

L'accueil breton

Bulletin d'information et de liaison de
BRETAGNE ACCUEIL-LES BRETONS DU HAVRE ET DES ENVIRONS

Local : 153 rue d'Etretat 76600 Le Havre tél : 02 35 43 41 64

Adresse Internet de l'Association : bretagneaccueil@hotmail.com

Site Internet : <http://membres.lycos.fr/bretagneaccueil>

JANVIER 2004

LE MOT DU PRESIDENT :

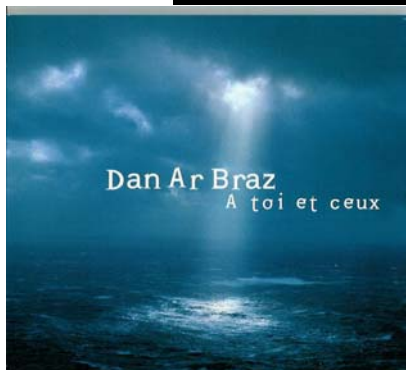
Et voilà ! On me laisse encore de la place avec l'obligation de la remplir !

Evidemment en ce début d'année il faut bien dire **bloavezh mad d'an holl !** Bonne année a tous ! (Pour l'orthographe, voir plus loin) j'utilise le breton unifié (le BZH) mais dans mon terroir d'origine, le vannetais on écrirait bloaveh mad ! Pas simple le breton ! Car il n'y a jamais eu « d'Académie bretonne » pour fixer de norme. Mais chez nous, on a toujours aimé la diversité !

N'oubliez pas notre premier rendez-vous : **l'AG**, moment important de la vie de toute association, **le 24 janvier**, suivie de notre Kig Ha Fars puis **le fest-noz, le 7 février** à la salle des fêtes de Graville. A bientôt !

Jpierre

DISCOGRAPHIE : Denez Prigent - « Sarac'h » (Ronan)



Pour cette nouvelle rubrique de « l'Accueil Breton », je pensais tout d'abord vous parler de la grosse nouveauté du moment, à savoir le dernier album de Dan Ar Braz : « à toi et à ceux ». Je pensais...et puis non !!! Annoncé à grand renfort de pub télé et avec la présence de Yann-Jakez Goldman, l'album m'a quelque peu déçu. La grande époque de l'Héritage des Celtes est belle et bien terminée et malgré la présence de la Kevrenn Alré et du bagad Ronsed-mor sur 2 ou 3 titres, l'essentiel reste très « variété française », trop Goldman et pas assez Ar Braz à mon goût.

Je préfère donc m'attarder sur le dernier CD d'un autre poids lourd de la musique Bretonne : j'ai cité Denez Prigent, le petit prince de la Gwerz. La Gwerz Bretonne, que

l'on peut traduire par « complainte », est en effet la grande spécialité du Léonard (originaire du Léon...). Comme il le dit souvent avec son accent inimitable, « les chants Bretons sont toujours très gais » et il nous le prouve encore une fois avec ce nouvel album constitué donc en majorité de Gwerziou de sa composition traitant de thèmes tous plus hilarants les uns que les autres : l'agriculture transgénique (« l'herbe de la mort »), la famine de Kiev (3 millions de victimes), l'infanticide (l'histoire d'une mère qui tue ses 12 enfants)...etc. Un album à écouter quand on a le moral !

Dès le premier titre, le ton est donné avec une superbe reprise de l'air traditionnel « An hini a garan » en duo avec Lisa Gerrard, déjà présente sur l'album précédent avec un chant à vous donner des frissons... On retrouve ensuite plusieurs autres duos avec Karen Matheson qui chante en gaélique ou plus étrange avec Mari Boine qui chante en lapon !

L'album comporte tout de même quelques chants à danser dont « E garnison » dédié aux sœurs Goadec et chanté en duo également avec Louise Ebel. Le tout subtilement relevé par la bombarde de David Pasquet, ancien talabarder du groupe mythique du début des années 90 « Ar Re Yaouank ». Les arrangements

« techno » utilisés il y a quelques années sont désormais plus discrets (c'est pas une mauvaise chose..) mais on retrouve encore quelques rythmes électroniques sur certains titres. Denez Prigent a en effet toujours aimé mêler le chant traditionnel Breton à des sonorités modernes ou étrangères (Europe centrale, Afrique du Nord...).

Denez Prigent est incontestablement le meilleur chanteur de Gwerziou du moment. Sa puissance vocale et son charisme sur scène associés à de subtils arrangements musicaux créent en effet une atmosphère et une émotion toute particulière. Enfin c'est beau quoi ! Bref, achetez le cd et allez le voir en concert ! Vous ne serez pas déçus.



AGENDA

JANVIER

Vend 16/01 : Conférence au café littéraire les Yeux d'Elsa à 18h30, animée par Jean-Pierre Roncé (!) sur l'histoire des bretons au Havre

Mar 20 /01 : Fougagnac au Mc Daid's à 21H

Ven 23/01 : à Dieppe salle Paul Eluard : bal Québécois 8€(Ass. Acadie-Québec 02 35 40 19 02)

Sam 24/01 : Fest-Noz à Evreux (27) avec le groupe VAG

Sam 24/01 : AG + Kig ha fars et choucroute de la mer – salle des Acacias AG à 17h30 et repas à 19H – Inscription avant le 18 janvier !

Dim 25/01 : Salle de la Mairie d'Heubécourt (27) à 15H : Musique bretonne avec An Las (02.32.34.37.03)

FEVRIER

Sam 7/02 : Fest-noz de l'association salle de Graville à 21H avec les légendaires Costard Ouate et Yaouankiz et quelques surprises.

Sam 7/02 : Malauray (76) : rencontres folkloriques organisées par la Passacaille (02 35 75 87 89)

Sam 14/02 : Fest-noz à Evreux avec les groupes Iskis, An Las, Costard Ouate, Kanerien ar Zul, Yao ! (avec Franck Fagon, ex-clarinettiste de Diwall) et des sonneurs...Aber : 02 27 24 42 63

Jeu 19/02 : à Canteleu (76) à 20h30 : Tref, musique trad/folk avec Bruno Letron, Wim Claves, Didier Laloy (accordéon diatonique) et Frédérique Malempré (percu) tel : 02 35 36 95 80

MARS/AVRIL

Ven 5/03 : Deauville : Mes Souliers Sont Rouges – concert en faveur de la lutte contre la mucoviscidose

Sam 13/03 : Daviken à Arcade (Notre-Dame de Gravenchon), 9€, 7 €sur place, 5 €adhérents

Mer 17/03 : Saint-Patrick à l'Agora, en partenariat avec l'asso

Sam 20/03 : stage crêpes, suivi de la soirée crêpes musicale et dansante

Sam 20/03 : Nuit Celtique au stade de France avec Tri Yann et I Muvrini

Sam 20/03 : à 19h30 Bois-Himont (près d'Yvetot) : soirée crêpes à partir de 19 h 30 - Animation avec groupes et chanteurs (tel : 02 35 95 03 25)

Sam 20/03 : Bal du folk du printemps de Galaor : Hondouville (27) 02 32 50 44 67

Sam 20/03 : à St Lo 2^{ième} Celt'n'Folk avec Air folk, Daviken, Garlic Bread, BD Swing Orchestra, DJAL

Sam 20/03: Cléon 76 La Traverse, St Patrick avec Gillie Mc Pherson et Al Loar Zu ,tel 02 35 81 25 25

Sam 27/03 : Fest-noz à Cheux – Programmation à préciser

Vend 16/04 : 20h30 au théâtre de l'Hôtel de ville, « l'affaire Seznec », la mécanique de l'erreur judiciaire, relatant le procès de Guillaume Seznec

Les premiers vendredi de chaque mois à 21H au Music Bar 3€: Concert de musique irlandaise

Les avant-dernier vendredi de chaque mois au camping de la forêt de Montgeon à 21H : session irlandaise – Entrée libre



BAS : c'est quoi ce sigle ???

Peut être avez-vous déjà entendu ce sigle au détour d'une conversation avec un membre du Bagad ou alors l'avez-vous lu dans un article. BAS est l'abréviation de **Bodadeg ar Sonerion**, c'est-à-dire **l'Assemblée des Sonneurs**. Cette association a été créée en pleine 2^{ème} guerre mondiale, en 1943 précisément, par 3 illustres musiciens bretons (dont Polig Montjarret dont vous avez peut-être déjà entendu parler). Ils ont eu l'idée de regrouper les sonneurs dans une association pour redonner vie à la musique populaire bretonne qui était alors en péril. Cette association existait donc avant même la création du 1^{er} bagad ; en effet on estime que c'est en 1948 qu'a été fondé le 1^{er} bagad sur le modèle des pipe-band écossais : il s'agissait du Bagad des Cheminots de Carhaix.

BAS est surtout connue aujourd'hui en tant qu'organisateur des concours de Bagadou. Les bagadou sont répartis en 5 catégories selon leur niveau et la manifestation la plus connue est la finale des 1^{ères} à 4^{èmes} catégories lors du Festival Interceltique de Lorient. Désormais de nombreux bagadou ou associations bretonnes sont rattachées à BAS. BAS rassemble 100 associations, 80 bagadou et environ 5000 adhérents.

Son activité principale (en plus de l'organisation des concours) est la formation musicale et en particulier celle des bagadou afin que ces groupes jouent une musique de grande qualité dans le respect de la tradition culturelle et avec un esprit d'ouverture.

Voilà vous savez maintenant le principal sur cette association importante pour notre culture. La prochaine fois, nous parlerons de Diwan....

Catherine



RECETTE : le fameux Kouign-amann



ON NOUS AVAIT DIT :

Pierre (mon papa !) : « Pour le Kouign, je sais que c'est très compliqué à faire car il faut de la pâte à pain, il faut plier etc... C'est hors de portée de ce que peut faire ta maman alors...

Catherine : « pour le Kouign-amann : BON COURAGE, je me rappelle en avoir fait un une fois avec Raphaël, j'ai le souvenir d'une recette hyper compliquée pour un

résultat hyper décevant un peu carton pâte, limite immangeable »

Gildas (mon frère !) : « Ben ouais, j'avais essayé mais n'importe comment, en fait j'avais une pâte à pain mal faite à la base donc forcément après, c'était pas terrible. Au final c'était super dur mais c'était quand même bon ».

<u>Recette n°1 : Céline</u>	<u>Recette n°2 : Martine</u> Maison du K.A. de Douardenez	<u>Recette n°3 : Anne</u> "Tante Denise" (= Télégramme 75 !)
<p>Ingrédients :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 250 g de farine - 10 g de levure de boulanger - 1 pincée de sel - 2.5 dcl d'eau - 250 g de beurre - 250 g de sucre <p>Préparation : Délaissez la levure dans 5 c.a.s. d'eau tiède. Mettez la farine en puit dans une terrine. Salez, pétrissez en ajoutant la levure délayée et en mouillant progressivement avec le reste de l'eau pour obtenir une pâte légère et souple, encore collante. Laisser doubler de volume sous un torchon humide pendant 30 min.</p> <p>Étendez la pâte sur une table farinée, aplatissez avec la main en forme de carré. Posez le beurre mou et versez le sucre dessus. Rabattez un à un les bords de la pâte sur le sucre et le beurre en les enfermant. Tapotez pour aplatisser encore une fois puis rabattez les bords et cela trois ou quatre fois sans chercher à faire un bloc de pâte trop fin.</p> <p>Mettez-le dans un plat beurré. Mettez au four chaud 240°C (th8) jusqu'à ce que le dessus ait pris de la couleur. Saupoudrez-le alors largement de sucre, baissez le four à 210°C pendant 10min, puis à 150°C (th5) jusqu'à la fin. Conseil : cette galette rustique est meilleure tiède aussi faites-la doucir au four pour la servir.</p> <p>Céline : Ce n'est pas le gâteau le plus simple que j'ai pu faire : préparation assez longue (160min). N'utilisez pas de la farine complète, votre gâteau aura alors un aspect un peu trop bronzé pouvant dérouter les goûteurs. Malgré le bon respect des doses, du temps prescrit et toute l'application mise pour cette préparation, le résultat est un peu décevant, mangeable mais pas très proche du bon Kouign-amann bien beurré !</p>	<p>Ingrédients :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 250 g de farine - 150 g d'eau - 10 g de levure de boulanger - 1 œuf - 2 g de sel - 150 g de sucre - 170 g de beurre <p>Préparation : Mélanger la levure fraîche et de l'eau. Ensuite la mélanger à la farine en remuant énergiquement. Ajouter l'eau et remuer (la quantité d'eau peut varier en fonction de la qualité de la farine : le but est de former une belle pâte à pain). Laisser « détendre » 1/2H.</p> <p>Aplatir grossièrement la pâte à la main, puis prendre le beurre à température ambiante depuis le matin, le travailler d'une main à l'autre pour obtenir une galette moins large que la pâte et superposer, puis verser le sucre sur le beurre. Faire pénétrer le beurre et le sucre dans la pâte du bout des doigts jusqu'à ce que le beurre, le sucre et la pâte ne fassent plus qu'un.</p> <p>Plier la pâte en 3, sur elle-même. Pétrir, reformer une boule et laisser reposer la pâte 20min. Après le repos, fariner la pâte et reformer une galette épaisse. Recommencer le pliage deux fois respectant le temps de repos.</p> <p>Faire cuire dans un moule à manquer beurré et dorer le dessus avec un œuf entier. Faire des stries avant de mettre à cuire dans un four préchauffé à 200°C.</p> <p>Cuisson : 30 à 35 min dans le four à 200°C, on le sort quand il est bien doré.</p> <p>Martine : Ne pas trop pétrir la pâte. J'avais tenté la pommade (beurre / sucre) peut être à éviter pour retrouver l'aspect du vrai Kouign-Amann</p>	<p>Ingrédients :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 350g de farine - 250g de beurre (demi-sel est-il nécessaire de le préciser ?) - 250g de sucre - de l'eau et un peu de sel <p>C'est une recette sans pâte à pain mais avec une « détrempe de farine ».</p> <p>Préparation : Mélanger de la farine, un pincée de sel et « un peu » (débrouillez-vous avec ça, après tout je m'en suis sortie !) de beurre. Délayer le tout avec de l'eau tiède pour obtenir une pâte de consistance molle. Laisser reposer une demi-heure. Étaler la pâte sur une planche farinée, piquer le beurre sur la pâte, arroser le tout de sucre. Plier en 4. Étaler la pâte, replier encore en 4. (Laisser ¼ d'heure entre chaque pliure). Mettre le gâteau dans un moule beurré.</p> <p>Faites-cuire à four bien chaud 30min, servir tiède après avoir saupoudré de sucre.</p> <p>Le plus d'Emmanuel : 1/ mélanger le beurre et le sucre avant de l'étaler 2/ retourner le Kouign pour que le beurre ne tombe pas au fond.</p> <p>Anne : La recette nous laisse une grande liberté d'action : pour la quantité d'eau et de beurre à mettre dans la pâte ça se fait « au feeling ». Les 30min « à four bien chaud », sont largement insuffisantes, en fait le gâteau a bien dû cuire une heure th6-7 Les consignes d'Emmanuel ont été appliquées à la lettre avec quelques difficultés pour la deuxième parce que retourner un gâteau qui baigne dans un océan de beurre, c'est pas de la tarte (c'est le cas de le dire). Heureusement j'avais de l'aide ! Au final, j'en ai nettement moins bavé que mes voisines pour un résultat quand même pas trop mal il faut le dire !</p>

LE RESULTAT « SORTIE DU FOUR »



LA DEGUSTATION

Après réclamations, le comité de dégustation a été exceptionnellement étendu aux « danseurs du mercredi » lors de leur désormais traditionnel « repas-dansant » de fin d'année.

~~~~~ Synthèse des remarques -(Anne) ~~~~~

Bon, même s'il m'est difficile de taper ça, car ça va à l'encontre de ma modestie naturelle, il faut bien avouer qu'on trouve que *mon* Kouign-amann est le plus ressemblant (d'aspect en tout cas). Certains le trouvent trop gras (mais qu'est ce qu'on attend d'autre d'un Kouign-amann, hein, je vous le demande ?) et compliment suprême qu'« il ressemble à celui d'Emmanuel »

De l'avis général, le Kouign-amann de Martine semble plus diététique (oui enfin, tout le monde a lu la recette quand même !) et aussi très bon. L'avis de notre président (diplomate) est que pour atteindre la perfection il faut manger les 2 en superposition (ça simplifie pas la recette tout ça !).

Renée : (*d'un air incrédule*) C'est du Kouign-amann ça ? Les trois ? (*puisqu'on te le dit !*)

Jackie : (*en parlant du gâteau de Céline*) : Eh ! Qui s'est amusé à couler du béton dans un plat ?

Lucette L : (*au premier coup d'œil*), celui-là il est trop gras (*Anne*) et celui là il est trop sec (*Martine*) [- quant à celui de Céline, même pas la peine d'en parler !]

Ronan : C'est du pain d'épice ? (*Céline*) [*Non, ça c'était dans le dernier numéro !*]

Lucette L toujours : (*Apprenant que Martine avait pensé un instant à rajouter des pommes*) : On ne met jamais de pommes dans un Kouign-amann, d'ailleurs à Douardenez ils veulent mettre un label dessus parce qu'ils en ont marre qu'on fasse n'importe quoi !

Jean-Pierre : (*qui n'avait visiblement pas entendu Lucette*) D'ailleurs, vous savez, on peut aussi mettre des pommes dedans !

Jean-Pierre encore : Ca, c'est bon mais c'est pas du Kouign-amann (*Céline*) [*Réponse de Céline indignée*] Mais j'ai bien suivi la recette !]

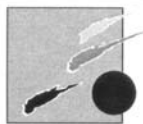
Yoann : (*quand on lui demande son avis*) Moi, ce que je préfère c'est le Bourgogne de Denis (*encore un qui a suivi !*)

La majorité implacable refuse à Céline de reconnaître dans son chef-d'œuvre au demeurant très bon l'AOC Kouign-amann, bien qu'elle ait « suivi la recette à la lettre ». Moralité : évitez d'utiliser de la farine complète, apparemment ça a du mal à passer dans les mœurs !

Kouign-amann ou Kouign-aman ? Cette question a été à deux doigts de déclencher un pugilat entre président (partisan de l'option avec 1N) et vice-présidente (2N)... Vos rédactrices préférées ont tranché ! Après vérification, amañ et amann existent bel et bien en Breton mais amañ veut dire « ici » et amann « beurre », donc l'orthographe exacte est bien Kouign-amann (traduction littérale : gâteau beurré) et non pas Kouign-amañ ! - Lucette bat donc Jean-Pierre par KO !

4

Le conte ! : Vu l'actualité importante, nous nous voyions obligées de reporter la parution du "Conte de Luduennig" promise dans le dernier journal... Mais rassurez-vous, ce n'est que partie remise !



Prontaprint Imprimerie

35, place de l'Hôtel de Ville - LE HAVRE
Tél. 02 35 42 56 56 - Fax : 02 35 21 57 33
E.mail : asa-graphic-pronta@wanadoo.fr

Pour l'entreprise et le particulier

- Imprimerie
- Copie couleur Canon Laser
- Photocopie noir et blanc numérique
- Tampons

Faire-part Mariage et Naissance

Echos du CA :

Appel à candidature : des postes au CA sont vacants toute personne intéressée par le devenir de l'association peut postuler, n'hésitez pas à saisir cette occasion de vous faire entendre !

COTISATIONS 2003/2004 :

Nous rappelons aux personnes n'ayant pas encore payé leurs cotisations **qu'il faut le faire !**

Non seulement, cela vous permet de voter pour l'assemblée générale du 24 janvier mais c'est une aussi source de revenus **vitale** pour l'association. Alors faites-nous un petit chèque : 16€ l'adhésion + 10€ pour les ateliers « initiations » (Courrier : BABHE 153 rue d'Etretat 76600 Le Havre)

