

Le bistrot où l'on vous sert aussi des sabots

C'est un sympathique café où l'on peut boire un p'tit coup, et trouver de quoi se chausser. C'est ainsi depuis 100 ans. À Rosporden.

Marguerite Pellanda, la petite fille du fondateur du Café-Sabot, à Rosporden, dévoile l'histoire de ce lieu atypique Implanté à deux pas de l'église de la cité des Étangs, le Café-Sabot est le dernier endroit de la région où il est possible de se désaltérer tout en ayant le loisir de troquer sa bonne paire de chaussures de ville contre d'authentiques sabots.

« Mon grand-père, Corentin le Dez, était sabotier dans la forêt de Coatloch, à Scaër, explique Marguerite. Puis un jour, avec son épouse, ils décident d'acheter ce bâtiment. En septembre 1907, ils ouvrent un café à l'emplacement même de l'ancien presbytère. » À cette époque, les sabotiers se sédentarisent. Finies la hutte de Coatloch et la fâcheuse réputation de sauvage.

« L'apéritif, c'est démodé... »

« C'est ainsi qu'au début du XX^e siècle, mon grand-père Corentin produit des sabots dans l'atelier attenant au café que tient son épouse Françoise. Ils vendent des sabots et tiennent un petit café. Après la mort de son époux, à Verdun le 19 avril 1916, elle poursuivra son commerce. C'est qu'elle avait trois petits à nourrir, voyez-vous. »

En 1985, au décès de sa mère, Marguerite reprend le flambeau. Le Café-Sabot est avant tout une affaire sentimentale pour les retraités Marguerite et son époux Roger «Pellanda».

Depuis des lustres plus personne ne fabrique de sabots à Rosporden : « Aussi on s'approvisionne chez Christian le Roy, de Riec-sur-Belou, l'un des rares sabotiers de la région », explique Marguerite.

Derrière le comptoir en formica



Dans la bonne humeur les octogénaires Marguerite et Roger entretiennent la mémoire du séculaire Café-Sabot, fondé en 1907 par le sabotier Corentin le Dez.

bleu, trônent les vestiges de bouteilles d'eau de Salz estampillées *Brasserie des Récollets E. Schmitt-Pontivy*. « C'était le temps où l'on posait la bouteille sur le comptoir à l'heure de l'apéritif. Mais de nos jours, l'apéritif c'est démodé. Au Picon citron ou Saint-Raphaël, les gens préfèrent un petit vin blanc, voire un rouge-lim... La faute aux hirondelles ! » sourit Marguerite, la première à se plier à la loi en interdisant de fumer.

« C'est un bistrot rempli de souvenirs. Gamin, le maire Gilbert Monfort, y achetait ses bonbons. Je me rappelle que les jours de baptême, la salle était comble. Les peintres, les écrivains le fréquentent durant l'été. » Les touristes, les jeunes, les p'tits pères

apprécient son caractère original, peut-être parce que l'ambiance qui y règne les transporte ailleurs. C'est ainsi que s'écoule paisiblement la vie de ce charmant bistrot. Et si les goûts changent, le Café-Bistrot, lui, demeure indémodable.

Pratique. Café Sabots, dans le bourg de Rosporden, face au presbytère, derrière la mairie. : <http://www.sabot-breton.com>.

Derrière la vitrine du Café-Sabot, Marguerite, présente un bel assortiment de sabots et de chaussons, parmi les ouvrages publiés par sa fille Sophie le Menn-Pellanda sur le monde des sabotiers.



Plus d'un siècle d'histoire au café Sabot ... et 20/03/2016

Marguerite et Roger Le Menn continuent à vendre cafés, verres et... sabots à Rosporden. 170 ans à eux deux, ils perpétuent une tradition familiale commencée avant la Première guerre mondiale.

Attention, il faut forcer un peu sur la porte pour entrer. À l'intérieur, quelques sabots sont exposés à gauche de l'entrée, avant le bar situé au fond de la salle. Accoudés au comptoir, Marguerite et Roger Le Menn accueillent les habitués et quelques touristes, s'arrêtant le temps d'un café ou d'un verre. À 81 et 89 ans, ils continuent de faire vivre le « café sabot », lieu de plus d'un siècle d'histoire.

Ancien presbytère de l'église de Rosporden, l'endroit est acheté par Corentin Le Doz, grand-père de Marguerite avant la Première guerre mondiale. Sabotier, l'homme travaille au bois tandis que sa femme vend au bar, sabots et consommations. Tombé durant la bataille de Verdun, l'homme laisse à seule sa femme, Françoise, tenir la boutique. La grand-mère de Marguerite tiendra le « café sabot » jusqu'à sa mort à 73 ans.

De mère en fille

Cet « endroit béni », Marguerite le connaît depuis toujours. Comme sa mère, elle est née ici, non loin du comptoir. Elle se souvient de l'époque où sa grand-mère et sa mère tenaient les lieux, vendant des sabots, du café, des verres et... des bonbons. « Ça se vendait très bien à la sortie de l'école ou de la messe ! », plaisante-t-elle. Souriante, elle raconte comment elle a repris le café sabot en 1985 à la mort de sa mère, par promesse.

Depuis plus de 30 ans, elle perpétue avec son mari Roger la tradition familiale. Si Roger a arrêté de faire les finitions sur les sabots, laissant Claude Pelletier, leur sabotier travaillant à Riec-sur-Belon, faire la bride en cuir du soulier, il les vend toujours en marge de l'apéro.

Un temps, le lieu aura accueilli les



Marguerite et Roger tiennent ce café historique de Rosporden depuis 31 ans.

cheminots de la gare, Roger étant un ancien conducteur SNCF. Aujourd'hui, le facteur, quelques habitués et des touristes s'arrêtent. Ce sont ces derniers qui participent principalement à l'économie du sabot : « On en vend surtout l'hiver, note Marguerite. Sinon, les clients viennent avec la pluie. » Parmi les intéressés, des personnes à la recherche d'un produit « local », typiquement breton. « Un Brésilien est venu nous en acheter un, raconte la tenancière. Il n'avait

pas pris en compte la chaleur... Résultat, il est reparti en espadrille. »

Au comptoir, on parle de tout, de rien. De temps en temps, Marguerite s'agace des discours anti-fonctionnaires de certains, défendant la paroisse de son mari : « Ils n'y connaissent rien ! » Celui-ci hausse des épaules. Sa perte d'audition lui évite ces désagréments : « Il faut être diplomate derrière le comptoir. »

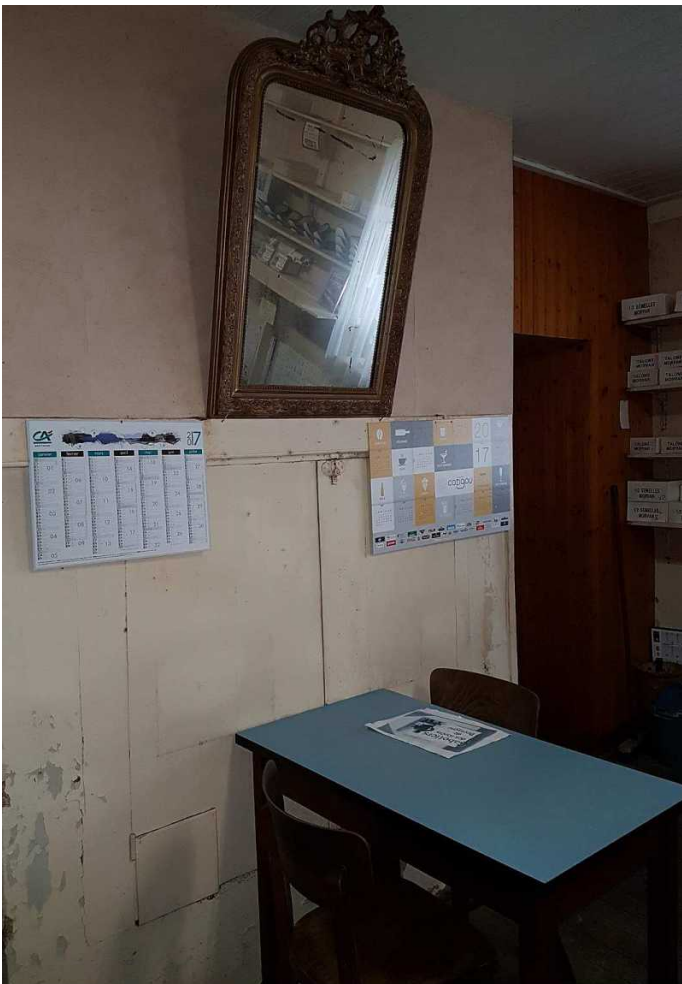
À quatre fois vingt ans, les époux songent à prendre une deuxième

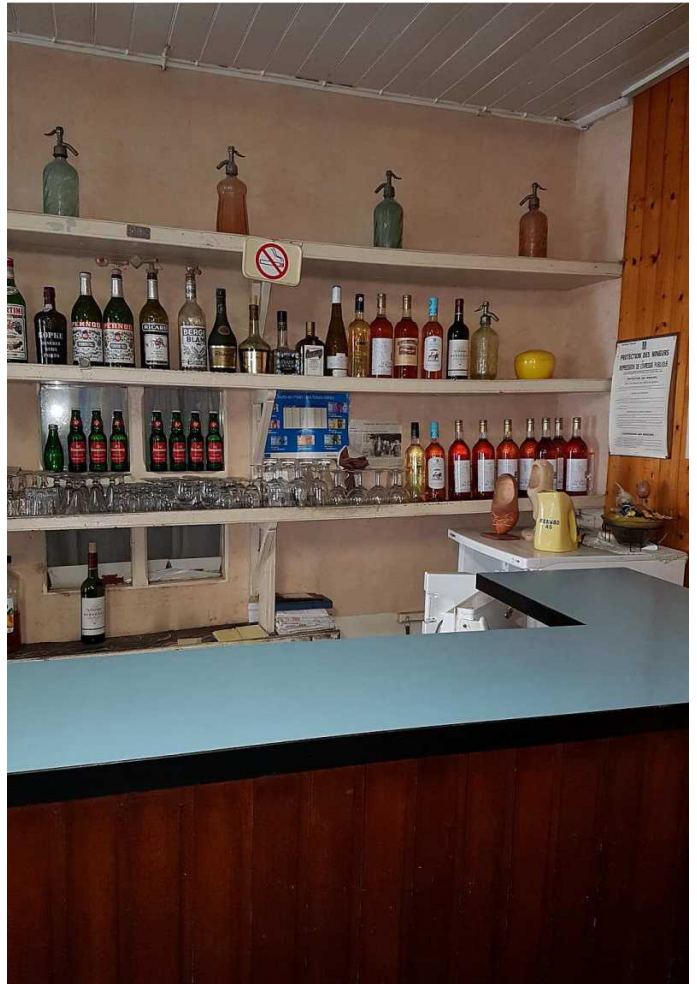
retraite. « Tant qu'on est jeune, ça va, sourit Marguerite. Mais on commence à y penser » Le café sabot reste ouvert tous les jours et même le dimanche matin : « On a aussi des clients pour la messe ». Seul repos, le dimanche après-midi pour voir les enfants et petits-enfants dans la maison familiale. Les résumer en un mot ? Infatigables !

Pierre LEMERLE.

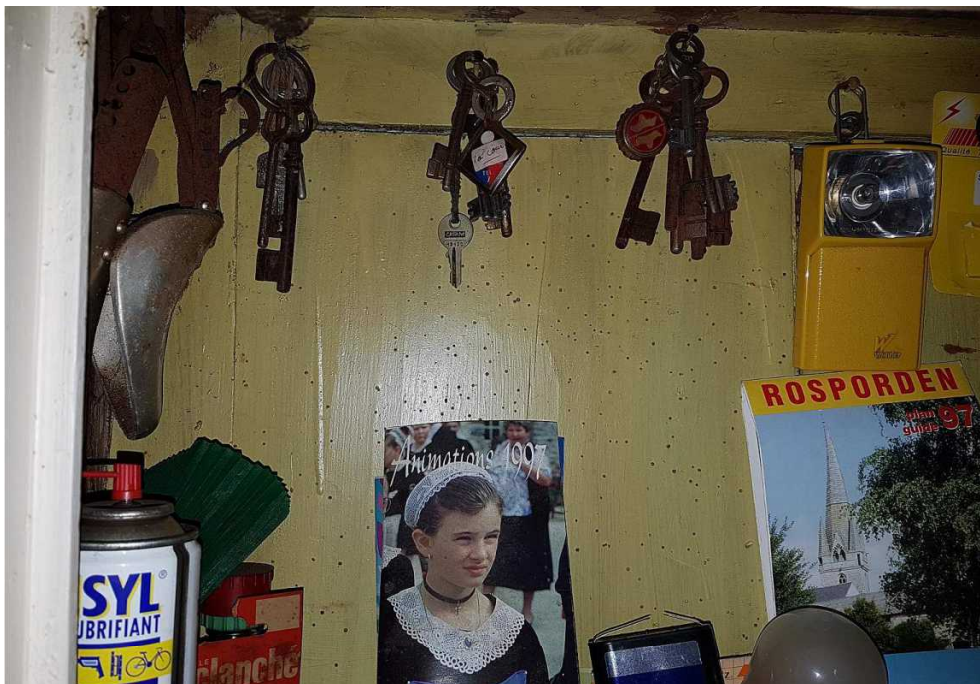
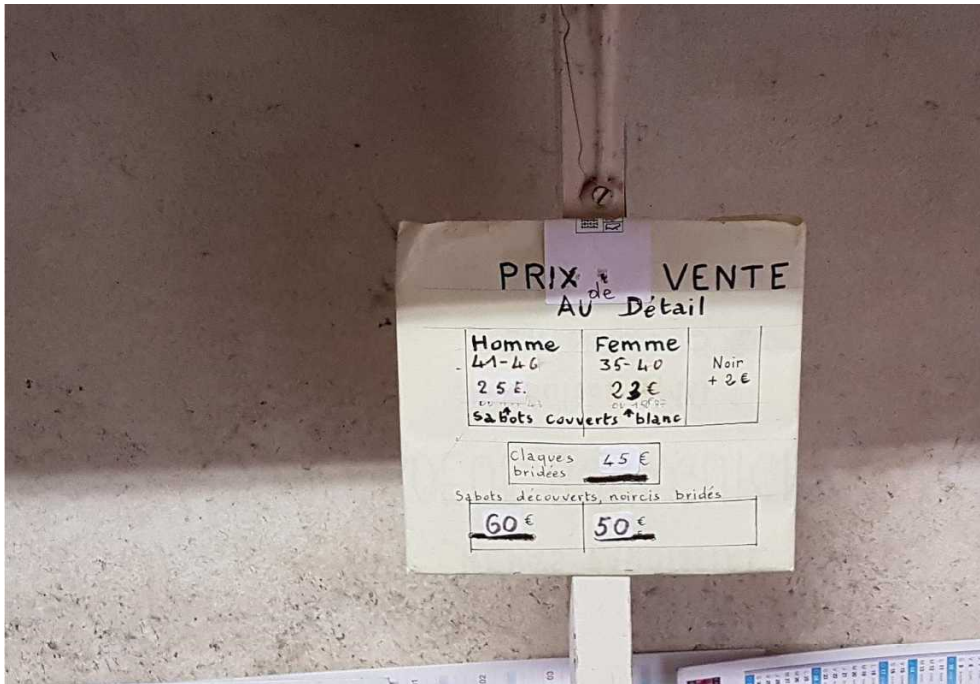


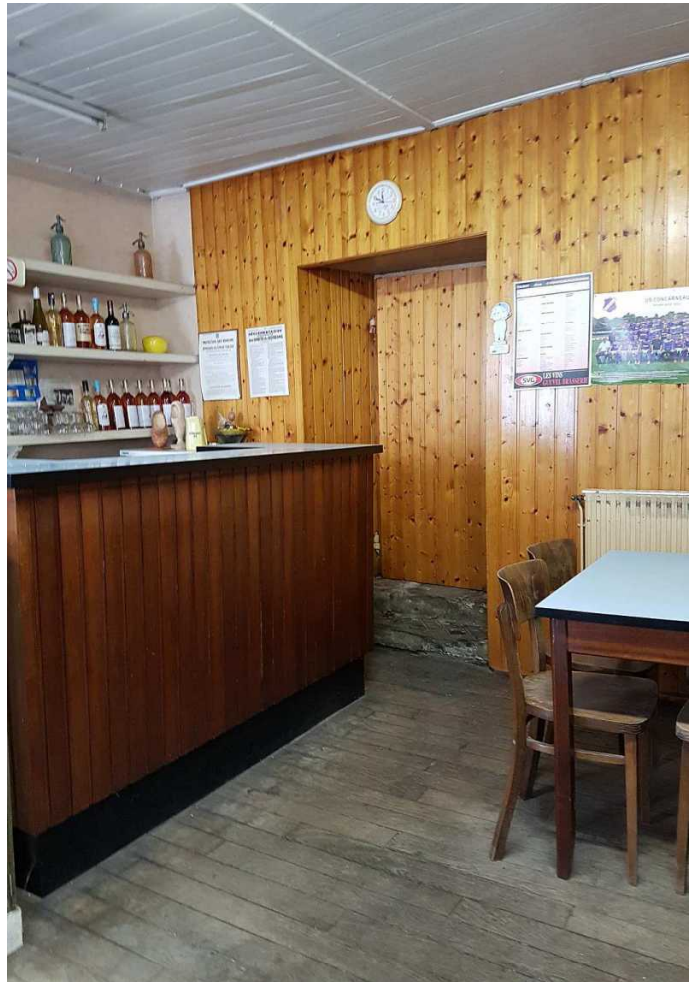
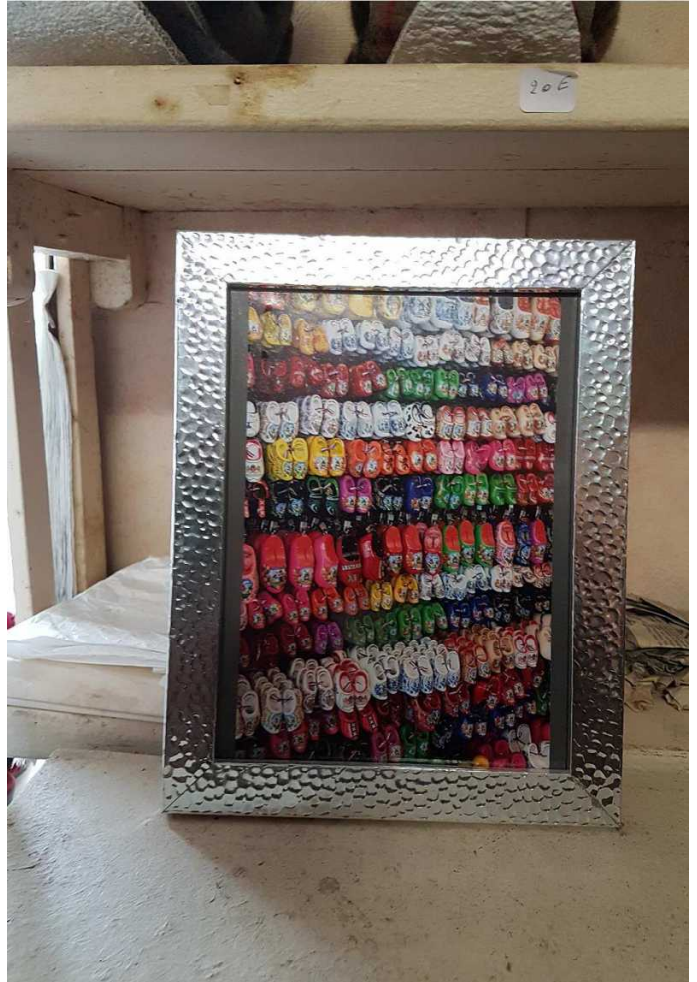
















Photos prises par JYB :

- le 01/06/2016

- le 31/03/2018

Roger a refermé sa dernière bouteille
fin août 2018, à l'âge de 91 ans...

Sylvie LE MENN-PELLANDA, fille de la maison,
a publié cet ouvrage aux Editions LE TELEGRAMME



Claude, le sabotier, a un label sous la semelle

Claude Pelletier, 56 ans, tient l'une des deux dernières saboteries de Bretagne. Après avoir appris son métier sur le tas, il vient d'être distingué par le ministère de l'Économie. Bravo l'artisan !

« Je suis heureux d'être récompensé. Cela donne un sens à ce que je fais tous les jours. Ma vie, aussi simple soit-elle, a une valeur, reconnue. » La saboterie de Claude Pelletier à Riec-sur-Bélon (Finistère) vient de recevoir le label ministériel « Entreprise du patrimoine vivant ». Un beau cadeau de Noël. « Il ne reste plus que deux saboteries en Bretagne alors qu'il y en avait une quarantaine il y a à peine vingt ans, constate l'artisan. Si on ne veut pas que ce savoir-faire disparaisse, il faut nous soutenir. »

Onze ans chez Airbus

La saboterie de Cornouaille existe depuis 1276. « Elle a été créée par Christian Le Roy qui m'a tout appris, précise Claude Pelletier. Saviez-vous que le métier de sabotier est le seul qui travaille le bois vert ? » Ce breton d'adoption a tout quitté pour racheter l'entreprise en 2010. « J'ai passé onze ans chez Airbus à fabriquer des prototypes de pièces d'avion. Je me souviens qu'un jour, on a perdu une commande pour un A340 parce qu'un collègue venait de partir en retraite. Son savoir-faire avait disparu avec lui. »

Le mécanicien attiré par la nature a alors choisi d'exercer un métier rare, que l'on n'apprend pas sur les bancs de l'école. « Pendant un an, l'ancien sabotier, Christian Le Roy m'a transmis sa passion du bois. Ici, je commence par couper les troncs de hêtre que je sélectionne. C'est un travail très délicat, on peut lire dans chaque arbre. »

Deuxième étape, dans l'atelier, une creuseuse et une tailleuse de la société Baudin donnent au bout de bois la forme de sabot. « Ces machines ont 75 ans. On n'en fabrique plus. Je les règle à la main et je les



Claude Pelletier vient de recevoir le label « Entreprise du patrimoine vivant » décerné par le ministère de l'Économie.

entretiens. Il faut bichonner les boulons pour que ça dure. » Vient ensuite le fumage des sabots dans un grand four.

Jusqu'en Chine

Puis vient le séchage, pendant six mois. « Vous sentez l'odeur ? demande l'artisan devant les centaines de paires stockées sur des étagères. C'est comme dans une cave à fromages. Quand une paire est mûre, que le bois a trouvé sa dimension, on peut la peindre ou la vernir. » Tout est classé par taille. « J'aime beaucoup mon 42, ajoute l'expert. Sa forme est presque parfaite. »

Claude Pelletier fait près de 2 000 paires de sabots par an. Un tiers est vendu aux magasins coopérateurs (Gamm-vert, Culti-vert, Point-vert), un tiers aux boutiques (magasins de souvenirs et chausseurs) et le dernier tiers sur Internet. « J'en livre dans le monde entier. Récemment, une paire est partie en Chine. » Les sabots de Claude Pelletier sont rehaussés d'une bride de cuir rembourrée ou de toile de vieux grément. « C'est confortable. La plupart des clients en achètent pour aller au jardin. Et pas que les anciens. »

Sculptés ou vernis, comme le sabot du paysan léonard. Rouge, avec

ou sans broderie. On trouve de nombreux modèles chez Claude Pelletier pour une soixantaine d'euros. « Un jour, une cliente s'est mise à danser devant moi en essayant une paire de sabots claque. Un autre m'a parlé de son papa, ému aux larmes, en sentant les odeurs de sciure. Le sabot, c'est la madeleine de Proust du Breton. »

Lucile VANWEYDEVÉLDT.

Saboterie de Cornouaille, 9, ZA de Kermorvan, 29340 Riec-sur-Bélon
Tél. 02 98 06 40 69. www.sabot-breton.com

Rivalin a testé le salon du Made in France

Leader incontesté de la charentaise, Rivalin a participé à la deuxième édition du salon du Made in France à Paris. La société a déjà signé pour le salon 2014.

Entretien

Vincent Rivalin, 35 ans, cogérant de la société Rivalin.

Pour quelles raisons avez-vous participé au salon du Made in France (MIF), le week-end du 11 novembre, à Paris ?

L'objectif premier est de faire connaître la marque, de « monter » Rivalin à Paris. J'espérais aussi rencontrer d'éventuels partenaires. Sur ce plan, c'est positif. J'ai déjà quelques adresses intéressantes pour distribuer mes charentaises à Paris. Nous avons choisi d'organiser un stand commun avec Armor-lux (un de nos clients importants) et Le Villec.

Le salon est ouvert au public. Quel accueil avez-vous reçu ?

Très bon. Nous avons vendu 180 paires de chaussons en trois jours : nous sommes rentrés dans nos frais. Les acheteurs, qui se déplacent sur ce genre de salon, sont très attentifs à l'origine des produits. Et c'est logique. Ils savent que c'est fabriqué en France, ils veulent aussi savoir d'où viennent les matières premières, combien de salariés sont employés. Il faut donc beaucoup expliquer, présenter la marque. Au final, les consommateurs semblent fiers de repartir avec un produit français, sans doute un peu plus cher, mais plus résistant, avec une histoire. Je pensais que les modèles branchés auraient du succès. Au contraire, c'est le classique (rayures, velours, uni) qui est parti.

Le salon MIF insiste beaucoup sur une imagerie « France » classique : le béré et le bleu-blanc-rouge très affirmé. Ce n'est pas contradictoire avec le logo



Vincent Rivalin, 35 ans, cogérant de la société.

Produit en Bretagne dont vous êtes adhérent ?

Sur nos étiquettes, nos publicités, nous mettons en évidence le logo Produit en Bretagne et celui d'Entreprise du patrimoine vivant. Mais à la demande de la distribution, nous avons rajouté « Fabriqué en France » avec un petit drapeau français. C'est un plus indéniable semble-t-il.

Votre impression générale sur ce salon ?

La première édition avait attiré 40 exposants et 15 000 visiteurs. Cette fois, il y avait 200 exposants et 32 000 visiteurs. C'est un vrai succès. J'ai un seul regret : il manque peut-être une locomotive, une grosse entreprise. L'agroalimentaire est très peu présent, mais ce n'est pas surprenant,

le secteur a ses salons spécialisés. Quoi qu'il en soit, j'ai déjà signé pour la prochaine édition !

Recueilli par
Jean-Pierre LE CARROU.

Rivalin emploie 12 personnes à Quimper et produit annuellement 100 000 paires de charentaises.