



La figure la plus importante était le prêtre, qu'on appelait en Bretagne non pas le curé mais, avec beaucoup de respect, Monsieur le recteur.

En breton, comme on dit *ân Aoutrou Doue* (le Seigneur Dieu), Monsieur le recteur s'appelle aussi *ân Aoutrou Persoun* : le Seigneur Personnage. C'était surtout lui qui nous dirigeait.

Il avait plus d'importance que le maire, qui en avait lui-même moins que son secrétaire. C'est celui-ci qui connaissait les règlements ; c'est à lui qu'on s'adressait. Souvent pour obtenir des choses auxquelles on n'avait pas droit.



J'ai besoin de remplacer mon araire par une charrue. La commune peut me faire un prêt. Je rembourserai en deux ans.

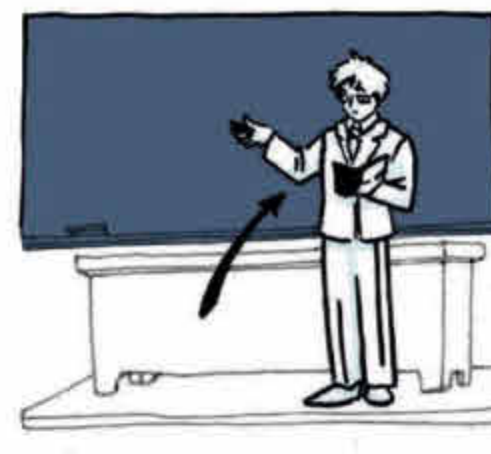
Pas... pas du tout ! T'as t'as pas droit*.



On peut jamais rien faire avec toi !



*Notons le léger bégaiement du secrétaire. On était railleur à Plougourvest, comme souvent dans les milieux populaires : les sobriquets ironiques étaient fréquents. D'où son surnom : T'ast'aspasdroit.



L'instituteur et l'institutrice avaient de l'importance dans une région très soucieuse d'instruction. Et ils étaient respectés de tous malgré leurs opinions. Dans une commune où tous allaient à la messe tous les dimanches, l'un ne fréquentait l'église que pour mariages et enterrements, et l'autre passait pour communiste.



Le mari de l'institutrice était aussi quelqu'un d'important : un mécanicien d'une rare qualité, célèbre à plusieurs kilomètres à la ronde. Il expliquait toujours tout ce qu'il faisait d'où son surnom : *Te oar, tu sais*. Et il en avait aussi un autre : *meudou Charlemagne*, les pouces de Charlemagne.



Tu peux me réparer ça ?

Ça va pas être facile, tu sais. Mais je vais réussir.

Heureusement que j'ai les pouces solides, tu sais. Tu vois comme ils sont gros : ils peuvent couvrir entièrement une pièce de cinq francs. J'ai déjà gagné plusieurs concours pour ça, tu sais. Je suis sûr, tu sais, que personne n'a jamais eu des pouces pareils depuis Charlemagne.



Aujourd'hui, il n'y a plus à Plougourvest que 12 exploitations agricoles, contre 224 en 1929. Le bourg est en bonne partie une cité-dortoir, dont les habitants travaillent ailleurs. Ôtez l'église, il ressemble à un quartier pavillonnaire périurbain : petites maisons avec jardins.

Voici le premier dialogue dont je me souviens, parce qu'on me l'a souvent raconté. Je devais avoir quatre ans, accompagné par ma mère, lorsqu'une commère du village, qui me connaissait évidemment, m'a interrogé :



D'où est-ce qu'il est ce mignon petit garçon ?



De chez maman.

Et d'où est maman ?



De chez papa.

Et il est d'où ton papa ?



De chez moi.

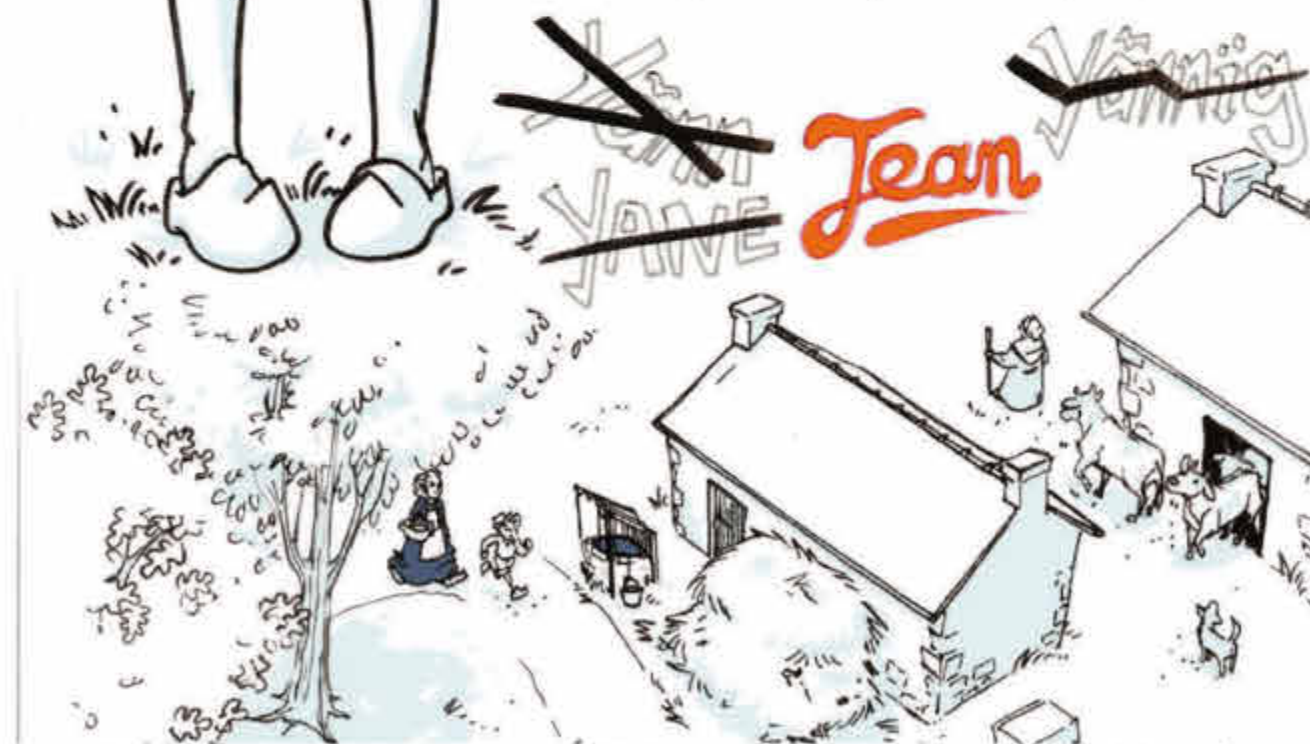


- Sell ta! Plo eo ar paot biññ brao man ?
- Jan.
- Jan beleac'h ?
- Dec'h a di vaman.
- A dec'h a beleac'h e marnan ?
- Dec'h a di papa.
- A dec'h a beleac'h e papa ?
- Dec'h a zuman.

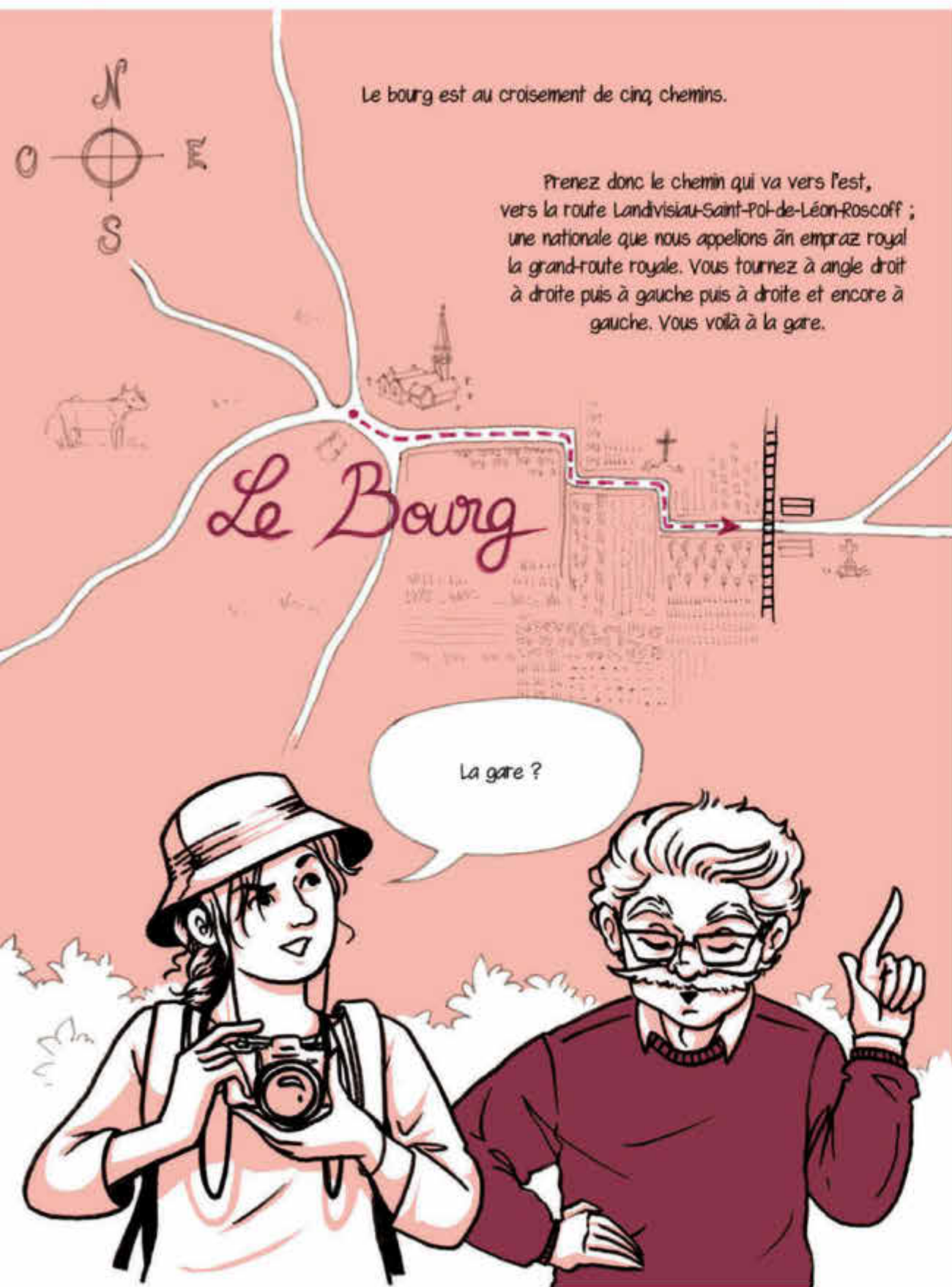
J'aurais dû dire : de Lannurien ; en breton dec'h Lannurien. Aujourd'hui, je m'appelle Jean Rohou. C'est l'état civil qui a inventé ça.



Mais pour les membres de ma famille et les voisins immédiats j'étais Jean tout simplement. Oui, Jean et pas Yann ni Yane, selon la fausse prononciation francophone actuelle. Et encore moins Yännig, un diminutif qui servait à désigner un benêt.



Et pour les autres j'étais Jean Lannurien. C'était ainsi pour tout le monde : le prénom et le nom du hameau, qui vous indique immédiatement le lieu de résidence et aussi l'importance de la ferme.





Je ne suis pas né dans le manoir, mais en face, dans la métairie.



Je ne connais rien de plus beau et de plus confortable que ces vieilles fermes bretonnes...

... déclare Michel Le Bris, emporté par son lyrisme nostalgique. Ce n'était pas l'avis de ma mère.

Une maison neuve, voilà ce qui serait vraiment confortable !



Elle ne l'aura jamais.



En 1957, un cousin
parisien nous a
fait cadeau de sa
magnifique salle à
manger Henri II,
qui fut installée là :
l'un des grands
bonheurs de maman.



C'est
vraiment
l'un des plus
beaux
moments
de ma vie !



Si vous tournez à gauche, vous entrez alors
dans la cuisine qui est le lieu essentiel, avec
la table à manger et la cheminée. Les soirs
d'hiver après souper on y fait du feu. Les
adultes s'installent devant, à genoux, les deux
enfants sur de petits bancs à gauche et à
droite à l'intérieur même de la cheminée.



C'est là que ma mère, à genoux,
le visage trop chauffé,
fait des crêpes sur une bilig
de 80 cm de diamètre.
Pour les veillées, qu'elle déteste,
elle en fait une grande provision.
Il faut la chauffer partout
de la même façon,
sinon la crêpe est brûlée d'un côté
et crue de l'autre.



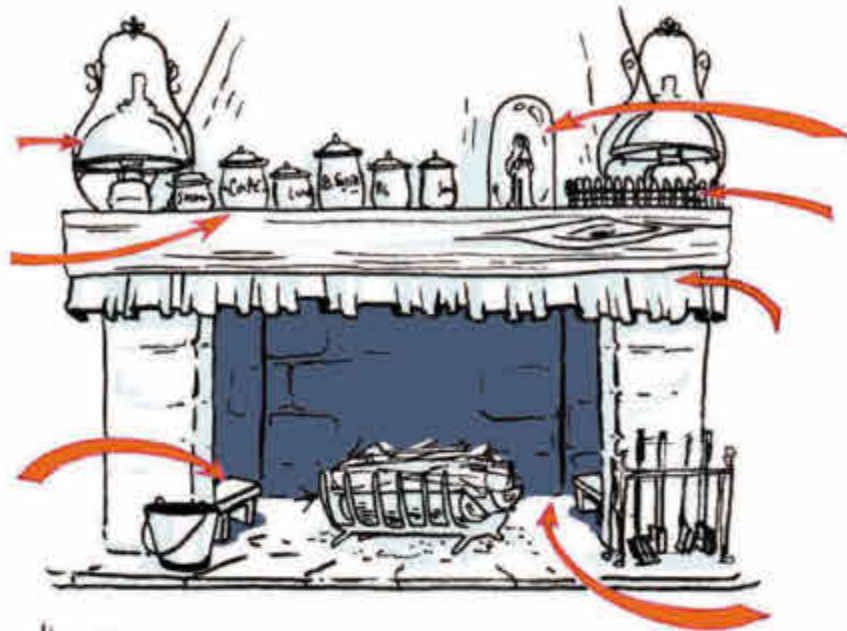
Ce n'est pas facile.



Et comme elle est impulsive,
une fois la bilig est passée par la fenêtre.

Seiz mil milliards
de nonde de tribledie* !

* 7000 milliards de nom de Dieu
de triple Dieu



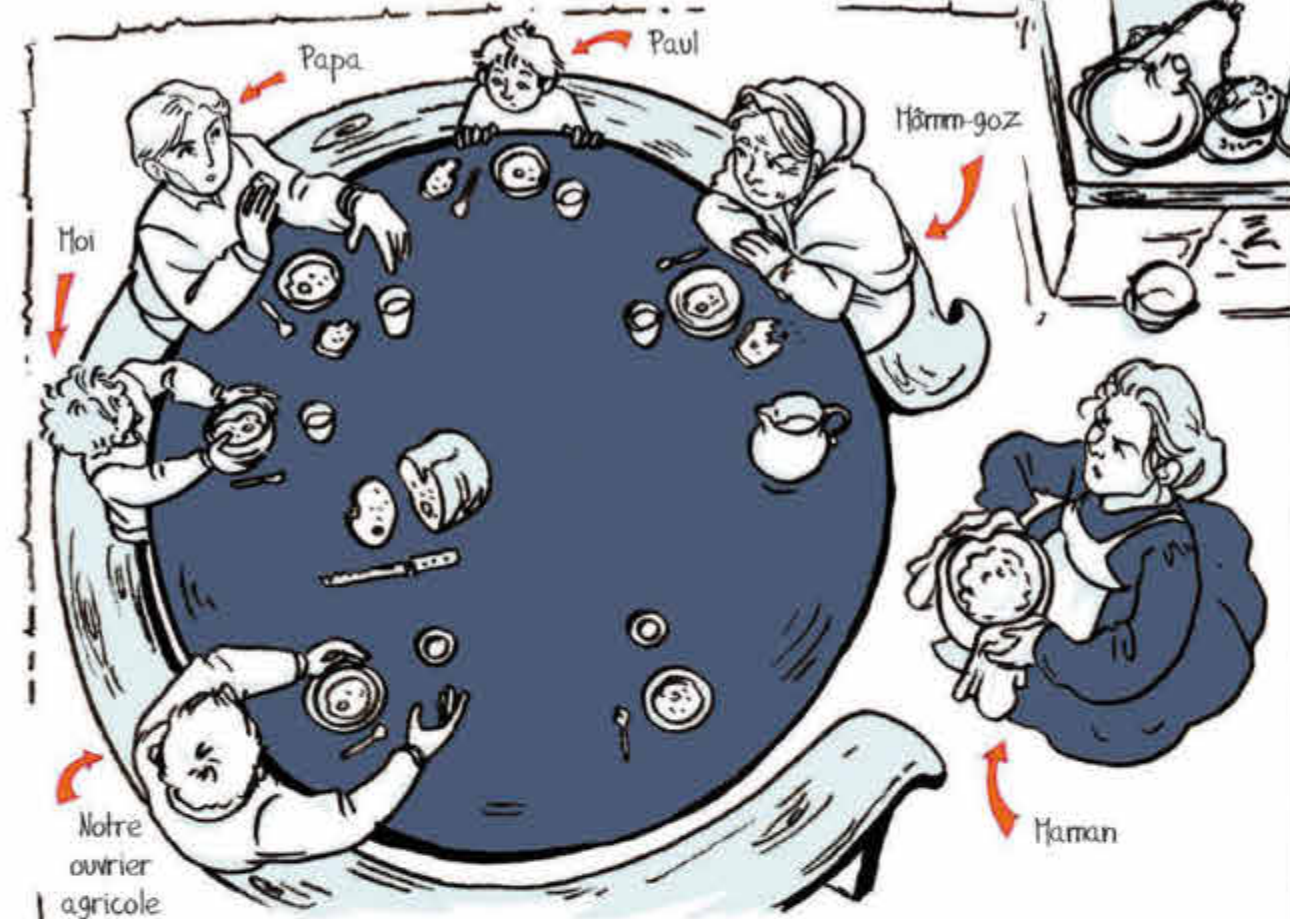
Soupe et pommes de terre se cuisent dans une marmite sur le feu de cheminée, de même que, dans un chaudron, la bouillie de blé ou d'avoine, que grand-mère, debout, remue sans cesse avec un long bâton pour éviter les grumeaux. Dans la cheminée sont suspendus saucisses et quartiers de viande pour les fumer. La viande, les pâtes, le far breton (que j'adore) se cuisent sur ou dans le fourneau à charbon acheté en 1932.

Le Kig Ha Farz

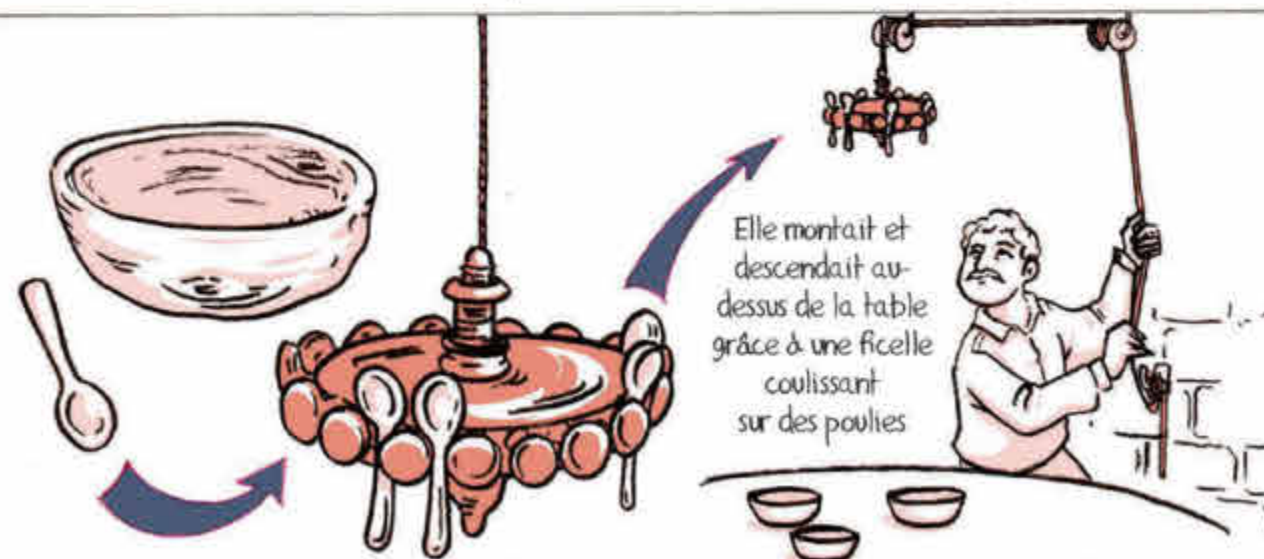
Prenez une marmite à moitié remplie d'eau salée ; plongez-y un bon morceau de viande de porc et un petit sac de tissu très dense plein de farine de blé noir ; chauffez : la farine va tellement gonfler dans le sac qu'elle sera complètement sèche.



À gauche de la cheminée, c'est l'autre lieu essentiel : la table à manger.



Elle est ronde dans un espace carré : les places d'angle, au fond, sont pour les hommes, celles de l'entrée pour les femmes, les deux endroits étroits pour les enfants.



Jusqu'en 1920, on mangeait dans des écuelles en bois avec des cuillères en bois qu'on remettait ensuite dans la couronne (ar parailher).