

# 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)

## DECEMBRE 2006

### LE MOT DU PRESIDENT

**Nedeleg laouenn d'an holl ....ha bloavez mad !**

Dernier numéro de l'année que beaucoup liront sans doute en début d'année donc l'occasion à la fois de faire le point sur le passé et sur l'avenir...

Notre site est de plus en plus visité et je ne peux souhaiter qu'il devienne un outil de plus en plus opérationnel. Consultez fréquemment le calendrier et n'oubliez pas d'utiliser la partie privée qui permet de laisser des messages visibles des adhérents, le forum qui permet des discussions et la partie **covoiturage** qui commence à se développer et **que je demande à chacun de valoriser** en en parlant autour de lui et en s'y inscrivant à l'occasion de tout voyage en Bretagne... Ce sera aussi un geste pour l'environnement ! Vous savez sans doute que ce mois-ci "Océanes" le journal de la Ville du Havre en a parlé dans une brève... Ces jours-ci paraît aussi dans "**Breizhmag n° 3**", mensuel de diffusion nationale, un reportage sur l'association...

Pour l'avenir d'abord un gros souci ... le toit en ardoise de notre réserve est en très mauvais état... On a donc fait faire un devis. A priori, au tarif du marché la remise en état nous coûterait 5200 €... pour 8 m<sup>2</sup> ! C'est à dire l'équivalent de 16 bombardes ou d'un concert de la Kevrenn Alré au Havre... tout compris ! Qui aurait donc la possibilité de **trouver une solution pour éviter cette grosse dépense** ? Merci d'en parler autour de vous !

Enfin la prochaine **Fest'Yves sera la 10<sup>ème</sup>** sous ce nom... l'occasion de faire mieux ! Si il est trop tôt pour tout dire, d'abord car il faut d'abord la financer et que les demandes financières avec la Région et la Ville sont en cours et n'ont pas encore abouties... mais quelques éléments se mettent en place... On évoque un concours des bagadou divröet , un salon du livre breton, un partenariat avec l'Agora (ou la structure qui lui succédera...), un brass band celtique, l'érection d'une statue ... Tout cela les 19/20 mai ... sous le grand soleil bien sûr ! Quelqu'un a t'il une ligne directe avec Saint Yves pour nous arranger cela ?

Jean-Pierre Roncé

## Réservez votre week-end du 19 & 20 mai pour la Fest'Yves 2007

### **Les Nouveaux gilets du Bagad arrivent... Bientôt !**

La gestation aura été longue : il aura fallu près d'une année pour les concevoir. Mais, il fallait bien cela...

Ca a commencé par le choix délicat du tissu, par Patricia V. et Lucette L., qui ont opté (en concertation avec les sonneurs) pour du velours et drap noir. Puis, la broderie « made in Breizh » soigneusement choisie dans les tons vert et bleu rappelant les couleurs de l'asso. Enfin l'assemblage final & les essayages sonneur par sonneur effectués par nos couturières : Chantal Kopp, Ginette Le Moal, membres de l'asso. BABHE, et Mmes Delamotte et Malandain, couturières professionnelles. Un grand merci à elles d'avoir relooké notre Bagad Avel Vor !

**Les gilets seront présentés officiellement à l'issue de l'Assemblée Générale et remis à chacun des sonneurs.**

A vos appareils photos !



**Imprimerie PRONTAPRINT**  
35, place de l'Hôtel de Ville - LE HAVRE  
Tél. : 02 35 42 56 56 - Fax : 02 35 21 57 33

Documents Administratifs  
Publicitaires et Commerciaux  
Faire-part - Tampon - Impression numérique  
Photocopies N/B et Couleur  
Studio PAO

# AGENDA

*Circulez... Y'a tout à Voir et à Faire...*

## JANVIER

**Sam. 20 : Le Havre (76), Assemblée Générale de BABHE et Kig Ha Fars** – Salle des Acacias (près de la patinoire) **18H** Assemblée Générale et Apéro Surprise suivis du repas à partir de **19H30** – Soirée animée par le groupe **ISKIS**, les chanteurs **Alain Pouliquen/Etienne Guedes**, (*ndlr merci à eux d'ailleurs de répondre toujours présents, c'est un plaisir pour nous*), les sonneurs du **Bagad Avel Vor**, et nos Chanteuses de l'asso...

**On vous attend très nombreux, Alors inscrivez-vous VITE auprès d'Armelle ☎ 02.35.45.38.87.**  
(voir coupon joint)

### Ordre du Jour de l'Assemblée Générale

Rapport moral de l'asso. 2006  
Comptes & Bilan Social de l'année passée

**Sachez que des postes au Conseil d'Administration sont vacants, alors si vous êtes intéressés par le devenir de notre association, N'hésitez pas à vous manifester et venez-nous rejoindre à l'AG du 20 Janvier 2007.**

**Par ailleurs, si vous ne pouvez pas assister à l'AG, sachez que vous pouvez confier une procuration de vote à un(e) adhérent(e) de votre choix. (voir document joint au journal)**

## FEVRIER

**Sam. 10 : Villejuif (94) D'accord c'est loin mais il faut voir l'affiche ! N. Le Buhé, A. Ebrel, Loened Fall, Follenn, Hamon/Martin Quintet, An Habask/Chapalain.** Organisé par Sklerijenn ar mintin, à l'Espace Congrès "les Esselières", 3 bd Chastenet du Géry.



Les Dates des prochains stages crêpes sont déjà fixées ! Réservez donc dès à présent dans vos agendas 2007 dans la rubrique « Rendez-Vous à ne pas manquer » les **Samedi 7 Avril et 12 Mai**. Ces stages seront suivis d'un repas à partir de 20h au local puis pour terminer la soirée en beauté, Fest-Noz à la Salle des SPM St Vincent – 101 Rue Guillemard – avec petit message de Gilbert « *ce serait sympa si quelques musiciens se joignaient à nous pour faire danser nos danseurs aguerris* » A bon entendeur, Bienvenue... Merci aussi de s'inscrire auprès de Gilbert les Mercredis et Jendis lors des ateliers Danse et Cercle ou au 02.35.44.60.87.

**Sam. 17 : Le Havre (76),** Salle des Fêtes de Gravelle, à partir de 21h, Grand Fest-Noz de BABHE, avec au programme le groupe **Nag Ha Drouz** (qui viennent tout spécialement de Brest pour nous...), **Kelenn**, le **Bagad Avel Vor** et nos chanteuses de l'asso.

Entrée 6€ / 5€ (adhérents)

## MARS

**Sam. 18 : Paris Bercy** – Nuit de la St Patrick – Au programme, la chanteuse **Sofi Le Hunsec**, le **bagad de Lann-Bihoué**, **Nolwenn Korbell**, **Carlos Nuñez**, **Téada** (groupe irlandais présent à Lorient cet été), des représentants de nombreux bagadoù comme Auray, Locoal Mendon, Lorient... et des danseurs des cercles d'Auray, Pontivy, Pont l'Abbé... Spectacle de 20h à 23h 30 suivi jusqu'à 2h du matin d'un fest-noz avec **Skolvan** et quelques sonneurs.

## ACTIVITE ASSOCIATIVE

**Mer. 20 Déc. :** Repas de fin d'année réservé aux adhérents BABHE autour d'un buffet « pique-nique » ou chacun ramène du salé, du sucré voir du liquide... Tous les instruments et cordes vocales sont les bienvenus pour faire taper du pied...



## STAGES

\* **Stage de Claquettes Irlandaises**, le Samedi 20 et Dimanche 21 Janvier à Caen (14) avec Joanne Doyle et Riverdance ☎ 02.31.94.26.56

\* **Stage Crêpes**, Fixé au **Samedi 3 Février**. Rendez-vous à partir de 16h pour la préparation des galettes et crêpes (pour se perfectionner et être fin prêts pour la Fest'Yves) puis Dégustation générale à 20h00 suivi d'un Fest-Noz spécial asso.

## *Franc succès pour le stage crêpe !*

Le 18 Novembre dernier a eu lieu le premier stage crêpes de la saison. Le succès fut au rendez-vous. Les bruits de couloirs laissent entendre que les stagiaires sont, cette année, particulièrement à la hauteur des espérances. Et on peut dire que les petites nouvelles ont relativement impressionné les anciennes. Le stage fut bien évidemment suivi du traditionnel repas crêpes qui eut lieu au local de l'asso dans un climat plus que convivial. Euh, comment dire ? Environ 70 personnes dans un local de combien ? 50m<sup>2</sup> au plus ! Ajoutez à cela les biligs en fonctionnement et la buvette qui n'était pas en reste, l'ambiance était au rendez-vous.



La soirée fut animée, entre les discussions diverses et les luttes pour obtenir les derniers morceaux de jambon ou dernières cuillerées de chocolat. Après le repas, nous avons traversé la rue, pour terminer par une petite séance de danse au foyer des anciens. Objectif, éliminer les calories prises précédemment... Entre les CD et les artistes amateurs de l'asso, nous avons de quoi nous occuper. Quelques nouvelles têtes se sont laissées tenter par quelques pas de danses... Félicitations aux quatre néophytes qui n'ont pas eu froid aux yeux et se sont lancés directement dans un avant-deux du Trégor. Et devinez quoi, ils en sont sortis intacts (il faut dire qu'ils avaient de bons professeurs !).

La prochaine édition est prévue le 3 février prochain : à cette occasion, tâchez de prévenir Gilbert de votre venue, de cette façon nous pourrons éviter les ruptures de stocks et les inévitables affrontements sanglants qui s'en sont suivis (ah la dernière cuillerée de ratatouille qui vous passe juste sous le nez !!!).

Anne



## **LE KIKARECONNUOUQUEC'ESTIDONC ? N°5**



Vous avez été encore très nombreux à nous répondre. Bravo à Guy Q. qui a été le premier à reconnaître **Le Phare du Petit Minou** et empoche donc la modique somme de 30 points. Ce qui au classement, lui permet d'être en tête, suivi de Lucette L. Elle fut d'ailleurs la deuxième à nous apporter la bonne réponse. Il faut savoir que cela s'est joué à trois heures d'intervalles... Bonne réponse également d'Hélène M., d'un spécialiste des phares, Philippe G. qui vous expliquera en détail l'histoire du « phare le plus pudique de Bretagne ». Thierry L. R, mauvais joueur, bien que connaissant la réponse, a préféré s'abstenir de répondre sachant à l'avance qu'il n'était pas le premier à répondre...

### **Voici donc, quelques informations concernant Le Phare du Petit Minou :**

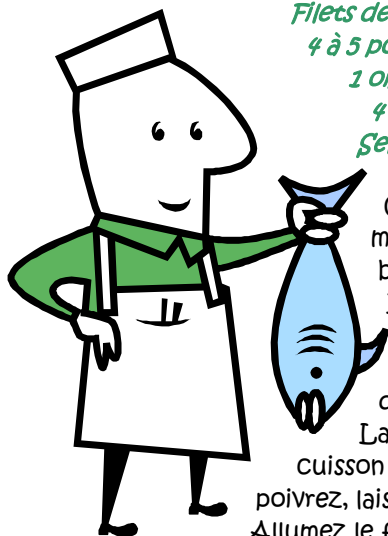
*Situé dans l'alignement du phare du Porzic, le Petit Minou indique l'entrée en rade de Brest. Construit en 1848, haut de 26 mètres par rapport au niveau de la terre, il atteint 34 mètres au dessus du niveau des hautes mers.*

*L'origine bretonne « min » pourrait signifier bouche, embouchure. « min » devient minou au pluriel. Néanmoins, en matière de toponymie, sachons garder quelques prudentes réserves. A l'entrée du goulet se situent la pointe du Grand Minou et celle du Petit Minou, au creux duquel se situe l'embouchure rendant plausible cette origine. Placé sur un terrain militaire, le phare n'est malheureusement pas ouvert au public. Il fut automatisé en 1989.*

***Voici maintenant votre nouveau défi : Situer et nommer cette drôle de chapelle à l'air penchant... A vos mails, portables, pigeons, signaux de fumée, etc. Tous les moyens sont bons du moment que vous nous apportez la bonne réponse le plus rapidement possible... 30 points en jeux...***

## LA MORUE BRESTOISE

(Pour 4 pers.)



Filets de morue dessalée, 700g  
4 à 5 pommes de terre (selon leur taille)  
1 oignon jaune  
4 poireaux  
Sel, Poivre

Cerfeuil  
Farine, 10g  
Chapelure, 50g  
Beurre, 60g

Cuisez-les à l'eau 20 minutes, épluchez-les chaudes et réservez-les. Rincez la morue, mettez-la dans une grande casserole et couvrez-la d'eau froide. Faites-la cuire à petits bouillons 5 minutes puis égouttez-la (conservez son eau) et enlevez peau et arêtes.

Lavez le cerfeuil. Epluchez l'oignon que vous hacherez menu, et les poireaux (coupez tout le vert) que vous émincerez en lamelles. Faites revenir l'oignon et blancs de poireaux dans 30g de beurre puis, au bout de 5-6 minutes, saupoudrez-les de farine et remuez.

Laissez cuire quelques instants puis mouillez le roux avec deux louches rases d'eau de cuisson de la morue. Portez à ébullition, sans cesser de remuer délicatement. Salez et poivrez, laissez réduire 5-6 minutes puis éteignez et poudrez de cerfeuil ciselé.

Allumez le four, réglez-le sur 220°C. Beurrez un plat à four avec le reste de beurre, mettez-y les pommes de terre en rondelles et, par-dessus, la morue que vous aurez émietée entre vos doigts. Nappez de sauce au cerfeuil, saupoudrez de chapelure et mettez à gratiner 10 minutes au four.

### Nous avons testé la préparation pour vous (Céline et Ronan)

Recette assez facile à réaliser (et à deux c'est plus sympa...) Pour la morue, il faut savoir que celles trouvées en poissonnerie sont vendues salées. Le dessalage demande au moins 24h selon les recommandations de la poissonnière. Pour ma part, faisant toujours mes courses au dernier moment, c'est-à-dire l'après-midi pour le soir même, j'ai eu de la chance de trouver des filets de morue « prêt à cuisiner » c'est-à-dire en partie dessalés. Il a fallu quand même faire tremper les filets dans plusieurs bains d'eau froide en laissant reposer au moins une heure. À part, ce petit détail, tout s'est bien déroulé et nous étions très contents du résultat : C'était comme sur la photo du livre de recette !!

### Elles ont dégusté pour vous Dégustation

**Anne et Martine (en chœur) :** Mm mm, ça sent bon (ça commence plutôt bien... mais bon, voyons la dégustation !!)

**Ronan :** Moi, pour commencer je vais prendre un petit coup de vin blanc... (eh oui, pour accompagner un tel festin, nous avions prévu un petit bourgogne aligoté)

**Anne :** (une fois l'assiette pleine) Poisson, Pommes de terre !

**Martine :** Ça sent bon et c'est très chaud

**Ronan :** Ah, il reste des arêtes !!!

**Anne :** Il y a de l'oignon aussi... Je reconnais parce que je n'aime pas ça habituellement, mais là ça va...

**Martine :** (après sa première bouchée) Oui, je confirme, il y a de l'oignon (dit comme ça on a l'impression que ça n'a le goût que d'oignon mais non je vous rassure...). Il y a de la chapelure aussi.

**Ronan :** je mettrais bien un peu de crème fraîche...

**Anne :** C'est quoi comme poisson ?... de la morue... (Bravo, quelle experte, mais c'est surtout une brestoise !!!)

**Martine :** Oui ! Elle l'a dit avant moi... On reconnaît parce que c'est assez salé (heureusement que c'est censé être dessalé !!)

**Ronan :** On a quand même une brestoise à table, et une morue aussi...

**Anne (qui conteste) :** hé, j'ose espérer que je suis la brestoise (bien sûr, c'est évident, Anne !!)

*Pendant ce temps là Martine s'étouffe à cause de la blague de Ronan... Vite, tapez lui dans le dos...*

**Ronan :** Ouais, ça passe bien (c'est sa façon à lui de dire qu'il trouve ça très bon)

**Anne :** Oui, c'est bon... et avec la petite sauce aussi (crème fraîche)

*Bon, vous n'avez pas trouvé ce que sont les petites herbes...*

**Anne :** Du basilic... On dirait de l'herbe, de la vraie herbe (là, t'as fumé, Anne)... C'est de l'algue ! Je sais pas, c'est quelque chose comme de l'aneth, du fenouil, ciboulette...

**Ronan :** il y a encore un ingrédient à trouver... là sur le dessus (montrant ce qui reste dans son assiette)

**Martine :** Du soja, des pousses de bambou ?

**Anne :** Cà, ce n'est pas brestoïse... Ah oui, je sais, je sais, c'est du poireau !

À J+2, Anne et Martine se portent à merveille...



## BULLETIN D'INSCRIPTION

*Repas de l'Assemblée Générale du Samedi 20 Janvier 2007*  
*Salle des Acacias (près de la patinoire) – Le Havre –*

**NOM**

**PRENON**

*KIG HA FARS* Prix du Repas.....\* .....(Nbre de Pers.) Soit €

*CHOUCROUTE de la MER* Prix du Repas.....\* .....(Nbre de Pers.) Soit €

12 Euros pour les **adhérents** BABHE  
15 Euros pour les **non-adhérents** BABHE  
8 Euros pour les **moins de 12 ans**

Pour les réservations, Merci de Prendre Contact auprès d'Armelle MOTELAY ☎ 02.35.45.38.87.  
**DERNIER DELAI Mercredi 17 Janvier 2007**

## BULLETIN D'INSCRIPTION

*Repas de l'Assemblée Générale du Samedi 20 Janvier 2007*  
*Salle des Acacias (près de la patinoire) – Le Havre –*

**NOM**

**PRENON**

*KIG HA FARS* Prix du Repas.....\* .....(Nbre de Pers.) Soit €

*CHOUCROUTE de la MER* Prix du Repas.....\* .....(Nbre de Pers.) Soit €

12 Euros pour les **adhérents** BABHE  
15 Euros pour les **non-adhérents** BABHE  
8 Euros pour les **moins de 12 ans**

Pour les réservations, Merci de Prendre Contact auprès d'Armelle MOTELAY ☎ 02.35.45.38.87.  
**DERNIER DELAI Mercredi 17 Janvier 2007**

## BULLETIN D'INSCRIPTION

*Repas de l'Assemblée Générale du Samedi 20 Janvier 2007*  
*Salle des Acacias (près de la patinoire) – Le Havre –*

**NOM**

**PRENON**

*KIG HA FARS* Prix du Repas.....\* .....(Nbre de Pers.) Soit €

*CHOUCROUTE de la MER* Prix du Repas.....\* .....(Nbre de Pers.) Soit €

12 Euros pour les **adhérents** BABHE  
15 Euros pour les **non-adhérents** BABHE  
8 Euros pour les **moins de 12 ans**

Pour les réservations, Merci de Prendre Contact auprès d'Armelle MOTELAY ☎ 02.35.45.38.87.  
**DERNIER DELAI Mercredi 17 Janvier 2007**

## POUVOIR

Je soussigné,

.....  
(*Nom, prénom, profession, domicile*) donne, par les présente, pouvoir à M.....  
..... (*Nom, prénom, profession, domicile*) à l'effet de me  
représenter à l'assemblée générale de l'Association **Bretagne Accueil les Bretons du Havre et des  
Environs** qui se tiendra le **Samedi 20 Janvier 2007** à 18h00 à la Salle des Acacias au Havre.  
M.....pourra en conséquence signer la feuille de présence, prendre  
part aux délibérations et au vote de résolutions inscrites à l'ordre du jour.

Fait à.....

(*Signature de l'associé, précédée de la mention manuscrite « Bon pour Pouvoir »*)

## POUVOIR

Je soussigné,

.....  
(*Nom, prénom, profession, domicile*) donne, par les présente, pouvoir à M.....  
..... (*Nom, prénom, profession, domicile*) à l'effet de me  
représenter à l'assemblée générale de l'Association **Bretagne Accueil les Bretons du Havre et des  
Environs** qui se tiendra le **Samedi 20 Janvier 2007** à 18h00 à la Salle des Acacias au Havre.  
M.....pourra en conséquence signer la feuille de présence, prendre  
part aux délibérations et au vote de résolutions inscrites à l'ordre du jour.

Fait à.....

(*Signature de l'associé, précédée de la mention manuscrite « Bon pour Pouvoir »*)

## POUVOIR

Je soussigné,

.....  
(*Nom, prénom, profession, domicile*) donne, par les présente, pouvoir à M.....  
..... (*Nom, prénom, profession, domicile*) à l'effet de me  
représenter à l'assemblée générale de l'Association **Bretagne Accueil les Bretons du Havre et des  
Environs** qui se tiendra le **Samedi 20 Janvier 2007** à 18h00 à la Salle des Acacias au Havre.  
M.....pourra en conséquence signer la feuille de présence, prendre  
part aux délibérations et au vote de résolutions inscrites à l'ordre du jour.

Fait à.....

(*Signature de l'associé, précédée de la mention manuscrite « Bon pour Pouvoir »*)

