

EN SAVOIR PLUS

3 Poul-Fetan HISTOIRE & ARCHITECTURE

Dès le 16^e siècle, des fermes s'établissent sur le site. Vers 1850, 5 familles de propriétaires et au moins 2 de locataires se partagent bâtiments et terres agricoles. Au départ des derniers habitants, la commune de Quistinic achète le site et le restaure. L'architecture y est caractéristique: des bâtiments construits avec les matériaux locaux (murs en pierre, notamment en granit, et couvertures en paille de seigle, aujourd'hui remplacée par du roseau), et adaptés (petites ouvertures peu nombreuses pour éviter les pertes de chaleur).

6 Ti Louise LA MAISON MODESTE

Les paysans vivent au RDC de la maison, dans une pièce commune multi-fonctions (cuisine, chambre, séjour...). L'intérieur est optimisé. Chaque meuble a sa place: le lit clos parental près de l'âtre, celui des enfants près de l'étable, la table sous la fenêtre. L'armoire, apportée par la jeune mariée, renferme le trousseau (la richesse d'une femme). L'alimentation ordinaire est simple: soupes de légumes avec lard, pain de seigle, bouillies, crêpes et galettes. Céréales (froment, seigle, avoine, millet, blé noir) et foin pour les bêtes sont stockés au grenier.

11 Granj LA FABRICATION DU BEURRE

Chaque semaine, les paysannes se rendent au marché, pour y vendre œufs et lait. La vente du beurre, alors très prisé des bourgeois, assure le plus gros revenu. Sa fabrication est affaire de femmes. La crème du lait des vaches est battue dans une baratte (ribot en breton). Les anciennes barattes à pilon cèdent leur place aux barattes à manivelle à la fin du siècle. Une fois lavé et salé (pour la conservation), le beurre est moulu et « signé » d'un motif particulier. Le lait ribot (petit lait), résidu restant au fond de la baratte, est consommé frais ou fermenté.

13 Ti ar goù L'ATELIER DU FORGERON

La forge est un lieu de rencontres pour les hommes et les enfants du village. Le forgeron fabrique ou répare les outils et ustensiles, il ferre les chevaux et rend même des services gratuits (couper la queue des poulains). Il ne compte ni son temps ni ses efforts pour satisfaire ses clients et son hospitalité est proverbiale, d'autant que sa femme tient souvent commerce d'épicerie et de bistro à côté de la forge. Les jeunes femmes sont aussi sensibles à sa force physique, acquise à coups de marteaux portés sur l'enclume.

4 Ti er minour DANS LA MAISON AISÉE

La classe paysanne, majoritaire au 19^e siècle, est très hétérogène, allant du journalier locataire au riche propriétaire. Les intérieurs aisés sont tout aussi fonctionnels que les plus modestes. Mais le maître des lieux n'y indique pas moins son rang. Vaisseliers chargés de faïence, meubles couverts de clous et de fuseaux, belle horloge et objets "à la mode" rappellent sa réussite. Tout comme le cheval installé dans l'écurie voisine, la table bien garnie, et le "bas bout" (pièce attenante à la salle commune, absente des chaumières modestes).

8 Ti lost LES MÉTIERS DU BOIS

Sabotiers, charbonniers, tourneurs sur bois... ne sont pas toujours bien vus par les paysans. Ils vivent à l'écart des villages, dans les bois, et se déplacent au gré des ressources disponibles. Des métiers physiques et peu rémunérateurs, une vie marginale et sommaire. Mais chaque corporation est soudée et l'austérité de façade n'empêche pas le goût de la fête et l'hospitalité. Et les villageois savent reconnaître la qualité de leurs produits, indispensables au quotidien: sabots, jattes à beurre, écuelles, gobelets, rouets, boules et quilles...

14 Ti chistr DE LA POMME AU CIDRE

Importée de Normandie, la culture des pommes à cidre s'est implantée dans de nombreuses fermes bretonnes au 19^e siècle. L'automne arrivé et les récoltes achevées, les paysans se consacrent à la cueillette, au broyage et au pressage des pommes, dans une ambiance festive qui réunit proches et voisins. Le jus, laissé à fermenter quelques mois en barrique, deviendra cidre. Sa consommation, surtout occasionnelle au 19^e, devient souvent quotidienne vers 1900. Elle est alors importante (parfois plus de 11 par jour).

10 Ti ar gwriad LES COSTUMES BRETONS

Les vêtements de travail sont simples. Les femmes filent les fibres produites à la ferme (laine ou chanvre) et le tisserand (guyader) confectionne les tissus sur son métier. Le costume de cérémonie, véritable carte d'identité, est plus sophistiqué. Forme et couleur renseignent sur le terroir. Quantité de broderie et qualité du tissu révèlent l'aisance financière. On indique même sa situation familiale. Le kemener (tailleur-couturier), apprécié des femmes et raillé par les hommes, est le garant du respect des codes en vigueur.

9 Er skol LA LANGUE BRETONNE

Vers 1850, le français ne s'est encore imposé que dans les villes. A l'est d'une ligne St Brieuc/Vannes, les populations rurales parlent encore majoritairement gallo, langue d'origine latine. Chaque secteur a sa variante. A l'ouest, la langue principale reste le breton, langue d'origine celtique. Par son accent et une partie de son vocabulaire, le breton vannetais, parlé en Morbihan se distingue de celui pratiqué en Cornouaille (sud du Finistère), dans le Léon (nord du Finistère) ou dans le Trégor.

18 Le lavoïr LAVER LE LINGE SALE...

Il y a toujours du monde autour du lavoïr (poul) et de la fontaine (fetan). Les plus jeunes y puisent l'eau, les femmes y lavent chaque semaine le petit linge, à genoux dans des caisses à laver en bois. Deux fois l'an elles s'y réunissent pour la bugad bras, la lessive des draps. Trois jours de travail: pré-lavage à la maison, rinçage au lavoïr, séchage sur prés. Les langues y vont aussi bon train que le battoir et la brosse. Ne dit-on pas d'ailleurs "au four et au moulin on entend les nouvelles, au lavoïr on entend les commérages".

15 Ti ar meliner DE LA GRAINE AU PAIN

Les fermes sont alors bien organisées. Céréales et blé noir sont cultivés sur les terres riches, fertilisées par le fumier animal (seul engrais disponible). Stockés au grenier, les grains de sarrasin et de millet sont réduits en farine à domicile. Ceux de froment, d'avoine ou de seigle sont portés chez le meunier. La farine sert à la confection des bouillies et crêpes ordinaires. Le pain est préparé chaque semaine. Les femmes pétrissent la pâte, les hommes s'occupent de la cuisson dans le four à bois.



→ Votre déjeuner sur l'herbe !

Choisissez votre joli coin de verdure et dégustez nos tartines (jambon, lard, Terrine de campagne), galettes-saucisses, salades paysannes... pour un pique-nique qui fleurit bon la tradition paysanne !



UN DÉJEUNER INSOLITE & ENCHANTEUR...

↙ Surprenez les villageois dans leur vie quotidienne



↘ Dégustez vous aux Jeux Bretons !



Prenez votre temps pour explorer les maisons... échangez avec les villageois et n'hésitez pas à participer aux activités : c'est cela Poul-Fetan !

POUL-FETAN 1850

VOTRE VISITE :

Une équipe à tout moment à votre écoute
Sortie temporaire du site possible (sur présentation du billet d'entrée)
Aire de stationnement camping-car (maxi 48 h)

PRÉSERVATION DU SITE :

Ne pas monter sur les murets, ôter les pierres, enlever le chaume des toits
Respectez les expositions et les équipements
Utilisez les poubelles et triez vos déchets (tri sélectif sur le parking)

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

Respectez les consignes de sécurité
Parents, accompagnateurs, gardez un œil sur vos enfants, ils sont sous votre responsabilité
En présence de nos animaux, soyez vigilants (ne pas crier, courir, toucher les clôtures électriques...)
Le site conservant tout son aspect authentique et historique, soyez prudents (lavoïr, bassins, escaliers, chemins creux, murets...)
Signalez au personnel du site tout dysfonctionnement représentant un danger

POUR EN SAVOIR PLUS :

Des ouvrages et un DVD sont en vente à l'accueil/boutique.



Vous aimez Poul-Fetan ?
Partagez votre avis auprès de vos amis



Le Village de Poul-Fetan est un équipement géré par Sites & C^{ie}



Animations à départ fixe	11H-11H30: VISITE GUIDÉE 19	11H30-11H45: VISITE CONTÉE 6	11H45-13H: VISITE CONTÉE 6	13H-13H15: TRESSAGE CORDE 19	13H15-13H40: FABRICATION BOUGIE 11	13H40-13H50: FABRICATION BEURRE 11	13H50-14H10: FERME CONTÉE 22	14H10-14H20: BROUAGE DE LAJONC 16	14H20-14H30: NOURRISSAGE DES ANIMAUX 22	14H30-14H45: LEÇON DE CHOSE 9	14H45-15H05: VISITE PLANTES 18	15H05-15H10: VISITE CONTÉE 6	15H10-15H15: VISITE CONTÉE 6	15H15-15H40: VISITE CONTÉE 6	15H40-16H05: VISITE CONTÉE 6	16H05-16H15: VISITE CONTÉE 6	16H15-16H30: VISITE CONTÉE 6	16H30-16H45: VISITE CONTÉE 6	16H45-17H: VISITE CONTÉE 6	17H-17H30: VISITE CONTÉE 6	17H30-17H35: VISITE CONTÉE 6	17H35-17H45: VISITE CONTÉE 6	17H45-18H10: VISITE CONTÉE 6
Animations en continu	11H-11H30: ATELIER PHOTO 3	11H30-11H45: TOURNAGE SUR BOIS 8	11H45-13H: BRODERIE 4	13H-13H15: TISSAGE 10	13H15-13H40: FILAGE DE LA LAINE 12	13H40-13H50: BRODERIE 4	13H50-14H10: FILAGE DE LA LAINE 12	14H10-14H20: BRODERIE 4	14H20-14H30: CRÊPES DE BLÉ NOIR 6	14H30-14H45: CRÊPES DE BLÉ NOIR 6	14H45-15H05: ATELIER PHOTOGRAPHIE 3	15H05-15H10: ATELIER PHOTOGRAPHIE 3	15H10-15H15: ATELIER PHOTOGRAPHIE 3	15H15-15H40: ATELIER PHOTOGRAPHIE 3	15H40-16H05: ATELIER PHOTOGRAPHIE 3	16H05-16H15: ATELIER PHOTOGRAPHIE 3	16H15-16H30: ATELIER PHOTOGRAPHIE 3	16H30-16H45: ATELIER PHOTOGRAPHIE 3	16H45-17H: ATELIER PHOTOGRAPHIE 3	17H-17H30: ATELIER PHOTOGRAPHIE 3	17H30-17H35: ATELIER PHOTOGRAPHIE 3	17H35-17H45: ATELIER PHOTOGRAPHIE 3	17H45-18H10: ATELIER PHOTOGRAPHIE 3



LOUISE RACONTE... (parcours sonore)

1 BILLETTERIE & BOUTIQUE
Accueil et billetterie ouverts de 10h30 à 19h (10h15 à 19h30 en Juillet et Août)

17 Ti forn BOULANGERIE
Démonstration et vente à emporter (à partir de juin).

7 Ti fanc'h BAR & RESTAURANT
Toute la journée, vente à emporter.



- 3 L'atelier du photographe
- 4 *Ti er minour* - Intérieur paysans aisés
- 5 Potager
- 6 *Ti louise* - Intérieur traditionnel
- 8 *Ti lost* - Tourneur sur bois
- 9 *Er skol* - Langue Bretonne
- 10 *Ti ar gwriad* - Costumes Bretons
- 11 *Granj* - Fabrication du beurre
- 12 *Ti ar louzou* - Filage et teinture
- 13 *Ti ar gov* - Forge ancienne
- 14 *Ti chistr* - Cellier traditionnel
- 15 *Ti ar Meliner* - Du grain au pain
- 16 Courtil
- 18 Lavoir
- 19 *Ti ar c'Hourc'b* - Le chanvre (fabrication de cordes)
- 20 Bassins chanvre
- 22 Etable
- 23 Poules et lapins
- 24 Cultures
- 25 Jeux Bretons
- 26 Cochons
- 27 Moutons
- 28 Chèvres
- 29 Prés vaches/cheval

JUILLET - AOÛT

11H	11H30-11H45: VISITE GUIDÉE 19	11H45-12H: VISITE CONTÉE 6	12H-12H20: VISITE CONTÉE 6	12H20-12H45: VISITE CONTÉE 6	12H45-12H55: VISITE CONTÉE 6	12H55-13H: VISITE CONTÉE 6	13H-13H30: VISITE CONTÉE 6	13H30-14H: TRESSAGE CORDE 19	14H-14H20: SPECTACLE LAVANDIÈRES 18	14H20-14H35: FABRICATION BOUGIE 11	14H35-14H40: FABRICATION BEURRE 11	14H40-15H20: FERME CONTÉE 22	15H20-15H30: FERME CONTÉE 22	15H30-15H45: BROUAGE AJONC 16	15H45-16H: NOURRISSAGE ANIMAUX 22	16H-16H10: LEÇON DE CHOSE 9	16H10-16H45: FABRICATION BOUGIE 11	16H45-17H: FABRICATION BEURRE 11	17H-17H20: VISITE PLANTES 12	17H20-17H35: VISITE PLANTES 12	17H35-17H45: VISITE PLANTES 12	17H45-18H20: VISITE PLANTES 12	18H20-18H45: VISITE PLANTES 12
Animations à départ fixe	11H-11H30: VISITE GUIDÉE 19	11H30-11H45: VISITE CONTÉE 6	11H45-12H: VISITE CONTÉE 6	12H-12H20: VISITE CONTÉE 6	12H20-12H45: VISITE CONTÉE 6	12H45-12H55: VISITE CONTÉE 6	12H55-13H: VISITE CONTÉE 6	13H-13H30: TRESSAGE CORDE 19	13H30-14H: SPECTACLE LAVANDIÈRES 18	14H-14H20: FABRICATION BOUGIE 11	14H20-14H35: FABRICATION BEURRE 11	14H35-15H20: FERME CONTÉE 22	15H20-15H30: FERME CONTÉE 22	15H30-15H45: BROUAGE AJONC 16	15H45-16H: NOURRISSAGE ANIMAUX 22	16H-16H10: LEÇON DE CHOSE 9	16H10-16H45: FABRICATION BOUGIE 11	16H45-17H: FABRICATION BEURRE 11	17H-17H20: VISITE PLANTES 12	17H20-17H35: VISITE PLANTES 12	17H35-17H45: VISITE PLANTES 12	17H45-18H20: VISITE PLANTES 12	18H20-18H45: VISITE PLANTES 12
Animations en continu	11H-11H30: ATELIER PHOTO 3	11H30-11H45: TOURNAGE SUR BOIS 8	11H45-12H: TOURNAGE SUR BOIS 8	12H-12H20: TOURNAGE SUR BOIS 8	12H20-12H45: TOURNAGE SUR BOIS 8	12H45-12H55: TOURNAGE SUR BOIS 8	12H55-13H: TOURNAGE SUR BOIS 8	13H-13H30: TISSAGE 10	13H30-14H: FILAGE 12	14H-14H20: BRODERIE 4	14H20-14H35: BRODERIE 4	14H35-15H20: BRODERIE 4	15H20-15H30: BRODERIE 4	15H30-15H45: BOUILLIE DE MILLET 4	15H45-16H: FILAGE DE LA LAINE 12	16H-16H10: CRÊPES DE BLÉ NOIR 6	16H10-16H45: CRÊPES DE BLÉ NOIR 6	16H45-17H: CRÊPES DE BLÉ NOIR 6	17H-17H20: CRÊPES DE BLÉ NOIR 6	17H20-17H35: CRÊPES DE BLÉ NOIR 6	17H35-17H45: CRÊPES DE BLÉ NOIR 6	17H45-18H20: CRÊPES DE BLÉ NOIR 6	18H20-18H45: BRODERIE 4