



DOSSIER DE PRESSE

17 OCTOBRE 2020 • 18 AVRIL 2021

ET VOUS ? ÊTES-VOUS PLUTÔT
CRÊPE OU **GALETTE** ?

MUSÉE DÉPARTEMENTAL BRETON • QUIMPER



TOUT
commence
enFINISTÈRE

AVANT-PROPOS

Musée d'art et d'histoire du Finistère, le Musée départemental breton de Quimper ne pouvait que répondre favorablement à la coopération proposée aux musées bretons sur le thème de la crêpe et de la galette. Ce sujet séduisant mais encore assez peu connu sur le plan historique est en effet intimement lié à l'histoire de la société bretonne et au Finistère, territoire d'investigation de notre établissement. C'était d'autant mieux répondre à notre vocation départementale que le musée venait de se voir confier, par le Conseil départemental du Finistère, la conduite d'un Service Musée et collections permettant de resserrer nos liens avec les musées de territoire.

Les collections du musée reflètent la diversité des productions artistiques et matérielles qui se sont épanouies dans l'actuel Finistère depuis la période préhistorique. Leur constitution procède d'une approche pluridisciplinaire, très ouverte et assez originale d'un territoire. Il fut l'un des premiers en France à accueillir et traiter avec une égale dignité la création locale «populaire» et la création la plus «savante», abolissant la différence artificielle mais tenace entre musées dits des beaux-arts et musées dits de société : un vaisselier sculpté est un objet d'art en même temps qu'il est un témoin d'histoire sociale, tandis qu'un chef-d'œuvre de la peinture nous renseigne également sur la société dont il est issu. D'autre part, l'histoire culturelle et l'identité même d'un territoire aussi visité, représenté et décrit que celui du Finistère sont tributaires non seulement du génie de ses habitants, mais encore de l'apport des milliers de peintres, graveurs, photographes, affichistes, écrivains et même publicitaires ou... critiques gastronomiques qui s'y sont succédés.

Ces constatations fondent le Programme scientifique et culturel du Musée départemental breton porté par le Conseil départemental du Finistère. Elles guident la présentation de ses collections, leur enrichissement et sont les axes de sa programmation d'expositions temporaires. Elles ont inspiré celles qu'il a consacrées aux costumes, au mobilier, à l'estampe, à l'affiche, à la photographie, à la présence de la thématique bretonne dans l'art lyrique ou au regard des peintres européens. Notre contribution à la suite des expositions *Et vous, êtes-vous crêpes ou galettes ?* s'inscrit dans cette exploration menée au fil des années, en montrant comment un plat des plus communs est devenu, au fil des siècles et des commentaires, le plus savoureux marqueur de notre identité régionale.

Philippe Le Stum

Conservateur en chef du Patrimoine/Musée départemental breton
Directeur du Service musée et collections du Conseil départemental du Finistère

« Tourner » (selon le geste de la crêpière sur la *billig*) et manger des crêpes, n'est-ce pas un trait singulier de la culture bretonne ? Très vite, la question de la représentation – de l'image que l'on se fait de la crêpe – nous amène à nous questionner sur la réalité historique de cette perception. Les recherches dans les documents écrits ou figurés, depuis le XIX^e siècle, font prendre conscience d'une évolution conjointe des pratiques culinaires et de leurs représentations.

Plutôt dépréciée au XIX^e siècle, la crêpe conquiert ses lettres de noblesse dès le début du XX^e siècle avec l'émergence d'un discours positif sur le folklore, nourri de la nostalgie des bretons expatriés et de la volonté de promouvoir la région auprès des voyageurs, de plus en plus nombreux.

Au cours du XX^e siècle, le développement du tourisme et de la restauration à l'extérieur de chez soi suscitent de nouvelles façons de cuisiner la crêpe et de la vendre, qui entraînent un intérêt croissant pour le plat sous toutes ses formes. La commercialisation des crêpes dentelles et la diffusion sur les boîtes métalliques d'une image stéréotypée de la Bretagne participent à l'édification du plat en spécialité. La pratique de la crêpe évolue: on la mange en crêperie, elle devient une tradition gastronomique, identitaire, valorisée. Simple ou garnie, elle reflète aussi les évolutions dans la production et la consommation des ressources alimentaires, tout en conservant le savoir-faire qui permet de la définir.

Parce que le Musée départemental breton est à Quimper, capitale historique de la crêpe dentelle et ville de crêperies aujourd'hui, l'exposition présente les résultats de recherches participatives sur l'histoire des crêperies de Quimper, ainsi qu'une découverte du métier d'aujourd'hui. Les enjeux contemporains associés à ce patrimoine vivant sont nombreux : il est question de transmission, d'innovation et de réinvention, qui concernent une multiplicité d'acteurs, du champ à l'assiette. Que mange-t-on, avec qui et comment ? Autant de questions simples mais fondamentales que l'exposition permet d'aborder.

Sarah Le Berre

Commissaire de l'exposition « Et vous ? Êtes-vous plutôt crêpe ou galette ? »

Attachée de conservation du patrimoine

Service Musée et collections du Conseil départemental du Finistère



ET VOUS ? ÊTES-VOUS PLUTÔT CRÊPE OU GALETTE ?

Mais que faut-il entendre par « crêpe » et « galette » ? Cette question de sémantique, n'est-elle pas particulièrement pertinente en Bretagne ? N'y fait-on pas des « crêpes » à l'Ouest en pays bretonnant, alors que la « galette » domine, elle, à l'Est en pays gallo, de Saint-Brieuc à Fougères ? Quoi qu'il en soit : de quoi parle-t-on ? Il était temps de se pencher sur le sujet, alors que jamais jusqu'alors, la crêpe et la galette n'avaient fait l'objet d'expositions et de publications !

C'est désormais chose faite avec cinq musées bretons(1) bien décidés à mettre la main à la pâte : au programme, un ensemble d'expositions présentées du printemps à l'automne. Si les crêperies répandues aujourd'hui à travers le monde ont largement contribué à identifier ce plat typique de la gastronomie bretonne, les origines de la crêpe comme de la galette sont complexes : d'un terroir à l'autre, voire d'une famille à l'autre, ces appellations recouvrent des réalités bien différentes.

L'évoquer aujourd'hui, c'est aborder l'archéologie pour traiter des origines, puis la question des pratiques agricoles et alimentaires, des savoir-faire, des usages sociaux qui réunissent les gens autour d'un repas. Sans négliger le développement économique fondé sur la mise en place d'une chaîne de production conduisant du champ à l'assiette », rappellent les cinq musées.

(1) Le Musée Bigouden de Pont-l'Abbé, le Groupement d'intérêt public Musées de territoires Finistériens (Ancienne abbaye de Landévennec et Écomusée des Monts d'Arrée à Commana et à Saint-Rivoal), le Musée de Dinan et le Musée départemental breton à Quimper.



Programme des expositions

> 01/11/20

Quand la crêpe devient bretonne.

Histoire d'une invention (1000-2000)

au musée de l'Ancienne Abbaye de Landévennec

> 30/10/20

**Bleud zo Krampouez vo, Paysans, meuniers
et crêpières dans les Monts d'Arrée**

à l'Écomusée des Monts d'Arrée,
sur le site des Moulins de Kerouat à Commana

> 30/09/20

Et vous ? Êtes-vous plutôt crêpe ou galette ?

à l'Abbaye Saint-Magloire de Léhon (Musée de Dinan)

> 31/10/20

La crêpe en toute intimité

au Musée Bigouden de Pont-L'Abbé

17/10/20 > 18/04/21

Et vous ? Êtes-vous plutôt crêpe ou galette ?

au Musée Départemental Breton à Quimper

Un plat tout simple qui peut donc en dire très long...

Véritable « monument » de la culture bretonne... Étape à table à laquelle nul ne songerait à déroger, la crêpe comme la galette a su se réinventer, au gré de nombreuses variantes proposées par les restaurants, collant ainsi à son époque. Et pourtant un paradoxe demeure : aurait-on ici affaire à un plat quelque peu sous-estimé ? N'aurait-on pas tendance à le réduire sans tenir compte des nuances ? Une certaine uniformisation de la culture culinaire ne mettrait-elle pas en péril ce qui fait la richesse de cet héritage ?

Du Moyen Âge à nos jours, ce patrimoine reste très peu étudié remarquent les organisateurs qui réagissent : Les recherches réalisées par les équipes soulignent l'étendue du sujet qui recouvre une diversité de coutumes propres à chaque pays breton. Il y a donc matière à un programme d'expositions dont chacune s'attachera à dévoiler, à travers les collections des musées et les témoignages ethnologiques, la richesse insoupçonnée que recouvre l'appellation crêpe ou galette.



CRÊPE OU GALETTE BRETONNE : DE LA DISQUALIFICATION À LA... CÉLÉBRATION !

**Publication aux éditions Coop Breizh :
une édition en français et une édition en breton**

La «crêpologie», si une telle science existait, associerait certainement la biophysique et l'histoire aux sciences de l'ingénieur et de l'anthropologie. En attendant qu'elle voie le jour, et dans le cadre des expositions, les cinq musées bretons ont interrogé archéologues, historiens et ethnologues qui dévoilent dans un livre des aspects totalement méconnus d'un plat qui nous semble si familier : l'archéologie des crêpes bretonnes, la crêpe de blé noir, la cuisson des crêpes au feu de bois... Mais aussi les crêperies bretonnes, entre tradition et invention et la crêpe comme patrimoine culturel immatériel... Autant d'étapes très instructives et agrémentées d'une iconographie inédite !

Avec les contributions de : Annie Bardel (Université de Rennes 1), Alain-Gilles Chaussat (Université de Caen), Patrick Harismendy (Université de Rennes 2), Patrick Hervé, Françoise Labaune-Jean (Inrap), Julie Léonard (Bretagne Culture Diversité), Ronan Pérennec (Mission archéologie, Département du Finistère), Martine Ségalen (Paris X-Nanterre), Jean-François Simon (Université de Bretagne Occidentale)... Préface : Martine Segalen ethnologue, Professeur émérite à l'université de Paris X-Nanterre

120 pages · Prix 19,90 €

ET VOUS ? ÊTES-VOUS PLUTÔT CRÊPE OU GALETTE ?

Au Musée départemental breton

Du 17 octobre 2020 au 18 avril 2021

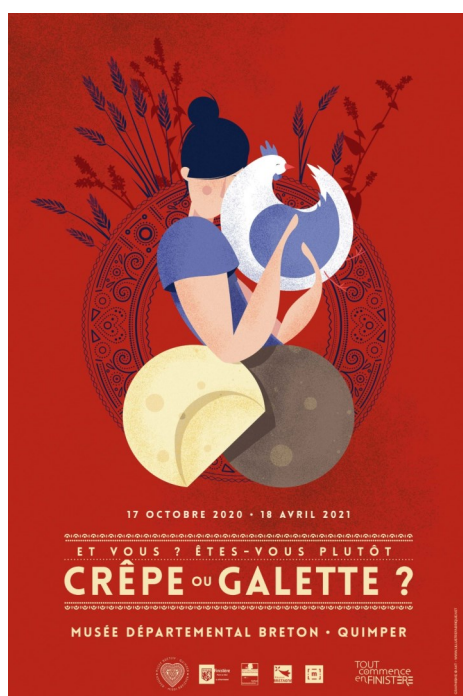
La crêpe, plat emblématique de la Bretagne ?

Installé au cœur de la ville aux quarante crêperies, le musée s'interroge sur l'histoire de cette délicieuse spécialité : depuis quand et pourquoi la crêpe est-elle perçue comme un plat emblématique de la Bretagne ? Comment se sont développées les crêperies ?

Dans un parcours ludique adapté aux familles, l'exposition explore l'histoire des représentations de crêpes et de crêperies : nous découvrons à quel point la perception du plat a évolué, passant d'un certain mépris à une forme de consécration, mais demeurant toujours associée à une singularité bretonne.

A la rencontre des professionnels quimpérois de la crêpe aujourd'hui, l'exposition nous fait également découvrir leurs métiers singuliers, et les enjeux contemporains liés à ce patrimoine vivant dont nous sommes tous acteurs, tour à tour faiseurs ou mangeurs de crêpes et de galettes !

Partez à la découverte de l'histoire d'une société bretonne, à travers ce qui est considéré aujourd'hui comme sa spécialité culinaire, du XIX^e au XXI^e siècle. Recettes, rituels, mises en scène, traditions, consécration, industrialisation, de la maison à la boutique en passant par les marchés... La crêpe (ou galette ?) n'aura plus de secret pour vous !



Art Billig

En écho aux représentations anciennes, l'art contemporain s'invite à table ! Née de l'initiative d'Alain Tanguy, collectionneur et galériste d'art contemporain à Landerneau, une collection originale, concoctée à base de *billig* (plaques à crêpes) traditionnelles, est à découvrir en exclusivité pendant toute la durée de l'exposition.

LA CRÊPERIE MIRDI LIPOUS !

(AU MUSÉE GOURMAND)

Voici une crêperie comme celles dans lesquelles vous aimez vous délecter de saveurs bretonnes ! On en compte 1800 en Bretagne et 4000 dans toute la France. Que vous soyez de Haute ou de Basse Bretagne, Bretons d'ailleurs, ou bien voyageurs à la recherche d'authenticité, krampouez, crêpes ou galettes sont là pour vous régaler !

Mais depuis quand ce plat est-il synonyme de cuisine traditionnelle bretonne ?

Si crêpes et crêperies jouissent aujourd'hui d'une renommée respectable, cela n'a pas toujours été le cas. Considérée comme plat du pauvre ou tout simplement ignorée car trop commune, la crêpe n'a acquis ses lettres de noblesse qu'au XXème siècle. Pourtant, les crêpes de sarrasin étaient consommées en Bretagne depuis le XVe siècle, comme en attestent les recherches archéologiques. Quant aux crêpes de froment, leur consommation est probablement bien antérieure, mais reste difficile à documenter.

Le métier de « faiseur de crêpes » (ou bien souvent de « faiseuse de crêpes ») est issu d'un savoir-faire transmis de génération en génération. D'après les registres d'impôts du XVIIIe siècle, c'est souvent aux veuves que revenait la profession de « crespier ». Les premières crêperies étaient des lieux de vente à emporter, installées sur les marchés ou dans les rues. Les crêperies ambulantes d'aujourd'hui en sont les héritières.

La commercialisation du plat s'accroît au cours du XXème siècle, surtout dans les années 1960. La consommation sur place se développe : le client apporte son beurre, ses couverts, ses œufs... avant que les crêperies ne deviennent de véritables établissements de restauration proposant des garnitures de plus en plus diversifiées, dans un décor qui évoque souvent l'origine traditionnelle du plat.

Crêpe ? Galette ? Krampouez ?

C'est le résultat de la cuisson d'une pâte liquide sur une surface chaude. Si les recettes sont infiniment variées, avec ou sans œufs, avec ou sans lait, battue ou non, reposée ou non, ... la constante reste l'utilisation d'une farine et d'eau. Le plat est universel mais ses variantes régionales sont très nombreuses à travers le monde. Lorsque l'on parle de crêpes bretonnes, nous avons à l'esprit une cuisson sur plaque en fonte, avec deux types de farines. En Basse-Bretagne (Bretagne occidentale), on parle de « crêpes de blé noir » (ou de sarrasin) et de « crêpes de froment ». En Haute-Bretagne (Est de la péninsule) on distingue les « galettes » (salées) des « crêpes » (sucrées). Notre crêperie Mirdi Lipous étant située à Quimper, nous parlerons ici de crêpes... sans offense pour nos amis haut-bretons !



LES PERSONNAGES D'UNE CRÊPERIE DE 1866 S'INVITENT AU MUSÉE

A partir des années 1840, la Bretagne fit l'objet d'une véritable vogue dans la peinture française. Elle attira de plus en plus nombreux les artistes parisiens à la recherche de sujets pittoresques. Bientôt, les peintres affluèrent du monde entier, se regroupant parfois dans des petites bourgades qui devinrent des colonies artistiques telles que Concarneau, Pont-Aven ou moindrement Quimperlé. Leurs œuvres constituent pour nous un témoignage d'un très grand intérêt pour l'histoire des costumes et des coutumes de la Bretagne.

Le tableau de Jules TRAYER, *Marchande de crêpes, jour de marché à Quimperlé*, est la première représentation connue de crêperie en Bretagne, même si le terme «crêperie» n'existe pas encore.

Présenté au Salon de Paris en 1866, il figure une scène d'intérieur regroupant autour d'une large table plusieurs personnages, assis sur des bancs, affairés à vider leurs bols, ou à manger des crêpes avec les doigts. Au centre, l'attention est portée sur la transaction : la marchande et sa cliente inclinent leurs regards sur le paiement du repas. La composition autour d'un geste anecdotique, suspendu, fortement éclairé par une lumière latérale dans un intérieur plutôt sombre, définit ce tableau comme une scène de genre, catégorie très appréciée dans les salons de peinture de l'époque. Cette représentation réaliste aborde un sujet alors inédit - la commercialisation de la crêpe en ville, en lui conférant une certaine dignité.

Jean-Baptiste Jules TRAYER *Marchande de crêpes, jour de marché à Quimperlé*

Les cercles celtiques Ar Bleuniou Kigvez, Kanfarded Sant Evarzeg, Cercle Armor Argoat (Lorient), et Beuzeg Bagad Cercle se sont associés dans une production inédite pour redonner vie au tableau de Jules Trayer. Sous la houlette de la Nids Dhom Cie, cette mise en film nous fait entrer dans l'une des premières crêperies représentées au XIX^e siècle.



Jean-Baptiste Jules TRAYER, Paris 1824-1909
Marchande de crêpes, jour de marché à Quimperlé, Huile sur toile, 1866
© Collection Musée des Beaux-Arts de Quimper

Photographie du tournage,
Création vidéo de la Compagnie Nids dhom, Brest, 2020

DU MÉPRIS À LA RÉINVENTION

Le modeste plat du pauvre, la crêpe devient un régal pour gastronome. La crêpe mit longtemps à être reconnue comme une spécialité culinaire digne de ce nom. La notion de gastronomie en tant que signe d'identité régionale émergea progressivement à travers l'appréciation de visiteurs étrangers à la région.

Aux XVII^e et XVIII^e siècles, les voyageurs « éclairés » étaient davantage attirés par d'autres provinces. La Bretagne, dont les routes étaient connues pour leur mauvaise qualité, demeurait assez dédaignée. Les régions françaises de forte réputation gastronomique (Périgord, Touraine, Bresse,...) étaient alors fréquentées, et leurs spécialités s'imposaient sur les tables de la Cour.

Il fallut attendre la fin du XIX^e et le début du XX^e siècle pour qu'une notion de cuisine proprement bretonne apparaisse. Ce fait est à mettre en relation avec l'essor du tourisme : ouverture de nombreux hôtels et restaurants, développement de stations balnéaires... L'extension du réseau de chemin de fer à partir des années 1860, puis surtout l'usage de l'automobile à partir du début du XX^e siècle, favorisèrent cette évolution. Désormais les voyageurs cherchaient des conseils pour s'héberger ou se restaurer et les guides touristiques se multiplièrent. Pourtant, ces guides ne faisaient pas la promotion de la crêpe.

Comment la crêpe tira-t-elle alors son épingle du jeu ?



Les ingrédients du succès

Parmi une majorité de mentions plutôt péjoratives des crêpes au XIX^e siècle, on relève quelques mentions plus nuancées, notamment celles qui concernent les crêpes dentelles dès les années 1850.

A la fin du XIX^e siècle, l'intérêt pour le folklore chez les artistes et écrivains, le succès d'industries locales (dont les faïenceries et les biscuiteries de Quimper) ouvrent la voie à une nouvelle représentation de la crêpe, plus valorisante. Les souvenirs d'enfance des exilés bretons à Paris, les images rurales et pittoresques auxquelles la crêpe est associée s'affirment comme promoteurs identitaires, et supports publicitaires des productions régionales. A partir des années 1950, associée à cette nouvelle image, la démocratisation touristique favorise le développement des crêperies et hisse la crêpe sur son piédestal, comme plat typique traditionnel breton.

Robert DANSLER, *Crêpes à dentelles "Les Délicieuses" / Tanguy*, affiche publicitaire, 1930
© Musée départemental breton / Conseil départemental du Finistère

CRÊPERIES QUIMPÉROISES D'AUJOURD'HUI

Avec aujourd'hui une quarantaine de crêperies dont neuf sur la fameuse et bien nommée « place au beurre », Quimper s'affirme comme une ville de crêpes.

Le Musée départemental breton remercie chaleureusement celles et ceux qui ont contribué à l'exposition. Nous vous invitons à poursuivre votre découverte gourmande dans les rues de Quimper, ainsi que dans l'ouvrage publié en coopération avec les musées bretons.

Qui sont les crêpières et crêpiers de Quimper ? Les professionnels témoignent !

Une collecte de témoignages a été menée en 2019-2020 auprès des professionnels des crêpes à Quimper. Cette enquête, conduite par quatre étudiantes du Master « Patrimoine et Musées » de l'Université de Bretagne occidentale à Quimper, permet de découvrir le métier au-delà de l'image que nous nous en faisons comme consommateurs.

Quelle est l'histoire des crêperies à Quimper ?

Depuis les années 1950, les guides touristiques mettent en avant la crêpe dentelle comme spécialité locale incontournable de la ville. Ce n'est donc pas par hasard si le nombre de crêperies explose à Quimper au cours du XX^{ème} siècle. Pour documenter cette histoire, nous avons exploré les archives, notamment les rôles de capitation qui recensent l'impôt au XVIII^{ème} siècle. A Quimper en 1710, dix-sept « cresprières » sont ainsi recensées, souvent des femmes seules installées dans des quartiers populaires.

Construire le patrimoine de demain

Lorsque cette exposition sera terminée, toutes les données constituées sur l'histoire et l'actualité des crêperies de Quimper seront versées aux Archives départementales du Finistère, qui les conserveront pour les générations futures. Qui sait comment la crêpe va poursuivre son chemin ? Aujourd'hui, les enjeux associés à ce patrimoine vivant sont nombreux : il est question de transmission de savoir-faire dans leur diversité, d'innovation et de réinvention, qui concernent une multiplicité d'acteurs : productrices et producteurs, crêpières et crêpiers, et nous tous, amatrices et amateurs de crêpes ! Que mange-t-on, avec qui et comment ? Autant de questions simples mais fondamentales.



Crêpier.e.s de Quimper

Appel à témoignages

Pour compléter ces recherches, le Musée fait appel aux souvenirs des Quimpérois. Une carte interactive présente le résultat de cet appel à témoignages. Nous vous invitons à enrichir cette enquête, en y participant directement ici.

- ◇ Vous êtes ou étiez crêpière ? Renseignez-nous sur les origines de votre vocation, votre apprentissage, les raisons de votre installation à Quimper, les techniques utilisées, les choix de décoration de la salle mais aussi les attentes de vos clients.
- ◇ Vous vous considérez crêpovore ? Dites-nous pourquoi, et quelles sont vos crêpes préférées.



Flasher le QR Code



Rendez-vous sur notre site :
<http://musee-breton.finistere.fr>



Envoyez un mail à
crepebretonne@finistere.fr

ART BILLIG

LA FONTE ENLUMINÉE

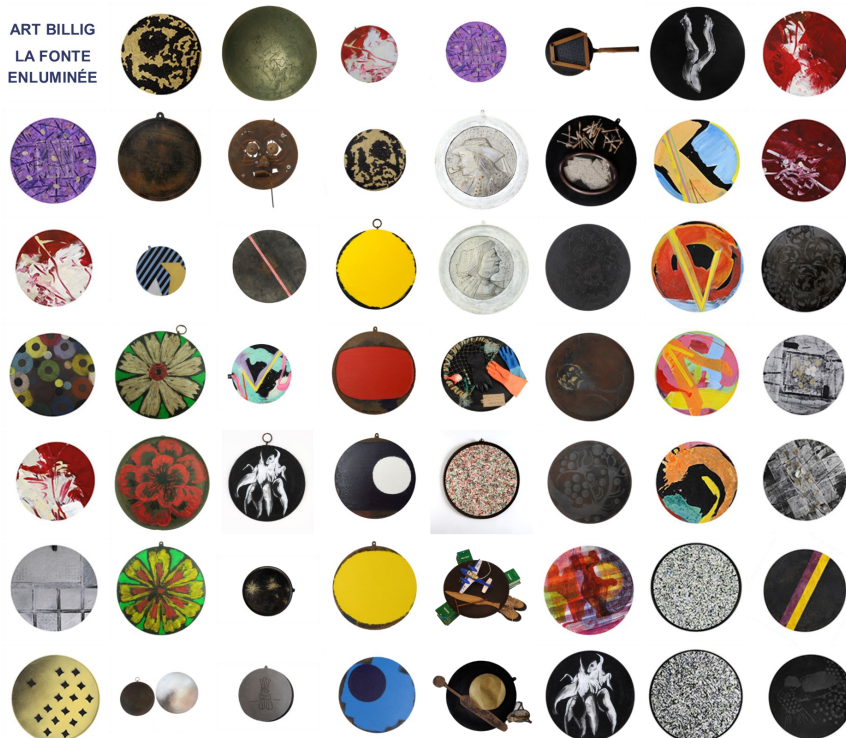
En écho aux représentations anciennes, l'art contemporain s'invite à table ! Née de l'initiative d'un collectionneur et galeriste d'art contemporain de Landerneau, Alain Tanguy, une collection originale, concoctée à base de *billig* (plaques à crêpes) traditionnelles, est à découvrir en exclusivité pendant toute la durée de l'exposition.

Étroitement liée à la vie traditionnelle bretonne, la *billig* (plaque à crêpes) a été magnifiée par des artistes de tous horizons, invités à s'y exprimer. Ces *billig* chinées dans les brocantes, usées par les années, sont un support pour le moins atypique et qui a parfois constitué un défi pour les artistes.

Une sélection d'une cinquantaine d'œuvres réalisées au cours des cinq dernières années, mettent en valeur la *billig*, fonte enluminée. Cette exposition est à la fois un hommage attendri à un accessoire modeste mais précieux de notre culture culinaire, et un panorama singulier de la création artistique dans notre région.

Si cette exposition est dévoilée pour la première fois au Musée départemental breton, ce n'est pas par hasard. Accompagnant l'exposition « Et vous ? Etes-vous plutôt crêpe ou galette ? », l'exposition « Art billig » s'inscrit dans le Projet scientifique et culturel du musée. Musée d'art et d'histoire lié au territoire finistérien, il y soutient des initiatives relatives au patrimoine vivant ainsi que les pratiques artistiques contemporaines.

ART BILLIG
LA FONTE
ENLUMINÉE





CONCOURS PHOTO !

Remise du prix le dernier week-end de l'exposition :
samedi 17 avril 2021

Artiste en chef !

L'art et la cuisine entretiennent une relation étroite depuis des siècles. Les représentations artistiques des repas, de banquets, d'aliments... sont nombreuses. Et si aujourd'hui, les aliments eux-mêmes remplaçaient la toile et la peinture ? A vous de jouer et de nous proposer vos plus beaux chefs-d'œuvre culinaires en photo ! La seule « limite » à votre créativité étant l'utilisation obligatoire du blé !
Soyez inventif et gourmand !

Envoyez-nous vos œuvres via Facebook, Instagram ou à l'adresse : crepebretonne@finistere.fr

Les 2 meilleures photographies seront sélectionnées par un jury composé d'un artiste travaillant autour de l'objet phare la *billig* et d'une crêpière / Prix : 2 cours de cuisine avec des crêpières / En partenariat avec « Les ateliers crêpes de véro » et « J'apprends la crêpe »





NUIT DES MUSÉES

Samedi 14 novembre – de 18h30 à 22h30

Entrées gratuites - Sans réservation



Crêp'ART

Le musée à déguster et à tester !

Avant de partir découvrir l'exposition « Et vous ? Êtes-vous plutôt crêpe ou galette ? », prenez le temps d'expérimenter la thématique **en dégustant cette spécialité grâce au food truck « La petite billig » !**

Essayez-vous également à l'art en pâte à crêpe ! Sous l'œil aguerri de Véro, faites tourner le rozell et voyez si vous saurez réaliser le cœur du Musée !

De 18h30 à 22h30 / Crêpes à régler directement au Foodtruck

Avec le foodtruck « La petite billig » et « Les ateliers crêpes de véro »



LES ATELIERS CRÊPES
de Véro

La petite billig
CRÊPERIE AMBULANTE

En quête de la recette des Musées !

Le Musée Départemental breton et le Musée des Beaux-Arts se sont associés pour remporter le titre de la meilleure invention. En effet, cette année se tient le concours des créateurs du siècle et ce sont les seuls Bretons en finale. Malheureusement, de nombreuses péripéties leur ont fait égarer des parties essentielles de leur recette secrète. A travers les œuvres des deux musées pourras-tu les aider à rassembler les ingrédients et à les faire entrer dans la légende ?

Environ 1h - À partir de 7 ans

Jeu distribué gratuitement à l'accueil du Musée départemental breton et du Musée des beaux-arts de Quimper



PREMIER DIMANCHE DU MOIS

VISITE GUIDÉE

Dimanches 8 novembre, 6 décembre 2020

3 janvier, 7 mars, 4 avril, 18 avril 2021

Dimanche 7 février 2021 – E Brezhoneg

15h

Et vous ? Êtes-vous plutôt crêpes ou galettes ?!

De la reconstitution d'une crêperie à la découverte de ces représentations à travers les siècles, jusqu'à son industrialisation et sa commercialisation mondiale, l'exposition vous permet de retracer l'histoire de ce plat devenu une spécificité régionale et culturelle. Et pour répondre à cette fameuse question, êtes-vous plutôt crêpe ou galette, quoi de mieux qu'une petite dégustation !

Une visite où vos sens seront mis à l'épreuve !

Durée : 1h / Tarif : gratuit / E-réservation sur le site des Musées - Jauge Limitée

LE MUSÉE EST À VOUS

Dimanches 18 octobre, 20 décembre 2020

21 février, 21 mars 2021

De 14h30 à 17h

Mettez vos sens en éveil pour parcourir l'exposition temporaire autrement ! Grâce à une question, une énigme, un jeu... Vous découvrirez l'histoire de ce plat devenu l'emblème de toute une région.

Un après-midi où vos papilles seront mises à l'épreuve !

Entrées et animations gratuites



© AKT - www.lillustrefabrique.net

ATYPIQUES

Des visites pour tous et pour tous les goûts...

Midi musée : venez (presque) manger au Musée !

Jeudi 26 novembre et mercredi 16 décembre 2020

Jeudis 28 janvier, 18 février, 25 mars et mercredi 14 avril 2021

12h30

Quoi de mieux pour comprendre vraiment l'exposition temporaire « *Et vous ? Êtes-vous plutôt crêpes ou galettes?* » qu'une dégustation sur votre pause déjeuner ? Après avoir parcouru les salles du musée à la découverte de cet emblème régional, la médiatrice vous guide jusqu'à une crêperie du centre-ville pour y déguster le propos de l'exposition ! 1h pour rendre votre pause déjeuner extra-ordinaire !

En partenariat avec le foodtruck « La petite billig », les crêperies Ty Loulic, Book'n' Billig, Au Vieux Quimper et L'ambassade bretonne.

Durée : 1h30

Tarif : Visite flash (30min) gratuite - repas à régler à la crêperie (petit bonus offert à découvrir sur place)

E-réservation sur le site du Musée - Jauge Limitée (suivant les lieux d'accueil)



Dans tous les sens « Et vous ? Êtes-vous plutôt crêpes ou galettes ? »

Samedi 23 janvier - 15h

Visite multi-sensorielle des collections, tactile et audio-descriptive.

Ouvertes à tous, ces visites à partager mettent les sens en éveil ! Sentir, entendre, toucher et manipuler, autant de sensations qui permettront de découvrir l'univers de la crêpe du 19^e au 21^e siècle. Et pour répondre à cette fameuse question, êtes-vous plutôt crêpe ou galette, quoi de mieux qu'une petite dégustation ! **Fermez les yeux, tendez les mains et profitez !**

Durée : 1h / Tarif : gratuit

E-réservation sur le site du Musée - Jauge Limitée



CONFÉRENCE

Date à venir

Avec L'Alliance slow food des cuisiniers et l'Université des sciences et pratique gastronomique.

Que met-on dans notre assiette de crêpes ? Que mange-t-on, avec qui et comment ? Autant de questions simples mais fondamentales aujourd'hui, à discuter avec des cuisiniers engagés.

Durée : 1h / Gratuit

E-réservation sur le site du Musée – Jauge limitée

CINÉ RENCONTRE

Date à venir

Avec la cinémathèque de Bretagne

L'alimentation en Bretagne

Durée : 1h30 / Gratuit

E-réservation sur le site du Musée – Jauge limitée





PENDANT LES VACANCES

17 oct. au 2 nov. 2020 et 20 fév. au 8 mars 2021



Il faut sauver notre petit crêpier !

Mardis 20 et 27 octobre / Mercredis 21 et 28 octobre - 11h

Mardis 23 février et 2 mars 2021 - 11h

La maman du petit crêpier, qui fait toujours la cuisine, a dû partir précipitamment.... Mais il faut faire les crêpes ! Aide notre petit crêpier à réaliser sa mission : réussir à faire tourner la pâte sur une *billig* ! Mais avant ça, il faut déjà savoir comment on exécute cette recette très ancienne... entre rituels, traditions et modernité ! Et toujours... en histoire et en chanson !

Durée : 45 minutes – **De 3 à 6 ans** / Tarif : 1€50 par enfant

E-réservation sur le site du Musée - *Jauge Limitée*

Bon baiser de la crêperie

Mardis 20 et 27 octobre – 10h

Un atelier créé par Sylvie Anat, plasticienne

Sous forme de carte postale, dessine la devanture de ta crêperie et n'oublie pas de lui donner un nom ! Grâce aux teintes sépia, noires et blanches du fusain et de l'encre retrouve le charme des anciennes crêperies de cartes postales.

Durée : 2h – **De 7 à 11ans** / Tarif : 3€20 par enfant ou 2 tickets Atout sport

E-réservation sur le site du Musée - *Nombre de place limité, sans les parents*

Typiquement breton !

Mardis 23 février et 2 mars 2021 – 10h

Un atelier créé par Sylvie Anat, plasticienne

A l'aide de pochoirs et du fusain, tu vas t'inspirer des crêperies « du bon vieux temps » pour créer ta propre boutique ! Comment disposeras-tu ton buffet, ton banc et surtout, ta *billig*, sera-t-elle dans la cheminée ?

Durée : 2h – **De 7 à 11ans** / Tarif : 3€20 par enfant ou 2 tickets Atout sport

E-réservation sur le site du Musée - *Jauge Limitée sans les parents*

Cercle noir

Mardis 20 et 27 octobre – 10h

Un atelier créé et mené par Nicole Blouët, professeure à l'école des Beaux-Arts de Quimper, artiste à retrouver dans l'exposition « Art *billig* »

Après avoir regardé les réalisations des artistes sur les *billigs*, direction l'atelier pour expérimenter entre collages, transparences, superpositions et encres de couleur, le tout sur des cercles de papier noir.

Durée : 2h – **De 12 à 15 ans** / Tarif : 3€20 par enfant ou 2 tickets Atout sport

E-réservation sur le site du Musée – *Jauge limitée, sans les parents*

Dans tous les sens

Jeudis 22 et 29 octobre – 11h / Jeudis 25 février et 4 mars 2021 – 11h

Mettez vos sens en éveil ! Sentir, entendre, toucher et manipuler, autant de sensations qui permettront de découvrir l'univers de la crêpe du 19^e au 21^e siècle. **Fermez les yeux, tendez les mains et profitez !**

Durée : 1h30 – **A partir de 10 ans** en famille – en solo – entre amis

Tarif : 1€50 par enfant / 5€50 par adulte / **E-réservation sur le site du Musée** - *Jauge Limitée*



WEEKEND SPÉCIAL - FERMETURE DES CUISINES !

Samedi 17 et dimanche 18 avril

Entrées et animations gratuites

Programme complet à venir

Remise des prix // Concours photo : Artiste en chef !

Samedi 19 avril - 15h

Animations en continu

Samedi 19 avril - 15h30—17h

Atelier géant, dégustations, concerts...

Visite guidée // Dernière chance

Dimanche 18 avril - 15h

De la reconstitution d'une crêperie à la découverte de ces représentations à travers les siècles, jusqu'à son industrialisation et sa commercialisation mondiale, l'exposition vous permet de retracer l'histoire de ce plat devenu une spécificité régionale et culturelle. Et pour répondre à cette fameuse question, êtes-vous plutôt crêpe ou galette, quoi de mieux qu'une petite dégustation !

Une visite où vos sens seront mis à l'épreuve !

Durée : 1h / Tarif : gratuit / **E-réservation sur le site des Musées** - Jauge Limitée





17 OCTOBRE 2020 • 18 AVRIL 2021

ET VOUS ? ÊTES-VOUS PLUTÔT
CRÊPE ou **GALETTE ?**

MUSÉE DÉPARTEMENTAL BRETON • QUIMPER



TOUT
commence
en FINISTÈRE

CONTACTS PRESSE

Myriam Lesko // myriam.lesko@finistere.fr // 02.98.95.07.40

Sarah Le Berre // sarah.leberre@finistere.fr // 02.98.94.41.12

ADRESSE

1 rue du Roi Gradlon / Quimper

TARIFS

De 4 à 7 €

Gratuit pour les moins de 26 ans /
Demandeurs d'emploi, bénéficiaires du
RSA / Public en situation de Handicap /
Carte ICOM / Amis du musée / Carte
Presse

GRATUIT LES WEEK-END

HORAIRES

Du mardi au vendredi de 9h30 à 17h30
Les samedis et dimanches de 14h à 17h30

Retrouvez nous sur notre site internet et
nos réseaux sociaux

<http://musee-breton.finistere.fr>

 [musee.departemental.breton](https://www.facebook.com/musee.departemental.breton)

 [musee.breton](https://www.instagram.com/musee.breton)