

ENTRETIEN AVEC GERMAINE HERRY, CANTINIÈRE

« j'aimais bien faire la cuisine, mais les fleurs ont toujours été ma passion ... »

* Série-Dastumad *

« LES DERNIERS PA-
PETIERS D'ODET »

Labour e Veilh Paper

Interview le 18 mai 2007 de Germaine Herry, bar-hotel-restaurant de l'Orée du Bois à Stang-Venn, de 1951 à 1995, avec la participation d'Emile Herry, son mari. Transcription et mise en forme par Jean Co-gnard.



Q - Avez-vous connu vos grands-parents ?

Moi je suis née à Briec en 1927, je suis une Barré. Ma grand-mère, la mère de mon père, c'était une Marie-Louise Gourmel-en de Penker-Bronnec, à Qué-lennec, près du chemin du Stangala. La sœur de ma grand-mère s'est mariée à un Kernalegen et était la grand-mère de Mme Poher de la ferme de Squividan. Ils étaient de Pennaneac'h en haut de Stang-Venn.

Ma grand-mère institutrice enseignait à l'Institution de la Re-traite en primaire à Quimper. Et quand sa sœur, la troisième, est tombé malade, on lui a demandé de venir s'en occuper à Briec, et là elle a connu là mon

grand-père. Ils étaient à Rune-ven au bord de la route de Cha-teaulin, vers Landrévarzec.

Ma grand-mère de Quélen-nec, qu'on appelait Mamm, a vu Na-poléon III quand il était venu à Quimper. Elle avait eu un louis d'or. Elle était petite fille, et ils étaient tous allés sur le bord de la route le voir passer, par la route de Chateaulin. Ils ont dû passer par le Stangala.

Q - Et vos beaux-parents ?

Les parents d'Emile eux habi-taient Stang-Venn dans la vieil-le maison à la place du restau-rant. Une partie de cette mai-son a été détruite en 1970, et le reste en 1986. J'ai connu Emile chez Barré-Kernon Vihan à Gougastel. Je venais là m'occu-per de ma tante et des bébés, car je remplaçais ma grand-mère qui avait 76 ans. Emile venait me chercher à Gougastel pour aller au bal, au Croissant, à Langolen. Un transporteur de la route de Landudal, nous y

amenait en camion. Et c'est comme ça qu'on s'est connu.

Emile est né en 1928 dans la vieille maison. Sa mère, Made-leine Riou, tenait un bar dans cette maison. En breton, on l'appelait Madalen ou "Madal". Avant de connaître le père d'Emile, Madal était mariée avec un gars de Langolen qui a été tué le premier mois à la guerre en 1914. Le père d'Emi-le, Hervé Herry (né à Landudal à Croasqueric et cousin ger-main du premier mari mort en 1914), avait Madal pour mar-raine de guerre. Il a été mutilé dans les tranchées du côté de Verdun et il est resté paralysé d'un côté.

Ma belle-mère avait été convo-quée pour le reconnaître, en tant que marraine. Il a été plus de 3 ans avant de retrouver sa tête, là-bas dans les hôpitaux, avant d'être rapatrié. Ils se sont mariés ensuite après. Il est mort en 1959. Il a travaillé dans les fermes, ayant seulement une main et une jambe valides.



Hervé Herry décoré de la médaille du travail (donnant la main à son fils Emile)



Il a été embauché à l'usine, comme manœuvre. Il a travaillé à la construction de la route de Lestonan à Odet, celle qui passe par Keranna.

Et comme grand blessé de la guerre 14, il a été décoré de la médaille militaire, de la croix de guerre et même chevalier de la légion d'honneur le 26 août 1935. Il était du 93e régiment d'Infanterie. C'est sans doute le seul décoré de la commune pour la guerre de 1914-18.

Q – Connaissez-vous du monde sur cette photo d'école de 1933 à Lestonan ?

Oui, Pierre Herry, le frère aîné d'Emile, est au milieu au 3e rang. Il avait sept ans de plus, et Jean, le deuxième frère, avait quatre ans de moins que lui.

Jean Bellec de Stang-Odet, qui habitait avec sa famille une maison en plein milieu des bois, est au 3e rang. Il avait un frère plus jeune, Yvon, qui était quelqu'un d'instruit, lisait beaucoup et était très adroit. Il avait voyagé beaucoup.

Q – Comment avez-vous démarré à Stang-Venn ?

En 1951 on s'est marié à Briec. Huit jours après, je suis venu à Stang-Venn. Jean, le frère d'E-

mile, et sa femme tenaient le bar. Il travaillait aussi à l'usine comme manœuvre, puis comme chauffeur. En 1951, j'ai donc repris le bar et l'épicerie-alimentation. Je vendais aussi des chaussons, des chaussettes, de la laine ... Et j'ai attendu 1962 avant d'ouvrir le restaurant.

Fanch Ster n'avait pas commencé encore, c'était Jean Philippe à l'époque qui était locataire. Il faisait épicerie. Avant c'était le père de Fanch et Nette Le Ster, la sœur de Fanch, qui faisait boulangerie. Fanch Ster était jeune quand son père est mort, et a commencé par apprendre le métier de boulanger avec Jean Philippe. Après guerre, il n'y avait qu'une seule voiture à Stang-Venn. Celle du père de Fanch Ster, le boulanger. C'était une voiture carrée Citroën, avant les tractions. Et aujourd'hui Fanch Ster est toujours

en activité, il a eu 76 ans en janvier 2007.



Epicierie de Fanch Ster

Jean Le Grand était le premier à tenir une épicerie et bar à Stang-Venn, dans sa grande maison, aujourd'hui démolie, qui était à côté du chemin qui descend à l'usine à travers le bois. Il faisait également des sabots, des chaussures. Il était chef à l'usine aussi, et garde-champêtre (c'est Michel Floc'h qui a pris sa suite). C'était un oncle de Louis Le Dé.



		40	41	42	43	44	45	46	47	48				
	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39		
	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Les 4 rangs d'écouliers

"2c Classe", H7 et H3 (*)

- 1 René Niger (*), Menez-Groaz
- 2 Roger Suignard
- 3 Louis Bréus (*), Menez-Groaz
- 4 Pierre Le Bihan (*), Quélénnec
- 5 Jean-Louis Gourmelen, Kervéguen
- 6 Louis Quilliec, Quélénnec
- 7 Louis Rannou, Lestonan
- 8 Frère Louis Le Pape, instituteur
- 9 Louis Couré (*), Stang-Venn
- 10 Pierre Le Mignon (*), Lestonan
- 11 Henri Poupon, Quilly-huec
- 12 Pierre Bellinger (*), Mougérie
- 13 Pierre Philippe (*), Gougastel
- 14 Maurice Mahé (*), Stang-Odet
- 15 Hervé Henry (*), Stang-Luzigou
- 16 Jérôme Le Beuz (*), Lestonan
- 17 Alain Daoudal (*), Menez-Groaz
- 18 René Sizorn (*), Gougastel
- 19 Jean Thépaut, Kervéady
- 20 Alain Le Coz, Quélénnec
- 21 Jean-Marie Mocaër, Stang-Venn
- 22 Joseph Quéau, Parc-al-lann
- 23 Pierre Istin, Stang-Luzigou
- 24 Hervé Le Menn, Nenez Briec
- 25 Alain Philippe, Stang-Odet
- 26 Pierre Cogen, Kerouzel
- 27 René Flochlay, Stang-Venn
- 28 Hervé Cloarec, ferme de Leston'
- 29 Hervé Feunteun (*), Quélénnec
- 30 Maurice Thépaut, Kerlions
- 31 Louis Poupon, Quilly-huec
- 32 Louis Kervran, Pont-ar-marc'h'hat
- 33 Jean Feunteun
- 34 Pierre Herry, Stang-Venn
- 35 René Yann
- 36 Pierre Tandé, Keranna
- 37 Jean Bellec, Stang-Odet
- 38 René Caugant, Menez-Groaz
- 39 Pierre Le Gall, Kervéguen
- 40 René Le Berre, Pouldu
- 41 Hervé Le Bihan, Quélénnec
- 42 Jean Le Dé, Ti-Ouron Briec
- 43 René Pétillon, Stang-Luzigou
- 44 Jean Le Berre, Keron Briec
- 45 Corentin Henry, Stang-Luzigou
- 46 Jean Le Gobien, Keranna
- 47 Henri Le Gars (*), Keranna
- 48 Joseph Clerc, Stang-Odet

Pierre Corre faisait épicerie et bar-restaurant. Ça faisait donc quatre épiceries à Stang-Venn. Et toutes marchaient bien. Les gens venaient à l'usine en vélo, et donc ils achetaient à côté.

Quand j'ai liquidé l'épicerie, on n'était plus que trois épiceries, Le Grand avait arrêté. Et on a posé la première pierre pour faire l'hôtel-restaurant en 1968. C'est ma belle-mère, Madal, avec sa coiffe, qui a posé la première pierre, et on avait même tiré une photo. Elle était heureuse.

Q - Quand avez-vous ouvert le restaurant pour la première fois ?

En 1962-63, j'ai ouvert le restaurant pour les gars de l'usine. C'était pas une vraie cantine au départ. Monsieur Bondeau de l'usine était notre premier client. Petit à petit on a eu des gens de l'extérieur qui venaient manger.

En 1964, avec la direction de l'usine Bolloré, on a été voir à Scaër où ils avaient déjà créé une cantine. On a signé un contrat ensuite avec M. Garin qui était directeur d'Odet. Il fallait faire les mêmes menus et les mêmes prix. Quand on a démarré la cantine on a eu 50-60 clients, avec les factionnaires qui venaient. Au début le quart de vin était compris. Jusqu'en 1970 ils mangeaient dans une salle dans la vieille maison. On était deux à faire cantine : Per Corre et moi. On faisait ensemble les menus de la semaine. Et les mêmes prix. Bolloré fournissaient des cartes de cantine, qu'on tamponnait chaque jour. A la fin de la semaine, on apportait les cartes à M. Cariou qui nous signait un chèque. Après ils ont fait des tickets.

Ceux des bureaux allaient man-



ger chez Per Corre, dès qu'il a construit son restaurant. C'est Bolloré qui payait complètement les repas à cette époque. Après quand on a fait cantine, les ouvriers se partageaient entre chez lui et chez moi. Il y avait plusieurs services, ceux qui démarraient leur faction à 1H (surtout pour ceux dont la femme travaillait), ceux des bureaux, et surtout les plus nombreux, ceux qui finissaient leur faction à 1H. Quand l'hôtel a été construit, j'avais de la place, et plus de confort. Les ouvriers pouvaient rester discuter tranquillement.

On faisait aussi d'autres types de repas : pour le réveillon de fin 1970 par exemple, j'ai fait 150 couverts. On n'était pas nombreux à faire autant de monde. On faisait des communions, des mariages, des enterrements de vie de garçon ...

La cantine ne s'est pas arrêtée en 1983 lorsque l'usine du bas a fermé. On a perdu les ouvriers qui sont partis à Scaër. Mais la cantine a continué avec les ouvriers de l'usine du haut. Quand ils ont construit l'usine, les ouvriers étaient chez nous en pension complète. En 1977 ils ont inauguré l'usine de plastique et on avait fait un repas. Les allemands qui ont monté les machines avaient demandé du homard.

Q - Et Emile, quel était son rôle à l'époque ?

Emile tenait toujours le bar. Et il s'occupait des cartes et des tickets. Les ouvriers discutait beaucoup aussi avec lui. Quand les factionnaires venaient tous, ils étaient 27 pour la faction qui finissait à une heure. Et c'était bien, il y avait de grandes discussions, et surtout sur les matchs de foot des Paotreds ...

Et même ceux qui sont partis en 1983 à Scaër revenaient de temps en temps au bar discuter avec Emile.

Emile était coiffeur également. Il avait son diplôme de CAP de coiffeur qu'il avait passé à Paris. Une fois par mois, il allait couper la barbe et les cheveux du vieux Garin, le directeur de l'usine, qui le faisait venir chez lui en passant le mot à Michel Floc'h, le garde-champêtre.



Q - En dehors de l'usine, qui étaient les autres clients du restaurant ?

Tous les dimanches soirs on faisait des repas. Les footballeurs d'Ergué-Gabéric et de l'ASEA (Ergué-Armel) venaient jouer aux boules et ils mangeaient après.

Les célibataires venaient le samedi soir et après ils allaient au bal à Toul-Sable. On avait aussi des jeux au restaurant: boulten, ping-foot et jeux de palet.

Gwenn-Aël Bolloré m'a envoyé les chasseurs comme clients du restaurant. Pendant la saison de chasse, une fois dans la semaine, une quinzaine de ses copains de Quimper venaient chasser dans les bois. On leur faisait un casse-croute à 10H. Et à 17H ils avaient droit à ma langue de veau ou un pot-au-feu. Gwenn-Aël venait les rejoindre quand il était là.

Q – Vous souvenez-vous de la course de la Vallée-Blanche ?

Oui, ça a fait du bien pour la renommée de Stang-Venn la course cycliste de la Vallée-Blanche. C'est Jean Heydon, M. Caro (directeur de l'usine), Marcel Istin, Louis Le Dé qui ont fait beaucoup pour la course. Ca a marché quelques années, le circuit était court (2 km 3), et on voyait bien les coureurs. Une année ils l'ont fait la nuit, c'est Poulidor qui a gagné, et ils ont recommencé cette formule nocturne pendant quelques années. C'est Crenn qui s'occupait de l'électricité, et l'usine qui fournissait le matériel.

On a vu Hinault, Anquetil, Poulidor, et tous les cracs de l'époque. Quand ils étaient à l'hôtel tout le monde voulait aller les voir pour les autographes. Anquetil est venu après, comme directeur ou entraîneur d'équipes de jeunes.



Chemin « Riboulig-ar-c'hoat »

ODET - ERGUÉ-GABÉRIC
(PRÈS DE QUIMPER)

LUNDI 7 JUN 1976
à partir de 14 h. 15

4^e critérium international de la vallée blanche

AVEC LA PARTICIPATION DE :

KUIPER (Champion du monde)

Van Springel	Danguillaume	Hinault
Karstens	Béon	Talbourdet
Hoban	Le Guilloux	Seznec
Kneteman	Nézard	Chalmel

CRÉDIT AGRICOLE

En 1976, ce fut le français Jean-Pierre Danguillaume qui emporta la coupe.

C'est Jean Philippe, le boulanger, qui avait démarré les courses. En fait il y a eu une procession religieuse, de la Fête Dieu, avec des bannières, qui était partie de la chapelle de l'usine et qui avait fait le tour de Stang Venn. Jean Philippe avait eu l'idée : « Bon sang, il faut faire une course cycliste ». Tout le monde était d'accord. Et les courses avec les professionnels ont duré, dans les années 1970, à peu près 5 ou 7 ans.

Q – Et pourquoi ce nom de la Vallée Blanche ?

On lui a donné le nom de la Vallée Blanche, comme traduction du breton Stang-Venn. On l'appelait comme ça parce qu'avec les ruisseaux, c'était très humide, et que, quand il y avait de la gelée, tout était blanc. Et cette gelée restait plus longtemps qu'ailleurs. Le ruisseau principal vient de Pennaneac'h et coule le long de la route jusqu'au ruisseau du Bigoudic. Il y avait plusieurs lavoirs en activité, dont celui à côté de chez Fanch Ster.

Pour aller à l'usine la route de Ty-Coat n'existait pas. On passait par le chemin derrière le

restaurant. On l'appelle maintenant « Riboulig ar c'hoat ». C'est moi qui lui ai donné ce nom, car ma grand-mère, quand elle venait par ici à pied, elle disait : « dre ar ch'coat, dre ar riboul ». Et moi je disais à Mamm que c'était un petit chemin : « ce n'est pas un riboul, c'est un riboulig ». En fait, c'est une entrée de chemin, un passage.

Q – Un regret peut-être ?

J'aimais bien faire la cuisine et discuter avec les clients. Mais les fleurs ont toujours été ma passion et j'aurais dû peut-être en faire mon métier. Mes parents à Briec étaient horticulteurs avant d'être maraîchers. J'adorais passer mon temps dans les serres lorsque j'étais jeune. A Stang-Venn, je me suis toujours occupée de mon jardin. Et même actuellement, à 80 ans, je vais tous les jours arranger à mon goût celui du restaurant.



*Germaine et Ermile Herry,
bar-hôtel-restaurant de
l'Orée du Bois à Stang-Venn,
de 1951 à 1995.*