

DOCUMENT RESUME

ED 107 149

FL 006 920

AUTHOR Pazery, Paul  
TITLE Deux provinces speciales: la bretagne et la provence  
(Two Special Provinces; Brittany and Provence).  
INSTITUTION Pennsylvania State Modern Language Association.  
PUB DATE 74  
NOTE 5p.; In French; Paper presented at the Spring  
Conference of the PSM LA (1974)  
JOURNAL CIT Bulletin (Pennsylvania State Modern Language  
Association); v53 n2 p3-6 Spring 1975

EDRS PRICE MF-\$0.76 HC-\$1.58 PLUS POSTAGE  
DESCRIPTORS Climatic Factors; \*Cultural Background; \*Cultural  
Differences; \*Cultural Traits; Ethnic Groups;  
European History; Life Style; Personality; Physical  
Geography; Regional Dialects; Religious Factors;  
\*Social Studies  
IDENTIFIERS Brittany; \*France; Provence

ABSTRACT

This article contrasts the geography, history, customs, personality features, costumes, language, music, cooking, and way of life of Brittany and of Provence. The Bretons are Celtic peoples and speak a Celtic tongue, "Breton," while the people of Provence were assimilated into the society of their Roman conquerors and speak "Provencal," a Latin language. Brittany is a region of rugged soil, climate, and people, while Provence is sunny. The Breton kitchen is noted for its fish and crepes, and Provence is known for its herbs, flowers, and famous wines. Customs and music also reveal their differing historical backgrounds. The contrast between Brittany and Provence only highlights the diversity inherent in the French people and cultures as a whole. (AM)

## DEUX PROVINCES SPECIALES: LA BRETAGNE ET LA PROVENCE\*

Paul Pazery

Généralement, quand à l'étranger on pense à la France, on pense immédiatement à Paris: à la Tour Eiffel, à Notre-Dame, à l'Arc de Triomphe, aux Champs Elysées. Mais Paris n'est pas plus la France que New-York les Etats Unis. La vie à Paris est à peu près la vie de n'importe quelle grande ville dans le monde: on y court tout le temps. La seule différence est qu'on y court dans un cadre merveilleux.

Mais la vraie vie de la France a pour cadre la province, c'est-à-dire toute la France sauf Paris et ses environs immédiats. Chaque province a son individualité; chacune a son histoire forgée au cours de très nombreux siècles, selon les diverses invasions qu'elles ont subies. De cette diversification historique découlent diverses coutumes, et même parfois diverses langues. Ces différences sont accentuées du fait de la situation géographique de la France; de l'"Hexagone", comme on l'appelle parfois à cause de sa forme.

Bien que la France soit à peu près de la taille du Texas, son climat est extrêmement varié. Les mers qui l'entourent: la Mer du Nord, la Manche, l'Atlantique, la Méditerranée, sont les unes chaudes, les autres froides. Elle a des plaines, des plateaux, des montagnes. Et le climat, comme l'histoire, forme les caractères. Le soleil du Midi donne de la gaieté aux Méridionaux. La petite pluie fine de Bretagne, "le crachin" comme on l'appelle, rend les Bretons moins expansifs. Les Normands ne ressemblent pas plus au Savoyards ou aux Alsaciens que s'ils vivaient dans des pays différents.

Chaque province a donc des caractéristiques spéciales: aspect physique, tempérament de ses habitants, leurs différentes coutumes, leurs costumes régionaux.

Il faudrait naturellement de nombreuses heures pour présenter chaque province séparément. Je me propose donc de discuter deux provinces qui offrent un contraste frappant l'une avec l'autre: la Bretagne et la Provence.

### La Bretagne

La Bretagne est peuplée de Celtes. Au moment de l'occupation romaine par les armées de Jules César, les Celtes habitaient une grande partie du pays qui deviendra plus tard la France. La plupart des Celtes, (que les Romains appelèrent Galli, d'où les noms de Gaulois et de Gaule), s'assimilèrent aux Romains. Mais certaines tribus se réfugièrent

vers l'Ouest, jusqu'à la mer. Ces Celtes, dont la race est restée pure dans leur péninsule, sont les ancêtres des Bretons actuels. D'autre part, au cinquième siècle, des Celtes chassés du Pays de Galles par les Angles et les Saxons, traversèrent la Manche et se réfugièrent en Bretagne, ou Armor en breton, c'est-à-dire le "pays de la mer, devenu en français l'Armorique, ou péninsule armoricaine, qui est un autre nom pour la Bretagne.

Les Bretons ont gardé les qualités celtiques. Ils sont courageux. Ils l'ont prouvé, en particulier pendant la dernière guerre mondiale quand ils sont allés dans des batailles de toutes descriptions secourir les soldats bloqués dans la souricière de Dunkerque.

Ils sont tenaces: on dit "têtu comme un Breton".

Ils sont mystiques aussi. C'est le pays des légendes. La légende du roi Arthur et des Chevaliers de la Table Ronde, la légende de Tristan et Iseult, ont leur origine en Bretagne. Mais ces légendes ont vite été remplacées par une foi religieuse très profonde. En sont témoins la multitude de belles églises qui couvrent la Bretagne. Chaque petit village a une très belle église magnifiquement sculptée dans le dur granit breton. L'intérieur de l'église elle-même, est très beau. On y trouve parfois un jubé, qui est spécial aux églises bretonnes. C'est une sorte d'écran qui sépare les fidèles du choeur. Cet écran de bois sculpté est ajouré comme de la dentelle, ce qui, bien sûr, permet aux fidèles de suivre l'office. Parfois le cimetière est dans un enclos autour de l'église. Parfois aussi, il y a autour de l'église ce qu'on appelle un calvaire. C'est l'histoire de la passion et de la crucifixion du Christ, racontées en détail dans du granit.

Une autre manifestation de la foi bretonne sont les pardons. Les grands pardons ont lieu le 15 Août, fête de la Sainte Vierge. Les paroissiens viennent de leur campagne ou de leur village dans leurs beaux costumes locaux et se rendent en procession à l'église, portant des bannières et des statuts du saint patron de la paroisse et de la Sainte Vierge, en chantant des cantiques. Après le pardon religieux il y a habituellement une fête profane, une sorte de fête foraine où tout le monde s'amuse après avoir fait ses dévotions.

Les églises bretonnes ne datent que de quelques siècles. Mais une autre sorte de pierres bretonnes, les menhirs, nom breton pour longues pierres, et les dolmens ou pierres plates, datent de la fin de l'âge néolithique. Leur origine se situe entre 2.500 et 1.500 avant Jésus Christ.

\* Delivered at the Spring 1974 Conference of PSMLA.

ED107149

Personne ne sait exactement quelle peuplade a élevé ces mégalithes pesant des tonnes ni pourquoi. Dans un but religieux peut-être.

Il y a quelques menhirs ici ou là dans la campagne bretonne. Mais les plus connus, parce que les plus nombreux dans un même endroit, sont ceux de Carnac dans le Morbihan. Ces alignements de plusieurs centaines de mégalithes confondent l'imagination des visiteurs.

J'ai déjà mentionné les costumes régionaux. La Bretagne est une région qui a gardé les costumes traditionnels mieux que n'importe quelle autre province. Naturellement, ces beaux costumes de velours brodé, ces coiffes de linon brodé et amidonné, ne s'accommodent guère à la vie moderne. Mais les beaux costumes sortent les dimanches et jours de fêtes. Il y a beaucoup de différents costumes, et surtout des coiffes très variées. D'après le genre de coiffe on sait tout de suite de quel village vient une femme.

Quant à la langue, le breton est bien une langue et non un dialecte ou patois. Il n'a aucun rapport avec le français. Par contre, il se rapproche de la langue du Pays de Galles, dont les habitants sont eux aussi d'origine celte. Le breton a une grammaire qui lui est propre. Il n'y a pas si longtemps, à la campagne, bien des Bretons ne savaient pas le français. Et même à l'heure actuelle bien des personnes d'un certain âge, à la campagne, ne s'expriment qu'en cette langue. Le breton se perd de plus en plus dans les jeunes générations. Pour éviter que la langue ne se perde, une chaire de breton a été créée à l'Université de Rennes.

Le sol breton n'est pas riche comme la Normandie par exemple. Cependant, il produit en particulier trois spécialités: les artichauts à Roscoff, les fraises à Plougastel et les pommiers un peu partout. La ressource principale de la Bretagne est naturellement la pêche, étant donné la longueur de côtes qui l'entourent. Les Bretons pêchent la sardine, le maquereau, la langouste, le homard. Les marins bretons partent aussi parfois pour la pêche au long cours, en particulier en Islande. C'est le sujet du roman de Pierre Loti *Pêcheurs d'Islande*.

Les Bretons s'engagent, pour un grand nombre, dans la marine marchande. Et également dans la marine de guerre. L'École navale, l'Annapolis de France, se trouve à Brest. La côte rocheuse de la Bretagne est dangereuse par tempête. Malgré ses phares, au cours des générations, bien des familles ont perdu des hommes en mer. Les chansons bretonnes ont souvent assez rapport aux drames de la mer. La musique bretonne n'est pas une musique gaie dans l'ensemble. Elle est presque toujours en ton mineur, qui s'accorde avec le tempérament du pays.

L'ensemble des facteurs qui au cours des siècles moulent la physiologie et la psychologie des êtres humains—nature du sol, mélan-

colie du climat, violence de la mer qui entoure la Bretagne de toutes parts et qui se rue inlassablement contre les dents de granit que le promontoire breton projette dans l'océan—cet ensemble a rendu le Breton à la fois opiniâtre, tenace, superstitieux, taciturne et religieux et a fait de la Bretagne un monde fermé même pour les non-Bretons qui y habitent.

J'en ai fait l'expérience personnelle:

Lorsque j'étais étudiant à Brest, j'avais un bon solide bateau à voile de 8m 50, construit pour affronter les mers bretonnes où je ne m'aventurais comme terrien inexpérimenté qu'accompagné d'un rude marin breton, Apollinaire Plouhinec. Je me rendais une ou deux fois par saison à ces îles farouches battues par l'océan: Ouessant et Sein—cette dernière nommée par les Bretons "an enez", "l'île". A chaque voyage j'y étais complètement ignoré. Poliment, on m'y laissait visiter les phares, mais j'y restais un homme du continent, un étranger sans lien avec les "iliens". Un jour misérable d'hiver mon vieux marin vint me trouver. Sa soeur était gravement malade, atteinte d'hémorragie. Il n'y avait pas de médecin dans l'île et pas de transport pour le continent. Aucun ilien ne voulait prêter son bateau. En Bretagne un bateau est une chose qui ne se prête pas. Naturellement, j'ai confié le bateau à mon vieux marin, qui est parti seul par la tempête. Arrivé à Sein, son neveu le rejoignit et ensemble ils ramenèrent la malade dans une des couchettes du bateau. Transportée d'urgence à l'hôpital de Brest elle survécut et rentra à l'île quelques semaines plus tard.

Lorsque je me rendis à Sein au printemps suivant, je fus étonné en arrivant de voir le petit port pavoisé: mais ma surprise fut encore plus grande en débarquant d'apprendre que les drapeaux avaient été hissés pour m'accueillir. Le prêt de mon bateau avait sauvé la vie d'une Ilienne. J'étais désormais un Breton d'adoption, logé chez l'habitant, au lit d'honneur, sur un matelas d'algues, partout reçu dans l'île par les parents de la femme comme quelqu'un de la famille. On m'emmena à la pêche à la crevette la nuit et même on me fit faire par une mer houleuse le tour d'Armen, ce phare sinistre qui dresse sa lumière au milieu de la terrible chaussée de Sein. Mieux encore qu'auparavant, j'ai compris là comment la brutalité de la nature conditionne le caractère des hommes. Mais je n'étais pas au bout de mes surprises. Nous étions partis de Sein par une mer houleuse, gonflée par un fort vent de suroît, et en arrivant au premier bassin, la serveuse du Café du Port nous annonça qu'on venait de téléphoner de Sein pour savoir si nous étions bien arrivés, geste pratiquement inconnu dans ce monde de marins qui accepte tout de la mer.

La Bretagne n'est pas une province gastronomique et a peu de spécialités culinaires. Bien sûr, on y mange du bon poisson et aussi le

homard à l'Armoricaine. Mais sa grande spécialité sont les crêpes. Non pas les élégantes crêpes suzettes, qu'on ignore en Bretagne, mais les grandes crêpes qui se mangent en buvant du cidre breton ou, dans la campagne, assez souvent, avec de grands bols de café au lait. Les crêpes sont souvent préparées avec la farine de blé noir, nom donné par les Bretons au sarrasin, car le sol granitique et rocheux de la Bretagne est trop pauvre pour produire le blé. Les crêpes bretonnes sont expédiées à Paris et ailleurs en France. Elles ont même traversé l'Atlantique. A New-York on peut consommer des crêpes bretonnes dans une crêperie qui s'appelle justement "la Crêpe" et a plusieurs succursales dans Manhattan, dont une près du Lincoln Center. Les serveuses sont habillées en bretonnes, costumes colorés mais assez fantaisistes. Le décor est breton. Mais surtout les femmes qui font les crêpes au vu des clients sont d'authentiques bretonnes bretonnantes.

### Provence

Nous allons maintenant quitter les brumes bretonnes pour le soleil de la Provence. La Provence est probablement la plus heureuse, la plus ensoleillée et certainement la plus latine de toutes les provinces de France. Les Provençaux se rapprochent davantage de leurs voisins Italiens que de leurs frères Bretons. Et pour de bonnes raisons. Tandis que les Celtes ont fui les armées romaines, les habitants du sud-est de la France se sont complètement assimilés aux occupants. Ces derniers appréciaient le climat de la Provence, à laquelle ils ont, d'ailleurs, donné son nom. Pour les Romains, c'était la *Provincia Romana*. Plus tard, cette *Provincia Romana* deviendra la Provence, et le terme "province" désignera les différentes régions du reste de la France.

Jules César avait fait d'Arles (Arlata à l'époque) un lieu de résidence pour ses anciens combattants. C'est grâce à l'occupation romaine que nous avons à Arles, à Nîmes, à Orange, ces magnifiques arènes et théâtres antiques et que nous pouvons encore maintenant traverser la petite rivière, le Gardon, sur le magnifique aqueduc qu'est le Pont du Gard.

À l'heure actuelle la Côte d'Azur avec toute sa beauté faite d'une combinaison de la bleue Méditerranée et des Alpes qui meurent dans la mer, attire l'été une foule de touristes de tous les pays. La vraie Provence est l'arrière pays qui sent la lavande, l'huile d'olive et l'ail.

À propos d'ail, on raconte en Provence une histoire savoureuse. Un Marseillais qui vécut jusqu'à 104 ans attribuait sa longévité à sa grande consommation d'ail. Quand son fils mourut, un garçon de 80 ans seulement, le père remarqua, "J'ai toujours dit qu'il ne vivrait pas longtemps: le pauvre petit n'aimait pas l'ail!". Evidemment, c'est une histoire marseillaise qui était dite d'ailleurs, à l'origine, en provençal.

Autrefois, la langue employée dans tout le sud de la France était la langue d'Oc. C'était la langue employée par les troubadours à une époque où une civilisation très raffinée s'était développée dans cette partie de la France. Malheureusement, au moment de la croisade des Albigeois au treizième siècle, cette civilisation élégante fut complètement détruite. Peu à peu un dialecte, le provençal, remplaça la langue d'Oc. Mistral, l'auteur de *Mireille*, écrivit en provençal. Les Provençaux, qu'ils parlent le provençal ou le français, ont un accent chantant et coloré qui va avec la gaieté du paysage, le soleil et la mer si bleue.

La Provence n'a pas un sol riche. Il y pousse surtout de la vigne et de l'olivier sur le flanc des collines, parsemées ici et là par les cyprès vert foncé. Mais autour de Grasse s'étendent à perte de vue des champs de fleurs: oeillets, jasmins, roses, lavande, dont les essences sont extraites dans les parfumeries de Grasse avant d'être mélangés avec de nombreux produits, le résultat étant les parfums français connus dans le monde entier.

Les petits villages ont beaucoup de cachet avec leurs maisons aux toits de tuiles rouges, leurs rues montantes, sinueuses et étroites. Les rues étroites empêchent le soleil de pénétrer trop dans les maisons et de les rendre très chaudes. Chaque village a sa fontaine de pierre—ou quelque-fois ses fontaines—sur la place publique. Les habitants s'y approvisionnent en eau. Et dans la vasque, autour de la fontaine, diverses choses sont mises à rafraîchir par les habitants: bouteilles de vin, melons, et les bottes de fleurs du marchand de fleurs venu de Grasse pour la journée.

Les habitants ne sont pas pressés et ont toujours le temps de bavarder avec les voisins. Ils aiment trop profiter tranquillement de la vie pour être âpres au gain et agressifs dans les affaires. On raconte qu'un citadin ayant admiré les belles chaises faites par un artisan local lui demanda combien coûtait une de ses chaises. Le prix fixé, le citadin décida d'en commander douze. Quand la note arriva, le prix était supérieur au prix d'une chaise multiplié par douze. L'acheteur en ayant demandé la raison, notre Provençal répondit, "Voyez-vous, faire une chaise, ça m'amuse. En faire douze, ça m'ennuie. Alors, je compte plus cher!" Ce n'était pas une question d'apreté au gain, mais une façon d'éliminer l'ennui du travail en série.

En ce qui concerne la cuisine, la cuisine provençale est très relevée, à base de tomates, d'ail, d'huile d'olive, de poivrons, d'aubergines et de basilic. La ratatouille provençale, la salade niçoise, l'aïoli se préparent dans toutes les familles et sont arrosés d'un petit vin du pays. La Provence produit d'ailleurs un vin noble: le Château Neuf du Pape, vin de cru, digne du dîner le plus élégant, et qui se boit, pour des occasions spéciales, dans toute la France. Ce vin doit son nom à la résidence des papes à

Avignon au quatorzième siècle. Cette époque de l'histoire d'Avignon a été immortalisée par un conte amusant de Daudet, "La Mule du Pape". Et à l'heure actuelle un des meilleurs restaurants de la ville est à l'enseigne de "La Mule du Pape".

Si la lumière douce de la Bretagne a attiré des artistes, la lumière éblouissante de la Provence a fasciné de nombreux artistes. Van Gogh, ce Hollandais a été émerveillé par la lumière de la Provence. En la découvrant il s'est écrié, "C'est l'Orient." Renoir est mort à Cagnes. Cézanne, né à Aix-en-Provence, a passé plusieurs années hors de sa ville natale, à Paris en particulier, mais sa Provence l'a de nouveau attiré. Il y a peint de nombreux tableaux qui ornent les musées du monde entier. Et il est

mort où il est né, à Aix-en-Provence. L'Espagnol Picasso s'est installé à Paris à 20 ans; mais en 1948 il déserta Paris pour la Provence, où il est mort l'année dernière. Et Antibes a un musée Picasso. De sa propriété de Mougins, Picasso voyait la colline de Cézanne. Comme ce dernier, Picasso a été inspiré par l'extraordinaire luminosité de la Provence. Si Picasso et Cézanne étaient restés à Paris, ils ne nous auraient pas laissé les oeuvres que nous connaissons d'eux.

Je regrette de n'avoir pas pu faire avec vous un tour complet des provinces françaises. Mais j'espère avoir donné, à ceux ou celles d'entre vous qui ne connaîtraient pas encore la Bretagne ou la Provence, le désir d'y aller.

## **AN ANNOUNCEMENT OF VITAL IMPORTANCE TO TEACHERS OF FRENCH AND SPANISH**

In all of North America, there is *one and only one* importer from whom you can consistently order your French and Spanish textbooks in quantity, and have them all, on request, within a *maximum* of two weeks' time. Can you afford *not* to order from us?

### **French & European Publications, Inc.**

**Divisions:** French Book Corporation of America (wholesale and publishing)  
Spanish Book Corporation of America (wholesale and publishing)  
Librairie de France (retail)  
Libreria Hispanica del Rockefeller Center (retail)

**Executive Offices and Retail Stores:**

Rockefeller Center Promenade  
610 Fifth Avenue  
New York, New York 10020  
tel: (212) 247-7475

**Distribution Center:**

636 Eleventh Avenue  
(between 46th and 47th Streets)  
New York, New York 10036  
tel: (212) 247-7475

**America's Leading Foreign Booksellers**

offices in

Paris

Barcelona

Buenos Aires