

# 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](mailto:bretagneaccueil@hotmail.com)

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

**DECEMBRE 2004**

## LE (NON) MOT DU PRESIDENT et PETIT MOT DE LA REDACTION

En panne d'inspiration ce mois-ci, notre bien-aimé président vous demande de bien vouloir lui pardonner cette défaillance ponctuelle, et promet de se rattraper l'an prochain. Il vous souhaite aussi Nedeleg Laouen !

Le comité de rédaction en profite pour lancer un appel à participation de la part de ses lecteurs préférés. Comment se fait-il qu'il y ait plus d'une centaine de bénévoles à la Fest'Yves, une soixantaine de participations au stage crêpe, de plus en plus de monde dans les ateliers et personne qui ne soit inspiré par la rédaction d'un tout petit article pour le journal ? Il est plutôt flatteur de se dire que vous trouvez nos articles tellement passionnants que vous vouliez nous laisser de la place pour nous exprimer. Ceci dit, un peu d'aide serait la bienvenue ! Les sujets d'articles en rapport avec la Bretagne ou les pays Celtes ne manquent pas : musique (bon, là on a un chroniqueur qui assure), ciné, livres ou tourisme. Et vous pouvez aussi nous donner votre avis sur l'asso et l'apprentissage de la musique et/ou de la danse (vous pouvez même vous plaindre des profs, on ne censurera que si on est pas d'accord !). Alors tous à vos plumes !

## AGENDA

### NOVEMBRE

**Mardi 30, LE HAVRE (76)**, Pub Mac Daid, Un des plus célèbres fiddler irlandais, SEAMUS CREAGH.

### DECEMBRE

**Sam. 04**, Soirée Contes et Fest-Noz, **LE HAVRE (76)**, L'ILIADÉ, A partir de **20H**, Spectacle de Contes animés par Christian TARDIF. **21H30**, Fest-Noz avec **LOENED FALL** (vous ne connaissez pas !? alors reportez-vous vite à l'article de Ronan) et le groupe **TRIO GANI** (groupe celto-berbère) Tarif de la Soirée, **10 Euro** ou 6 Euros pour le Fest-Noz, et 4 Euros pour la soirée Contes. Sur Places, Crêpes et Buvette. Renseignements Bretagne Accueil 02.35.43.41.64.

**Vend. 10 et Sam. 11, PONT AUDEMER (27)**, Salle d'Armes, Cabarets Celtiques durant Deux soirées de concerts avec le groupe **TRIO GANI** et le conteur **Christian TARDIF (le 10)** et le groupe breton **HUDEL** et les danseurs de l'association **ABER d'Evreux (le 11)**. En 1<sup>ère</sup> partie, à partir de 19H, musique bretonne et irlandaise avec les élèves-stagiaires de l'école de musique et du groupe **IONA**. Restauration sur place. **Entrée Gratuite**, Réservations indispensables au théâtre L'Éclat 02.32.41.81.31.

**Mer.15, PETIT QUEVILLY (76)**, 20 H, EXO 7, **KELTIAFRICA**, spectacle de musique traditionnelle avec Didier GUYOT.

**Mardi 21, FECAMP (76)**, à 20h30, L'Embarcadère, **GWERZIOU – Le Chant des Mots** – Récital de Yann-Fañh KEMENER, avec la participation de André MARKOWICZ. **12 Euros**.

### STAGES

**Sam.04 et Dim.-05 Déc. de 14h à 18h, LE HAVRE (76)**, Danses Bretonnes avec Raymond Le Lann et Alain Pierre. Thème : le terroir du Centre Bretagne et le Pays Vannetais. Rens. Bretagne Accueil 02.3543.41.64.

### Les Incontournables de l'année 2005

**Le 15 Janvier, L'Assemblée Générale** suivie du traditionnel repas du Kig Ha Fars (ou choucroute de la mer pour les délicats !) Nous vous attendons très nombreux à partir de 17h30 Salle des Acacias.

**Stage crêpe opus 2**, au local à 16h30 le 29 janvier

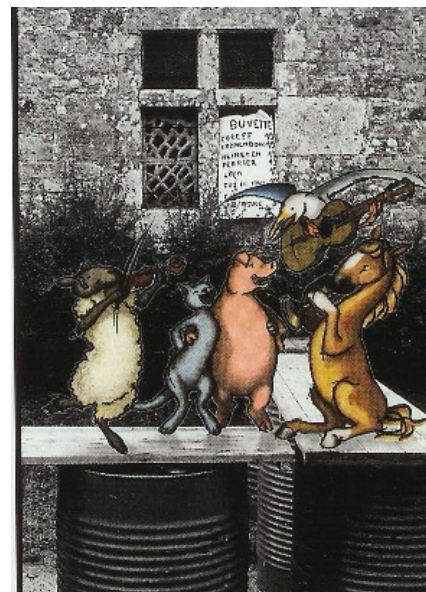
**Le 26 Février, Le Grand Fest-Noz de Bretagne Accueil**, programme à déterminer.

# LOENED FALL

Avis aux danseurs et amateurs de musique Bretonne ! C'est un groupe de Fest-Noz de tout premier plan que vous aurez l'occasion d'entendre le 04 Décembre à l'Iliade (ex Le Métis, quartier de l'Eure). C'est d'ailleurs clairement indiqué sur les pochettes de leurs CD : Loened Fall fait de la «musique Bretonne à danser». Et y'a pas photo...Ils le font très bien !

Les «Sales Bêtes» (ou les «vauriens», traduction Française du nom du groupe) a été l'un des tous premiers groupes de Fest-Noz à mêler le chant traditionnel en couple ou Kan Ha Diskan avec un accompagnement instrumental (bombarde, violon et guitare).

Les Kanerien Ronan Gueblez et Marthe Vassalo («une des plus belles voix de Bretagne», selon la formule consacrée, mais aussi l'une des plus prolifiques avec une discographie impressionnante...) prennent un réel plaisir à faire danser et à communiquer leur énergie et leur bonne humeur aux danseurs. Spécialistes des danses du centre Bretagne, les Suites Plinn, Montagne, Fisel ou autres Kost Ar C'hoat vous mettront des fourmis dans les jambes à tel point qu'il vous sera impossible de rester assis (d'ailleurs, ça tombe bien, car vous n'en aurez certainement pas la place à l'Iliade...).



Ronan



## Les symboles bretons : l'hermine

Emblème parmi les emblèmes, l'hermine est sans aucun doute de nos jours avec son compagnon le [Gwenn ha Du](#), l'un des symboles forts de la Bretagne. Emblème des Ducs durant de nombreux siècles, l'hermine bretonne ira jusqu'à cotoyer la fleur de Lys sous le règne d'Anne de Bretagne à laquelle une légende attribue faussement la paternité de cet emblème.

Une légende existe sur la naissance de l'hermine et de la devise des Ducs de Bretagne : "Plutôt la mort que la souillure" (en bas-breton : kentoc'h mervel evet bezañ saotret - en latin : Potius mori quam foedari).



L'histoire se passe sous le règne d'Anne de Bretagne, : alors qu'un jour la duchesse parcourait ses terres à la rencontre de son peuple, elle fut témoin d'une scène mettant en action des hommes à la poursuite d'une blanche hermine. Parvenu au bord d'une boueuse mare, le petit carnassier, acculé par ses assaillants, prit l'option de faire front plutôt que de salir son pelage en traversant la nauséabonde mare. A la vue de cette scène, la légende poursuit en

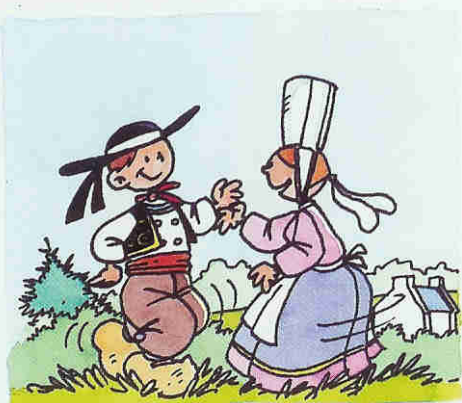
indiquant que la duchesse Anne obtint la grâce du petit animal et en fit son emblème.

Si la légende explique d'une forte belle manière cette hypothétique naissance, nous devons en faite l'apparition de l'hermine sur les armes bretonnes à Pierre de Dreux, dit de Mauclerc au cours du 13ème siècle.



## 3 mots de breton : musique et danse

DANSER : dañsal



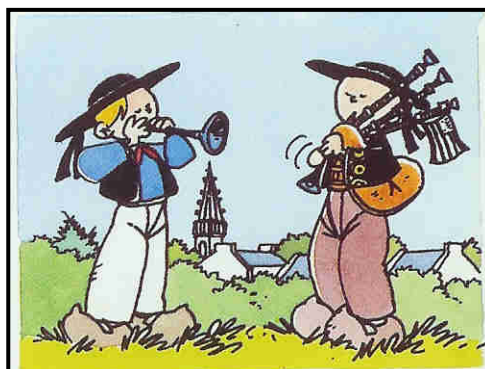
**Sonerezh(pl.-ioù)** :  
musique

**Dañs**: danse

**An dro** : tour

**Hanter dro** : demi-tour

**Gavotten ar menez** :  
gavotte des montagnes



Ces jeunes Bretons jouent du biniou et de la bombarde.  
Ar Vretoned (Bretoned) yaouank-mañ a zo o seniñ gant ar biniou hag ar vombard (bombard).

# GATEAU BRETON

*300g de Farine (et pour fariner la planche et le moule)  
180g de Sucre  
200g de Beurre*

*4 Jaunes d'œuf  
70g d'Angélique Confite  
40g d'Amandes Décortiquées*

✿ Sortez le beurre du réfrigérateur juste à temps. Hachez finement l'angélique. Allumez le four et faites griller les amandes 10 mn sous le gril sur une plaque. Ensuite, réduisez-les en poudre. Réglez le four sur 220°C.

✿ Disposez la farine en fontaine sur la planche, mettez le sucre au milieu ainsi que 180g de beurre en parcelles et 3 jaunes d'œuf. Travaillez énergiquement et longuement la pâte pour qu'elle soit bien homogène (si besoin est, ajoutez une goutte d'eau). Incorporez-y l'angélique et la poudre d'amandes et laissez-la reposer une demi-heure sous un linge.

✿ Prenez un moule rond à fond amovible de 24 cm de diamètre, beurrez-le et poudrez-le de farine. Versez-y la pâte (sur 3 cm d'épaisseur environ) et lissez-la.

✿ Battez le jaune restant avec une cuillerée d'eau et badigeonnez-en le gâteau sur lequel vous ferez un quadrillage avec les dents d'une fourchette. Enfourez le gâteau, attendez 15 mn, réglez le four sur 180°C et poursuivez la cuisson 45 mn. Démoulez et Servez.

## J'ai testé la préparation pour vous (Céline),

Recette très facile à réaliser, mais il ne faut pas avoir peur d'y mettre les mains, notamment pour le travail de la pâte ! Sinon, il n'est pas nécessaire d'avoir un moule à fond amovible, si vous avez pris la peine de bien beurrer et fariner le plat, le gâteau se démoule tout seul.

## Le Comité de Dégustation a repris ses fonctions pour vous ! Et c'est avec un « Ahhh » unanime et réjouis que la dégustation a commencé...

**Renée** Ah oui, c'est vrai, j'avais oublié tout ce qu'on dit est noté dans le journal... Parle pas Gilbert ! C'est pas Breton ?  
Ne marque rien avant que j'aie mangé... Ah c'est pas vrai, on peut plus parler !...  
Eh !, Martine, elle parle pas. (*Ben, elle connaît le principe!*)  
Je voulais dire quelque chose, mais comme ça je ne peux rien dire !

**Anne/Martine** C'est quoi le machin vert ! ?

**Renée** Du persil ?

**Gilbert** Non c'est des fruits confits.

**Anne** De l'angélique ? (Bravo !)

**Martine** Il y a des amandes ou un truc comme ça, des noix peut-être ?

**Renée** Je ne sais pas, mais il est bon...

**Anne** Il est super joli en plus (*eh oui, c'est l'effet sculpté et artistique du quadrillage!*)

**Renée** Celui là n'est pas sec, l'intérieur est bien moelleux.

**Martine** Mumh, il est bon. Alors quel est le nom de ce gâteau breton ?

## LES PETITES ANNONCES

Afin de ménager leurs acouphènes, **les sonneurs de votre Bagad préféré** sont à la recherche d'un nouveau local de répétition plus grand. Ce futur grand local devra donc être disponible le Mardi de 18h à 21h, chauffé, gratuit, comporter 2 ou 3 salles annexes dont une pouvant être fermée à clef (pour ranger la batterie) et situé en centre ville ou pas trop loin... Bref, le genre de local qui devrait être facile à trouver ! Si vous avez des pistes, contactez le président ou le penn (avec 2 « n »).

**La Villotte**, association de traditions normandes, dont le siège se trouve à Montivilliers, recherche pour des démonstrations en public, une personne sachant remailer les filets de pêche de manière traditionnelle, avant l'avènement du fil de nylon ! Si vous connaissez cette technique, merci de prendre contact avec La Villotte : adresse email [Lavillotte@free.fr](mailto:Lavillotte@free.fr).



## **ECHOS du Conseil d'Administration du 03 Novembre 2004**

\* **Point financier**, Le solde actuel est positif.

\* **Stage BAS Divroet**, pas moins de 70 musiciens ont participé au stage qui se déroulait au Havre ! Ce stage a été globalement positif pour tous et l'organisation de **BABHE** appréciée. (logement, repas et locaux du stage)

\* Il a été décidé de réaliser une nouvelle banderole « Fest-Noz » chez Harmonie Pub pour remplacer celle qui nous avait été volé lors d'une dernière manifestation.

\* L'association a dorénavant son adhésion **War'! Leur**. Ceci permettra aux adhérents de pouvoir participer à divers stages : Danses, Chants, Musique (sonneurs en couple), broderie...

\* **Les nouveaux gilets du Bagad** arriveront bientôt ! (Prévus pour la Fest'Yves 2005) Après validation du projet par la majorité des membres du Bagad sur la coupe du gilet, il reste à définir le dessin de la broderie. Recherche de couturiers et brodeurs pour la réalisation de ce gilet.

**Soirée Contes et Fest-Noz du 04 Décembre**, Une convention a été signée entre l'asso et l'Iliade. Pour l'organisation de cette soirée, le coût à la charge de **BABHE** s'élève à 900 euros. Les bénéfices dégagés sur les entrées Fest-Noz seront partagés à 50/50. Seuls les bénéfices du stand crêpes et buvette seront reversés dans leur intégralité à l'asso.

### **Le stage crêpe victime de son succès ?**

A noter le succès du dernier stage crêpe : une bonne dizaine de stagiaires émérites (dixit les chefs-crêpiers) avec ensuite présence de plus de 60 personnes pour le repas. Comme nous avons finalement pu disposer de la salle de la rue Guillemard, nous avons pu profiter d'animations de danses et de musiques qui ont contribué à rendre l'ambiance encore plus chaleureuse. Ce fut comme toujours très convivial et sympathique même si victime du succès la rupture de stock menaçait.

A ce propos, le repas est bien évidemment ouvert à tous les sympathisants de l'asso et ce, sans aucun problème, mais prenez note pour la prochaine fois : essayez de prévenir Gilbert du nombre de personnes prévues pour qu'il puisse adapter le ravitaillement et éviter les scénarii catastrophe du genre «rupture de chocolat juste avant qu'on vous serve votre crêpe dessert», l'horreur !

## **Fest'Yves 2005 : Compte rendu de la réunion des adhérents du 7 octobre 2004**

*Cette année nous avons décidé de nous pencher sur le cas de la Fest'Yves 2005 assez tôt dans l'année et tous les adhérents étaient conviés à donner leur avis sur la question : ci-joint un résumé de la réunion fructueuse qui a eu lieu le mois dernier.*

La Fest'Yves 2005 sera placée sous le signe de l'économie. Cette fête demande en effet un investissement d'énergie énorme (là, pas de changement), avec une prise de risque financière importante. Le succès d'estime est toujours au rendez-vous, côté finances c'est parfois un peu plus délicat. Cette année des investissements importants devraient être réalisés au niveau de l'asso, costumes pour le bagad et le cercle, organisation de stages et de fest-noz, ces investissements devraient être rendus possibles par une économie de 15% environ sur le budget Fest'Yves.

Comment rendre cela possible sans pour autant décevoir les attentes des habitués ? Eh bien deux décisions majeures ont été prises, tout d'abord la suppression du chapiteau, quasiment vide en permanence l'an dernier et qui représente une dépense importante. En cas de pluie, il faudra faire preuve d'imagination, mais de toutes façons, on en manque pas : pour info, jusqu'en 2002, il n'y avait pas de chapiteau.

Et enfin, la deuxième idée est de concentrer la venue des groupes de Bretagne (cercles, bagadou...) sur une seule journée celle du dimanche. Le samedi, ce sont les groupes, cercles et musiciens locaux qui assureraient l'animation avec comme d'habitude le traditionnel fest-noz du samedi soir. Ceci permettant d'économiser l'hébergement et son casse-tête habituel.

Voilà le concept général, il est encore temps de nous faire part de vos commentaires et suggestions et n'hésitez pas à vous faire connaître si vous avez l'intention de participer en tant que bénévole.



**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**