

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

Site Internet : www.bretagne-accueil.com

LE MOT DU PRESIDENT

MARS 2011

Demat d'an holl,

Notre assemblée générale est derrière nous et une nouvelle équipe se met en place. A l'heure où j'écris cet édit, le nouveau bureau ne s'est pas encore réuni en vue de réélire la composition du conseil d'administration. Néanmoins, lors de notre AG Anne Vilbé, Thierry Le Razer, Stéphanie Montier, Patricia Vial, Gilbert Costé ont été réélus et Jean-Marc Nagel a rejoint l'équipe.

Les membres du conseil d'administration de notre association ne chôment pas afin de préparer différents projets :

- Un partenariat avec l'ISEL, avec notamment la projection d'un film sur les taxis Bretons.
- Une sortie associative au Mont Saint-Michel le temps d'un week-end.
- L'édition de la Saint-Yves 2001 au quartier Saint-François qui aura lieu les 21 et 22 Mai.
- Un projet de fest-noz pour la saison 2011/2012.

Nous noterons que les projets de spectacle en région Parisienne ne sont pas porteurs : l'an dernier nous avons annulé le projet de Saint-Patrick à Bercy et pour 2011 le projet du spectacle « HEOL » au casino de Paris n'aura pas porté ses fruits non plus !!

Je m'attarderai un peu plus ici sur le projet de notre Saint-Yves car il ne faut pas se mentir, ce projet est comme un bébé que nous portons (nous, le groupe de travail qui planche sur cette Saint-Yves) depuis le mois de septembre, soit presque 9 mois de stress, de casse-tête pour gérer au mieux le budget. Nous pouvons parler aussi d'envie car chacun peut s'exprimer sur ses idées de groupe à venir... Enfin je vous laisse imaginer le travail à réaliser pour que ce projet arrive à terme. MAIS maintenant, nous allons avoir besoin de vous et de votre temps. Nous aurons beaucoup de choses à faire et à préparer pour ce grand week-end. Dès à présent, nous recherchons des bénévoles pour tout mettre en place durant le week-end : aider pour la partie repas des groupes, gérer et diriger les groupes...

Enfin, et pour finir, je tiens à remercier Lucette Lachèvre pour tout le travail et le temps passé au profit de notre association car lors de l'AG, Lucette a présenté sa démission du bureau et ainsi de son poste de vice-présidente. Nous lui souhaitons bon vent pour ses futures occupations même si nous continuerons à lui demander ses bons conseils et qu'elle nous communique l'expérience qu'elle avait au sein de notre association.

Christophe Lemonnier

* * * * *

INFO DE DERNIERE MINUTE :

Le nouveau Bureau du Conseil d'Administration de l'association BABHE : Christophe Lemonnier (président), Anne Vilbé (vice-présidente), Thierry Le razer (Trésorier), Armelle Chastillon (Trésorière adjointe), Chantal Kopp (secrétaire), Anne Danet (secrétaire adjointe).



AGENDA

MARS 2011

Sam. 12 à ETRETAT (76). Fest-Noz avec KANERIEEN AR ZUL, TRIO P4, BRUNO FABULET, ATN (Eric, Wandrille & Jean-Charles du bagad). Salle des sports, chemin des haules à 21h00 (initiation danses à 20h15). Organisation « l'arche », rens. 02.35.29.95.19

Sam. 12 à GONFREVILLE L'ORCHER (76). Concert de TRIO GANI à 20h30 salle des fêtes de Gournay. Renseignements au 02.35.13.16.54 ou www.gonfreville-l-orchest.fr/culture

Jeudi 17 à CAEN (14). Concert de « MES SOULIERS SONT ROUGES » au Zénith de Caen. Musique folk & traditionnelle d'Irlande, du Québec et de Bretagne.

Ven. 18 à LOUVIERS (76). Fest-Noz avec AN LAS & les RAMONEURS DE MENHIR. Initiations aux danses Bretonnes à partir de 20h30. Organisation « dansal Breizhat ». Réservation conseillée au 02.32.25.78.00 ou gareauxmusique@wanadoo.fr

Sam. 19 à FRANQUEVILLE SAINT-PIERRE (76). Fest-Noz avec ISKIS, les musiciens de MESKAN, KANERIEEN AR ZUL. Espace Bourvil à 21h00. Organisation GWEZ au 02.35.80.79.22 ou penmarch29@libertysurf.fr

AVRIL 2011

Sam. 2 au HAVRE (76). Stage crêpes au local BABHE puis dégustation & soirée musicale rue Guillemard. Réservations auprès de Gilbert.

Sam. 2 à ECRETEVILLE LES BAONS (76). Fest-Noz avec P4, KANERIEEN AR ZUL, BRUNO FABULET. Salle polyvalente à 20h30 (initiation danse à 17h00). Organisation Steredenn Mor, association des Bretons du pays de Caux. Renseignements au 02.32.70.88.28

Sam. 9 à PONT DE L'ARCHE (27). Rassemblement celtique avec le Bagad et le Cercle du Havre.

Sam. 9 à SAINT SEBASTIEN de MORSENT (27). Fest-Noz avec Guillaume BLAIN / Claire LEYZOUR (ex-musiciens de Emsaverien), HENT, les musiciens de l'ABER, KANERIEEN AR ZUL. Salle des fêtes à 21h00. Rens. 02.32.38.25.65 ou contact@aeplesentier.fr

Sam. 16 à LOUVIGNY (14). Fest-Noz avec les musiciens du Cercle Danserien de Caen, KANERIEEN AR ZUL, DEOMP. Salle des fêtes à 21h00 (initiation danse à 20h00). Organisation cercle de Caen. Rens. 02.31.80.09.11 ou bugaleleroux@free.fr



Chers adhérents,

Nous vous adressons ce petit message à propos des stages crêpes et des repas du soir organisés rue Guillemard. Pour une question de bonne organisation, nous vous demandons de vous inscrire 15 jours à l'avance.

Gilbert et Renée doivent prendre les clefs le mercredi après-midi et faire les courses le jeudi afin de pouvoir nettoyer la salle le vendredi après-midi.

Nous allons vous communiquer toutes les dates des stages crêpes pour les 6 mois à venir pour que vous puissiez, dès à présent, faire vos réservations.

Pour votre information, le 11 décembre nous n'avons pas pu maintenir le stage crêpes car il n'y avait que 18 participants. Nous nous excusons auprès des personnes inscrites. Afin que les stages crêpes soient rentables pour l'association, il faut un minimum de 40 participants.

Pour le bien de notre association des Bretons du Havre et pour qu'elle puisse vivre, parlez-en à votre entourage et venez nombreux à nos manifestations.

Bien cordialement,

Gilbert et Renée Costé

LE KIKARECONNUOUQUEC'ESTIDONC ? N°20

Dans la dernière édition de votre jeu préféré, il fallait reconnaître la stèle érigée en mémoire des « SONERIEN DU » sur la commune de PONT-L'ABBE (29). Les gagnants sont des habitués : Lucette Lachèvre & Jean-Pierre Haudebourg. Le nom de « sonerien du » nous est familier, la plupart d'entre nous connaissent et ont déjà eu l'occasion de danser sur la musique de l'un des plus anciens groupes de Fest-Noz de Bretagne (créé en 1972)... Mais connaissez-vous la légende des sonneurs noirs de Pont-L'abbé ?

LA TERRIBLE LEGENDE DES SONERIEN DU !! (*Police illisible mais qui fait peur...*)

Le nom « Ar sonerien du » fut donné au début du 20^{ème} siècle à deux compères sonneurs dont la particularité était de s'habiller toujours en noir, ils animaient noces et pardons dans tout le pays Bigouden. Au retour d'une noce, alors qu'ils gisaient ivres dans un fossé à la sortie de Pont-L'abbé, ils furent appréhendés par un convoi de gardes qui s'en allaient pendre deux voleurs. Après quelques tractations financières, les deux voleurs furent relâchés et les deux sonneurs furent arrêtés et pendus à leur place ! Cette affaire fit grand bruit en pays Bigouden car les deux sonneurs, un peu ivrognes sans doute, mais bons garçons et honnêtes gens, y étaient très connus et estimés. On les enterra dans un talus, sur la route de Quimper, au lieu-dit « les justices » : leur tombe devint un lieu de pèlerinage et la pierre sous laquelle repose les deux infortunés est encore visible derrière l'actuelle gendarmerie de Pont-L'abbé. Une stèle commémorative, sculptée par Patrig ar Goarnig, a été érigée le 23 Septembre 1996 au son de la bombarde et du binou.

Pour cette vingtième édition, vous devrez localiser l'endroit où a été prise cette superbe photographie ...



HB-Henriot en redressement judiciaire !

On a tous dans son placard (ou alors dans un carton à la cave...) son fameux bol Breton avec son prénom inscrit dessus. Objet culte ou objet kitsch ? Là n'est pas la question... Le sujet est plus grave : HB-Henriot, la plus ancienne et plus fameuse entreprise Quimpéroise de fabrication, entre autre, des fameux bols Bretons est placée en redressement judiciaire depuis le début du mois de Février 2011. A l'heure actuelle l'entreprise est en cessation de paiement, elle continue de produire mais se heurte à de graves difficultés économiques.

HB-Henriot fabrique & décore ses bols entièrement à la main à Quimper, et ce depuis 1690. Son savoir-faire lui a valu d'être labellisée « entreprise du patrimoine vivant ».

Mais alors me dites-vous, comment un tel fleuron de l'industrie Bretonne en est-il arrivé là ? Pourquoi n'embauchait-il pas à tour de bras pour inonder le monde de ses bols à oreilles... ? C'est encore la faute des Chinois ça, non... ? Et oui, en grande partie...

Grosso-modo, vous avez 3 possibilités lorsque vous souhaitez acheter un bol :

- La haute qualité et le travail entièrement à la main des productions HB-Henriot en fait des produits dont le coût est élevé (30 à 35 € le bol...).
- Pour 10 à 15 €, d'autres faïenceries se bornent à coller un autocollant au fond du bol, seul le prénom est fait à la main. Mais vous pouvez obtenir ces versions semi-artisanales en version Basque, Périgourdine ou Alsacienne...
- En troisième (et dernier choix) existe le « made in China » qui, pour 5 à 6 €, inonde le marché des boutiques à touristes de sa production bas de gamme... Mais ça passe aux micro-ondes et au



lave-vaisselle !

Voilà, à vous de choisir en connaissance de cause lorsque cet été vous aurez à acheter un bol pour le petit dernier
Ronan

« Bretonne »

Le dernier CD de Nolwenn Leroy

Nolwenn Leroy, connue pour son passage couronné de succès à la Star Academy 2002 est originaire de Saint-Renan dans le Finistère. Elle a choisi de mettre à l'honneur dans son dernier CD des morceaux de musique qui ont bercé son enfance. Ainsi retrouve-t-on sur son dernier CD des morceaux tels que Tri Martelod, La jument de Michao, Dans les prisons de Nantes, Greensleaves et également des morceaux plus récents tels que Tonnerre de Brest de Miossec ou du « Bagad de Lann-Bihoué » d'Alain Souchon.



Selon Nolwenn Leroy, le but avoué est de faire partager ces mélodie au plus grand nombre et c'est vrai que du fait de sa notoriété, un album signé Nolwenn Leroy devrait permettre de toucher un public plus large que celui des habitués amateurs de musique bretonne et celtique.

Pari gagné car avec plus de 200 000 exemplaires vendus, le CD fait un tabac. Et Nolwenn, chante en breton et pour ça elle a pris des cours à la Mission Bretonne à Paris.

Pour ma part, son CD m'a été offert pour Noël alors, nous avons pu « juger sur pièce »

Et bien comment dire ? On peut déjà noter que le choix des titres couvre une gamme plutôt large et bien choisie de la culture Bretonne.

En ce qui concerne l'interprétation, et bien j'ai une impression

mitigée, je crois que pour la plupart des titres (l'intégralité ?), je préfère la version originale et concernant les boîtes à rythme derrière les cornemuses, je crois que j'ai du mal à m'y faire !

Enfin le CD en lui-même, ça va, en revanche les clips... J'ai du mal à voir le lien entre le décor hippie chic et la jument de Michao (dont une amie m'a dit qu'elle faisait référence à un épisode de famine), quant aux chorégraphies, ce n'est pas demain qu'on la verra danser un kost er hoat !

Anne

Grâce au succès inattendu de cette « galette Bretonne », Nolwenn Leroy met en place une tournée avant l'été et espère être présente dans certains grands festivals Bretons de l'été. Des contacts auraient été pris avec le Festival Interceltique de Lorient (démentis pour l'instant par le directeur du FIL...). Il est même déjà envisagé un 2° album sur le même principe, mais avec des chansons « régionales et inédites » (sic...)

Ronan

Coquilles Saint-Jacques rôties à l'écrasé de chou-fleur et d'andouille au beurre de pomme.

Pour 6 personnes : 30 coquilles Saint-Jacques, 100g d'andouille, 600g de chou-fleur, 1 pomme, 50g d'échalotes, 200g de beurre, du fumet de poisson, de l'huile, des fines herbes, du sel et du poivre.



Commencez par couper l'andouille en dés, épluchez et hachez les échalotes.

Faites cuire le chou-fleur à l'eau, bien égoutter et faire revenir avec l'échalote et l'andouille jusqu'à obtenir une compotée.

Coupez la pomme en dés, faites dorer dans 10g de beurre avec le reste de l'échalote, ajouter du fumet de poisson et faites réduire de moitié. En fin de cuisson, ajouter le reste de beurre en petits morceaux.

Dans une poêle huilée, faire revenir les Saint-Jacques très rapidement.

Au centre des assiettes mettre la compotée de chou-fleur à l'andouille, déposez les Saint-Jacques dessus, puis la sauce bien chaude autour.

Succulente recette, cuisinée par mes soins pour les fêtes de fin d'année avec des produits purement Bretons que je referai sûrement pour étonner la famille et les amis.

Recette donnée par « le Rendez-Vous des gourmets » à Saint-Brieuc et trouvée dans un livre qui se trouve dans la bibliothèque !!!! Il faut venir voir elle regorge de trésors.

Josiane