

# 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>

**AVRIL 2003**

### A VOS AGENDAS

#### Dates à retenir dans la région

**Ven 4, sam 5 et dim 6 avril** : Fête de la scie à Harfleur – Concert de Mes Souliers sont Rouges

**Ven 11/04** : Mes souliers sont rouges en concert au Théâtre d'Hérouville Saint Clair ( également le **mercredi 16/04**)

**Sam 12/04** : Stage crêpes à partir de 16 h et repas crêpes à partir de 20 h, au local de l'association

**Ven 18/04** : Yaouankiz au McDaid's

**Jeu 01/05** : Défilé du Bagad et du cercle à Sanvic dans le cadre de la fête du Printemps, 11h devant la mairie

**Dim 25/05** : Sortie Bagad et Cercle à Trouville, dans le cadre d'un festival celtique. Yaouankiz jouera le soir dans la salle du gouverneur du casino.

**Lun 09/06** : Fête de la mer à Honfleur : défilé et aubade par le Bagad Avel Vor

**Dim 22/06** : Fête de la Saint Jean à Saint Philibert sur Risle, participation du Bagad et du Cercle du Havre

**Sam 21/06** : Grande fête médiévale avec Celtica et des invités surprise aux Andelys (27)

**Sam 21 /06 Yaouankiz a fecamp en fest noz ...et ailleurs**

**Ven 11/04** : Bal folk avec Gadalzen, 21h à la maison des associations de Pontoise Rens 01 30 32 62 11

**Du jeu 24 au dim 27/04** : 4<sup>ème</sup> université Jeunes en Bretagne du Conseil culturel de Bretagne « Agir aujourd'hui en Bretagne entre utopie et réalité », Carhaix

**Sam 26/04** : 6<sup>ème</sup> Festi'Trad organisé par la MJC de Pontoise : concert+bal au forum des Arts et Loisirs d'Osny Rens 01 30 32 62 11

**Sam 26/04** : Fest noz du Vexin avec Baron et Anneix, Diwall et Dornegan, 21h à la salle des fêtes de Magny en Vexin Rens 01 34 67 03 28 Ateliers danse et musique dans la journée du samedi

**Sam 17/05** : fest noz à Goussainville avec les Baragouineurs et Trenk

**Ven 13/06** : Bal folk avec le groupe Bal à céder, 21h à la maison des associations de Pontoise, 7 place du Petit Martroy (95)

**Cette année la FEST'YVES au Havre, c'est en 3 temps, pour trois fois plus de plaisir !**

**Sam 17 et dim 18 mai :**  
L'association des Bretons du Havre célèbre la Saint-Yves dans le quartier Saint François, 2 jours d'animations et de spectacles

**Sam 24 mai :** Spectacle de conte « Baleines, baleines » d'Alain Le Goff au Petit Théâtre, avec l'association Autrement dire

**Sam 31 mai :** Tri Yann en concert aux Docks Océane, suivi d'un mini fest-noz animé par le Bagad du Havre et Yaouankiz

3 mots de breton :  
trugarez bras

## ECHOS DES CONSEILS D'ADMINISTRATION DES 5 FEVRIER ET 5 MARS

**ELECTION DU BUREAU** : Thierry Le Razer est proposé au poste de trésorier, Lucette Lachèvre au poste de vice-présidente. Le poste de secrétaire- adjoint reste à pourvoir ; aucun membre du CA présent n'a manifesté la volonté de prendre ce poste.

**POINT FINANCIER** : Solde de 2000 € fin février

Rencontre Celtique de Normandie à Yvetot : annulé

Les vêtements de pluie pour le Bagad sont arrivés ! Vous pourrez voir à quoi ils ressemblent lors de la prochaine sortie sous la pluie.

L'association choisit d'adhérer à la fédération WARLEUR (fédération des associations bretonnes, abonnement à une revue d'information, organisation de stages de danse ou de musique). Coût : environ 300 € **annuel**

### **FEST'YVES :**

La subvention accordée par la mairie pour cette manifestation sera votée au conseil municipal qui aura lieu fin mars ; le paiement interviendra 45 jours après.

La participation des groupes suivants est d'ores et déjà acquise : Bagad de Bourbriac, cercle de Saint Nicolas du Pellen, le groupe de Kan ha Diskan Rivoalen, l'association des jeux traditionnels, KREPOSUC (concert+transition vers le fest noz), TRIO GANI

Le coût d'un chapiteau est d'environ 6000 € La possibilité d'un financement partiel par les commerçants du quartier Saint François est à l'étude.

**Partenaires** : Décibel Services, partenaire de BABHE pour l'organisation de la Fest'Yves, est à la recherche de nouveaux partenaires financiers. Si ces recherches sont fructueuses, une deuxième scène pourrait être installée près de la Halle aux poissons. Ceci reste pour l'instant à l'état de projet. De son côté l'association va également prendre contact avec des décideurs d'entreprise.

**Décibel se charge également de l'élaboration de la plaquette Fest'Yves avec la place nécessaire pour les annonceurs.**

### **A SUPPRIMER**

Le charcutier traiteur Tessier serait prêt à assurer la réalisation d'un repas gaulois (cochon grillé) au prix de 9 € dont 2,25 € seraient reversés à l'association.

Un boulanger assurera une tournée de pain dans un four ; le restaurant l'Olivier (pizzas et spécialités méditerranéennes, 78 rue de Bretagne), partenaire de la Fest'Yves, est prêt à assurer la buvette sous le chapiteau.

**Fest-noz** : Des contacts sont en cours pour l'animation du bal ; celui-ci sera payant.

**Concours de sonneurs** : Pour recruter des participants, des associations bretonnes sont contactées par courrier postal et électronique.

**Exposants** : les courriers ont été envoyés, quelques uns sont encore à contacter, des réponses commencent à arriver. **Lancelot (brasseur breton) souhaite avoir un stand. A Supprimer**

**Financement** : Le Bagad Café se charge de collecter des fonds (tirelires dans les magasins, organisation d'une tombola...) auprès des commerçants du quartier Saint François et de leurs usagers.

\*\*\*\*\*

Merci aux sept personnes qui ont répondu au sondage concernant le **kig ha fars**. Des réponses il ressort que le samedi soir est plébiscité ; le dimanche midi ne fait pas recette. La nature du plat ne semble pas remise à cause, seulement deux personnes se prononcent en faveur d'un deuxième menu...composé de crêpes. Les réponses ne sont pas assez nombreuses pour être représentatives ; néanmoins elles seront certainement prises en compte pour l'organisation du prochain repas afin que l'échec de l'année dernière ne se reproduise pas.

\*\*\*\*\*

### **Petites annonces**

► **RAPPEL** : le samedi 5 avril au théâtre Sarah Bernhardt de Sainte Adresse, ne manquez pas pas « Assassins associés », une pièce de Robert Thomas (pour les cinéphiles, c'est l'auteur de la pièce dont a été tiré le film « 8 femmes ») par la troupe théâtrale du Semi Lunaire. Les entrées fixées à 15 € pour les adultes et 8 € pour les enfants et étudiants seront reversées au Secours Catholique.

Cette information nous est transmise par Christian Brageul, membre du conseil d'administration.. et de la troupe du Semi Lunaire.

► Assoc.Bretagne accueil avec probl toiture ch. H fort et agile pour grimp. sur le toit et plus si affinités. Merci de répondre au journal qui fera suivre.

## LE MOT DU PRESIDENT

Tous sur le pont !

La belle saison arrive et avec elle la Saint Yves que nous espérons tous plus belle et plus conviviale que l'an passé. « Il ne pleut jamais sur la procession de St-Yves » dit-on à Tréguier... Espérons que cela sera vrai au Havre en 2003 ! De nouveaux projets sont en route ... notamment un prolongement de la Fest'yves avec l'association Autrement dire qui vous proposera des contes bretons la semaine précédente et une soirée avec le fameux conteur Alain Le GOFF, mais aussi avec TRI YANN le 31 mai dans un spectacle aux Docks Océane pour lequel nous disposerons de places à tarif réduit. Qu'on se le dise ! ... on en reparlera .

La presse havraise compte aussi faire un zoom sur les bretons au Havre dans ses éditions qui précéderont la Fest'yves, ouvrez l'oeil !

Enfin que tous ceux qui sont disponibles pour nous aider à monter cette fête , à venir tenir nos stands.. se fassent connaître !

Une manifestation vient de se dérouler à Rennes le 22 mars pour demander de sauver la langue bretonne . Plus de 15 000 personnes ont défilé, **j'y ai représenté notre association** . Nous avons au local un journal spécial édité pour l'occasion récapitulant la situation actuelle du breton , ses inquiétudes et ses espoirs. Ceux qui le souhaitent pourront se le procurer sans difficulté. Ce sera l'occasion de venir à une permanence ! Merci à ceux qui les tiennent.

Trugarez bras !

Jpr

## ET SI ON JOUAIT ?...

*Seulement 2% des gens parviennent à résoudre cette énigme. Osez vous défier l'équipe de rédaction qui a trouvé la solution en un temps record ?*

Cinq havrais vivent dans des maisons mitoyennes. Les cinq voisins viennent d'une ville de Bretagne différente, ils ont des habitudes alimentaires, écoutent des musiques différentes et ont chacun une danse préférée.

La question posée est la suivante : qui écoute le Bagad Kemper ?

Les indices :

- Sterenn vient de Brest
- Gweltaz écoute Ar Re Yaouank
- Soazig mange de l'andouille de Guéméné
- La maison du Rennais est à gauche de celle du Quimpérois
- Le Rennais mange des galettes de Pont-Aven
- Le danseur de Laridé écoute les Diaouled Ar Menez
- La personne qui vit dans la maison du milieu mange du Kouign Aman
- Celui qui danse la Gavotte est originaire de Guingamp
- Fanch habite dans la première maison
- L'amateur de plinn habite à côté du fan des Sonerien Du
- L'amateur de Loened Fall habite à côté de celui des Sonerien Du.
- Le danseur de Scottisch mange des crêpes
- Fanch habite à côté du Nantais
- Loïg est un danseur de ronds de Loudéac
- L'amateur de plinn a un voisin qui raffole des langoustines du Guilvinec

Rendez vous dans le prochain numéro pour la solution



### Concert de Tri Yann le samedi 31 mai

Le producteur du concert est d'accord pour l'organisation suivante : le Bagad du Havre fait l'accueil du public à partir de 20h15-20 h 30 (début du concert à 21h) puis joue dans la salle pour mettre l'ambiance.

Tri Yann joue ensuite jusque vers 23h30. La soirée se termine par un fest-noz d'environ 1 heure animé par le Bagad du Havre et Yaouankiz . Des avantages sont prévus pour l'association : pour les sonneurs, places gratuites au concert ; pour les adhérents de l'association BABHE, places à tarif réduit. **20 euros**

Pour la prestation du Bagad et de Yaouankiz, un montant de 500 € sera versé à l'association, qui récupérera également un pourcentage sur toutes les entrées au concert.

L'organisateur souhaite que l'on fasse venir du monde, à nous d'assurer la promotion du spectacle. Chers lecteurs du journal, n'hésitez pas à parler de ce spectacle exceptionnel autour de vous... Plus on est de fous, plus on rit !



## RECETTE(s)

### FAR DE BLE NOIR

#### Ingrédients

6 cuillères à soupe de blé noir - 2 cuillères à soupe de sucre cristallisé - 2 cuillères à café de cannelle -  $\frac{3}{4}$  de litre de lait entier - 2 œufs - 1 sachet de sucre vanillé - 2 cuillères à soupe de rhum - 20g de beurre demi-sel - 1 clou de girofle râpé

1 pot de crème fraîche (125g) - Raisins ou pruneaux (300g) - 1 bonne pincée de sel et poivre

Mélanger tous les ingrédients, sauf les fruits secs, avec les  $\frac{3}{4}$  de litre de lait chaud. Ajouter le petit pot de crème fraîche.

Faire épaissir la pâte obtenue dans une casserole beurrée à feu doux.

Ajouter les raisins secs ou les pruneaux dénoyautés, ou le mélange des deux, mis à l'avance à tremper dans du rhum et de l'eau chaude.

Verser cette préparation dans un plat en terre bien beurré.

Cuire à four chaud à 180° (th. 6) pendant  $\frac{3}{4}$  d'heure ou une heure.

J'ai testé pour vous **la préparation** :

Pas difficile mais en suivant ces quelques conseils, vous y arriverez beaucoup mieux (que moi, qui ai raté ma première tentative).

Les ingrédients doivent être mélangés très soigneusement.

Dans la casserole, il faut attendre que la pâte devienne vraiment épaisse, lourde et surtout laisser le feu très doux.

Pendant cette étape, il faut mélanger régulièrement la pâte (avec un fouet par exemple) qui a tendance à épaissir d'abord au fond de la casserole et à faire des grumeaux.

Incorporer les fruits à la pâte avant de mettre au four, en poser quelques uns sur le dessus : la pâte étant épaisse, ils restent en surface et créent un joli effet décoratif.

La première tentative n'ayant pas réussi, le comite de **dégustation** a été épargné pour cette fois... Ce n'est que partie remise !

➔ Pour ceux qui ne la connaissent pas encore, voici une autre recette (déjà publiée) qui permet d'utiliser sa farine de blé noir :

### Biscuits au sarrasin

Ingrédients (pour environ 10 biscuits suivant la taille et/ou la forme que vous leur donnez)

1 œuf – 125g de farine de sarrasin – 125g de sucre glace – 250g de beurre – 125g de farine de froment – 125g de fécule

Bien mélanger le beurre pommade avec l'œuf et ajouter tous les ingrédients secs. Façonner en boules de 2,5cm de diamètre et mettre sur une plaque. Déposer un morceau de cerise confite (ou autre) sur le dessus, en pressant légèrement. Cuire au four à 170° (th.6) environ 10mn.

Une utilisation « cosmétique » de la farine de blé noir nous a été suggérée récemment : mélangée à de l'eau et appliquée en masque sur le visage. La rédaction conseille à ses fidèles lecteurs d'attendre que cette recette ait été testée avant de l'utiliser...

### ▼Compte rendu du stage musique de fin d'année à Ploemeur▼

Quelle aventure ce stage !

Programme du matin pour les bombardes : octaves, nouveaux doigts et apprentissage de nouvelles partitions pour un spectacle à la fin du séjour. Pour les batteries : exercices techniques, flip, flap, et partitions de première catégorie... (évidemment !)

Après quatre heures de travail intensif, repas copieux entre copains arrosé d'un bon vin rouge et de nombreuses parties de rigolades !

Reprise à quatorze heures, dans la bonne humeur avec quelques fausses notes des Talabarders ( vite corrigées bien entendu ! )

Quand arrive le soir, la fatigue n'est pas à l'honneur. Excités par une journée de connaissance et envoûtés par l'esprit de fête, repas et visites des pubs aménagés à l'envers pour les moins jeunes... mais reggae, humour et rigolades pour les ados ravis de se retrouver dans les chambres pour faire la fête.

Puis rebelote pendant trois jours consécutifs.

Quelques échos des stagiaires épuisés : Éliane (« En dehors du délicieux fumet de poisson fermenté, dès le matin au réveil, nous avons baigné dans un bain très agréable de musique et d'amitié. A recommander... ), Ronan, Isabelle (« Stage super intéressant., à conseiller à tous, 3 jours de musique non-stop. Résultat, on a les lèvres style « bamboula ». Merci à mes copines de chambre qui ont supporté mes ronflements sans me réveiller, sympa ! », Ghislain ( Chlin pour les intimes :« Festif même ! Ouais bah comme chaque année excellent, que ce soit bouffe ou ambiance, même les « hôtesse » sont mignonnes...! Un peu dur le matin : pas étonnant vu les performances de toutes sortes accomplies la veille » ), La P'tite Steph', Denis, Aline, Yann, Bernard, Ludovic, Marie...

En bref : VIVE L'ANNÉE PROCHAINE ! Que ça recommence !

Venez nombreux au prochain stage de Noël et préparez vous physiquement : vous y ferez des rencontres accompagnées de belles réussites...

▲ Noémie ▲

