

POUR EN SAVOIR PLUS

L'historique des conserveries sur le port de Doëlan

Emile Compard 1900-1977, peintre amoureux de « son » Doëlan, depuis sa petite maison de Beg Roudou sur la rive droite de Doëlan (qui deviendra celle de Paul GUIMARD et Benoite GROULT) pouvait apercevoir au mouillage la pinasse Ur Wech et oa, la conserverie Paul LARZUL ainsi que celle très proche de Joseph TONNERRE.

En allant prendre un verre chez IRENE, il ne manquait pas de saluer Sylvain PERRON patron de la conserverie qui portait son nom*



XI^{ème}

« Portus Doelanus » est en capacité d'accueillir des bateaux de pêche

XIV^{ème} et XV^{ème}

Les sècheries **de poissons** du «terroir de douelan» sont parmi les plus réputées de l'évêché de Cornouaille.

Au milieu du XVIII^{ème}

A Porsac'h construction d'une presse à sardines par Antoine BREMOND revendue à René MARCHAND en 1780.

XIX ème

➤ Rive Droite

Sylvain PERRON achète la «presse de Douelan» en association avec Raymond GUILLOU LE PENANROS, la presse est transformée en conserverie.

1872,

Joseph TONNERRE fait construire sur la rive droite, en aval de Stervinou une conserverie.

➤ Rive Gauche

1820

Monsieur KERNABAT construit sur la rive gauche, une presse à sardines et un quai de 14 m de long et deux cales

1864

Le Lorientais Pierre BOY ajoute à la conserverie qu'il exploite sur la rive gauche le quai CAYENNE.

1895

René BEZIERS rachète cette conserverie.

1876

Il existe sur les deux rives de Doëlan quatre presses et deux conserveries

1900

Les chaloupes de pêche, au nombre de 300 sont armées par 500 pêcheurs.

1946

A la fin de la seconde guerre mondiale, après une courte période où elle appartient à la SA de pêcheries de la Morinie de Quimperlé, Paul LARZUL (fils de Noël LARZUL directeur de la conserverie de Plozevet) rachète l'usine BEZIERS et assure son développement.

1962

Paul LARZUL fils devient propriétaire de l'usine qui concentre son activité sur les conserves de poissons. Il rachète la marque Capitaine COOK qui devient le nom de l'usine et développe les marques « La Doëlanaise », « Filets bleus », «la Douarneniste».

1985

L'usine Capitaine COOK-LARZUL cesse de mettre en conserve les sardines qui se font rares

1988

Le groupe Intermarché rachète l'usine capitaine COOK

23 juin 199

Suite à l'incendie de l'usine Capitaine COOK de PLOZEVET, l'usine de Doëlan est réactivée. 80 salariés sont alors réembauchés sur l'usine jusqu'à son déménagement.

1998

l'usine doëlanaise déménage sur la zone artisanale de KERANNA à Clohars Carnoët.

*Il est rappelé que le conte peut conduire à des chocs temporels, à des « retours vers le futur », à évoquer des pinasses qui n'ont existé que dans l'imagination du rédacteur du conte, même si toute ressemblance avec un autre bateau sardinier doëlanais ne serait pas fortuite.

De la crise de la sardine à l'âge d'or de la dentelle

D'après « dentelles d'Irlande bretonnes »



Alfred DELOBBE

Jeunes dentelières de Beuzec –Conq -1905. Musée départemental breton Quimper

A «**dentelle**» on associe élégance, bon goût, prestige et même luxe.

Or, c'est la disette et la misère qui sévissaient au XIX^{ème} siècle en Cornouaille qui ont conduit à ce que l'apprentissage de la dentelle au crochet s'implante dans les ports sardiniers, permettant de vaincre la famine, à l'exemple de ce qui s'était passé en Irlande.

C'est sous l'effet de 2 facteurs que s'est développée l'industrie dentelière en Bretagne : la crise sardinière de 1902-1903 et l'intervention de dames d'œuvre et de religieuses au chevet de la population maritime.



A propos des Bretons de basse Bretagne, de JOBIC et de GWENNAËLA

Par Abel HUGO (description pittoresque, topographique et statistique su Finistère – 1835)

A propos de JOBIC

Les habitants du Finistère sont généralement bons et hospitaliers. Ils se montrent dociles et soumis aux autorités. Une extrême délicatesse de sentiments, une grande sensibilité d'âme, de la fierté, de l'esprit et de la finesse s'allient chez eux à la rudesse du ton et même à la grossièreté des manières. Ils sont très sensibles à la politesse et aux prévenances, et ce qu'ils n'accorderaient pas à la force, au devoir et à l'intérêt, ils l'accordent volontiers à la prière ou à de légers services.

Les Bretons du Finistère sont bons marins et excellents soldats, ils se montrent fermes dans la fatigue dans les dangers, leur courage s'augmente en raison des difficultés ; mais le caractère national les suit partout.

La race d'hommes est belle, sur les côtes du Léon ; à Plougastel et dans les contrées fertiles. La propreté n'y est pas inconnue, mais le cultivateur des montagnes, de race chétive et d'aspect repoussant porte les stigmates de la misère

Par Camille VALLAUX (la basse Bretagne- étude de géographie humaine- 1907)

A propos de GWENNAËLA

Dans la maison de marin, la femme gouverne. Il ne peut en être autrement, car le marin paysan possède à terre des intérêts qu'il ne peut surveiller lui-même. Sa maison, sa vache, son champ de choux et de pommes de terre réclament des soins aussi importants que ceux de la barque et du filet. La femme bénéficie de la direction économique qui lui est confiée; aux longues absences du mari, elle doit aussi une liberté d'allure et un « quant à soi » très accentués. Cette domination de la femme se vérifie aisément dans les districts où les marins font nombre.

D'économique, la domination de la femme dans la maison devient morale par une transition naturelle. La femme compte par ses conseils autant que par ses travaux, rien ne se fait sans elle, tout se fait par elle.

La femme est souvent masculinisée par les rudes travaux agricoles non spécialisés.

La femme est dans le ménage rural la gardienne des coutumes et de l'esprit religieux

Par TAINÉ (carnets de voyage - 1897)

Avant tout, le type le plus saillant chez la femme, c'est la vierge monacale. Teint pâle, quelques fois vaguement jaunâtre et maladif, souvent d'une délicatesse extrême. Plusieurs jeunes filles ont une expression de madone ascétique, un col fin comme celui de la Jeanne de Naples, une mince et longue nuque charmante, une voix infiniment douce, des yeux modestes tout de suite baissés, une sorte de sensibilité frémissante, parfois d'une timidité souffrante : l'effet est délicieux, ce sont des âmes.

Dans les jeunes filles, dans les paysannes surtout, le visage n'a pas un pli : c'est la candeur des madones du moyen âge. Le teint pâle, transparent, est celui d'une fleur de forêt, abritée, rafraîchie éternellement par l'ombre.

Le plus grand nombre des visages est irrégulier, un grand nez, une bouche mince ; c'est bizarre, ou même laid ; mais quand vient le sourire, tout cela s'illumine aussi délicieusement qu'un ciel nuageux ou le soleil perce. Quand la gaité, ou même parfois, la malice affleure, la finesse de sensation est incroyable

Par Abel HUGO (description pittoresque, topographique et statistique du Finistère – 1835))

Les femmes, dans leur ménage, soignent la maison, mangent après leurs maris qui ne leur parlent qu'avec sécheresse, dureté et avec une sorte de mépris.

Si le cheval et la femme tombent malades en même temps, le bas breton s'empresse de recourir au maréchal pour soigner l'animal, et laisse à la nature le soin de guérir sa femme.

Le sexe bas-breton, il faut en convenir, n'a rien de séduisant ; son teint, quelquefois d'un gros rouge est sans éclat, des jambes grosses, une peau rude et desséchée, une gorge très prononcée, le tout joint à une mal- propreté native expliquent, sans la justifier, l'indifférence des maris.

"A la pêche, la misère est fille de l'abondance comme de la pénurie»

Extraits de L'épopée de de la sardine par JC Boulard

Le 23 juillet 1909, alors que personne ne s'y attendait plus, les chaloupes sardinières rentrent toutes chargées à bloc. La sardine est revenue crient les équipages.

Vrai interroge la foule massée sur le quai Grivart ?

Vrai confirme Jos, « elles sont de retour, partout jusqu'à toucher la côte »

Presque à sec, en bancs épais, elles se jettent sur la rogue. Quel appétit ! Quelle santé ! Quelle vitalité ! C'est vrai qu'elles n'ont pas été nourries depuis des années.

Dès le lendemain, la frénésie sardinière s'empare du Finistère sud.

L'argent redevient plus facile, le lard réapparaît sur les tables .La côte retrouve l'aisance sardinière.

Mais à la pêche, la misère est fille de l'abondance comme de la pénurie»

Les prix baissent de jour en jour. De 10 francs le mille en juillet, ils tombent à 7 francs début septembre. Tous les arguments sont bons pour que les commises n'achètent plus: « Trop grasses, trop petites, trop grosses, trop maigres trop écaillées, trop cuites par le soleil, trop écrasées».

«Jusqu'où ira la baisse ?» interroge Jos,

«Jusqu'à l'arrêt des achats», prévoit Guillaume.

Plus question d'aller en mer pour rejeter nos sardines propose Guillaume, les équipages choisissent la grève.

Le lendemain, les uniformes apparaissent en grand nombre dans les rues de Douarnenez.

Un cri parti de la foule des marins suffit à provoquer l'affrontement... alors la violence se déchaîne parmi des marins qui, à terre, ressentent tout comme étranger, hostile - et pas seulement les mobiles - , mais tout ce qui vient de la ville, tout ce qui vient de la terre.

Au petit matin, Douarnenez offre un visage d'émeutes...

Guillaume fait accepter l'idée d'engager la discussion avec les usiniers. Le face à face patrons de pêche et usiniers débutent avec rudesse. Les vieux patrons, ceux qui ne parlent que le breton, conspuent les conserveurs.

« Vous préférez importer plutôt qu'acheter aux pêcheurs » accuse Guillaume

«Il a bien fallu faire tourner les usines» pendant la disparition de la sardine accuse BEZIERS.

« Maintenant que la sardine est revenue, il faut interdire l'importation» exigent les plus résolus.

Vieux débats, vieux conflits, vieille opposition. Après un nouvel échange d'insultes..., l'administration propose un compromis : taxer les bateaux si les usiniers acceptent d'absorber la pêche.

Les usiniers se disent prêts à absorber la pêche si les patrons limitent les prises journalières à 800 kilos de sardines par chaloupe. Sur cette base les patrons acceptent de reprendre la mer.
Les pêcheurs boètent avec de la ROGUE

Souvenir d'un Cloharsien « parisien »

Kristen, jeune ado breton était revenu pour les vacances d'été chez son oncle de BEG RODOU qui l'avait invité à embarquer sur « la Doëlanaise » pour assister à une journée de pêche à la sardine. 5 heures du matin, Kristen rejoint le quai rive droite Doëlan en passant sous la terrasse du café du port.

Avant lui, des dizaines de pêcheurs étaient passés en cet endroit en se soulageant, d'où une forte odeur d'urine lui soulevant le cœur.

Mais Kristen ne se doutait pas encore des autres désagréments olfactifs qu'il aurait à subir !

En silence, rapidement les pêcheurs regagnent la pinasse en n'oubliant pas de monter à bord de très, (de trop) nombreuses bouteilles de cidre.

Dans la nuit, le sardinier quitte le port et, à peine franchie la tourelle, « la Doëlanaise » monte agilement très haut sur la houle et retombe lourdement au creux de la vague haute comme un immeuble de 5 étages (au moins !)

Le bateau arrivé à hauteur du Cochon, au large de GROIX, les pêcheurs commencent à sortir la boîte-les appâts, destinés à « faire monter » les sardines dans les filets, une matière malodorante, puante, nauséabonde, pestilentielle, méphitique qui s'exhalait des tonneaux.

C'en était trop pour Kristen (à court de superlatif pour qualifier l'appât : LA ROGUE) qui se mit à vomir « tripes et boyaux » avant de rejoindre une couchette qu'il ne quitta pas avant de retrouver la terre ferme, le quai de Doëlan.

Après avoir livré chez LARZUL leurs caisses de sardines tout l'équipage se retrouva au café du port, chez la tante Julienne pour une tournée générale de vin blanc.

Kristen, toujours le cœur au bord des lèvres, repoussa en grimaçant, sous le rire, les quolibets des marins de la doëlanaise son verre de blanc, néanmoins il paya la deuxième tournée (pas la seconde ! car d'autres suivirent)



Tonneaux contenant la précieuse roque en provenance de Norvège (collection Ronan DANTEC)

A propos de Nicolas APPERT et de son procédé de « mise en boîte » l'APPERTISATION

Nicolas APPERT 1749-1841

Est un inventeur français qui a mis au point une méthode de conservation des aliments en les soumettant à la chaleur dans des contenants hermétiques et stériles.

Nicolas APPERT décrit son procédé :

Il consiste principalement

1. A renfermer dans des bouteilles ou bocaux les substances que l'on veut conserver.
2. A boucher ces différents vases avec la plus grande attention.
3. A soumettre ces substances, ainsi renfermées, à l'action de l'eau bouillante d'un bain Marie, pendant plus ou moins de temps, et de la manière dont je l'indiquerai pour chaque espèce de comestibles.
4. A retirer les bouteilles du bain Marie au temps prescrit C'est en 1818 que Nicolas APPERT délaisse le verre au profit de la boîte en fer blanc

C'est en 1820 que la société d'encouragement pour l'industrie officialise la boîte métal en fer blanc.

La recherche en paternité de la sardine en boîte hésite entre les 2 côtés de la Manche.

Les premières applications sont-elles le fait du confiseur nantais Joseph Colin ou, au même moment, de Peter Durand associé à des ferblantiers qui lance l'ère du fer blanc de sardines ?

La publicité ci-dessous des années vingt vantait la qualité des produits appertisés.

Raymond CHEVALLIER a amélioré la méthode de Nicolas APPERT pour permettre une augmentation de la longévité des conserves

Outre le fer blanc qui deviendra l'emballage des boîtes de sardines, encore fallait-il pouvoir les ouvrir simplement.

La clé, aussi simple que le célèbre « fil à couper le beurre » encore fallait-il y penser, a fait l'objet de brevet N° 328.925 déposé à Nantes par Emile CHEMIN, exploitant de la marque Capitaine COOK en 1903

Sources bibliographiques:

Sardines à la clé par Nicolas de la Casinière Editions APOGEE

La sardine, le poisson nouveau vague par Michel Rachline Editions Viloeco pour Capitaine COOK

Du bal du KARANTEZ BIHAN à celui du PETIT NAVIRE

Au début des années 1950, au village de la Grange, à Doëlan, Marcelle le Trequesser tenait une salle de bal, le **PETIT NAVIRE**

C'était le bal du dimanche soir où venaient jouer des orchestres très connus de la région et de Paris comme André BLOT et Edouard DULEU. Trois cent personnes s'y réunissaient certains soirs, même les filles du Morbihan venaient y aguicher les marins à DOËLAN.

Au **P'TIT NAV**, il en passait du monde. Des marins d'abord : de commerce, d'état venus de Lann Bihoué, de Lorient et des pêcheurs (ceux de Doëlan d'abord) .Ils déboulaient en roulant des hanches et ils trainaient des pieds dans leurs sabots cloutés, et ils s'engueulaientils s'engueulaient, mais alors continuellement !

Leurs querelles finissaient toujours de la même manière : « Allez rincette pour tous et du fort ! » .Et pour la rincette, on alignait des verres à vin de grande contenance sur le comptoir et on les remplissait à ras bord d'un coup ! Avec le fort, on ne lésinait pas.

Chacun payait sa tournée, personne ne voulait être en reste, question d'honneur !

D'après Clohars Carnoët et la mer Marcel GOZZI-Joël LE THOËR-Jacques VALLOIS



**Paul LARZUL
1929-2015**

Raconte sa propre épopée et évoque celle de Gérard d'Aboville sur son bateau « Capitaine Cook »



Sur les murs, des tableaux récitent la mer et les bateaux. Des bécasses empaillées pendent, pattes fines et liées.

Sur une photo, Gérard d'Aboville, pionnier de la navigation à la rame en 1980, prend la pose. Une image en noir et blanc. Un sourire accompagné d'une signature : « A Paul Larzul, l'artisan de la victoire. »

Le compagnon de l'explorateur, ancien mécène, assorti la déco de quelques mots : « **Ah ça, j'en suis fier. J'étais son sponsor, à l'époque.** »

Dans ce bureau donnant sur le rivage Atlantique, le retraité « **passe des heures, à regarder le paysage** ». Domicilié sur la commune voisine, Paul Larzul vient deux fois par jour, dans cette habitation familiale de Clohars-Carnoët (Finistère).

« **Regardez ces photos, on dirait les Antilles, non ?** » D'une solide armoire, il sort un album plein de couchers de l'astre, stoppé par un Minolta dans sa course vers l'horizon.

Construite en pierre de taille, sa maison raconte un pan de l'histoire locale. Elle colle aux flancs de l'ancienne conserverie, dont la longue façade blanche se remarque à Doëlan rive gauche.

« Une conséquence de mon père »

Quant à la disparition de l'ancienne bâtisse employant « **environ soixante-dix femmes de Clohars, Moëlan et Guidel, et sept hommes : chauffeur, autoclaviste, manutentionnaire** », dans les années 1970, l'ancien patron affiche un discours fataliste : « **On s'y fait. On ne pouvait pas laisser les bâtiments dans cet état.** » Un ancien cadre resté ami partage le point de vue : « **C'est une ruine. Il faut tourner la page.** »

Dans la famille Larzul, le premier à mettre les produits de la mer en boîte fut son grand-père, Noël. Son père et son oncle se sont associés à Plozévet, au seuil des années 1930, « **puis mon père a eu l'opportunité de racheter l'usine de Doëlan, en 1946** ». Elle s'appelait la Société industrielle du poisson (SIP). « **C'était un ramassis de bâtiments, sans queue ni tête** », raconte celui qui n'avait que 17 ans.

Moëlan, Scaër, Étel, l'Oise et l'Hérault... Le développement dépasse les frontières du département.

La SARL La Doëlanaise devient Capitaine-Cook et Paul, passé à la tête des usines, fait fructifier la marque. Il vendra la conserverie de Doëlan (thon et plats cuisinés), en 1988 : « **On sentait bien qu'on allait se faire mitrailler par la grande distribution. Et j'allais avoir 60 ans...** »

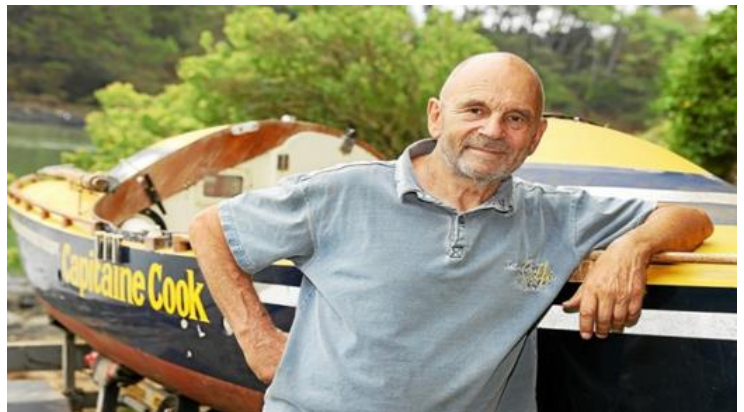
Le groupe Intermarché, nouveau propriétaire, quittera les rivages et la cale qu'avait en partie financée son père. L'usine est aujourd'hui installée à l'entrée de la commune.

Paul s'épanche peu sur cette vie d'entrepreneur : « **Je ne suis qu'une conséquence de mon père** », estime-t-il. Plus tard, se laissant photographier, il lâche : « **Ce n'est pas impunément qu'on travaille, pendant des décennies. J'estime avoir été payé en retour.** »

Extrait Ouest France 23-02-2012

En 1980, Gérard d'Aboville terminait sa traversée de l'Atlantique après 71 jours et 23 heures en mer, à ramer sur son bateau « Capitaine Cook »

Parti de Cap Cod aux Etats Unis le 10 juillet il arrive à Brest le 21 septembre.



Recette de la Cotriade doëlanaise au cidre de Kloar

Evit fardan ur c'hoteriadez marzhus eus Dolan, e ranker kaout peskeda-ratozh kaer, sardin dreist holl.

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 oignon haché ,1 échalote hachée, 1 gousse d'ail
- 250 g de julienne de légumes
- 1 bouteille de cidre de Kloar
- 1 petit bol d'algues conservées au sel ou 3 cuillères à soupe d'algues en paillettes
- 400 g de rattes
- Poissons au choix provenant de la godaille du pêcheur : Merlu, maquereau, tacaud, lieu, rouget, sardine, saint jacques, crevettes....
- 20 g de beurre

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Dans une grande cocotte en fonte faire roussir doucement dans le beurre l'oignon, l'échalote, l'ail.

Ajouter le cidre et cuire 5 min. Ajoutez les algues et 1 litre d'eau. Porter à ébullition et ajouter les pommes de terre, cuire entre 10 et 20 min suivant la taille des légumes.

Ajouter les poissons en mettant en dernier les St Jacques et les crevettes qui n'ont pas besoin de beaucoup de cuisson.

Servir le bouillon à part, puis dans un second plat les poissons et les légumes avec une mayonnaise aux algues.

BON APPETIT !!!

A propos de la recette des sardines crues au gros sel

Prendre des sardines très fraîches, non écaillées et non vidées.

Dans une terrine, mettre alternativement des couches de gros sel et des couches de sardines.

Recouvrir la dernière couche de sardines d'une épaisse couche de sel.

Mettre la terrine au frais pendant 2 jours, le temps que le sel cuise les sardines.

Avant de les consommer, après avoir sorti du sel les sardines, les vider, enlever les têtes et les peaux.

Ainsi «cuites» dans le sel, servir les sardines sur un bon pain (très) largement beurré accompagnées d'un bon cidre de Pen Ar Ster-Doëlan.

Recette de Yves PHILLIPE

Doëlanais de BEG AR LANN

1911-1988

Chef cuisinier –traiteur

A propos de Henry MORET 1856-1913



Portrait de Henry MORET Par Jules Le RAY

Et si Henry MORET avait été présent au KARANTEZ BIHAN lors de la rencontre entre GWENNAËLA et JOBIC ?

Henry MORET, paysagiste de l'école de PONT AVEN, dès 1881, s'est installé au port du POULDU chez le cabaretier GOULVEN puis dans une remise située à l'arrière de l'hôtel PORTIER.

C'est en 1894 qu'il arrive à DOËLAN sur la rive gauche à l'extrémité de la pointe de Cayenne, mais c'est dès 1886 qu'il a exposé au salon des artistes français sa peinture « Rentrée de bateaux de pêche à DOËLAN ».

En 1896 il trouve à se loger chez Joseph TONNERRE qui avait fait construire sa conserverie en aval de Stervinou.

Henry MORET se lie alors avec les Doëlanais, les pêcheurs.

Il aime jouer aux cartes chez Pierre MERER avec son propriétaire Joseph TONNERRE, le tenancier du KARANTEZ BIHAN *, le colonel De KERGRE et avec Raymond GUILLOU PENNAROS. Raymond GUILLOU PANNAROS était propriétaire d'une conserverie en association avec Sylvain PERRON. Les 2 hommes avaient transformé une presse située sur la rive droite.

Henry MORET fréquentait également le peintre impressionniste Marius GOURDAUT (1859-1935) qui a posé son chevalet à DOËLAN pour représenter, notamment le « fond du port de DOËLAN ».

**NDLR il ne s'agit que d'une hypothèse non vérifiée. Les visiteurs de l'exposition peuvent consulter l'ouvrage : « un paysagiste de l'école de Pont Aven » pour en savoir plus sur Henry MORET et ses œuvres*

Les filets de pêche

Les filets qui capturent les sardines sont de couleur bleue pour rester le plus discrets possible dans la mer.

Les pêcheurs les teignent en utilisant une composition à partir de sulfate de fer.

Les peintres dont notamment Mathurin MEHEUT ont parfaitement su rendre le spectacle des filets étendus pour séchage ou encore ramender par les pêcheurs ou leurs épouses sur les quais

Mathurin MEHEUT

Voiles rouges Filets bleus (ADAGP Paris 2013)



Mathurin MEHEUT

Pêcheurs remaillant les filets



Yann Ber Calloc'h

poète groisillon, surnommé Bleimor (le loup de mer), né en 1888 et mort au front en 1917. Fils de pêcheur « né au milieu de la mer », ce poète se destinait à la prêtrise, après avoir étudié au petit séminaire de Sainte Anne d'Auray. Refusé au séminaire, il rentre à l'école d'élèves officiers de Saint Maixent en 1914. Il est promu aspirant et devient ensuite lieutenant, mais tombe au front à Urvilliers, dans l'Aisne, en 1917.

Bleimor nous a livré de nombreuses œuvres, dont certaines n'ont pas perdu de leur actualité.

Son oeuvre majeure sera AR EN DEULIN (à genoux), chef d'œuvre de la poésie bretonne, retranscrivant clairement l'âme profonde du pays

Me zo ganet e-kreiz ar mor
Teir leo er-maez ;
Un tiig gwenn du-hont am eus,
Ar banal 'gresk e-tal an nor
Hag al lann a c'hol' an avaez.
Me zo ganet e-kreiz ar mor
E bro Arvor.

Je suis né au milieu de la mer —
Trois lieues au large ; —
J'ai une petite maison blanche là-bas,
Le genêt croît près de la porte, —
et la lande couvre les alentours. —
Je suis né au milieu de la mer, —
Au pays d'Armor.

Ma zad a oa 'el e dadoù,
Ur martolod ;
Bevet en deus kuzh ha diglod
- Ar paour ne gan den e glodoù -
Bemdez-bemnoz àr ar mor blot.
Ma zad a oa 'el e dadoù
Stlejour rouedoù.

Mon père était comme ses pères —
Un matelot. —
Il a vécu obscur et sans gloire, —
Le pauvre, personne ne chante ses gloires,
Tous les jours, toutes les nuits sur la mer
molle. —
Mon père était comme ses pères, —
traîneur de filets.

Ma mamm ivez a labour(a)
- Ha gwenn he bleo –
Ganti ar c'hwez àr hon taloù,
Desket em eus, bihanik tra,
Medi ha tenni avaloù.
Ma mamm ivez a labour(a)
D'ounit bara.

O deizioù mam bugaleerezh
Pand aen, dilu(i)
Gant mamm da redek an irvi
Pe gant ma zad d'ar beskerezh
Men ez oc'h-c'hwi ?
O deizioù mam bugaleerezh
Na dous e oac'h!

C'hwec'h 'oamp neuze, santez Mari,
Ar-dro d'an daol;
Yac'h ha laouen e vevemp holl.
Da Zoue ha deoc'h e tougemp bri.
Bremah ema kemmet an taol.
C'hwec'h 'oamp neuze, santez Mari :
N'omp mui 'met tri...

Ar Maro àr an nor 'n deus stoket,
Deuet eo a-barzh :
Hon eurvad zo aet kuit 'n un arc'h
Er vered parrez da gousket...
Hag ennon e c'hanas ur barzh.
Maro àr an nor 'n deus stoket...
Ne ouelin ket!

Ne ouelin ket! Re 'm eus gouelet
Neuze, siwazh!
Ha c'hoant em behe d'ober c'hoazh,
D'ar glac'har zo tro da'm oaled!
Met ret eo bout kreñv e'it arc'hoazh.
Ne ouelin ket! Re 'm eus gouelet :
Eurioù kollet.

Ma mère aussi travaille, —
Et blancs sont ses cheveux ; —
Avec elle la sueur sur nos fronts,
J'ai appris, tout petit, —
À moissonner et à arracher les pommes de
terre.
Ma mère aussi travaille —
Pour gagner du pain...

Ô jours de mon enfance, —
Quand j'allais, alerte, —
Avec ma mère courir les sillons —
Ou avec mon père à la pêche, —
Où êtes-vous, où êtes-vous ?
Ô jour de mon enfance, —
Que vous étiez doux !

Nous étions six alors, Sainte-Marie, —
Autour de la table, —
En bonne santé et joyeux nous vivions tous,
Nous vous vénérions, Dieu et vous.
Maintenant tout cela est changé. —
Nous étions six alors, Sainte Marie : —
Nous ne sommes plus que trois.

La Mort a frappé à la porte, —
Elle est entrée : —
Notre bonheur est parti dans un cercueil —
Dormir au cimetière de la paroisse... —
Et en moi un barde naquit. —
La Mort a frappé à la porte...
Je ne pleurerai pas !

Je ne pleurerai pas ! J'ai trop pleuré —
Alors, hélas ! —
Et j'aurais envie de le faire encore, —
Tellement il y a de malheur autour de mon
foyer !
Mais il faut être fort pour demain. —
Je ne pleurerai pas ! J'ai trop pleuré :
Heures perdues.

Daroù a zic'hoanag divent
Em eus taolet
En devezhioù-hont ken kalet;
Ra viot benniget 'elkent,
Rak roet ho peus din ar Gweled!
Daeroù a zic'hoanag divent
Ma amzer gent!...

Ha bremañ petra 'lârin-me,
Pa oarit holl?
Ma eurvad douarel aet da goll,
Bet on er c'hloerdi, en arme,
Baleet 'm eus e-dan Ho Heol.
Ha bremañ petra 'lârin-me
Dirak man Doue ?

Petra 'lârin Deoc'h, o Doue strizh,
Mor madelezh?
Ar baourentez zo c'hwerv he laezh;
Ar bleuñv disec'het 'c'houlenn gwizh;
An douar-mañ zo lous he follezh.
Petra 'lârin Deoc'h, o Doue strizh,
'Met ez on skuizh!

Deuet on davedoc'h arselin;
Doc'h Hoc'h aoter
E klaskan dibun ma fater :
Sklaerderait-me hag e welin,
Komzit, ma tañvain Ho touster.
Deuet on davedoc'h arselin
Ar man daoulin...

Larmes de désespoir immense, —
Que j'ai versées Au cours de ces jours-là si
durs ;
Soyez bénies tout de même, —
Car vous m'avez donné la Vue !
Larmes de désespoir immense —
De mon passé !...

...Et maintenant que dirai-je, —
Puisque Vous savez tout ?
Mon bonheur terrestre perdu, —
J'ai été au séminaire, à l'armée,
J'ai voyagé sous Votre soleil. —
Et maintenant que dirai-je, —
Devant mon Dieu ?

Que Vous dirai-je, ô Dieu juste, —
Océan de bonté ? —
Le lait de la pauvreté est amer ;
Les fleurs desséchées demandent de la
rosée ;
La folie de cette terre est impure. —
Que Vous dirai-je, ô Dieu juste, —
Si ce n'est que je suis lassé !

Je suis venu vers Vous dans le soir ; —
Au pied de Votre autel, —
J'essaie de dévider ma prière : —
Éclairez-moi, et je verrai —
Parlez, que je goûte Votre douceur. —
Je suis venu vers Vous dans le soir, —
À deux genoux...

