

# 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](http://www.bretagne-accueil.com)

## LE MOT DU PRESIDENT

DÉCEMBRE 2009

Nous finissons l'année de notre centième anniversaire avec la composition d'un nouveau bureau dont j'ai l'honneur d'être le président.

Je tiens à remercier Jean-Pierre Roncé, notre ancien président, pour tout le travail fourni au bénéfice de notre association (et qu'il va encore accomplir car Jean-Pierre reste membre du CA) ; et à le féliciter pour le cap fixé lors de ces quinze dernières années. Cap qui fait qu'aujourd'hui, notre association est connue et reconnue de tous. Merci à toi Jean-Pierre.

L'élection d'un nouveau bureau marque une nouvelle étape pour notre association mais tout cela s'inscrit dans la continuité des choses réalisées : une page se tourne mais le livre ne se ferme pas.

Une chose est certaine, je n'espère pas être le président de notre association pour les quinze prochaines années...

Déjà plein de projets pour l'année 2010 : sorties du bagad et du cercle, peut-être un petit voyage pour voir le spectacle de la Saint-Patrick, l'organisation de la Saint Yves, Fest-noz, .... Mais actuellement, il est encore trop tôt pour rentrer plus dans les détails de tous ces projets car nous en saurons plus lors de notre prochaine assemblée générale.

Et comme toute association, nous allons tenir cette Assemblée Générale ! Elle aura lieu le mercredi 20 janvier 2010 à 19h00 à l'école Jean-Maridor\*. Alors je vous donne d'ores et déjà rendez-vous pour ce moment fort important pour notre association.

En cette fin d'année, il est de bon ton de présenter des vœux. Au nom des membres du conseil d'administration, permettez-moi de vous souhaiter un Joyeux Noël et de Bonnes Fêtes de fin d'année. Nedeleg laouen !

Christophe Lemmonier

*\*NDLR : durée attendue 1H30, ensuite place à la danse !  
l'AG sera également l'occasion de partager la traditionnelle sangria concoctée par Gilbert*

### Repas de fin d'année de la danse :

Il aura lieu le 16 Décembre à l'École Jean Maridor : tous les membres de l'association et amis y sont les bienvenus !  
(Mais attention : ne venez pas les mains vides...)

### Cotisations :

Une petite souris nous a dit que tout le monde n'avait pas payé sa cotisation, cette contribution au fonctionnement de l'asso s'avère plus que nécessaire en ces temps où les finances sont au plus bas, merci d'y penser !



## Légende de Bretagne : Le Korrigan, la Korrigane



Le nom Korrigan est breton. Il pourrait être traduit en français par « petit nain ».

Les Korrigans sont des petits êtres d'environ cinquante centimètres et tous différents les uns des autres. Cependant, ils sont souvent représentés poilus, avec des oreilles pointues, une petite queue et de vieux vêtements. Ils vivent la plupart du temps sous terre.

Cependant, à la tombée de la nuit, ils se réunissent afin de partager leurs trésors, car ils sont très riches : Ils se mettent alors à danser des rondes endiablées dans les bois ou devant des mégalithes.

Faites attention, ne rentrez pas dans la danse (vous mourriez sur place d'épuisement) et si vous les surprenez, il faudra répondre à une question. Si la réponse est bonne, alors, vous serez récompensés (guérison, trésor...). Sinon, l'enfer vous attend.

On raconte que leur trésor serait caché du côté de Carnac sous les menhirs, pourtant, jamais personne ne l'a trouvé.

Les korriganes n'élèvent pas leurs enfants. Elles les échangent contre des bébés humains afin que les mères humaines les élèvent à leur place. Celles-ci peuvent récupérer leur enfant si elles réussissent à faire parler le bébé korrigan (vieux de plus de cent ans) grâce à une coquille d'œuf remplie de brindilles. Mais, attention! Si pour une raison quelconque, vous arrêtez de dorloter ou de choyer leur bébé, les Korriganes vous rendront immédiatement votre enfant. Leur instinct maternel reprend alors le dessus.

Les korrigans ont une très grande force, de nombreux pouvoirs magiques et suivant notre comportement, ils peuvent devenir bénéfiques ou maléfiques.

Une petite histoire à ce sujet : Une vieille dame est venue frapper à la porte d'un pauvre pêcheur. Ce dernier lui donna à manger et la laissa se réchauffer à côté de son feu. Comme c'était la reine des Korrigans, elle l'invita dans son palais pour le remercier d'autant de bonté et lui donna alors trois sacs d'or. Il mangea et il dansa en oubliant l'heure et le trésor se transforma en poussière au chant du coq.

Jean-Claude, Marie-José et Marie-Laure

Pour écouter des contes mettant en scène des korrigans et entendre d'autres légendes bretonnes vous pouvez aller sur le site de Jean-Jacques Boutin, ensuite, il n'y a plus qu'à écouter !

<http://www.deezer.com/fr/music/jean-jacques-boutin#music/jean-jacques-boutin>

### Idées cadeaux pour les fêtes :

En 2009, ce sont les 100 ans de l'asso mais aussi les 20 ans des éditions P'tit Louis. Il s'agit de l'une des très rares maisons d'éditions spécialisées BD tout public en Bretagne. Nées en 1989, les Éditions P'tit Louis, dont les parutions sont destinées aux enfants de -7 à +97 ans, offrent aujourd'hui plusieurs collections tout public : Les aventures de Vic et Vicky, Junior l'Aventurier, Rona et le célèbre Bec-En Fer ! La plupart des ouvrages se déroulent en Bretagne. Il y a également des titres en breton. Pour acheter en ligne : <http://www.editionspititlouis.fr/>



## LE KIKARECONNUOUQUEC'ESTIDONC ?

### N°16

Le dernier Kika nous a été proposé par Hélène Mathias et la photo a été prise lors d'une sortie en bateau. Il s'agissait donc du phare de Sainte-Marine qui se trouve à l'embouchure de l'Odet. Grand vainqueur de cette dernière édition : notre bien aimé président Christophe avec une réponse à 2h00 du matin... Vient ensuite Lucette la vice-présidente n°1 (qui tient à signaler qu'à cette heure là, elle dort !), et enfin Bernard Genty.



Allez, on continue dans la série des phares puisqu'on est si bien lancés... Voici la nouvelle énigme, elle est très très facile : c'est connu et il y a des indices : un cadeau pour les fêtes !

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

### Bigoudens

Alors nous avons décidé de renouer avec les bonnes vieilles traditions des tests de recettes et du comité de dégustation dans le journal et on commence avec cette proposition de petits gâteaux sablés pour Noël : **les BIGOUDENS**.



**Préparation** : 5 min - **Cuisson** : 20 min

250g de farine,  
50g ( ? ) de beurre,  
60g de sucre en poudre,  
60g de noisettes en poudre,  
1 petit verre d'eau de vie de cidre\*

*NB : j'ai fait une variante en remplaçant la moitié de la farine par de la farine de blé noir et les noisettes par des amandes en poudre...*

- Mélangez les ingrédients pour faire une pâte bien fine et étendez-là au rouleau. (Là on se rend compte que la proportion de beurre est sans doute un peu faible, donc j'en ai rajouté jusqu'à ce que la pâte puisse former une boule)
- Découper la pâte à l'emporte pièce et faire cuire à feu vif.

\* *compte-tenu de notre éloignement de la « mère patrie », j'ai remplacé l'eau de vie de cidre par du calvados*

### **Avis du comité de dégustation**

**Recueilli au cours du CA du 18/11/2009** : bon alors j'ai tenté de relancer le truc mais au CA ils ne sont pas trop habitués et en plus ils sont concentrés sur des sujets de fonds (finances, sorties...) alors ils n'ont pas trop parlé des gâteaux. En 2H30, j'ai quand même réussi à attraper quelques réflexions « culinaires » :

**Chantal** : « *Ca sent bon* » (bon début), Eric arrive avec son sandwich et lorgne déjà sur les gâteaux... Ensuite ça mange, mais bon mis à part quelques « *ils sont bons* » voire « *ils sont excellents* », je manque un peu de matière.

Vers la fin du CA quand la boîte est presque vide **Jackie** lance généreusement un « *C'est pas trop dur...* », à rapprocher d'une ancienne session de dégustation où il avait réussi à comparer un kouign aman avec un bloc de béton... toujours sympa...

Ensuite, c'est à **Eric** de se dévouer : « *il y a quoi dedans ?* », là je lui explique que le jeu c'est de deviner... « *Farine* » euh oui, pas trop difficile... « *Sucre* » ben oui là aussi c'est bon, « *œuf ?* » ah ben non, là c'est raté..., il se rattrape vite fait « *beurre !... salé* » oui effectivement ! Dans un gâteau breton en même temps...

« *C'est quoi les petits trucs noirs ?* » ... « *C'est de la farine de Sarrazin* » et oui ! Mais il manque un ingrédient !

« *Je ne sens pas la cannelle* », c'est normal parce qu'il n'y en a pas... Nadine vient à son aide « *gingembre ?* »... euh non plus... mais elle finit par trouver **les amandes**... pas mal a eux deux ils ont presque reconstitué la recette.

*(Notez que personne n'a détecté la touche de calva mais bon, je n'ai pas dû mettre une dose suffisante ou alors tout le monde est tellement familier du goût que personne n'a relevé...)*