

# ÉDOUARD ÉLIAS

## Habitats et habitants du Morbihan

Annezoù hag annezidi ar Mor-Bihan  
Habitats and Inhabitants of Morbihan

Le département du Morbihan, partenaire du  
Festival Photo La Gacilly, souhaite à travers le  
soutien à la création photographique mettre en  
valeur ses territoires et sensibiliser aux enjeux  
environnementaux et sociétaux.

Découvrez ici le travail d'Édouard ÉLIAS  
exposé au Festival Photo La Gacilly lors de  
l'édition 2018.



Il appartient à la relève du photojournalisme français. Pour cette commande réalisée avec le soutien du Conseil départemental du Morbihan, nous avons choisi de faire appel à l'œil d'Édouard Elias. Remarqué au festival Visa pour l'Image il y a trois ans pour son travail sur la Légion étrangère déployée en Centrafrique, et récompensé par le Prix de la Ville de Perpignan Rémi Ochlik en 2015, ce photojournaliste est un féru de technique et d'histoire de la photographie. Ceux qui le connaissent peuvent en témoigner : Édouard préfère parler des photos des autres plutôt que des siennes ; disserte sur un cadrage ou une composition d'un des maîtres qui le précèdent et qu'il admire tant. Dans son reportage sur les pompiers affrontant les puits de pétrole irakiens en flammes, il rend hommage à Sebastião Salgado ; lors de son premier reportage en Ukraine, en 2018, il fait écho au travail de Josef Koudelka.

Cet amour des veilles techniques photographiques, ce sens aigu de l'esthétisme et cette incroyable passion pour raconter des histoires : autant de raisons qui nous ont poussé à lui demander de se pencher sur les habitants du Morbihan et sur leurs habitats. *De pêcheurs lors d'une sortie en mer de 48 heures, à une journée type dans l'EHPAD de Gourin, en passant par la vie quotidienne en caserne de l'école de Saint-Cyr Coëtquidan, jusqu'à une fête de jardin partagée à Lanester, à un homme ayant choisi de vivre sur son bateau à Belle-Île-en-mer, cet essai photographique a pris des atours de pérégrination dans le département du Morbihan, raconte Édouard Elias qui a passé plusieurs semaines à sillonner ces terres. Chaque image a été réalisée dans l'intimité et la proximité des personnes, une relation qui s'est créée parfois en quelques heures, d'autres sur plusieurs journées. À travers ces images de huis clos aux formats divers, alternant le panoramique et le moyen format, le photographe parvient à tisser une relation entre les habitants du département et leurs habitats. On y découvre une pléiade de portraits témoignant à la fois de la richesse de cette région, mais aussi de sa profonde identité ancrée dans le territoire.*

En travaillant sur l'intimité des gens, Édouard Elias, toujours en partance, continue de nourrir ce qui motive son engagement photographique : le reportage. *Tous les moyens qu'il faut déployer pour réaliser la photographie d'un être humain dans une situation difficile (douleur, perte, guerre, pauvreté, souffrance) résultent d'une envie profonde et d'une question d'adaptabilité personnelle. Il n'en reste pas moins que l'essence de notre travail doit avant tout être tournée vers le sujet.* Son regard sur les Morbihannais en est la plus belle illustration.



Édouard Elias zo unan a ziskennidi ar fotokazetennerion c'hall. Evit ar goulen-mañ, bet graet get skoazell Kuzul-departamant ar Mor-Bihan, hon eus choazet atersiñ e sell. Berzh en doa graet er festival Viza evit ar Skeudennoù, tri blez zo, get e labour à al Lejion estren dispaket e Kreizafrika. Garedonet e oa bet get Priz Ti-kêr Perpignan Rémi Ochlik e 2015. Sot eo ar fotokazetennoù-se get teknik hag istoer al luc'hskeudennerezh. Ar re e anav mat a c'hell dougen testoni : Édouard a gav gwell komz a-ziñ luc'hskeudennoù ar re arall kentoc'h evit e re ; diviziñ diàr-benn ur sterniadur pe ur c'henaoadur get unan ag ar vistri diaraogerion emañ-eñ estlammet gete. En e gelaouadenn a-zivout ar bomperion bet é taliñ doc'h an tan e poullou petrol Irak e rent enor da Sebastião Salgado ; e gelaouadenn gentañ en Ukraina, e 2018, a zo evel un dason a labour Josef Koudelka.

Ar garantez evit an teknikoù luc'hskeudenniñ kozh, ar vlizidigezh doc'h ar genedlouriezh hag un doug bras da gontañ istoerioù : abegoù a-walc'h a oa da c'houlenn getoù emelliñ doc'h annezidi ar Mor-Bihan hag o annezoù. *Ur verdeadenn 48 eur ad get pesketourion, un devez-skouer e Ti ar re gozh e Gourin, un tamm ag ar vuhez pemdeziek e kazarn skol Sant-Sir Koetkidan, ur gouel en ul liorzh voutin e Lannarstêr, poltred un den en deus choazet beviñ e-bourzh e vag er Gerveur... Al luc'hskeudennoù-arnod-se a oa troet d'ur gwir birc'hirind e departamant ar Mor-Bihan, eme Édouard Elias a zo bet meur a sizhuniad é foetiñ bro a-dreuz an douarou-se. Razh al luc'hskeudennoù zo bet tapet e buhez prevez an dud ha tost dezhe, un darempred zo bet krouet edan un nebeud eurioù gwezhioù zo, ar-lerc'h un nebeud deizioù gwezhioù arall. Dre ar skeudennoù-se ag ur bedig kloz, get mentoù a bep seurt, ledan hag etre a-bep-eil, e ta al luc'hskeudennour da benn a skoulmiñ un darempred etre annezidi an departamant hag o annezoù. Ar yoc'had poltredoù-mañ a ziskouez ur vro binvidik hag he identelezh gwirziennet don en tiriad.*

Édouard Elias, edan monet atav, a labour àr nested an dud hag er mod-se e kendalc'h da vagiñ ar pezh a ro lusk d'e emouestl e bed al luc'hskeudennerezh : ar c'helaouadennoù. *Kement tra a zo rekis evit gober poltred Mab-den en ur blegenn ziaes (doanioù, kolloù, brezelioù, paourantez, poanioù) a za ag ur vennetez divrall hag un afer em reizhiñ. Ne vern ket peseurt mod e rank anien hol labour bout troet àr-du ar sujedoù da gentañ-penn. E sell àr Morbihaniz zo ur skouer vev a gement-se.*



One of French photojournalism's greats. For this commission backed by the Morbihan departmental Council, we called on the seasoned eye of Édouard Elias. Spotted at the Visa pour l'Image festival three years ago for his work on the French Foreign Legion on the Central African Republic, and awarded Perpignan's Rémi Ochlik prize in 2015, this photographer is a die-hard fan of photography history and technique. Those who know him know only too well that Édouard prefers to discuss others' work rather than his own photos, happily pondering the framing or compositional style of one of his much-admired masters. In his report on firefighters tackling a blazing Iraqi petrol well, he pays tribute to Sebastião Salgado. During his very first report in Ukraine in 2018, he referenced the work of Josef Koudelka.

This love of old photographic technique, his finely-tuned instinct for aesthetics and his incredible passion for story-telling all inspired us to ask him to take a closer look at Le Morbihan and its inhabitants. *Fishermen heading out to sea for a 48-hours stretch, a typical day in a retirement home in Gourin, everyday life in the training barracks at Saint-Cyr Coëtquidan, a garden party at Lanester, a man who lives on his houseboat in Belle-Île: this photography essay is the story of my wanderings around Le Morbihan, says Édouard Elias, after spending several weeks exploring the region. Each photograph is a close-up and personal, intimate glimpses of relationships that were sometimes forged in the space of mere hours, while others were built over several days. Presented in a range of different formats, these behind-the-scenes snapshots alternate between landscape and medium format, and illustrate the relationship that exists between the locals and their living environments. A series of portraits that bear testimony to the diversity of the region, and its deeply-embedded link to the land.*

By shining a light on the private lives of his subjects, Édouard Elias and his endless travels continue to nourish the very essence of his craft: reportage. *All the work that goes into taking a photograph of a human being in dire straits (pain, loss, war, poverty, suffering) is the result of a profound urge, and a personal adaptability. But the essence of our work as photographers must focus on the subject. And his work on Le Morbihan locals is a spectacular illustration of this philosophy.*

FESTIVAL  
LA GACILLY  
PHOTO

@lagacillyphoto  
#lagacillyphoto  
festivalphoto-lagacilly.com

180 x 160 cm



MORBIHAN





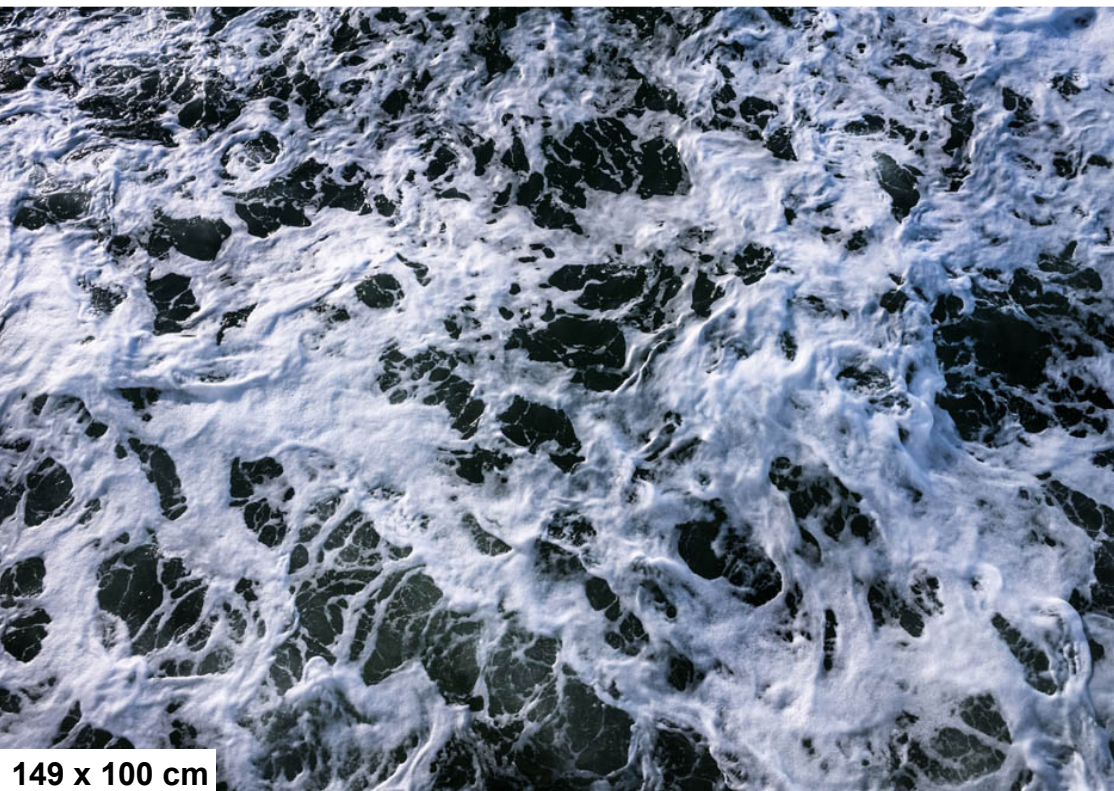
240 x 100 cm



## BOITES POSTALES



240 x 160 cm



149 x 100 cm

### Martial Bouanchaud Belle-Île-en-Mer

Né à La Turballe, près de Guérande, il raconte ses années de Belle-Île lors de navigations à la voile antérieures plus jeunes, alors qu'il s'entraînait au large de casa près du Montebello. Il décide qu'il n'y avait rien à faire avec sa famille.

Enfin déjà propriétaire d'un chalutier qu'il avait acheté en Écosse, il acquiert au Pays de Galles, en 2008, ce bateau de la Royal Navy, le Yarmouth Seaman qui servait à former des officiers de marine anglais pendant la Seconde guerre mondiale. Aujourd'hui, il habite la maison de l'arrière. À 81 ans, il rénove les cabines, après avoir passé plus de 10 ans à restaurer la coupe. Son rêve est de traverser prochainement l'Atlantique, puis le Pacifique afin de rejoindre la Nouvelle-Zélande.

### Martial Bouanchaud Belle-Île-en-Mer

Born in La Turballe near Guérande, he fell in love with Belle-Île during the sailing expeditions of his younger days, when he used to train off the coast of the Le Montebello family apart. He resolved to move there one day with his family.

He already owned a trawler he had found in Scotland and in 2008 went on to buy this former Royal Navy boat in Wales. The Yarmouth Seaman had once been used to train English sailors during WWII. He now spends half the year living on the boat. At the age of 81, having spent a decade restoring the hull, he begins fitting out the cabins. His dream is to cross the Atlantic, the Pacific and sail to New Zealand.

40 x 70 cm

### Ephed « Menez Du » Gourin

« Menez Du » signifie « black exercise », en référence aux indiennes venues proches. L'Ephed (établissement d'hébergement pour personnes âgées) accueille 80 résidents, encadrés par 70 membres du personnel. Différentes activités ont été proposées dans l'atelier atelier : un travail sur les sens pour ces résidents qui souffrent de la rapine après-midi-matin à l'aide du personnel soignant. L'Ephed est dédié aux résidents des « Bretons d'Amérique de la grande semaine » à l'époque, beaucoup de Gourinais ne voulaient plus de travail, ni dans les entreprises, ni dans l'agriculture, et ont choisi d'émigrer pour les États-Unis et y faire fortune ; une main d'œuvre extrêmement recherchée : une fois les Bretons américains reconnus pour leur travail au travail, accablés toutes les tâches, même les plus ingrates.

### Ephed « Menez Du » Gourin

« Menez Du » means « black exercise », a reference to the neighbouring aboriginal warriors. The Ephed (Establishment of housing for the elderly) is home to 80 residents looked after by 70 members of staff. Different activities are on offer here, including the Breton workshop multi-sensory therapy for elderly participants who struggle to regain spatial awareness with the help of the support staff. The Ephed's story is shared around the « Bretons d'Amérique de la grande semaine » at the time, many Bretons from Gourin were unable to find work in either farming or the state sector, and decided to sail to the States to find their fortune. This new workforce was highly sought-after, as Breton workers were renowned for their work ethic and frugality in the face of even the most thankless of tasks.

40 x 70 cm





240 x 80 cm

**Mancir de Boyac  
Piérmel**

Jean Pierre Hannequin est devenu propriétaire en 1987, après avoir séparé une tour dépassant des toits. Depuis, avec l'aide de son fils, il continue de restaurer le lieu tout en intégrant des résidences individuelles afin de respecter l'esprit du manoir.

La seigneurie de Boyac est l'une des plus anciennes du pays. Elle est donnée en 1118 aux seigneurs de Flérou. Au commencement du XIV<sup>e</sup> siècle, elle appartient à la famille Thébaut. Les derniers seigneurs Boyac en 1828 à l'abbé Jean-Marie Robert de La Motte, fondateur de l'Institut des Frères de Flérou, qui songea à créer une école d'agriculture. Puis la propriété est achetée vers 1868 par le marquis de La Chesnais. Une description détaillée des lieux datant de 1474 nous permet de connaître que les bâtiments n'ont pas subi de modifications depuis cette date, à l'exception du puits et du parc de l'annexe, tous deux disparus. Toute rose est en France depuis 842 ans !

**Boyac Manor  
Piérmel**

Jean Pierre Hannequin bought the property in 1987, having bought sight of one of the towers rising up over the iron-tops. Since then, he and his son continue to restore the manor using traditional materials that reflect the spirit of the property. The tradition of Boyac is one of the oldest in the country. In 1118, it was bestowed on the seignior of Flérou. In the early 14th century, it belonged to the Thébaut family. In 1828, Boyac's heirs sold the property to Abbot Jean-Marie Robert de La Motte, the founder of the Institut des Frères in Flérou, who considered setting up a farming school on the premises. The manor was then bought by the Marquis de La Chesnais around 1868. A detailed description of the premises dating back to 1474 indicates that the buildings have not been altered since then, with the exception of the well and walled park, both of which were removed. The rose has remained intact for 842 years!



240 x 160 cm



243 x 80 cm

40 x 70 cm





243 x 80 cm

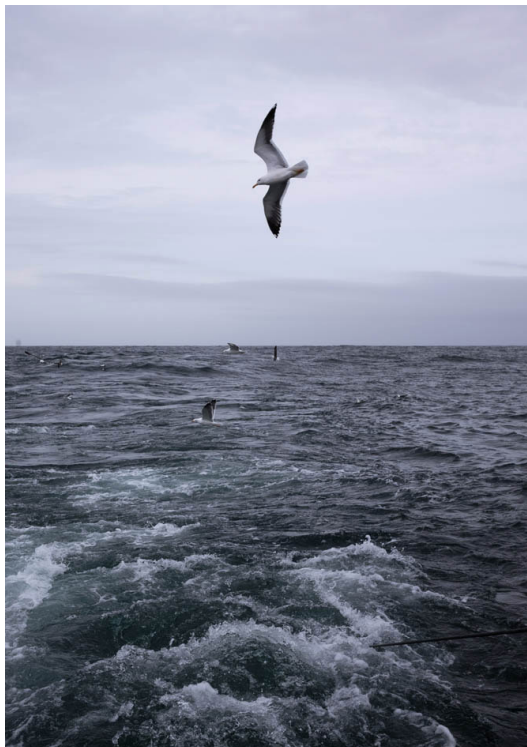
**Yann Le Bellour**  
Marin pêcheur  
Lorient

« J'ai 27 ans et je suis le capitaine de l'Osval qui a son port d'attache à Lorient. Né à Plouzeur dans le Morbihan, j'ai toujours vécu près de la côte et mon grand-père, ancien ouvrier minier, m'a transmis sa passion de la mer. Après six ans à l'école de pêche à l'âge de 14 ans, j'ai travaillé dur pour gagner mes galons. Je me suis spécialisé principalement dans la pêche à la langouste. Mes journées ? Elles commencent au lever du soleil et nous partons au large avec Mathieu et Sébastien, mes membres d'équipage pour 48h de pêche. Toutes les 8 heures, les filets sont remontés puis ramés à la mer quelle que soit la météo, quel que soit le temps. On prend à peine le temps poser le pied à terre pour que nos poissons soient vendus à la criée, et c'est reparti. Cinq jours non-stop de travail. Mon gain, oui, dépend de la pêche : 54% pour l'armement, 46% pour moi et mes hommes. Mais j'aime ma vie, ma passion. »

**Yann Le Bellour**  
Fisherman and sailor  
Lorient

« I'm 27 and the captain of the Osval, moored in Lorient. I'm from Plouzeur in Le Morbihan and have always lived by the sea and near my granddad, a former miner who passed his love of the sea onto me. I joined the fishing school at the age of 14 and worked hard to earn my stripes. I specialised in lobster fishing, my average day starts with the sunrise when I set off with my crew mates Mathieu and Sébastien for 48 hours of fishing. Every three hours we close up the nets and cast them back out to sea, whatever the weather and sea conditions. As soon as we arrive back on land, our fish is sold at market, and off we go again. Five days of non-stop work. My earnings depend on the catch: 54% for the skipper, 46% split between me and my crew. I love my life. I'm living my dream! »

40 x 70 cm



107 x 160 cm



240 x 160 cm



**Ecole de Saint-Cyr Coëtquidan**  
Guar

Elle est la seule école qui forme des officiers pour l'armée de terre française. Créée par Napoléon, elle s'est installée à Coëtquidan en 1845, après que les bâtiments, près de Verdun, aient été détruits. Aujourd'hui, Saint-Cyr compte environ 800 élèves, vivants en internat. La majorité d'entre eux suivent leur formation à l'École Spéciale Militaire, après avoir été recrutés sur concours, et suivent ensuite des classes préparatoires. Ils suivent tout au long de leur formation académique, militaire et humaine, perçoivent une aide de 1800 à 1900 euros par mois. Les jeunes officiers qui sortent de Saint-Cyr sont considérés comme l'élite de l'armée française.

En image : la 4<sup>ème</sup> Escadron de l'ESM. Lever à 05h30, formation des tout à 22h après une journée intensive de cours, de sport, d'entraînement militaire et de repas en commun.

**Ecole de Saint-Cyr Coëtquidan**  
Guar

This is the only school that trains up officers for the French army. Set up by Napoleon, it was moved to Coëtquidan in 1845 after the buildings near Verdun were destroyed. Today, Saint-Cyr boasts around 800 students, all of whom are boarders. Most of them train at the military school after passing selection tests, and many take via preparatory classes. They follow a three-year programme encompassing academic, military and social studies and receive between €1,850 and €1,900 in grants every month. Many Saint-Cyr graduates are considered to be the elite of the French army.

In image: the 4th Squadron of the ESM. Up at 5:30am and lights out at 10pm after a hard day's work including lessons, sport, military training and shared meals.

40 x 70 cm



250 x 166 cm



240 x 160 cm

**Didier Lamour**  
Surzur

Didier, 58 ans, a été un exploitant agricole en 1994, se lançant tout d'abord dans l'élevage porcinier et l'exploitation de bovins pour la viande, avant de se charger vers l'élevage de moutons. Il privilégie le verser au détail, en direct au marché de Surzur. Aujourd'hui il possède 850 brebis et s'est mis un point d'honneur à garder le contact sur toute la chaîne de son exploitation, depuis l'élevage au découpage de la viande, aux restaurants locaux commerciaux. Malgré un système de travail chargé qui l'occupe 7 jours sur 7, il s'accorde chaque année le plaisir de partir en vacances, le plus souvent à l'étranger, au Portugal, en Irlande, aux États-Unis, mais surtout qu'en « au bien en France quand même ».

**Didier Lamour**  
Surzur

58-year-old Didier set up his farm in 1993, starting with conventional farming methods and cattle farming before moving on to sheep farming. He sells his core products at Surzur market. He now raises 850 ewes and makes it a point of pride to manage the entire farming chain himself, from breeding and raising to butchering and the sales side. Despite the heavy workload that keeps him busy seven days a week, he treats himself to a holiday abroad every year, to Portugal, Ireland and the United States, although he acknowledges that life is good in France, really.

40 x 70 cm





90 x 120 cm



90 x 120 cm



250 x 85 cm

### Cité de Kertréhour Lanester

Lanester est une ville d'origine bretonne pour l'essentiel les habitants du quartier rural de Lanester. La cité de Kertréhour regroupe 240 logements construits en 1978. Malgré une planification, une occupation de dépaysement et une organisation spatiale, il n'y a aucun commerce à proximité malgré une forte présence associative organisée des événements comme la fête du jardin par exemple le 21 mars, l'association « La cité des champs » permet aux habitants de posséder des petites parcelles de terre comme les jardins afin de cultiver tomates, herbes ou fruits. Jean-Michel, résident et ancien cultivateur de légumes, y vit avec sa femme. Ensemble ils ont créé un jardin bio, ils ont aussi des animaux, et ont travaillé à leur jardin, ils ont travaillé un duo musical, les « Nébuleuses ».

### Cité de Kertréhour Lanester

Lanester is a working-class town largely populated by workers from the Lanester shipyard. The Cité de Kertréhour estate is home to 240 the original built in 1978. The only local businesses are the estate are a pharmacy, a repair shop and a fast-food joint. There is however a very active neighbourhood association that organises events such as the garden party on 21 March. The 'La cité des champs' association also gives residents the opportunity to work small plots of land between the housing blocks where they grow tomatoes, herbs and vegetables. Retired bus driver Jean-Michel lives here with his wife. The couple adopted an Irish greyhound, Finn, who became the neighbourhood's unofficial mascot, and last his name to their land, The Nébuleuses.

40 x 70 cm





90 x 180 cm

### Vincent Joyeux Lacoul-Mendon

Le petit fermier de Kavifan ne connaît pas la crise agricole. Installé à Lacoul-Mendon depuis 2011 avec son épouse Lydie, Vincent Joyeux explique la tenue sereine en circuit court.

Leur credo : du bio, du bon et du collé. Depuis cinq ans, leur troupeau, « le petit fermier de Kavifan », ne cesse de s'agrandir. Leur bonheur est celui d'une reconversion professionnelle réussie, qui commence à payer ses fruits. « Dès le départ, on voulait une ferme capable pour répondre aux goûts des clients du territoire. » Produits locaux, fromages blancs, fromages affinés, fabrication comestible 100 végétaux, une quarantaine de cochons du plein air et cinq vaches dans Nébouze à son fils Cosme, deux Rouennais qui ont pris les choses en main pour s'occuper des vaches.

Pour ces derniers, opportunité rare, ils sont accueillis dans les fermes et logés sur place dans un espace approprié. Ils se rappellent des galères lors de leurs premiers emplois en

France, ou certains de vivre dans des habitats humains sans eau courante, ils allaient 18 heures par jour ramasser des choux dans des conditions difficiles, ici, ils se sentent respectés.

### Vincent Joyeux Lacoul-Mendon

The Petit Fermier de Kavifan was established by the farming crisis. Vincent Joyeux and his wife Lydie moved to Lacoul-Mendon in 2011 and took over the holding, running the farm with as few intermediaries as possible.

The couple are staunch supporters of organic farming, quality produce, and a community-minded approach. Over the past five years, their Petit Fermier de Kavifan herd has gone from strength to strength, a spectacular example of what happens when a career change starts paying off. Right from the get-go, we wanted an open space where people could come and see how we work. The farm produces yogurt, cottage cheese and spread cheese, and is home to 180 cows, forty wild free-range pigs and has five employees, including Nébouze and his son Cosme, two Rouennais farmers who tend the cows.

The two now enjoy on-site accommodation in a spacious apartment - a rare opportunity indeed. They remember only too well the hardship they first faced when looking for their first jobs in France, forced to live in dorms with no running water, and laboring 18 hours a day in faraway cabbage in difficult conditions. They feel respected here.

40 x 70 cm



270 x 180 cm



90 x 180 cm

