

## La migration d'un savoir-faire traditionnel : la cuisine des crêpes bretonnes au Québec<sup>1</sup>

Linda Guidroux

### Résumé

*Depuis le début du xx<sup>e</sup> siècle, les Bretons ont émigré en masse vers les États-Unis et le Canada. En terre d'accueil, certains ont choisi de perpétuer leurs traditions ancestrales en ouvrant des crêperies bretonnes. Je propose d'aller à la rencontre de ces Bretons qui confectionnent des crêpes aussi loin de leur territoire d'origine, soit dans la ville de Québec. Quelle image de leur culture ont-ils choisi de véhiculer ? Qu'ont-ils fait de leur patrimoine culinaire et de leur identité au cours du processus de migration ? Comment cet élément culturel a-t-il été adapté à une nouvelle réalité économique et touristique ? J'exposerai, d'une part, comment ce patrimoine culinaire est matérialisé dans des lieux, des pratiques et des objets. D'autre part, je soulignerai les divergences et les convergences avec les crêperies situées en Bretagne, les métissages réalisés, les représentations véhiculées par les détenteurs de ce patrimoine.*

Depuis le début du xx<sup>e</sup> siècle, les Bretons ont émigré en masse vers les États-Unis et le Canada. Certains ont choisi d'ouvrir des crêperies bretonnes dans la province de Québec. Venant de Bretagne, les premières fois où je me suis promenée dans les rues de la capitale, j'ai été étonnée d'en croiser quelques-unes. En rentrant dans l'une d'elles, ma surprise a été d'autant plus grande en voyant les serveurs habillés d'un costume breton<sup>2</sup>. Je me suis alors demandé s'il s'agissait là d'une simple technique commerciale destinée à attirer le badaud ou d'une réelle affirmation identitaire de la part de ces crêpiers. Ma curiosité m'a amenée vers cette recherche qui se propose de découvrir si les immigrés bretons qui ont choisi d'ouvrir une crêperie bretonne à Québec utilisent cette pratique pour marquer leur spécificité, leur différence culturelle. De cette façon, nous répondrons à une série de questionnements touchant aux symboles identitaires et culturels de la communauté bretonne vivant en sol québécois. Ainsi,

quelle image de leur culture ont-ils choisie de véhiculer aussi loin de leur territoire d'origine? Qu'ont-ils fait de leur patrimoine culinaire au cours du processus d'émigration? Peut-on parler de réelles « traditions » au sens où l'entend l'Unesco : « Pratiques sociales et représentations qu'un groupe social estime provenir du passé par transmission intergénérationnelle et auxquelles le groupe attribue un statut particulier »<sup>3</sup>, ou davantage de culture populaire, c'est-à-dire « des pratiques sociales et représentations par lesquelles une communauté culturelle exprime son identité particulière au sein d'une société plus large »<sup>4</sup>? Comment cet élément culturel a-t-il été adapté à une nouvelle réalité économique? Les crêperies bretonnes à Québec sont-elles fréquentées par des immigrants bretons qui y retrouveraient une part de leur identité? Quelle est la signification de ces lieux ayant une forte charge identitaire en Bretagne, transplantés dans une ville québécoise?

Je propose de tenter de répondre à ces différentes interrogations en exposant, dans une première partie, les quelques travaux scientifiques réalisés en Amérique du Nord et en Europe sur les pratiques alimentaires qui m'ont permis d'éclairer ma recherche. Dans une seconde partie, je présenterai ma méthode d'enquête de terrain, le corpus étudié et les résultats de terrain. Enfin, dans une troisième partie, j'interpréterai et théoriserai les résultats du terrain afin de valider mon hypothèse de départ, à savoir: le rôle des crêperies bretonnes à Québec comme lieux d'affirmation identitaire.

### **Quelques travaux scientifiques sur les pratiques alimentaires**

En Amérique du Nord, Laurier Turgeon rappelle que les études traitant des pratiques alimentaires ont eu tendance à examiner comment les groupes valorisent leurs pratiques alimentaires pour construire leur propre identité et pour se distinguer des autres. Par exemple, les manières dont les palourdes du Massachusetts, les petits pâtés à la viande du Michigan, les écrevisses de la Louisiane et le sirop d'érable du Québec en viennent à affirmer des identités ethniques ou régionales. Ces approches sont révélatrices des dynamiques identitaires internes des groupes<sup>5</sup>. Comme l'explique Claude Fischler, l'alimentation est au centre des processus par lesquels un groupe humain marque son identité et l'altérité de ceux dont cette identité le distingue. Les aliments nourrissent mais aussi signifient<sup>6</sup>. L'alimentation et la cuisine sont un élément tout à fait capital du sentiment collectif d'appartenance. Les hommes marquent leur appartenance à une culture ou à un groupe quelconque par l'affirmation de leur spécificité alimentaire ou, ce qui revient au même, par la définition de l'altérité, de



la différence des autres. Par exemple, pour les Français, les Italiens sont des « macaronis », les Anglais des « rosbifs », les Belges des « mangeurs de frites », etc.<sup>7</sup> Les Bretons, eux, sont perçus dans la plupart des cultures comme des spécialistes de la crêpe, alors que la tradition de la galette de sarrasin n'est pas une spécificité bretonne. Elle se retrouve dans d'autres régions de France, dans toute l'Europe et également au Québec, car avant l'installation de la panification, il en était fait une large consommation. La galette de sarrasin confectionnée en Bretagne constitue donc davantage un savoir-faire traditionnel, caractérisé par une structure, des pratiques, des ustensiles, et des modes de confection qui sont, dans l'ensemble, propres à cette région plutôt qu'une spécialité unique.

Manuel Calvo souligne que les études ethnologiques sur les populations migrantes concourent à montrer que, après l'arrivée dans une nouvelle société, les immigrants conservent, dans une large mesure, leur style alimentaire et culinaire. La persistance des traits culinaires semble plus forte et plus durable que celle d'autres caractéristiques pourtant capitales, comme l'habillement, la pratique religieuse ou même l'usage de la langue maternelle. Certaines de ces pratiques acquièrent parfois une place encore plus importante dans la société d'accueil. Certains plats, par exemple, se transforment en « plats-totems »<sup>8</sup> qui sont l'occasion d'exploiter la remémoration et l'émotion. Ils deviennent ainsi des marqueurs de la spécificité et de la différence. Ils servent aussi à la transmission d'un même patrimoine d'appartenance qui servira plus tard à son tour à la remémoration émue pour la génération suivante<sup>9</sup>. La cuisine des crêpes pour la communauté bretonne du Québec est-elle devenue une clé de leur identité? Dans cette perspective, l'intention des propriétaires de crêperies bretonnes au Québec était-elle de recréer un lieu où exprimer cette identité? Ressentent-ils le besoin de transmettre ce patrimoine culinaire à leur descendance?

Il est également intéressant de se référer aux études de Mario Montano et Amy Bentley, rappelées par Laurier Turgeon, qui ont montré « comment aux États-Unis, les mets mexicains servent à la fois aux immigrants mexicains à affirmer une résistance à l'assimilation et, aux Américains de souche, à exprimer une appropriation et une domination culturelles »<sup>10</sup>. En m'inspirant de cette idée, je me demande dans quelle mesure la cuisine des crêpes bretonnes ne constitue-t-elle pas une forme de résistance à l'assimilation à la culture québécoise. Autrement dit, ces lieux ne permettraient-ils pas à ces crêpiers bretons de conserver, dans un contexte d'immigration et de familiarisation à une nouvelle culture, leur mémoire collective et par là même leur propre identité?

## Méthode d'enquête et présentation du corpus

En m'inspirant de l'enquête ethnologique réalisée par Laurier Turgeon<sup>11</sup> sur les restaurants étrangers à Québec, j'ai également décidé de mener une enquête de type qualitative auprès des deux seuls crêpiers qui sont d'origine bretonne sur une dizaine que compte la ville de Québec.<sup>12</sup> À ma grande surprise, je n'ai trouvé aucun exemple similaire à Montréal où les crêpiers rencontrés sont québécois, picard, marocain ou encore portugais, reflétant le caractère multiethnique de cette ville.

Dans un premier temps, j'ai entrepris une brève enquête de terrain afin d'explorer davantage l'espace et les pratiques culinaires des crêperies bretonnes à Québec. J'ai fréquenté à plusieurs reprises ces deux crêperies afin de relever leurs caractéristiques, les divergences et les convergences avec celles situées en Bretagne, les habitudes répétées ou adaptées dans les pratiques culinaires. J'y ai également relevé comment ces Bretons matérialisent leur identité dans les lieux, la décoration ou les objets. Cependant, j'exposerai ici davantage comment leur identité est exprimée à travers un savoir-faire, des ustensiles de cuisine et les plats proposés. La description ethnographique des lieux mériterait un article à elle seule.

Le deuxième volet de mon enquête a consisté en des récits de vie et des entretiens semi-directifs réalisés auprès des sujets de ma recherche<sup>13</sup>. Mon statut de « Bretonne » et d'« immigrée » a facilité l'interaction qui s'est établie entre moi, chercheuse, et mes interlocuteurs. Dans cette présentation, les citations sont nombreuses afin de rester le plus fidèle possible aux récits que les témoins m'ont donnés, tout en précisant mon analyse. Je pense que rien ne vaut la parole des détenteurs d'un savoir-faire pour exprimer leurs représentations et pratiques vis-à-vis de celui-ci.

## Jeune et ancien immigrant

En 1960, la propriétaire de la crêperie A, Yvonne, originaire du sud de la Bretagne<sup>14</sup>, immigré avec son mari au Québec. Après quelques mois de service dans une crêperie tenue par des Bretons à Saint-Adèle, elle lance la première des crêperies dans le Vieux-Québec intra-muros. Dès le début, elle s'habille en Bretonne pour donner un cachet d'authenticité à son affaire et demande à son personnel de porter le costume traditionnel de Fouesnant, notamment les coiffes pour les serveuses (voir figure 1) : « *Dans les années 60, c'est une dame de Concarneau<sup>15</sup> qui me faisait les coiffes et me les envoyait. Mais en ayant vu ma mère faire les siennes pendant toute ma jeunesse, j'ai vite appris à les faire moi-même.* » Le succès ne se fait pas attendre et la crêperie A devient vite une référence. Aujourd'hui, l'entreprise d'Yvonne est devenue une véritable industrie de la crêpe. C'est



sa fille, Émilie, aidée de son mari et de ses deux enfants, qui dirige les deux établissements et confectionne les costumes et les coiffes, selon le savoir-faire transmis par sa mère. Yvonne, quant à elle, ne travaille plus vraiment dans les crêperies. Mais à 85 ans, elle continue de fabriquer des costumes destinés à habiller des poupées qu'elle expose dans les salles de ses restaurants. Sa fille, avec toujours ce « souci d'authenticité », comme elle le souligne, oblige tous les serveurs à porter le costume breton et à apprendre quelques mots de breton. La principale raison qui a déterminé les propriétaires de la crêperie A à opter pour le costume traditionnel breton est de rendre plus « authentique » leur crêperie et par là même, leur affaire. D'ailleurs, Émilie précise que le costume « ça plaît aux touristes américains ». Le « souci d'authenticité » semble donc relié davantage à un intérêt économique qu'identitaire ; d'autant plus que les costumes bretons sont portés par des serveurs qui ne sont pas d'origine bretonne. Il apparaît donc ici une « mise en scène de l'identité bretonne » plutôt qu'un réel sentiment identitaire breton puissant et partagé par toutes les personnes qui y participent.

Le jeune propriétaire de la crêperie B, Yvan, à l'accent québécois bien marqué, est originaire d'un petit bourg de 2 000 habitants, au cœur de la Bretagne. Né de parents bouchers et charcutiers, il a été plongé très jeune dans le milieu commerçant. Après un BEP (Brevet Professionnel d'Enseignement) en hôtellerie restauration, il part faire les saisons en Corse, au Pays basque, etc. Il avoue n'avoir jamais exercé dans une crêperie avant de venir au Québec, mais se sent familier avec le milieu à cause de ses origines bretonnes. Les deux Bretons rencontrés exerçaient donc une profession dans un domaine similaire, la cuisine, dans leur territoire d'origine. Contrairement à ce que Grégoire Le Clech, spécialiste de l'émigration bretonne vers les États-Unis, avait observé chez les Bretons émigrés<sup>16</sup>, il n'a pas eu de réelle rupture entre le pays d'origine et le pays d'accueil. Mais ce constat devra être étayé par d'autres exemples.

### **Les règles et la transmission du savoir-faire**

Chaque culture possède une cuisine spécifique qui implique des classifications, des taxinomies particulières et un ensemble complexe de règles portant non seulement sur la préparation et la combinaison des aliments, mais aussi sur leur collecte et leur consommation<sup>17</sup>. La cuisine des crêpes bretonnes obéit-elle également à un système de règles ? Comment celles-ci ont-elles été transmises ?

D'une façon traditionnelle, en Bretagne, les crêpes de blé noir<sup>18</sup>, ou galettes de sarrasin<sup>19</sup>, étaient confectionnées lors de certaines occasions :

les dimanches et jours de fêtes, la réception des tailleurs ou des entre-metteurs de mariage, et les jours « maigres », à savoir le vendredi. Pour faire cuire les crêpes, on utilisait une « billig »<sup>20</sup> (à l'Ouest) ou une « tuile » (à l'Est), sorte de poêle à frire, en fonte, donc extrêmement lourde, que l'on mettait sur un feu de bois à l'aide d'un trépied (voir figure 2). La « billig » traditionnelle est aujourd'hui remplacée par l'usage des « billig » domestiques, toujours en fonte, mais électriques. (voir figure 3)

Chez les deux Bretons rencontrés, Yvonne explique qu'elle a reçu cet héritage culinaire de sa mère. Elle raconte : « *J'avais vu ma mère faire des crêpes pendant toute mon enfance, le vendredi.* » À son tour, elle a transmis ce savoir-faire à sa fille, Émilie, arrivée au Québec à l'âge de douze ans, qui l'a transmis elle-même à ses enfants, nés au Québec. Une tradition qui s'est donc perpétuée sur quatre générations. Pour Yvan, le savoir-faire a également été acquis par transmission familiale : « *Ma mère m'a appris à faire la pâte à crêpe quant j'étais gamin. J'ai fait aussi des crêpes avec ma grand-mère. Moi, je fais vraiment des crêpes bretonnes traditionnelles [...]* ». Notons ici que ces deux Bretons utilisent le terme de « crêpes » plutôt que de « galettes » pour désigner le produit qu'ils confectionnent, témoignant ainsi de leur lieu d'origine, la Basse-Bretagne, à l'Ouest. Un point commun entre ces deux propriétaires : l'apprentissage du savoir-faire par transmission familiale et la certitude de respecter les techniques traditionnelles culinaires. Cependant, Manuel Calvo, dans un article intitulé « Migration et alimentation », souligne que :

[...] il est difficile de cerner le niveau de continuité, d'abandon ou tout simplement de mutation de l'ensemble des techniques culturelles propre à un groupe [...] Les techniques de préparation des aliments constituent une somme plus ou moins érudite du « savoir-faire » acquis en même temps que le reste de la culture ethnique. Elles sont souvent pratiquées par routine intériorisées, faites de détails à la fois très concrets et très abstraits dans les subtilités qu'elles mettent en œuvre<sup>21</sup>.

Chez Émilie et Yvonne, j'ai pu observer quelques transformations des techniques traditionnelles culinaires, apparemment préservées chez la mère d'Yvonne demeurée en Bretagne. Par exemple, la « billig » est remplacée par une large plaque de fonte (voir figure 4). Un changement qu'Émilie justifie de cette manière : « *Quand on est arrivé au Canada, on n'en trouvait pas. Et puis, finalement, les plaques sont plus pratiques. On peut faire des grandes crêpes tout en faisant cuire des ingrédients à côté. Beaucoup plus grande qu'en Bretagne!* ». Par contre, la « rozelle », petite raclette en bois de buis permettant de répartir la pâte, est toujours d'usage. Cependant, Émilie, qui a formé l'ensemble de son personnel dans la confection des



crêpes, n'a pas connaissance du terme de « rozelle », qu'elle nomme « petit râteau en bois ». La traditionnelle spatule en bois, appelée « spanell » en breton, employée pour plier la crêpe, est également remplacée par une pelle à gâteau. La transmission des ustensiles utilisés en Bretagne s'est donc effectuée de manière partielle dans cette famille. À l'inverse, dans la crêperie B, Yvan perpétue l'utilisation de la « billig », d'autant plus que selon lui, « *il est facile de s'en procurer dans une entreprise québécoise qui en importe* ». La « rozelle » lui est également familière, ainsi que la spatule (voir figure 5). À ce sujet, Manuel Calvo écrit :

Il est permis de se demander si l'apprentissage (ou tout simplement l'emprunt empirique) de nouvelles techniques de préparation des aliments [ici l'utilisation d'une grande plaque] conduit à un appauvrissement culturel du style pratiqué par une simplification excessive ou, au contraire, s'il ne fait qu'ajouter au savoir véhiculé une modernisation qui l'enrichirait sans entamer sa spécificité culturelle<sup>22</sup>.

Dans un autre registre, j'ai pu observer que certaines expressions québécoises apparaissaient dans le vocabulaire employé par Yvan : un « chaudron » pour demander une casserole, une « chaudière » pour un sceau, un « batch d'ustensiles » pour un ensemble de couverts, etc. En contact quotidien avec le parler québécois, par le biais de ses employés et de son épouse, il s'est naturellement adapté à son environnement. Ce métissage langagier pourrait apparaître comme une certaine acculturation<sup>23</sup> chez ce jeune Breton. Mais en se référant aux réflexions menées par Lucille Guilbert et Normand Labrie sur les problématiques de l'interculturalité, on pourrait parler davantage de simple « stratégie interculturelle » : « Une personne puise des éléments dans les traditions de sa culture, [...] sélectionne ces éléments et [...] les réorganise pour intervenir adéquatement dans la situation où elle est engagée avec une autre personne de culture différente qui ne partage pas le même système de codes »<sup>24</sup>.

### La composition des crêpes

Il est important de rappeler qu'en Bretagne, les recettes de pâte à crêpe différaient selon la région où l'on habitait, voire selon la commune. Aujourd'hui, ces recettes divergent d'une crêperie à l'autre : certains y intègrent des œufs, du lait ou encore une portion de farine de froment. Il en est de même au Québec où nos deux restaurateurs n'utilisent pas les mêmes ingrédients pour confectionner la pâte, dont nous ne révélerons pas d'ailleurs le secret de famille. Aucun changement significatif n'a été relevé dans la structure même du système culinaire de la crêpe. À ce sujet, Fischler, dans *L'omnivore*, souligne que :

[...] les changements les plus simples à repérer et à comprendre sont bien les transformations portant sur les éléments d'un système culinaire [...] la structure reste inchangée, tandis que les composantes qui en constituent le contenu se modifient. Ils peuvent évoluer par substitution, par addition d'éléments complémentaires, par addition d'éléments supplémentaires et par diversification<sup>25</sup>.

En effet, la composition des crêpes a été remodelée dans les deux crêperies observées. Par exemple, dans la crêperie A, la traditionnelle galette à l'andouille, qui apparaît dans la plupart des menus en Bretagne, n'est pas proposée aux clients. D'ailleurs, selon Émilie, il n'est nullement question d'utiliser ce produit, car « *ce n'est pas un produit que les gens aiment* ». Il est vrai que l'andouille, une sorte de boudin violacée, est un produit méconnu dans la société québécoise et pourrait être dépréciée. Cependant, j'ai noté à plusieurs reprises que la société québécoise semble attirée par l'exotisme alimentaire. Les réflexions menées par Fischler sur l'identification des aliments pourraient nous éclairer sur ce paradoxe : « *Dépendant de la variété, l'omnivore est poussé à la diversification, à l'innovation, à l'exploration, au changement, qui peuvent être pour lui vitaux. Mais d'autre part et simultanément, il est contraint à la prudence, à la méfiance, au conservatisme alimentaire ; c'est qu'en effet tout aliment nouveau, inconnu, est potentiellement dangereux.*<sup>26</sup> »

Émilie précise encore : « *Nous avons été obligés d'adapter la crêpe au goût québécois. Elles sont plus croustillantes qu'en Bretagne et nous utilisons des produits locaux : sanglier, cerf. Le sarrasin ici est plus raffiné et plus pâle. On a aussi adapté les crêpes au goût américain : bacon, jambon, œufs, saucisses, homards, crevettes de Matane.* » À plusieurs reprises, Émilie a utilisé le qualificatif de « *restaurants étrangers* » pour définir le type de cuisine proposé. En effet, dans la crêperie A, les cultures sont amalgamées. Ainsi, les clients locaux sont familiarisés en douceur aux spécialités bretonnes auxquelles ils ne sont pas habitués. Ainsi, ces Bretons ont opéré, en somme, « *une cuisine sur la cuisine* »<sup>27</sup>. Ils ont adapté la cuisine d'origine à la fois au mode d'alimentation de la société d'accueil, la société québécoise, et à celui d'autres communautés ethniques avec lesquelles ils sont en contact.

Par contre, dans la crêperie d'Yvan, la traditionnelle galette à l'andouille est proposée et apparemment appréciée par les habitués. En remplacement de l'andouille de Guéméné-sur-Scorff habituellement utilisée en Bretagne, il se procure de l'andouille de Vire, en Normandie, importée à Montréal. Ce jeune Breton a donc réalisé une substitution que l'on pourrait qualifier de « *descendante* », selon l'expression de



Claude Fischler, c'est-à-dire qu'il a été contraint de se rabattre sur un autre aliment pour reproduire au mieux la saveur et l'apparence d'un mets confectionné aujourd'hui en Bretagne. Il parle encore de « bricolage culinaire »<sup>28</sup>. Cependant, chez Yvan, sont également proposées des galettes composées de produits aux consonances diverses : des champignons des bois, du cheddar, du sirop d'érable, une salade « L'Appalache » aux consonances québécoises, de la sauce béarnaise à consonance française, des merguez à consonance orientale, du fromage suisse, de la sauce tomate au pesto, proscuito à consonance italienne. Cette addition d'aliments extérieurs au système culinaire breton est certainement dû aux quelques contacts multiethniques que connaît la ville de Québec. Toutefois, ces métissages peuvent parvenir à désorienter le consommateur car, comme le souligne l'ethnologue Jacques Barou, « l'authenticité des plats proposés peut s'égarer derrière la multiplicité des références et les incertitudes de leurs origines »<sup>29</sup>.

Les deux restaurateurs ont souligné encore qu'ils n'éprouvaient aucune difficulté à trouver leur farine de sarrasin, car ce produit appartient également au style alimentaire de la société québécoise. En effet, il y a quelques années encore, étaient confectionnées, au sein du milieu familial québécois, des galettes de sarrasin<sup>30</sup> dont un des clients interrogés a d'ailleurs évoqué le souvenir : « *Dans ma famille, ma mère faisait des galettes très épaisses, sans poudre à pâte (levure à chaud), qu'elle faisait cuire sur des petits poêlons, accompagnées de mélasse (un genre de sucre), avec un gros morceau de beurre.* » Yvan, conscient de cette proximité culinaire avec les Québécois, ne qualifie pas son restaurant d'« étranger », mais simplement de « breton ».

### **Les crêperies bretonnes comme lieu d'affirmation identitaire et « espace de contact »**

À travers seulement deux exemples, j'ai pu observer des conceptions très divergentes d'un même patrimoine culinaire ainsi que les artefacts qui lui sont associés. J'ai notamment relevé chez mes interlocuteurs des modes d'affirmation identitaire différents selon l'ancienneté de leur migration. Pour synthétiser : chez Yvonne et sa fille Émilie, immigrées de longue date, on a constaté l'importance du costume des ancêtres, une transformation partielle des techniques et ustensiles liées au savoir-faire culinaire, une certaine méconnaissance du vocabulaire lié à ce savoir-faire, peu d'intérêt pour la langue de la communauté, une forte logique commerciale. Comme l'a remarqué Laurier Turgeon pour les restaurants étrangers à Québec, tout est mis en œuvre pour combiner des éléments exotiques de

la culture étrangère (visible à travers le costume et la décoration), visant à séduire le client, et des éléments de la culture locale québécoise (visibles dans l'alimentation proposée), destinés à le sécuriser<sup>31</sup>. Cette conclusion pourrait être profitablement appliquée au contexte de notre étude, plus précisément dans le cas de la crêperie A. Chez Yvan, récemment immigré, on a noté l'importance de la langue de la communauté (le breton), le souci de reproduction, d'adaptation ou de substitution dans la confection du produit traditionnel (techniques, ustensiles, ingrédients), le désir de véhiculer une image actuelle de la Bretagne et des Bretons (notamment par la décoration de sa crêperie évoquant la musique et la danse bretonnes), ainsi qu'un désintérêt des traditions révolues (tel le port du costume). En résumé, chez ce Breton, transparaît la volonté de valoriser une culture vivante en mouvement, mais puisant ses racines dans le passé.

Un point commun entre mes deux interlocuteurs : le savoir-faire culinaire a été transmis de génération en génération, même si ce n'est que partiellement. Il n'a pas été reproduit tel que leurs ancêtres le leur ont transmis, mais reconnu et recréé en fonction de leur histoire personnelle, de leur ancienneté de migration, de leur milieu et surtout de leur interaction avec la société d'accueil. À ce sujet, Jacques Barou écrit : « L'identité transmise par la cuisine n'a rien de figée ou de rigide mais transporte au contraire avec elle tout un appel à l'ouverture et à la rencontre. La pratique culinaire est donc un patrimoine en perpétuelle mouvance, un patrimoine « vivant »<sup>32</sup>. »

En partant de l'idée développée par Laurier Turgeon, dans *Patrimoines métissés*, les crêperies bretonnes du Québec pourraient être considérées comme un « espace de contact » où s'effectuent des métissages<sup>33</sup>. C'est un espace relationnel qui met en œuvre des négociations, des stratégies d'appropriation et des postures de résistance. Par les échanges et les mélanges qu'il engendre, l'espace de contact devient « un espace du métissage », voire un « espace métissé »<sup>34</sup>, observé notamment dans la composition des crêpes. Cependant, la pratique de ces métissages ne semble aucunement porter atteinte à la reconnaissance que ces Bretons ont de leur savoir-faire en tant que partie intégrante de leur patrimoine identitaire. Leur pratique leur procure un sentiment d'identité et de continuité de leur culture.

Paradoxalement à ce métissage, la cuisine des crêpes bretonnes semble constituer une forme de résistance à une certaine acculturation dans le territoire d'accueil. Pour les Bretons rencontrés, y compris en dehors des crêperies bretonnes, elle serait un moyen de préserver et d'affirmer tant leur identité communautaire que des habitudes alimentaires familiales.



## Conclusion

À travers cette recherche succincte, j'ai validé en partie mon hypothèse de départ, à savoir le rôle des crêperies bretonnes à Québec comme lieux d'affirmation identitaire, puisqu'un des cas étudiés tend à s'éloigner de cette fin. Cependant, cette recherche m'a amenée à dévoiler que ces crêperies bretonnes sont aussi des « espaces de contact » où s'effectuent des métissages.

Consciente néanmoins de la faiblesse du corpus étudié, je compte, bien sûr, multiplier les exemples sur l'ensemble de la province de Québec afin de pouvoir effectuer des comparaisons et en tirer une analyse plus fine. Ces deux études de cas ont donc davantage valeur d'exemplarité que de représentativité.

La voie reste également ouverte pour interroger d'autres Bretons, autres que des crêpiers, pour savoir si les crêperies représentent un repère identitaire, le lieu d'expression par excellence de leur identité. Cette recherche pourrait également être complétée en rencontrant les employés de ces crêperies, notamment ceux qui portent le costume breton, afin d'appréhender leurs représentations de cette culture dont ils sont les médiateurs. D'autre part, il serait intéressant d'analyser les motifs qui conduisent les consommateurs de ce patrimoine culinaire, c'est-à-dire la clientèle, à fréquenter ce type de restaurant « typique », l'usage qu'ils en ont, les représentations qu'ils s'en font, etc. Enfin, j'analyserai ultérieurement le phénomène de transmission de ce savoir-faire en interrogeant les héritiers de ce patrimoine, à savoir les enfants de ces immigrants bretons, nés au Québec. L'entretien avec tous ces interlocuteurs me permettra à terme de cerner la signification précise de ces lieux et de cette pratique en terre québécoise.

### Figure 1

À la crêperie A, depuis 1960, les membres du personnel sont tenus de porter le costume traditionnel de Fouesnant



Sources : Linda Guidroux, octobre 2006

### Figure 2

En Bretagne, la « billig » traditionnelle comprenait un trépied enserrant de petits fagots de bois secs enflammés



Sources : <http://evolbreizh.free.fr/gastronomie.html>



### Figure 3

La « billig » traditionnelle est aujourd'hui remplacée par l'usage des « billig » domestiques, toujours en fonte, mais électriques



Sources: Site de l'entreprise « Krampouz », <http://www.krampouz.com/> [page consultée le 1<sup>er</sup> novembre 2006]

### Figure 4

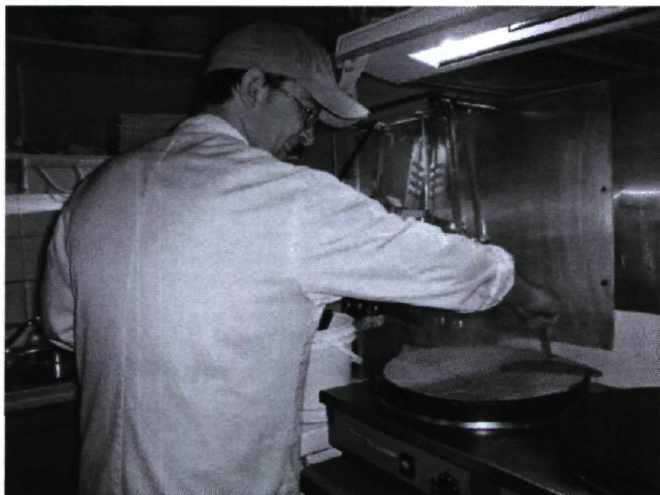
Dans l'une des crêperies, la « billig » est remplacée par une large plaque de fonte



Sources: Linda Guidroux, octobre 2006

**Figure 5**

Dans la crêperie B, le propriétaire perpétue l'utilisation de la « billig »



Sources : Linda Guidroux, octobre 2006



## Notes

1. Cette communication s'inscrit dans le cadre plus général de la préparation d'une thèse de doctorat portant sur la migration des Bretons au Québec depuis 1950, l'expression de leur identité culturelle, leurs modes d'intégration et leur ancrage territorial. Cette recherche est préparée en cotutelle entre l'Université Laval à Québec et l'Université de Brest Occidentale (UBO) à Brest, en France.
2. Costume traditionnel qui est porté jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle en Bretagne.
3. Définition de l'Unesco dans *Le patrimoine culturel immatériel*, 2004, Maison des cultures du monde, Babel: 233
4. *Ibid.*
5. Laurier Turgeon, « La cuisine: manger le monde dans les restaurants étrangers de Québec », dans Laurier Turgeon, *Patrimoines mélangés. Contextes coloniaux et post-coloniaux*, Paris, La Maison des sciences de l'Homme, Les Presses de l'Université Laval, 2003, p. 163.
6. Claude Fischler, « Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur », dans Pierre Centlivres et Jean-Louis Christinat (dir.), *Identité alimentaire et altérité culturelle*, Neuchâtel, Institut d'ethnologie de l'Université de Neuchâtel, 1985, p. 171-172.
7. Fischler, *loc. cit.*, p. 68.
8. Manuel Calvo, « Migration et alimentation », *Social science information, Information sur les sciences sociales*, vol.21, n° 3, (1982), p. 383-446
9. Fischler, *loc. cit.*, p. 153.
10. Turgeon, *loc. cit.*, p. 163.
11. *Ibid.*, p. 161-187.
12. Selon l'annuaire téléphonique de 2006.
13. Pour des questions déontologiques, je ne mentionnerai pas le nom des crêperies étudiées et nommerai leurs propriétaires par des pseudonymes.
14. Plus précisément de la région de Fouesnant, dans le département du Finistère.
15. Dans le département du Morbihan, au sud de la Bretagne.
16. La plupart des Bretons qui ont ouvert une crêperie ou un restaurant aux États-Unis exerçaient plutôt une profession en milieu agricole ou artisanal en Bretagne. Grégoire Le Clech, « Les Bretons à la découverte de l'Amérique du Nord. Le rêve américain », dans *Émigration* (1970), p. 7.
17. Fischler, *loc. cit.*, p. 32.
18. Ainsi nommées en Basse-Bretagne, à l'Ouest.
19. Ainsi nommées en Haute-Bretagne, à l'Est.
20. En breton « pillig », dont « billig » est la forme lénifiée après l'article: « ar billig ». Le « ill » de « pillig » se prononce comme dans le français « ville ».
21. Calvo, *loc. cit.*, p. 404.
22. *Ibid.*, p. 405.
23. L'acculturation est l'« ensemble des phénomènes qui résultent de contacts directs et prolongés entre des groupes d'individus de cultures différentes et qui sont caractérisés par une modification ou une transformation subséquente dans les types culturels originaux de l'un ou des autres groupes en présence. ». Voir l'Office québécois de la langue française, site Internet <http://www.olf.gouv.qc.ca/>

24. Lucille Guilbert et Normand Labrie, *Identité ethnique et interculturalité. État de la recherche en ethnologie et en sociolinguistique*, Québec, Université Laval, Rapports et mémoires de recherche du CÉLAT, tome I, 1990, p. 1.
25. Claude Fischler, *L'Homnivore*, La Flèche, Odile Jacob, 1993, 1990, 2001, p. 160.
26. *Ibid.*, p. 174.
27. *Ibid.*, p. 166.
28. *Ibid.*, p. 161.
29. Jacques Barou, « Dis-moi que manges... », dans *Ethnologie française*, Paris, Musée national des Arts et Traditions populaires, numéro 27-1 (1997) : « Pratiques alimentaires et identités culinaires », p. 7-8.
30. La fête de la galette de sarrasin qui se tient chaque année à Louiseville, dans la région de la Mauricie, célèbre d'ailleurs ce mets familial.
31. Turgeon, *loc. cit.*, p. 172.
32. Barou, *loc. cit.*, p. 7-8.
33. Turgeon, *loc. cit.*, p. 23. Il indique ici en note qu'il emprunte cette idée à James Clifford (*Routes: Travel and Translation in the late twentieth century*, Cambridge (Mass.), Harvard University Press, 1997, p. 201-209).
34. Turgeon, *loc. cit.*, p. 23-24.