



Hervé Chironner



Lucien GOURONG

Après avoir exploré en partie les imaginaires qui ont forgé l'identité du Pays de Lorient, Lucien Gourong, globe-conteur et écrivain, poursuit sa quête des originalités de cette terre d'entre ciel et mer en partant à la découverte de ses gens, ces hommes et femmes d'ici, passionnés de sa grande et de ses petites histoires.

Des paysans-charcutiers heureux à Fontanio en Bubry

Ils viennent juste de passer la trentaine. Elle est née à Melrand. Lui à Bubry, au village de Fontanio où il a passé toute son enfance et adolescence. C'est ici qu'ils vivent tous les deux. Ils ne sont ni mariés ni pacsés. Ça ne les a pas empêchés de faire deux enfants (6 et 4 ans aujourd'hui) associés aussi à leur aventure devenue une affaire de famille. Il y a plus d'amour entre ces deux-là que dans certains couples qui ont légitimé leur union à la mairie pour faire comme... Il y a surtout et par-dessus tout une passion commune, une complicité affective, l'envie de vivre harmonieusement dans cette ferme exploitée pendant plus d'un demi-siècle par la grand-mère d'Anthony, une exploitation à l'ancienne, avec cinq ou six vaches pie-

noires, un ou deux cochons, des poules, des légumes, quelques céréales. Pas de quoi bâtir une fortune à décrocher la lune.

Anthony Le Guennec et Enora Gaumé n'ignoraient rien en devenant paysans des aléas et contraintes du travail de la terre. Ils ont été tous deux salariés agricoles, lui dans le maraîchage, les travaux pépiniéristes, l'élevage de vaches et de brebis, elle, d'abord passionnée par le cheval, a fabriqué et vendu des fromages pour plusieurs exploitants de la région. Ils savent donc ce que recouvre un statut d'ouvrier agricole. Ce qu'ils voulaient, c'est avoir leur exploitation à eux. Leur propre ferme. C'est l'irrésistible envie de vivre dans un cadre préservé des intrusions dévastatrices d'une modernité parfois étouffante qui les décide à s'installer sur ces terres

familiales au village de Fontanio en Bubry qui, selon le vœu du grand-père, n'avaient pas trop subi les outrages du remembrement. C'était aussi un souhait de trouver la bonne adéquation entre ce lieu, un peu magique pour eux, et ce qu'on pouvait y envisager comme production.

Le cochon, animal emblématique

Ils feront de l'élevage. Oui, mais quoi ? Des cochons. D'abord c'est l'animal emblématique de Bretagne. Et c'est une bête qu'élevait avec amour la mémé d'Anthony. Bien sûr les engraisser, dans ce rapport à la bête quasi affectueux qu'avaient autrefois les anciens-je pense à ma meumée Mariange à Groix- mais aussi les transformer en produits charcutiers dont raffolent les fines gueules :

Fest an hoc'h

A-benn dilun e vo graet e stal d'ar pemoc'h en doa lâret Meme. Lazhet e vo hag àr-lerc'h e vo graet bourraplted get madezhioù an Aotrou, evel ma vez lesanvet get Yann-Vreton. Fest an hoc'h a vo. Diwadet e vo ar pemoc'h ha fest a vo. Arsa Meme ! Dilun em bo gwir da chom hep monet d'ar skol neuze. Gwelet e vo. Da c'hortoz, kae da lâret d'ar paotr Fornour hon eus afer anezhoñ. Ar paotr Fornour eo al lazher anavet get hor familh, ar bourev a lakay fin da deizioù hor pemoc'h karet a lârer e vez pep tra mat da gaout ennoñ ha pa vez diskaret n'eus namet un dra a ra diover, e glevet é toc'hal. Ur wezh toullet ar pemoc'h e vo dastumet e wad, laket e gorf er based (kef koad bras), strimpet dour toemm àrnoñ, e gignet hag e hiñset àr ar c'hvavazh, e dreid a-dreñv staget hag erenet, e benn en diaz. Tennet e vo e stripoù, e bironennoù, adtapet e vo e vouzelloù d'ober anduilh ha silzig. Razh an diskaroù a vo tapet d'ober freskajoù (ragoud an traoù fresk) da noz. Ar c'hwezigell a vo c'hwezhet ha laket da sec'hiñ d'ober ur vell evidomp-ni, pologed. Mont a ray ar maouezed da walc'hiñ ar bouzelloù. An deiz àr-lerc'h e vo troc'het ar c'hig hoc'h hag e vo alejet ar charkuterzh. Hep damant e vez aberzhet ar moc'h desavet get kalon ha maget mat get pastez laezh-bihan, avaloù-douar kozh, brenn ha kaol, kar er gouiañv ne vez ket namet kig-moc'h, àr-lerc'h bout sallet er charnell, d'ober friko kaol, kasouled Breizh, peotramant kaoteriad kig-sall. Ha pegen druz ! 10 cm gwenn etre div dailhenn 1 mm bevin. Tri en unan, a lâre Pepe, evel mister an Drinded Santel. Fest an hoc'h, ar seizh ard d'ober lard ! Ha n'eo ket c'hoari e benn pa c'heller gober fourmaj getoñ.

Vous trouverez la traduction de cet article sur le site www.lorient-agglo.bzh

- Hoc'h : Porc, cochon
- Ur pemoc'h : Un cochon
- Fest : Fête
- Skol : Ecole
- Bourev : Bourreau
- Gwad : Sang
- Bouzellenn : Boyau
- C'hwezigell : Vessie
- Silzig : Saucisses
- Gouiañv, Goañv : Hiver
- Kig-sall : Lard

saucisses, pâté, l'andouille, du saucisson, museau, rillettes, etc. Sans oublier de proposer aussi à la vente, depuis leur petite fourgonnette sur les marchés (Plouay et Lochrist en alternance le jeudi et samedi, Bubry toutes les semaines le vendredi en soirée), une viande, persillée, moelleuse et ferme, une viande comme on n'a plus sinon rarement la possibilité de savourer, côtes filet mignon, rôtis, lard, poitrine fumée. Quand on a dégusté cette viande-là, sucé ces os-là, s'est délecté de cette charcuterie-là, on est prêt à vendre son âme pour en retrouver. Du bon, du vrai, du goûteux, du goûté qu'ils souhaiteraient encore vendre plus aux



Tuerie du cochon dans la campagne de Lanester au début du XX^e siècle, avec plein de monde sur le pont.

organiseurs locaux d'événements culturels comme au festival d'André le Moustarder.

Comme autrefois, Enora et Anthony valorisent tout dans leur cochon. Par exemple les pieds et les oreilles. Bien sûr, ils ne s'en cachent pas, ils n'ont pas le label bio. Ils n'en veulent même pas. Ils achètent des porcelets qui ne le sont pas mais une fois chez eux, ceux-là sont élevés d'une façon naturelle, pas raisonnée non, naturelle, c'est-à-dire naturellement respectueuse avec leurs céréales et des minéraux bio. « Notre viande, disent-t-ils, c'est pas de la cochonnerie sous vide et sous plastique. C'est la viande de nos cochons, qu'on nourrit, chouchoute, bichonne et qu'on mène quand même au final à la mort. Ce n'est pas rien. » Alors, respect à ce monseigneur de nos soues. ■