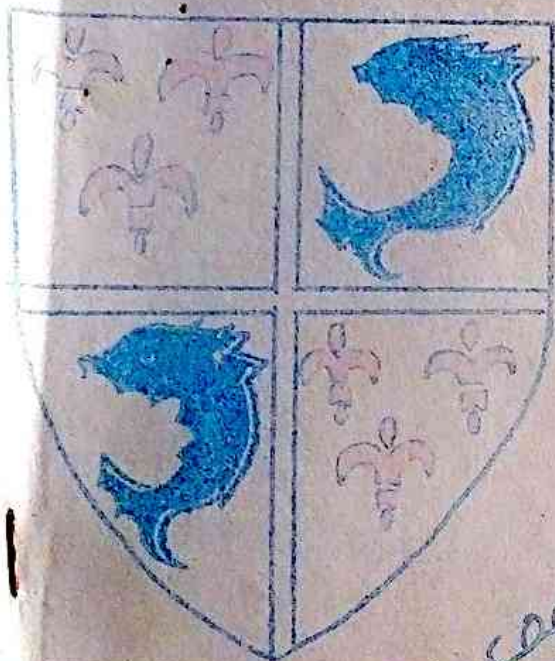
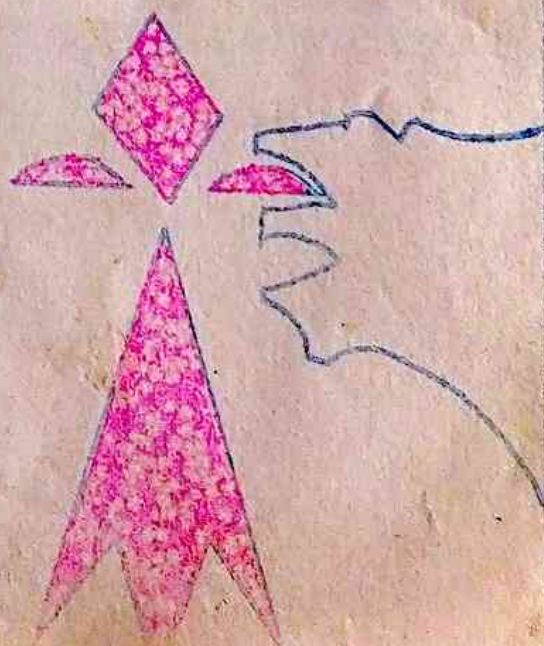


DE BRETAGNE ENTRIEVES



COOPERATIVE
MENS
CM2
SCOLAIRE



L'hermine de Bretagne



le dauphin du Trièves



vous guideront pour un petit

voyage dans le passé commencé

à Briigneau et continué à Mens.



costumes de Pont-Aven

Les costumes



Le Breton était vêtu d'un pantalon de velours noir, d'une veste en velours et en satin richement brodée, d'un chapeau de feutre noir avec un long et large ruban noir qui pendait dans son dos.

En semaine, il portait une vareuse beaucoup plus pratique pour travailler.

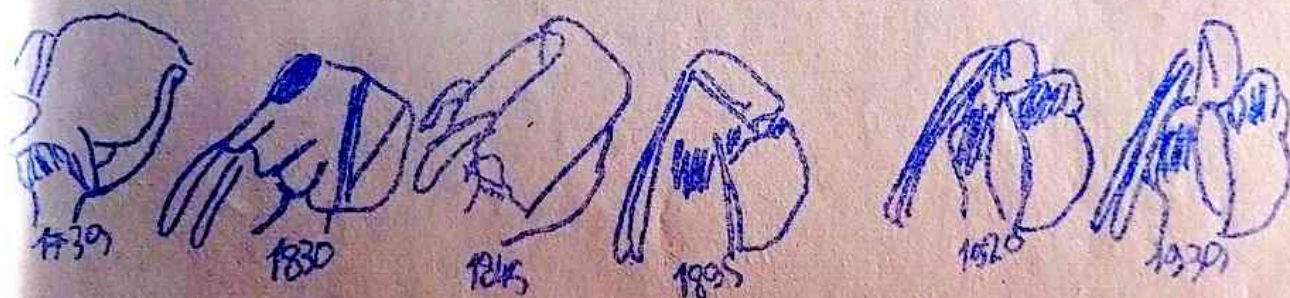
La Bretonne portait une robe et une chemise brodée de fil d'or ou de perles, un tablier de couleur vive, une coiffe de dentelle blanche et de gros sabots.

Les coiffes et les costumes variaient en fonction des régions et de la richesse des gens. Dans les îles, les vêtements n'avaient pas de couleurs gaies, ils étaient noirs. Dans les régions où il fait beau, les costumes avaient des couleurs vives. Ils reflétaient le caractère de la région. Les jours de fêtes les costumes avaient beaucoup de dentelles et de couleurs. Ceux des riches avaient beaucoup de broderies. Les jours de deuil les femmes portaient une grande cape noire avec un grand capuchon.

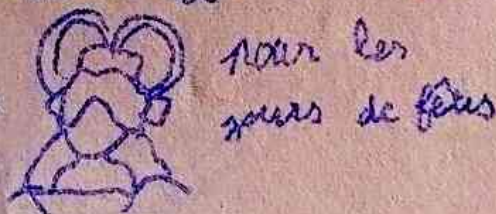
L'évolution des coiffes ligériennes



L'évolution des coiffes de Limer



La coiffe de Mallan



Entre les années 1800 → 1850 Les coiffes n'étaient que des « bonnets » pour protéger la tête. Elles sont devenues une marque d'élégance et une tradition.



Les Mensoises



Ah! Qu'il était joli le petit Mensois. Qu'il était
beau avec son chapeau de feutre noir à large
bord, son ample chemise de chambre rugueuse et
blanche, son petit cordonnnet noir au col, son
pantalon de velours noir tenu par une ceinture de
3 mètres fleur au rouge, sa blouse fleur ouverte
et froncée aux manches et au col, ses bottes noires!
Et puis, fier, ramenant le torse! Un vrai
"gros cœur de Menso"!

Les Mensoises

Ah! quelles étaient jolies les petites Mensoises!
Quelles étaient jolies avec leur petit bonnet
bordé de dentelles et quatre rubans blancs,
avec leur corsage à petits plis, leur jupon
à dentelles qui cachait leur pisse-vite
et recouvrait de leur large jupe d'indienne
fleurie, leurs élégantes petites bottines de
cuir noir.

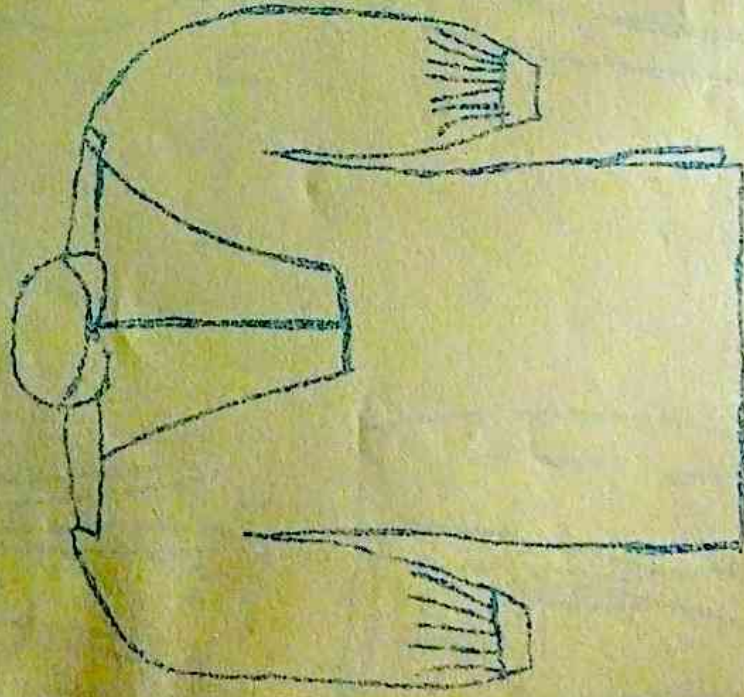
Quelles étaient coquettes, retroussant
malicieusement leur jupe. Des amours
de petites Mensoises!



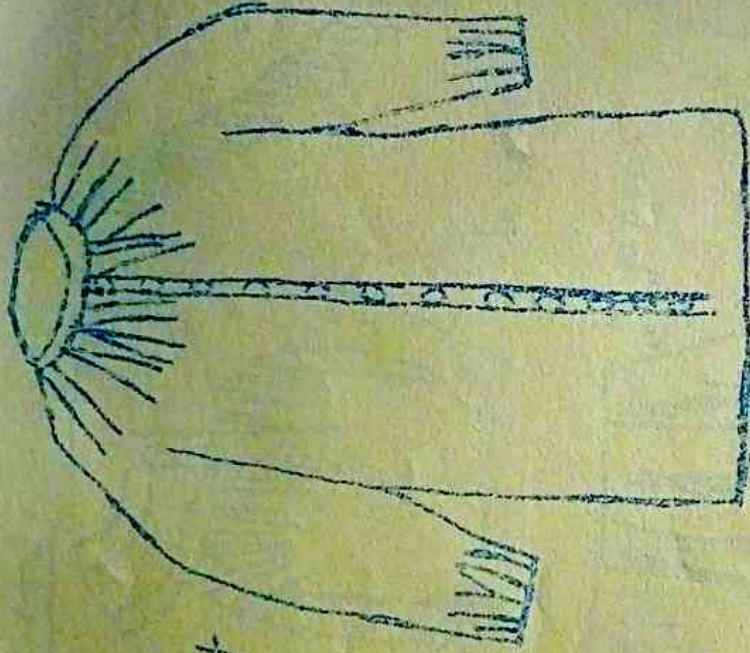
le chapeau



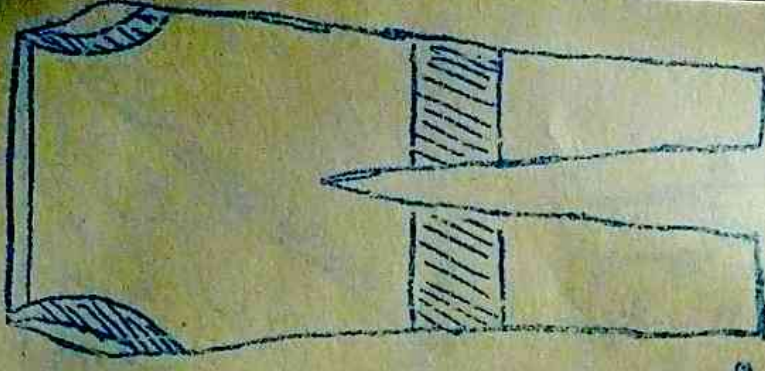
le cordonnet



la chemise de
chanvre



la blouse
bleue



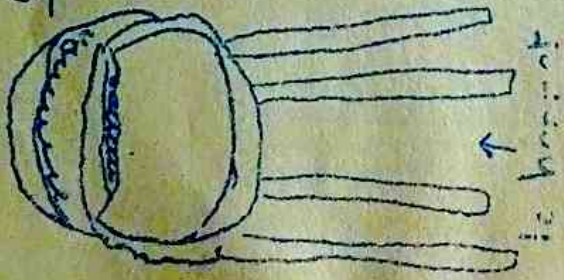
le pantalon
de drap noir
avec pièces
de velouté

Costume masculin

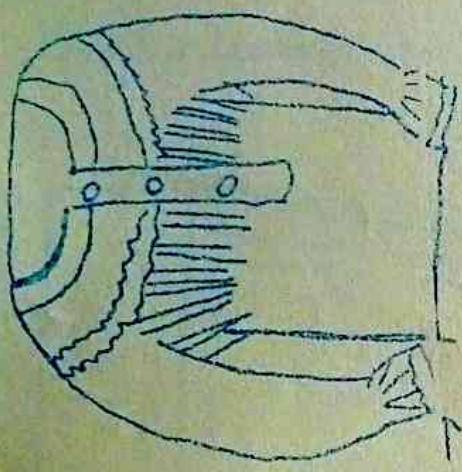


la «taillolée»
ceinture de 3m

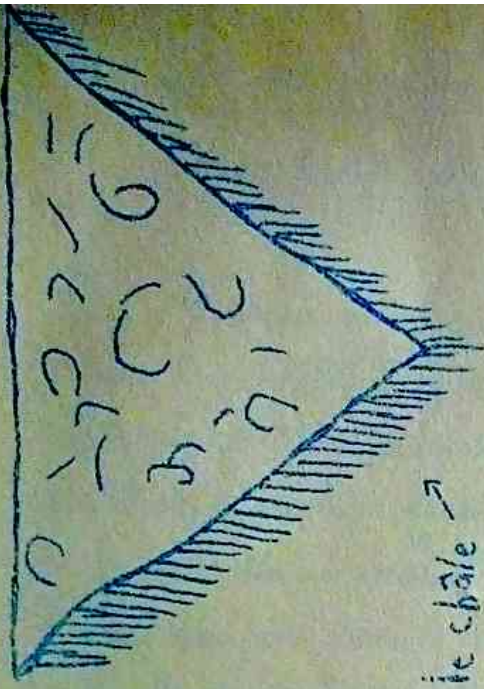
costume féminin



le bonnet



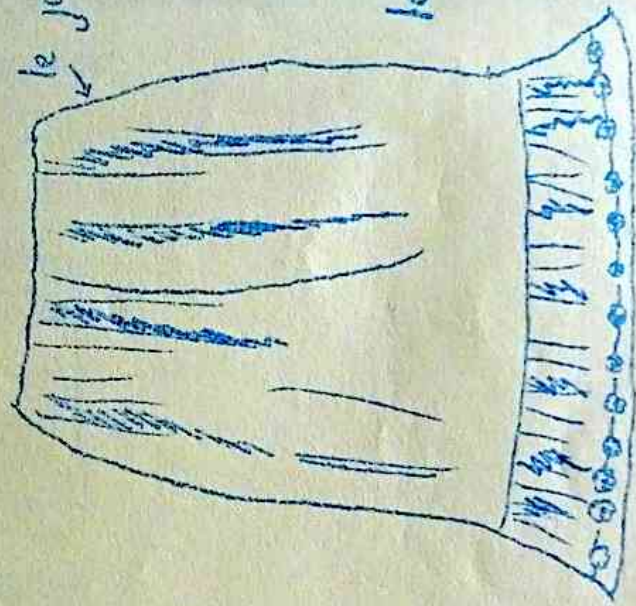
le corsage



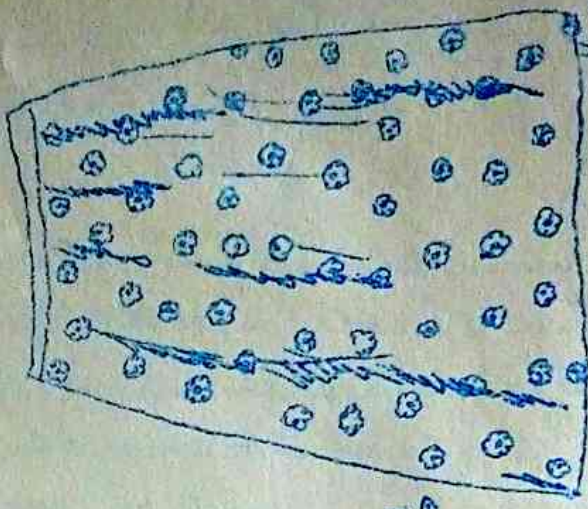
le châle



le pisse-vite



le jupon

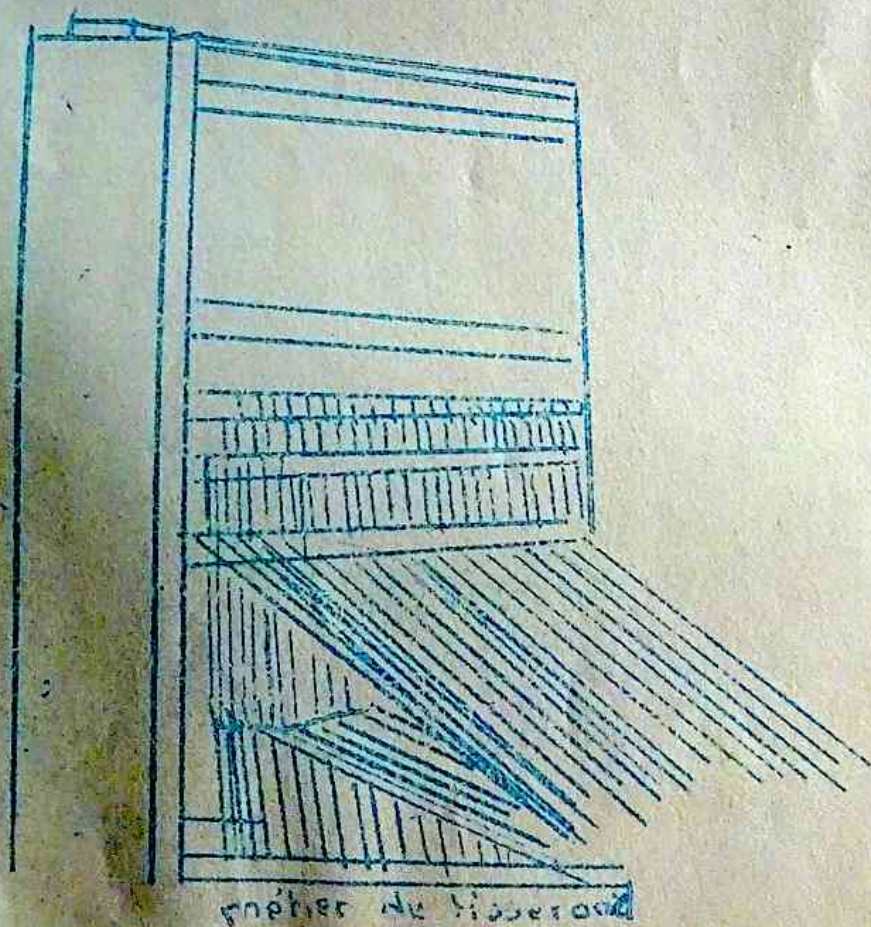


la jupe

D'où vient le tissu de la chemise du Mensois ?



Du 17^{em} au 18^{em} siècle de nombreux tisserands vivaient à l'écart. En 1789 il y avait 380 métiers à tisser le chanvre. Cette plante était cultivée dans les chenevières. Après être restée dans un lieu humide, on pouvait détacher les fibres et former des quenouilles que l'on tissait l'hiver à domicile le plus souvent dans la cave. La toile de chanvre était solide. On en faisait des voiles de bateaux des chemises et du linge. Le chanvre fut l'industrie très importante.



Après le chanvre... la soie artificielle

André Pétroquin créa une usine textile de soie à Forey. En 1892 elle ouvre avec 20 ouvrières pour travailler sur 100 métiers, en 1914 l'usine ferme à cause de la guerre.

En 1895 c'est la construction de l'usine de fens qui fonctionne à la vapeur.

En 1900 : 120 ouvrières surveillaient 470 métiers. Des tonnes de charbon de la Mare sont livrées 3 fois par semaine en chars tirés par 8 chevaux.

En 1958

Dans cette usine travaillaient 30 tisseuses, 15 commençaient de 5 à 13^h et 15 autres prenaient la relève de 13^h à 21^h. Chaque tisseuse s'occupait de 7 métiers, 3 hommes réparaient les métiers, 2^{es} pinceuses ramassaient le fil quand il cassait et une autre ouvrière comptait les métrages avant d'expédier le tissu en camion à Lyon (capitale de la soie). Le fil venait de Lyon c'était le tissage du "prémotré". On commençait par faire des cannettes avec du fil de rayonne (soie artificielle). Ces cannettes étaient introduites dans des navettes que l'on plaçait sur le métier qu'on mettait en marche. Elles formaient la "trame" et glissaient entre les fils de la "chaîne". De là sortait le tissu qui était enroulé sur des rouleaux en bois.

L'usine a fermé fin 1962 car les tissus modernes (nylon, argal) ont remplacé la rayonne et il aurait fallu changer les métiers.



Maison typique

2

La maison du Tzicvies ne comprend qu'un seul bâtiment qui abrite une écurie, une habitation et une grange. Les fenêtres et la porte sont encadrées de pierres taillées; au premier étage, une fenêtre permet l'éclairage et l'aération de la grange. La porte de l'écurie est en bois à deux battants, celle de la grange se trouve à l'extrémité d'un plan incliné "Le mounti" dessous est une porcherie très petite. La toiture est magnifique formée de deux versants principaux et deux croupes triangulaires (deux triangles) sur les bords. Le toit est couvert en tuiles écailles plates. La première pièce est la cuisine d'été et au fond, la cuisine d'hiver: "le poêle". Un "diaprou" (un morceau de plancher qui se soulève) permet de descendre à la cave où trônent deux gros safes en grès.

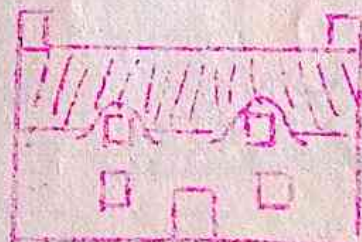


une tuile
écaille

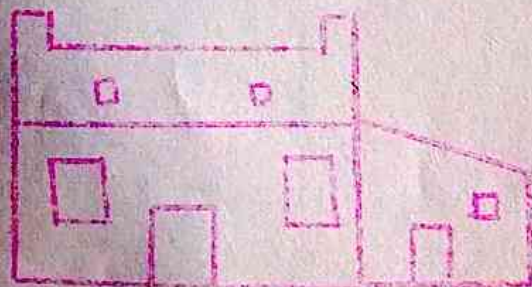
Les maisons Bretonnes



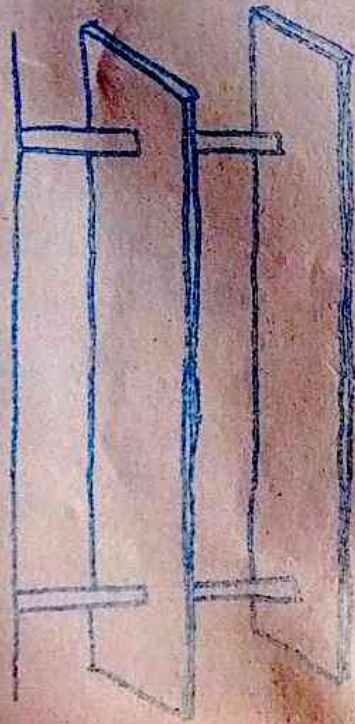
Les maisons Bretonnes ont une cheminée à chaque extrémité du toit dans le prolongement du pignon. Elles sont toujours orientées vers le sud. Le toit a deux pentes. Elles ont seulement un étage. L'extérieur de la maison est construit en pierres. Les fenêtres sont ouvertes de chaque côté de la porte. Certaines maisons ont sur le toit des fenêtres appelées chiens-assis, ce sont des lucarnes qui ont été transformées. Le sol est en terre battue. La terre est tassée au cours d'une veillée dansante pour l'inauguration de la maison. Le plafond est en bois de la pièce du rez-de-chaussée est à la fois le plancher du 1^{er} étage. Autrefois il n'y avait qu'une seule pièce, aujourd'hui des cloisons de bois la partagent par un couloir.



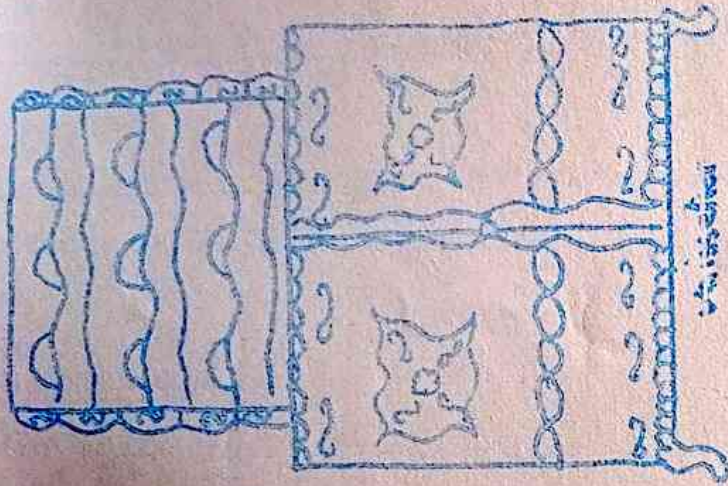
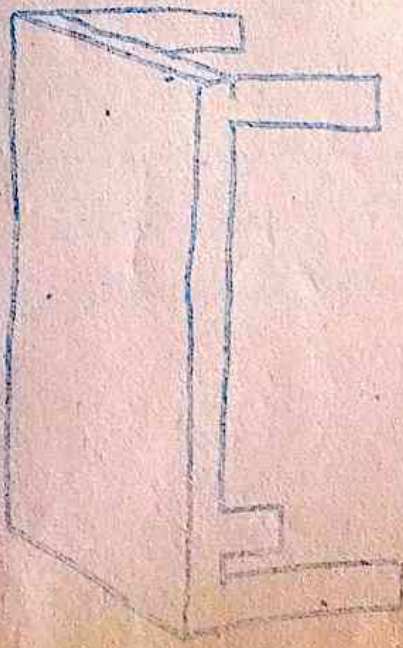
chaumière



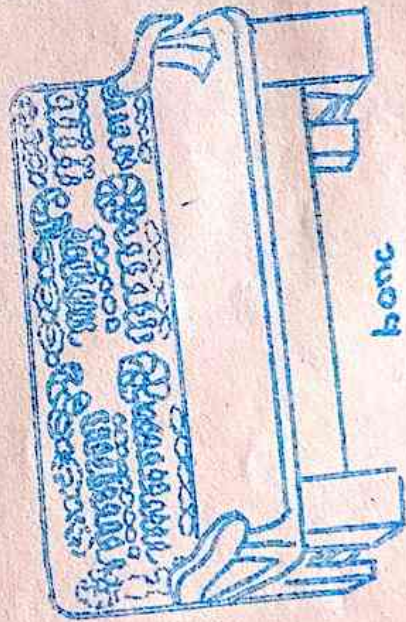
maison de maître



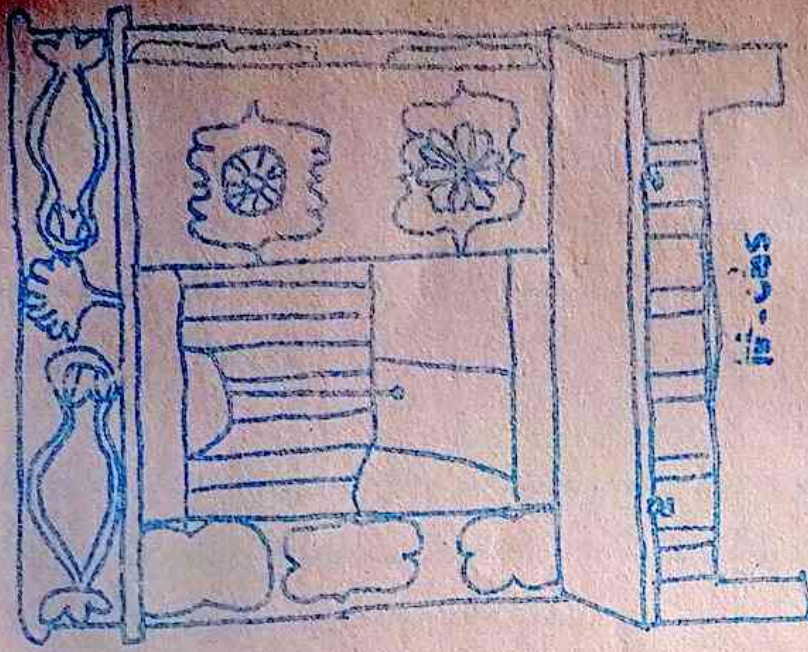
l'étagère à massoter
le porte couverts



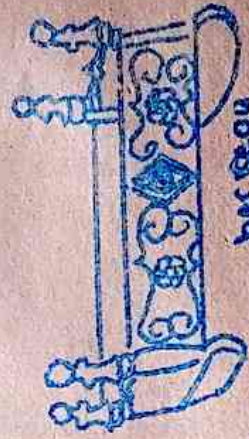
l'armoire à vêtements



le banc



le cas



le banc



Le mobilier breton



Dans les maisons bretonnes il n'y avait qu'une pièce équipée de : la table, l'étagère à vaisselle et le porte couverts, l'égouttoir, le lit clos, le banc coffre, parfois un berceau et le coffre à linge.

Les meubles étaient en châtaignier ou en chêne, fabriqués par les anciens menuisiers ébénistes. Ils étaient très décorés de sculptures souvent religieuses.

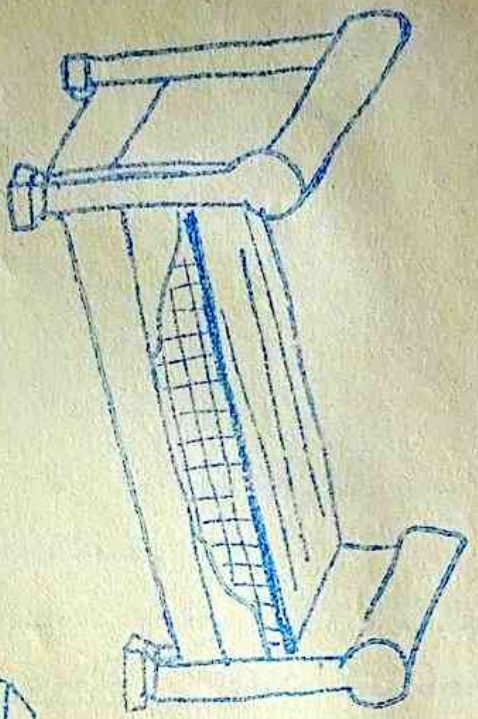
L'étagère à vaisselle : Elle se trouve au dessus de la table.

Le range-couvert : est rond avec des trous. Il est au dessus de la table, suspendu à l'étagère à vaisselle.

Le vaisselier

Le vaisselier est un buffet. Le bas a 2 portes et 2 tiroirs et sert à ranger la vaisselle. Le haut est une étagère de 3 planches qui sert à poser les assiettes.

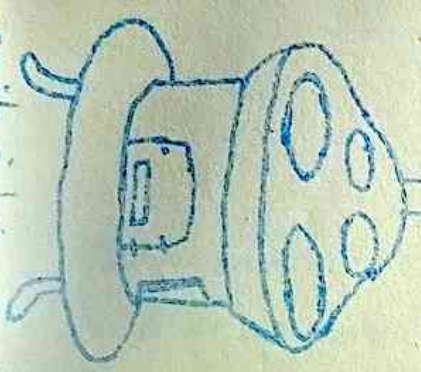
Le lit-clos : le lit est enfermé dans un meuble aux portes coulissantes, des fuseaux permettent l'aération, il est très décoré. On y accède en montant sur le banc coffre qui est devant.



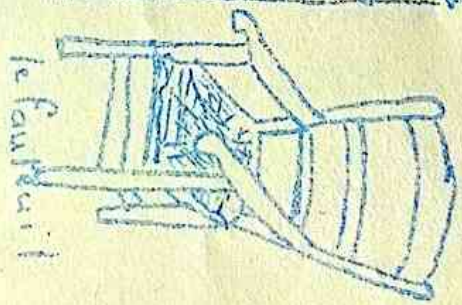
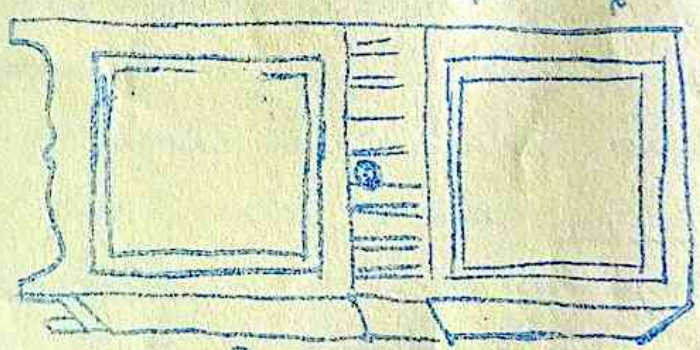
meublier du Tiers



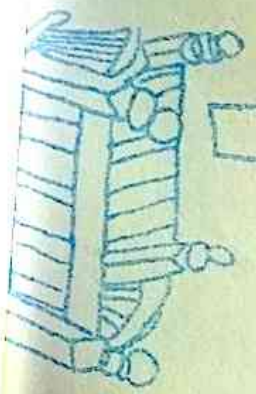
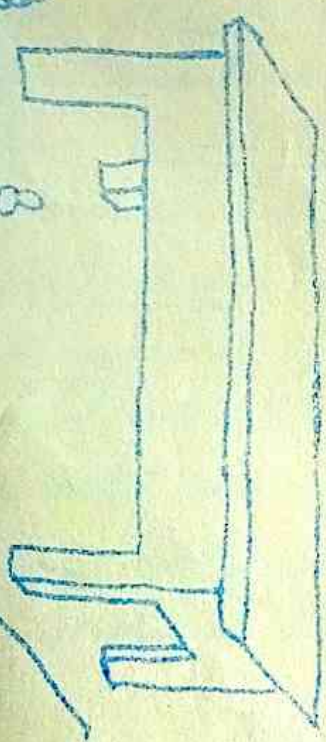
poêle à bois



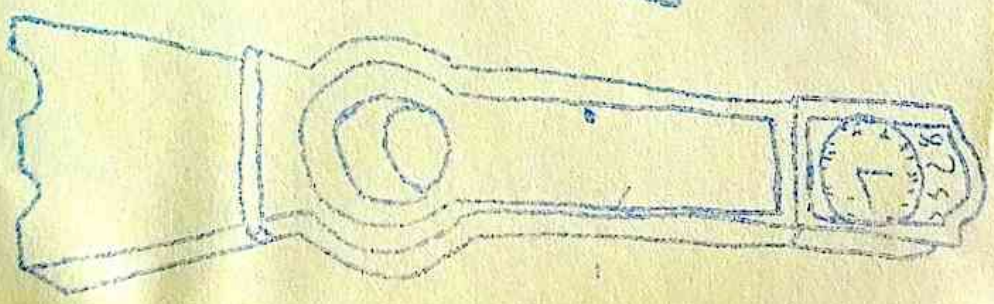
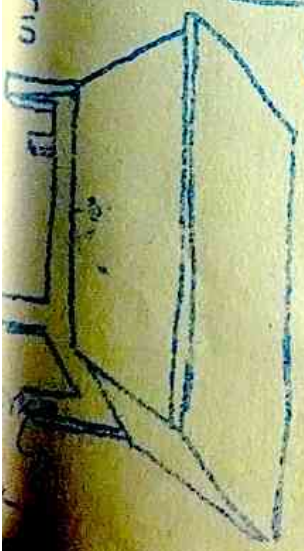
la garde-
robe
ou
homme
debout



le fauteuil



le pétrin





Mobilier

Les meubles de campagne sont en noyer, ils sont simples
le plus souvent sans décoration.

Les chaises, les fauteuils étaient rembourrés d'osier, on
se chauffait au bois avec un poêle de fonte, bas avec trois
ou quatre trous pour mettre les marmites nées. Le
dessus de la table peut se relever afin de ranger
les aliments dans son coffre.

Dans le pétrin les paysans faisaient leur pain
au levain, il est recouvert d'une planche de noyer.

Une horloge à poids montre son balancier. Dans
la chambre, un lit droit, contre le mur, un bureau
évasé bascule, une table de nuit avec une porte et
un petit tiroir pour le pot de chambre. L'homme
debout est formé de deux parties séparées par
un profond tiroir.

Toutes les fêtes se faisaient le dimanche. Ils s'agissaient de fêtes religieuses, d'événement de la vie, ou bien encore des fêtes costumées, de veillées ou de régates.

Le Tardon est une fête Religieuse. On célébrait la messe le matin. L'après-midi c'était les vêpres et la bénédiction de la mer suivis de la fête et du bal sur la Place du village.

A l'occasion de Noël on allumait leurs cheminées y jetait un petit Père Noël.

Pour la naissance d'un enfant on organisait un repas suivi d'un café-crêpes avec gâteaux.

Tous les villages sur la côte organisaient des régates.

C'était une course de trois cents thoniers. Leurs voiles étaient rouges, jaunes et blanches, se gonflaient c'était splendide.

Les coutumes :

La pogne de courge



En mois d'août les catholiques et les protestants font des pognes à huit jours d'intervalle. La veille beaucoup de monde épluche des courgettes dans une grande salle. Une fois épluchées on les découpe en petits cubes. Très tôt on porte chez le boulanger tout ce qui est nécessaire pour pétrir la pâte. Dès que la pâte est levée une dame la partage en boules égales. Aussitôt les pâtisseries d'occasion les étalent avec des rouleaux sur des "torrions" posés sur des tréteaux. Puis une dame roule les bougnollets sur les bords. Certaines préparent la confiture pour des pognes de pruneaux et d'abricots. Dans un pétrin d'autres mélangent la bechamel avec les petits cubes de courgettes. Ensuite elles les étalent sur la pâte et les jeunes les chargent sur un char qui les emporte chez le boulanger. Quand elles sont cuites on les vend sur la place ou dans une salle. Quelle bonne odeur et quel régal!

Autres coutumes : La vague : fête du village avec jeux l'après-midi et bal le soir.

Les concourants vont souhaiter la bonne année dans les fermes

Les veillées de village pour "monder" les noix (enlever la coquille)

Le mardi-gras : les enfants déguisés passent dans les maisons pour des friandises (autrement dit) ^{ou} pour des friandises (autrement dit)

Quelques recettes



Les crêpes

Des œufs, de la farine en fontaine, du cidre. Bien remuer sans faire de grumeaux. Mettre un peu d'huile dans la poêle.

La cotriade

Plonger les oignons et les pommes de terre dans du beurre bouillant d'eau. Disposer en plusieurs couches le poisson et les pommes de terre. Laisser cuire.



Le farz Breton

2 œufs, 6 cuillerées de farine de froment, 6 cuillerées de sucre en poudre, 1 bol de lait, 100g de raisins secs, 1 petit verre de rhum ou d'eau de vie du pays.

Du beurre. Bien mélanger le tout afin d'obtenir une pâte lisse et assez liquide. Verser dans un moule bien beurré. Cuire à feu doux. Laisser refroidir et démouler.



Les gâchettes Bretonnes



150g de sucre, 250g de farine, 60g de beurre, 1 œuf, 1/2 paquet de levure, 1 ou 2 cuillerées de lait, cuire 15 à 18 minutes. Mettre dans une terrine, farine, sucre, levure. Y faire une fontaine et y déposer du beurre, œuf, et lait. Travailler doucement avec les doigts en y incorporant peu à peu la farine. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et ferme et qu'elle ne colle plus au rouleau puis la découper avec une emporte-pièce ou un verre. Placer les dessus de chaque gâchette avec un peu d'œuf. Cuire à feu doux.

Recettes du bréves



Pagne de courges

La veille au soir couper la courge en cubes mettre du sel, laisser égoutter dans un torchon. Le matin préparer une pâte, la laisser lever, presser la courge. Faire une bechamel y ajouter la courge, des œufs. Étaler la pâte, la mettre sur une toile y verser la préparation et faire cuire.

Les Bracamonds de Ibans

Faites une pâte bien molle et bien beurrée. Après l'avoir laissée lever, étalez-la, découpez-la, découpez-la en petites carrés et jetez-les dans l'eau bouillante, salez et beurrez. La pâte cuite, la mettre égoutter. Coupez du gruyère en lamelles. Mettre dans la soupière une couche de pâte, une couche de fromage. Verser le bouillon.

Qui mange les Bracamonds ?

- les protestants pour certains!
- les catholiques qui sortent de la messe de minuit pour d'autres!

Vous en avez-vous mangé ?

Le noisson

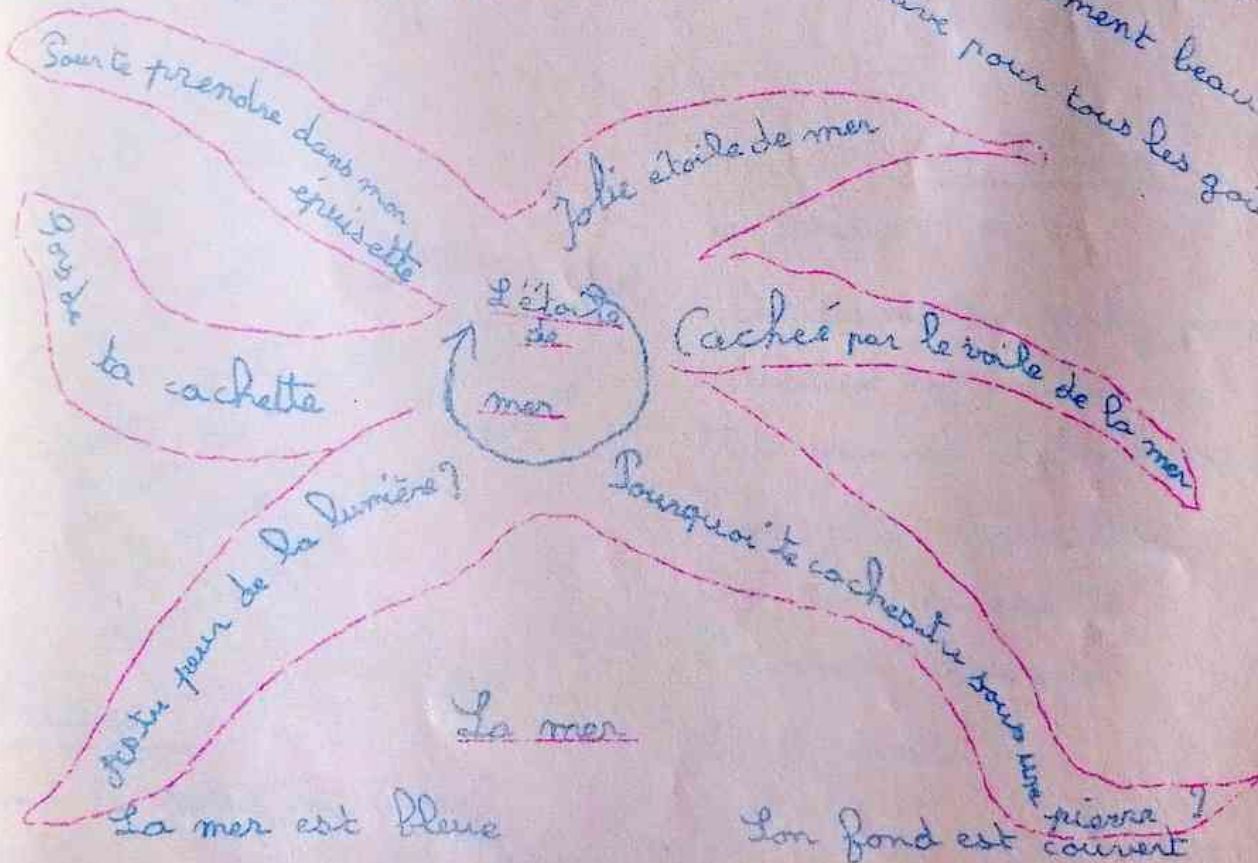
Prin de
noapte



Au fond des mers
 Il y avait un poissonnet
 Qui rêvait de traverser...
 Il cherchait son père et sa mère.
 Un chabotier qui passait
 Larga son filet
 Il se fit prendre
 Et retrouva ainsi ses parents
 Dans un aquarium tout blanc.

Le cangot

cargot
J'ai vu le gros cargot
S'embrasser au port de Longueville
Qu'il est grand! qu'il est beau!
Il en arrive vraiment beaucoup
Il en arrive pour tous les goûts.
de de mer



Comme le bleu de tes yeux
La mer est belle
Avec ses vagues en dentelle

Son fond est ~~couvert~~ ^{par} ~~couvert~~
 D'un tapis vert
 La mer est immense
 Plus grande que la terre

Mon joli Trièves

Tu as de belles fleurs

Mon joli Trièves

J'aime ta senteur

Mon joli Trièves

Tu as beaucoup de bois

Mon joli Trièves

Je reste avec toi.

Mon petit Trièves

Dans une petite vallée

D'herbe verte

Niché un petit village

Plein d'air

Air tous le monde est content

Quant il fait beau temps

Le Trièves

Quand le soleil se lève

Toute la campagne s'éveille

Les paysans

Partent aux champs

Pour labourer

Les champs de blé

Il est vraiment beau le Trièves!

Mon beau pays

Que tu es joli

Et le Trièves

Couvert de neige

Les enfants font de la luge

Pais de ton doux refuge

Rempli de joie

Comme autrefois

Le Trièves

Le Trièves,

Beaucoup de gens y pensent

Et viennent en vacances,

Mais quand il faut partir,

Pour aller travailler,

On rêve de revenir

Pour se promener

Et le visiter.



Ma bœur Jakez



Mon frère Jacques

Kousked out ?



Est ce que tu dors ?

Deuza zebri kampsous

veux-tu une crêpe

Ganz les dous

Avec du lait doux

Filla de' l'as airas

Hi ! que dan'oïm biam

Tau loï vire pé



La coïontra danse.

Hi ! l'as beâou jaun en

D'ou pé de Men.

Filles des Atires

Hi ! qu'elle dansent biam

Elles font le vire-pied,

La contre danse.

Hi ! la Bell. jeunesse

Da pied de Mens

Le mobilier breton



Dans les maisons bretonnes il n'y avait qu'une pièce équipée de : la table, l'étagère à vaisselle et le porte couverts, l'égouttoir, le lit clos, le banc coffre, parfois un berceau et le coffre à linge.

Les meubles étaient en châtaignier ou en chêne, fabriqués par les anciens menuisiers-ébénistes. Ils étaient très décorés de sculptures souvent religieuses.

L'étagère à vaisselle : Elle se trouve au dessus de la table.

Le range-couverts : est rond avec des trous. Il est au dessus de la table, suspendu à l'étagère à vaisselle.

Le vaisselier

Le vaisselier est un buffet. Le bas a 2 portes et 2 tiroirs et sert à ranger la vaisselle. Le haut est une étagère de 3 planches qui sert à poser les assiettes.

Le lit-clos : le lit est enfermé dans un meuble aux portes coulissantes, des fuseaux permettent l'aération, il est très décoré. On y accède en montant sur le banc coffre qui est devant.

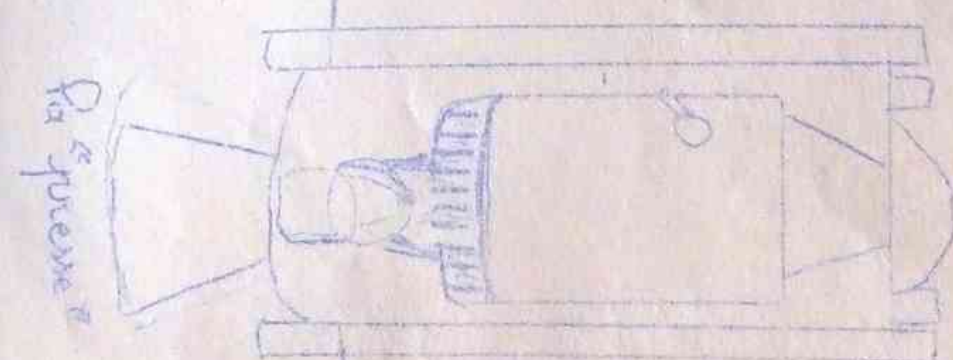
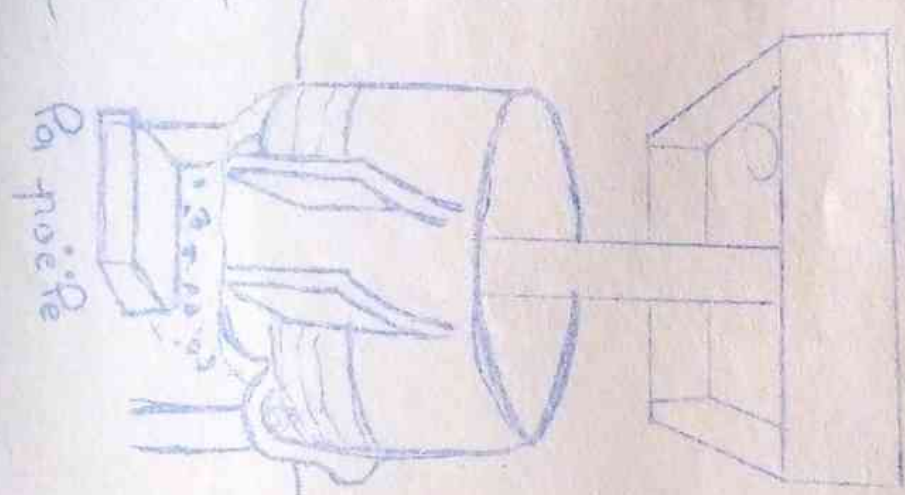
La presse manutrenelle

En allant à Malachappe nous avons vu dans le
devant une maison, la presse à cidre. Elle circule
dans neuf communes. Un tracteur la déplace de
ferme en ferme et l'actionne par de courroies. Les fer-
miers mettent les sacs de pommes dans une sorte
de cuve où une chaîne à godets, les prend pour
les emmener dans le broyeur, dans le haut
de la presse. Les pommes brayées tombent dans
un plateau garni de grosse toile. La rule de
plateaux pivote et se place sous le pressoir qui
descend lentement. Le jus coule et parfoir coule
dans une demi-barnique reliée aux cuves par
un tuyau branché à la gorgnette du
régulateur pour être versé dans les fûts.

Le moulin de la Roche

Deux hommes allés au moulin de la Roche pour voir la fabrication de l'huile de noix. Le moulin est situé au fond d'un vallon au milieu d'un ruisseau. Dès l'arrivée une forte odeur nous saisit et nous pénétrons dans un petit local. Une partie des machines provient d'une ancienne huilerie, elles ont été installées en 1912. Bâtes de la paille des sacs de noix brisés s'entassent. Monsieur Goutier en verse à l'aide d'un seau 2 à 12 kg sous la "pierre", il s'agit d'un bloc vertical pesant environ 700 kg et qui tourne en écrasant les noix. Dès qu'elles sont réduites en poudre on ouvre une trappe sur le côté et des volutes de papillons la poussent dans un sac. Elle est alors renversée dans la "poêle". C'est une sorte de chaudron avec un bras métallique qui remue la poudre, agitée par un foyer. Quand l'huile est détrempée, formant des bouillottes, le meunier la tâte rapidement et fait vider la machine.

Cette sorte de pâte grasse est mise entre les filtres de la presse de la presse. On achève une pompe, le sucre remonte et l'huile s'écoule par des fentes et tombe dans un petit seau. Il ne reste plus qu'à la mettre en barrique. De la presse maintenant on voit une grosse quaiette : le broyeur pour l'alimentation du bétail. De nombreuses courroies et engrenages actionnent ces trois machines. Mais quelle force motrice met en marche tout cela ? Au-dessus de l'eau d'une conduite fait tourner un "rouet" et retourne au ruisseau. Beaucoup de clients même de la Savoie et de la Haute-Savoie viennent car toutes les autres huileries ont disparues sont fermées.



Les costumes Bretons sont plus riches et plus bizarres
que ceux du Dauphiné, plus simples et plus
pratiques.

Les maisons Dauphinoises sont plus solides à
cause de la neige et elles sont plus grandes car
toutes les dépendances sont sous le même toit.
Les maisons Bretonnes sont plus jolies.

Les meubles Bretons sont plus travaillés mais ceux
de chez nous sont d'un bois plus beau.

Le patois de Venz est plus facile à comprendre
car il ressemble au français mais le Breton et
la Langue celte des Gaulois.

