

LE BEURRE

Parmi les marqueurs identitaires bretons supposés, celui-ci est le plus sensible. Surtout si vous servez du beurre doux...

Dans ce restaurant de Montparnasse, le jeune homme au blouson de cuir élève la voix parce que le serveur lui a présenté du beurre doux pour accompagner ses radis. « Moi, je suis Breton pur beurre... et c'est beurre salé. » C'était, pour lui, une affirmation d'identité aussi forte que le triskell tatoué sur son avant-bras. Le beurre salé apparaît comme un des symboles forts de l'appartenance à la Bretagne. Derrière l'objet lui-même, chacun peut mettre des souvenirs, l'histoire réelle ou rêvée de la région, et surtout le sentiment d'appartenir à une communauté aux traditions fortes. Quel Breton en vacances n'a pas ressenti cette impression d'être "à l'étranger" quand il ne trouve pas son beurre salé sur la table du petit déjeuner ?

UN SEL TRÈS POLITIQUE

Dans cette représentation, il y a toute l'histoire de la péninsule armoricaine. La Bretagne est une région catholique qui a été convertie par des saints venus de Grande-Bretagne, où prédominait la tradition beurrière. La région leur reste fidèle, à l'image de ceux qui exposent des mottes de beurre décorées

lors des pardons de Notre-Dame du Crann ou de Saint-Herbot. Mais derrière le symbole, il y a aussi l'évocation d'une Bretagne qui était libre de son destin. La tradition raconte que lorsque Anne de Bretagne épousa le roi de France, la "Reine en sabots" reçut du pape, en cadeau de mariage, l'autorisation de manger du beurre en période de carême et pendant les jours maigres. De la même manière, préférer le beurre salé, c'est aussi revendiquer des droits inscrits dans le traité d'union de la Bretagne et de la France. Le premier d'entre eux est l'absence de taxes sur le sel.

LE PARTAGE ET L'ACCUEIL

Si le beurre salé est indissociable de la Bretagne, c'est aussi qu'il réunit les richesses de la terre et celles de la mer, avec tous les savoirs des éleveurs et des paludiers. Il s'agit aujourd'hui du beurre dans lequel le sel ne dépasse pas les 5%. On a oublié le temps où le beurre qui n'avait pas été vendu était conservé entre deux épaisse couches de sel qui le rendaient immangeable. Le symbole est d'autant plus fort qu'il est associé au souvenir de l'enfance. Il n'y a pas longtemps, la fabrication et

L'AUTEUR

Ethnologue et artiste, Patrick Hervé, ancien proviseur du lycée Chaptal de Quimper, est l'auteur de *Boued*, un livre de référence sur les traditions culinaires, les produits et le goût en Bretagne.

la vente du beurre étaient l'apanage des mères de famille qui y trouvaient le moyen d'assurer l'entretien de la maison et l'éducation des enfants. Aujourd'hui, c'est bien davantage l'image de la baguette beurrée dans le chocolat chaud qui marque les souvenirs d'enfance.

Ce sont aussi des mots inscrits dans la mémoire familiale. Le petit Ronan avait séjourné chez sa grand-mère. Au retour, cette dernière put annoncer fièrement : « Je lui ai appris à manger du pain-beurre ». De la même manière, Marjolaine confie à ses amies : « En rencontrant mon mari, j'ai rencontré la Bretagne mais "surtout", j'ai découvert le beurre salé. »

Pour celui qui n'est pas breton, le beurre salé porte un certain nombre de qualités qui sont attribuées aux gens d'ici. La première d'entre elles est le sens du partage et de l'accueil. Ne met-on pas la motte de beurre et les crêpes sur la table quand un visiteur entre dans la maison ?

