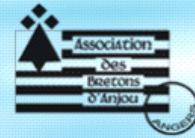




Bulletin Infos : *Décembre / Kerzu 2018*



Association des Bretons d'Anjou
Kevredigezh Bretoned Anjev



ASSOCIATION DES BRETONS D'ANJOU

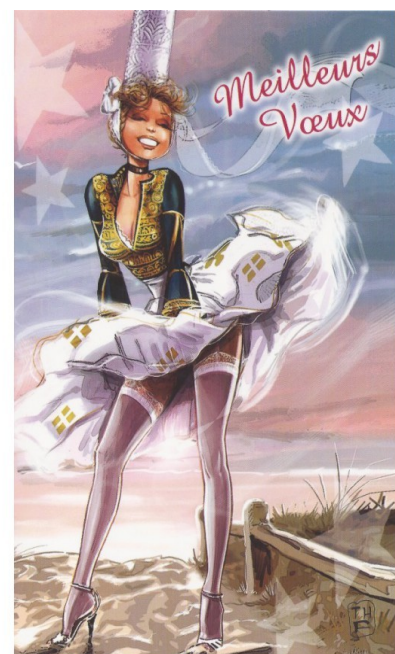
25 bis, rue des Banchais 49100 – ANGERS

Ce bulletin infos est le dernier de l'année 2018, mais le deuxième de la saison 2018-2019. Bien sûr, d'autres seront édités courant 2019.

Ce début de saison a été riche d'évènements au sein de notre association. 2019 ne sera pas en reste car bon nombre de projets sont au programme.

Nous vous souhaitons de très belles et heureuses fêtes de fin d'année!!

Nedeleg laouen ha bloavezh mat a hetomp deoc'h



Pour terminer en 2018, il s'est passé

- Le 28 octobre :** Stage danses « Spécial Gavottes » gratuit
le stage s'est déroulé à la salle de « La Gemetrie » avec un bon nombre de participants 25 au total, aussi bien débutants que confirmés.
Une dizaine de gavottes a été apprise. Bonne ambiance ainsi qu'au déjeuner sur place. Les danseurs désirent avoir d'autres stages...
- Le 10 novembre :** Fest-noz de l'association à la salle de la Gemetrie
Plus de 20 personnes au stage débutants. Certaines ont adhéré par la suite à l'association dans l'atelier danses. 184 entrées !!!!
Le public était satisfait des groupes de musiciens et de chanteurs.



- Samedi 23 février** Fest noz—bal folk de Dansaël avec : Les yeux de lilas duo folk et Kamm Digam.
- Dimanche 3 mars :** Assemblée Générale Ordinaire à la salle Daviers à Angers suivie d'un fest-deiz.
- Du 6 au 13 mars :** Printemps des Poètes (attention changement de dates)
2 récitals : 1 à la tour Saint Aubin le mercredi 6 mars à 18 h00
1 à Montplaisir le mercredi 13 mars à 18h00
- Les 16 & 17 mars :** Week-end autour de la langue bretonne, avec une veillée le samedi soir et une promenade aux Ardoisières avec Jean Danion l e dimanche.
- Vers fin mars début avril** Projet d'un stage galettes & crêpes. Un sondage est fait au sein de l'asso. Déjà une dizaine de personnes intéressées.
- Dimanche 28 avril :** Voyage de l'association à Saint-Goustan (56) (voir pages 10-11))

~~~~~

- En septembre :** Réunion de rentrée pour la nouvelle saison 2019-2020  
Reprise des ateliers
- Du 18 au 20 octobre :** Festi-trad
- 16 novembre :** Fest-noz de notre association.

# Dates des Ateliers

2018—2019

## Danses

|           |           |                                 |
|-----------|-----------|---------------------------------|
| septembre | gwengolo  | Passé 18                        |
| octobre   | here      | Passé 2-16                      |
| novembre  | du        | Passé 13-27                     |
| décembre  | kerzu     | Passé<br>4 Mini-fest-noz-<br>11 |
|           | 2019      |                                 |
| janvier   | genver    | 8-22                            |
| février   | c'hwevrer | 5                               |
| mars      | meurzh    | 5-19-<br>26 Mini fest-noz       |
| avril     | ebrel     | 2-30                            |
| mai       | mae       | 14-21 Mini-fest-<br>noz—28      |
| juin      | mezheven  | 14-25                           |

## Echanges sur la Bretagne (café breton)

|           |           |            |
|-----------|-----------|------------|
| septembre | gwengolo  | Passé 25   |
| octobre   | here      | Passé 9    |
| novembre  | du        | Passé 6-20 |
| décembre  | kerzu     | Passé 18   |
|           | 2019      |            |
| janvier   | genver    | 15-29      |
| février   | c'hwevrer | 26         |
| mars      | meurzh    | 12         |
| avril     | ebrel     | 23         |
| mai       | mae       | 7          |
| juin      | mezheven  | 4-18       |

## Cours de breton

Le mardi 18h45 à 20h00  
**Nouveau cours Débutants**  
**Le mardi 20h15 à 21h30**  
 Le jeudi 18h45 à 20h15  
 Le samedi 10h00 à 11h30

## Cours de bombarde

Le mercredi 17h15 à 18h15  
 le mercredi 18h00 à 18h45  
 le mercredi 18h45 à 20h15  
 le vendredi 16h45 à 17h30  
 le vendredi 17h30 à 19h00

## Chant en breton et gallo

Tous les mercredi de 20h30 à 21h45

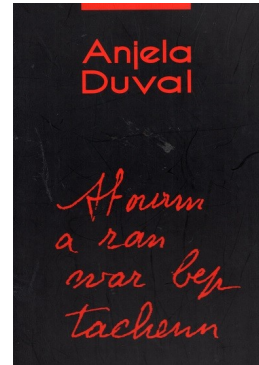
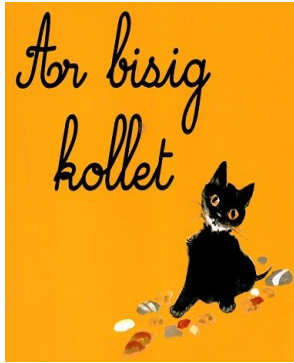
Le dernier mercredi du mois : chant gallo-français



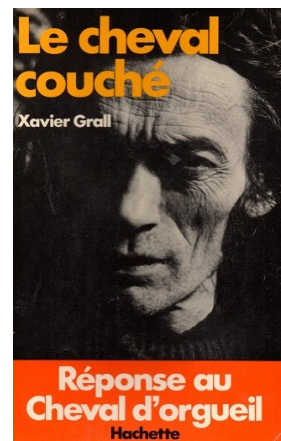
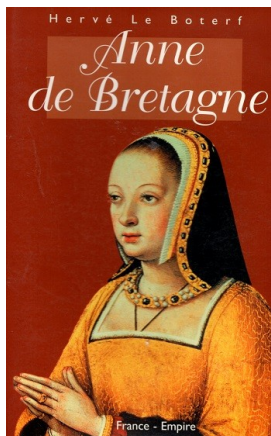
# Ouvrages à emprunter

## BIBLIOTHEQUE

### Livres bretons

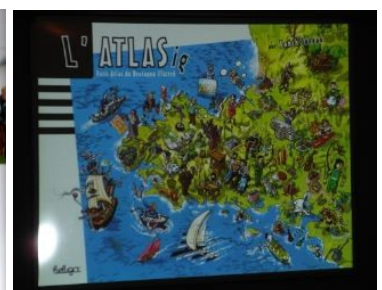
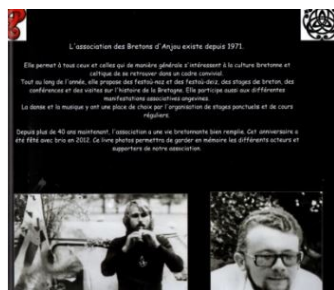


### Livres français

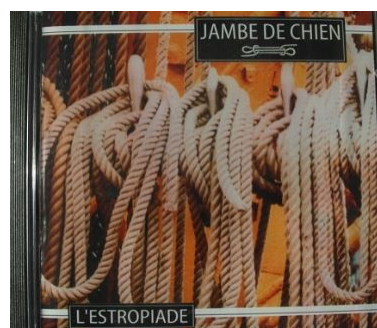


## En vente

## Livres



## CD



## CARNET ROSE



Noémie fille de Fañch

Ewen arrière petit fils d'Yves

Maël petit fils de Martine

Enaël petit fils de Mari-Anaig

Malo petit fils de Patrice

## COIN DES ADHERENTS

### Poème

Donné par Dominique

|                                 |                                    |
|---------------------------------|------------------------------------|
| D'an Nedeleg ,                  | A Noël,                            |
| Astenn an deiz paz ur'c'hefeleg | Le jour croît du pas d'une bécasse |
| D'an deiz kentan 'bloaz         | Au premier de l'an                 |
| Paz ur waz                      | Du pas d'une oie,                  |
| Da Ouel ar rouanez,             | A la fête des rois                 |
| Paz ul leue                     | Du pas d'un veau                   |
| Da Ouel Sant-Tomas              | A la saint-Thomas                  |
| Hiraat an deiz paz un ejen bras | Du pas d'un grand boeuf.           |

Extrait "du coq à l'âne" de Daniel Giraudon  
Editions Yoran Embanner



# Outlander

## Mard oc'h Tik gant Bro Skos

Plijout a ra deoc'h bro-Skos, he ledennadoù  
kaer-meurbet, ar bern whisky a bep seurt,  
he sonioù ha kanaouennoù ha dreist-holl ar baotred  
gwisket gant kiltoù ?

An heuliad-skinwell Outlander eo evidoc'h !

Un oberenn american eo Outlander, filmet gant Ronald D. Moore ha skignet abaoe miz Eost 2014. War Netfliq e c'hallit gwelout anezhi.

Eus al levr brudet-kenañ « Outlander » skrivet gant Diana Gabaldon eo bet tennet an istor. 8 levr zo hag eman ar skrivagnerez o skrivañ an navet.

An istor a zo ur mesk etre ur gontadenn boemus hag un c'han istorel hag a garantez. Setu aman un diverra

E 1945 eo dimezet Claire Randall, klañvdiourezh e-pad an eil brezel, gant Franck Randall, diskennad ur c'habiten a laboure en « British Army ».

Pa voe echu ar brezel e veajont betek Bro-Skos, tost da galon Franck. . Claire a vo treuzdouget en amzer-dremenet, e 1743 e-pad emsavadeg ar Skosiz a-enep ar Saozon.

Gant hendadou he gwaz e kej Claire, ar c'habiten Jack Randall hag ivez Jamie Fraser, ur brezelour deus Uheldirioù.

### Un tamm Istor...

Diana Gabaldon a zo bet awenet gant Istor Bro-Skos ha Bro-Saoz ha da gentañ-penn, gant emsavadeg ar Jacobidoù, e 1745.

Ar familh Stuart a zo e Bro-C'hall ablamour d'o relijion (katolik) hag o orin skoseg. Roue Bro-Saoz a zo Georges II met plijout a rafe d'ur bern skosidi adwelout Charles Edouard Stuart dont da vezañ ar Roue.

E-touez an holl emsavididi emañ kalz klannoù an Uheldirioù, gwisket gant kiltoù ha brezelourion da zoujañ, evel klann Fraser pe glann McKenzie, hag a zo e-barzh an heuliad-skinwell.

E-pad emsavadeg ar Jacobinoù e voe brudet-tre klann Fraser, dreist-hol en Inverness.

E 1745 e c'houlennas priñs Charlez, sikour gant Bro c'hall. Met nac'het e oe outan. Merdein a reas deus Bro-C'hall betek Bro-Skos ha dre an Uheldirioù e veajas a-benn bodañ arme ar Jacobined. A-benn ar fin, an anglizion a ch'ounezas.



Armadozioù klann Fraser

Texte écrit par Laurence



# Noël, Noël, Noël ...

## La fête de Noël

Dans la tradition celte, on fêtait la renaissance du soleil le 21 décembre, c'est-à-dire au moment du solstice d'hiver. L'actuelle fête de Noël s'inspirerait donc de certains des symboles de cette célébration, comme notre fameux sapin !

## La bûche

La bûche de Noël, provenant d'un bois à combustion lente, était aspergée d'eau et de sel avant de brûler plusieurs jours dans l'âtre avant le jour J. Par la suite, elle était seulement utilisée pendant la veillée afin de réchauffer la maison et les convives.

## Des légendes et des chants

On dit que pendant la nuit de Noël, les Menhirs sortaient de terre pour aller boire dans les ruisseaux et la mer. Par ailleurs, les plus petits chantaient de porte en porte



La fête de Noël a été créée au IVème siècle par le pape Jules 1er qui fixa la date du 25 décembre pour commémorer la date de naissance du Christ. Il existait avant notre ère une fête païenne à la date du 25 décembre, la fête du dieu solaire MITHRA "Sol Invictus" (soleil invaincu"). L'époque du solstice d'hiver était une période charnière de l'année, qui regroupait de nombreuses croyances païennes relatives à la fertilité, la maternité, la procréation et l'astronomie.

On peut supposer que l'église catholique a fait le choix du 25 décembre pour célébrer la fête de la Nativité et ainsi remplacer progressivement cette fête païenne.

L'actuelle fête de Noël s'inspire, à bien des égards, de certains des symboles de cette célébration.

La Bûche de Noël par exemple était à l'origine une véritable bûche, bien souvent en chêne.

L'arbre choisi devait être coupé et non acheté. Dans les temps anciens, elle était conservée tout au long de l'année dans un endroit sacré. Cette bûche représentait le feu sacré, la lumière de la Terre.

La tradition explique que la bûche traditionnelle devait brûler pendant 12 heures, pour porter chance.

Le symbole de la bûche a aussi évolué vers l'arbre de Noël sur lequel on plaçait des bougies allumées plutôt que de le brûler. Maintenant que bien des maisons n'ont plus de foyer pour brûler la bûche, celle-ci prend place sur la table, en gâteau roulé.

A l'époque où la pratique religieuse était très présente en Bretagne, celui dont on espérait plein de bonnes choses était appelé Ar Mabig Jezuz (L'enfant Jésus). Aujourd'hui le père Noël en Bretagne s'appelle Tad-kozh an nedeleg soit littéralement "le grand-père Noël". Les cadeaux de Noël se limitaient souvent à un sucre d'orge ou un "petit Jésus" en sucre ou encore une belle pomme rouge bien lustrée ! Les bonnes années les parents y ajoutaient une orange. Les enfants trouvaient leurs cadeaux dans leurs sabots le matin du 25 décembre.. à condition qu'ils soient bien propres. Inutile de vous dire que jamais sabots n'ont été aussi bien astiqués que le 24 décembre au soir !

Les temps ont changé et avec l'élévation du niveau de vie, la plupart des enfants (mais pas tous hélas !) croulent sous les cadeaux... les enfants sont-ils plus heureux ? On espère que oui....

# Recette des kouigns bigoudens

## Ingredients

250g de farine  
250 ml de lait  
100 g de sucre en poudre  
3 oeufs  
1 sachet de levure de boulanger  
1 sachet de sucre vanillé  
1 pincée de fleur de sel  
Du beurre

*Préparation : 2h 10 min*  
*Cuisson : 20 minutes*  
*Nombre : 8 personnes*



## Instructions

Dans votre saladier, versez la farine, le sucre et sucre vanillé et une pincée de sel.  
Creusez un puits dans lequel vous ajouterez les 3 œufs puis mélangez.  
Faites tiédir le lait au micro-ondes ou dans la casseroles pendant quelques secondes.  
Mettez la levure de boulanger dans un petit récipient; ajoutez une cuillère à soupe de lait tiède, mélangez et réservez.  
Ajoutez le reste du lait dans la pâte et terminez de mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.  
Pour finir, versez la levure diluée et mélangez une dernière fois.  
Laissez la pâte reposer pendant au moins 2 heures avec un torchon par-dessus, à température ambiante et si possible à proximité d'une source de chaleur.  
Quand votre pâte est prête, passez à la cuisson des kouigns (gateaux) : vous pouvez utiliser un bilig, une crêpière, poêle à blinis ou poêle à crêpes que vous aurez au préalable beurrée.  
Versez une louche de préparation et patientez quelques secondes : dès que des petites bulles commencent à apparaitre à la surface, vous pouvez retourner le kouign.  
Laissez cuire l'autre face quelques secondes également.  
Renouvelez avec le reste de la pâte et servez tiède.

~~~~~  
Certains membres de l'association souhaiteraient apprendre à fabriquer

NOS BONNES GALETTES & NOS BONNES CREPES (en breton : KRAMPOUEZH)

Ce stage pourra être organisé un samedi après-midi fin Mars ou début Avril 2019.

Date à confirmer, une dizaine de personnes déjà intéressées.

Dès que possible, veuillez nous le faire savoir, par courriel ou lors des ateliers.

Nous proposerons une feuille d'inscription dès que la date sera fixée.



FEST-DEIZ

Dimanche 3 Mars 15h

Salle daviers Angers

DIAMAG



ROUE-GEFFROY Kan ha Diskan



SONERIEN AR C'HAV

ANSKER



CHANTEUSES-CHANTEURS
Bretons d'Anjou



OSCAR - MARIUS

Au bénéfice de DIWAN
Écoles en langue bretonne

4 € gratuit – 12 ans

25 bis rue des banchais ANGERS 02 41 21 52 00 bretonsdanjou.fr bretons49kba@gmail.com

Association des Bretons d'Anjou
Kevredigezh Bretoned Anjev



Voyage 2019

dimanche 28 avril

Saint Goustan et l'écomusée de Saint Dégan

Cette année encore, notre voyage nous amène dans le Morbihan !



Saint Goustan :

Niché au creux de la rivière d'Auray, le petit port de Saint-Goustan a su conserver ses airs d'antan avec ses ruelles pavées, son pont de pierre, ses maisons à pans de bois et ses quais animés.



Ecomusée de St Dégan :

L'écomusée de St Dégan à Brech nous invite à la découverte du monde paysan au XIXème au travers des modes de vie.

Dans les chaumières du village, la vie d'une famille est évoquée : l'habitat, les repas, les veillées, le mobilier, le travail aux champs...

COUPON D'INSCRIPTION AU VOYAGE du dimanche 28 avril 2019

Saint Goustan et l'écomusée de Saint Dégan

Adressez vos inscriptions à l'**association des Bretons d'Anjou**, 25 bis rue des Banchais, 49100 Angers ou donnez-les aux responsables avant le 28 mars. Elles seront prises en compte par ordre d'arrivée.

N'oubliez pas de joindre votre règlement pour que nous puissions retenir votre inscription.

Libellez votre chèque à l'ordre de l'**association des Bretons d'Anjou** ; il sera remis à l'encaissement au retour du voyage.

Merci de nous communiquer votre numéro de mobile, il peut s'avérer utile en cas de problème le matin du départ

Contact : Dominique Valy 06.42.86.12.27

Nom.....Prénom.....

Numéro mobile

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Adresse

.....

.....

Nombre d'adultes

- adhérents-cotisants

--

X 35 €

€

- non adhérents

--

X 39 €

€

Nombre d'enfants de moins de 12 ans

--

X 20 €

€

Nombre total de personnes

--

€

Ci- joint chèque