

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 : www.bretagne-accueil.com

LE MOT DU PRESIDENT

MARS 2006

Bonjour à tous

Nous avons un local virtuel... Alors, allez y !

Comme beaucoup l'ont constaté, notre nouveau site Internet est en fonction. Il s'enrichit et se perfectionne tous les jours. Bretagne accueil est sur Internet depuis longtemps, le 1er site a été mis en ligne en 1997 mais il faut avouer qu'il avait vieilli. Certaines de ses pages dataient et depuis le départ, pour raison d'étude de son dernier gestionnaire titulaire, il devenait obsolète ...

Nous avons donc recréé un site, grâce à un webmestre compétent, avec une architecture résolument associative... Nous avons acheté un nom de domaine "bretagne-accueil.com".

Outre sa partie publique, que tout un chacun peut consulter (présentation, photos, calendrier, journal en ligne, etc.) il y a une partie privée réservée aux adhérents. Dans cette dernière, tout adhérent validé par le webmestre pourra apporter sa contribution au site en ajoutant des informations, dates ou des photos, des messages aux autres adhérents dans la partie privée, etc. Inscrivez-vous donc et participez !

Le site a été conçu avec une interface simple et efficace. Vous suivez les consignes données et vous devez y arriver ! Tout se fait automatiquement.

Une nouvelle habitude à prendre sera de le consulter régulièrement, notamment la page adhérent car elle deviendra un **local virtuel** ... avec ses annonces, ses affichages permanents, éventuellement son forum puisque dans la partie adhérent vous trouverez les adresses courriel de tous les inscrits. A l'usage, nous y apporterons les améliorations nécessaires, aussi n'hésitez pas à apporter vos idées... Clin d'oeil sur la page d'accueil : la date s'affiche en breton. C'est l'occasion de valoriser notre "yezh goz ker" (vieille langue) ! D'ailleurs dans les liens, vous trouverez l'adresse d'un site pour apprendre le breton en ligne ou pour traduire les mots dont vous avez besoin.

Enfin il paraît que sur tout site il faut pimenter un peu ... Aussi j'y figure, presque à Poil... Vous verrez !

Enfin appel à compétences ! Les nouveaux costumes du Bagad sont en cours de réalisation, le modèle est fait mais pour les avoir tous comme prévu à la Fest'Yves, une ou deux couturières de plus seront les bienvenues... contactez moi jpr@bretagne-accueil.com Evel just !

Rendez vous à la Fest'Yves le 20 et 21 mai !

Jean-Pierre Roncé



LE KIKARECONNUOUQUEC'ESTIDONC ?



2^{ème} édition. La première photo a été reconnue par 3 ou 4 personnes (Lucette du C.A., Erwan du Bagad, Patrick de Gwez...). Il s'agissait bien entendu d'une statue de René Quillivic située dans le charmant (& parfois odorant...) petit port de Pors-Poulhan sur la commune de Plozévet (29) et qui indique la fin du pays Bigouden. Sur le socle est inscrit la mention :

« ama echu ar bro vigouden » (ici finit le pays bigouden). C'est la propre mère du sculpteur qui aurait posé. Cette fois, votre mission, si vous l'acceptez, sera de situer ce cadran solaire à l'inscription terrifiante...

AGENDA

AVRIL

Sam. 1^{er} : Evreux (76), Fest-Noz avec *Skolvan*, les Sonneurs *Riopel & Leroy*, *Iskis*, *Dre Aman* (le bagadig d'Evreux), *Kanerien Ar Zul*. Entrée 9/7€ Stage de sonneurs de couple Biniou/Bombarde organisé l'après-midi. Rens. ABER 02.27.24.42.63.

Sam. 1^{er} : Cheux (14), Fest-Noz avec *Obaya* et les musiciens du Cercle Danserien Caen ☎02.31.80.09.71.

Ven. 7 : Aubevoye (27), espace culturel, Celti'Noz avec Celtica, Dirty Linen et Enez. ☎02.32.53.86.89.

Sam. 8 : Hondouville (27), Bal, Fest-Noz avec An-Las, P4, Sarabande, La Picaldu ☎02.32.50.44.67.

MAI

Sam.13 : Le Havre (76), Dans le cadre de la Fête de Quartier de Bléville, Prestation du Cercle Danserien Ar Vor accompagné d'un couple de sonneurs.

Sam. 13 : St Marcan (50), Randonnée de 13h30 à 16h suivie à 20h d'une soirée animée par Les Pieds au Plancher et Bric à Breizh, deux groupes régionaux à mi-chemin entre Bal Folk et Fest-Noz. Rens. Randobaie.free. fr

Lun. 15 : Rouen (76), Spectacle du Bagad Avel Vor et du Cercle Danserien Ar Vor à bord d'un paquebot de croisière japonais, l'Asuka.

Week-End du 20&21 : Le Havre (76), Fest'Yves avec prestation du Bagad Avel Vor et du Cercle Danserien Ar Vor mais aussi du bagad de Cesson Seigné et son cercle, du bagad de Fougères, pour l'animation du Fest-Noz les groupes Costard Ouate, Yaouankiz et le couple de sonneurs

Le Teneur père & fils (champions de Bretagne catégorie famille), et bien d'autres surprises...

JUIN

Sam. 10 : Lillebonne (76), dans le cadre de « l'Art est dans la Rue » de 15h à 17h, Prestation du Bagad Avel Vor et du Cercle Danserien Ar Vor

Sam. 10 : Yvetot (76), 20h30, Salle du Vieux Moulins, Fest-Noz avec *Lâcher d'Sonneurs*, *Gisèle et Jean-François Péron* (Chanteurs de Basse Bretagne et Haute Cornouaille), *Elfenn* et *Kanerien Ar Zul*. Entrée 7/6 € Rens. 02.35.95.03.35. steredenn-mor@libertysurf.fr



STAGES CREPES Sam. 1^{er} Avril et 6 Mai

Rendez-vous au local à partir de 16h pour préparer la pâte des galettes et crêpes puis apprendre l'art et la manière de manier le razel dans une ambiance des plus conviviale.

Les chefs galettiéris vous y attendent nombreux.

Puis Réservez votre soirée, (même si vous n'avez pas participé au stage) car comme le veut la coutume, après le stage, la DEGUSTATION suivie d'une ambiance Fest-Noz.

Et vous pouvez d'ores et déjà noter sur votre agenda de rentrée 2006, le stage crêpes du Samedi 2 Décembre



La Fest'Yves se prépare : Bénévoles, faites-vous connaître... Nous aurons besoin de toutes les bonnes volontés pour occuper les divers stands sur le site comme la buvette, les crêpes, le stand asso. mais aussi pour le montage et démontage

Démystifions le CA!

Nous nous sommes rendus compte récemment que beaucoup de membres de l'asso n'avaient peut-être pas une vision très claire du rôle du « CA » et nous avons donc décidé de remédier à cette situation.

Le CA : qu'est ce que c'est ?

Il s'agit du Conseil d'Administration de l'association, il se réunit une fois par mois pour discuter de sujets relatifs à l'avenir de l'association. Euh, dit comme ça, ça paraît ambitieux mais vous verrez plus tard qu'en fait c'est à la portée de tous.

Qui fait partie du CA ?

Des adhérents qui s'intéressent à la vie de l'asso, et on peut dire qu'il y a un peu de tout ! Une petite présentation s'impose. Tout d'abord, il y a le bureau, c'est un peu l'élite du CA et ils ont des postes bien définis. Nous pouvons citer:

- **Jean-Pierre, Notre Président** : il se dévoue à fond pour promouvoir l'asso à l'extérieur et ce depuis 10ans en tant que président, et bien avant pour l'organisation de la Fest'Yves. Il est tombé dedans très tôt : son père était trésorier en 1975 !
- **Lucette, Vice Présidente**, elle épaula Jean-Pierre, à ce poste depuis 3 ans, au CA depuis 5 ans et à l'asso depuis 8 ans déjà, elle a eu une progression fulgurante ! Sa spécialité : les comptes-rendus de CA post CA soit aux alentours de 23h30, le soir en rentrant. Elle est aussi au cercle, et s'occupe des costumes.
- Ensuite nous avons les couples infernaux *Trésorier/Trésorier adjoint* avec dans les rôles principaux **Thierry et Patou**. Commençons par Thierry : qui ne le connaît pas ? Il s'est occupé de la danse le mercredi, il est au cercle et est toujours au courant de la date du prochain fest-noz à ne pas manquer... C'est lui qui tient les cordons de la bourse et qui nous fait tous les ans un petit tableau de synthèse distribué à l'AG qui vous permet de vérifier que le CA ne dilapide pas en vain l'argent de l'asso. Patou, elle, s'est occupée de la danse le mercredi il y a un certain temps déjà et désormais se consacre au cercle avec tout ce qui va avec (costume, amidonnage, chorégraphie, management, eh oui il faut voir la troupe d'énergumènes qu'elle doit gérer...)
- *Secrétaire/secrétaire adjointe* : **Martine et Armelle**. Martine, elle est au cercle, à la danse le mercredi, au stand de l'asso à la Fest'Yves, elle chante aussi. Armelle est la secrétaire adjointe, elle a été secrétaire assez longtemps mais des contraintes de baby-sitting ont fait qu'il lui a fallu lever le pied un peu mais elle continue à s'occuper tous les ans de l'organisation du Kig ha Fars avec son efficacité habituelle, de gérer les caisses aux Fest-Noz et à la St Yves.

Ensuite, on attaque les « membres de base », ils n'ont pas de fonction bien définie mais ils ont tous leur mot à dire. Tout d'abord il y a **Gilbert**, c'est un peu l'homme indispensable, il s'occupe des stages crêpes, du stand crêpe, des soirées crêpes, du local mais aussi de bricoler un chariot pour transporter le haut parleur de la danse qui pèse 20kg... Bref heureusement qu'il est là. Puis il y a **Ronan, Pen Soner du Bagad**, membre du groupe Costard Ouate, interlocuteur pour les exposants à la Fest'yves et j'en oublie... Et puis il y a nous, les reportrices, **Céline et Anne**, nous sommes vos yeux et vos oreilles au cœur du CA et on essaie de vous tenir au courant des derniers événements. Il y a aussi **Eliane et Isabelle**, elles étaient déjà à l'asso il y a quelques années (qui se comptent en dizaines), et ont réintégré le Bagad il y a environ 5 ans. Puis, il y a **Anne** (la deuxième, enfin la première historiquement), pratiquement la dernière arrivée au CA mais pas à l'asso parce que de ce côté là elle est plutôt une « ancienne ». Elle s'occupe désormais d'organiser les sorties cercles et Bagad, elle est au cercle, au Bagad, s'occupe de la danse le mercredi avec Renée et a une collection de costumes impressionnante. Et enfin, il y a **Chantal**, nouvellement arrivée au CA, elle cumule danse et crêpes. C'est une couturière émérite qui s'attaque déjà au problème épineux des gilets du Bagad. Nouvelle recrue, elle a déclaré sa candidature exactement cinq minutes après la fin de la dernière AG, ce qui ne l'empêche pas d'assister au CA depuis ! (voir plus bas) Et enfin il y a tous ceux que les circonstances (éloignement géographique, obligations familiales ou autres...) tiennent éloignés du local en temps normal mais qui sont toujours là pour les occasions importantes, **Thierry et Michel** de Costard Ouate, et **Cyrille** (ex Pen Soner du Bagad). Voilà, vous en savez déjà plus sur les membres du CA, et comme vous le voyez tout le monde a sa place.

Comment entre-t-on au CA ?

Et bien si tel est votre souhait, vous venez de laisser passer une bonne occasion. La méthode « traditionnelle » est une élection à l'AG. Pour présenter sa candidature, mieux vaut en parler un peu auparavant à quelqu'un du CA, Jean-Pierre par exemple, ce qui facilite les présentations. Ensuite vient le moment désagréable du vote d'acceptation. C'est un peu stressant mais généralement ça se passe bien. Ceci dit, si vous êtes un timide compulsif, il y a aussi moyen de se faire co-opter. Il suffit d'aborder le sujet avec quelqu'un du CA, qui en discute ... en CA et hop, vous pouvez assister au suivant et vous exprimer au même titre que les autres même si vous ne serez « intronisé officiellement » que l'année suivante. A toutes fins utiles, je précise qu'il n'y a pas de limite d'âge ni dans un sens ni dans l'autre pour entrer au CA et qu'une assiduité de 100% n'est pas obligatoire. On peut être jusqu'à 17 au CA, il reste des places.

Et qu'est-ce qu'on y fait ?

Pas grand chose dirons les mauvaises langues... en fait on y discute de choses diverses et variées, des manifestations à organiser, la Fest'Yves évidemment mais aussi le fest-noz, les sorties etc... On y parle sous, subventions, relations avec les autres assos, toit du local qui fuit, dépenses à prévoir et généralement, malgré les efforts, ça dure jusque tard dans la nuit. On y partage des idées, des inquiétudes, des satisfactions, on y répartit les tâches d'organisation qui bien souvent retombent sur les épaules des membres.



PRONTAPRINT
Imprimerie commerciale
et administrative

35, place de l'Hôtel de Ville
Le Havre - Tél. 02 35 42 56 56

Faire-part Mariage et Naissance

Ceci dit, il n'est pas nécessaire d'être au CA pour s'investir : de nombreuses personnes le font régulièrement (buvette, crêpes, stand asso., participations aux manifestations) et depuis bien longtemps sans pour autant éprouver le besoin de se faire élire au CA. Mais au moins maintenant vous savez à quoi vous en tenir. Le CA n'est pas un club fermé, tous les adhérents intéressés peuvent se faire connaître et seront bien accueillis (euh ai-je déjà parlé de la température du local en hiver ?). N'hésitez pas à franchir le cap, on trouvera de quoi vous occuper !

Un petit test en 2 questions pour vérifier votre compréhension

Anne V.

Que fait-t'on au CA ?

- Pas grand chose...
- On y discute de sujets compliqués qui requièrent des aptitudes de réflexion exceptionnelles
- On y discute de sujets relatifs à la vie de l'asso et on essaie de faire que ça tourne pour le mieux

Qui sont les membres du CA ?

- Des incompetents qui dilapident l'argent de l'asso derrière le dos des adhérents
- Des être exceptionnels doués d'une intelligence supérieure et qui se dévouent corps et âmes à construire un futur brillant pour l'asso
- Des adhérents souhaitent s'impliquer dans la vie de l'asso...

Majorité de a) Vous, ... vous vous n'allez pas vous faire que des amis...

Majorité de b) : c'est très flatteur mais pas très réaliste, vous avez pourtant eu la liste des membres non ?

Majorité de c) : vous avez tout compris, qu'est ce que vous attendez ?



POULET AU CIDRE (Pour 4 personnes)

Un poulet (prêt à cuire) 1,2 kg environ

3-4 pommes rouges

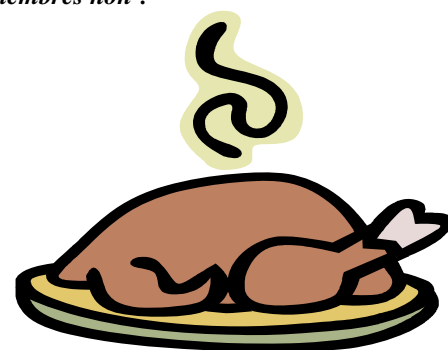
Crème fraîche, 1 dl env.

Cidre, 3 dl Sel et poivre

Noix de Muscade

Ciboulette (pour garnir)

Beurre, 50g



1 Découpez le poulet en une douzaine de morceaux que vous ferez rissoler sur feu doux dans 30g de beurre fondu dans une grande cocotte munie d'un couvercle.

2 Mouillez le poulet avec les deux tiers du cidre. Salez, poivrez et couvrez le récipient. Baissez le feu sur minimum et laissez cuire une quarantaine de minutes à petits bouillons.

3 Pelez les pommes et coupez-les en huit en éliminant leur cœur. Faites-les sauter à la poêle dans le reste du beurre, mouillez avec le cidre restant et laissez-le s'évaporer sur feu vif.

4 Versez la crème fraîche sur le poulet, ajoutez un peu de muscade et laissez cuire encore 10mn à petits feux et à découvert. Servez le poulet nappé de sa sauce épaisse avec les pommes sautées, le tout parsemé de ciboulette ciselée.

J'ai testé la préparation pour vous (Céline), Recette très simple à réaliser. Très peu d'ingrédients, peu de préparation (env.20mn) et une petite heure de cuisson qui laisse le temps de prendre tranquillement l'apéritif avec ses invités et de pousser la chansonnette. (Non pas à cause de l'apéro mais parce que c'est le soir de notre répétition de chant !)

Ils ont dégusté pour vous,

Renée: (A l'annonce de la dégustation) Ah bah, là je ne dis plus rien parce qu'elle marque tout dans le journal après...

Martine: C'est un poulet à la Normande ?! (Tout dépend de la provenance du cidre, des pommes et du poulet !)

Gilbert: Est-ce qu'il a la grippe celui-là ?

Ronan (qui fait le service): La sauce est au cidre, qui en veut ? (La bourde... ! Il a lâché le morceau ! Maintenant tout le monde sait ! Plus la peine d'essayer de deviner... Bon, on lui pardonne, c'est sa première dégustation, il connaît mal le principe, en plus il a participé à la préparation de la recette)

Du coup, suite à cette révélation... Double ration de sauce pour tout le monde !

Renée (qui ne peut pas s'empêcher finalement de parler): Mais, il ne faut pas manger de poulet en ce moment.

Martine: Maintenant qu'il est cuit, on ne risque plus rien ! J'adore les pommes comme ça !

Renée: Mais c'est épataant !

Gilbert: T'aimes bien Renée ?!

Renée: Si ce n'était pas bon, je ne mangerais pas. C'est super bon. (Dit-elle en riant, sachant que je vais le noter dans le journal, enfin j'espère qu'elle est sincère !)

... Grand Silence.... Tout le monde déguste sagement son plat.

Gilbert: Ils sont tellement goinfres qu'ils n'ont pas le temps de parler.

Et **Anne** (que nous n'avons pas entendu depuis le début): Je suis muette de stupéfaction...

Renée: Je ne pense pas à faire des pommes. Mais, il y a de la crème aussi dans la sauce (bien vu, Renée)

Ronan (après avoir terminé son assiette et son rab): Ouais, ça passe bien...