

L'ACCUEIL BRETON

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

Local : 153 rue d'Étretat 76600 Le Havre Tél. : 02 35 43 41 64

Site Internet : www.bretagne-accueil.com

DECEMBRE 2007

LE MOT DU PRESIDENT

NEDELEG LAOUEN D'AN HOLL ...



Un journal juste avant Noël et le début de l'année. Bravo à l'équipe qui l'anime et merci d'avance à ceux qui les aideront pour le suivant en leur proposant de nombreux articles... Bonne résolution à prendre pour Janvier ! ...

Merci à ceux aussi qui oeuvrent pour assurer les activités régulières de l'association : Initiation à la danse et aux instruments traditionnels, animation du Bagad et du cercle, organisation des stages crêpes et du Kig ha farz qui ont été encore des succès dernièrement...

Pour faire le point sur tout cela et sur les projets futurs, nous vous donnons rendez-vous, comme chaque année, à l'assemblée générale. Celle-ci sera exceptionnellement programmée le mercredi 30 Janvier à 19h30 à L'école Jean Maridor (elle précédera la fameuse Sangria de Gilbert et l'initiation Danse !).

Et enfin, pour continuer la fête, notre grand rendez-vous annuel de l'association : nous nous retrouverons salle des fêtes de Graville le 2 Février 2008 au Fest noz avec DEOMP, le bagad AVEL VOR, nos chanteuses, musiciens et sonneurs ...

Jean-Pierre RONCE

LE KIKARECONNUOUQUEC'ESTIDONC ? N°8



Bah voilà... Il suffisait de vous provoquer un peu lors de la dernière édition pour que les réponses affluent ! Mais il faut avouer que c'était assez simple...

Il s'agissait bien entendu de la roche tremblante en forêt de Huelgoat. D'un poids de plus de 130 tonnes, elle se laisse mouvoir d'une simple pression du dos, à condition toutefois de connaître le point magique ! La légende veut que « Hok-Bras », le Gargantua, se soit vengé du maigre repas que lui avaient offert les habitants de la haute forêt (Huelgoat ou Uhel Koad en Breton) en lançant depuis le Léon d'énormes galets polis par la mer...

Le premier à avoir répondu est **Guy Q.** (whaou qu'il est fort ! Non seulement il trouve le KIKA avant tout le monde mais en plus il a personnellement déjà fait trembler la

Roche...). En deuxième position et avec très peu d'avance, un habitué de la seconde place (il va encore rager..) : **Thierry L.R.** et en troisième position, **Lucette L.** qui à la particularité d'avoir déjà vu la roche en position verticale... !! (Enfin c'est ce qu'elle croit, mais elle n'en est pas bien sûre, à vérifier...). Puis viennent ensuite **Pierre V.** (papa de Anne V.), **Jean-Jacques T.**, **Nicolas G.** et **Jean-Pierre R.** (qui avait chargé sa fille de répondre pour lui et qui aurait pu gagner une place au classement si elle l'avait fait...).

Pour cette nouvelle photo, on vous fait à nouveau un joli cadeau (de Noël) : vous connaissez certainement cette célèbre statue de sonneurs ?! Alors dites-nous où elle se trouve. On attend donc vos réponses en masse...

AGENDA

JANVIER

Vu le peu de festivités sur la région en ce début d'année, nous vous proposons, si vous le souhaitez, d'élargir un peu votre horizon vers la région Parisienne.

Sam 12, Argenteuil (95) Fest-Noz à la salle des fêtes Jean Vilar avec **Luherned, Sonerien Yaouank, Trouzerion, Yann Dour.**

Sam 12, Clères (76) Fest-Noz à 21h00 à la salle Clara avec **YAO, Collet / Derriennic, Vent d'Anches, Bugale an noz.** Entrée 5 Euros. Tél. 02 35 33 11 73

Sam 26, La Courneuve (93) Fest-Noz organisé par Auber' Breizh, au centre culturel Jean Houdremont (11 avenue du Général Leclerc) avec **Guichen, Kerbedig, Pennoù Skoulm**

Sam 26, Lery (27) Fest-Noz à 21h00 à la salle Nicolas Poussin avec **ISKIS, Kanerien ar zul, les sonneurs Brelivet / Le Pallec.** Entrée 6 / 7 Euros. Tél. 06 81 52 97 57



Mer 30, Assemblée Générale de l'association **BABHE** à l'Ecole Jean Maridor à 19h30 avant la danse (sangria offerte... Venez nombreux !)

Ordre du Jour de l'Assemblée Générale
Rapport moral de l'asso. 2007
Comptes et Bilan Social de l'année passée

N'oubliez pas à cette occasion, si ce n'est déjà fait, de prendre votre chèque afin de régler votre cotisation...

FEVRIER

Sam 2, Le Havre (76) Fest-Noz organisé par l'association des Bretons du Havre à la salle des fêtes de Graille - 21h00 - avec le groupe **DEOMP** d'Ille et Vilaine, le **bagad AVEL VOR** du Havre, les **Chanteuses de l'asso**, et le couple de sonneurs **Gouteux / Goodwin.** Entrée 6€/5€ (adhérents)

MARS

Sam 15, Cachan (94), Fest-Noz animé par **Guichen, Hamon / Martin Quintet, Jouin / Molard, Skeduz, Startijen, Veillon / Molard**

Petite promo pour nos amis d'ex-Costard Ouate (*qui, on le regrette, se sont dissout*) dont certains membres reviennent avec un nouveau groupe « **Les Porcs Autonomes** » (*certain ont pu apprécier leur prestation lors du Kig Ha Fars*). Avec un répertoire résolument festif et des chansons « Porcines et Portuaires », ils ont gardé, de par leur sonorité et instruments, un côté celtique.

Ils seront **Sam 15 à Fécamp (76)** au parc d'arbre en arbre et **Dim 16 au Havre (76)** au bar « le Poulailler »

FAR BRETON AUX PRUNEAUX (et aux bougies...)

*Voici une recette très rapide, simple et facile à réaliser, et qui vous réconciliera avec le far Breton !!!
(Pour ceux notamment qui étaient au Kig Ha Fars...)*

Pour 6 pers.	75 cl de lait	15 à 20 gros pruneaux
	50 à 60 g de sucre de canne	4 cuillères à soupe bombées de farine
	20 g de beurre salé, plus 10 g pour le moule	4 Œufs

Préchauffez le four à 210°C (th7). Beurrez un plat à gratin. Déposez les pruneaux dénoyautés. Mélangez la farine et le sucre dans un grand bol. Cassez les œufs et Ajoutez-les au lait. Fouettez le tout puis incorporez ce mélange dans le bol farine/sucre. Faites fondre le beurre dans une petite casserole et ajoutez-le au mélange ainsi que le rhum. Versez dans le plat et mettez au four pendant 30 mn.

Servez tiède ou bien froid. Si vous voulez donner plus de moelleux aux pruneaux, faites-les tremper 20 mn dans de l'eau tiède avec du rhum.

Ils ont testé pour vous (Anne V., Hélène M., Martine, et Ronan)



Transformé pour un soir en gâteau d'anniversaire le far breton est à servir impérativement **froid** ou alors choisissez de très bonnes bougies (voire des cierges !) résistantes à la chaleur (cf. photo)...

En tout cas, bonne humeur assurée...

« *On va manger du Far à la bougie* » « *C'est pas du Far Breton, c'est du Far au coulis de bougie !* »
« *Couleur Rose : 100% naturel* »

Une fois, la première couche de paraffine enlevée, place à la dégustation...

Hélène : Dénoyautés ou pas les pruneaux ? (On te laisse le soin de le découvrir..)

Martine : Il a l'air bien crémeux !

Anne : Il manque un peu de cuisson... (En plus des 30mn initiales, nous l'avions remis avant de le servir 15mn supplémentaires)

Martine : C'est bon, on dirait de la crème brûlée

Ronan : Je trouve qu'il fait trop flan...

Hélène : Peut-être, mais il est bon... (Défendant son gâteau d'anniversaire !)

Anne : Meilleur froid, je pense.

Hélène : Finalement, on ne sent pas trop la bougie ! (S'étonne-t-elle !)

Martine : Si, si, j'ai eu un petit goût de bougies. J'aime bien mais froid il doit être meilleur. Mais, au fait la p'tite goutte de rhum, c'est breton ?

Anne (à Ronan) : Est-ce que tu as fait bouillir ton lait ?

Ronan : Non

Anne : Ah, bah, ça peu être ça !

Martine : Et qu'est-ce que tu fais de la peau ?

Au niveau commentaire, je m'arrêterai là car la discussion sur la peau du lait pourrait en écoeurer plus d'un, entre ceux qui apprécient et ceux que ça dégoûtent...



AIMERIEZ-VOUS APPRENDRE A REALISER LES CREPES ET GAULETTES SUR LE BILIG ??

L'équipe de crêpiers, Gilbert, Marie-Thérèse, Annick, Jacky, Chantal, vous accueilleront avec plaisir pour les prochains stages qui auront lieu maintenant les 16 Février, 5 Avril, 3 Mai, 4 Octobre et 6 Décembre 2008

Notre Chef vous délivrera ses secrets pour réussir la pâte...
Tout un art que d'apprendre à la battre pour la rendre légère !!

Je ne peux que vous faire part que de mon expérience : Au début, on rate, on rage et on rit beaucoup.
Les amis sont là pour vous donner des conseils et le tour de main pour maîtriser le razel.

L'odeur des crêpes quand nous les confectionnons !!!! HUM !!!

Epattez vos enfants, vos amis et peut être... Si vous le désirez vous pourrez nous rejoindre à la Fest Yves pour nous aider à préparer la pâte, confectionner les crêpes, les garnir ou les servir (en fonction de votre temps disponible)

BIENVENUE A TOUS ET A TOUTES

CHANTAL K.

Quelques heures au sein du stage crêpe...

Par notre envoyée spéciale sur place !

Maintenant que Chantal vous a exposé le principe des stages crêpes voici un petit reportage effectué lors du dernier stage du samedi 1^{er} décembre

14h00, Arrivée des chefs crêpier, j'ai nommé Gilbert, Jackie et Chantal. Objectif : Assurer les préparatifs, sortir et nettoyer les récipients, inventorier le matériel et préparer les ingrédients.

14h55, Arrivée des premiers stagiaires. Pour cette session, il y a aura une majorité de débutants : Claude, Christophe, Sandrine, Cassandre et Christelle. Pour les expérimentés : Jean-Marc, Alice, Hélène et Christine...

15h00, Distribution de tabliers très seyants (*cf. photos*) et passation des consignes.

A l'arrivée, les bassines pleines des ingrédients « secs » (farines, etc.) attendent déjà les stagiaires. Gilbert leur explique le concept : on rajoute le liquide et on mélange le tout à la main selon la technique du petit chien et ce, pendant 15 minutes pour aérer la pâte correctement... Les stagiaires rigolent, ils ne savent pas encore que c'est loin d'être une blague !



15h05, C'est parti ! Et pour le démarrage ce sont les 4C (Christophe, Claude, Claude et Christine) qui se collent au « touillage » secondés par leurs collègues qui versent prudemment un filet d'eau dans la pâte. Le tout sous la supervision et les encouragements de Gilbert qui par ailleurs montre l'exemple. La cuisine surpeuplée résonne de « *Touille bien !* », de « *mais oui je touille* », au bout de 2 mn ça commence à geindre. Toutes les excuses sont bonnes : Table trop basse (à moins que ce ne soit le stagiaire qui soit trop grand), mal de dos, mais Jackie qui tient le chrono est implacable : 5 mn ! Les stagiaires n'en croient pas leurs oreilles, eux ils avaient plutôt compté 10 à 15, mais le chrono ne ment pas !

Jackie qui à ses propres méthodes pour motiver les troupes lance implacable : « *Il y en a deux qui le font*

bien... dont Gilbert ».

Revenons à Gilbert justement, comme il n'en est pas à son premier stage, à mi-course, il lance à Hélène, spectatrice pour l'instant « eh ! Tu veux me remplacer ? » Et c'est le branle-bas de combat, Hélène remplace Gilbert, Sandrine remplace Christelle, Alice, Christine et Cassandre, Claude. Si vous comptez bien, il y en a un qui s'est fait avoir dans l'histoire et qui continue à touiller consciencieusement...

15h15, Bernard appelle pour dire que son scooter est tombé en panne et qu'il ne peut pas venir au stage mais qu'il viendra bien évidemment manger les crêpes le soir même... (*Ben voyons !!!*)

Jean-Marc arrive au moment où la séance de torture touche à sa fin (*eh, c'est qu'il n'en est pas à son premier stage !*)

Pendant ce temps-là, les crêpiers échangent leurs souvenirs de guerre : « *Tu te souviens de l'an dernier quand le chien est rentré dans la tente à la Fest'Yves et nous a gâché toute notre avance : 150 crêpes ! Oui, il en avait mangé un quart et bavé sur le reste, on ne pouvait pas vendre ça quand même !* » (*Nous voilà rassurés !*)

15h20, les crampes menacent et Jackie donne enfin le signal du repos... mais c'est pas pour autant que les muscles vont pouvoir se reposer... Maintenant que nos amis cornemuseux ont libéré la place dans le local, il faut préparer la table et installer le matos.

15h45, Allumage des galettières. Je note que Jackie, Gilbert et Chantal s'en chargent, de mon temps, on laissait le stagiaire se débrouiller tout seul. J'ai toujours trouvé ça stressant... Tout se perd !

Les stagiaires préparent les galettières en les tartinant de saindoux. Gilbert lance la première crêpe sur la galettière d'Hélène. Catastrophe ! Elle est ratée (*enfin les crêpes « ratées » de Gilbert rendraient quand même jaloux la majorité des gens...*). Le verdict tombe : trop de gras ! Pour les crêpes, il ne faut pas forcer sur le saindoux. Hélène se défend : « ben t'avais pas dis ! » (*Elle oublie de dire que moi, je lui avais dit - eh, j'en ai fait aussi des stages crêpes !*).

Chantal se lance avec succès et Jackie, qui est pour la paix entre les peuples, affirme devant Gilbert : « *Ah ! Elle est quand même plus réussie que la première ! (i.e. la sienne)*. Chantal qui me voit arriver le stylo à la main me lance : « *Oh, Anne, le coin des crêpes tu dis pas !* » Je suis perplexe mais Jackie toujours serviable dans ces cas-là

m'explique : « Elle a dit qu'il fallait mettre la pâte dans le coin de la galettière et comme une galettière c'est pas carré... »

Jackie rappelle à l'ordre Christophe, dont les premières crêpes ont fait l'admiration de tous mais qui semble avoir un moment de faiblesse : « Eh tu te rappelles comment tu as fait les premières ou quoi ? » S'ensuit tout une explication sur l'angle d'attaque du razel sur la crêpe mais là j'avoue que je décroche, s'il faut amener des rapporteurs en stage crêpes maintenant.

Jackie encore, parlant d'Alice : « Eh, on a trouvé une pro ! » (Non, un compliment... incroyable !). Cinq minutes plus tard : « Bon elle les laisse pas assez cuire mais bon... » (Ah, on se disait aussi !)



16H45, (et quelques degrés de plus dans le local, et quelques couches de vêtements en moins sur les stagiaires) : il faut attaquer le plus dur : les galettes...Christelle est coachée par Jackie sur le port du razel et ma foi, ça à l'air de porter ses fruits... Claude, désespéré, « Moi, je vais faire un stage de cornemuse la prochaine fois » (Eric tu es prévenu !)

18H00, Fin du stage : le verdict tombe de la bouche de Chantal : « Ben, je trouve que vous avez été bons ! »

Reste juste maintenant à faire la vaisselle, nettoyer la salle, transporter le tout dans la salle d'en face, installer les tables, les chaises, les bancs etc. pour le repas crêpes du soir mais ceci est une autre histoire !

Anne V.

Quelques points techniques :

La technique du petit chien : technique consistant à mélanger la pâte à galettes à la main en adoptant la même technique que dans la nage du petit chien, et on tourne, et on tourne et on tourne

Le test de l'eau : comment savoir si une galettière est chaude ? Jeter dessus quelques gouttes d'eau si ça fait « ksszzz » c'est bon !

Pourquoi les 2 faces de la crêpe n'ont pas le même aspect ? (Par Chantal): parce que la première adhère entièrement au bilig alors que quand on la retourne sur l'autre face, il y a déjà des bulles d'air de constituées.

La technique Christophe : technique consistant à faire des crêpes « au carré » et non en faisant le tour de la galettière comme le voudrait la logique et dont personne ne comprend comment elle fonctionne, mais elle fonctionne.

Le rafistolage : technique consistant à rajouter de la pâte fraîche sur une crêpe « ratée » dans laquelle des trous apparaissent, ou voire même sur une crêpe qui n'est qu'à moitié constituée. Cette technique non réglementaire est à utiliser exclusivement quand Gilbert a le dos tourné.

Conte de Noël : le chat d'argent existe-t-il ?

Il paraît, qu'en Bretagne, dans des villages isolés face à la mer ou face aux plaines, quand une personne devient soudain riche sans qu'il soit question de gains au loto ou d'un héritage subit, on dit qu'elle a trouvé "Le chat d'argent". Ce chat serait tout noir, portant deux petits sacs, l'un empli d'or ou d'argent, l'autre sac étant vide. Le chat d'argent aurait servi neuf maîtres et finalement aurait gagné l'affection ou l'âme de son neuvième compagnon, à moins que ce dernier ait pris son fidèle comparse avec lui pour rejoindre l'enfer. En fait, le chat d'argent est peut-être une transposition du "Diable d'argent" laissant tomber sous ses pattes des pièces de monnaie. Voulant s'accaparer ce fabuleux trésor, la population "tirait le diable par la queue". Le chat d'argent était tout simplement une représentation populaire du Dieu Mercure, possédant de grandes ailes transparentes et cornées, comme celles des chauve-souris, qui s'étendaient des talons aux épaules. Ce chat-là était aussi réputé pour posséder quantité de richesses. Entre la légende bretonne et la figuration de Mercure, Dieu grec, signe de richesse, il n'y a qu'un pas. Car le chat d'argent était dépeint comme un chat, un vrai chat, avec deux traits obliques partant des yeux, ou par un croissant horizontal dominant un cercle figurant la tête. Ces deux traits obliques supérieurs ont été représentés par des cornes ou des oreilles étrangement semblables à celles des chats. Mercure n'était-il donc qu'un chat ? Ou, à l'inverse, pourquoi donc un chat ne serait-il pas Mercure ? Se pourrait-il que toutes ces histoires féeriques ne prennent leur source qu'en Bretagne ? Ou alors, si vous croisez un chat noir, aux yeux verts ou ambres, dites-vous que ce n'est pas du tout ce que l'on vous a fait croire et qu'il vous apportera la fortune, c'est sûr. Chat d'argent, chat de fer, si tu meurs, je vais en enfer.

Les animatrices du cours d'Initiation Danse du Mercredi tenaient à faire part de leur satisfaction quant au nombre de participants et à l'ambiance qui y règne. Néanmoins elles souhaitent préciser les règles de fonctionnements de leurs cours.

Le Règlement initiation Fest-Noz

- 1/ Paiement de la cotisation dès l'inscription (26 euros)
- 2/ Pour les débutants les cours de danse « initiation Fest-noz » se dérouleront les mercredis de 20 heures à 21 heures.
- 3/ De 21 heures à 22 heures, les débutants pourront rester pour s'entraîner sur la musique avec l'aide des « anciens »
- 4/ Les danses seront programmées d'un mercredi à l'autre.
- 5/ Les personnes qui manqueront un cours devront s'adapter à la progression du groupe.
- 6/ Les animatrices Renée Costé et Anne Danet montreront les pas et les danses.
- 7/ Pour une meilleure progression des débutants et du groupe, les anciens devront se répartir équitablement.
- 8/ Toutes les semaines, les cours se termineront par une danse différente.
- 9/ Pour une bonne entente et la convivialité des cours, nous vous demandons, de bien vouloir respecter ces quelques règles.

Merci de votre compréhension

Renée et Anne