

naires !

ée de défaillances, ces indéboulonnables font figure d'exemples. Le secret : la transmission on, d'un esprit de famille...

OX e Gall

avant le barattage. Quand il faut environ une heure pour produire du beurre industriel, il en faut 24 pour le beurre de baratte traditionnel. Des choses ont changé cependant : le beurre n'est plus fabriqué dans des barattes en bois, mais en inox. Et le barattage à l'ancienne a été reproduit à plus grande échelle. « Nous avons gagné en maîtrise. Nous pouvons garantir aux consommateurs toujours la même qualité de produit. » Les trois maîtres beurriers de l'entreprise en sont les garants. Ils travaillent encore à la vue et à l'oreille pour définir le temps idéal de barattage, quelle que soit la saison et donc les qualités du lait. Si des parties du processus ont été automatisées pour garantir la traçabilité, c'est impensable pour cette étape du barattage, estime le directeur.

M.S.J.



Jean-Michel Kergoat, devant l'une des grandes barattes de la laiterie Le Gall.

140 ans pour la Mercerie des ducs !

Le moment est fort sympathique. Rassemblées à la Mercerie des ducs à Quimper, plusieurs de celles qui ont fait son histoire se remémorent de vieux souvenirs et échangent sur leur métier. La boutique de la place Terre-a-Duc, fondée en 1883, est passée de passionnée en passionnée jusqu'à Valérie Lecerf Livet qui l'a reprise en avril 2021. Avant elle, c'est Michèle Guillaume qui en était à la tête depuis 2002. Elle avait succédé à Marie-Claude Lagadic (1989 à 2002). La gérante précédente était Monique Lemoine qui avait repris l'affaire de sa grand-mère en 1951. Cette mercerie est sans doute le commerce le plus ancien de Quimper resté au même emplacement. On y achète tout le nécessaire aux travaux d'aiguille. Des tas de petites choses pour répondre à tous les besoins. Ce qui nécessite de bien maîtriser son sujet, d'avoir un stock important et de vendre en quantité ! Or « on passe parfois beaucoup

de temps pour trouver un seul bouton », se souvient encore Michèle Guillaume. Le métier exige une grande patience, mais qui est récompensée. « Vous me sauvez ! », combien de fois ont-elles entendu cette phrase d'un ou d'une cliente qui a trouvé ici le curseur idéal pour une fermeture éclair cassée. En 140 ans, l'esprit (le conseil et la réponse à des besoins parfois très pointus) et l'offre ont peu changé, mais chacune des gérantes y a apporté sa touche, répondant aux attentes de son époque. Monique a vu ainsi l'explosion de la broderie anglaise avec le succès de Brigitte Bardot. Dans les années 1990, la folie du point compté avait aidé à faire face à l'essor des franchises de fast-fashion qui ringardisait la reprise de vêtements... Aujourd'hui, Valérie Lecerf Livet bénéficie de la tendance seconde main et recyclage. Et d'un bel héritage.

M.S.J.

Le Bistrot du stade, pilier du quartier de Kerfeunteun

Le service du midi vient de s'achever. La petite équipe de Caroline Guellec-Le Goff souffle un peu... pour mieux repartir. À partir de 16 h, les clients vont à nouveau pousser la porte du Bistrot du stade pour prendre un petit café, une bière... Cela fait cent ans que l'établissement a pignon sur rue. C'est l'arrière-grand-mère de la gérante actuelle qui l'a créé. Catherine Le Viol le baptise Café Gaonac'h, de son nom de jeune fille. À Kerfeunteun, il y a alors un bar tous les 30 mètres sur l'artère principale qui deviendra l'actuelle rue de la France-Libre. Dans les années 1960, sa fille prend la relève : Marie-Jeanne Baudoin.

EFFETS DU CONFINEMENT

Elle rebaptise le café le Bar du stade. « Pourquoi a-t-elle donné ce nom-là ? Le stade de Penvillers n'existait pas encore... », s'interroge encore Caroline Guellec-Le Goff. La grand-mère ouvre un restaurant ouvrier qui tourne à plein régime. Son fils, Joël Guellec, prend la suite et ferme le restaurant. C'est la grande époque : « Le Stade quimpérois jouait à son plus haut niveau. Les soirs de match, le bar était plein. C'était quelque chose ! Des années 80 à 2000, le bar tournait très très bien. Ensuite, ça a périclité », se souvient Caroline Guellec-Le Goff qui venait, adolescente, donner un coup de main à son père.

À cette époque, le bar était ouvert de 8 h à 23 h, sept jours sur sept ! Plusieurs événements ont progressivement éloigné les clients des bars : les mesures concernant les contrôles d'alcoolémie au volant, l'interdiction de fumer dans les lieux

publics en 1991. « Cette dernière mesure est une bonne chose mais on attend toujours l'arrivée des non-fumeurs dans les bars... », rigole la gérante qui regrette aussi la vente de la presse dans les grandes surfaces. Elle a également dû faire face à des changements d'habitude après le confinement : « On n'a jamais revu certains clients. On sait que certains ont pris l'habitude de se retrouver les uns chez les autres pour l'apéro. »

Selon elle, les « bars purs » n'ont guère de chance de survie. Le Bistrot du stade peut, lui, compter sur le restaurant rouvert en 2010. Il affiche complet ou presque tous les midis. Autre changement par rapport à ses aïeux : le rythme de travail. Caroline Guellec Le Goff ouvre de 8 h à 20 h du lundi au vendredi. Le restaurant est cependant ouvert le vendredi soir. « Le samedi et le dimanche, nous nous reposons. Ça ne sert à rien d'ouvrir pour servir trois cafés. Nous avons pris cette décision après le confinement », indique la patronne de 51 ans.

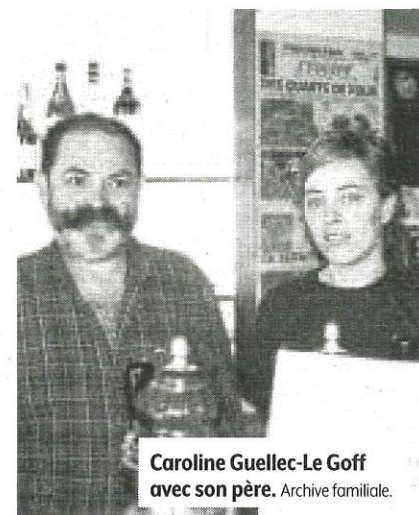
Les temps ont donc radicalement changé depuis Catherine Le Viol, mais son arrière-petite-fille n'affiche aucune nostalgie. Tout juste déplore-t-elle un « manque d'insouciance de la part des jeunes ».

Il n'y aura pas de cinquième génération à la fête du Bistrot du stade. « Ce n'est pas grave. Mais je souhaite bon courage à ceux qui reprendront. » La question n'est pas encore à l'ordre du jour. La gérante va plutôt se préoccuper de la manière de fêter dignement ce centième anniversaire !

Adèle Le Berre



Caroline Guellec-Le Goff et Laurence Tanguy.



Caroline Guellec-Le Goff avec son père. Archive familiale.

Quéau-Stervinou a de solides fondations

Cédric Morin et Hugues Bihan essayent de reconstituer l'histoire de l'entreprise qu'ils dirigent depuis 2014. Quéau-Stervinou fête en effet ses cent ans d'existence. « Mais, bon, en fait il semble que Jean-René Stervinou a commencé en 1922 en achetant le terrain juste en face », retrace Hugues Bihan. Dans les années 20 et 30, l'entreprise située à Ergué-Gabéric fait essentiellement de la menuiserie, de la charpente et du charronnage (réalisation de roue en bois et de charrettes). En 1935, Corentin Stervinou prend la suite et crée une scierie. « Il commence à faire des maisons individuelles. Il y a alors une trentaine de salariés. Ensuite, il y en aura moins du fait de la mécanisation », continue Cédric Morin. En 1968, Jean Quéau succède à son beau-père Corentin Stervinou. Ses

enfants ne souhaitant pas lui succéder, il passe la main en 1997 à l'un de ses salariés : Christian Bihan qui s'associe à Jean-Louis Cogent. Tous deux introduisent le dessin et le calcul assistés par ordinateur. Hugues Bihan, le fils de Christian, choisira aussi de poursuivre avec un associé. En un siècle d'histoire, les évolutions sont évidemment majeures. Mais il reste toutefois quelques fondamentaux : « Quéau-Stervinou est une entreprise générale, ce qui est assez rare finalement. Depuis plus de vingt ans, nous avons aussi choisi de construire des maisons individuelles, des bâtiments industriels et de faire de la rénovation », décrit Hugues Bihan. Pour ses cent ans, l'entreprise compte s'offrir une petite rénovation du siège.

A.L.B.



Cédric Morin et Hugues Bihan ont repris l'entreprise en 2014.