

MÉTIERS

De l'autre côté du comptoir. Les femmes patronnes de café

Par Anaëlle Le Pann



À droite, Tante Pauline en coiffe, à côté, sa belle-fille Annie Nédélec qui reprend le bar, et deux de ses enfants, derrière le comptoir des « Quatre vents ».

Les ports sont connus pour compter de nombreux bistrot et Douarnenez ne fait pas exception à la règle, bien au contraire. Si vous interrogez les douarnenistes, ils vous diront qu'il y avait autant de bistrot que de chaloupes et qu'une maison sur deux était un café. Et si vous demandez si des hommes tenaient les cafés, on vous répondra que non, « ça serait mal venu ! » Les « Tantes » ont tenu les bistrot avec fermeté et douceur et rythmé la vie de toute une population. Beaucoup de douarnenistes ont grandi et rêvé en écoutant les conversations de comptoir assis sur des chaises, à ramander, le regard perdu dans un nuage de fumée de « gauloises ». Un certain nombre de tenancières et descendants de bistrotières m'ont raconté ces lieux du temps de la sardine, de la chique, du vin rouge et du « Pernod » afin de comprendre pourquoi ce sont les femmes qui ont tenu les bistrot douarnenistes. Cette recherche n'a pas vocation à être une étude sociologique, mais saura, peut-être, apporter des réponses à ce phénomène du bistrot au féminin.

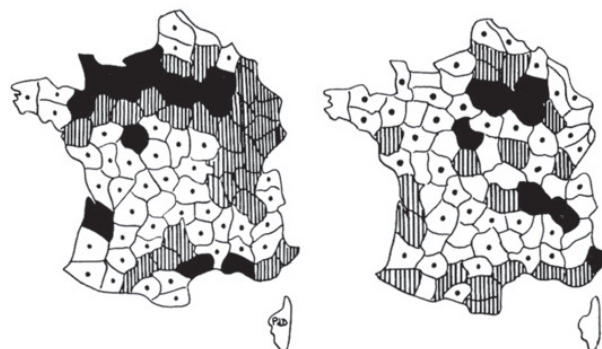
L'institution du bistrot à Douarnenez jusqu'à la moitié du XX^{ème} siècle

Entre la fin du XIX^{ème} siècle et le début du XX^{ème}, la consommation d'alcool et le nombre de débits de boissons connaissent une croissance exponentielle en France et la Bretagne ne sera pas épargnée par ce phénomène. Après les années du Second Empire où les débits de boissons étaient surveillés de près, la loi du 17 juillet 1880, votée par la Troisième République naissante, facilite l'ouverture des débits de boissons. À la même période, de nouveaux alcools font leur entrée sur le marché.

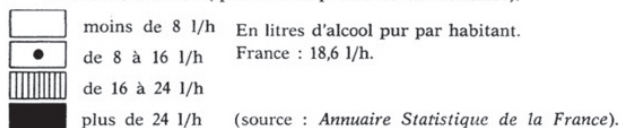
L'alcoolisme sévit alors amenant de nombreux médecins-hygiénistes à réaliser des études partout en France pour en étudier les conséquences. Le docteur Jules Mével, Douarneniste, compte parmi ces chercheurs et réalise une thèse sur les ports bretons⁽¹⁾. Il chiffre ainsi l'augmentation du nombre de débits de boissons entre 1889 et 1899, à une époque où la pêche à la sardine a fait de Douarnenez une ville à la densité de population extrêmement importante. En dix ans, 43 cabarets auraient ouvert à Douarnenez contre 35 à Concarneau et

L'ALCOOLISME EN FRANCE AU DEBUT DU XX^e SIECLE

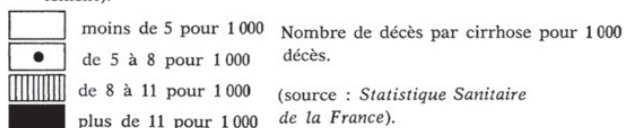
A) Evaluation de la consommation totale en France en 1900. B) Mortalité par cirrhose du foie en 1906.



Carte A : Evaluation de la consommation totale des vins, cidres et alcools en France en 1900 (quantités imposées et en franchise).



Carte B : Mortalité par cirrhose du foie en 1906 (données pour l'ensemble de la population rapportées au nombre total des décès par département).



Thierry FILLAUT

16 à Audierne⁽²⁾. Cette augmentation porte le nombre de débits de boissons de Douarnenez de 106 en 1889 à 149 dix ans plus tard. Une cinquantaine d'années plus tard, en 1956, Douarnenez comptait 259 débits de boissons⁽³⁾.

Les hygiénistes dénoncent un alcoolisme particulièrement sévère en Bretagne en cette fin du XIX^{ème} siècle. Il est intéressant de noter qu'à cette époque, la consommation annuelle d'alcool pur par habitant dans la région était pourtant en dessous de la moyenne nationale. Elle était de 18,6 litres/habitant en France et de 12,6 en Bretagne en 1900⁽⁴⁾. Il semblerait que cette consommation ait été en revanche particulièrement « remarquée », car elle n'était pas répartie dans le temps, mais concentrée sur les temps libres donnant lieu à de grandes démonstrations d'ébriété ayant probablement heurté la sensi-



Conférence anti-alcoolique tenue dans « l'Abri du marin » de Douarnenez.

bilité des observateurs. Ainsi, « Rares sont les contemporains, surtout à l'échelon national, qui ont fait état de cette moindre alcoolisation de la Bretagne. Paradoxalement même, c'est la Basse-Bretagne (plus particulièrement le Finistère) qui a été la plus étudiée et prise en exemple pour témoigner de la « dégénérescence » individuelle et sociale qu'engendre l'alcoolisme. »⁽⁵⁾

Les bistrotts d'équipage

Les tenanciers de débits de boissons jouaient alors un rôle prépondérant dans la vie des marins, particulièrement avec le développement du système des bistrotts d'équipage. « Douarnenez oa leun a dud, setu forzh peseurt bistro noa labour. Tout kement bistro oa, tout noa ekipachou. M'eus ket bet d'en em chalet eus ma ekipachou hein. Me meus bet ekipachou mat tre memes. »⁽⁶⁾, (« Il y avait plein de monde à Douarnenez si bien que n'importe quel bistrot avait du travail. Chaque bistrot avait ses équipages. Moi je n'ai pas eu à me plaindre

de mes équipages, j'ai eu des équipages très bien même ! ») Ils investissaient dans les bateaux de pêche, prêtaient de l'argent aux patrons en difficulté s'assurant ainsi la fidélité de l'équipage. « Les relations budgétaires qu'entretenaient les équipages avec leurs cabaretiers se doublaient d'une dépendance morale »⁽⁷⁾. Le partage des parts avait alors lieu dans une arrière-salle où chaque marin recevait son dû, dont une partie était immédiatement reversée au patron du café. Charles Le Goffic fait la critique de ce système dans un article sur la crise sardinière :

« Car le débitant n'est pas seulement débitant ; presque partout, il est encore banquier. Mais, banquier avisé, ce n'est pas aux marins qu'il fait une avance, c'est au bateau lui-même, représenté par le patron.

Certains de ces bateaux, pour achats de filets ou de ro-gue, réparations d'avaries, etc., etc., sont hypothéqués de sommes importantes pouvant atteindre 500 francs. Du débitant au pêcheur ainsi les liens se multiplient et se resserrent ; le débitant tient le pêcheur par son crédit

et par ses avances. Coûte que coûte, comme le débi- tant ne prend pas d'intérêt sur l'argent prêté, il faut qu'il se rattrape sur la boisson, et croyez qu'il se rattrape lar- gement. Ne cite-t-on pas un de ces coquins, surnommé Paotr-ar-chop, l'homme à la chopine, « dont les bateaux clients, dit le docteur Mével, sont tellement nombreux qu'il passe une partie de son temps à marquer les ra- tions bues par tel ou tel équipage ? »⁽⁸⁾

La fréquentation des bistrots par les marins, fréquen- tation renforcée par ces liens étroits entre pêcheurs et cabaretiers, fut vivement décriée par la pensée chré- tienne.

« Il nous faut parler du cabaret : la voilà, à cette heure, la véritable « maison du marin ». (...) et si la maisonnette ne peut le retenir, à plus forte raison l'ennui le chasse- ra-t-il vite de son logis étroit et triste du populeux port de pêche. Et alors, dans les cabarets à l'atmosphère épaisse, où les parquets sont couverts de crachats, où les verres sont seulement trempés dans un seau d'eau rarement renouvelée, dans la proximité des maisons exi- guës, dans les salles de bal, souvent très fréquentées, malgré la vigueur de la race, la tuberculose, maladie encore honteuse, qu'on ne veut pas avouer, sème ses germes mortels. »⁽⁹⁾

Jacques de Thézac, un philanthrope chrétien qui dédia une grande partie de sa vie à améliorer les conditions de travail des marins, chercha une alternative au cabaret et à endiguer l'alcoolisme qui les touchait sévère- ment. Il créa les « Abris du marin » où était proscrite la consommation d'alcool et où l'on venait jouer aux cartes ou passer un moment hors du foyer et hors du bar. Celui de Douarnenez fut inauguré en 1914. Des conférences antialcooliques y étaient tenues et une boisson « miracu- leuse », sans alcool, à base d'eucalyptus, y était servie.

Lieux de perdicion, lieux de sociabilité

Les bars étaient liés à l'alcoolisme qui fit des ravages tandis que les femmes de marins ont été confrontées aux retours chancelants de leur mari. Mais ils ont éga- lement été des lieux de socialisation incontournables et la quantité d'alcool consommée par individu est plus facile à chiffrer que les relations de fraternité et de soli- darité qui ont lié les hommes dans les bistrots.

Michel Mazéas rapporte les situations parfois pour le moins conflictuelles que suscitait la fréquentation assi-

due du café par les hommes⁽¹⁰⁾.

« Mais elles avaient encore bien d'autres soucis les femmes de Douarnenez, des soucis bien plus terre- à-terre. Elles faisaient circuler entre elles d'étranges recettes pour conjurer le sort parfois trop injuste de la mère et de l'épouse. Ce n'était un secret pour personne que leurs maris buvaient parfois un peu trop, entre deux marées. Elles acceptaient qu'ils rentrent à la maison « entre-deux mon cœur » selon l'expression consacrée. Au-delà de cette triste gaieté qui tombe des bouteilles, elles vivaient parfois un calvaire.

Alors l'une disait à l'autre :

– Quand il rentre comme ça, je lui mets du sel Kruchen dans son café.

Le sel Kruchen était un puissant dépuratif et à haute dose, un redoutable laxatif. Les effets étaient relati- vement rapides et puissants. L'homme se posait des questions :

– Je ne sais pas ce que j'ai, mais maintenant quand je bois j'attrape la « dipalapa » !

– Ne buvez plus ! répliquait, logique et sans sourire, l'épouse. Elle prenait un air contrit.

La leçon devait porter ses fruits sur des marins toujours inquiets pour leur santé à cause de la fameuse « visite » du médecin de la marine. Jusqu'au jour où l'un d'entre eux découvrit la supercherie et prit à part l'une d'entre elles en brandissant un flacon coupable. Il alla le racon- ter aux autres ... On ne parla plus jamais de sel Kruchen dans les familles.

– Je crois, disait mon père (l'une des victimes) que la boîte a fait faillite depuis. »

Ces lieux de sociabilité n'étaient pas réservés aux ma- rins. Le bistrot est le lieu où des hommes ont affirmé leur appartenance à une catégorie socioprofessionnelle, à une seconde famille, à un clan. Il est intéressant à ce titre de comparer le port de Douarnenez où il y avait « autant de bistrots que de bateaux », aux cafés d'autres professions comme ceux des poudriers de Pont-de- buis. *« Les cafés depoudriers, y'en avait pratiquement un sur deux maisons, y en avait qui avaient du mal à arriver jusque chez eux, ils s'arrêtaient pratiquement dans tous. »⁽¹¹⁾* Ce témoignage d'une Pont-de-Buisienne marque l'importance de ces cafés où se rassemblait toute une catégorie professionnelle.

De la même manière, à Douarnenez, chaque bar avait sa clientèle d'hommes, de travailleurs. Sur le Port-Rhu, les gars des usines Le Bris et Bézier, ainsi que des chantiers navals, fréquentaient le bar de Marthe Guillou



Retour de la chasse devant le café Le Bot, rue Berthelot.



Le même jour, à l'intérieur du café.

tandis que l'abattoir, un peu plus loin, apportait également son lot de clients. Au *Balto*, en face des Halles, les dockers venaient boire un verre avant de commencer la journée. À Pouldavid, au café de Huguette Ansquer, se côtoyaient les ouvriers de la zone industrielle nouvellement construite avec sa conserverie de langue, l'usine Paulet, une menuiserie, une filature, des laiteries ... et ils s'arrêtaient sur la route entre le travail et la maison. Des groupes définis, autres que professionnels, avaient également leur bar attiré, comme les chasseurs qui se retrouvaient au café Le Bot, rue Berthelot, pour raconter, encore, les exploits réalisés. Le bar était aussi le quartier général des postiers.

Chez les trois sœurs Gourlaouen, les jeunes hommes allaient exhiber leur fierté ou se lamenter après être passés à l'école Victor-Hugo où était installé le conseil de révision. Dans cette même école avaient lieu les matchs

de basket qui amenaient l'ensemble des joueurs et spectateurs à boire le verre de la réconciliation chez Tante Chef. Celle-ci recevait également les habitants du Juch qui venaient rendre visite à celle qui était originaire du bourg. Petit à petit, les touristes à Douarnenez sont venus « amuser un peu » les locaux.

De la « buvette » à l'enseigne.

Les photographies les plus anciennes de Douarnenez sont parsemées de « buvettes » et de quelques cafés. Mais bien souvent, il n'y a pas d'enseignes du tout, seule une petite pancarte sur la porte indique que le lieu sert de l'alcool.



Augustine Féchant petite fille, sa tante et ses parents Augustine et Émile, devant un bar rue Sainte-Hélène, vers 1910. Seules les petites pancartes sur la porte indiquent la vente de l'apéritif « Byrrh ».

À Pouldavid, Huguette Ansquer est la troisième de quatre générations de tenancières de bistros. Sa grand-mère et sa mère n'avaient pas baptisé le débit. C'est Huguette qui lui donna le nom du bateau de son marin de mari lorsque celui-ci, malade, avait dû renoncer à naviguer : l'Atlantide.

Les enseignes arrivent petit à petit, mais le bar est surtout identifié à celui qui le tient. Et par « celui », il faut bien souvent entendre « celle ». Celles que l'on appelle les « Tantes ». De mémoire de douarnenistes, il y avait par exemple chez Line Gourmelen et en face chez Titine, rue de la République à Pouldavid, chez Marie Biscaille et chez Tante Chef, rue Jean-Bart, chez Germaine dans l'Allée de Kerlien et chez Tante Marguerite plus bas, chez Tante Jeanne Guellec au Guet, chez Tante Marie Friand à l'actuel Marinier, chez Jeanne-la-cave, près de la gare, où l'on descendait quelques marches pour rentrer, chez celle qu'on appelait la Vierge de Boulogne à Tréboul, et bien d'autres encore ...

Aujourd'hui encore les douarnenistes vont volontiers sur le port *chez Micheline, chez Maryvonne* tant l'enseigne est associée à celle qui la tient.

Les femmes derrière le comptoir

« *Les femmes étaient derrière le comptoir, mais pas devant ...* »⁽¹²⁾

Les registres municipaux montrent qu'une majorité des bars étaient tenus par les femmes et qu'elles étaient majoritairement propriétaires du commerce. En 1956 sur 259 débits de boissons enregistrés, 155 femmes sont propriétaires d'un débit de boissons contre 104 hommes. À Tréboul, entre 1933 et 1936, sur 38 ouvertures de débits de boissons, 25 femmes sont propriétaires contre 13 hommes, 20 tiennent le bar contre 2 hommes et 16 couples le tiennent ensemble. Dans la mémoire douarneniste, le constat est radical : « *Y'avait aucun homme qui tenait un bistro, ça aurait été mal venu, je crois* »⁽¹³⁾.

À Pont-de-Buis en 1955, sur 33 cafés, deux propriétaires seulement sont des hommes. « *Cette gestion féminine marque de son empreinte les cafés et permet une singulière circulation de l'argent dans la cité. D'un côté, les femmes de poudriers tenaient les bistros et de l'autre les poudriers dépensaient là une quantité d'argent d'au-*

tant plus importante qu'ils étaient payés en liquide, à la semaine, jusqu'en 1960. Les nombreux arrêts au café absorbaient donc une bonne partie de la paie, et celle-ci était récupérée par les épouses-tenancières. »⁽¹⁴⁾

À Douarnenez, on retrouve, d'une certaine manière, cette organisation de la société. L'argent distribué à l'arrière-salle des cafés sert en premier lieu à régler la dette contractée et ce sont les femmes, majoritairement propriétaires des bistros, qui encaissent l'argent dépensé par les maris. Mais les tenancières de bistros sont également des veuves qui s'assurent ainsi un petit revenu. Celles-ci étaient souvent soutenues par la population, comme Marthe Guillou, patronne d'un café sur le Port-Rhu qui recevait régulièrement une langouste du patron du « Bijou bihan », un « mauritanien », au retour de la campagne de pêche. C'est ce que sa petite-fille, Marie-France Boyer, appelle « la part de la veuve ». Les archives montrent également un nombre croissant de veuves ayant ouvert un débit de boissons à Tréboul entre 1936 et 1948. Douze d'entre elles sont ainsi inscrites sur les registres d'ouvertures de débits de boissons pendant la guerre. Les propriétaires pouvaient également aider les veuves en leur donnant la gérance du café comme ce fut le cas à l'Abri du vent pour Alexandrine Le Coz-Bourdon, elle-même remplacée par une autre veuve à sa suite⁽¹⁵⁾.

Un « métier au foyer »

« *Il ne s'agissait pas d'acheter un commerce, simplement de prolonger la fenêtre pour la transformer en porte et de se serrer un peu plus pour recevoir la clientèle.* »⁽¹⁶⁾

Le bar se définissait alors par le droit de servir de l'alcool et non par le cadre du lieu. Ils consistaient en effet bien souvent en une petite pièce avec un comptoir, parfois quelques tables et souvent un petit coin épicerie. Allée de Kerlien, le café et la chicorée étaient pesés sur la balance Roberval de Germaine, du beurre et des œufs des fermes de Pouldergat étaient déposés dans le bar-épicerie de Marie-jeanne Quideau à Pouldavid, on pouvait acheter des oranges chez Tante Chef rue Jean-Bart en rendant visite aux patients de l'hôpital, tandis qu'au *Balto*, il était possible de trouver du bon tabac à chiquer. Cette configuration de l'espace laissait la possibilité à tout un chacun d'aménager une pièce de bar dans la maison, tant que la licence était accordée. Un élément, toutefois, est incontournable dans l'intérieur du bistrot : le comptoir, le zinc, qui fut très bas, comme



Intérieur de l'actuel bar « le Malamock », ici en 1936-1937, avec Anne Bosser portant la coiffe, son mari, Pierre Gloaguen, Mme Floc'hlay à droite de Mme Bosser, Marie Boccou, la serveuse, Corentine Bosser, la fillette. À l'époque le bar-restaurant se trouvait au cœur de l'effervescence des Halles et comptait 90 couverts chaque midi.

le montre la photographie de l'intérieur du bar le *Malamock* dans les années 30. Puis les comptoirs furent rehaussés, à hauteur de coude !

L'évolution de l'enseigne des *Quatre vents* est intéressante quant à l'organisation de l'espace de vie dans les bistrotts. Quand « Tante Pauline » et son mari achetèrent le bar vers 1911, ils habitaient dans la bâtisse qui abritait la buvette. Puis leur fils, Yves, et sa femme reprirent le commerce en 1965 et firent raser l'édifice pour en construire un nouveau, moderne, ainsi qu'une maison d'habitation juste à côté. Mais en réalité, la famille vivait tous les moments de la journée dans le bar, du petit déjeuner jusqu'au dîner pris dans l'arrière-cuisine où trônait une télévision. On ne rentrait à la maison que pour dormir.

Il semble que le bar soit donc le prolongement de la maison, ce qui faisait du métier de bistrotière une sorte de « métier au foyer ». Les femmes pouvaient ainsi travailler et s'occuper en même temps des enfants dont elles avaient la charge. La cuisine se trouvait derrière la pièce qui faisait office de café et la patronne/mère de famille pouvait cuisiner là, entre deux consommations à servir. « *Quand ma mère cuisinait du civet, c'était pour toute le monde !* » raconte Yvonne Mazéas, fille et petite-fille de bistrotière. La présence de la patronne était permanente et les cafés n'avaient donc pas d'horaires réellement établis, ouvrant tous les jours de la semaine.



Façade de l'ancien bar des Quatre vents.

Souvent, une mère ou une belle-mère continuait à vivre dans le bar qu'elle avait tenu auparavant et pouvait aider à s'occuper des enfants.

Ce mode de vie était parfois choisi et plaisant, parfois subi. Huguette Ansquer confie « *Moi je n'aurais pas pris le bar si mon mari n'était pas resté malade. Ça me plaisait pas trop et puis je trouvais que j'avais assez avec cinq enfants* ». Elle avait vu sa mère travailler beaucoup et l'avait aidée lors des repas de noces, jusque tard dans la nuit. Elle avait pensé à l'époque « *Si je reprends le bar, je ne ferais sûrement pas les noces, je ne veux pas que mes enfants aient cette vie-là.* » Pour sa part, Marthe Guillou avait pu devenir contremaîtresse aux Sables-d'Olonne, après avoir obtenu son certificat d'études. Mais elle était devenue veuve très jeune ; or il incombait aux veuves de s'occuper des vieux jours des parents. Elle avait dû, à ce titre, quitter son métier et rentrer à Douarnenez où elle avait alors ouvert un bar sur le Port-Rhu et s'était occupée de ses parents et de deux orphelins, sa famille. Ce qui ne l'empêcha pas de faire son métier avec une grande générosité.

La répartition des tâches dans le café

Le bar était une affaire de famille avec une répartition des rôles récurrente d'une famille à l'autre. S'il arrivait que le couple tienne le bar ensemble, dans la majorité des cas c'est la femme seule qui s'en chargeait, le mari ayant un autre métier comme marin-pêcheur, forgeron, garagiste, soudeur, peintre en bâtiment ... Le mari d'Yvonne Trépos, la fille de Tante Chef, ne tenait jamais le bar rue Jean-Bart. Par contre, il y venait réguliè-



Madame Martin, née en 1881, fondatrice de « la Frégate ».

ment avec ses amis boire un verre ! Il avait toutefois une tâche qui lui incombait : le samedi, jour où il ne travaillait pas, « il nettoyait le sol, les panneaux en bois et les waters. »⁽¹⁷⁾

Au sein de la famille, ce sont généralement les filles qui prêtent main-forte à leur mère et qui reprennent ensuite le bar qui se passe de mères en filles ou en belles-filles, souvent sur plusieurs générations.

Rue de la République, Marie-Jeanne Quideau est arrivée à Douarnenez la première, quittant la ferme familiale avec sa part de la propriété versée en liquide. Elle achète le bar avec son mari et le lègue ensuite à sa belle-fille, Henriette qui le lègue à sa fille Huguette. La fille d'Huguette n'a pas repris le bar de Pouldavid, mais elle a ouvert le *Poullig* aux halles, devenant ainsi la quatrième tenancière de bistrot de la famille. Une autre lignée a largement marqué de son sceau la mémoire douarneniste : celle qui a tenu le « Dancing de l'ouest »

devenu la discothèque la *Frégate*. Mme Martin l'avait ouvert en 1932 aux Sables blancs et l'a tenu jusqu'en 1967. Ses descendants, dont son fils Christian et son épouse Roselyne, ont continué d'en faire une discothèque incontournable de Douarnenez, jusqu'à sa fermeture en 1998.

Des femmes au comptoir ?

« Les femmes venaient parfois nous rejoindre quand on partait ou qu'on arrivait, mais autrement les femmes n'allaient pas beaucoup au café », explique Yves Kernaléguen, dans le documentaire « *L'étoile d'or* ». Huguette Ansquer raconte qu'elle allait parfois au café avec son mari quand il rentrait de pêche, mais autrement « Ça ne venait pas à l'esprit des femmes d'aller au bistrot. »

La présence des femmes dans les bistrots, surtout non accompagnées, était mal vue. Aujourd'hui encore, c'est du bout des lèvres que la petite-fille de Tante Chef raconte que des femmes du lavoir des Plomarc'h venaient parfois prendre un remontant au café pour se réchauffer. Elles venaient seules, à l'abri des regards et ne restaient pas. « *Mavierez* », « *pipissig* » étaient les noms donnés aux femmes buveuses d'alcool.

Quand les femmes venaient du Juch jusqu'à Douarnenez, elles passaient toujours rendre visite à Tante Chef qui était originaire de là, mais elles n'allaient pas dans le bar, elles allaient boire un café dans la cuisine. De toute façon, on ne servait pas de café au comptoir, « *Le café on n'en prenait pas, c'était pas coutume dans un café de prendre un café !* »⁽¹⁸⁾. Après la guerre, il y avait des salons de thé où les femmes pouvaient aller sans risquer les regards accusateurs, mais la plupart du temps, le lieu des rencontres était la promenade. « *Tout le monde était dans la rue, en petits groupes. On discutait avec les garçons.* »⁽¹⁹⁾

Les femmes commencent réellement à sortir dans les bars après 1968, avec la fin de la pêche et de toute une évolution de la société douarneniste.

La figure de la bistrotière

La bistrotière est un personnage aux multiples facettes, caricaturée bien souvent, accusée parfois par les épouses, tantôt séduisante, tantôt autoritaire, la patronne devient matrone pour ensuite prêter à nouveau une oreille maternelle, réconfortante. Ce personnage haut en couleur a inspiré bien des plumes comme celle

“

Quand ils ont des problèmes, on vient me raconter. Je suis un peu la maman, la copine.

”

de Pierre Loti : « À Paimpol il y a une grosse femme appelée Madame Tressoleur ; dans une des rues qui mènent au port elle tient un cabaret fameux parmi les Islandais (...), autrefois belle, encore galante avec les pêcheurs, elle a des moustaches à présent, une carure d'homme et la réplique hardie. Un air de cantinière, sous une grande coiffe de nonnain ; en elle un je-ne-sais-quoi de religieux, qui persiste quand même parce qu'elle est bretonne. Dans sa tête, les noms de tous les marins du pays tiennent comme sur un registre ; elle connaît les bons, les mauvais, sait au plus juste ce qu'ils valent. »⁽²⁰⁾

Charles Géniaux, de passage à Douarnenez au début du siècle, livre dans « l'Illustration » un autre portrait cocasse de bistrotière : « *La veuve Kerliviou, Junon obèse aux yeux redoutables, ses cheveux rouges sortis en flammes de la coiffe, domine avec autorité l'assemblée des consommateurs. De temps à autre, elle inscrit un compte sur une ardoise ou bien elle envoie d'un air*



Au coin de la rue Ernest-Renan, Tante Jeanne, avec sa jeune employée Marie Cloarec devant la buvette, en 1935.

jovial son poing en pleine poitrine d'un pêcheur pour l'avertir qu'il doit payer. »⁽²¹⁾

Mais les cabaretières sont souvent bien loin de ces Junons infernales ! S'il faut de la poigne pour tenir un bistrot plein d'une clientèle exclusivement masculine, elles ont bien plus volontiers une image de femmes pacifiquettes et maternelles.

« *Y avait parfois des petites bagarres entre les marins et un homme n'aurait pas arrangé les affaires ; les femmes savaient arranger les affaires beaucoup mieux qu'un homme. »⁽²²⁾* Quand à Pouldreuzic, Yvonne donnait du « mon lapin » à ses clients sans distinction d'âge ou de situation⁽²³⁾, sur le Port-Rhu à Douarnenez, Marthe accueillait le marin qui rentrait de campagne de pêche d'un « Ma mabig paour ! » plein d'une sincère compassion et sans aucun doute accompagné d'un petit rouge salvateur.

Dans les années 1990, Micheline confiait à la caméra de Marie Hélia « J'ai de bons petits clients, ils sont gentils. C'est un peu la famille. Quand ils ont des problèmes, on vient me raconter. Je suis un peu la maman, la copine. Ils savent que ... je ne répète pas hein ! Je les écoute. Et quand c'est pas bien, ils sont grondés ! »

Ce n'est pas pour rien qu'elles sont appelées les « Tantes », connues de tous, beaucoup de douarnenistes ont grandi sous leur regard bienveillant ou réprobateur, c'est selon.

La relève

« *Là où y a eu une vraie coupure, c'est quand le port neuf a été fait. C'était plus pareil, ça avait changé. Et puis, les femmes venaient prendre les gars en voiture quand le bateau arrivait. La télé, les maisons, beaucoup de gens ont habité en dehors de la ville. »⁽²⁴⁾*

Le système des bistrots d'équipage a pris fin petit à petit, dans les années 1970, reflet d'une mutation de la société douarneniste. Les bars de nuit se sont développés à la place. « *Me oa bet ranket cheñch, d'ober traou-all, a-benn moa gwelet an ekipachoù goude-se, ur vag oa gwerzhet, unan-all yae d'un armement e lec'h all ... me zo bet oblijet da cheñch, setu goude-se em boa kemeret ur « boîte à musique », d'ar c'hentañ tout. Une des premières sur le quai ha goude-se meus lañset ur bar evit ar re yaouank, digor eus an noz. »⁽²⁵⁾* (« *Moi j'ai dû changer, faire autre chose quand j'ai vu les équipages : l'un était vendu, l'autre partait pour un autre armement ... J'ai été obligée de changer, alors après ça*

J'avais pris une « boîte à musique », au tout début. Une des premières sur le quai et après j'ai lancé un bar de jeunes, de nuit. »)

La boîte à musique remplace les récits de marins et Marie-Rose raconte que ce sont elles, avec Micheline de la Rade, qui ont amené les jeunes sur le port. Et puis à Tréboul, la fameuse Frégate devient un haut lieu de sortie. Il y avait déjà des dancings, pour les noces notamment, mais à partir des années 1970, les bars deviennent des lieux de sortie nocturne là où ils fermaient à 21h par le passé. Ils ouvrent plus tard et ne reçoivent plus autant de clientèle de travailleurs. Il y a également beaucoup de fermetures et des 259 débits en 1956, il en reste aujourd'hui une cinquantaine.

S'il ne paraît plus saugrenu qu'un homme tienne un bistrot sur le port, il n'est plus indécent qu'une femme s'y accoude.

Mais s'ils changent, les bars ne disparaissent pas et restent parfois une histoire de femmes comme au *Café des Halles* en ce début de XXI^{ème} siècle. La transmission et l'esprit d'entraide perdurent, à *l'Abri du vent* par exemple. Lorsque Maryvonne, petite-fille de marins-pêcheurs, cherchait un bar à reprendre, la propriétaire du café, Marguerite Cariou surnommée « *La Kebenn de Locronan* », avait décidé de le lui transmettre en lui expliquant : « *Votre oncle et votre grand-père (tous deux marins-pêcheurs) m'ont fait travailler, à mon tour maintenant de vous donner du travail.* »

Portrait de Marie Le Coz , tenancière du *Café du Flimiou*, par Andrée Pencalet-Pensec

Marie Le Coz naît le 18 mars 1893 dans une famille de marins. De santé fragile, elle reçoit l'extrême-onction dans ses premiers jours, puis reprend le dessus pour devenir une robuste femme d'un mètre soixante-treize. Le verbe haut, le cœur sur la main et le sens des affaires, elle ne passe pas inaperçue. La voici à la filature Béléguic où elle devient gérante.

Elle restera célibataire. Lors de l'été 1945, les conditions sont bonnes pour prendre un café, ce sera le *Café du Flimiou* qu'elle ouvre avec une nièce, Anne-Marie Chapalain.



Marie Le Coz, en coiffe et Anne-Marie Chapalain devant le bar « *Le Flimiou* ».

Un an après la libération, la pénurie est toujours là : il n'y a pas de vin à Douarnenez. Marie Coz est une femme d'action. Elle loue les services du transporteur Béléguic, dit Béloche, avec sa camionnette et se met en route pour les vignobles de l'Anjou, en quête de matière première. Les achats se font, et retour à Douarnenez avec plusieurs barriques.

Les affaires reprennent au *Café du Flimiou* ...

Marie Coz a la bosse du commerce, elle attire la clientèle de nombreux équipages, le personnel de l'usine Chancerelle, elle organise les vins d'honneur à l'Inscription maritime lors des visites d'édiles ou des départs en retraite. On y fait même bal le dimanche.

Elle est aussi l'organisatrice de la vie de toute sa famille qu'elle mène avec fermeté et générosité. C'est à 79 ans qu'elle quitte son bistrot pour goûter un repos bien mérité. Elle laisse l'image d'un personnage de la vie du port pour sa droiture et son charisme. C'était ma tante.



Micheline, Josépha et Marie-Rose pendant les Gras.

Les bistrots du Rosmeur,

par Marie Hascoët

À Douarnenez, les bistrots du port du Rosmeur ont été, pendant de nombreuses années, tenus par des femmes. Et les clients avaient « toujours le respect de la femme derrière le bar ».

Micheline et Josépha se souviennent :

Au Loup des mers, c'était Joséphine Boëzennec que l'on surnommait « La Camarétoise » puis Marianne sa belle-fille, à La Rade Micheline Hascoët, Marie-Emma Gloaguen au *Café du Môle*, Marie-Rose Le Goff au *Café du Quai*, Charlotte Théphanie puis Josépha Mézou à partir de 1973 aux *Goélants*, Marie-Madeleine Le Rouge tenait le tabac À l'Aurore et Marie-Jo Féranzi le *Neptune*.

Plus loin, Marie-Madeleine Blaise avait les *Filets bleus* et Yvette Thomas le restaurant à l'emplacement de l'actuel Glacier. Jeanne était patronne de la Chaloupe qui accueillait de nombreux marins. Yvonne tenait le *Café du port*.

Chaque bistrot avait ses équipages qui venaient prendre « le verre d'équipage » après la pêche.

Chez Josépha, on trouvait surtout des mauritaniens et des équipages d'Audierne. *La Rade* était plutôt le bistrot des jeunes, des sardiniers et des marins du Guilvinec. C'est là qu'avait lieu le partage de la paie en argent liquide. Pour les sardiniers, c'était le samedi. Le patron gardait souvent la moitié des bénéfices pour payer le matériel et le bateau. Les matelots fournissaient les filets. Les maquereautiers donnaient une demi-part de



Maryvonne, tenancière de « l'Abri du vent », Anne-Marie de l'ancien bar « le Talisman » et Martine, toutes trois devant « l'Abri du vent », déguisées en « Tantes » pendant les gras, 2014.

salaires aux veuves qui embarquaient des filets. Les pêcheurs de l'île de Sein venaient aussi vendre leur pêche à Douarnenez. Les équipages buvaient du vin rouge et prenaient aussi des apéritifs.

L'ambiance était bonne sur le port. Les patronnes de bistrot s'entendaient bien entre elles.

Les petits chanteurs du port animaient le Rosmeur le samedi soir au mois d'août. Ils se déguisaient avec une tenue différente à chaque fois (en écolier par exemple, avec blouse et cartable) et chantaient dans les bars. Ils partaient ensuite danser à la Cabane.



Titine Vigouroux qui a tenu, avec sa sœur Nana, le fameux bar et dancing « La Cabane », des années 30 jusqu'en 1974.

Avant les années 1970, on rencontrait surtout des marins dans les bistrot du port. Les plus vieux faisaient des parties de cartes. Ensuite, les jeunes, les étudiants, les musiciens sont descendus et les samedis soir étaient très festifs ! Les Gras ont commencé avec Micheline et Marie-Rose à ce moment-là et il y avait foule en 1974. Avant la construction du « mur de la honte », le port attirait aussi de nombreux artistes : poètes, musiciens, peintres... Des yachts anglais venaient mouiller au Rosmeur. Puis, dans les années 1980, les « Arrivées d'air chaud » ont apporté une belle animation sur le port. Après avoir travaillé de nuit à la criée, Josépha a pris le bar Les Goélands en 1973 et l'a tenu pendant 20 ans.

Micheline est arrivée à Douarnenez en 1949. Originaire de Saint-Gilles-Croix-de-Vie en Vendée, elle a rencontré son mari aux Sables-d'Olonne, à l'époque où la pêche à la sardine entraînait les pinasses douarnenistes sur les côtes atlantiques jusqu'à Saint-Jean-de-Luz. C'est sa belle-mère, Marie-Madeleine Quinquis, fille et veuve de marin, qui avait acheté, en 1936, « l'usine Debon » dont elle fit l'hôtel-restaurant *La Rade*. Micheline tient seule son établissement depuis 1978.

Comment devient-on tenancière de bistrot ?

Les aventures professionnelles d'Alexandrine Le Coz-Bourdon, d'après quelques souvenirs de son fils, Jean-Claude.

Année 1945, Alexandrine 26 ans, rencontre Jean qui rentre de cinq ans de captivité en Allemagne. Elle est d'une famille de marins-pêcheurs, il est originaire d'une ferme de Poullan, un beau couple qui veut tourner la page et s'occuper de l'avenir. Ils ont un charmant fils et attendent un heureux événement. Mais en février 1952, Jean meurt d'un accident du travail, électrocuté sur un chantier. Alexandrine n'a aucun métier et presque deux enfants : la misère...
Voilà comment on devient bistrotière.

Une tante qui a le café *À l'Abri du Vent*, rue de la Marine, la prend au comptoir pour apprendre le métier. Clientèle de marin, le café est bien placé à mi-côte des halles, les équipages qui remontent du port commencent à



Dessin de Charles Kéritel, extrait du « Douarneniste comme on cause ».

ressentir la soif. Il y a encore beaucoup de tuberculose et les gars crachent leur jus de chique dans la sciure devant le comptoir. J'en prends une promo-infection. Une petite sœur est née, nous avons une chambre au dessus du bistrot.

Après quelques mois d'apprentissage, Alexandrine est poussée vers la sortie : une autre veuve attend, elle vient de perdre son mari en mer. Alexandrine ne baisse pas les bras, elle a une imagination débordante pour gagner honnêtement sa vie et élever ses deux enfants : tantôt livreuse du Ouest-France, éleveuse de souris blanches, de poulets, de champignons, représentante d'un vendeur de tissus, représentante d'un marchand de vin, jusqu'au retour au bistrot...

En 1957 elle prend le café au 25 quai de l'Yser à Tréboul, entre Gassot le tailleur et Floch l'épicier. Bail trois-six-neuf. L'ancienne locataire, une femme en coiffe prend sa retraite. Pour nous trois, nous disposons du bistrot et d'une arrière-salle en claustra qui sert de cuisine-séjour. Au deuxième étage, une chambre de 2.5 m par 4 m avec vue splendide sur le port, devant le chantier de Cornouaille. Pas de salle de bain, pas de toilette... Nous y passons six années très agréables. Clientèle de marins. Alexandrine apporte un coup de jeune et les affaires marchent, principalement du vin rouge, du verre à 25 anciens francs jusqu'au quart, qui fait vraiment un quart de litre. Une clientèle très gentille, avec des grandes gueules qui ne pensent qu'à faire rire. Et ça rigole... L'été, les touristes viennent nous amuser. Parfois, nous avons le plaisir d'avoir une conférence d'un client, comme le peintre Laurent Houël expliquant

Picasso à une assemblée attentive dégustant le vin et la culture. Les affaires tournent : Alexandrine tente de garder ouvert dans la soirée. Ça ne dure pas. Un soir, un équipage de Guilvinistes en escale, pas rassuré d'être à l'étranger, s'installe à une table. Un client bien éméché titube et touche la table où les verres se renversent. Bagarre générale ! Les Guilvinistes sortent leurs couteaux, ça devient dangereux. Heureusement le propriétaire de la maison descend du premier et coupe le compteur électrique : noir total, tout le monde sort et file de son côté. Émotion suivie d'une fermeture à venir au plus tard à 19 heures.

En été, le midi, Alexandrine ferme la boutique et nous allons à la plage de Saint-Jean, baignade et pique-nique. La vie est douce. Les affaires marchent, le loyer augmente et à l'échéance des six ans, c'en est trop. Alexandrine s'en va vers de nouvelles aventures, un nouveau métier : marchande ambulante de cravates, écharpes, bijoux fantaisie, coquillages. Certains s'en souviennent peut-être sur les marchés de Douarnenez, Tréboul, Pont-Croix, Clédén ou Audierne.

Un bistrot à Ploaré,

par Marie Le Dréau

Si au numéro 46, tout au bout de l'allée Kerlien, on trouvait la maison accueillante du peintre Jean Colle, à l'autre bout, il y eut, accueillant lui aussi à sa façon, le café de Germaine.

Née des familles Boudigou et Scuiller, elle épousa en secondes noces Eugène Coulloc'h, marin-pêcheur Douarneniste. C'est en 1946, après son veuvage et le décès de sa mère, que Germaine ouvre, chez elle, un petit bistrot. Elle tiendra son établissement une trentaine d'années.

On se souvient, au début des années 70 de la grande pièce au fond : un comptoir, et derrière lui le lit clos qui recevait bouteilles, verres de bistrot à effet trompe l'œil, et, en exposition, la collection de boîtes d'allumettes ; entre les deux, Germaine vaquait, écoutait et tenait son coin épicerie ; on se souvient de l'odeur du café Savina et du rituel de pesage sur la balance Roberval ; il en était de même pour la chicorée.

Comme dans tout bistrot, on y entendait plaintes et complaints, on discutait pêche, beaucoup en breton ; des artistes d'un autre genre que ceux du « 46 » fréquentaient les lieux : un joueur d'harmonica, et un chanteur de bel canto du quartier (Tonton Louis Carrot), l'artiste peintre Laurent Houël et bien d'autres encore.

Ce petit café était aussi le haut lieu du petit tiercé de ces dames « turfistes » invétérées, mais raisonnables, les copines y étudiaient scrupuleusement la presse spécialisée et « Silence ! » quand la radio diffusait les résultats. Autre presse suivie de près « le Douarneniste », là on ne se taisait pas, on débattait fort.

Souvenir aussi des dimanche et jours de fête où le bistrot faisait place nette pour recevoir les repas familiaux avec leurs pommes frites et parfois du « Kazh rouz » au goût inoubliable, sans oublier, pour finir les choux à la crème de chez Petitbon !

Le dernier mot sera pour celui qu'on appelait « mon filleul » l'inséparable de Germaine, le chien du bord, bâ-tard très connu dans le quartier et au-delà, Béru, une crème de gentillesse, tout comme sa patronne ...

Portrait de Mimi Floc'hlay,

par Patrice Goyat

Écrit dans le cadre de l'opération « Aux Noms d'Elles », organisée par la compagnie « les Praticables » et visant à donner des noms de femmes aux rues douarnenistes.

Onze heures du matin devant l'église de Ploaré

- Hou hou Philo vous allez casser vot' cou avec vot' tête levée de contre le mur y'a arrivé un quelque chose ?

- Vous avez perdu vot' boulienn à me causer comme ça ? On dirait un homme autoritaire qui est à me flepper : vous lisez plus les journaux Ursule ?

- Vous savez bien que si ; j'ai même eu du berc'h à avoir un Charlie Hebdo à jouer me tuer avec un homme de Tréboul qui avait osé passer le pont pour sa lecture d'intellectuel. Allez de là je lui ai dit, ici les femmes savent lire aussi ! Mais peut-être que j'ai loupé un article de fond ?

- Dans la presse locale que c'est, pau' innocente ; on va débaptiser toutes les rues de Douarnenez et on va mettre que des femmes à sribill des rues ! Bien hein ?

- Ohuuu comme bien, même si je suis à tarlucher je vois bien : « Place Mimi Floc'hlay », restauratrice de son état ... Han, elle restaurait des meubles et on m'a rien dit ?

- Vot' sissiko est à partir ou quoi ? Restauratrice, elle faisait à draiber au monde et du manger bon.

- Ohuu voui, parement que je suis pas bien ; là elle faisait de tout, elle assurait un service complet puisqu'elle faisait: des repas de baptêmes, de communions de noces avec la langouste de Mauritanie trois fois, et quand on avait ridé son parapluie, le café d'enterrement avec un vrai choix puisque l'on pouvait prendre pâte Brisée et kouign-amann !

- Et des petits pains au jambon plus que un teuzar ; pour la fête des écoles publiques, elle organisait le grand bal du jeudi de l'ascension. Et pintée comme elle était : un rouge à lèvres vermillon, du fond de teint ambré léger, mais une bonne couche, et toujours des ensembles chics à grands ramages ; y'a que une chose qui korc'hait, elle avait toujours dans ses pieds des chaussons « rose marellé » plus faciles pour tenir debout de sept heures du matin à minuit le soir, sinon ses jambes étaient comme des poteaux électriques ! Remarquez, c'était une femme branchée aussi ! Et une femme de caractère comme les femmes fortes de l'Évangile.

- Et tous les ouvriers qui sont passés sur sa table, tous les midis du lundi au vendredi deux centaines d'hommes à venir remplir leur estomac.

Je sais pas qui a eu l'idée d'une chose pareille, mais ils n'ont pas dû réfléchir trop ni faire d'étude préalable comme c'est la mode maintenant ! Y'aura jamais assez de rues à Douarnenez, pour mettre en pendant toutes les femmes fortes de Douarnenez !

- Sous le sceau du plus grand secret on m'a dit que c'était la compagnie « les praticables », mais avec tous ces changements les rues vont devenir impraticables, les hommes vont pas supporter de perdre de leur pouvoir.

- Et ben, ils iront chier à la Grève des Dames et mad pelzo !

- Voui et s'ils sont constipés, ils prendront des pruneaux, pokès martyrs, des faibles qu'ils deviendront !

- Laissez-moi faire rara, très faibles même, et puisque j'ai un peu de lettres, j'ai le droit aussi, avant de nous séparer de vous dire sans vous commander : allez chez vous méditer avec cette pensée de Voltaire : « Les faibles des hommes font la force des femmes. »

(1) MÉVEL, Jules, « Contribution à l'étude de l'alcoolisme chez les marins bretons », thèse de médecine, Paris, 1899.

(2) Cité dans TANTER, Frédéric, « Les œuvres maritimes de Jacques de Thézac », Maîtrise histoire, Brest, 1989, 378 p.

(3) Archives municipales de Douarnenez, série J.

(4) FILLAUT Thierry. « Alcoolisation et comportements alcooliques en Bretagne au XIX^e siècle » dans Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest, Tome 90, numéro 1, 1983, pp. 35-46.

(5) FILLAUT Thierry. « Alcoolisation et comportements alcooliques en Bretagne au XIX^e siècle », op. cit.

(6) Marguerite CARIOU, alors propriétaire de l'Abri du vent, dans le documentaire « L'étoile d'or » de Marie HÉLIA.

(7) TANTER, Frédéric, « Les œuvres maritimes de Jacques de Thézac », op. cit.

(8) LE GOFFIC, Charles, « La crise sardinière », in Revue des deux-mondes, janvier 1907

(9) « L'aspect humanitaire du problème économique maritime. Rapport de Mademoiselle Michel, Présidente de l'Union catholique des services de santé du Finistère », cité dans MEYER-SABLE, Nathalie, « Familles de marins-pêcheurs et évolution des pêches, Littoral morbihannais 1830-1920 », L'Harmattan, p. 104

(10) MAZEAS, Michel, « Les houles de la mer d'Iroise », récits 1911- 1993, édition Maritimes et d'Outre Mer, p.68

(11) BOUARD, Isabelle., « L'alcool des poudriers », Terrain, 1989, n° 13, pp. 54-62

(12) Huguette ANSQUER.

(13) Yves KERNALÉGUEN, dans le documentaire « L'étoile d'or » de Marie HÉLIA

(14) BOUARD, Isabelle, « L'alcool des poudriers », Terrain, n° 13, 1989, pp. 54-62

(15) Voir témoignage de Jean-Claude BOURDON.

(16) DÉNÈS-MARTIN, Anne, Mémoire de la ville, n°25, p. 68

(17) Yvonne MAZÉAS à propos de ses parents

(18) Marie-France BOYER

(19) Huguette ANSQUER

(20) MEYER-SABLE, Nathalie, « Familles de marins-pêcheurs et évolution des pêches », op. cit., p. 106

(21) Charles GÉNIAUX, article de « L'illustration », 1927 in BERTIN, François, « Penn sardin, deux siècles de pêche à la sardine », éd. Ouest France, Mémoires, pp. 66-70.

(22) Yves KERNALÉGUEN, dans le documentaire « L'étoile d'or » de Marie HÉLIA.

(23) Documentaire « Mon lapin bleu » de Gérard ALLE.

(24) Yves KERNALÉGUEN

(25) Marguerite CARIOU dans le documentaire « L'étoile d'or » de Marie HÉLIA.

Remerciements

Pierre Nédélec, Huguette Ansquer, Marie-France Boyer, Yvonne Mazéas, Patrice Goyat, Jean-Claude Bourdon, Yvon Floc'hlay et Monique Branquet-Floc'hlay, Roselyne Martin, Maryvonne Stephan, Marie Hascoet, Micheline et Josépha, Marie Le Dréau, Andrée Pencalet-Pensec, Jean-Yves Le Bot, Sylvie Contant, Christine Noury, Paul.