Causerie du mardi 29 mars 2016

« Les repas autrefois »

Que consommait-on dans les campagnes, au bourg et comment cuisinait-on ? Quel menu selon qu'il s'agissait d'une fête ou d'un repas sur la semaine ? Que prélevait-on sur la basse-cour, au jardin, verger et champs ?

Photo : Casse-croute aux battages à la Belle-Etoile vers 1945 (collection Famille Noblet - La Gouarais)

Gérard CRUSSON : on prenait du blé dans les champs, de l'eau dans le puits et on faisait des galettes ! Surtout à la campagne ...

Fernande AOUSTIN : avant d'aller dans les champs il fallait déjà passer par le moulin !

Sylviane DEUX : comment faisiez-vous les galettes ?

Gérard : moi je ne les faisais pas, je les mangeais ! On délayait la farine avec de l'eau et un œuf.

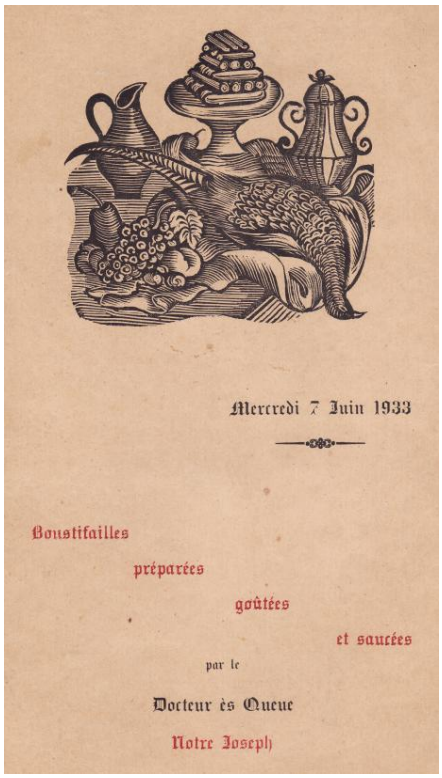
André MOISDON : avez-vous vu les deux menus qui circulent ? Ils viennent des Montaigu. Pierrot, peux-tu développer rapidement ?

Pierre CORBILLE : j'ai récupéré ces menus dans les archives de mon père qui chassait entre les deux guerres pour la famille de Montaigu. Tout ces repas de chasse avaient lieu à la Roche-Bernard à l'Hôtel Rialland.

Les menus étaient imprimés à Paris et celui-là, c'est un « Casse-croute » de 1933. Je vais faire des copies pour ceux que ça intéresse. C'est un beau document, il n'est pas commun.

Jean-Paul CHATAL : je voudrais savoir à quelle heure ils mangeaient ça !?

(NDLR : voir livret « Chasse et chasseurs autrefois »- 2014 pour complément d'information)



Mercredi 7 Juin 1933

Boustifailles

préparées

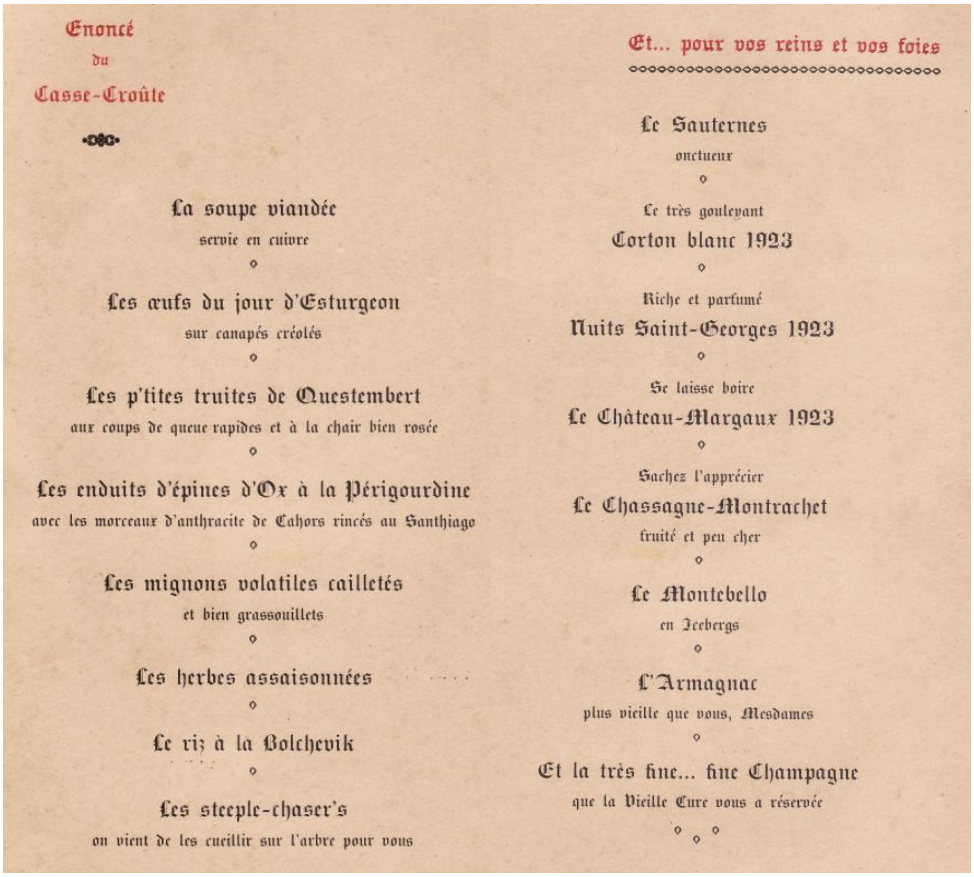
goûtées

et saucées

par le

Docteur ès Queue

Notre Joseph



Enoncé du Casse-Croûte

La soupe viandée
servie en cuivre

Les œufs du jour d'Esturgeon
sur canapés créolés

Les p'tites truites de Questembert
aux coups de queue rapides et à la chair bien rosée

Les enduits d'épines d'Ox à la Périgourdine
avec les morceaux d'anthracite de Cahors rincés au Santhiago

Les mignons volatiles cailletés
et bien grassouillets

Les herbes assaisonnées

Le riz à la Bolchevik

Les steeple-chaser's
on vient de les cueillir sur l'arbre pour vous

Et... pour vos reins et vos foies

Le Sauternes
onctueux

Le très gouleyant
Corton blanc 1923

Riche et parfumé
Nuits Saint-Georges 1923

Se laisse boire
Le Château-Margaux 1923

Sachez l'apprécier
Le Chassagne-Montrachet
fruité et peu cher

Le Montebello
en Icebergs

L'Armagnac
plus vieille que vous, Mesdames

Et la très fine... fine Champagne
que la Vieille Cure vous a réservée

Marie-Henriette DURET : le casse-croute, après la chasse, s'ils avaient mangé ça au déjeuner, ils n'auraient pas pu chasser l'après-midi !

Gérard : je me demandais où ils pouvaient mettre tout ça ? Je vois à la fin « riz à la bolchévique ce devait être avec un fond de veau ? Par contre l'énoncé en dessous est très bien : les œufs du jour d'esturgeons sur canapés créolés, ça veut dire pain grillé ! Les enduits d'épines d'or à la périgourdine et ses morceaux d'anthracite ça doit être des truffes... c'est vrai que c'est bien fait. La soupe viandée servie en cuivre, ça vous dit quelque chose ça ?

? : C'était la couleur de la soupe, cuivrée ...

(Note de Fabienne : il s'agit des marmitons individuels qu'A. de Montaigu avait commandés à Joseph Rialland et dans laquelle la soupe était servie)

Sylviane : ça c'était au restaurant. Après, comme tu dis Serge, il y avait les repas au bourg et à la campagne. Qui veut nous en parler ?

Pierre : « Dégourdi Campagne », c'est la Bretesche

André : j'imagine que ces menus devaient coûter un certain prix. Mais il ne faut pas s'étonner quand ce Monsieur de Montaigu est décédé, tout son « matériel » a été vendu aux enchères par l'huissier.

Serge : oui absolument, j'ai des bouquins encore chez nous que ma mère avait achetés. Je me souviens de ça, tout avait été vendu en 1953 ou 54 je crois.

Paul MARTIN : Auguste de Montaigu, c'était l'aîné ou le deuxième ? Parce-que j'ai entendu dire qu'il avait été déshérité pour mettre le comte Hubert à la place, tellement il menait une vie de patachon.

Pierre : c'était le deuxième, d'abord il y avait le comte Jean, célibataire, puis Auguste avec un enfant, puis Hubert, un fils aussi et le dernier, René. Ils étaient tous comtes et l'aîné héritait du titre de marquis au décès de son père. Hubert est décédé le jour ou son frère, Philippe de Montaigu a acheté la Bretesche - en 1960 environ- il est devenu comte tout de suite, son oncle célibataire Jean étant aussi décédé.

Marie-Henriette : il est devenu comte et marquis puisqu'il a perdu son père et son oncle en même temps.

Sylviane : revenons aux repas. Que mangeait-on dans les campagnes ?

Fernande : de la bouillie, des groues ...

Sylviane : qu'est ce c'est ?

Serge : de la bouillie de blé noir dans un grand chaudron et tout le monde autour. Chacun faisait son trou, mettait du beurre et mangeait. Ce n'était pas la même chose entre la campagne et le bourg. Nous on a fait les deux, mon grand père était cultivateur et mes parents étaient au bourg.

Sylviane : vous ne mangiez pas que des galettes et des groues, vous mangiez autre chose ?

Serge : oui bien sûr, il y avait le cochon par exemple.

Paul : d'abord la soupe, on ne se serait jamais passé de soupe !

Serge : on mangeait de la soupe tous les jours, tous les jours

Sylviane : et la soupe était faite comment ?

Serge : avec des choux verts (beaucoup) des pommes de terre, des poireaux, des rutabagas, beaucoup de « rut' » en campagne. Mais la viande, comme les poulets par exemple, les jours de fêtes seulement, même pas tous les dimanches. Les lapins aussi.

Jeannine CUSSONNEAU : il y avait du lard

Sylviane : c'est pas de la viande ça ?!

Serge : c'est pas pareil, c'est pas du poulet... le mouton ça n'existait pas. Le lard c'était le lard, toujours le lard !

Paul : moi, j'ai été élevé avec des lapins...

Serge : avec des lapins sauvages, c'est pas pareil, il faut le spécifier : « lapins sauvages »

Paul : en pension à la Croix d'Eau chez ma tante, le dimanche, elle avait deux sacs à provisions de chaque côté du guidon de son vélo, remplis de lapins, on a mangé des lapins !

Sylviane : vous aviez le droit d'avoir des lapins comme ça ?

Serge : des lapins sauvages... il y en avait partout !

Sylviane : vous les preniez au collet ? vous n'aviez pas le droit ?

Rires généralisés !!
Paul : t'as pas fait la guerre toi !
Sylviane : du lapin, des poulets ?
Serge : pas souvent les poulets
Paul : un ou deux par an à moins qu'il n'y ait un boiteux dans la basse cour
Yvette RUTIN : on les vendait au marché à Pontchâteau
Serge : ils les vendaient les poulets, on mangeait plus souvent du cochon, du lard
Sylviane : est-ce que vous mangiez des œufs en dehors du fait qu'ils étaient vendables ?
Serge : ah oui, il y avait les poules, les œufs quand même on les mangeait, en omelettes, durs ...
Sylviane : et les champignons ?
Serge : pas tellement
Fernande : ah si, dans les campagnes on ramassait les champignons, les coulemelles, les ceps. Les gens ne connaissaient pas si bien que ça les giroles.
Gérard : il ne faut pas oublier qu'on est au bord de la mer et qu'on mangeait du poisson
Fernande : des sardines oui.
Gérard : les sardines avec le « caillé » et les pommes de terre. On faisait cailler le lait, on cuisait les patates à l'eau chaude et les filets de sardines crues...
Gisèle AOUSTIN : on achetait avec Chatouillard (vendeur ambulant) et le lait de beurre aussi
Sylviane : vous parlez de quelles années ?
Gérard : 1950/1960
Gisèle : même avant, Chatouillard, c'était avant
Gérard : il venait 2 ou 3 fois par semaine au bourg.
Gisèle : il faisait de la campagne aussi
Fernande : il passait avec une charrette et un cheval
Claude PANHELEUX : Alexandre TUAL passait aussi
Serge : avant, il y avait un Monsieur Maurice, après il y a eu 'Gust Corbillé et Jean TUAL ensuite
Paul : et une marchande de poissons...
Serge : « La Bayousse », elle vendait des anguilles et des pimpeneaux, avec son vélo moteur. Elle ne passait pas au bourg mais dans le fond de la commune souvent.
Pierre : elle vendait des civelles
Serge : des civelles, on en mangeait des pleines assiettes dans les années 50, on nous les donnait
Sylviane : et vous, vous alliez à la pêche dans les étangs, à la Bretesche ?
Serge : à Kernevy et au ruisseau de Conan. On pouvait aller à la Bretesche mais il fallait demander la permission au comte, on écrivait à Paris, au 7 rue de la Boétie, je me souviens de l'adresse, c'est là qu'il habitait. Et on avait la permission pour pêcher des carpes, des anguilles ...
Paul : on allait dans les ruisseaux surtout. A coup de seau on vidait l'eau et on y trouvait les poissons, sur 10 ou 15 mètres. On gagnait notre croute à ce moment là !
Serge : à la Bretesche, il y avait les gardes qui courraient parfois après nous
Gérard : il ne faut pas oublier le quatre quarts à la fin du repas, le far breton ce n'est pas trop d'ici mais le quatre quarts oui : farine, œufs, sucre et beurre, c'est le gâteau des kilos !
Gisèle : et les pommes cuites au four
Serge : quand ils faisaient la charcuterie, ils mettaient les pommes à cuire au four après et quand ils faisaient le pain, toute les semaines
Jeannine : on mettait les pommes à cuire dans la pâte. On mangeait aussi des châtaignes avec du lait
Serge : ou du lait de beurre fait avec le résidu du lait qui restait au fond de la baratte.
Claude : quand le beurre est fini
Sylviane : vous mangiez du beurre aussi ?

Serge : ah oui, dans les fermes quand même ! Chère Madame, même pendant la guerre on a mangé du beurre !
Paul : Le fromage était INCONNU. « La Vache qui Rit », c'est le premier fromage qu'on a mangé ici dans les années 1945.
Yvette RUTIN : ce n'est pas étonnant que c'était inconnu à cette époque ! À l'école les Soeurs demandaient (dans les années 50) « qu'est-ce que c'est qu'un fromage frais ? ». Je réponds : « la Vache qui Rit ». « Ah, vous pouvez toujours courir avec votre Vache qui Rit » dit la Bonne Soeur. Les autres disent « des petits suisses ». Moi, je ne savais pas ce que c'était, je ne connaissais que la Vache qui Rit !!
Paul : le Camembert est venu bien après
Gérard : est-ce que la Vache qui Rit ne vient pas des rations américaines, car ils en avaient.
Claude : la Vache qui Rit est arrivée avant la guerre ?
Marie-Henriette : oui, en 1921
Sylviane : les repas étaient-ils constitués comme maintenant avec une entrée ?
NON général
Claude : c'était directement le plat de résistance
Serge : un seul plat et on n'en parle plus !
Claude : il n'y avait même pas de dessert,
Serge : seulement les jours de fêtes et encore
Marie-Henriette : et le soir, il y avait quelque chose d'autre après la soupe ?
Fernande : on ne faisait qu'un plat unique. Le soir, après la soupe on mangeait les légumes mais le midi c'était des galettes, de la bouillie de blé noir, du riz, des châtaignes quand il y en avait... Le dimanche c'était un peu mieux, le pot au feu ou des vieilles poules, on faisait du bouillon de poule. Mais c'était le repas du dimanche ça.
Sylviane : j'entends parler de charnier ?
Serge : une jarre pour mettre le lard à saler.
Sylviane : comment vous faisiez ?
Serge : il y avait toute une préparation, d'abord on le frottait avec du sel ...
Claude : on mettait un lit de sel et la viande par couches, la dernière baignait dans la saumure !
On avait un charnier dans chaque ferme.
Serge : quand on tuait le cochon, pratiquement tout allait dans le charnier à part les saucisses et les boudins.
Paul : et les pâtés...
Sylviane : je croyais qu'il n'y avait pas de viande ?!!
Serge : souvent on mettait un cuisseau dans la cheminée pour faire un jambon fumé. On n'en mettait qu'un parce-que ce n'était pas toujours sûr.
Sylviane : vous disiez qu'il n'y avait pas de viande et je vous entends parler de boudins, de saucisse, de lard...!
Serge : mais c'était du cochon !
Sylviane : vous mangiez ça quand ?
Serge : pratiquement toute l'année. Mais dans les fermes, il n'y avait pratiquement que le lard. Vous (en parlant à Paul) vous aviez les lapins sauvages ! Débrouillards ! Dans les fermes il y avait très peu de lapins domestiques. C'était plutôt dans le bourg que les ouvriers avaient des lapins en clapiers
Sylviane : et des pigeons ?
Serge : très peu
Sylviane : en Brière...
Serge : ah, on n'est pas en Brière !
Gisèle : si, les anguilles on allait les chercher dans les ruisseaux.
Claude : du côté de Bergon
Gérard : de notre côté (*dans la salle*), on parlait de la conservation des œufs, dans un tonneau avec de la chaux éteinte. On les empilait les uns sur les autres, on couvrait avec de l'eau et ça se gardait 6 à 8 mois.

Marie-Henriette : quand j'étais petite, à la campagne à côté d'Estampes, on conservait les œufs dans un saloir dans une sorte de gélatine et ça se conservait 5 mois.
? : On mettait ça dans une lessiveuse avec un peu de sciure et du sel aussi
Jean-Paul : ici on conservait très peu les œufs, toutes les semaines il y avait les marchés le lundi (Pontchâteau) et le jeudi (La Roche Bernard - *photo ci-contre*), on allait les vendre. Sinon, j'ai le souvenir de la bouillie de blé noir dans le chaudron mais surtout des restes de bouillie qui étaient stockés dans le garde-manger. On en faisait des petits cubes et on les passait à la poêle dans le beurre.
Marie-Henriette : on ne lésinait pas sur beurre !
Paul : cholestérol INCONNU !
Pierre : et on mettait du sucre dessus parfois
Jean-Paul : on mangeait des civelles, j'en ai pêchées dans le port de la Roche-Bernard avant le barrage d'Arzal, dans les années 60.
Marie-Henriette : comment étaient accommodées les civelles ?
Jean-Paul : on les cuisait ou on les mangeait à la vinaigrette
Didier DEUX : ou fricassées
Claude : il y en avait au Pont de Cran
Serge : il y en avait partout, elles remontaient jusqu'à Redon
Paul : pour revenir à ce que disait Sylviane, on mangeait parfois de la « Grand Viande ». C'était du bœuf mais d'une bête accidentée. On la découpait et un gars faisait le tour des fermes avec sa carriole pour la vendre. C'était la seule manière de faire pour celui qui perdait sa vache. Ou alors un jour de mariage, on mangeait de la « Grand Viande ».
Gérard : j'ai une question pour les chasseurs (à part Paul qui avait des lapins de « contrebande » !) : est-ce qu'ils distribuaient le gibier, parce qu'il devait y en avait pas mal ?
Fernande : ils allaient le vendre au marché le lundi à Pontchâteau.
Gérard : il n'y avait pas de partage ?
Didier : c'était distribué quand les gens tuaient un cochon, comme ils ne pouvaient conserver la viande, ils donnaient des boudins aux voisins et inversement les voisins donnaient des boudins quand eux tuaient leur cochon.
Jean-Paul : ça veut dire que comme les cochons étaient tués à peu près à la même saison, ils étaient pendant 2 mois à manger des boudins !
Serge : la fête des boudins c'était le samedi soir ou le dimanche, on allait de fermes en fermes
Paul : les repas de boudins, c'était tout un protocole ! On commençait par le pâté à l'ail, le pâté de campagne et de foie...
Annie : dans les fermes il y avait des animaux, des vaches, ils ne les vendaient pas ? qu'est-ce qu'ils en faisait ?
Claude : ah si, ils vendaient les vaches
Sylviane : Paul tu avais dit que pour les mariages, on tuait une vache mais que le clergé l'avait interdit ?
Paul : oui, en Loire-Atlantique mais dans le Morbihan, ça avait été conservé. Ici on avait déjà que 3 ou 4 vaches et pour assurer le mariage des enfants, ils tuaient déjà la moitié du cheptel et puis il y avait 150 personnes aux noces !
Sylviane : Dans le relevé de Paul (« Missillac à la Loupe ») on voyait qu'il y avait 1, 2 ou 3 vaches, pas plus
Paul : c'était morcelé et impossible de savoir la surface d'une ferme. Les gens ne le savaient même pas eux-mêmes. On ne comptait pas en hectares on comptait en « journaow » (le travail pouvant être fait dans une journée = 60 ares environ ici et 80 ares vers Châteaubriant : ici on travaillait avec des bœufs, là-bas avec des chevaux).
Sylviane : quand les animaux devenaient incapables de travailler, ils étaient vendus ?
Serge : ils étaient vendus pour faire du saucisson après la guerre. Ça allait à Pouzauges.
Paul : faudrait demander à Auguste Leroux, il a été décoré pour ça !!

Jean-Claude CAREL : en dehors de la soupe aux boudins, il devait y en avoir de différentes sortes, avec le lard ?
Fernande : aux légumes, aux choux verts avec des patates avec le lard,
Claude : les choux verts, on attendait qu'ils gèlent avant de les manger
Fernande : en général, dans les campagnes, ils avaient des écuelles, ils trempaient leur pain et mettaient les légumes par dessus
Jean-Claude : est-ce qu'il y avait de la soupe à la tomate ?
Fernande : il n'y avait pas de tomates, elles sont arrivées plus tard
Jean-Claude : et la soupe de poisson ?
Gisèle : non
Sylviane : tous les légumes se mangeaient cuits ou crus ?
Serge et Fernande : cuits. Il y avait un peu de salade ...
Jean-Claude : et qu'est-ce qu'on buvait avec tout ça ?!
Du cidre, de l'eau
Serge : de l'eau de vie aussi (c'était la « rasette » dit Claude), beaucoup d'eau de vie !
Paul : quelqu'un arrivait à 9h ou 10h du matin à la ferme, c'était le petit verre de gnole !
Gisèle : ils se levaient très tôt matin aussi !
Claude : Il y a eu du Noa
Paul : à la Bergerie, à Perno et aux Herbets c'était essentiellement du gros plant
Pierre : avant la guerre il n'y avait pas de vin, sauf du Noa. Quand la guerre s'est terminée, ça a été l'explosion de la consommation du vin blanc avec le gros plant et le muscadet - qui est arrivé le premier dans les cafés et toutes les maisons. Dans les deux ans qui ont suivit la guerre, c'est le Sénéclauze, vin rouge, qui est arrivé, le vin d'Algérie.
Sylviane : et le petit déjeuner, c'était quoi ?
Serge : en campagne, la soupe
Claude : café au lait avec du pain
Fernande : du café et de la chicorée qu'on faisait bouillir dans la marmite, on laissait reposer le tout et on consommait avec du lait. On faisait une marmite d'un coup et on en avait pour la semaine. J'ai connu ça chez ma grand-mère.
Yvette RUTIN : mon père mangeait sa soupe et buvait son café après.
Sylviane : avant la guerre ? pendant la guerre ? après la guerre ??
Pierre : pendant la guerre, ce n'était pas la même nourriture d'ailleurs. On a évoqué les patates le lait de beurre tout à l'heure, et bien chez nous, tous les soirs, c'était pommes de terre et lait de beurre ! On avait un champ de patates. J'ai tellement aimé ça que depuis un an environ, j'ai demandé à ma femme : « au moins deux fois par an, fais-moi des patates et du lait de beurre » !!
Jean-Claude : on mangeait des pissenlits ou des salades ?
Fernande : la salade est venue tard
Gisèle : le cresson surtout
Jean-Claude : et les sandwichs, ça n'existait pas ?
Fernande : on mangeait un bout de pain avec un bout de lard ou du pâté
Jean-Claude : et quand on allait travailler dans les champs, on avait une musette ?
Claude : ah oui, avec un morceau de lard et le kil !
Jean-Claude : et on partageait ou chacun avait pour soi ?
Claude : ah non, il y avait ce qu'il fallait en pain et lard et chacun prenait
Jean-Claude : chacun avait son couteau ?
Claude : tout le monde avait des couteaux à ce moment là
Fernande : certains faisaient du pain trempé dans du lait, je n'aimais pas ça ! On préparait ça dans les champs, c'était frais.

Tintin Gougeon : est-ce qu'ils y en a qui connaissent le « rousiné » ?
On prenait une grande bassine en cuivre, on coupait des pommes dedans avec du cidre qui était frais sorti du pressoir et on brassait pendant 5 ou 6 heures. Parce -qu'on avait rien pour conserver la confiture. C'était cuit et recuit et c'était impeccable ! Et il y a 2 ans, j'ai eu à le faire mais sans le vouloir ! J'ai mis de la compote à cuire dans une marmite et je suis parti jouer aux boulles et j'ai oublié d'éteindre le feu. Quand je suis arrivé à 6 heures le soir, le feu était toujours dessous ! Ma femme me dit « mets tous ça à la jaille, la marmite avec ». Je lui dis non, je vais goûter avant : et bien c'était formidable, c'était du caramel ! Le « rousiné », on le faisait même avant la guerre. On se relayait à le brasser sur le feu. Ça se gardait des mois et des mois. On n'avait pas de paraffine à l'époque.
Jeannine : ton « rousiné » il était dur, comme une pâte de fruits ? Les pâtes de fruits on les fait encore comme ça. Tu serais arrivé 10 minutes plus tard, tu jetais tout !
Jean-Paul : et la « trempine » ? C'est de la soupe avec du vin rouge, de l'eau (il ne faut pas que ce soit trop fort), du sucre, trempés et mis au frigidaire. Bien frais, ça passe bien !
Didier : on emmenait ça aux champs
Paul : il y en a qui mettaient du cidre aussi
Jean-Paul : chez mes beaux-parents, quand je suis arrivé, la « trempine » c'était tous les jours
Béatrice : et le vin dans le pot-au-feu !
Faire chabro
Fernande : on faisait des « caillibottes » : on mettait le lait à cailler avec de la brisure, ça durcissait et on coupait ensuite des morceaux qu'on faisait recuire un petit peu, c'était bon ! Certains en mangeaient un peu sucré.
Sylviane : vous disiez que vous ne mangiez pas de dessert mais les fruits ?
Serge : il y avait des pommes dans les pommiers. On avait des pommes à cidre et des pommes à couteau, des pommes « Grand mère ». On les conservait sous un lit de paille.
Claude : les pommes, c'était mangée à n'importe quelle heure
Pierre : et les cerises, les poires
Didier : des cormes
Sylviane : bananes ?
Serge avec approbation générale : Ah non, non, non, pas de bananes !
? : les oranges à Noël
Tintin : quand j'étais gosse, on mangeait des jarnottes. Ça pousse partout sur le bord des route, dans les fossés, c'est gros comme le petit doigt. On les déterrait, on les pelait et on les mangeait. Ça existe toujours, il y en a plein. Il faudra que j'en apporte, ça pousse au printemps et ça s'en va au trait de l'hiver. Je ne sais pas ce que deviennent les fruits l'hiver. Ça fait comme un oignon blanc et c'est assez sucré. La taille peut varier de la taille du petit doigt au pouce.
Serge : dans les fermes, quand ils mettaient les pommes de terre à cuire pour le cochon, dans la grande marmite, on se farcissait ça, c'était bon, très bon !
Claude : on mettait aussi les « négresses » (betteraves rouges) à cuire au dessus des patates.
Sylviane : les betteraves rouges sont arrivées tard alors, vous n'en parliez pas avant ?
Serge : il y en a toujours eu dans les jardins
Chantal Sevestre : vous les mangiez en légumes ? en salade ? avec quel vinaigre, de vin, de cidre ?
Claude : en salade
Didier : les vinaigrettes existaient comme maintenant ?
Claude et Serge : avec du vinaigre d'alcool. Il y avait la « mère » dans le récipient
Sylviane : le vinaigre de vin est fait avec du vin mais comment fait-on le vinaigre d'alcool ?
Gérard : avec du vin aussi. Au départ, tous les alcools sont blancs. Le rouge, c'est la pectine de la peau qui le fait. Si c'est pressé blanc, ça va faire du vinaigre d'alcool blanc, s'il est pressé coloré, ça va faire du vinaigre l'alcool coloré.

Chantal : le vinaigre d'alcool est toujours blanc et quand on regarde l'étiquette, bien souvent, quand il est coloré, c'est qu'il y a eu un peu de sucre ajouté pour enlever l'acidité.

Gérard : il y a le vinaigre balsamique aussi et puis on peut en faire avec n'importe quoi, si vous voulez faire du vinaigre d'abricot, il suffit de faire fermenter les abricots et ça fait du vinaigre. Dès l'instant ou le sucre se transforme en alcool, il a forcément du vinaigre. D'ailleurs même des bonnes bouteilles de vin peuvent vinaigrer.

Sylviane : quand avez vous connu le chocolat ?

? : les américains en 1940

Pierre : je suis né en 1934, j'avais environ 6 ans quand les allemands sont arrivés et pendant toute la guerre, je n'ai pas eu le droit au chocolat. Et pendant toute la guerre, j'ai pensé au chocolat en me demandant est-qu' un jour je pourrais en remanger car je me rappelais du goût.

Claude : quand les allemands sont arrivés ici, ils étaient allés piller dans les commerces et prenaient des tablettes de chocolat.

Pierre : sans rien payer, une tablette de chocolat et pour les cigarettes, chez mes parents, pareil « Madame c'est la guerre, au revoir »

Sylviane : là vous parlez des carrés mais vous preniez du chocolat autrement ?

Serge : en poudre

Claude : c'était Banania !

Sylviane : je vous ai demandé tout à l'heure ce que vous preniez au petit déjeuner, je n'ai pas entendu parler de chocolat ?

Fernande et Gisèle : c'était après la guerre, bien plus tard

Pierre : il y avait d'ailleurs une chanson là-dessus (que plusieurs reprennent avec Pierre)

C'est un déjeuner, un gouter délicieux, BANANIA, BANANIA, BANANIA !

Qui vous rend tout heureux, BANANIA, BANANIA, BANANIA !

Claude : il y avait YA BON le sénégalais, « y'a bon Banania ! »

Serge : dans les années 50, pas avant

Gérard : par contre il ne devait pas y avoir de thé ?

Fernande : si, si, il y en avait bien longtemps avant la guerre, ma tante ne buvait que du thé

Gisèle : elle était placée dans une maison bourgeoise sans doute ?

Fernande : à St Nazaire, c'est tout

Béatrice : et du tilleul

Chantal : dans les produits sucrés, il y avait du miel aussi et vous l'utilisiez comment, juste pour sucrer ou sur vos tartines ?

André : il y avait quelques amateurs qui avaient des ruches

Gérard : je me souviens, quand j'étais tout môme, du sucre candy (5 ou 6 accrochés à un bout de ficelle), qui arrivait des Iles et c'était du sucre de cannes. Je ne sais pas s'il y en avait ici ? On aurait dit des berlingots, un peu couleur ambre et c'était une vraie friandise à l'époque.

Paul : il y a quelque chose qui me fout en boule, je le dis à chaque fois : les galettes étaient bien faites avec de la farine de blé noir ? A lire tous les journaux de journalistes, ils mettent du sarrasin mais le sarrasin, c'est dégueulasse ! c'est uniquement pour couper en vert pour les bêtes.

Claude : les deux plantes se ressemblent

Paul : je me souviens que certains semaient du sarrasin pour leurs bêtes et du blé noir pour eux. Et bien il y en avait qui battaient le blé noir après le sarrasin mais la batteuse laissait passer des grains de sarrasin et quand tu gardais de la semence de blé noir, il y avait du sarrasin dedans. Ça fichait un mauvais goût au blé noir. Je me rappelle qu'il y a eu des histoires à cause de ça.

Maurice CHAUVEL : on battait le sarrasin à part et on en gardait pour faire le « gaborage », écrasé au moulin, pour les bêtes.

André : on a parlé des galettes de blé noir mais il me semble qu'en Bretagne, on faisait aussi de la galette avec de la farine de froment et on appelait ça des crêpes !
Béatrice : dans le Morbihan, on consommait de la bouillie d'avoine.
Pierre : dans le Finistère et tous les lieux bretonnants, le mot galette n'existe pas dans les menus, on parle de crêpes de froment ou crêpe de blé noir.
Paul : ils appellent crêpe là-bas, ce qu'on appelle galette ici, c'est inversé.
Jeannine : on mangeait les crêpes seules, elles constituaient un repas. On mettait du sucre dessus
Michel CODIC : il n'y avait pas de galettes épaisses par ici comme chez les Indiens du Mexique par exemple?
Non, non, c'est pas de chez nous !
Pierre : Une dernière anecdote : ma grand-mère était au Tertre à Missillac, elle avait une pièce en terre battue et elle faisait de la soupe tous les jours évidemment. Mon père qui chassait lui demandait régulièrement de lui apporter une grôle (un corbeau) qu'elle plumait pour mettre dans la soupe.
Serge : moi aussi j'en ai mangé, de la soupe de corbeau
Paul : je me souviens à la Croix d'Haut, on allait dénicher des petits corbeaux et on faisait de la soupe avec
Serge : au début que j'ai commencé à chasser, on faisait de la soupe avec des butors, chassés en Brière.
Marie-Henriette : et personne ne mangeait la grôle seule ?
Claude : non, la viande est dure, c'était plutôt pour donner du goût au bouillon
André : on a parlé des menus et je ne sais pas à partir de quelle période le coquillage est venu dans les assiettes. Quand j'étais gamin, on allait pousser l'épuisette, l'aveneau, et on prenait des boucauds. On disait qu'on n'avait pas d'entrée mais si quelques fois, si on en rapportait suffisamment.
Marie-Henriette : c'est quoi un boucaud ?
André : c'est une petite crevette grise qui est sur le sable
Pierre : mais à cette époque là, il y en avait des belles
Pierre : mais c'était bien après la guerre
André : oui mais pas très longtemps après
Pierre : à cette époque là, il n'y avait pas beaucoup de voitures dans le bled, quelques commerçants et les professions libérales, à la campagne, rien. Et il fallait avoir une voiture pour aller voir la mer. On y allait une fois par an.
Serge : c'est la Grand Mère de la Sureté, Germaine qui les emmenaient avec son car.
Béatrice : est-ce quelqu'un a mangé du hérisson pendant la guerre ?
Paule MARTIN : les bohémiens oui, ils dressaient leurs chiens à attraper les hérissons
Béatrice : mon père en a mangé pendant la guerre, à STE REINE (de Bretagne) où il était réfugié.
Claude : Il y avait 2 sortes de hérisson, le nez de chien et le nez de cochon !
Sylviane : et les cuisses de grenouilles ?
Claude : j'en ai mangé parce que quand on était gamin on allait à la pêche à la grenouille (vers 1960)
Béatrice : et les escargots ? non ? personne ?
Michel : j'ai une anecdote sur les escargots : ce sont 2 escargots qui vont à la plage. En arrivant sur la plage l'un dit : « mais ils sont tous nus là ? » ...
C'était un camp de limaces !!!

Compléments : causerie du mardi 26 avril 2016

Sylviane Deux : Certaines choses n'ont pas été dites lors de la causerie précédente, en particulier, ce que mangeaient les écoliers. Y avait-il une cantine à l'école ?

Serge Morin : au bourg, on rentrait manger chez soi. J'habitais au Tertre et j'avais 50 mètres à faire, j'allais chercher mon casse-croute et je revenais à l'école. Même quand il y avait étude

Sylviane : et qu'est-ce que les enfants des campagnes qui venaient à l'école au bourg mangeaient le midi ?

Paul : alors venant de la Croix-d'Haut, pendant la guerre vers 1942, la musette, grise ou noire, dans le même tissu que la blouse, et le casse-croûte dedans ! un morceau de lard (on mangeait du cochon à ce moment là !) et le pain évidement et puis la petite bouteille de cidre, ah ça, je ne me rappelle pas avoir bu de l'eau ! On mangeait sur la cour et à l'hiver, on avait le droit à une écuelle de soupe chaude fournie par l'école

Fernande : à l'école des filles, durant la guerre on apportait notre pain et on mettait les tranches dans la grande marmite qui était dehors : il y avait du blanc, du noir, un peu de tout, ce n'était pas très bon ! C'est la cuisinière qui faisait la soupe, une Bonne Sœur, sans doute.

Yvette Le Dem : la sœur cuisinière faisait la cuisine. Il y avait plusieurs catégories d'élèves à l'école des filles :

- celles qui mangeaient dans la cour, sous le préau quand il pleuvait, un morceau de pain avec un morceau de sucre. Quand il n'y avait pas de sucre il y avait un peu de beurre, et quand il y avait du beurre, il n'y avait pas de sucre !
- celles qui mangeaient dans une classe, de la soupe que la sœur cuisinière faisait.
- celles qui mangeaient comme les sœurs, au réfectoire et au chaud.

Avant et après la guerre, de tous temps j'ai connu ça à l'école ; je suis allée à l'école de 1934 à 1942, c'était comme ça

Serge : même après

Sylviane : et c'était selon l'argent que possédait les familles ?

Yvette L.D: le casse-croûte était fourni par les familles et la soupe, c'était un petit prix et le réfectoire où le repas était le même que les religieuses, c'était payant.

Pierre Corbillé : à l'école des garçons, c'était Mademoiselle Marie qui était la bonne des Frères de Ploërmel, ils étaient 3 ou 4. Elle s'occupait du ménage et de la cuisine. Elle chauffait en même temps la soupe le midi pour les gars de la campagne

Fernande : à l'école des filles, on mangeait notre soupe dans « l'Asile », c'était les tous petits qui étaient dans cette classe (la salle en bord de route).

Sylviane : j'ai entendu dire qu'il y avait des poêles dans les classes et que c'était là que les élèves faisaient chauffer l'eau pour leur soupe ? à la Chapelle-des-Marais, c'était comme ça.

Yvette : non, pas ici

Sylviane : vous nous avez raconté que pendant la guerre, les allemands occupaient les écoles et que vous alliez en classe à la chapelle du cimetière ?

Serge : moi, je suis allé à l'hôpital aussi, à l'Ouvroir (St Charles)

Gisèle : de toute façon, l'école était partagée en deux : en bas les allemands et en haut les élèves mais il n'y avait plus assez de place et c'est pour ça qu'on pouvait se retrouver n'importe où il y avait un local pour nous recevoir. Mais on revenait manger à l'école le midi.

Jeannine Cussonneau : il y avait aussi pas mal d'élèves qui allaient manger chez les gens dans le bourg.

Claude Panhelleux : Michel Maisonneuve venait manger à la maison.

Pierre : une particularité des locaux, c'est ceux où nous sommes aujourd'hui : nous avons fait un an de classe ici, pendant la guerre

Serge : moi aussi je suis venu ici.

Fernande : il y avait des pensionnaires, des filles qui habitaient au loin et qui restaient à l'école, elles mangeaient avec les Bonnes Sœurs, au réfectoire. Les filles de Pierre Guihéneuf de Bergon, par exemple, restaient coucher à l'école

Yvette L.D. : il y en avait une dizaine environ. Le dortoir était côté sud, la première salle de classe qui était celle des filles qui accédaient au certificat d'étude, la dernière classe. Pendant la guerre, une partie de l'Ouvroir était dans la classe du « certificat » alors je ne sais pas où dormaient les élèves.

Gérard Crusson : y avait-il des distributions de lait à l'école ?

Claude : oui, j'ai connu ça, après la guerre.

Fernande : sous Mendès France

Marie-Henriette DURET : Aux grands hivers 1954, 55, 56 Mendès France était au pouvoir et on était obligé de boire du lait à la récréation de 10h dans les écoles. C'était un vrai martyr ...

Yvette L.D. : pendant la guerre, dans les pensionnats on avait tous les jours deux biscuits caséines, infectes, et deux fois par semaine, une toute petite pastille rose qui avait un peu goût de melon. Mais il n'y avait pas le lait.

Marie-Henriette : c'était pour vous fortifier

Yvette L.D. : les repas étaient complets quand même car les choux, les betteraves venaient de la campagne et étaient donnés par certaines familles qui apportaient ça dans des grandes clises (grands paniers d'osier ovales sans anse) ; on avait énormément de soupe, quand on passait ça sentait d'ailleurs, dans tous les pensionnats et dans toutes les écoles ça sentait le choux !

Tintin Gougeon : le poêle était donc au milieu de la classe et je me souviens qu'on faisait des compositions. Le premier qui sortait, il se mettait auprès du poêle, le deuxième, un peu plus loin et ainsi de suite. Si bien que le dernier à avoir fini se retrouvait à la porte de la classe, tout glacé ! Je mangeais chez les filles Jagu, les bouchères. L'hiver, on mangeait notre pain bien sûr, et elles nous fournissaient le bouillon chaud.

Paul : on avait donc chacun notre musette et la petite bouteille de cidre dedans, sauf 2 ou 3 frères qui avaient un litre entier ! On dit que maintenant ça se bagarre mais nous aussi on se bagarrait, l'hiver pour se chauffer. Pour se défendre, il y avait deux solutions : ou tu prenais ton sabot à la main, ou tu prenais ta musette que tu faisais tourner et « schtack » ! Mais il y avait la petite bouteille qui était dedans, il ne fallait pas approcher de trop près !!

Yvette L.D. : à 4 heures, chacun rentrait chez soi ou retournait à l'étude, pour ceux qui étaient plus près. J'avais pour 4 heures un petit chocolat et je me souviens qu'une fois, j'avais été enfermée dans les waters par une personne dont je tairais le nom, parce-que je ne lui avais pas donné de chocolat ! Et tout le monde était sorti de l'école. Je tapais à la porte et Mlle Marthe, qui n'était pas commode, dit « mais que est-ce qui tape comme ça ? Qu'est-ce vous faisiez dans les waters ? Il fallait vous dépêcher ». La fermeture de la porte était à l'extérieur, à ce moment là, j'étais à l'Asile (la maternelle) et c'étaient les plus grandes qui fermaient derrière nous moyennant des bonbons, c'était courant !

Maire-Henriette : c'était un acte de vilenie que d'être enfermé dans les waters ! il y avait déjà le racket au chocolat !

Sylviane : il ne devait pas y avoir de chocolat dans les campagnes ?

Fernande : pendant la guerre, on avait des tickets et on avait des barres de chocolat avec de la crème blanche dedans, alors le midi on emmenait nos tartines avec un peu de beurre, quand on en trouvait dans les fermes, et un petit bout de chocolat mais on ne prenait pas toute la barre, on en avait pour un mois. Moi, j'étais contente parce-que qui il avait Thérèse qui était en ferme ramenait des châtaignes que sa mère cuisait avec des patates. C'était ma copine !

ANNEXE à la causerie de mars 2016

(qui ne figurera pas sur le site Internet !!)

Sylviane : qui a préparé sa chanson ou une histoire ?

Michel :
C'est un homme très bien qui arrive là haut devant St Pierre. St Pierre le trouve très bien parce qu'il a suivi son ascension (il y a du monde là-haut, c'est l'accueil !) et se dit il va surement aller au Paradis.
Le monsieur se présente, très poli. St Pierre lui dit : « pour les formalités, il me faudrait votre nom ». Le monsieur lui donne, St Pierre le cherche sur le registre et il voit que c'est le patron d'Arcélor Mital : « Ah et bien mon gars, ça va pas le faire ». Il appelle deux diablotins pour venir le chercher qui l'embarquent.
Une semaine plus tard, les deux diablotins ramènent le patron d'Arcelor Mital à St Pierre qui leur dit : « ça ne marche pas dans ce sens là, quand on part dans un sens on ne revient pas, c'est pas possible ».
Les deux diablotins : « ah non, l'autre en bas il est furieux, il va péter un câble, ça ne va pas du tout, on ne peut pas le garder ».
St Pierre : « qu'est-ce qui s'est passé ? »
Les diablotins : « mais il a déjà arrêté trois fours » !

J'en ai une autre avec St Pierre et Brigitte Bardot, au sommet de sa gloire (Et Dieu créa la femme !).
Accidentellement, elle monte là-haut. St Pierre, très surpris de la voir est très embêté car il doit lui faire un test. Il lui dit : « je vais créer un gouffre entre nous deux ». Il crée un gouffre, il met une petite poutre entre les deux et il dit à Brigitte Bardot : « il ne faut pas que vous ayez de pensées impures et vous allez vous déshabiller et traverser sur poutre. Si vous n'avez pas de pensées impures, vous irez directement au Paradis. Brigitte Bardot se déshabille et traverse tranquillement.
Et là, St Pierre tombe !

Dans mon histoire, tout est dans la chute !!

Marie-Henriette : c'est un monsieur qui arrive au ciel et qui a été extrêmement méritant et a donc droit au Paradis. On l'installe au Paradis et au bout d'un mois, il en a marre, il se fait suer, il ne se passe rien, que des Bénédicités. Il en a par dessus la tête et dit à St Pierre j'aimerais bien faire un saut en enfer parce que ça doit être quand même beaucoup plus rigolo qu'ici. St Pierre lui dit, mais vous ne vous rendez pas compte ? mais si vous insistez vraiment, allez en Enfer. Alors il va en Enfer et tout se passe à la perfection : des belles femmes, de la nourriture, du vin. Merveilleux ! Il avait eu un contrat et il devait revenir au bout d'une semaine. Il revient donc au bout d'une semaine et dit à St Pierre : « l'Enfer vraiment top, je veux y retourner ». Si vous voulez lui dit St Pierre. Il y retourne et là, c'est la catastrophe, c'est vraiment l'Enfer, l'Enfer. St Pierre, St Pierre, comment ça ce fait, avant c'était bien et maintenant ce n'est plus du tout ça.
St Pierre répond : « on ne confond pas tourisme et émigration » !

Tintin : Ce sont deux filles qui voulaient aller à confesse pour faire leurs pâques mais voilà, il y avait un problème, c'est qu'elles avaient couché avec les gars et comment dire ça au curé, elles savaient qu'il était intransigeant la dessus. Elles cherchèrent toutes sortes de formules mais ça ne collait pas. A la fin, elles se mirent d'accord : «on va lui dire qu'on a « tarlapiné ».
La première entre dans le confessionnal et le curé lui récite les formules d'usage : « confessez-vous ma fille, il y a t'il quelque chose de mal que vous ayez fait ? ». Elle baisse la tête et dit « oui ». Le curé lui dit : « y a –t'il autre chose ? ». « Oui mon père, j'ai tarlapiné ». Oh là, là, là, là et il l'agonie complètement mais lui dit : « puisque vous avez tout avoué, je vous donne l'absolution ». Elle sort du confessionnal et croise sa copine, elle lui dit : « ça marche ! ».
La copine entre à son tour dans le confessionnal, formules d'usage et pénitence mais ce n'était pas un simple Notre Père !

Elles sortent de l'église et trouvent sur les marches une vieille bonne femme qui pleurait à chaudes larmes.
- Mais Grand-mère, qu'est-ce qui vous arrive ?
- j'aimerai bien aller à confesse pour faire mes Pâques mais j'ai fait un gros pécher et je ne sais pas comment m'en sortir.
- Ah bon ? mais qu'avez-vous fait ?
- J'ai volé des bonbons
- C'est quand même pas grand chose
- Ah mais j'ai appris au catéchisme que voler était un pécher mortel, je ne tiens pas à aller en Enfer et je ne sais pas quoi lui dire
- Nous on sait comment faire, vous n'avez qu'à lui dire que vous avez « tarlapiné »
La grand-mère entre dans le confessionnal et le curé lui dit : « Ah, grand mère, je suis content de vous voir, vous venez à confesse pour être bien sûre de faire vos Pâques ? »
- oui, mais j'ai péché
- Ah ça ne doit pas être bien méchant. Il la regarde dans les yeux et lui dit : il y a autre chose ... ?
- j'ai « tarlapiné »
- Oh ! mais vous ne vous rendez pas compte, à votre âge, c'est pas possible !
- mais Monsieur le Curé, je n'ai peut-être plus de dents mais je suce encore bien !

Sylviane : mais nous ce qu'on voulait c'est que vous nous racontiez une histoire de Votre enfance !!!

Thèmes de la prochaine causerie
Gérard : le 1er mai, la fête du travail
Claude : les manifs ! (rires)
Gérard : La victoire du 8 mai
Fernande : les mois de Marie dans les campagnes ! on allait prier la Vierge