

Petit souvenir de notre séjour en Bretagne du 17 sept 2013 (soir) au 21 (matin)

1) Rappel du programme préparé par J.C. et A.M. Margueritat, avec Y. et M. Floc'h :

Mercredi 18 Septembre « KREIZ KER » « En Ville »

Le matin :

Visite guidée de LOCRONAN, petite cité de caractère, aimée des peintres et des cinéastes : les ruelles et la grande place bordées de maisons du 15ème siècle, l'église prieurale,...

A midi, déjeuner dans une crêperie à QUIMPER.

L'après- midi :

Visite guidée de QUIMPER, Ville d'Art et d'Histoire : la cathédrale Saint Corentin, joyau de l'art gothique breton, les vieux quartiers et leurs maisons à pans de bois, les remparts,...

Au quartier de LOCMARIA, site premier de la ville (prieuré, église romane, jardin médiéval) , visite des faïenceries Henriot qui perpétuent la tradition de la faïence quimpéroise. Puis démonstration de la fabrication de crêpes dentelles à la biscuiterie de Quimper et dégustation de « lichouseries » (gâteries bretonnes...).

Jeudi 19 Septembre « AR MOR » « la mer »

Le matin :

La POINTE DU RAZ, Grand Site de France, vues sur la pointe du Van, la baie des Trépassés, le Phare de la Vieille, le Raz de Sein, l'Ile de Sein

A midi, déjeuner à AUDIERNE.

L'après-midi :

Par la « route du vent solaire » nous longerons la baie d'Audierne pour rejoindre la pointe de PENMARC'H et ses phares (dont ECKMUHL) puis LE GUILVINEC pour assister au retour des langoustiniers, puis visite guidée avec HALIOTOKA (la criée, l'exposition sur la pêche, rencontre avec un pêcheur, dégustation de langoustines).

Vendredi 20 Septembre «AR GOAT » « les bois, la campagne »

Le matin :

Près du FAOUEZ, visite guidée de la Chapelle SAINTE BARBE nichée dans une falaise et de SAINT FIACRE qui a conservé son jubé peint.

A midi, déjeuner à QUERRIEN au Pigeonnier.

L'après-midi :

Visite guidée du MANOIR DE KERNAULT, remarquable exemple de l'évolution d'un manoir rural à travers les siècles et de son parc (bois, verger conservatoire de pommes, chevaux de trait bretons, moutons d'Ouessant, vivier...).

Retour par PONT-AVEN et CONCARNEAU.

2) Les participants :



Aliette et André



Aline et Roger



Martine et Claude



Violette et André



Françoise et Jean-Pierre



Martine et Jean-Pierre



Jacqueline et Bernard



Micheline et Yves



Monique et Jacques



Jacqueline et Guy



Marie-France



Roger



Dominique



Anne-Marie et Jean-Claude



Hélène et Georges

3) Mardi 17 après-midi : accueil à La Forêt-Fouesnant chez Jean-Claude et Anne-Marie avant de se retrouver pour le dîner au restaurant :

Les participants arrivent progressivement au 12 Hent Poul Stang où se trouve la grande et belle maison en bois d'Anne-Marie et Jean-Claude.

Chacun a suivi attentivement sa carte ou son GPS, puis les petits ballons marqués FCR, astucieusement disposés le long du chemin et apparemment tout le monde est arrivé sans difficulté.

Dominique et Marie-France, qui viennent par le train nous rejoindront plus tard au restaurant.

L'accueil est très chaleureux et le pot de bienvenue nous permet de se retrouver autour d'un « kir breton » et du buffet afin de reprendre quelques forces après tous ces kilomètres parcourus.

Des petits groupes se font et se défont, chacun salue les autres participants, tout en échangeant quelques nouvelles et en donnant ses impressions, notamment sur les prévisions météo ...

Vers 19 H 30, nous partons à Port-la-Forêt, voir les bateaux de plaisance et de compétition avant de nous diriger vers « Le Damoiseau », notre restaurant qui est juste à côté, où nous prendrons chaque soir le dîner ensemble.



Nous rejoignons comme prévu Dominique et Marie-France qui complètent le groupe, donc tout le monde est là pour le premier repas de notre séjour en Bretagne Sud.

Les collègues sont heureux de se retrouver, car certains viennent régulièrement à nos pots et repas parisiens, mais d'autres sont loin de Paris et beaucoup ne s'étaient pas revus depuis notre dernier voyage en Anjou, l'an dernier, notamment parmi les conjoints.

Donc, on profite des ces moments privilégiés entre nous et on oublie les petits soucis et tracas du quotidien.

Jean-Claude et Anne-Marie donnent les dernières indications pour le programme du lendemain.

Deux groupes sont constitués :

- Les **Forestois** qui logent près de La-Forêt-Fouesnant, pilotés par Jean Claude et Anne-Marie
- Les **Fouesnantais** dont la chambre d'hôtes (Le Logis de Moustierlin) est située à la Pointe Moustierlin, sur la côte sud, à une dizaine de kilomètres de Fouesnant.

Les Fouesnantais seront pilotés par Yves et Micheline qui habitent à Bénodet, donc plus près de Moustierlin.

4) Mercredi 18 septembre : « en ville »

Vers 9 heures et demi, nous découvrons **Locronan**, magnifique village chargé d'histoire que nous allons visiter durant le reste de la matinée.

Nous faisons la connaissance de notre guide qui entre immédiatement dans le vif du sujet et se montre d'emblée très précis, clair et pédagogue :

Locronan, du breton **Lok Ronan**, le lieu de Ronan, aujourd'hui Saint Ronan, un évêque irlandais qui, au 7^{ième} siècle décida d'établir ici son ermitage.

Mais bien avant, au temps des celtes et des druides, le village était déjà un important lieu de culte (s) païen (s) qui a ensuite été progressivement christianisé par Ronan.



Nous admirons la place de l'Eglise, les vieilles maisons de pierre aux volets bleu, la façade travaillée de l'ancienne Compagnie des Indes qui s'était installée à Locronan pour bénéficier de la qualité des toiles et des voiles de chanvre confectionnées par les tisserands locaux.

Locronan, qui fait partie de l'Association des plus beaux villages de France (classé 2^{ème} en 2013) est très prisé des artistes peintres, sculpteurs ou cinéastes (Tess de Polanski, y a été tourné, ainsi qu' « Un long dimanche de fiançailles » de Jean Pierre Jeunet, entre autres)

Nous pénétrons ensuite à l'intérieur de l'église qui fut construite au 15^{ème} siècle dans le style gothique flamboyant, sur l'emplacement d'une ancienne église romane du 11^{ème} siècle.

Nous y retrouvons Saint Ronan, sa statue en évêque, son gisant en pierre de kersanton, où il continue d'enfoncer sa crosse dans la gueule d'un monstre païen.

La pierre (ou lave ?) de kersanton a une particularité : tant qu'elle est encore humide, elle peut se travailler facilement, alors que lorsqu'elle a séché, elle devient très dure, pratiquement indestructible.

Nous remarquons aussi la chaire, d'une belle couleur verte, ornée de dix médaillons retraçant les miracles de Saint Ronan.

On y distingue en particulier, Ronan ressuscitant la fille de Keban, qui en est très mécontente. En effet, Keban, femme de paysan pratiquant le culte celtique, avait provoqué la mort de sa fille en l'enfermant dans un coffre et avait accusé Ronan qui, convoqué par le roi, avait retrouvé et ressuscité l'enfant.

Après l'église et la chapelle du Pénity, nous descendons admirer la Chapelle Notre-Dame de Bonne Nouvelle avec son calvaire lui faisant face et en contre-bas, la fontaine Sainte Eutrope.

Mais les nourritures de l'âme et de l'esprit ne suffisent pas Et il est temps de se diriger vers Quimper à la crêperie « La Krampouzerie », place du Sallé (ça ne s'invente pas ...) afin de prendre quelques forces pour la suite du programme (visite de Quimper), l'après-midi.



Nous apprendrons plus tard qu'en fait, la rue et la place du Sallé ne font pas référence aux crêpes mais plutôt à la viande salée ...

Après un excellent repas de crêpes, arrosé de cidre local, nous pouvons entamer la visite de Quimper avec notre nouvelle guide.

Quimper, en breton « Kemper », qui signifie confluent, le point de rencontre de trois rivières : l'Odet, le Steïr et le Froot.

Place du Sallé, nous apprenons que Sallé (la place et la rue) s'écrit bien avec deux ll, probablement en raison d'une faute de l'artisan ayant réalisé les pancartes

Ensuite, il aurait été trop compliqué ou trop cher de corriger cette erreur qui a été intégrée définitivement au nom propre de la place et de la rue ...

Depuis cette place, nous apprécions le cachet des belles maisons anciennes avec les rues pavées qui s'éloignent, aux flancs desquelles se dressent les façades à colombages de couleurs vives et variées.

Pourquoi des couleurs différentes ?

Tout simplement parce qu'à l'époque, il n'y avait pas de numéro et que la couleur servait d'identifiant pour localiser la maison dans une rue. Plus loin, nous découvrons d'autres maisons à colombages mais avec des encorbellements.

La raison principale de ce type de construction était fiscale. En effet, les propriétaires devaient acquitter une taxe en fonction de la surface au sol, donc on augmentait plutôt la dimension des étages avec ces encorbellements ...

Toutefois, il fallut établir des limites, car dans les rues étroites, les maisons finissaient par se toucher, de plus, il faisait sombre dans les rues et enfin, il paraît que c'était dangereux pour les cochers qui risquaient de s'assommer car il n'y avait pas assez de hauteur !

Nous parcourons ainsi la rue des Boucheries et la rue Kéréon dont le nom provient de la corporation des cordonniers et qui est une des principales rues de la ville.

La rue des Boucheries est en pente assez forte, parce qu'on y abattait les animaux et c'était plus commode pour la nettoyer à « grande eau » ...

Nous arrivons maintenant sur la Place Saint Corentin devant la cathédrale du même nom qui domine la ville.

La cathédrale a été construite en style gothique, sur un ancien sanctuaire roman du 11^{ème} siècle. Commencée vers 1280, son édification connut plusieurs interruptions pour des raisons techniques, financières ou politiques.

La construction ne fut achevée que vers la fin du 15^{ème} siècle (sauf les flèches des tours qui durent attendre le 19^{ème} siècle)

Durant près de deux décennies, la cathédrale Saint Corentin fut dissimulée par des bâches et des échafaudages en raison de longs travaux de consolidation et de rénovation.

Depuis quelques années, les quimpérois et les touristes peuvent profiter de sa nouvelle façade restaurée.

Nous entrons dans la cathédrale pour admirer ses voûtes, ses colonnes, ses vitraux et bien entendu la statue de Saint Corentin qui fut le premier évêque de la ville, au 4^{ème} siècle.

Mais plus remarquable et inhabituel, c'est le désaxement entre la nef et le chœur qui fait l'objet de plusieurs explications : raison architecturale (stabilité) ou religieuse (évocation symbolique de la tête du Christ sur la croix) ...

Nous partons ensuite pour l'étape suivante : la visite des faïenceries Henriot dans le quartier de Locmaria.



Nous sommes accueillis par la « guide maison », une jeune femme en tenue de travail qui nous fait d'abord une rapide présentation de la Fabrique Henriot.

A partir du 15^{ème} siècle des activités artisanales de poteries existent dans le quartier de Locmaria, mais c'est vers la fin du 17^{ème} siècle qu'apparaît la faïence.

La faïencerie Henriot de Quimper est une des plus anciennes manufactures françaises dont la création remonte à l'arrivée du Maître céramiste Henri Bousquet, à Locmaria en 1690.

Elle fut labellisée « Entreprise du patrimoine vivant » en 2006.

La faïencerie Henriot, après avoir connu de graves difficultés, emploie aujourd'hui 51 personnes et bénéficie d'un savoir-faire unique reconnu dans le monde entier.

Les œuvres sont entièrement réalisées sur place manuellement, ainsi que la décoration.

Cette décoration est faite entièrement à la main par des « peintesuses » (sic) mais des partenariats peuvent être noués ponctuellement avec des artistes reconnus qui signent alors leur oeuvre.

La guide nous explique les différentes étapes dans la réalisation d'une pièce en céramique :

- ✚ Création d'un moule à partir d'une pièce « mère » (modèle à réaliser)
- ✚ Préparation de l'argile en fonction de la pièce à réaliser (plus ou moins liquide)
- ✚ Coulage de l'argile (barbotine) dans le moule (le temps durant lequel l'argile reste dans le moule conditionne l'épaisseur de la pièce)
- ✚ Vidage de l'excédent d'argile liquide
- ✚ Démoulage
- ✚ Finition /ébarbage à la main
- ✚ Séchage
- ✚ Cuisson à 1040 °C pendant 9 heures, puis refroidissement durant le même temps et on obtient le « biscuit » de couleur blanche.
- ✚ Emailage : les pièces sont trempées manuellement dans un mélange d'eau et de poudre de verre, afin de déposer une couche d'émail lors de la deuxième cuisson
- ✚ Séchage (?)
- ✚ Décoration à la main par les peintesuses (ou l'artiste)
- ✚ Deuxième cuisson afin de « vitrifier » les pièces leur donner l'aspect définitif

Nous faisons ensuite le tour des ateliers pour voir concrètement ces différentes opérations sur les « postes de travail », avec la recommandation expresse de rester sur la bande verte de circulation afin de ne pas déranger le personnel.

Les pièces qui reposent dans leur moule étant très fragiles, ce sont les fours qui se déplacent et viennent envelopper les chariots où sont disposés ces ensembles.

C'est particulièrement important pour la deuxième cuisson (émail) car si deux pièces se touchent, on ne pourra plus les décoller après la cuisson.



C'est la fin de la visite, nous passons rapidement par la boutique aux souvenirs où il y en a vraiment « pour tous les goûts et toutes les bourses » avant de nous rendre à la crêperie, située juste à côté.



Une quimpéroise souriante nous attend pour faire une démonstration : la fabrication en direct de la fameuse « crêpe dentelle », spécialité locale.

Sous l'œil attentif et gourmand de tout notre groupe (pas seulement les dames ...) elle verse un peu de pâte liquide dans une sorte de « louche » en V longiligne équipée d'un manche à chaque extrémité.

Puis, tenant cette « louche » à deux mains, elle dépose une mince couche de pâte liquide sur la plaque chauffante rectangulaire inclinée d'environ quarante-cinq degrés.

Cela donne une grande crêpe rectangulaire, dans laquelle elle taille d'un trait de couteau plusieurs bandes d'environ trois centimètres qui restent « collées » à la plaque chauffante.

Avec un couteau spécial (plutôt une spatule de 15 mm de large) elle enroule chacune de ces bandes en décalant légèrement à chaque tour et en maintenant la bande bien plaquée sur la spatule.

Lorsque la longueur voulue est obtenue, elle enlève le couteau et dépose la crêpe dentelle sur l'assiette. Il n'y a plus qu'à goûter, c'est délicieux !! Chacune et chacun peut le vérifier

La technique montrée paraît simple, mais comme ont pu le constater les « courageuses » qui ont essayé, c'est loin d'être évident !



Mais la crêpe dentelle se déguste idéalement avec une bolée de cidre. C'était prévu un peu plus loin, dans le rayon « boissons bretonnes » où le maître des lieux nous attendait pour cela.

Chacun a fait ses emplettes dans le magasin et nous sommes repartis vers nos véhicules en admirant l'abbaye et l'église du quartier Locmaria.

Après une courte pause dans nos hébergements respectifs nous avons dîné ensemble au Damoiseau où l'ambiance fut conviviale et sympathique, tout en commentant cette journée passionnante, ainsi que le programme du lendemain.

5) Jeudi 19 septembre : « à la mer »

Pour cette journée, nous (les « fouesnantais ...») sommes pilotés par Yves et Micheline qui arrivent comme prévu à 9 heures précises à La Pointe Mousterlin, devant notre Gîte.

Nous devons rejoindre les autres (les « forestois ») sur le parking de la Pointe du Raz, vers dix heures.

Suivant notre guide, qui roule tranquillement pour que nous puissions admirer le paysage, nous traversons Benodet, Kermaria, Pont-l'Abbé (extérieur), Plonéour-Lanvern, Trégoat, Pouldreuzic, Plozévet, Audierne, Primelin, Plogoff C'est la fameuse route du « vent solaire » Tous ces villages que nous découvrons sont vraiment pittoresques et typiquement bretons.

Le temps, qui au départ n'était pas trop mauvais, se dégrade progressivement ...

Et c'est dans la brume que nous arrivons sur le parking de la Pointe du Raz, où nous attendent nos amis, les « forestois ».

Nous nous équipons en conséquence (cirés, parkas, parapluies ...) et rejoignons notre guide qui nous donne quelques consignes de sécurité et nous emmène sur un sentier rocailleux jusqu'au « bout du monde » (le Finistère, la fin des terres ...)

Pourquoi ce nom, la Pointe du Raz ?

Parce que **raz** signifie « un courant fort, un mouvement », comme un « **raz de marée** » ou bien pour les anglicistes, comme « **a race** » (course en anglais ..) donc, **mouvements**.

Ce territoire s'appelle l' **Armorique** (*are morica = proche de la mer*) depuis (au moins) l'époque romaine et c'est la Gande Bretagne qu'on appelait alors « **Iles de Bretagne** » et où vivaient diverses populations, dont les **Bretons**.

Vers le milieu du 5^{ème} siècle, probablement à cause des invasions anglo-saxonnes, **ces Bretons ont traversé la Manche pour émigrer en Armorique** apportant leur culture, notamment leur nom et la langue bretonne.



Le guide, dont nous découvrons l'humour « pince sans rire », nous fait remarquer qu'en temps normal, nous apercevions les îles, presqu'îles, et caps environnants, notamment, l'île de Sein, vers l'ouest, la presqu'île de Crozon, la Pointe Saint Mathieu, la pointe de Pen-Hir et Camaret au Nord, ...

Mais cette atmosphère très particulière, dans la brume qui nous enveloppe, avec la carresse d'une brise vivifiante, ne manque pas de charme ni de poésie.

Nos regards convergent vers l'ouest, où l'horizon gris se confond avec l'océan bleu sombre dans une lumière vaporeuse ... Nous devinons l'île de Sein et beaucoup plus loin, derrière l'Atlantique, nous rêvons l'Amérique !!

Revenant plus près de la côte, nous retrouvons le brouillard cotonneux où se perd une voile solitaire.

Cette côte, formée de rocailles accidentées et abruptes, ce cap si pointu et dentelé de rochers déchiquetés, c'est la terre qui semble s'irriter et se révolter, à l'endroit de finir.



Nous reformons le cortège pour nous diriger vers le sémaphore que nous distinguons, un peu plus loin sur la côte, avec à sa gauche, dans la baie des Trépassés, le Phare de la Vieille, accompagné de sa balise (la Tourelle de la Plate).

Le Sémaphore est aujourd'hui occupé par la Marine Nationale, qui assure notamment des fonctions de surveillance, secours et sauvetage, diffusion de bulletins météo ou autres, ...

Nous repartons vers Notre-Dame des Naufragés, une statue en marbre de Carrare réalisée en 1904 par le sculpteur Cyprian Godebski.

Chemin faisant, nous croisons un groupe de Bonnes Sœurs en tenue traditionnelle qui donne au paysage un aspect encore plus étonnant et insolite.

On peut imaginer qu'une visite à la pointe du Raz ne laisse jamais indifférent.

Elle est probablement sublime lorsque le ciel est bleu et la mer calme, grandiose lorsque la tempête fait rage et c'est sûr Magique lorsqu'il y a de la brume !!

C'est beau, même quand il ne fait pas beau !!



Nous regagnons le parking et nos voitures afin de nous rendre à Audierne, où nous déjeunons « Au Roi Gradlon »

L'excellent déjeuner nous permet de reprendre quelques forces et de nous réchauffer avant de repartir vers Le Guilvinec, via la Pointe de Penmarc'h et le **phare d'Eckmuhl**.

Le phare d'Eckmuhl a remplacé l'ancien phare de Penmarc'h en 1897 dans le cadre d'une opération nationale pour moderniser la signalisation de nos côtes.

Pourquoi ce nom bien peu breton mais plutôt germanique ?

C'est parce que le financement a été assuré (via son testament) par une marquise de ce nom (**Louise d'Eckmuhl de Blocqueville**). Le nom du phare (Eckmuhl) était une condition du don.

En fait, Eckmuhl est le nom d'un village de Bavière où son père, maréchal d'empire, avait remporté une bataille sanglante en 1809. Cette bataille avait fait beaucoup de victimes et le phare du même nom devrait sauver beaucoup de vies.



Le phare est construit avec la fameuse pierre de kersanton (cf supra) et mesure 65 mètres de haut avec un escalier de 307 marches qui permet d'accéder à la lanterne.

Le sémaphore et l'ancien phare, au bout de la pointe, dans l'alignement d'Eckmühl, complètent le dispositif de balisage et de surveillance à l'extrémité sud de la baie d'Audierne.

Nous pénétrons ensuite dans **le musée du « Sauvetage des naufragés »** (?) et nous sommes impressionnés par les équipements rudimentaires dont disposaient ces marins qui partaient en mer à la moindre alerte pour secourir leurs camarades.

Ils avaient des gilets de sauvetage en liège et navigaient « à la rame » sur des barques légères, affrontant des vagues énormes. Ils faisaient preuve d'un courage remarquable et sauvaient souvent la vie des naufragés, mais hélas, beaucoup d'entre eux ne revenaient pas.

Un petit film très bien fait (a priori une reconstitution) et très intéressant les montre en pleine action, lors d'une sortie.



Nous partons maintenant vers Le Guilvinech, à la Cité de la pêche (Haliotika) voir les bateaux de pêche à la langoustine (et autres crustacés ou poissons) puis assister à la criée.

Après être montés sur une grande plateforme qui domine l'entrée du port, nous pouvons effectivement voir arriver les bateaux survolés de mouettes et de goélands criards, s'approcher puis accoster afin de pouvoir décharger le produit de leur pêche.

Les bateaux ont tous de belles couleurs vives : rouge, bleu, vert, mais il y a toujours aussi du blanc.

C'est très spectaculaire et nous sommes frappés par la rapidité d'action et l'excellente coordination entre les pêcheurs sur leur bateau et les manutentionnaires sur le quai.

Le poisson ou les crustacés sont déchargés en un temps record dans des grands récipients cubiques à l'intérieur desquels alternent une couche de poisson et une couche de glace.

Il y a chaque jour deux criées : la criée hauturière à 5 h 30 et la criée côtière à 16 h 30, celle à laquelle nous allons assister.

La criée s'effectue donc à une heure très précise et il est temps de rejoindre Christiane, notre guide, en tenue de travail qui va nous expliquer les subtilités de cette opération.

D'abord, il faut préciser que certains bateaux appartiennent à des Patrons-pêcheurs et d'autres travaillent pour des Sociétés (Armements)

Avant la criée, le produit de la pêche de chaque bateau est trié et placé par catégorie dans des « caissettes » qui défilent ensuite sur deux tapis roulants (un pour les crustacés, un pour les poissons).



En passant devant la cabine de pesage, pilotée par une employée, chaque caisse est pesée puis étiquetée avec un bordereau dont les données sont informatisées.

Ce bordereau donne toutes les informations : nom du bateau (donc du Patron ou de l'Armement), espèce du poisson ou crustacé, calibre, poids, numéro de lot, etc ...

Le tapis roulant est ensuite aiguillé vers la salle où sont réunis les acheteurs (mareyeurs) qui possèdent un boîtier adapté (terminal mobile) leur permettant de se porter acquéreur de tel lot, à tel prix.

Le système est géré informatiquement et les informations sont regroupées sur deux grands panneaux lumineux, un pour les crustacés, un autre pour les poissons.

Tout cela fonctionne en temps réel et va très vite, il faut suivre très attentivement.

Les enchères sont descendantes, le prix de départ affiché descend jusqu'à ce qu'il y ait un acquéreur. S'il n'y a qu'un acheteur, la vente est faite.

Sinon (deux candidats ou plus), le prix remonte jusqu'à ce qu'il n'y ait plus qu'un acheteur ...

Pour chaque enchère, il y a un prix de retrait en dessous duquel le poisson n'est pas vendu (seulement 1 à 2 % concernant des espèces peu nobles, alors données à des associations caritatives ou transformées en alimentation animale)



Les lots vendus sont ensuite aiguillés dans une autre salle, en face du repère / emplacement de chaque acheteur enregistré (il faut préalablement avoir montré « patte blanche » et versé une caution de 300 000 €)

Dès la fin de la criée, les poissons (ou crustacés) sont aussitôt acheminés sur leur lieu de destination.

Notre guide, Christiane, nous montre de beaux spécimens de crustacés (homards, langoustines, ...) et de poissons (Colin/Merlu, Lotte / Baudroie, Limande, etc.) et nous fait remarquer que les poissons plats (sole, limande par ex), qui vivent au fond de la mer, ont les deux yeux du même côté. Les yeux sont symétriques à la naissance, mais au bout de quinze à vingt jours, l'œil situé du côté ventre migre près de l'autre sur le dos pour mieux surveiller le danger



Après cette visite de la criée, très vivante et intéressante, nous rejoignons une salle de conférence pour écouter le témoignage d'un patron pêcheur (?) sur son métier qu'il nous décrit comme passionnant mais dont les revenus (et donc l'avenir) sont très aléatoires.

Aujourd'hui, Le Guilvinec est le premier port de pêche artisanale en France. On entend par pêche artisanale, celle réalisée par un patron pêcheur propriétaire de son bateau.

Mais l'investissement de départ est très important, un chalutier neuf coûte 3 millions d'Euros et très peu de jeunes pêcheurs se lancent dans l'aventure car il faut un gros apport personnel sinon les banques n'accordent pas de crédit.

De plus, les frais de fonctionnement, notamment le prix du gasoil et les différentes taxes sont de plus en plus élevés, ce qui a entraîné, des situations inacceptables de marins ayant des payes négatives pour certaines périodes (ils doivent de l'argent à leur patron !).

La moyenne d'âge des patrons-pêcheurs, déjà élevée, continue d'augmenter.

Toutefois, il nous montre un petit film assez émouvant, présentant deux jeunes collègues très dynamiques et motivés, à citer en exemple pour susciter des vocations.

Il souligne aussi les problèmes liés à la réglementation européenne, notamment sur les quotas de pêche qui sont négociés par les Etats de manière globale avec d'autres domaines.

Selon les années, la France peut ne pas demander tout son quota de pêche afin d'obtenir davantage sur l'agriculture par exemple.

Ainsi, les pêcheurs français doivent arrêter de travailler, alors qu'ils voient leurs collègues d'autres pays continuer ...

Notre conférencier met aussi l'accent sur l'esprit de responsabilité des pêcheurs du Guilvinec qui d'eux-mêmes réduisent provisoirement l'activité sur certaines espèces afin de protéger la ressource et observent le résultat positif de cette attitude.

Par ailleurs, ils ont mis au point un chalut avec un dispositif (fenêtre à maille différente) qui permet aux poissons de taille non réglementaire de sortir directement sans être retenu avec les poissons pêchés.

Afin d'approfondir ce premier aperçu très intéressant du métier de pêcheur, nous retrouvons Christiane qui nous amène **visiter l'exposition** située à proximité, sur plusieurs niveaux. Cette exposition présente de manière très complète et didactique le port de pêche du Guilvinec et ses activités, en le replaçant dans le contexte national.

Le Guilvinec est en France, **le premier port de pêche artisanale** (patron pêcheur propriétaire de son bateau), **le troisième port en volume (19 232 tonnes)** après Boulogne (35 531 tonnes) et Lorient (25 922 tonnes) et **le troisième port en valeur (68,96 M€)**

Le Guilvinec est aussi **le premier port français pour la pêche fraîche** (poisson frais et glacé)

Par ailleurs, **le port du Guilvinec gère 101 navires** dont :

- 47 hauturiers (14 jours en haute mer au-delà des 20 miles nautiques des côtes)
- 23 côtiers (moins de 96 heures de mer à moins de 20 miles nautiques des côtes)
- 31 petite pêche (moins de 24 heures à moins de 20 miles nautiques des côtes)

Ces bateaux emploient **415 marins** :

- 273 marins hauturiers,
- 78 marins côtiers
- 64 marins de petite pêche

Concernant les marins salariés (travaillant pour un armement), le calcul de la rémunération s'effectue de la façon suivante :

Vente brute – frais de criée – frais communs (gasoil, huile, glace, vivres) = somme à partager

La somme à partager se répartit en = 60 % pour l'armement + 40 % pour l'équipage

Pour l'équipage, il y a : 2 parts pour le capitaine, 1,5 part pour le mécano, 1 part pour chaque matelot. Les marins sont payés tous les 15 jours.

Les principales espèces de poissons (ou crustacés) pêchées au Guilvinec sont :

- La baudroie (lotte) : 3667 tonnes
- La raie : 2120 tonnes
- L'eglefin : 1989 tonnes
- La langoustine : 704 tonnes

Les techniques de pêche dépendent des espèces recherchées, on distingue :

- **Le chalut** : filet en forme d'entonnoir tiré par un bateau (le chalutier ...) . Selon les variétés pêchées, on utilise **un chalut de fond (langoustines, soles, limandes, raies, ...)** ou un **chalut « pélagique » situé « entre deux eaux » (baudroie, eglefin, cabillaud, turbot, saint-pierre, ...)**
- **La bolinche** : filet tournant de plusieurs centaines de mètres, permettant d'encercler un banc de poissons. On tire ensuite le filin glissé dans la partie inférieure du filet qui se referme et retient le poisson (**poissons « bleus » de surface : maquereau, sardine, anchois, hareng, ...**)
- **La ligne et palangre** : lignes tirées par le bateau, pouvant aller jusqu' à plusieurs kilomètres, avec des hameçons et des appâts, disposées plus ou moins profond (**Congre, tacaud, bar, lingue, daurade, ...**)

- **Le filet** : filets rectangulaires lestés au fond et munis de flotteurs en partie supérieure, positionnés plus ou moins profond selon l'espèce recherchée (**rouger barber, vieille, mullet, ...**)
- **Le casier** : Nasses pouvant contenir des appâts, déposés au fond, lestés et reliés entre eux, avec une bouée pour les repérer (**araignée, étrilles, homards, tourteaux, langoustes, ...**)

Sur le plan économique, la pêche génère une importante activité « périphérique » avec notamment : la construction navale, la maintenance et réparation, l'accastillage, matériel de sécurité, stations de gasoil, zone de carenage, ateliers de marée (mareyeurs), transport frigorifique, capitainerie, Ifremer, affaires maritimes, services vétérinaires, médecine des gens de la mer, ...

On estime qu'un **emploi en mer génère 5 emplois à terre.**

Après cette visite commentée de l'exposition, très complète et documentée, notre guide Christiane nous conduit vers la récompense attendue : **une dégustation de délicieuses langoustines agrémentée d'un petit vin blanc sec.**

Il est temps de regagner le pays fouesnantais où nous attend le dîner en commun au Damoiseau, puis un repos bien mérité dans notre hébergement.

6) **Vendredi 20 septembre** : « dans les bois, à la campagne »

Après avoir dégusté nos deux crêpes et un petit déjeuner copieux au Logis de Lousterlin, nous partons vers le lieu de rendez-vous : Parking de la Baie, à La Forest Fouesnant.

Puis, nous reformons nos deux groupes en direction du Faouët et **la Chapelle Sainte Barbe**, dans le département voisin du Morbihan.

En arrivant sur le site, nous suivons notre nouvelle guide qui avance entre la maison du gardien et le campanile abritant sa cloche. Nous sommes accueillis par un escalier monumental dont le palier mène sur la gauche à la Chapelle Sainte Barbe, en face à l'oratoire Saint-Michel et à droite à la Fontaine Sainte Barbe. Les jeunes filles allaient jeter une épingle à cheveux dans le trou de cette fontaine pour savoir si elles se marieraient dans l'année.

Avant de descendre l'escalier, nous profitons de cette vue d'une beauté saisissante : la chapelle, posée à flanc de falaise, au milieu de la forêt et regardant la vallée de l'Ellé en contrebas.

Pourquoi cette position incofortable de la chapelle ?

Parce qu'elle a été construite, au 15^{ème} siècle, par Jean de Toulbodou qui, pris dans un orage très violent, avait prié Sainte Barbe en promettant de lui faire édifier une chapelle à cet endroit si elle faisait cesser la foudre. L'orage cessa et Jean de Toulbodou tint immédiatement sa promesse. Les travaux ont été réalisés de 1489 à 1512.

Toujours en raison de cette contrainte particulière, la chapelle n'est pas orientée dans l'axe est/ouest comme le veut la tradition, mais dans un axe sud-est / nord-ouest

Le faîte (pinacle) de tous les contreforts est orné de gargouilles .

Une tourelle dans laquelle est incrustée une statue en pierre de Sainte Barbe, fait office de clocher.

L'escalier monumental, de style renaissance a été rajouté beaucoup plus tard et date de 1700.



Nous pénétrons à l'intérieur de la chapelle où nous découvrons **une voûte en pierre**, ce qui n'était pas courant à l'époque où toutes les voûtes étaient en bois.

Des vitraux retracent la conversion et le martyre de Sainte Barbe, patronne des mineurs et des pompiers.

Enfermée dans une tour par son père, elle ne pouvait voir personne. Elle se convertit au christianisme et subit le martyre. Son père, coupable de ce martyre, fut foudroyé.

D'autres vitraux montrent l'Ascension et la Pentecôte.

On peut encore admirer dans la chapelle des **statues de bois sculpté et peint**, notamment la Sainte Vierge, Sainte Barbe, Saint Corentin, Sainte Ursule.

Un « balcon » en bois peint et décoré, tribune réservée aux seigneurs surplombe le chœur, à gauche.

La chapelle contient aussi des **ex voto maritimes ou sous forme de tableau** (ex par un rescapé d'un accident de carrosse)

Nous quittons maintenant la chapelle Sainte Barbe pour nous diriger vers celle de Saint Fiacre, qui n'est pas très loin de là.

Nous découvrons dès notre arrivée cette chapelle de **style gothique flamboyant** (1450-1480) et son **clocher flanqué de deux tourelles**, l'ensemble étant magnifiquement décoré.

On est également frappé par **la dissymétrie de la façade**

Nous entrons dans la basilique où l'on peut admirer son célèbre **jubé de bois polychrome** (le jubé est la barrière physique et symbolique séparant le chœur (réservé au clergé) de la nef (où prenaient place les fidèles))

Ce jubé est une véritable œuvre d'art, une dentelle de bois sculpté et peint, qui avait aussi à l'époque un rôle pédagogique.

En effet, la plupart des fidèles étaient illettrés et ces sculptures représentaient pour eux des scènes symbolisant les vices et péchés (vol luxure, paresse, etc ...) ou bien des scènes de la Bible (tentation d'Adam et Eve, Annonciation, Calvaire du Christ, ...)

La Chapelle Saint Fiacre possède aussi un **bel ensemble de vitraux** qui au-delà du côté artistique et de leur beauté, avaient également **une vocation à l'enseignement de la religion**. On peut y voir notamment la Passion, la vie de Saint Jean Baptiste, un arbre de Jessé (généalogie du Christ), et la vie de Saint Fiacre. On peut encore admirer la **riche décoration des poutres sablières** (support de la toiture en haut des murs) ainsi que **les engoulants** où s'attachent les poutres transverses.



Après cette magnifique et enrichissante visite, nous prenons la direction de Querrien pour aller déjeuner « **Au Pigeonnier** ».

Le repas, vraiment excellent, fut apprécié à l'unanimité et le chef cuisinier (qu'Yves et Micheline connaissent bien ...) est de surcroît très sympathique, ainsi que son épouse ...

Il est temps de rejoindre **le Manoir de Kernault, à Kemperlé** pour la dernière visite commentée de la journée.

Nous sommes accueillis par une guide locale qui nous fait un petit exposé historique de ce manoir datant du 15^{ème} siècle.

C'est **en 1450 qu'Yvon de Lescoët a fait construire cette bâtisse** sur des terres appartenant au Duc de Bretagne mais laissées à l'abandon.

Habile négociateur et bénéficiant de solides appuis, il a obtenu pour son domaine le titre de Seigneurie avec tous les privilèges qui s'y rattachent (droits de chasse, pêche, droits percevoir des redevances, droits de justice sur les personnes vivant sur ce territoire, ...)

Le manoir a été progressivement complété par d'autres bâtiments ou aménagements :

- La maison de l'intendant au 16^{ème} siècle
- Le grenier à pan de bois au 17^{ème} siècle
- Les décors de la salle seigneuriale au 18^{ème} siècle
- La chapelle privée,
- Etc ...

Durant cinq siècles, le domaine est resté dans la même famille.

Au milieu du 16^{ème} siècle, 25 villages de la paroisse de Mellac dépendent de la seigneurie de Kernault.



Ce n'est **qu'en 1990, après le décès de Mme de Poulpiquet de Brescanvel, que le Conseil Général du Finistère fera l'acquisition du manoir de Kernault** et de toutes les dépendances. Le domaine a été classé monument historique en 1991 et d'importants travaux de restauration ont été réalisés.

Nous faisons un tour des bâtiments pour une visite extérieure du **grenier à pan de bois** (dont l'intérieur ne se visite pas pour des raisons de sécurité)

Ce grenier pouvait conserver très longtemps des stocks de grains pour leur séchage, mais aussi dans un but spéculatif en fonction des cours pratiqués.

Le domaine très étendu comprend **un enclos pour les chevaux, un vivier et un verger**.

Après avoir fait une promenade très agréable autour des dépendances, en profitant du soleil et de la douceur du temps, nous entrons dans le **bâtiment principal** qui peut être visité.

Il comprend deux niveaux habitables et des combles. On accède au premier étage par un **grand escalier hélicoïdal**.

La salle seigneuriale est au rez-de-chaussée, elle possède **une grande cheminée** d'époque et les murs sont parés de **deux grandes tapisseries**, dont l'une a été rénovée.

Sur une des poutres principales apparentes, on peut lire distinctement la signature de l'artisan et la date de construction et sur une autre : « Jésus, Maria, Credo ».

Nous visitons ensuite **la chapelle** dont **un des vitraux a été réalisé avec des fragments de l'ancienne église de Mellac** (détruite en 1876)

L'autre vitrail représente une scène biblique partielle a priori difficile à identifier.



Après cette agréable et instructive visite, nous retournons vers le pays Fouesnantais en passant par Pont Aven.

Ce village très pittoresque vaut le détour et les centres d'intérêts n'y manquent pas ...

Chacun se dirige vers ce qui l'attire : les boutiques (galettes, sardines, souvenirs, ...) , les galeries de peinture, la promenade sur les petits ponts de l'Aven, etc ...



Lorsque tout le monde a terminé sa promenade et/ou ses emplettes, il est temps de repartir vers Concarneau pour ceux qui le souhaitent ou de rentrer directement à La Forêt Fouesnant pour ceux qui préfèrent, ce qui est notre cas.

Nous allons donc directement au Damoiseau pour être fin prêts à notre dernier dîner ensemble de ce séjour. C'est déjà presque terminé, le temps passe très vite.

Les différents groupes arrivent progressivement et nous commençons à prendre l'apéritif (le kir breton a beaucoup de succès ...)

Chacun s'acquitte de son dû auprès d'Anne-Marie, que nous remercions encore, ainsi bien sûr que Jean-Claude, Yves et Micheline pour tout ce travail et cette parfaite organisation.

Puis, au nom de tous les participants, Dominique (en tant que Secrétaire de l'Amicale) leur remet un petit cadeau pour les remercier. Une « smart box » à chaque couple pour une prestation qu'il choisiront ...

Tout le monde applaudit !!

Le repas s'achève et tout le monde est un peu triste à l'idée de devoir se séparer, alors qu'on commençait juste à prendre nos marques ...

Mais déjà, nous pensons à l'organisation du voyage de l'an prochain et il y a des pistes sérieuses.

Claude Bonneau