Mélanie Rouat : une femme d'affaires

Nom : **ROUAT**

Prénoms : Marie-Françoise **Mélanie** Catherine

Née le : **25 novembre 1878**

à : **Riec-sur-Bélon**

Particularité : **Du talent culinaire à la femme d'affaires.**

Portrait de Mélanie Rouat d'après Florence LEHOUX, Histoire d'entreprendre, 2017, p.122-127. AD29 : BIB157

Mélanie Rouat

Marie-Françoise Mélanie Catherine Rouat est née en 1878 dans une famille de cultivateurs de Riec-sur-Bélon. Rien ne la prédestine à la cuisine, puisqu'elle participe aux travaux des champs dans la ferme familiale de Coat-Bazin, jusqu'à son mariage en 1897 avec Louis Rouat, un commis. Le couple est alors employé dans les huîtrières de M. de Solminihac. Mélanie comme les autres femmes travaillant dans les exploitations ostréicoles, y est chargée du triage, de lavage et de l'emballage des huîtres.

Le registre d'immatriculation des sociétés du Tribunal de commerce de Quimperlé nous apprend qu'à partir de 1904, la famille Rouat s'installe dans le bourg de Riec, rue des Gentilshommes et tient un commerce, bientôt prospère, constitué d'un café-épicerie-mercerie-bijouterie. L'échoppe devient une affaire florissante entre les mains de Mélanie, qui fait preuve d'un grand sens commercial.

En septembre 1914, à la suite du décès de Louis Rouat, Mélanie se retrouve seule pour élever leurs six enfants.

Acte de naissance de Mélanie Rouat du 25 novembre 1878. 3E292/16

Acte de mariage de Louis et Mélanie Rouat du 25 avril 1897. 3E292/40

Recensement de population de 1921. 6M740

Déclaration d'immatriculation du 25 novembre 1920. USUPPLEMENT 490

Un talent culinaire renommé

En 1921, une troupe d'acteurs de la Comédie-Française en tournée s'arrête à Riec-sur-Bélon à l'heure du déjeuner. Ne trouvant pas d'établissement pour se restaurer, ils demandent à l'épicière si elle peut leur préparer un repas improvisé. Séduits par les plats concoctés par Mélanie Rouat, ils conseillent à celle-ci d'ouvrir son restaurant, lui promettant de parler de sa cuisine et de son établissement autour d'eux. La commerçante s'y décide et le succès est au rendez-vous.

Face à cette réussite, Mélanie entreprend des travaux dans le café. En 1938, elle achète la maison mitoyenne, à trois niveaux, et y crée une nouvelle salle au rez-de-chaussée et des chambres d'hôtel à l'étage. Les serveuses, vêtues de costume de la région de Pont-Aven, ajoutent au charme pittoresque du lieu. Le Tout-Paris vante l'établissement, qui acquiert une grande renommée au point de recevoir de nombreuses personnalités : Vincent Auriol, René Coty, Edouard Herriot, Georges Pompidou...

Mélanie explique qu'elle cuisine afin de perpétuer les recettes héritées de sa mère et de sa grand-mère et les traditions gastronomiques locales. Certaines recettes font le triomphe du restaurant : homard à la crème ou à l'armoricaine, palourdes du Bélon grillées, coquille Saint-Jacques "à la Mélanie".

> *"Quant à la cuisine bretonne, elle est simple, saine, loyale et droite comme les Bretons eux-mêmes : elle est surtout l'oeuvre des femmes : car la Bretagne est par excellence un pays de grands cordons-bleus. Ce n'est point faire de la publicité que de citer notre célèbre Mélanie*

Rouat, de Riec-sur-Bélon, puisque sa renommée est universelle. Son homard à la crème, ses palourdes farcies, ses volailles et ses cochonnailles sont aussi célèbres que les quenelles et la poularde demi-deuil de la Mère Fillioux ou les gratins de Fernand Point".

(Extrait Le Poisson en Bretagne, quelques recettes préfacées par Curnonsky, 1949. AD29 : Q8BB70)

Femme d'affaires aux multiples activités

Face au succès de "Chez Mélanie" à Riec-sur-Bélon, la restauratrice ouvre une annexe près de la plage de Kerfany-les-Pins, à Moëlan-sur-Mer. Ce lieu de villégiature très apprécié de la clientèle parisienne deviendra plus tard l'Hôtel des Pins.

Les enfants Rouat participent aussi à l'entreprise familiale. Si l'un des fils et les filles du couple font tourner la cuisine et la salle, son fils aîné s'occupe de l'exploitation ostréicole. Les concessions d'huîtres de la famille Rouat sont en effet essentielles pour alimenter la cuisine du restaurant. Une partie des gains est réinvestie dans les parcs, les bassins, le matériel ostréicole et l'aménagement d'un magasin de triage des huîtres. Cette activité aurait même permis à Mélanie Rouat d'avoir l'idée de mettre au point, en collaboration avec un orfèvre, la cuillère à huîtres, dont l'extrémité biseautée permet de séparer facilement le mollusque de sa coquille tout en conservant l'eau de mer qui l'entoure.

Prolongeant son activité commerciale, Mélanie Rouat est également actionnaire de différentes conserveries (Etablissements Pierre Béziers et Fils, Société Anonyme des Conserveries Internationales). Elle possède également des parts dans l'armement d'un chalutier lorientais, *L'Avron*.

Mélanie Rouat meurt en octobre 1955, mais l'histoire de "Chez Mélanie" perdure. Marie, l'une des filles Rouat, continue de faire vivre la célèbre cuisine de sa mère jusqu'en 1973. L'ancien restaurant est aujourd'hui devenu médiathèque et porte le nom de l'espace Mélanie, ultime hommage à la talentueuse femme d'affaires de Riec-sur-Bélon.

Articles en ligne

- Un dîner presque parfait chez Mélanie Rouat d'Erwan Le Gall à consulter sur le site En Envor.
- Portrait. *Qui était Mélanie Rouat la première cheffe bretonne ?* Ouest-France Article de Patrick Jégu 19/02/2023

Le bourg et le restaurant « Chez Mélanie ». 27Fi2159.

La façade du restaurant, Mélanie Rouat sur le perron. 21Fi2861

Mélanie Rouat derrière le comptoir. 21Fi2864

La salle à manger et les fresques. 21Fi2867

Les serveuses dans la salle du restaurant, en arrière-plan les tableaux au mur. 21Fi2866

La salle à manger et les tableaux au mur. 21Fi2868

La terrasse extérieure et les serveurs. 21Fi2862/1

La terrasse extérieure et les serveurs. 21Fi2862/2

La terrasse extérieure et les serveurs. 21Fi2862/3

L'Hostellerie Mélanie Rouat. 2Fi150/76

Previous Next

Thumbnail
Thumbnail
Thumbnail
Thumbnail
Thumbnail

Thumbnail
Thumbnail
Thumbnail
Thumbnail
Thumbnail

Previous Next