

Sur la piste des Emigrants Bretons en Amérique

Articles déjà publiés dans « *Penn ar Bed* » :

I - Un problème d'actualité : L'ÉMIGRATION BRETONNE

II - NAISSANCE D'UN COURANT D'ÉMIGRATION VERS LES ETATS-UNIS.

III - IMAGES DES 10.000 BRETONS DE NEW-YORK

Basques et Bretons

Avant de nous lancer dans cette grande termitière de New-York sur la piste de nos émigrants Bretons, un rapprochement avec les Basques du Nouveau-Monde s'impose.

Alors qu'ils sont issus de pays de vieille civilisation et ont conservé jalousement jusqu'au XX^e siècle leur langue et leurs traditions, Basques et Bretons ont suivi des routes divergentes aux Etats-Unis.

Les Basques, qui bénéficiaient au départ d'une supériorité de technique et de vie, se sont imposés dans le Far-West américain comme dans l'économie sud-américaine.

Au Nord comme au Sud du continent américain, ils conservèrent leur vocation paysanne et furent à l'origine de l'élevage rationnel et de la sélection du bétail.

Aux Etats-Unis, leur terre d'élection fut le Far-West : c'est dans les immenses étendues arides du Nevada, de l'Idaho, de l'Utah et de l'Arizona qu'ils firent souche et qu'ils parvinrent à se classer, souvent dès la première génération, dans l'aristocratie de ce pays neuf.

« A Boise et à Sun Valley, au cœur de l'Idaho, constate un récent compte-rendu de voyage, les Basques demeurent semblables à leurs frères de Biarritz et de Saint-Jean-de-Luz, parlant le français ou le basque comme l'américain. Souvent, ils retournent au « Vieux Pays », après fortune faite. On les voit débarquer quelque jour d'un paquebot de luxe, ou bien l'on apprend qu'un oncle vient de laisser, quelque part au Nord-Ouest du Texas, un fabuleux héritage. Alors le souvenir revient d'un jeune berger, parti un demi-siècle auparavant, faire fortune aux Amériques... »

Le comportement de nos Bretons est tout différent. A la fin du XIX^e siècle, ils ont débuté comme ouvriers agricoles ou comme jardiniers dans les riches propriétés des environs de Lenox dans le Massachusetts, puis, à l'exemple des Bretons de chez nous, ils sont allés se fondre dans le prolétariat des grandes villes américaines, particulièrement à New-York et dans sa banlieue.

Curieuse destinée que celle de ces paysans des Montagnes Noires, jetés hors de leur aire natale par la nécessité et la force de leur vitalité, et qui luttent de toute leur énergie dans les hôtels ou les usines de la première ville du monde.

Avec un ancien des grands hôtels de New-York.

On peut dire que 3 Bretons sur 4 travaillent dans les hôtels de New-

York, les uns comme garçons de salle, aides-cuisiniers, cuisiniers ou sous-chefs dans les plus beaux établissements, les autres comme serveurs ou garçons dans les restaurants de deuxième ordre ou dans les cafés.

A l'origine de cette spécialisation inattendue des paysans des Montagnes Noires, nous trouvons M. Louis Sanséau, qui fut secrétaire de mairie à Leuhan pendant plus de 25 ans, et ses frères qui émigrèrent aux U.S.A. en 1902, 1903, 1906 et 1907.

En termes imagés et avec force détails, il nous a retracé ses pérégrinations du Waldorf Astria où descendent les magnats de l'industrie, les rois détrônés et les vedettes de Hollywood, au Belle-Vue Stradford de Philadelphie où il servit le Président Wilson, alors président de l'Université de Princetown (New-Jersey).

En 1921, au Piazza de Boston, il faisait partie de la « brigade » des Anciens Combattants français qui servirent le « Lunch » de 2.000 couverts lors de la tournée triomphale du général Foch aux Etats-Unis.

Il ne tarit pas d'éloges sur « *Le Touraine* », de Boston, hôtel construit dans le style du Château de Blois et meublé avec le plus grand luxe : porcelaine de Limoge, verrerie de Saxe et de Baccarat, argenterie d'Angleterre, tapisserie d'Aubusson, etc. Dans l'immense parc attenant à l'hôtel, voisinent les voitures des riches clients et celles des garçons et des cuisiniers.

M. Sanséau fit aussi partie de la brigade de garçons français qui « monta » à Ottawa, en 1912, pour l'ouverture du « *Château-Laurier* ».

Actuellement, chaque grand hôtel de New-York possède, à côté des Allemands, des Italiens, des Grecs et des Porto-Ricains, son noyau de Bretons.

Au Waldorf-Astoria, c'est un Scaërois qui règne sur une armée de garçons et de « boss-boys ». Ces Scaërois forment une bande joyeuse qui, durant la morte saison de l'été, émigre en Floride.

Au Piazza, une autre équipe s'est formée autour de Germain Derrien, de Pleyben, et de Hervé Boulard, de Leuhan.

Le sous-chef cuisinier du Statler (l'ancien Pennsylvania, près de la gare du même nom), c'est Gaby Cosquer, l'ancien adjoint au maire de Leuhan et qui, tout naturellement, embauche de préférence ses « pays ».

Comment naît une vocation de cuisinier.

L'histoire de notre camarade d'enfance, M. Alain Collorec, de Coray, le président de l'Association des Bretons de New-York, nous semble tout à fait caractéristique à ce sujet.

A. Collorec aurait pu continuer ses études, mais sa mère n'avait pas les ressources suffisantes pour payer des frais de pension pour ses deux garçons. Au sortir de l'école, il entra comme commis chez le percepteur, vers 1920. Lors de son récent séjour en Bretagne, nous lui avons demandé comment l'idée lui était venue de partir en Amérique.

— Je lisais avec beaucoup d'intérêt les lettres d'Amérique des camarades de Pen-Pavé, pas beaucoup plus âgés que moi et qui gagnaient, vers 1921-22, 1.000 à 1.500 francs par mois. C'était fabuleux... La présence de mon oncle, Henri Collorec, à Lenox, dans l'Etat du Massachusetts, allait faciliter la réalisation de mon rêve.

Je partis donc en 1924, à l'âge de 17 ans. Je ne pensais pas partir pour si longtemps. » (M. Alain Collorec a maintenant 46 ans et est devenu citoyen américain.)

Mme Collorec (née Marie Bénéat) est originaire de Gourin.

Comme nous lui demandons ce qui l'a décidée à tenter sa chance aux U.S.A., elle nous répond spontanément, avec un léger accent new-yorkais : « Well ! ce n'est pas compliqué. Depuis ma plus tendre enfance j'ai toujours entendu parler de l'Amérique et, avec le recul, cela m'apparaît comme une belle histoire. Si mon mari a été tenté par ses lectures, moi je n'ai eu qu'à prêter l'oreille aux récits de mon père et de mon grand-père. Mon grand-père, Louis Bénéat, travaillait à New-York dès 1889, à une époque où il n'y avait que fort peu de Bretons aux E. U. Il y travailla 10 ans d'arrache-pied puis décida de rentrer à Roudouallec, en 1899.

Ménager de ses dollars (on n'en avait pas autant qu'aujourd'hui), il rentra par le Pacifique, via le Japon, la Chine et l'Inde, à bord d'un cargo transportant des chevaux. Le voyage dura trois mois, mais le voisinage des chevaux n'était pas pour déplaire à ce paysan morbihannais qui, ayant satisfait son goût des voyages et des aventures, rentra sagement au pays pour acheter une petite ferme.

En 1901, c'était au tour de mon père, et, 20 ans plus tard, je prenais pied à New-York. »

A l'hôtel Astor au cœur de New-York.

C'est à Lenox, où existe toujours une colonie bretonne prospère, que notre ami A. Collorec fit ses débuts, d'abord comme tondeur de pelouse, puis comme aide-jardinier. Après avoir travaillé pendant quelques mois à la papeterie, il décidait d'aller tenter sa chance dans les grands hôtels de New-York. Il fit ses premières armes comme « légumier », et, trois jours plus tard, il était remercié : ses légumes n'étaient pas assez bien épluchés !

Heureusement, au « Vatel-Club », il trouva un Breton compatissant qui le fit entrer comme apprenti boucher à l'hôtel Astor, l'un des plus fréquentés de New-York. Enfin il avait trouvé sa voie, notre ancien commis de perception troqua son porte-plume contre le couperet et la scie du boucher.

La dure condition de nos émigrés.

Si le travail est très pénible pour les cuisiniers, les garçons de salle ou les garçons de café, il ne l'est pas moins dans les ateliers ou les usines américaines, car on exige partout le meilleur rendement.

La journée de travail est de 8 heures, mais les Bretons, comme la plupart des émigrants, font des heures supplémentaires.

Sauf dans les hôtels où les cuisiniers et les garçons sont « nourris sur le tas », les Bretons, comme d'ailleurs beaucoup d'Américains, emportent un repas froid qu'ils mangent en une demi-heure, sur le lieu même du travail.

Des cantines fonctionnent également, et pour un dollar on y mange un bon repas.

Arrivé à un certain âge, on a du mal à supporter le rythme rapide du travail en usine. (Beaucoup d'usines refusent d'embaucher des ouvriers âgés de plus de 40 ans.)

En été, malgré une ventilation énergique, la chaleur est étouffante dans les cuisines de New-York. On change de veste plusieurs fois par jour et on se rafraîchit à grands verres de bière ou d'eau glacée. C'est ce qui explique, la bonne nourriture aidant, que nos cuisiniers bretons reviennent au pays nantis d'un léger embonpoint.

Standing de vie très élevé.

Mais si le travail est très dur en Amérique, les salaires sont très élevés et le standing de vie de nos émigrés est nettement supérieur à celui de l'ouvrier français. Les bilans de 1952 signalent une situation économique excellente et des perspectives encore meilleures pour 1953 et 1954. En 1952 la prospérité a frappé à toutes les portes et les salaires ont atteint des chiffres records. Le revenu individuel net, une fois les dépenses essentielles de nourriture, de logement et d'habillement satisfaites, est *cinq fois plus élevé qu'en 1940*.

Le gain moyen des travailleurs d'usine se monte à *70 dollars par semaine de 40 heures*, ce qui représente environ 100.000 francs par mois. La plupart de nos émigrés travaillant comme cuisiniers ou comme garçons de salle dépassent nettement ce salaire moyen. Les cuisiniers ordinaires (légumiers, sauciers, rôtisseurs, etc.) gagnent de 75 à 100 dollars par semaine de 6 jours de travail, soit de 105 à 140.000 francs par mois. Certains, comme beaucoup de garçons de salle, dépassent les *500 dollars par mois*. Comme, en outre, ils sont nourris, ils jouissent d'une situation supérieure à celle de leurs compatriotes travaillant en usine.

Un ménage employé dans une maison bourgeoise (la femme comme bonne, le mari comme jardinier, valet de chambre ou chauffeur) gagne de 300 à 350 dollars par mois, sans compter la nourriture et le logement.

Chez Coty, une employée se fait 44 dollars par semaine, soit environ 80.000 francs par mois.

Des ouvrières spécialisées (coiffure, couture, etc.) ont des salaires équivalents à ceux de leurs maris. On cite le cas d'un Leuhannais, ouvrier spécialiste dans l'industrie automobile à Détroit, dont le salaire atteint *600 dollars par mois* (210.000 francs). Par contre, un professeur français à New-York ne gagne que *450 dollars* (167.500). Comme il est seul à gagner et qu'il paie un loyer très élevé, il jouit d'un standing de vie inférieur à celui de nos émigrés.

Les salaires que nous venons d'énumérer sont les salaires bruts : les impôts et les différentes retenues pour la sécurité sociale s'élevant de 17 à 20% pour les salaires inférieurs à 5.000 dollars par an (1.750.000 francs). Au-dessus de 5.000 dollars le taux est beaucoup plus élevé. Pour le loyer il faut compter environ $1/8^e$ du salaire : 40 à 50 dollars par mois (14 à 18.000 francs) pour un logement très confortable. On peut considérer qu'un ouvrier américain peut facilement s'habiller des pieds à la tête avec le salaire d'une semaine.

1 complet Harvard (courant)	50 dollars
1 paire de chaussures	10 —
1 chemise	4 —
1 cravate	1 —
1 chapeau	5 —
TOTAL.....	70 dollars

En France, le salaire mensuel d'un ouvrier n'y suffit pas.

C'est ce qui permet de dire que le salaire de nos émigrés représente environ 4 fois celui de l'ouvrier français. Comme la vie à New-York est sensiblement moins chère qu'à Paris (sauf pour le logement), le standing de vie en Amérique est infiniment supérieur au nôtre. C'est la raison principale de la permanence du courant d'émigration bretonne vers les États-Unis.

Plus de confort.

Sous le rapport du logement, les Bretons d'Amérique sont certainement privilégiés, car ils jouissent de tout le confort désirable. C'est d'ailleurs une nécessité dans un pays où l'hiver est très rude.

En règle générale, l'appartement comporte quatre pièces, cuisine, salle à manger, living-room, chambre à coucher et salle de bain. Comme on dispose de toutes les commodités, depuis l'aspirateur, la machine à laver, le frigidaire, jusqu'à la cocotte minute, le travail de la ménagère est réduit au minimum. Il le faut bien d'ailleurs, car si le mari est à l'hôtel ou à l'usine, la femme travaille de son côté et, bien sûr, la vie de famille en souffre. Il arrive même que la femme travaille de jour et le mari de nuit.

Mais, au départ, nos Bretons d'Amérique ont accepté tous les sacrifices : ils savent que ces années d'exil seront très pénibles. Une fois rentré au pays, on aura tout le temps de se reposer.

L'automobile n'est pas un luxe comme en France. Comme nous le disait récemment un de nos anciens élèves, qui a acheté une Dodge d'occasion un an après son arrivée à Paterson (350.000 francs pour une voiture n'ayant roulé que 20.000 km), une voiture est presque indispensable, ne serait-ce que pour transporter ses outils et se rendre à des chantiers souvent éloignés.

— « En 3 heures de travail je gagne l'essence de la semaine, y compris le « week-end » à la campagne. » A New-York, une voiture s'impose beaucoup moins et les frais de garage sont très élevés. Une erreur de stationnement se paie 15 à 20 dollars !

C'est maintenant une tradition solidement établie : après un premier séjour de 4 ou 5 ans, on vient passer des vacances au pays, nanti d'une grosse Plymouth ou d'une Dodge, à moins que, plus ménager de ses dollars, on ne fasse l'acquisition d'une 11 CV Citroën ou d'une 4 CV qu'on revendra avant de reprendre le bateau pour New-York.

Leurs occupations.

On peut dire que les 3/4 de nos compatriotes de New-York travaillent dans les hôtels et les cafés et s'y font de très bonnes situations.

Des artisans et des ouvriers travaillent aussi dans les usines et quelques-uns trouvent à s'embaucher à l'hôpital français de New-York. La plupart des femmes sont employées dans les maisons bourgeoises. Les couturières trouvent des débouchés intéressants dans les grandes maisons de confection et de modes où l'habileté traditionnelle des Françaises est reconnue. Les coiffeurs français pour dames sont également très demandés à New-York. Leur prestige est tel que beaucoup de coiffeurs étrangers prennent des noms français pour attirer une plus large clientèle. Enfin, le commerce de luxe (les parfums Coty, la soierie, la joaillerie) offre à nos jeunes Bretonnes des emplois lucratifs.

Les restaurants bretons de New-York.

Beaucoup de nos compatriotes qui débutent jeunes dans les grands hôtels ne tardent pas à acheter des cafés ou des restaurants qui, grâce au prestige de nos vins et de la cuisine française, attirent une nombreuse clientèle de Français et d'Américains. Citons au hasard :

« *Le Fontainebleau* » qui est le siège de l'Association des Bretons de New-York, dans la 52^e rue. Les propriétaires, M. et Mme Jean Bodénès, de Gouézec, possèdent un second restaurant, « *Le Cheval Blanc* » qui se trouve dans la 45^e rue.

« *Le Frank Moal* », 50^e rue, sert les meilleurs vins français.

« *Le Brittany* », 53^e rue, est tenu par M. Yves Sévénant, de Langonnet.

« *Le Paris-Brest* », 9^e avenue (propriétaire, Mme Vetel, de Gourin).

« *Le Champagne* » (propriétaire, Mme Thérèse Donnard, de Gourin).

« *Le Berry* », 51^e rue (propriétaires, M. et Mme Merle, née Joséphine Loubard, de Leuhan).

« *Le Café de Paris* », tenu par Mme Philomène Le Douzen, de Pleyben, 46^e rue, fréquenté par les vedettes du cinéma et du théâtre.

« *La Fleur de Lis* », 69^e rue, près de Broadway (propriétaire M. Alexis Gallou, originaire du Sud-Finistère. On y dine « dans une atmosphère française ».

« *L'Armorique* » (54^e rue) où les serveuses sont habillées en Bretonnes.

A cette liste déjà longue, il convient d'ajouter quelques autres restaurants, situés « à la campagne », comme disent les Américains et où nos Bretons vont volontiers passer le « week-end » ou leurs congés annuels.

— Il y a « *Le Central Valley Inn* » dont le propriétaire, M. Jean Le Floch, est originaire du Saint, près de Gourin. Nos Bretons y font une cure de repos dans l'endroit le plus délicieux du Comté d'Orange, en se livrant aux plaisirs de la pêche, de la chasse ou de la natation.

— Il y a « *Cascade Farm* », à Long Valley, dans le New-Jersey, qui appartient à M. Pierre Ménage, de Saint-Malo.

— Il y a aussi « *Silver Spring Farm* », « la Ferme de la Source d'Argent » dont les propriétaires, M. et Mme Henri Diage, sont originaires de Langonnet, important foyer d'émigration du canton de Pontivy.

Tous ces Bretons, propriétaires de restaurants ou de cafés ont débuté comme garçons ou cuisiniers dans les grands hôtels de New-York. Ils sont maintenant citoyens américains et ne reviendront plus en France.

Le Quimpérois Henri Le Noach, pèlerin de la cuisine française.

M. Henri Le Noach, cuisinier-pâtissier à Locmaria-Quimper, est revenu au pays après un séjour de 11 ans (1922 à 1933) dans les grands hôtels de New-York. Il est de la même génération que les hôteliers bretons dont nous venons de parler.

Ayant servi comme cuisinier sur les transporteurs de troupes américains pendant la Grande Guerre, il débarqua à New-York en 1922. Il travailla au « *Louis Sherry* » qui avait un établissement frère à Paris, au « *Plazza* », puis descendit en Floride pour l'ouverture de l'hôtel « *Danieli* » à Palm-Beach. Pendant 8 ans, il travailla comme cuisinier à « *L'Ambassador* » de New-York, sous les ordres du maître Charles Scott, élève et disciple de l'illustre Escoffier, « cuisinier des empereurs et empereur des cuisiniers ».

A l'époque, Escoffier présidait aux destinées culinaires du « *Ritz-Carlton* » à Londres. Le « maître » franchissait parfois l'Océan sur un paquebot de la Cunard pour venir s'enquérir du standing de cette annexe de la cuisine française en terre américaine que constituait la table renommée de « *L'Ambassador* ».

Les cuisiniers français (parmi lesquels nos Bretons sont bien représentés) avaient fondé une amicale, « *Le Vatel Club* », la plus grande association culinaire aux États-Unis, dont le président était Charles Scott. En 1923, Henri Le Noach y entra avec le numéro 1.069.

Revenu au pays natal, il est demeuré fidèle à la bonne cuisine française dont il est un artisan classique. La vraie cuisine est pour lui une

science dont il faut respecter scrupuleusement les lois et les servitudes.

Dans son sous-sol des allées de Locmaria, il continue à préparer toutes les spécialités culinaires, les glaces, les « wedding-cake » (gâteau de mariage) dans la meilleure tradition française. Il ne se passe pas de semaine qu'on ne fasse pas appel à ses services pour un mariage, un banquet ou un repas de famille, à Elliant, Quimper, Douarnenez, Pont-l'Abbé ou Bénodet. Après son long apprentissage Outre-Atlantique, il est devenu, en quelque sorte, le pèlerin de la cuisine française en Cornouaille.

GRÉGOIRE LE CLECH.

NOTE. — La suite de cet article ainsi que la carte de New-York et de sa banlieue où sont indiquées les colonies bretonnes paraîtront dans le prochain bulletin.

AVIS IMPORTANT. — Adresser articles et communications concernant la Géographie à :

M. P. KÉRAVAL
Secrétaire du Cercle Géographique

17, Rue Jules Noël

QUIMPER (Finistère)

concernant les Sciences Naturelles à :

M. A. LUCAS
Secrétaire du Cercle des Naturalistes

1, Place Claude Le Coz

QUIMPER (Finistère)

L'Imprimeur de « Penn ar Bed »
exécute soigneusement les travaux
d'impressions typographiques.

Le Gérant : Albert LUCAS

Dépôt Légal d'Octobre 1953

IMPRIMERIE DU CAP-HORN — 16, Rue de Pont-l'Abbé - QUIMPER