

EXPOSITIONS

BRETAGNE⁰³



DOSSIER DE PRESSE

2020 > 2021

ET VOUS ? ÊTES-VOUS PLUTÔT
CRÊPE OU **GALETTE** ?

- ABBAYE DE LANDÉVENNEC • ÉCOMUSÉE DES MONTS D'ARRÉE •
- MUSÉE BIGOUDEN DE PONT-L'ABBÉ • MUSÉE DE DINAN •
- MUSÉE DÉPARTEMENTAL BRETON DE QUIMPER •

ET VOUS ? ÊTES-VOUS PLUTÔT CRÊPE OU GALETTE ?

Mais que faut-il entendre par « crêpe » et « galette » ? Cette question de sémantique, n'est-elle pas particulièrement pertinente en Bretagne ? N'y fait-on pas des « crêpes » à l'Ouest en pays bretonnant, alors que la « galette » domine, elle, à l'Est en pays gallo, de Saint-Brieuc à Fougères ? Quoi qu'il en soit : de quoi parle-t-on ? Il était temps de se pencher sur le sujet, alors que jamais jusqu'alors, la crêpe et la galette n'avaient fait l'objet d'expositions et de publications !

C'est désormais chose faite avec cinq musées bretons⁽¹⁾ bien décidés à mettre la main à la pâte : au programme, un ensemble d'expositions présentées du printemps à l'automne.

Si les crêperies répandues aujourd'hui à travers le monde ont largement contribué à identifier ce plat typique de la gastronomie bretonne, les origines de la crêpe comme de la galette sont complexes : d'un terroir à l'autre, voire d'une famille à l'autre, ces appellations recouvrent des réalités bien différentes.

« L'évoquer aujourd'hui, c'est aborder l'archéologie pour traiter des origines, puis la question des pratiques agricoles et alimentaires, des savoir-faire, des usages sociaux qui réunissent les gens autour d'un repas. Sans négliger le développement économique fondé sur la mise en place d'une chaîne de production conduisant du champ à l'assiette », rappellent les cinq musées.

(1) Le Musée Bigouden de Pont-l'Abbé, le Groupement d'intérêt public Musées de territoires Finistériens (Ancienne abbaye de Landévennec et Écomusée des Monts d'Arrée à Commana et à Saint-Rivoal), le Musée de Dinan et le Musée départemental breton de Quimper.



Programme d'expositions printemps / automne 2020

21/06/20 > 01/11/20

Quand la crêpe devient bretonne.

Histoire d'une invention (1000-2000)

au musée de l'Ancienne Abbaye de Landévennec

29/06/20 > 30/10/20

**Bleud zo Krampouez vo, Paysans, meuniers
et crêpières dans les Monts d'Arrée**

à l'Écomusée des Monts d'Arrée,
sur le site des Moulins de Kerouat à Commana

18/07/20 > 30/09/20

Et vous ? Êtes-vous plutôt crêpe ou galette ?

à l'Abbaye Saint-Magloire de Léhon (Musée de Dinan)

Ouverture courant juillet (date à confirmer)

La crêpe en toute intimité

au Musée Bigouden de Pont-L'Abbé

Un plat tout simple qui peut donc en dire très long...

Véritable « monument » de la culture bretonne... Étape à table à laquelle nul ne songerait à déroger, la crêpe comme la galette a su se réinventer, au gré de nombreuses variantes proposées par les restaurants, collant ainsi à son époque. Et pourtant un paradoxe demeure : aurait-on ici affaire à un plat quelque peu sous-estimé ? N'aurait-on pas tendance à le réduire sans tenir compte des nuances ? Une certaine uniformisation de la culture culinaire ne mettrait-elle pas en péril ce qui fait la richesse de cet héritage ?

« Du Moyen Âge à nos jours, ce patrimoine reste très peu étudié » remarquent les organisateurs qui réagissent : « Les recherches réalisées par les équipes soulignent l'étendue du sujet qui recouvre une diversité de coutumes propres à chaque pays breton. Il y a donc matière à un programme d'expositions dont chacune s'attachera à dévoiler, à travers les collections des musées et les témoignages ethnologiques, la richesse insoupçonnée que recouvre l'appellation crêpe ou galette. »



Écouche et porte-galette, musée de Dinan

CRÊPE OU GALETTE BRETONNE : DE LA DISQUALIFICATION À LA... CÉLÉBRATION !

Publication aux éditions Coop Breizh :
une édition en français et une édition en breton

La « crêpologie », si une telle science existait, associerait certainement la biophysique et l'histoire aux sciences de l'ingénieur et de l'anthropologie. En attendant qu'elle voie le jour, et dans le cadre des expositions, les cinq musées bretons ont interrogé archéologues, historiens et ethnologues qui dévoilent dans un livre des aspects totalement méconnus d'un plat qui nous semble si familier : l'archéologie des crêpes bretonnes, la crêpe de blé noir, la cuisson des crêpes au feu de bois... Mais aussi les crêperies bretonnes, entre tradition et invention et la crêpe comme patrimoine culturel immatériel... Autant d'étapes très instructives et agrémentées d'une iconographie inédite !

Avec les contributions de : Annie Bardel (Université de Rennes 1), Alain-Gilles Chaussat (Université de Caen), Patrick Harismendy (Université de Rennes 2), Patrick Hervé, Françoise Labaune-Jean (Inrap), Julie Léonard (Bretagne Culture Diversité), Ronan Pérennec (Mission archéologie, Département du Finistère), Martine Ségalen (Paris X-Nanterre), Jean-François Simon (Université de Bretagne Occidentale)... Préface : Martine Segalen ethnologue, Professeur émérite à l'université de Paris X-Nanterre

120 pages · Prix 19,90 €

QUAND LA CRÊPE DEVINT BRETONNE RETOUR SUR UNE INVENTION... SOUVENT CONTROVERSÉE

Musée de l'ancienne abbaye de Landévennec
Du 21 juin au 1^{er} novembre 2020

Quiconque découvre la Bretagne a très vite fait de s'en rendre compte : ici, la crêpe est une évidence ! Mais pourquoi ce plat, l'un des plus répandus dans le monde, est-il autant associé à cette région ? À quand remontent ses origines ? Sous quelle forme se présentait-il tout d'abord ? Et « la » crêpe bretonne saurait-elle être réduite à une (seule) recette ? Autant de questions qui n'en finissent pas d'animer les palais comme les conversations !

Plat ordinaire dans une région où les céréales non panifiables ont très vite prospéré, (comme plus tard le blé noir), crêpes et galettes sont devenues avec le temps un marqueur fort de l'identité bretonne. Pour autant, aucune définition de la crêpe ne fait l'unanimité. Au contraire, elle est l'objet de définitions tranchées, souvent contradictoires, qui se veulent toutes une garantie d'authenticité.

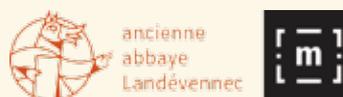
Gare aux susceptibilités mal placées

L'exposition interroge ces définitions trop rigoureuses, figées et exclusives. Si elle se revendique certainement d'une « tradition », la vraie crêpe bretonne a connu, et connaît encore, de multiples réinventions. En attestent des récipients découverts sur le site-même de l'ancienne abbaye*, les poêles à cuire de toutes les époques, mais aussi de nombreux textes anciens... sans oublier les témoignages des mangeurs de crêpes contemporains ! Ponctué de jeux, de vidéos et de manipulations, le parcours d'exposition invite donc petits et grands aux plaisirs de l'investigation sur un sujet brûlant ou froid, craquant ou moelleux, sucré ou salé... mais toujours savoureux !

**En 2015, le musée de l'ancienne abbaye fait réaliser des analyses par le Laboratoire Nicolas Garnier sur des céramiques du XIII^e siècle découvertes sur le site et assimilées par les archéologues à des « galettières ». Cette étude scientifique, sans précédent, révèle l'utilisation de beurre et une température de cuisson supérieure à 240°C, deux pratiques encore bien attestées aujourd'hui. D'où la question : à quand remonte « l'invention » de la crêpe bretonne. C'est le point de départ de l'exposition.*



Les ruines de l'abbatiale (photo © Musée de l'ancienne abbaye de Landévennec)



ADRESSE

Landévennec

TARIFS

De 3 à 6 € / 16 € Forfait famille
Gratuit pour les moins de 8 ans

HORAIRES

Mai – juin et du 21 septembre
au 1^{er} novembre inclus :

du lundi au vendredi de 10 h 30 à 18 h
Samedi et dimanche de 10 h 30 à 13 h
et de 14 h à 18 h.

Du 29 juin au 20 septembre :
de 10 h 30 à 19 h



BLEUD ZO KRAMPOUEZ VO, PAYSANS, MEUNIERES ET CRÊPIÈRES DANS LES MONTS D'ARRÉE

Écomusée des Monts d'Arrée
Du 29 juin au 30 octobre 2020



Créé pour répondre à une volonté des habitants de conserver les patrimoines traditionnels jusqu'alors peu considérés, l'écomusée des Monts d'Arrée ne pouvait, lui aussi, que « mettre la main à la pâte ». Enjeu des expositions présentées sur ses deux sites : comprendre comment les habitants ont su tirer parti de leur environnement pour subvenir à leurs besoins. Et témoigner d'une ferveur pour un patrimoine immatériel qui ne faiblit pas. Quand tout est dans le tour de main...

Bleud zo Krampouez vo : il y a de la farine, il y aura des crêpes ! Domaine agricole exploité de 1610 à 1942, le site des Moulins de Kerouat, raconte l'histoire des paysans-meuniers qui vécurent sur place, les céréales et autres plantes à farine jouant alors un rôle central. L'exposition aborde plus particulièrement la relation entre la production agricole et les pratiques alimentaires des habitants des Monts d'Arrée du XIX^e au XX^e siècle autour de ces questions : de quoi se nourrit-on dans les Monts d'Arrée avant les années 1950 ? Pourquoi mange-t-on des crêpes ? De quand datent les premières crêperies ? Qui sont les premières crêpières ?



Le village de Kerouat (Photo © EMA)



ADRESSE

Écomusée des Monts d'Arrée
Moulins de Kerouat · Commana

TARIFS

Prix : 4.50€ / 2.50€

HORAIRES

Du 1^{er} mars au 30 juin
et du 1^{er} septembre au 30 octobre :

Du lundi au vendredi : 11 h-18 h

Dimanche et fériés : 14 h-18 h

Juillet et août :

tous les jours, 11 h-19 h

AGENDA

Pour nous tenir en appétit un peu plus longtemps, l'Écomusée des Monts d'Arrée nous donne déjà rendez-vous en 2021, pour une seconde exposition qui mettra en lumière le lien entre patrimoine culturel immatériel et dynamisme associatif du territoire. Le rendez-vous est donné du 15 juin au 19 septembre 2021 sur le site de la Maison Cornec, à Saint-Rivoal !
Et *un tri dra mar plij**

**Une complète s'il vous plaît !*



ET VOUS ? ÊTES-VOUS PLUTÔT CRÊPE OU GALETTE ?

Abbaye Saint-Magloire de Léhon (Musée de Dinan)

Du 18 juillet au 30 septembre 2020



Organisée par le Musée de Dinan et présentée à l'Abbaye de Léhon, l'exposition **Et vous ? Êtes-vous plutôt crêpe ou galette ?** raconte l'histoire de la galette en Haute-Bretagne et plus particulièrement en pays de Dinan, depuis le XVI^e siècle.

Se basant sur la collection d'objets liés à la galette du Musée de Dinan, l'exposition fait le point sur la manière de préparer la galette, de la fabrication de la pâte à la cuisson. De quoi découvrir l'écouche, sorte de couteau daté de 1808 utilisé comme « tournette » pour retourner la galette en cours de cuisson, plusieurs types de galletoires ou encore un ensemble de porte-gallettes, supports ajourés en bois ou en vannerie qui permettaient à la galette de « s'aérer » après cuisson...

... Sans oublier de présenter aussi les différentes façons de la consommer, qu'elle soit accompagnée de beurre, de cidre, d'œufs, trempée dans du lait ribot ou enroulée autour d'une saucisse lors des grands rassemblements populaires. Enfin, l'exposition souligne le poids économique de la galette aujourd'hui, dans le pays de Dinan.



Abbaye Saint-Magloire de Léhon (photo © J. Logeais)



Moulin à blé noir, musée de Dinan

COMMUNE NOUVELLE

DINAN LÉHON

ADRESSE
Abbaye Saint-Magloire de Léhon
Place d'Abstatt
Léhon, Dinan

TARIFS
Entrée libre et gratuite

HORAIRES
Tous les jours de 10h à 18h30

AGENDA
Dimanche 13 septembre, à 17 h
CONFÉRENCE SUR LA GALETTE DE SARRASIN
par Alain-Gilles Chaussat. Gratuit.
Dégustation de crêpes.



LA CRÊPE EN TOUTE INTIMITÉ

Musée Bigouden

Ouverture courant juillet



À la fois, musée de société, collecteur de mémoire(s), conservateur de patrimoine mais aussi agitateur d'identité et chercheur en ethnographie, le Musée Bigouden a toujours souhaité donner de la conscience, du savoir, du recul, de la « saveur » à un fragment d'universalité : celui de la mémoire bigoudène. Son « tour de main » ici ? Aborder la crêpe du côté de l'intime, de la table, de la cheminée, de la *billig*... Pour mieux juger que cette « petite chose » toute plate ne manque pas de relief mais révèle bien des choses sur ce qui traverse une vie domestique au fil du temps...

Comment une crêpe peut-elle nous questionner sur nos habitudes de consommation, sur l'usage du temps, sur la question du bonheur ? Comment peut-elle nous parler de la place de la femme et de la notion de matrimoine ? Comment ce petit met modeste nous parle-t-il à sa façon des bouleversements sociétaux ?

À travers une scénographie originale qui mêle objets ethnographiques, iconographie et témoignages, l'exposition donne à voir et à comprendre toute l'organisation sociale et économique que livre un repas, qu'il soit pris avant 1914 ou aujourd'hui. Acculturation culinaire, permanences, oublis et retours en grâce seront au cœur de la restitution.



Crépière et sa billig, 1979



PONT-L'ABBÉ
Pont l'Abbé

ADRESSE

1 rue Jean Jaurès · Pont-l'Abbé

TARIFS

Plein tarif : 5 €

Réduit : 3,50 €

Groupe : 3,50 € visite libre

Famille 11 € (2 adultes et 2 enfants de 11 à 18 ans)

Gratuit moins de 11 ans en famille

HORAIRES (sous réserve)

Juillet, août, septembre :

du mardi au dimanche de 14 h à 18 h

Octobre :

hors vacances scolaires :

samedi et dimanche 14 h à 18 h

vacances scolaires :

du mardi au dimanche 14 h à 18 h



Château de Pont-l'Abbé. crédit photo : Harster

Les musées associés dans le programme
«Et vous ? Êtes-vous plutôt crêpe ou galette ?»
bénéficient de l'appellation «Musées de France»



CONTACTS PRESSE

Agence Rivacom

Mathilde Lebourgeois // m.lebourgeois@rivacom.fr // 06 08 23 41 59

Claude Pengam // claudio@rivacom.fr // 06 51 64 96 52

UNION EUROPÉENNE
UNIANIEZH EUROPA



L'Europe s'engage
en Bretagne



Avec le Fonds européen agricole pour le développement rural :
L'Europe investit dans les zones rurales

