régimes alimentaires séparés. A l'intérieur des terres, le beurre était rare et la viande quasi inconnue. Sur la côte est, on mangeait beaucoup de beurre, mais peu de viande, toujours du lard. Les habitants de la côte ouest, plus prospères, jouissaient d'une relative abondance, avec viande une fois par jour et beurre en quantité suffisante. L'alimentation ne s'améliora que très lentement au cours du XIX<sup>e</sup> siècle. Certaines régions témoignèrent d'un changement significatif vers la fin du siècle, mais la véritable transformation se produisit après 1918, avec une augmentation très nette de la consommation de légumes frais, de fruits, de viande fraîche et de poisson. Une description détaillée du régime des habitants de Goulien, au Cap Sizun, avant et après 1914, ne laisse aucun doute quant à cette amélioration (35).

Les plus pauvres possédaient très peu de mobilier, et leurs ustensiles étaient des plus sommaires. Jusqu'à une période récente, les couverts étaient un luxe. Pendant les années 1970, bon nombre de paysans mangeaient encore à l'aide d'une simple cuiller et d'un couteau de poche. Des témoignages oraux décrivent la misère de certains habitants des Côtes-du-Nord, si pauvres même au XX<sup>e</sup> siècle qu'ils ne possédaient pas une seule assiette, et devaient manger à même la table. La bouillie compte certainement parmi les plus vieux plats cuisinés du monde : on la mangeait non dans une écuelle en bois, mais directement dans un plat commun, pratique qui a persisté dans les régions les plus conservatrices jusqu'à la seconde guerre mondiale. A Poullaouen, entre Huelgoat et Carhaix, la famille partageait la bouillie d'avoine dans un chaudron posé au milieu de la pièce, directement sur le sol en terre battue. On s'asseyait autour du pot, chacun muni de sa propre cuiller en bois, et on puisait tour à tour dans le chaudron, après avoir pris un peu de beurre dans la cuiller. Des témoignages oraux confirment que cette pratique était encore très courante dans l'entre-deux-guerres. Sa signification est double. D'abord cette façon de manger demeure probablement inchangée depuis l'époque néolithique et, de plus, le fait de quitter la table pour manger indique que celle-ci fut introduite dans la maison à une époque relativement récente. Dans d'autres endroits on mangeait la bouillie dans un plat commun, mais à

(34) Ministère de la Santé publique et de la Population, 1939.

(35) PELRAS, 1966, 378.

table, où «tous les jours on mange la bouillie de froment ou de blé noir dans les écuelles de bois, jadis sculptées, ou dans les terrines en faïence de Quimper, décorées de types bretons, et où le vendredi on mange les crêpes. La bouillie est servie dans une grande terrine ; au milieu on a fait un trou dans lequel on a mis du beurre, les convivés se servent sur les bords, avec leur cuiller, qu'ils trempent ensuite dans le beurre à tour de rôle» (36).

### Conclusion

A la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, on peut définir une hiérarchie sociale en termes de régime alimentaire : une élite toujours bien nourrie, une minorité capable de s'alimenter suffisamment, bien que la qualité de la nourriture laisse à désirer, et une majorité se divisant en deux parties inégales : l'une vivait bien certaines années mais devait parfois lutter pour l'existence, et l'autre traînait en permanence une misère lamentable qui s'aggravait les mauvaises années jusqu'à amener la maladie et la mort. On perçoit une nette différence entre les zones du littoral, plus favorisées, où qualité et variété étaient plus grandes, et l'intérieur au régime beaucoup moins satisfaisant. Cette coupure resta perceptible en Bretagne jusqu'à la fin de la première guerre mondiale. Sur la table du seigneur on trouvait non seulement les plats traditionnels à base de céréales mais toute une gamme de produits laitiers et de viandes, y compris volaille et gibier. Les petits seigneurs et les paysans aisés avaient une nourriture adéquate, sans luxe. Restait la vaste majorité de la population, dont bon nombre de gens très pauvres et extrêmement vulnérables aux variations du climat et des récoltes. Qualité et abondance de nourriture variaient également d'une région à l'autre, le littoral nord étant favorisé par rapport aux péninsules occidentales, alors que l'intérieur et les régions les plus pauvres du Morbihan et de la Loire-Atlantique étaient les moins bien lotis (37).

Gwyn MEIRION-JONES

---

(36) VAILLAT, 1913, 282.

(37) GOUBERT, 1974, 222.



## RÉSUMÉ

Cet article, en deux parties, rend compte de la recherche accomplie par l'auteur dans les années 1970 sur l'architecture vernaculaire (architecture domestique populaire) en Bretagne et publié en langue anglaise sous le titre *The Vernacular Architecture of Brittany*\*. Malgré de nombreux articles sur l'architecture vernaculaire, publiés dans les revues savantes en Bretagne par l'auteur, cette recherche reste largement inédite en français. L'auteur utilise ses propres observations sur le terrain, les témoignages oraux, les écrits des voyageurs et des écrivains, ainsi que les archives, pour faire cette étude de la vie paysanne dite «traditionnelle», qui nous aide à appréhender la vie dans la maison, et aussi à mieux comprendre l'architecture elle-même. Ici, dans la première partie, nous étudions le feu et le régime alimentaire ; dans une deuxième partie, à paraître, nous étudierons l'intérieur de la maison et le mobilier. Quoique la période de cette étude soit essentiellement le XIX<sup>e</sup> siècle, nous devons commencer au siècle précédent et nous continuerons jusqu'à la première guerre mondiale et même au-delà. Puisque la S.H.A.B. a choisi un thème d'études sur la nourriture en Bretagne en même temps que *Buhez a table* qui présente la nourriture et les ustensiles, c'est le moment opportun pour faire une mise au point sur le foyer breton.

\* Edimbourg : John Donald Publishers Limited (1982), pp. VIII + 407, ISBN 0 85976 060 X.

On a tendance à croire que l'évolution des campagnes a commencé au lendemain de la première guerre mondiale, qui a été réellement une grande rupture ; cependant, nous avons, il y a plusieurs années avant la guerre, en 1909, déjà un exemple de progrès : progrès dans l'alimentation, accompagnant des progrès techniques considérables, à une époque où on s'est peu près surmonté la misère liée à la disparition de l'industrie des toiles de chanvre.

Outre ce document, pour le commenter et se relayer les termes, j'ai fait appel un peu à mes connaissances personnelles, mais je dois beaucoup au témoignage de ma tante qui était en 1909 la bébé d'un an, bien sûr dans le questionnaire : ses souvenirs d'enfance se rapportent à la veille de la première guerre mondiale.

Le document répond avec précision aux questions posées. Il indique globalement les quantités de nourriture et de boisson consommées dans l'exploitation, de sorte qu'il faut savoir combien de personnes se partageaient ces quantités. Le document nous indique qu'il s'agit d'une ferme de 44 hectares, où étaient employés 2 charretiers,

(1) P.-J. HELIAS, *Le Cheval d'Orgueil*, Paris, 1975.