

**MATHIAS, JEAN-PIERRE. *Contes à boire sans modération.*
Rennes, Éditions Goater, 2018, 170-[12] p. ISBN 979-1097465-10-0**

Aurélien Boivin

Volume 17, 2019

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1066036ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1066036ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Société québécoise d'ethnologie

ISSN

1703-7433 (imprimé)

1916-7350 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer ce compte rendu

Boivin, A. (2019). Compte rendu de [MATHIAS, JEAN-PIERRE. *Contes à boire sans modération.* Rennes, Éditions Goater, 2018, 170-[12] p. ISBN 979-1097465-10-0]. *Rabaska*, 17, 328–332. <https://doi.org/10.7202/1066036ar>

retrouvée avec la nature sauvage. Voilà un livre marqué au coin du respect de l'espèce humaine et de l'amour inconditionnel du Québec. À lire et à méditer.

RENÉ BOUCHARD

Société québécoise d'ethnologie

MATHIAS, JEAN-PIERRE. *Contes à boire sans modération*. Rennes, Éditions Goater, 2018, 170-[12] p. ISBN 979-1097465-10-0.

Les *Contes à boire sans modération*, publiés aux Éditions Goater, en 2018, s'inscrivent dans le prolongement de l'exposition temporaire « Boire », montée par le Musée de Bretagne aux Champs Libres de Rennes, en 2015-2016. Conteur professionnel, qui a beaucoup voyagé dans sa région, la Bretagne, et dans plusieurs départements de la France, notamment en Ille-et-Vilaine – on lui doit d'ailleurs *Contes et Légendes de l'Ille-et-Vilaine* (2012) –, et à l'étranger, Mathias a livré une partie de son répertoire, en français et en gallo, lors de spectacles et de festivals auxquels il a participé. Pour le plaisir de ses admirateurs et, maintenant, de ses lecteurs, il revient, cette fois, avec « une compilation de textes choisis gardant volontairement, comme il le précise, la diversité des styles d'écriture des collecteurs et autres passeurs de rêves » qu'il met à contribution, tant bretons que d'un peu partout, en France majoritairement, mais aussi du continent européen, voire jusqu'en Asie. Il a aussi pris soin d'ajouter à ce florilège quelques propos qu'il a lui-même collectés « auprès des porteurs de traditions oralisées jusqu'en deuxième moitié du xx^e siècle » (p. 6).

Divisé en sept parties, d'inégale longueur, avec des titres qui se rapportent à l'art de bien boire, à la bière et à sa fermentation, au cidre, si populaire dans sa région et en Normandie, terre du fameux calva, au vin, voire aux petits « remontants » et autres « exercices spiritueux », le recueil composite *Contes à boire sans modération* regroupe 76 contes populaires, légendes, menteries, anecdotes, comptines, chansons (à répondre), formules, sentences, devinettes, témoignages, inventaires, recettes, etc. La boisson, on peut facilement le deviner par le titre, est au cœur de cette véritable anthologie peuplée de personnages colorés et inspirés, qui, souvent, n'ont pas froid aux yeux et veulent à tout prix surprendre leurs semblables, mais aussi les lecteurs, qui, en leur compagnie, sont loin de s'ennuyer.

Sans surprise, ce sont les contes à proprement parler qui m'ont le plus intéressé, souvent par la qualité de la narration. Certes, il m'est arrivé, çà et là, de regretter une explication ou une traduction quand le vocabulaire, sans doute connu des Bretons, l'est moins pour les étrangers, fussent-ils Québécois. Parmi les textes colligés, j'ai été heureux de retrouver des extraits du

Trésor des contes, cette somme en 13 volumes que le prolifique Henri Pourrat a publiée entre 1948 et 1962, les quatre derniers parus de façon posthume. Ont aussi été retenus, entre autres, des extraits des *Coutumes populaires de la Haute-Bretagne* et des *Contes des landes et des grèves*, de Paul Sébillot, des *Légendes, Contes et chansons populaires du Morbihan* du docteur Alfred Fouquet, des *Contes et légendes de Bretagne recueillis dans le pays de Rennes* par Michaël Lascaux, sans oublier *Les Autres et les miens* du célèbre conteur breton Pierre-Jackez Hélias, et combien d'autres dont on trouve la liste complète en bibliographie, à la fin du recueil.

Comme le précise le vieux dicton, l'homme n'a jamais craché dans la boisson, même si la fortune ne l'a pas visité ou que la vie ne l'a pas favorisé. C'est le cas de Cinq Sous de Rhum, le héros du premier conte emprunté à Hélias. Il donne le ton au recueil. Malgré un lourd handicap dont témoigne un « dérèglement de sa carcasse », Cinq Sous de Rhum se rend fidèlement au bistrot du bourg, tous les samedis soir, pour y boire, non sans la complicité de la serveuse, son verre de rhum, qu'il payait cinq sous, au début de son pèlerinage et le surnom lui est resté. D'une visite à l'autre, il se soumet au même rituel pour commander, payer et boire sa ration, souvent dans l'hilarité générale des clients qui, attablés devant leurs verres, applaudissent sa réussite.

L'humour est souvent au rendez-vous, comme dans « La Bouteille et son bouchon », alors qu'un voyageur monté tardivement dans la diligence, confond la supérieure d'un couvent qui a permis à une jeune novice imprévoyante qui l'accompagne de se soulager dans un coin de la voiture. À l'homme constatant le dégât, la supérieure lui laisse croire qu'il s'agit du vin blanc qui s'est échappé d'une bouteille dépourvue de bouchon. Sceptique, le voyageur s'endort, mais est aussitôt réveillé par la bonne sœur, car la fermeture éclair de son pantalon est descendue, laissant voir ce que les religieuses n'ont sans doute jamais vu. L'homme de les rassurer : ce qu'elles ont aperçu n'est que le bouchon de la bouteille, renversée plus tôt. Parfois le conteur tombe dans la raillerie ou le persiflage, comme le prouvent quatre courts textes à la fin de la première partie. Les hommes qui ont osé rire des femmes qui allaitaient leurs nourrissons doivent composer avec l'apparition de seins, ce qui les force à abandonner leur travail et à revenir au foyer pour... allaiter leurs enfants. Pas étonnant que l'un d'entre eux ait hérité du surnom de « père Laitu » (p. 40). On y trouve encore, sous le titre « Sans "berries"... on fait des affaires, pari ! », une version du « Ménage de la paix (AT 1415), connu aussi sous le titre « Jean-le-Chanceux » ou « L'Échange profitable ». Après avoir troqué sa vache pour une chèvre, puis pour un coq, enfin pour un chat mort, un pauvre paysan parie, même si le chat qu'il a déposé dans ses poches dégage une senteur, qu'il est propre, que c'est même lui qui porte la plus belle chemise. Il remporte la mise, puis une autre, un peu plus tard,

quand il gage que son épouse ne lui en voudra pas d'avoir procédé au troc comme il l'a fait. Ainsi, « la misère partait pour ne plus revenir et le bonheur revenait pour ne plus partir » (p. 21).

Les neuf récits de la deuxième partie, « Il n'est donc pas bon notre cidre », portent sur le cidre, ses pouvoirs et ses vertus. Dans « Cidre de spirituelle ivresse : merci saint Grégoire », des moines de deux monastères se disputent, après de bonnes bolées, la dépouille de saint Grégoire, enlevée par les uns, mais que les autres veulent rapatrier. Dans « Le Pressoir et la Bête », un jeune amoureux doit affronter une bête géante et méchante qu'il parvient par ruse à écraser sous le pressoir à cidre pour obtenir la main de sa bien-aimée. La noce sera ainsi célébrée. Dans « Cochon-faiseur de cidre », emprunté au conteur Dom de Gannes, un curé, en Ille-et-Vilaine, réussit son pari : faire cueillir les pommes de son verger par un cochon qui les mange à mesure. Il lui suffit alors de presser son ventre pour que la bête rende le « cidre fait maison » (p. 56).

La troisième partie, « Que fermente la bière », est la plus courte du recueil, avec ses trois textes, consacrés à la recherche et à la découverte du procédé de fermentation de la bière (« Du miel dans la bière »). Si la bière du Brabant et de la Flandre est si douce et si populaire, c'est que Cambrinus, carillonneur à Fresnes-sur-Escaut, dans le Nord, éconduit par celle qu'il aime parce qu'il est de modeste condition, parvient, avec l'aide du diable avec lequel il a conclu un pacte, à s'enrichir facilement avec sa récolte de houblon et à étendre sa réputation bien au-delà du bourg (« Cambrinus »). Quant à la « menterie » « Jackpot avec Suzan la truie et la bière éventée faite à la maison », elle met en scène une truie nourrie à la bière éventée qui, après s'être enfuie de la ferme, est transportée dans divers cours d'eau qu'elle contamine, elle que l'on dit « aussi rebondie qu'un champignon » (p. 67). Son propriétaire est récompensé : il peut recueillir quantité de poissons échoués sur les rives et les grèves et les vendre à bon prix.

La quatrième partie s'ouvre sur un inventaire de Paul Sébillot quant aux pouvoirs de l'eau, des fontaines et des menhirs qui enrichissent le paysage de plusieurs régions de la France. On y trouve aussi l'histoire tragique de Jean Bélin, un ivrogne qui a tout perdu, même sa femme, pour avoir fait confiance à trois étrangers normands.

C'est aux vertus du vin qu'est consacrée la cinquième partie. On y trouve le brave grand-père Noé qui reçoit l'aide du diable pour ses vignes (« Le Conte de la vigne »). « Fontaines à vin » fournit la recette pour transformer l'eau en vin. L'humour, encore ici, est omniprésent, comme dans « DiVINes discriminations » (version du « Moulin magique », AT 565, et « Dieu récompense et punit », AT 779). Le curé de Cherbourg ordonne à une jeune fille qu'il vient de confesser de lui revenir dans quinze jours pour recevoir sa pénitence et la

renvoie en lui disant « Allez et ne péchez plus ». Elle interprète mal cet ordre et croit que son pasteur lui a dit : « Allez et ne pissiez plus pendant quinze jours ». Après une douzaine de jours, n'en pouvant plus, elle accourt au presbytère. Son erreur connue, elle se hâte d'aller s'accroupir au pied d'un mur du château et se soulage pendant trois heures, « faisant rouler les pierres » et créant ainsi un étang apparu soudainement devant le château. Le récit étiologique de Paul Sébillot, « Le Tonnelet merveilleux d'où sont sortis la mer et les fleuves », rend compte d'une visite à Binic, dans les Côtes-d'Armor, du Bon Dieu, en compagnie de saint Jean et de saint Pierre. Parce qu'elle leur a fait bon accueil et a été généreuse, une pauvre femme échappe à la punition divine, qui a anéanti le village et changé les habitants en poissons. Elle peut compter sur un petit tonneau qui transforme continuellement l'eau en vin. C'est d'ailleurs du robinet de ce tonneau, qui refuse de se fermer, que sont nés les mers et les fleuves. On retrouve la même générosité et la même récompense à Gironde (« Divine générosité girondine ») et à Souabe, alors que sainte Mathilde, qui a reçu de sa supérieure la mission de restaurer la règle de la communauté, a beau refuser de boire du vin, l'eau qu'on lui sert se transforme toujours en vin. Il est question de rivalité et de vengeance entre deux sœurs nées de père différent, dans « Vie féerique de Pondonette-Cendrillon », un conte merveilleux qui a des affinités avec le conte de Cendrillon (AT 510 et 480).

Outre des contes connus, dont l'histoire du dieu Odin qui n'hésite pas à se déguiser sous un nom d'emprunt pour s'emparer d'un précieux liquide qui donne de l'inspiration poétique à ceux qui en boivent, on retrouve dans la sixième partie quelques anecdotes. L'eau de certaines fontaines garantit le rajeunissement (« L'Eau de jeunesse »), le vieux cognac, selon un vieillard, n'est pas si vieux (« Le Vieux cognac »). On apprend encore, dans « L'Érable à sucre », comment s'est faite la découverte du sirop d'érable.

La dernière partie regroupe neuf courtes anecdotes dont la plus intéressante est sans contredit « La Mort aime la bière » (« La Mort parrain », AT 332), dans lequel un jeune homme défie la Mort, et trois chansons, dont « Moi je bois et j'irai tout droit dans l'Paradis » dans laquelle plusieurs corps de métiers se voient interdire l'entrée au Paradis par saint Pierre, car il les juge malhonnêtes. Mais le Bon Dieu intervient en rappelant à son portier qu'ils ne sont pas plus coupables que lui, qui l'a renié trois fois...

Une bibliographie et une courte liste des contes-types répertoriés dans le catalogue Aarne-Thomson complètent le recueil, un recueil qui saura plaire certainement au grand public tant par le choix de la compilation que par la qualité des textes. Il faut toutefois déplorer l'absence de notes pour expliquer le vocabulaire parfois spécialisé de la langue bretonne, carence que le compilateur aurait pu corriger en fournissant la liste des mots moins connus

à la fin de son ouvrage. Quant à l'éditeur, il ne semble pas avoir bien fait son travail, car un certain nombre de fautes d'orthographe ou de grammaire déparent le recueil et dérangent la lecture...

Mais la formule est tout de même de mise : « À votre santé ! »... « Entonne dans ta gorge / De ce bon cidre nouviau ; / Car j'entends nos pressoirs / Qui crient miséricorde / Qui disent toute l'année / Qu'on en boira core » (p. 42). Oui, « À la première auberge nous boirons (*bis*) [...] Là nous boirons si les filles sont belles [...] Là nous boirons si le vin est bon » (p. 164).

AURÉLIEN BOIVIN
Littérature, Université Laval

MOFFET, CLAUDE. *L'Union sardinière du St-Laurent à Saint-André-de-Kamouraska – 1891-1898*. Québec, Éditions GID, 2018, 162 p. ISBN 978-2-89634-383-6.

Au détour de recherches généalogiques sur ses origines familiales, Claude Moffet, l'auteur de cette monographie, se découvre un lien de parenté avec Jean-Baptiste-Eugène Letellier de Saint-Just, un marchand de Québec qui fonde et dirige l'Union sardinière du St-Laurent. Moffet publie d'abord à compte d'auteur la biographie du personnage en 2014. Puis, sur la base des données réunies à ce moment, il s'engage, en amateur d'histoire éclairé, dans la réalisation du présent ouvrage.

Il faut dire que le personnage de J.-B.-E. Letellier – tel qu'il abrégait lui-même son nom et que l'auteur le désigne – a de quoi exciter la curiosité des chercheurs. Cependant, ce n'est pas d'abord du neveu du politicien Luc Letellier de Saint-Just dont il est question ici, mais bien d'une ambitieuse entreprise que le riche commerçant de gros et entrepreneur tente d'exploiter. Natif de Rivière-Ouelle, comme son oncle, Letellier apprend vite à exploiter le potentiel commercial des richesses issues du fleuve puisqu'il en fait la distribution et l'exportation. À la suite de quelques voyages en Europe, il découvre la saveur incomparable des sardines conservées dans l'huile d'olive vierge grâce au procédé d'appertisation, une méthode de conditionnement stérile inventée en 1795 et améliorée au cours des décennies suivantes. Or, les pêcheurs du Bas Saint-Laurent capturent de grandes quantités de sardines dans leurs engins de pêche, dont ils ne gardent qu'une partie infime pour le commerce ou pour la consommation, se débarrassant du reste. L'entrepreneur conçoit donc le projet de lancer une conserverie, de mettre en marché ce nouveau produit et d'en faire, comme en Europe, une marchandise de luxe. C'est à Saint-André-de-Kamouraska qu'il va implanter son usine, sur un terrain appartenant au puissant industriel et député provincial Charles-Alfred