

LA MAISON DES PATRIMOINES

EXPOSITION

BOIRE

du 20 septembre
au 13 décembre 2024

du lundi au vendredi
de 9h à 13h30 et de 14h30 à 17h

GRATUIT

Ouverture exceptionnelle

**JOURNÉES
EUROPÉENNES
DU PATRIMOINE**

Les 21 et 22 septembre
de 14h à 18h



Mise à disposition par



Dossier Pédagogique

BOIRE, de la soif à l'ivresse

La Maison des Patrimoines présente une nouvelle exposition qui se penche sur l'histoire des boissons du point de vue du buveur, en traitant des manières de boire et de leurs représentations à travers quatre thématiques : la soif, le goût et le plaisir, la convivialité et la recherche d'effets : BOIRE, de la soif à l'ivresse.

Pour compléter l'exposition, l'APPAC propose une (re)découverte des pratiques et productions locales : l'eau de la Roche PERNEL, le Whisky et la Vodka de la distillerie d'Antrain, le Flip, les alambics...

L'exposition, mise à disposition par le musée de Bretagne, est présentée à la Maison des Patrimoines, jusqu'au 20 septembre 2024.

Des visites commentées sont proposées aux scolaires et aux centres de loisirs. Vous pouvez réserver une visite en contactant la médiatrice du patrimoine de l'APPAC :

Véronique GUILLET

 02-56-47-53-32

 veronique.guillet@appac.bzh

1 – Bar ou café ?

Une histoire de vocabulaire...

Troquet, bar, cabaret, rade, estaminet, assommoir, taverne, café, bistrot... autant de mot pour le dire ! Quelle est l'origine de ces mots ? Saviez-vous que le mot café est un dérivé du mot cabaret ? Et le mot bar ? Il trouverait son origine de l'anglais « Bar-room » mais aussi de l'ancien français « Bare ».

2 – Tous au café !

Dans l'imaginaire collectif, le bistrot symbolise à lui seul le boire convivial. « Le comptoir d'un café est le parlement du peuple » écrit Balzac.

A la fin du 19^{ème} siècle, l'Ille-et-Vilaine compte un débit de boisson pour 66 habitants ! Les débits ne se ressemblent pourtant pas, n'accueillant pas les mêmes clientèles : les grands cafés, temples de la bienséance sont fréquentés par la bourgeoisie urbaine, qui s'affiche et sirote les boissons à la mode. Les multiples petits cafés à la clientèle d'habitues se situent dans les quartiers ouvriers et les campagnes. Héritiers des cabarets et tavernes, ils sont vus comme potentiels repaires de déviance sociale et politique.

Après la Seconde Guerre mondiale, ce clivage s'atténue, tandis que la densité du nombre de cafés par habitant baisse progressivement. Le code des débits de boissons se fait plus contraignant pour les lieux perçus davantage comme des lieux d'alcoolisation que des lieux de sociabilité. Les établissements se transforment, devenant des bars avec juke-box, flipper, tables individuelles, musique et bientôt jeux vidéo.

Malgré la baisse constante de leur nombre, estimée à 1000 fermetures par an surtout dans les campagnes, des initiatives de relance voient le jour.

3 – De la soif à l'ivresse

« Qui a bu, boira ». La langue française regorge de termes qui qualifient le boire, le plus souvent sous l'angle de ses excès. Appliqué à l'ivrogne, on lui prête des constructions imagées : « Boire comme un trou », « boire comme une éponge » et bien sûr, « boire à plus soif ».

Et pourtant boire est avant tout un besoin physiologique. L'accès à la ressource est un combat, à la croisée d'innovations techniques, d'enjeux économiques et politiques.

Boire, c'est aussi une histoire de goût, de capital culturel et d'apprentissage. Le « bon » goût évolue avec les siècles et la géographie, chacun d'être nous s'inscrivant dans une construction héritée.

Au café, chez soi ou entre amis, les lieux du boire, tout comme les occasions, révèlent les multiples façons de vivre la convivialité. Gare à celui qui remet en cause l'ordre social, en dépassant les limites du bien boire : entre le bien et le mal, l'ivresse est largement décrite et représentée, entre stéréotype et réalité.

4 – A votre santé !

Santé ! à la vôtre ! Sont des mots qui résonnent souvent un verre à la main, pour célébrer un événement familial, professionnel, amical, sinon religieux.

Car boire (de l'alcool ou non) est aussi un acte social, avec ses temps, ses lieux, ses rites et ses représentations. Du café, lieu de sociabilité par excellence, au café, boisson de partage et d'échange, boire ensemble structure nos rapports aux autres, rythme les grandes étapes et les événements de la vie.

Au-delà du geste de porter un contenant à ses lèvres, le boire (ou l'acte de boire) est régi par des normes et des codifications qui peuvent varier suivant les sociétés. Les gestes qui l'entourent, de la manière de servir à la façon de boire, à petites gorgées ou cul-sec, sont aussi porteurs de sens.

5 – Boire et déboires

Des légendes et des croyances associées aux fontaines miraculeuses et aux eaux guérisseuses à l'adage « boire, c'est la santé ! », les boissons ont toujours été associées dans l'imaginaire collectif à un pouvoir, bienfaisant ou maléfique.

La source des Cures à Baillé

C'est une petite source qui a connu de nombreuses agitations.

L'histoire débute à l'automne 1995, alors qu'une nouvelle section routière doit être aménagée entre Baillé et Saint-Brice-en-Coglès. Problème : le tracé passe par la source du lieu-dit « Les Cures » et menace son existence. Le propriétaire des lieux, Hyacinthe Delourme, bien décidé à défendre sa source, s'oppose vivement à ce projet.

Cet ancien Picaou va jusqu'à « séquestrer » le matériel et bloquer les voitures des géomètres venus effectuer des relevements. Après des mois de négociations, Hyacinthe Delourme obtient finalement gain de cause. La source est captée, déviée et surtout sauvée en 1996.

Aujourd'hui, la source est accessible. De nombreux locaux y viennent régulièrement faire le plein d'eau, en témoigne le livre « Chercheur d'eau » d'Anne Poffa aux éditions Rikiki.

Ingurgiter ces breuvages produit sur l'homme des effets, recherchés ou subis, maîtrisés ou excessifs, durables ou passagers. Ces effets éprouvés de façon empirique, sont validés ou invalidés plus tard par la science. Les croyances autour des eaux miraculeuses ont bien souvent été récupérées par le christianisme en associant un saint à une source déjà connue pour ses vertus. Au 19^{ème} siècle, les boissons fermentées telles que le vin, la bière, le cidre, se réclament des travaux de Pasteur pour alléguer de leurs bienfaits et sont qualifiées de « naturelles » et de « hygiéniques ».

L'ivresse, de la griserie au stade d'ébriété avancée, est aussi l'un des effets les plus couramment recherchés. Oscillant entre le bien et le mal, elle questionne la norme sociale.



Distilleries d'Antrain et Tremblay

Dès 1929, les alcools du Vexin ont implanté une usine à Antrain. Salmon Dikansky et ses associés dirigent la production saisonnière d'alcool de betterave et de concentré de jus de pomme.

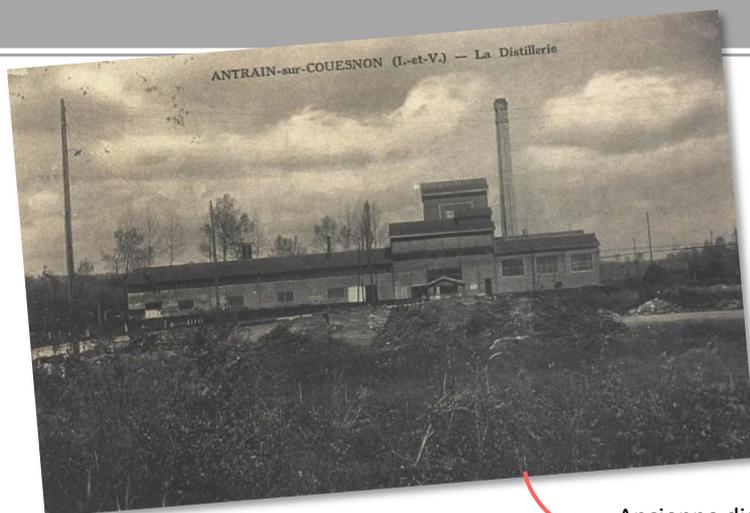
En 1973, 3 tours de distillation et 50 alambics permettaient de produire jusqu'à 240 hectolitres d'alcools de betterave par jour. L'alcool étaient livré à l'Etat qui détenait le monopole de la production.

En 1959, Salmon Dikanski commence à étudier la fabrication du whisky. Suite à de nombreux voyages en Ecosse, il mit au point la formule du Royal N°1. C'est le premier whisky produit dans l'hexagone. La boisson prendra ensuite le nom de Biniou. Jusqu'à 15000 bouteilles transitaient par la gare d'Antrain. Les clients étaient essentiellement des restaurateurs, traiteurs et pâtisseries de la région mais le produit était également vendu dans deux magasins à Paris et Versailles.

En hommage à ses origines russes, il créa également, selon ses mots, « la seule vodka pure blé qui soit fabriquée en France » : la Marinska.

La société des « Arômes de Bretagne » créée par Jacques Dikanski en 1980 a continué de produire les spiritueux pendant 3 ans pour ensuite se consacrer exclusivement à un nouveau créneau industriel pointu : les arômes et colorants alimentaires. L'usine fabrique des produits très diversifiés allant des jus concentrés aux poudres de fruits et légumes ensuite expédiés dans le monde entier. Cette entreprise existe toujours sous le nom de Symrise mais n'appartient plus à la famille Dikanski.

A côté de cette distillerie industriel, on retrouvait également une distillerie artisanale à Tremblay.



Ancienne distillerie d'Antrain

6 - Boire est un combat

Se désaltérer, éteindre sa soif ou mourir de soif... L'eau est à la source de la vie et boire un besoin vital. Satisfaire ce besoin primaire nous semble une évidence : l'eau ne coule-t-elle pas de source ?

Chaque Français consomme aujourd'hui en moyenne 150 litres d'eau par jour pour son simple usage domestique. Pourtant, satisfaire ce besoin physiologique a longtemps été difficile en France, l'eau n'étant pas toujours potable ni accessible. Boire des boissons fermentées, comme le cidre jusque dans la première moitié du 20^e siècle en Bretagne, a été un palliatif... jusqu'à la généralisation des fontaines publiques et la distribution de l'eau au robinet.

A l'échelle planétaire, l'accès à l'eau reste un combat au centre de nombreux enjeux politiques, techniques et économiques.



Puits de la source de la Roche PERNEL

La source de la Roche PERNEL, Lande de Tremblay

L'usine d'embouteillage de l'eau de la source « Corbusson » au lieu-dit « le grand val » sur la commune de La Fontenelle fut créée en 1955 et fermée en 1964 suite à une pollution des terrains avoisinants. M. Jules FERRON, tanneur à Tremblay était l'un des deux dirigeants de cette petite entreprise prometteuse venant d'investir dans une nouvelle unité d'embouteillage.

A cette époque, il n'existait qu'une autre source en Bretagne produisant une eau bien connue sous le vocable d'eau minérale de Plancoët.

L'arrêt de l'activité de la source de la Fontenelle ne manqua pas de créer des soucis de tous ordres à cette jeune entreprise, mais comme le dit le dicton : « le hasard fait parfois bien les choses ».

M. Ferron avait comme distractions : la pêche et la chasse. L'hiver suivant, n'ayant pas rencontré le moindre gibier sur une lande qui lui appartenait à Tremblay, il décida de rentrer. En retournant à sa voiture, il se pencha pour passer sous la branche basse d'un chêne et machinalement il en coupa l'extrémité et la prit en mains.

Depuis longtemps, il avait découvert sa faculté à déceler la présence de l'eau dans le sous-sol et rendait service comme sourcier amateur aux demandeurs des alentours. Au bout de quelques pas et à sa grande surprise, il vit la baguette plonger vers le sol. Il revint sur ses pas et arpenta l'endroit dans tous les sens.

Aucune erreur possible : Il avait découvert le filon qui fut le début de la belle histoire de la source de la ROCHE PERNEL...



Chaine d'embouteillage de la Roche PERNEL

Quelques grandes notions abordées en visitant l'exposition

En cycle 2

- Les langages pour penser et communiquer : Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit / Construire le lexique / S'initier à l'orthographe lexicale
- Comparer des modes de vie : Comparer des modes de vie (alimentation, outils...) à différentes époques ou de différentes cultures.
- Repérer et situer quelques événements dans un temps long : Prendre conscience que le temps qui passe est irréversible (L'évolution des sociétés à travers des modes de vie et des techniques à diverses époques.

...

En cycle 3

- Comprendre le fonctionnement de la langue : Enrichir le lexique.
- Consommer en France : Satisfaire les besoins en eau
- Découvrir le(s) lieu(x) où j'habite : Identifier les caractéristiques de mon(mes) lieu(x) de vie (lecture des paysages du quotidien de l'élève et la découverte de son environnement proche)

...

En cycle 4

- Enrichir son lexique
- L'engagement ou les engagements : Définir l'engagement, avoir conscience des formes de l'engagement / Expliquer le lien entre l'engagement et la responsabilité / Expliquer le sens et l'importance de l'engagement individuel ou collectif des citoyens dans une démocratie.
- Se repérer dans le temps : Mettre en relation des faits d'une époque ou d'une période donnée

...

Quelques chansons

Anne Sylvestre, les boissons à bulles

Charles Trenet, Débit de l'eau, débit de lait

Henri Dès, L'eau c'est de l'or

Véronique Sanson, Rien que de l'eau