

## Port Acadie

Revue interdisciplinaire en études acadiennes  
An Interdisciplinary Review in Acadian Studies



# La migration d'un savoir-faire traditionnel : la cuisine des crêpes bretonnes au Québec

Linda Guidroux

Number 13-14-15, Spring–Fall 2008, Spring 2009

La résistance des marges : exploration, transfert et revitalisation des traditions populaires des francophonies d'Europe et d'Amérique

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/038431ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/038431ar>

[See table of contents](#)

### Publisher(s)

Université Sainte-Anne

### ISSN

1498-7651 (print)

1916-7334 (digital)

[Explore this journal](#)

### Cite this article

Guidroux, L. (2008). La migration d'un savoir-faire traditionnel : la cuisine des crêpes bretonnes au Québec. *Port Acadie*, (13-14-15), 233–247.  
<https://doi.org/10.7202/038431ar>

### Article abstract

Depuis le début du xx<sup>e</sup> siècle, les Bretons ont migré en masse vers les États-Unis et le Canada. Certains ont fait fortune dans le domaine de la restauration, notamment en ouvrant des crêperies bretonnes. En se promenant dans les rues de grandes villes comme Montréal ou de plus petites, telles que Québec, l'on peut en croiser quelques-unes dont les propriétaires sont d'origine bretonne. Par le biais de cette communication, je propose d'aller à la rencontre de ces Bretons qui confectionnent des crêpes à 6 000 km de la Bretagne. Qu'ont-ils fait de leurs traditions culinaires et de leur ethnicité au cours du processus de migration? Quelle image de leur culture ont-ils choisi de véhiculer? Qu'est-ce qui expliquerait un tel phénomène de maintien et de renouvellement de leurs traditions? Comment cet élément culturel a-t-il été adapté à la réalité économique? En m'inspirant des enquêtes ethnologiques menées sur les restaurants étrangers à Québec, j'ai privilégié la méthode par observation participante et entretien avec trois propriétaires de crêperies à Québec et à Montréal. J'ai également mangé dans les restaurants concernés afin de prendre note de leurs caractéristiques. Dans cette présentation, j'exposerai d'une part la façon dont cette tradition culinaire s'exprime à travers des lieux, des pratiques et des objets. Autrement dit, je présenterai ce qui fait l'ethnicité des crêperies bretonnes. D'autre part, je soulignerai les divergences et convergences avec les crêperies situées en Bretagne, les métissages réalisés, les représentations véhiculées par les détenteurs de ce patrimoine.

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

Linda Guidroux  
Université de Bretagne  
Occidentale et Université Laval

## Résumé

Depuis le début du xx<sup>e</sup> siècle, les Bretons ont migré en masse vers les États-Unis et le Canada. Certains ont fait fortune dans le domaine de la restauration, notamment en ouvrant des crêperies bretonnes. En se promenant dans les rues de grandes villes comme Montréal ou de plus petites, telles que Québec, l'on peut en croiser quelques-unes dont les propriétaires sont d'origine bretonne. Par le biais de cette communication, je propose d'aller à la rencontre de ces Bretons qui confectionnent des crêpes à 6 000 km de la Bretagne. Qu'ont-ils fait de leurs traditions culinaires et de leur ethnicité au cours du processus de migration? Quelle image de leur culture ont-ils choisi de véhiculer? Qu'est-ce qui expliquerait un tel phénomène de maintien et de renouvellement de leurs traditions? Comment cet élément culturel a-t-il été adapté à la réalité économique? En m'inspirant des enquêtes ethnologiques menées sur les restaurants étrangers à Québec, j'ai privilégié la méthode par observation participante et entretien avec trois propriétaires de crêperies à Québec et à Montréal. J'ai également mangé dans les restaurants concernés afin de prendre note de leurs caractéristiques. Dans cette présentation, j'exposerai d'une part la façon dont cette tradition culinaire s'exprime à travers des lieux, des pratiques et des objets. Autrement dit, je présenterai ce qui fait l'ethnicité des crêperies bretonnes. D'autre part, je soulignerai les divergences et 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, quelques milliers de Bretons ont émigré vers les États-Unis et le Canada. Selon Grégoire Le Clech, entre 1880 et 1970, 55 000 Bretons sont partis pour les États-Unis et 45 000 pour 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>, une forme de marge dans la société québécoise. Je me suis alors demandée 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.

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 Bretagne Occidentale (UBO) à Brest, en France.
2. Costume traditionnel qui est porté jusqu'au milieu du xix<sup>e</sup> siècle en Bretagne.

Ma curiosité m'a amenée vers cette recherche, qui se propose d'analyser les raisons de ces Bretons qui font le choix d'ouvrir une crêperie en terre québécoise. Plus précisément, l'objectif de cette recherche est de déterminer si les immigrés bretons qui ont choisi d'ouvrir une crêperie à Québec utilisent cette pratique pour marquer leur spécificité, leur différence culturelle en terre d'accueil. 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 choisi 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, à savoir de « *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 de « *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 au 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 en terre 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 deuxième partie, je présenterai ma méthode d'enquête, le corpus étudié et les résultats de terrain. Enfin, dans une troisième partie, j'analyserai et théoriserai les résultats du terrain afin de valider mon hypothèse de départ, à savoir le rôle des crêperies bretonnes au Québec en tant que 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 de quelle façon 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

---

3. Définition de l'UNESCO dans *Le patrimoine culturel immatériel*, Babel, Maison des cultures du monde, 2004, p. 233.

4. *Ibid.*

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 et de la galette de sarrasin, alors que cette tradition n'est pas une spécificité bretonne. Elle se retrouve dans d'autres régions de France, dans toute l'Europe et également au Québec. 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.

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

---

5. Laurier Turgeon, « La cuisine : manger le monde dans les restaurants étrangers de Québec », dans Laurier Turgeon (dir.), *Patrimoines métissés – Contextes coloniaux et postcoloniaux*, Paris, la Maison des sciences de l'Homme, et Québec, 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. *Id.*, p. 68.

8. Manuel Calvo, « Migration et alimentation », *Social Science Information, Information sur les sciences sociales*, vol. 21, n° 3, 1982, p. 383–446.

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 pas une forme de résistance à l'assimilation à la culture québécoise. Autrement dit, ces lieux ne permettraient-ils pas à ces 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 qualitatif auprès de quelques propriétaires de crêperie d'origine bretonne au Québec<sup>12</sup>. À ma grande surprise, je n'ai trouvé qu'un seul cas d'étude à Montréal. Les autres propriétaires de crêperies rencontrés dans cette ville sont québécois, picards, marocains ou encore portugais, reflétant le caractère multiethnique de cette ville. D'ailleurs, j'ai pu observer chez ces crêpiers « non bretons » une forte préservation des objets et pratiques culinaires liés à la Bretagne.

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 au Québec. Je suis allée manger à plusieurs reprises dans cinq crêperies tenues par des Bretons : deux à Québec, une à Montréal, une à Saint-Antoine-de-Tilly et une à Rimouski. J'y ai relevé les caractéristiques, les divergences et les convergences avec celles situées en Bretagne, les habitudes répétées ou adaptées dans les pratiques culinaires. J'y ai également observé la façon dont ces Bretons matérialisent leur identité

9. Fischler, *op. cit.*, p. 153.

10. Turgeon, *op. cit.*, p. 163.

11. *Id.*, p. 161–187.

12. Deux crêperies à Québec, une seule à Montréal, une à Rimouski et une à Saint-Antoine-de-Tilly.

dans les lieux, la décoration ou les objets. Cependant, j'exposerai ici davantage la façon dont leur identité s'exprime à travers un savoir-faire, des ustensiles de cuisine et les plats proposés.

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, chercheur, et mes interlocuteurs.

### Jeune et ancien immigrant

La plus ancienne immigrée, Yvonne, originaire du sud de la Bretagne<sup>14</sup>, immigre avec son mari au Québec en 1960. Après quelques mois de service dans une crêperie tenue par des Bretons à Sainte-Adèle, elle lance la première des crêperies dans le vieux Québec intra-muros. Dès le début, elle s'habille en Bretonne avec un « *souci d'authenticité* » et demande à son personnel de porter le costume traditionnel de Fouesnant, notamment les coiffes pour les serveuses (ill. 1) : « *Dans les années 1960, 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 cette crêperie devient vite une référence. Aujourd'hui, l'entreprise d'Yvonne est devenue une véritable industrie de la crêpe. Elle ne travaille plus vraiment dans



1. À la crêperie A, depuis 1960, les membres du personnel sont tenus de porter le costume traditionnel de Fouesnant (photo Linda Guidroux, octobre 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.

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. Dans les années 1960, l'intention de cette Bretonne immigrée semblait être de conserver la culture de son territoire d'origine. Fille de repasseuse de coiffes, elle aurait mieux conservé et plus longtemps que dans son territoire d'origine le costume traditionnel provenant du lieu de son départ et de l'époque de sa migration. Jean-Pierre Pichette décrit ce phénomène comme « *une résistance culturelle de la marge* »<sup>16</sup>.

Aujourd'hui, c'est la fille d'Yvonne, 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. Celle-ci, avec toujours ce « *souci d'authenticité* », comme elle le souligne, oblige tous les serveurs à porter le costume et à apprendre quelques mots de breton, comme le faisait sa mère. Cependant, après analyse de son discours, ainsi que celui de sa mère, la principale raison qui les a déterminées à poursuivre le port du costume traditionnel est de « *rendre plus authentiques* » leurs crêperies et, par là même, leur entreprise. D'ailleurs, Émilie précise que le costume, « *ça plaît aux touristes américains* ». Aujourd'hui 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.

Deux autres crêpières rencontrées, Martine et Nolwenn, ont émigré dans les années 1980. L'une était psychothérapeute dans son territoire d'origine et l'autre boulangère. Enfin, deux autres Bretons sont arrivés très récemment, en 2002 et 2004. Le plus jeune des témoins rencontrés, Erwan, à l'accent québécois bien marqué, lui, 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 d'enseignement professionnel) 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 de par ses origines bretonnes. L'autre crêpier, René, originaire de Guingamp, tenait une « *guinguette* » (café populaire où l'on peut danser et boire) en Bretagne.

Sur les cinq Bretons rencontrés, quatre exerçaient donc une profession différente dans leur territoire d'origine. D'ailleurs, Grégoire Le

16. Jean-Pierre Pichette, « Le Principe du limaçon, une métaphore de la résistance des marges », dans l'ouverture du colloque international *La résistance des marges*, Pointe-de-l'Église, Nouvelle-Écosse, Université Sainte-Anne, 15–18 août 2007.

Clech, spécialiste de l'émigration bretonne vers les États-Unis, avait déjà observé chez les Bretons émigrés<sup>17</sup> qu'il y avait une réelle rupture dans leur trajectoire professionnelle 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>18</sup>. La cuisine des crêpes bretonnes obéit-elle également à un système de règles? Comment ont-elles été transmises?

Jusqu'à une période assez récente, en Bretagne, les crêpes de blé noir<sup>19</sup> ou galettes de sarrasin<sup>20</sup> étaient confectionnées lors de certaines occasions : les dimanches et jours de fêtes, la réception des tailleurs ou des entremetteurs de mariage, et les jours « maigres », à savoir le vendredi. Pour faire cuire les crêpes, on utilisait une *billig*<sup>21</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 (**ill. 2 et 2bis**). La *billig* traditionnelle est aujourd'hui remplacée par l'usage des *billig* domestiques, toujours en fonte, mais électriques (**ill. 3**).



2. En Bretagne, la *billig* traditionnelle comprenait un trépied enserrant de petits fagots de bois secs enflammés (<http://evolbreizh.free.fr/gastronomie.html>).



2bis. Carte postale Villard.

17. 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.  
 18. Fischler, *op. cit.*, p. 32.  
 19. Ainsi nommées en Basse-Bretagne, à l'ouest.  
 20. Ainsi nommées en Haute-Bretagne, à l'est.  
 21. 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*.





3. La *billig* traditionnelle est aujourd'hui remplacée par l'usage des *billig* domestiques, toujours en fonte, mais électriques (site de l'entreprise Krampouz consulté le 30 novembre 2006 : [www.krampouz.com](http://www.krampouz.com)).

Mes interlocuteurs ont tous expliqué qu'ils avaient reçu cet héritage culinaire de leur mère. Par exemple, Erwan, émigré récemment, explique : « *Ma mère m'a appris à faire la pâte à crêpe quand j'étais gamin. J'ai fait aussi des crêpes avec ma grand-mère. Moi, je fais vraiment des crêpes bretonnes traditionnelles [...].* » Yvonne, immigrée des années 1960, raconte quant à elle : « *J'avais vu ma mère faire des crêpes pendant toute mon enfance, le vendredi.* » À son tour, celle-ci a transmis ce savoir-faire à sa fille, Émilie, arrivée au Québec à l'âge de douze ans, qui l'a transmise elle-même à ses enfants, nés au Québec. Une tradition qui s'est donc perpétuée dans cette famille sur quatre générations. J'ai noté également que les Bretons rencontrés utilisent le terme de *crêpes* plutôt que de *galettes* pour désigner le produit à base de farine de sarrasin qu'ils confectionnent, témoignant ainsi de leur lieu d'origine, la Basse-Bretagne, à l'Ouest. Dans leur discours, un point commun a donc été relevé entre ces immigrants : 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 propres 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>22</sup>

Chez Émilie et Yvonne, les plus anciennes immigrées, j'ai pu observer quelques transformations des techniques traditionnelles culinaires,

22. Calvo, *op. cit.*, p. 404.

apparemment préservées chez la grand-mère demeurée en Bretagne. Par exemple, la *billig* est remplacée par une large plaque de fonte (ill. 4),



4. Chez Rozenn et Nolwenn, la *billig* est remplacée par une large plaque de fonte (photo Linda Guidroux, octobre 2006).

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!* » En revanche, la *rozelle*, petite raclette en bois de buis permettant de répartir la pâte, est toujours d'usage. Cependant, Yvonne, 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* ». Pourtant bretonnante de naissance, elle a certainement entendu sa mère utiliser le terme de *rozelle*. Cet acte de parole qui pourrait être qualifié d'« *amnésique* », selon l'expression de Pierre-Yves Mocquais<sup>23</sup>, est certainement lié à un rejet de la langue bretonne, comme cela a été le cas en Bretagne jusque dans les années 1970. La traditionnelle spatule en bois, appelée *spanell* en breton, employée pour plier la crêpe, est également remplacée par une pelle à gâteau. Bien moins qu'une non-transmission des ustensiles de cuisine utilisés en Bretagne, il semble s'agir dans cette famille d'une acculturation volontaire ou d'un métissage, qui, selon Pierre-Yves Mocquais, est souvent réalisé par les deuxième et troisième générations d'immigrants qui reproduisent la tradition, mais en y apportant des modifications<sup>24</sup>. À l'inverse, les autres crêpiers rencontrés immigrés de première génération perpétuent l'utilisation de la *billig*, d'autant plus que, selon eux, « *il est*

23. « François-Marie Rohel, "Breton" de Saint-Brieux (Saskatchewan), ou le refus d'une "bretonitude" institutionnelle », au colloque international *La résistance des marges*, Pointe-de-l'Église, Nouvelle-Écosse, Université Sainte-Anne, 15-18 août 2007.

24. *Ibid.*



5. Dans la crêperie B, Erwan perpétue l'utilisation de la *billig* (photo Linda Guidroux, novembre 2006).

*facile de s'en procurer dans une entreprise québécoise qui en importe* ». La *rozelle* leur est également familière, ainsi que la spatule (ill. 5). À ce sujet, Manuel Calvo écrit :

[I]l 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'autres ustensiles de cuisine] 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>25</sup>

Autrement dit, les métissages adoptés par les immigrants viennent-ils dénaturer les pratiques culturelles ou leur donner une nouvelle dimension sans atteindre leur fondement?

Dans un autre registre, j'ai pu observer que certaines expressions québécoises apparaissaient dans le vocabulaire employé par le plus jeune immigrant, Erwan : un *chaudron* pour une casserole, une *chaudière* pour un seau, 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>26</sup> chez ce jeune Breton. Mais, en se référant aux réflexions menées par Lucille Guilbert et Normand Labrie sur les problématiques

---

25. Calvo, *op. cit.*, p. 405.

26. 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 [www.olf.gouv.qc.ca](http://www.olf.gouv.qc.ca).

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>27</sup>.

### **La composition des crêpes**

Il est important de rappeler que, en Bretagne, les recettes de pâte à crêpe différaient selon la région où l'on habitait, voire selon la commune. Dans la pâte, la proportion entre blé noir et froment dépendait de la richesse de la famille, le froment étant bien plus cher que le sarrasin, d'où l'utilisation majoritaire de la farine de sarrasin. Aujourd'hui, ces recettes divergent d'une crêperie à l'autre : certains y intègrent des œufs, du lait ou encore une portion importante 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, qui constitue d'ailleurs le secret de famille. Par conséquent, aucun changement significatif n'a été relevé dans la structure même du système culinaire de la crêpe, c'est-à-dire la pâte à crêpe. À ce sujet, Fischler, dans *L'Homnivore*, souligne :

[L]es changements les plus simples à repérer et à comprendre sont bien les transformations portant sur les éléments d'un système culinaire [...]. [L]a 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>28</sup>

En Bretagne, les composants de la crêpe ont été très variables au cours du temps. À l'origine, les crêpes étaient consommées nature, quelquefois garnies d'une noisette de beurre, accompagnées généralement d'un bol de lait « ribot », lait fermenté maigre, sous-produit de la fabrication du beurre. Dans la deuxième moitié du xx<sup>e</sup> siècle, on y a adjoint des garnitures très variées (œufs, charcuterie, légumes, fromages, crèmes glacées, fruits, etc.) salées ou sucrées, afin d'en faire des éléments d'un repas complet. C'est sous cette forme complexe que la crêpe a été exportée au Québec. Cependant, quelques variantes y ont

27. 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.

28. Claude Fischler, *L'Homnivore*, La Flèche, Odile Jacob, 2001, p. 160.

été apportées. Par exemple, la célèbre galette à l'andouille, qui apparaît aujourd'hui dans la plupart des menus en Bretagne, n'est pas proposée aux clients, exceptée dans une seule crêperie. 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, sorte de boudin violacé, est un produit méconnu dans la société québécoise et pourrait être rejeté. 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 : « *[D]épendant 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>29</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 cette crêperie, les cultures sont amalgamées. 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>30</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.

En revanche, le jeune crêpier, Erwan, a opéré un réel transfert culturel, puisqu'il propose la galette à l'andouille, qui est selon lui très appréciée par la clientèle. 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. Fischler parle encore de « *bricolage culinaire* »<sup>31</sup>.

Dans les autres crêperies sont également proposées des galettes contenant aussi des produits aux consonances diverses : des champignons

29. *Id.*, p. 174.

30. *Id.*, p. 166.

31. *Id.*, p. 161.

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, du proscuitto à consonance italienne. Cette addition d'aliments extérieurs au système culinaire breton est certainement due aux contacts multiethniques que connaît le Québec. Cependant, ces métissages peuvent finir par 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>32</sup>.

Les crêpiers ont souligné encore qu'ils n'éprouvaient aucune difficulté pour 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, était confectionné au sein du milieu familial québécois des galettes de sarrasin<sup>33</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.* » Erwan, 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 ou « espace de contact »?**

À travers seulement ces quelques 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 Émilie, immigrées de longue date, ont été relevées l'importance du costume des ancêtres, une transformation partielle des techniques et ustensiles liés 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

32. Jacques Barou, « Dis-moi que manges... », dans *Ethnologie française*, Paris, Musée national des arts et traditions populaires, vol. 27, n° 1, 1997 : « Pratiques alimentaires et identités culinaires », p. 7-8.

33. 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.

locale québécoise (visibles dans l'alimentation proposée), destinés à le sécuriser. Cette conclusion pourrait être profitablement appliquée au contexte de notre étude, plus précisément dans le cas de la plus ancienne crêperie. Chez les immigrés des années 1980, le costume a encore son importance, mais davantage en tant que souvenir d'un passé révolu. On véhicule l'image d'une Bretagne idyllique. Enfin, chez ceux des années 2000, ont été remarqués 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 désintéret pour les traditions révolues (comme 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.

Point commun entre mes 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. « *La transmission, comme la mémoire, résultent toujours d'une réappropriation, donc d'une recréation, donc d'une réinvention, pouvant aussi conduire à des déplacements comme à des inversions de sens, d'espaces ou de temporalités.* »<sup>34</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>35</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>36</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 semble leur procurer un sentiment d'identité et de continuité vis-à-vis de leur culture.

---

34. Anne Muxel, « Temps, mémoire, transmission », dans *Mémoires, cultures et tradition*, Paris, L'Harmattan, 1996, p. 27.

35. Laurier Turgeon, *op. cit.*, p. 23. L'auteur indique ici en note qu'il emprunte cette idée à James Clifford (*Routes, Travel and Translation*, p. 201–209).

36. *Id.*, p. 23–24.

## Conclusion

À travers cette recherche succincte, j'ai pu valider en partie mon hypothèse de départ, à savoir que les crêperies bretonnes à Québec sont des lieux d'affirmation identitaire, excepté dans un cas où l'aspect économique vient modérer celle-ci. Paradoxalement, j'ai pu noter que ces crêperies bretonnes constituent à la fois une forme de marge en résistance à la culture du territoire d'accueil, mais aussi de réels « espaces de contact » où s'effectuent des métissages. Cependant, en raison de la taille restreinte du corpus étudié, ces études de cas ont plutôt valeur d'exemplarité que de représentativité.

La voie reste également ouverte pour interroger d'autres Bretons, autres que des crêpiers, pour déterminer si les crêperies représentent un réel 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.



Linda Guidroux