Et vous ? Êtes-vous crêpe ou galette ?

Isabelle Guégan

Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/abpo/6556>

DOI : 10.4000/abpo.6556

ISSN : 2108-6443

Éditeur

Presses universitaires de Rennes

Édition imprimée

Date de publication : 10 décembre 2020

Pagination : 212-214

ISBN : 978-2-7535-8225-5

ISSN : 0399-0826

Référence électronique

Isabelle Guégan, « Et vous ? Êtes-vous crêpe ou galette ? », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest* [En ligne], 127-4 | 2020, mis en ligne le 10 décembre 2020, consulté le 06 janvier 2023. URL : <http://journals.openedition.org/abpo/6556> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/abpo.6556>

dimension politique est simplement rappelé. Il aurait peut-être mérité un examen plus consistant.

À l'appui de son propos, l'ouvrage présente un très riche et très parlant dossier cartographique. En revanche, il ne comporte pas d'index. Le lecteur averti pourra pallier cette lacune en consultant les nombreux tableaux sur lesquels apparaissent les personnages que l'on peut ensuite découvrir dans les pages adjacentes. Il corrigera également de lui-même les scories qui subsistent et fera les mises à jour qui s'imposent. Il aurait ainsi été préférable de citer la thèse du regretté Hubert Guilotel sur les actes des ducs de Bretagne (944-1148) non pas sous sa forme manuscrite mais dans la très érudite édition posthume réalisée par une équipe de savants médiévistes au sein d'une collection dont Yves Coativy est personnellement l'un des directeurs. L'on remplacera pareillement les mémoires de master 1 et master 2 de Marjolaine Lemeillat par leur publication en deux volumes, *Actes de Pierre de Dreux* et *Actes de Jean I^{er}*, dans la même collection.

Pour qualifier le projet d'étudier les hommes au service du duc sous la dynastie des Dreux, l'auteur parle de « gageure ». Ce terme, reconnaissons-le, est souvent galvaudé. En l'occurrence, il ne l'est pas. Les lacunes béantes des sources constituent une entrave majeure à l'analyse. Il n'empêche que l'ouvrage parvient à dégager quelques propositions marquantes. La stabilité dans la construction administrative de la principauté ne se fait sentir que dans la seconde moitié du règne de Jean le Roux. La Bretagne n'est pas encore un véritable État à la veille de la guerre de Succession, le duc n'ayant pas de diplomatie autonome et ne disposant que d'un ost féodal limité. Mais l'évolution y conduisant est bien amorcée.

L'un des points forts de l'ouvrage est de montrer que la mise en place des institutions à l'origine de l'État breton ne peut être comprise en dehors de son contexte social. En Bretagne comme ailleurs, la genèse de l'État s'inscrit dans un processus de recomposition des structures de pouvoir au sein de l'aristocratie et plus largement dans les relations entre celui qui apparaît désormais comme un prince « souverain » et ses sujets. Au fil des pages, sont ouvertes d'intéressantes pistes de recherche. L'une des plus prometteuses concerne ce que l'auteur appelle le « mailage du pouvoir sur le pays ». La construction d'un État moderne ne se résume pas en effet à la mise en place d'institutions centrales ; elle se joue aussi dans l'emprise qu'exerce le pouvoir princier sur les populations. En offrant par exemple la possibilité de faire sceller un acte par son sceau aux contrats, le duc ne contribue-t-il pas à la légitimation de son pouvoir aux yeux des élites rurales et urbaines ? Parmi d'autres, cette question pourrait déboucher sur une nouvelle enquête. Mais les sources encore conservées le permettent-elles ?

Jean-Luc SARRAZIN

SEGALEN, Martine (préf.), *Et vous ? Êtes-vous crêpe ou galette ?*, Spézet, Coop Breizh, 2020, 119 p.

Et si pour une fois nous commençons un compte rendu d'ouvrage par une devinette ? Qu'est ce qui est rond, breton et apprécié des gourmets ? C'est la crêpe bien entendu ! Le musée de l'abbaye de Landévennec, l'écomusée des Monts d'Arrée, le musée de Pont-L'Abbé, le musée de Dinan et le musée breton de Quimper ont présenté en 2020 une quintuple exposition autour de la crêpe, plat emblématique de la Bretagne, expositions qui ont donné lieu à la publication de ce catalogue d'exposition. Archéologues, historiens et ethnologues ont été convoqués pour mener une

véritable enquête sur la crêpe et la galette. Chaque musée s'est saisi de l'occasion pour mettre en valeur ses collections afin de présenter un large panel d'objets liés à la crêpe (galettière, *rozell* et *spanell*) ainsi que de nombreuses représentations (peinture, affiches, cartes postales, photos) de Bretonnes occupées à la réalisation des crêpes ou de consommateurs. Treize courts chapitres éclairent les différentes facettes de ce plat si commun en Bretagne et cela depuis plusieurs siècles. Des archéologues ont découvert sur le site de l'abbaye de Landévennec des fragments de grands plats en céramique à fond plat et aux rebords peu élevés des ^{xiii}^e et ^{xiv}^e siècles pouvant être identifiés à des galettières. Les analyses physicochimiques ont révélé la présence de beurre et de cuissons répétées à haute température ce qui incline à penser que ces plats servaient à préparer des crêpes qui n'étaient probablement pas de sarrasin. En effet, le *Catholicon* de Jehan Lagadeuc, premier dictionnaire breton (édité en 1499) réserve une entrée au mot *crampoezenn* traduit par crêpe et mentionne l'existence de *spanell* ou vire-galette ce qui atteste une tradition culinaire bien établie. Or, ce dictionnaire ne contient aucune allusion au sarrasin, polygonacée introduite au cours du ^{xvi}^e siècle en Bretagne. Le sarrasin se prêtant mal à la panification, Alain-Gilles Chaussat souligne que la crêpe constitue la principale forme de consommation et serait un aliment de substitution au pain d'autant qu'elle est souvent consommée de la même manière que le pain c'est-à-dire trempée dans du lait, du cidre. Parfois beurrée, la crêpe peut même recevoir un œuf. Les définitions données par les dictionnaires bretons du ^{xviii}^e siècle permettent d'établir la différence entre la crêpe et la galette. Cette dernière, plus épaisse est majoritairement composée de sarrasin alors que la crêpe est préparée avec du froment. À la fin du ^{xix}^e siècle, du lard, de la saucisse sont venus garnir la crêpe notamment en Haute-Bretagne. Désormais, à l'instar de la pizza, la crêpe accueille toutes les fantaisies gastronomiques.

Depuis l'introduction du sarrasin, la galette de blé noir a formé la base de l'alimentation des classes populaires aux côtés des bouillies (avoine ou sarrasin) et cela jusqu'au début du ^{xx}^e siècle. Analysant les textes des élites citadines ou de voyageurs parcourant la Bretagne au ^{xix}^e siècle, Patrick Harismendy revient sur l'identité négative dont était chargée la crêpe. « La crêpe semble associée à l'archaïsme et l'obscurantisme » (p. 73). La Bretagne appauvrie et surpeuplée du ^{xix}^e siècle a contraint de nombreux Bretons à l'exil en direction de Nantes ou Paris par exemple. Dans ces villes, l'isolement et le mal du pays les conduisaient à fréquenter d'autres Bretons et à reproduire les pratiques qui avaient cours dans leur région d'origine et à consommer des crêpes. Les changements culturels induits par l'arrivée du chemin de fer en Bretagne, les premiers congés payés et donc les touristes contribuèrent à modifier l'image de la crêpe favorisant l'implantation des premières crêperies.

Tâche réservée aux femmes, la fabrication des crêpes s'est longtemps déroulée sur le foyer de la cheminée avant qu'un artisan de Pouldreuzic mette au point en 1949 les premières galettières à gaz. Or, selon Jean-François Simon, la cheminée doit être envisagée à travers « les charges sociales et symboliques dont elle était porteuse » (p. 35). Selon la générosité du propriétaire, les maçons peuvent favoriser ou pas un bon tirage. Les éléments mobiliers fixés au manteau de la cheminée révélaient l'aisance de la famille. Enfin, l'âtre n'avait pas seulement une fonction utilitaire (cuisson des aliments et chauffage) puisqu'il avait aussi une fonction purificatrice et protectrice. Les villageois s'y débarrassaient du buis bénit des Rameaux de l'année achevée et y mettaient une grosse bûche à brûler la nuit de Noël.

Patrick Hervé revient sur la *success story* de la crêpe qui est devenue à la fois emblème culturel de la Bretagne et économie génératrice d'emplois. 1500 crêperies sont actuellement recensées sur le territoire de la Bretagne historique et plus

de 250 à Paris. Pour devenir crêpier, des formations ont été mises en place par le Conseil régional mais, le plus souvent, c'est encore dans le cadre familial que la technique s'acquiert en observant les gestes d'une grand-mère ou d'une mère. À côté des crêperies installées dans chaque ville ou village, des entreprises se sont lancées dans la crêpe industrielle vendue en sachet dans les supermarchés et exportée parfois bien loin de la Bretagne. Enfin, il n'est quasiment pas de fêtes bretonnes sans crêpes : kermesses des écoles, pardons autour des chapelles, animations festives des associations pour récolter des fonds.

Abordant des thématiques variées et abondamment illustré, ce catalogue donne à comprendre l'essentiel sur la crêpe ou la galette, qu'elle soit de sarrasin ou de froment. Toutefois, les auteurs des 13 chapitres ont tendance à se répéter les uns les autres et un effort méritoire de synthèse aurait été le bienvenu.

Isabelle GUÉGAN

SARRAZIN, Jean-Luc, SAUZEAU, Thierry (dir.), *Le paysan et la mer. Ruralités littorales et maritimes en Europe au Moyen Âge et à l'Époque moderne*, Toulouse, Presses universitaires du Midi (Flaran, 39), 2019, 299 p.

Les 39^{es} journées internationales de Flaran avaient pour objet l'étude des paysanneries établies en rivage de mer pour interroger leurs spécificités. Campagnes littorales et espaces maritimes ne sont pas forcément liés, comme le soulignent avec force Jean-Luc Sarrazin et Thierry Sauzeau en introduction (p. 7-29). Sur quels critères se fonder pour l'affirmer ? Les directeurs de publication commencent par rappeler quelques éléments essentiels : la part des navigants au sein d'une population permet de désigner l'identité maritime d'une campagne littorale, mais ne suffit pas à elle seule. La question des aménagements est tout aussi cruciale, renvoyant à l'examen des acteurs, de leurs logiques et de leurs modes d'adaptation pour exploiter au mieux les ressources. L'historien des ruralités littorales rejoint ici la géographie, qui s'est depuis longtemps intéressée au rapport des hommes à leur environnement. Jusque dans les années 1970-1980, peu d'études historiques ont été consacrées aux campagnes littorales/maritimes, si ce n'est dans le cadre de monographies se penchant sur le commerce ou l'économie des grandes villes portuaires. La recherche a connu de profondes inflexions au tournant des années 2000, dans le monde anglo-saxon en particulier (l'ouvrage de Peregrine Horden et Nicholas Purcell a mis en lumière le concept central de *connectivity* pour expliquer les connexions entre les différents sous-ensembles), invitant les autres chercheurs à poursuivre. Tel était l'objectif assigné au collectif de 13 chercheurs regroupés à Arthous les 13 et 14 octobre 2017 (39^{es} journées de Flaran).

La première partie s'ouvre sur la question des pêches et pêcheries avec l'intervention de Riccardo Rao, consacrée aux communaux marécageux et aux lagunes de l'Italie du Centre-nord au Moyen Âge (p. 33-50). L'auteur cherche à croiser le rôle des institutions publiques dans la gestion, en lien avec les exigences des marchés urbains, et le rôle de service public joué par les pêcheries en matière d'approvisionnement urbain. Partant du haut Moyen Âge, où les ecclésiastiques prédominent, les investigations conduisent R. Rao aux ^{xiv}^e et ^{xv}^e siècles, au moment où s'affirment les États princiers. La disparition de plusieurs pêcheries coïncide avec la désertion des espaces palustres et la reconversion vers l'élevage. Yannis Suire emboîte le pas du temps long pour retracer l'histoire des écluses et des aûtes équipements en Marais poitevin du Moyen Âge au ^{xix}^e siècle (p. 51-65). Les liens