



ASSOCIATION DES BRETONS D'ANJOU

25 bis, rue des Banchais 49100 – ANGERS

Téléphone : 02 41 21 52 00

Courriel : bretons49kba@gmail.com

Site : www.bretonsdanjou.fr

Juin - Juillet 2021

Even - Gouere 2021



KANNADIG - P'TIT JOURNAL N°7



L'édito

L'édito

L'agenda

Bibliothèque

Divertissements

Coin des Adhérents

Recette

Curiosités

« Kannadig -P'tit journal N° 7 »

Juste un « Kannadig-P'tit journal » le dernier de la saison, pour vous informer de ce qui s'est passé ces derniers temps et pour vous souhaiter à toutes & à tous,

Un bon été 2021 en Bretagne ou ailleurs !!!!!

Les membres du Conseil d'Administration.

Nous tenons à remercier toutes les personnes qui s'investissent au sein de l'association. Nous remercions également les personnes qui s'intéressent au « Kannadig » en nous donnant des sujets ou des articles.





Agenda



Ce qu'il s'est passé !!!

* le dimanche 30 mai : **L'assemblée générale** suivie du pique –nique
le compte-rendu et la liste des membres du conseil d'administration, vous ont
été envoyés par mail. (photos page suivante)



* le lundi 21 juin : **Fête de la musique** au Cormeray à Villevêque avec quelques musiciens et
quelques danseurs (photos page suivante)

* le mercredi 30 juin : quelques danseurs à la dernière répétition de Ansker
(photos page suivante)

Ce qu'il va se passer en 2021 !!!

- * **Mardi 7 septembre** : Réunion de rentrée à 20h30 à la salle de l'Arceau
- * **Mardi 14 septembre** : Reprise de l'atelier danses à 20h30 à la salle de l'Arceau
- * **Samedi 6 novembre** : fest-noz à la salle de la Gemmetrie—St Barthélémy

2022

- * **50 ans de l'association en 2022** : *samedi 8 Octobre et dimanche 9 Octobre 2022*
Mais aussi avant : samedi 1er Octobre et dimanche 2 Octobre 2022

La commission « 50 ans » bosse déjà sur le projet.

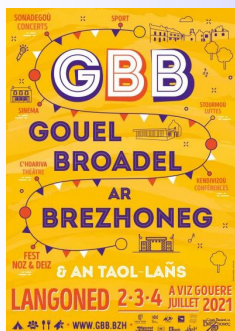
Car ces dates se rapprochent à grande vitesse!!

Alors notez et retenez bien ces 2 dates de week-end

Bien sûr, nous aurons besoin d'aide des adhérents et des bénévoles, nous comptons
sur votre présence pour de l'aide mais aussi pour faire la fête!!!

Quelques dates en Bretagne cet été , et bien sur , plein d'autres festivals :

Vous pouvez trouver des informations sur le [site : festival de Bretagne 2021](#) (cliquer+ctrl)

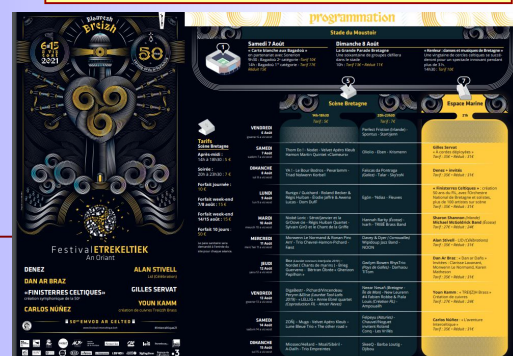


Gouel Broadel ar Brezhoneg
(fête nationale
de la langue bretonne) à
Langonnet
les 2-3-4 juillet 2021



Vieilles Charrues 2021
Carhaix — Plouger
8 au 18 juillet 2021

F.I.L 2021
Festival Interceltique de Lorient
du 6 août au 15 août 2021



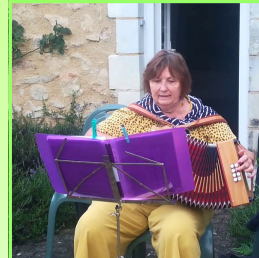
ASSEMBLEE GENERALE



PIQUE-NIQUE



FETE DE LA MUSIQUE



DERNIERES DANSES avec ANSKER





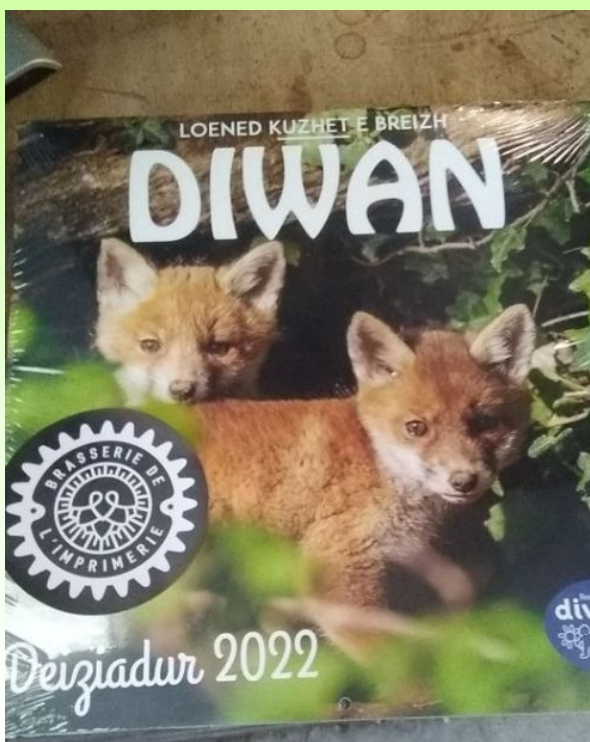
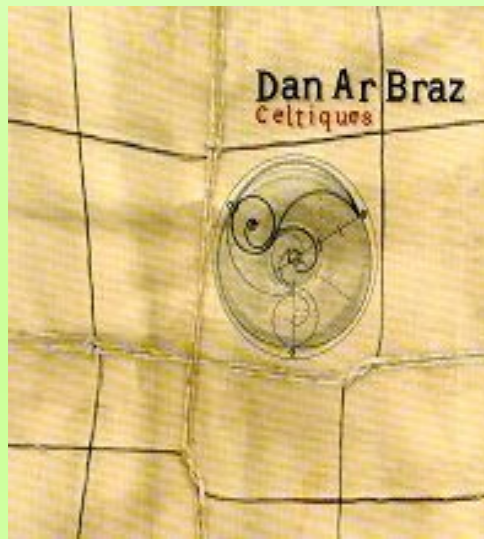
*Au local de l'association, des livres et cd toujours dispos
Si vous êtes intéressés, pour en emprunter, contacter l'association.
N'oubliez pas de rapporter vos livres et CD empruntés. Merci*

Alors quelques nouveautés :

Un CD de Dan Ar Braz

Un dictionnaire de gallo

Un brezhoneg sur : le printemps du Kreiz-Breizh



Et le calendrier DIWAN 2022

Uniquement sur commande à l'association.

Tarif à venir .

Le thème : les animaux



- 1) Quel célèbre navigateur et explorateur français est né à Saint Malo en 1491?
A) Jacques Cartier
B) Jean Cabot
C) Charles Bénard
- 2) Qu'est ce que « La table des Marchand » ?
A) Un restaurant
B) Un menhir
C) Un dolmen
- 3) Dans quelle ville retrouve-t-on des alignements de menhirs et de dolmens sur 4 kilomètres ?
A) Quiberon
B) Camaret-sur-mer
C) Carnac
- 4) Parmi les châteaux suivants : Suscinio, Vitré, Combourg et la forteresse de Largoët, combien sont en Bretagne ?
A) Un
B) Deux
C) Trois
D) Tous

Réponses du kannadig N° 6

Ur gêr bemdez gant

Maiwenn ha

Kentelioù an Noz

Un tamm lien eo.

Livioù zo warnañ.

A-wechoù e vez stered.

Gwelet e vez

Hon hini zo gwenn ha du .

Petra eo ?

Réponse :

Ur gêr bemdez :

**C'est un morceau de tissu. Il a des couleurs. Parfois il y a des étoiles. On a l'habitude de le voir . Le nôtre est blanc et noir .
Qu'est ce que c'est : le gwenn ha du**

Que fait un breton avec un scoubidou ?

3- il ramasse les algues

1] Comment appelle t-on l'appareil qui sert à faire les crêpes bretonnes ?

A) le billig

2] De quelle ville est originaire le kouign-amann ?

A) Douarnenez



Une nouvelle émission vient de démarrer en janvier avec un autre style de musique celtique. Laissons les auditeurs la découvrir. Pour voir les jours et heures de diffusion de toutes ces émissions et sessions, rendez-vous sur le site officiel : www.radiotradgrandest.com



Musiques celtiques

**par Patrice Dalmagne
et Sébastien Dappe**

RADIO TRAD GRAND'EST

une belle vitrine du celtisme

Webradio dédiée aux musiques folk, trad et celtique mais pas seulement, diffusée 24h/24h et 7j /7j sur www.radiotradgrandest.com, il est aussi possible de l'écouter sur Deezer et sur Orange radio pour ceux qui ont une livebox Orange.



On peut télécharger notre application sur Google play. C'est une radio indépendante et bénévole depuis 2016 créée par Séb dans le but de promouvoir l'univers musical celtique et de faire connaître un maximum de groupes français, bretons et de partout dans le monde car cette culture est universelle ! Depuis juillet 2020 Radio Trad Grand'Est est une association (RTGE-MEDIA 57), constituée dans le but de financer la webradio mais aussi d'organiser des événements tels que concerts, fest-noz, bals folk et autres manifestations et toujours avec comme objectif de promouvoir la musique celtique et aider la webradio par le biais de subventions et de dons (message pour celles et ceux qui souhaiteraient nous soutenir financièrement et qui sont évidemment les bienvenus).

Un riche panel

Nos émissions sont en direct ou en rediffusion et ont chacune un thème différent en rapport (ou pas) avec la musique celtique. Nous proposons du

rock avec l'émission Diablrock produite, réalisée et présentée par notre correspondant en Bretagne Sud, Stéphane Coyote Bleiz Prat pour radio Korrigans Production, du pop rock avec notre émission Pop & Rock music que je produis et anime, de la country avec l'émission It's my country qui nous vient de Melbourne en Australie, produite et présentée par Peter Matthewman de It's My Country Radio, et même une émission humoristique sur l'actualité du moment, Vaut mieux en rire, avec Lucas et ses joyeux chroniqueurs qui eux sont de Bordeaux. Concernant les émissions sur l'univers celtique, je produis et anime l'émission Celtitude en direct le vendredi soir (de 20h à 22h) où on peut découvrir des nouveaux groupes et une sélection d'artistes celtes de tous horizons. Cette

émission commence toujours par les copains Tri Yann.

Nous retrouvons Stéphane Coyote Bleiz Prat (radio korrigans production) pour l'émission Celtarmoric (la culture celtique bretonne dépoussiérée). Loïc Turmel nous promène sur les *Chemins de terre* (titre de l'émission) à la découverte des musiques traditionnelles deux fois par semaine. L'émission est diffusée sur Radio Rennes et Radio Évasion et nous la rediffusions en partenariat avec elles. Le trio ardéchois Gilles Aurélien et Pédro de radio des Boutières, nous emmène dans une ballade en terres celtes : Irlande, Écosse, Bretagne, Pays de Galles, Cornouailles, Île de Man, Galice... à travers la musique, l'histoire, la culture, la gastronomie, les sports...

En dehors de ces émissions, nous proposons des sessions musicales : la session 100% Tri Yann ; la session girl power avec 2 h de musiques et chants avec les plus belles voix féminines celtes ; la session « Les fous d'la mer », 2h de chants de marins ; la session 100% bagadoù ; la session 100% breizh et la session 100% irish & scottish music.



www.radiotradgrandest.com



Voilà une recette à l'ancienne qui était bien souvent consommée dans le temps en Haute-Bretagne : les groux (*en Breton « Lez grouts »*), autrement dit une bouillie de sarrasin. En effet, cette recette nécessitait peu d'ingrédients et à l'époque la farine de sarrasin se trouvait facilement dans les épiceries. Il était d'ailleurs coutume de déposer un morceau de beurre dans la bouillie et de la manger telle quelle.

Mais on peut aussi faire refroidir la bouillie et la couper en tranches pour les faire revenir dans une poêle beurrée (*honnêtement j'ignore si à l'époque on faisait déjà revenir les groux*). Ensuite on peut servir les groux soit salés avec une viande ou du poisson et une salade ou alors sucrés en ajoutant du sucre en poudre (*et avec du lait Ribot comme autrefois !*) Me concernant, mais ceci n'est que mon point de vue, je trouve les groux naturels assez fades (*comme si on mangeait des galettes de sarrasin toutes seules sans garniture*).

Bref je les ai revisités un peu à ma manière, en découpant les bâtons en 2 et en les garnissant avec du jambon et du gruyère, une brouillade d'œufs ou encore des rondelles de saucisse bretonne (*qui rappelle le goût de la fameuse galette-saucisse !*) un peu à la manière de mini-sandwiches.

On peut les manger aussi bien en plat principal accompagnés d'une salade ou encore les proposer à l'apéritif, mais alors je préfère vous prévenir, ça cale bien!!!!!!

Préparation : 10 minutes - Cuisson : 30 minutes - Nombre : 4 personnes

Ingrédients :

750 ml d'eau
300 g de farine de sarrasin
2 cuillères à soupe de lait
1 œuf
1 cuillère à café de sel
Du beurre



Instruction :

Mettez l'eau à tiédir quelques instants.

Dans une casserole, hors du feu, versez la farine de sarrasin, le sel puis mélangez.

Ajoutez le lait et ensuite l'eau tiède progressivement en mélangeant bien la pâte.

À feu doux, faites chauffer la bouillie en tournant constamment avec une cuillère en bois pendant environ 5 minutes.

Quand votre pâte est assez épaisse, éteignez le feu.

Incorporez un œuf battu à votre bouillie.

Versez la bouillie dans un plat sur une hauteur de 2/3 cm environ et tassez-la bien, avec les mains s'il le faut. Recouvrez-la avec du film alimentaire.

Laissez-la refroidir de préférence toute une nuit pour qu'elle soit bien compacte et facile à découper.

Le jour J, découpez des bâtonnets dans la pâte.

Vous pouvez maintenant les faire revenir : faites chauffer du beurre dans la poêle.

Déposez délicatement les groux, faites-les revenir et bien dorer pendant plusieurs minutes à feu doux/moyen (n'hésitez pas à les laisser revenir assez longtemps pour qu'ils cuisent bien et qu'ils soient bien croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur).

Si vous souhaitez les garnir comme moi à la manière d'un sandwich, découpez-les en 2 sur

la largeur avec un couteau bien aiguisé : déposez un morceau de jambon, du fromage, des œufs brouillés, des morceaux de saucisse déjà cuits... ce qui vous fait plaisir !

Passez-les de nouveau à la poêle si besoin (pour faire fondre le fromage ou réchauffer le jambon).



P'TITES CURIOSITES

Réclames d'autrefois bretonnes

