

KANNADIG - P'TIT JOURNAL N°8



Septembre - Octobre
2021

Gwengolo- Here
2021



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
Facebook : www.Facebook

L'édito

L'édito
L'agenda
Bibliothèque
Divertissements
Coin des Adhérents
Recette
P'tites infos

Nous sommes heureux d'avoir retrouvés nos adhérents lors de la réunion de rentrée, le mardi 7 septembre 2021 ainsi qu'à notre assemblée générale du 16 octobre.

Cela fait du bien de voir que les activités ont pu reprendre dans une bonne ambiance et convivialité.

Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter une excellente reprise d'activités au sein de notre association et une bonne lecture de ce kannadig N°8.

Josette, la présidente.



Agenda



C'est passé !!!

- * **Mardi 7 septembre** : Réunion de rentrée à 20h30 à la salle de l'Arceau. Une trentaine de personnes étaient présentes. 3 nouvelles adhérentes en danses. Nous les remercions d'avoir rejoint notre association.
- * **Mardi 14 septembre** : Reprise de l'atelier danses à 20h30 à la salle de l'Arceau (photos page suivante)
- * **Samedi 16 octobre** : Assemblée Générale de l'association. Compte-rendu envoyé par email à tous les adhérents (photos page suivante)
- * **Jeudi 21 octobre** : Prestation à l'Ephad de Mazé avec une dizaine de danseurs et 5 musiciens de Ansker. –photos page suivante

A ne pas rater en 2021 !!!

- * **Samedi 6 novembre** : fest-noz à la salle de la Gemmetrie—St Barthélémy
(Affiche page suivante)

~~~~~

## Evènements à venir en 2022

**Dimanche 27 février 2022** : Fest-deiz avec projet d'un stage danse le matin

**En mars 2022** : Le printemps des poètes en mars 2022 – Thème l'éphémère

## Evènement important !!!!

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

La commission « 50 ans » bosse toujours sur le projet. Ca se concrétise de plus en plus. 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!!!  
Vous pouvez apporter vos idées ou envies pour ces jours festifs!!!!



## RETROSPECTIVE DE PHOTOS



Un peu de danses lors d'une répétition de Ansker. Merci aux musiciens et danseurs.

Moment très convivial à refaire.



Un mardi d'octobre sur la fin de soirée d'initiation danses. Certains sont déjà rentrés chez eux!!!! Vous pouvez venir tous les mardis soirs (sauf vacances scolaires) pour découvrir les cours de danses bretonnes!!!!



Un moment convivial passé à l'Ephad de Mazé le jeudi 21 octobre.  
La photo de l'après-prestation des danseurs des Bretons d'Anjou et des musiciens de Ansker



# ASSEMBLEE GENERALE ORDINAIRE

16 Octobre 2021

L'assemblée générale s'est déroulée dans une très bonne ambiance avec 31 personnes présentes et 10 pouvoirs.

Les membres du bureau ont été désigné à la suite de l'assemblée générale :

|                       |               |           |
|-----------------------|---------------|-----------|
| Présidente            | JARDIN        | Josette   |
| Vice-président        | LE BOUIL      | Perig     |
| Trésorière            | BOUTIN CLENET | Annie     |
| Trésorière adjointe   | BOULEAU       | Laetitia  |
| Trésorière suppléante | VANEL         | Nathalie  |
| Secrétaire            | ILIOU         | Martine   |
| Secrétaire adjointe   | VIAL          | Patou     |
| Secrétaire Suppléante | MAILLOT       | Corinne   |
|                       | QUIJOU        | Michèle   |
|                       | VALY          | Dominique |
|                       | COADOU        | Patrice   |
|                       | LE MOING      | Marie     |

Quelques photos de ce rassemblement avec le verre de l'amitié!!!!





**6 Novembre 2021 à 20h30**  
**Salle de la Gemmetrie**  
**St Barthélémy d'Anjou 49**



**JOUE - GOAS**

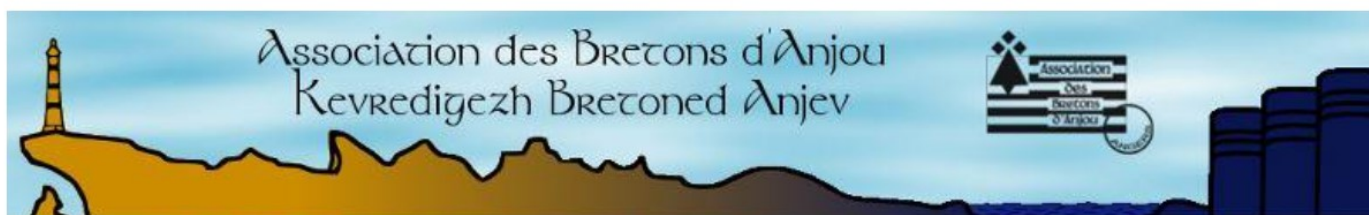


**TCHIKIDI**

# FEST-NOZ



**Fest-noz 8€**  
**Fest-noz + initiation 9€**  
**Gratuit moins de 16 ans**  
**Initiation danses débutants 3€**  
**14h- 17h**



Tél 02 41 21 52 00

[bretons49kba@gmail.com](mailto:bretons49kba@gmail.com)

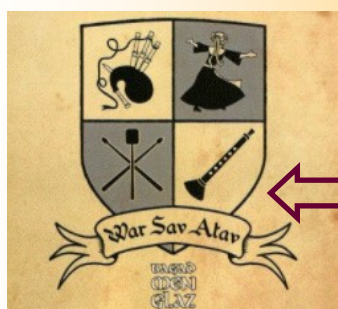
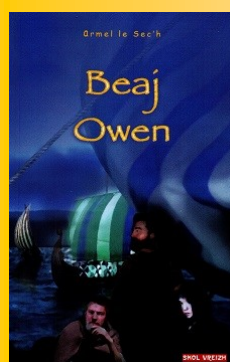
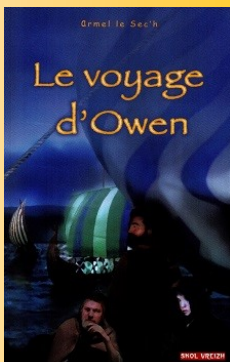
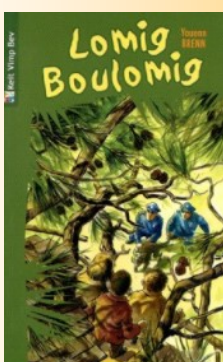
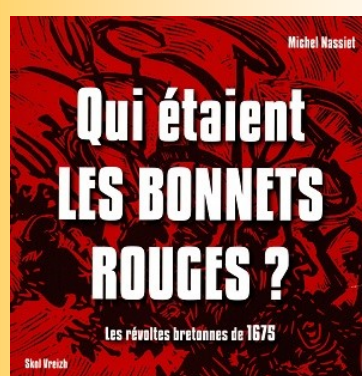
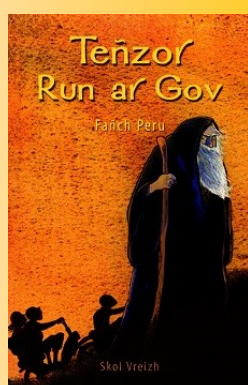
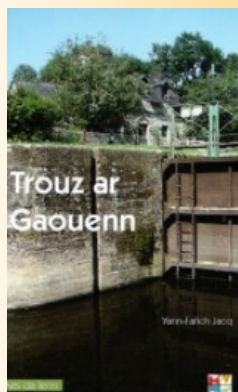
[bretonsdanjou.fr](http://bretonsdanjou.fr)

Ne pas jeter sur la voie publique



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

## Nouveaux livres



CD du bagad Men  
Glaz (enregistré  
pour les 60 ans du  
bagad)

Jeu



## Concert Gilles Servat : Dimanche 19 Décembre à 15h00

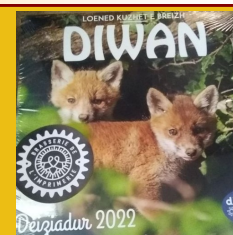


Voici les permanences pour acheter des places.  
- les samedis 20 novembre et 11 décembre de  
10h à 12h au centre Georges Brassens à Avrillé .

Calendrier  
DIWAN 2022

Tarif : 10.00 euros

Le thème : les animaux





Allez un autre quiz un peu spécial !!!!

Nous savons que certains et certaines vont trouver facilement!!!!

*D'où sont originaires ces costumes ?*



- 1) **A** Saint-Malo  
**B** Binic  
**C** Locronan



- 2) **A** Saint-Quay-Portrieux  
**B** Plougastel-Daoulas  
**C** Dol de Bretagne



- 3) **A** Guiscrif  
**B** Saint-Gildas-de-Rhuys  
**C** Guéméné-sur-Scorff



- 4) **A** Gourin  
**B** Le Huelgoat  
**C** Pleudaniel

## Réponses du kannadig N° 7

- 1) Quel célèbre navigateur et explorateur français est né à Saint Malo en 1491?

**A) Jacques Cartier** - B) Jean Cabot - C) Charles Bénard

**Jacques Cartier** est un navigateur, explorateur français et écrivain par ses récits de voyage. Né en 1491 à Saint-Malo, il y meurt le 1<sup>er</sup> septembre 1557.

- 2) Ou'est ce que « La table des Marchand » ?

A) Un restaurant - B) Un menhir - **C) Un dolmen**

**Un dolmen situé à Locmariaquer** : La **Table des Marchand** (*An Daol Varchant* en breton) est un vaste dolmen situé sur le site mégalithique de Locmariaquer (*le Groh*), dans le département français du Morbihan.

- 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**

**Les alignements de Carnac** se suivent sur environ 4 km entre la baie de Plouharnel et la rivière de Trinité-sur-Mer. Ils marquent la jonction de deux territoires différents, l'un littoral au sud et l'autre continental au nord. Ils comprennent notamment 2 733 menhirs, chiffre sans doute largement en deçà de ce qui existait au Néolithique. Il est possible que les alignements aient atteint la rivière de Crac'h en se répartissant sur 8 kilomètres.

- 4) Parmi les châteaux suivants : Suscinio, Vitré, Combourg, la forteresse de Largoët combien sont en Bretagne ?

A) Un - B) Deux - C) Trois - **D) Tous**

La **forteresse de Largoët**, également connue sous le nom de **tours d'Elven**, est un site médiéval situé à Elven, dans le Morbihan, à 13 km de Vannes

Le **château de Suscinio**, résidence des ducs de Bretagne, se dresse au bord de l'océan Atlantique dans la commune de Sarzeau (Morbihan), au cœur de ce qui était autrefois un vaste espace boisé. Construit à la fin du Moyen Âge, il est situé dans la presqu'île de Rhuys, aujourd'hui formé de marais salants et de prairies. Le château s'inscrit dans la lignée des grandes résidences duciales émergeant alors en Bretagne sous l'impulsion de ducs puissants.

Le **château de Combourg** est une forteresse située en Bretagne sur le territoire de la commune de Combourg, Pays de la Bretagne Romantique en Ille-et-Vilaine.

Le **château de Vitré** est un puissant château fort situé à l'extrémité occidentale de la ville fortifiée de Vitré, en Ille-et-Vilaine, sur les marches de Bretagne.



## MORBIHAN



Sur les bouchots, ces pieux alignés où sont cultivées les moules, le travail se fait intense lors des grandes marées, lorsque « ça découvre ».



## LE FESTIN DE PÉNESTIN

Entre le golfe du Morbihan et le parc naturel régional de Brière, Pénestin (prononcer « Pénétin ») forme une presqu'île connue pour son site classé de la Mine d'or et ses falaises, ocres en journée, rouge orangé au coucher du soleil. Un haut lieu de la mytiliculture (élevage des moules) depuis 1879 au moins, ou plus exactement ici de la variété *Mytilus edulis*, à la coquille d'un bleu soutenu.

Les premiers bouchots furent implantés près du port de Tréhigui, dans l'estuaire de la Vilaine, où les eaux douces se mêlent aux eaux salées de l'At-

lantique. Un remue-ménage soumis aux marées et bénéfique à la biodiversité ; la flore locale sert ainsi de nurserie pour les poissons et de réserve alimentaire pour les oiseaux.

Le bouchot est un pieu en bois ancré dans le sol et dont 2,5 à 3 mètres dépassent de l'eau – une hauteur régulièrement recouverte dans l'estran, au gré des marées. Quand « ça découvre », le mytiliculteur rejoint les parcs en chaland, une embarcation plate et sommaire, chargée pour l'occasion d'une imposante grue munie d'une pècheuse et de neuf grandes caisses.

À la barre, Pierre Livet, du chantier familial Breizh coquillages, navigue entre les rangées pour rejoindre les siennes. Entre la pointe du Bile, la baie de Pont-Mahé et la pointe du Halguen, 330 000 bouchots sont répartis sur 215 hectares. Une fois le bateau stabilisé le long des pieux, le marin passe aux commandes de la grue pour diriger la pècheuse. De forme hexagonale et métallique, celle-ci descend autour du pieu, puis ses deux mâchoires ôtent et remontent les grappes de moules qui y étaient agrippées. Il faut alors déposer les coquillages dans l'une des

caisses, déplacer et caler le bateau, puis renouveler l'opération. Le temps est compté car la marée n'attend pas.

### IODÉES, VÉGÉTALES ET FRUITÉES

Avec Pascal Métayer, grand maître de la Confrérie des bouchoteurs, nous profitons de la manœuvre pour ouvrir quelques coquilles de ces mollusques bivalves filtreurs. Il ôte le « pied noir » amer pour apprécier les saveurs iodées, végétales et fruitées. On comprend la hâte des goélands et des crabes à se goinfrer de *Mytilus edulis* ! Même appétit chez

les étoiles de mer, qui prélèveraient jusqu'à un cinquième de la population mytilicole.

Pour se nourrir en miniplancton, la moule filtre grâce à ses branchies 2 litres d'eau par heure en moyenne. La reproduction a lieu en février-mars, après deux à trois mois de fécondation. Après l'expulsion des embryons, les larves développent leur byssus, le pied qui leur permettra de se fixer à un support ou un collecteur – pieu ou corde – posé par les bouchoteurs. Chargées de naissains, les cordes en coco du Bangladesh sont ensuite coupées et enroulées sur les bouchots en bois, lesquels proviennent de plus en plus souvent du Brésil – que penser de telles importations au pays de l'invention du bouchot ?

Commence alors l'élevage proprement dit. Les manipulations sont nombreuses : débouillage, mise en boudin, fixation en spirale autour des

pieux. Après le « boudinage », les marins posent au fur et à mesure de la croissance des coquillages des filets de « catinage » – un jaune, puis un vert et enfin un rouge – dont les mailles sont de plus en plus grandes. Ils les relèvent de juin à décembre-janvier, dès que les adultes ont atteint la longueur minimale de 4 à 6 cm, sur une période allant de douze à dix-huit mois. Chez Breizh coquillages, la famille Bernard est aux commandes à toutes les étapes : naissance, récolte et commercialisation des moules. ★

THIERRY MORVAN

### NOS BONNES ADRESSES

À Pénestin (56760).

**Moules.** Breizh coquillages, 9, route de Tréhigui, tél. : 02 99 90 43 22.

**Restaurant.** Auberge du Gros Bill, 25, pointe du Bile, tél. : 02 99 90 31 81 (pour les moules).

**Visite.** Confrérie des bouchoteurs, 44, rue du Calvaire, tél. : 06 03 01 16 25 ; Maison de la mytiliculture, rue du Port, tél. : 02 99 90 33 11 ; Tourisme La Baule-presqu'île de Guérande, 8, place de la Victoire, 44504, La Baule, tél. : 02 40 24 34 44.

### LA CONFRÉRIÉ DES BOUCHOTEURS

Le grand conseil de la Confrérie des bouchoteurs de Pénestin réunit dix membres, à parité, parmi lesquels le grand maître bouchoteur, le grand chancelier bouchoteur, la grande dame mytila, le grand saucier bouchoteur, la grande dame catineuse... Voulue et créée par les mytiliculteurs et leurs prédécesseurs désor-



mais à la retraite, cette confrérie a obtenu pour ses moules le label site remarquable du goût en 2013 et l'inscription au patrimoine culturel immatériel en 2020. Ses membres, drapés de robes longues aux couleurs du coquillage, assurent la promotion de la moule lors des « chapitres » (rassemblement de confrères et dégustations, défilés, visites touristiques, conférences, etc.) et d'autres manifestations gourmandes. À la Maison de la mytiliculture, dans le phare de Tréhigui, on explique la culture des moules et le métier de mytiliculteur. Pascal Métayer, grand maître et ancien mytiliculteur, défend son terroir, la baie de Vilaine : on y compte en moyenne 97 coquillages au kilo et un taux de remplissage plus important qu'ailleurs, d'environ 39 %. Après cuisson, cette moule est charnue et bombée. Avec sa chair qui remplit presque entièrement la coquille, la confrérie fait fabriquer des rillettes et de la soupe. Outre ces deux produits ambassadeurs, elle prépare de nouvelles recettes à partir de coquilles décorées à très basse température et de leur jus.

DU 26 AOÛT AU 1<sup>er</sup> SEPTEMBRE 2021 L'HUMANITÉ DIMANCHE



Super cet article reçu par Maryjn. En plus une recette avec des moules!!!!  
Merci à Maryjn.

*Penestin. La moule de Bouchot inscrite au patrimoine culturel immatériel*

### LA RECETTE DES BOUCHOTEURS MOUCLADE AU CURRY

Pour 4 personnes.

- Dans une casserole à fond épais, mélanger 40 cl de crème crue, 2 c. à soupe de curry et 1 jaune d'œuf. Faire cuire au bain-marie 5 min en remuant régulièrement. Réserver au chaud.
- Verser 10 cl de vin blanc sec

et 2 échalotes émincées dans une cocotte. Ajouter 2 kg de moules préalablement nettoyées. Cuire à feu vif 3 min en remuant bien le tout.

- Une fois les moules ouvertes, saler et poivrer. Verser la sauce au curry avant de servir et parsemer de persil.

### LE PRODUIT MOULE CRUE, CUITE, EN RILLETES ET SOUPE

Après la récolte matinale dans les parcs de Pénestin, l'équipe de Breizh coquillages enchaîne avec la préparation des moules, avant leur expédition ou la vente sur place. Les grappes de moules passent dans l'égrappeur, un arbre à bras rotatif qui les sépare les unes des autres, puis dans la laveuse à balai, qui les nettoie à l'eau de mer. Après l'étape de la calibreuse, elles rejoignent la « débyssusseuse », une machine à rouleaux qui enlève le byssus, les filaments avec lesquels elles s'agrippent. Toutes propres, elles sont mises en sacs ; les voilà sur les étals trois heures après leur sortie de l'eau ! Cuisinées à la marinière, leur couleur crème devient jaune orangé. La cuisson renforce leur saveur fruitée. Les Bernard vendent aussi des rillettes et des soupes de moules préparées selon deux recettes de la Confrérie des bouchoteurs. Pour équilibrer les saveurs, ils ajoutent des poissons de roche et des fonds marins. Ces mets originaux et savoureux sont la meilleure publicité pour la moule de Pénestin.

GETTY IMAGES / ISTOCKPHOTO



Les rivages de Pénestin, à entrée de l'estuaire de la Vilaine, où la rencontre entre les eaux douces et les eaux salées de l'Atlantique offre une richesse unique de nutriments, propice à la culture de la moule.



## Les palets bretons

**Préparation : 10 minutes**

**Cuisson : 15 minutes**

**Repos : 2 heures**



### 📖 Ingrédients pour 6 personnes :

2 jaunes d'œufs, 80 gr de sucre, 80 g de beurre demi-sel, 140 gr de farine, 1/2 sachet de levure, 2 sachets de sucre vanillé.

### 📖 Préparation :

- Mettre le beurre ramolli dans un saladier.
- Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le beurre, puis la farine mélangée à la levure.
- Possibilité de rajouter du chocolat fondu.
- Former un boudin avec la pâte obtenue. L'enrouler dans du papier film et le placer au réfrigérateur pendant environ 2 heures.
- Découper le boudin de pâte en tranches épaisses et les placer dans des moules à mini tartelettes ou à muffins, pour ne pas qu'elles s'étalent.

Cuire pendant 15 minutes à 170°C.

**Laisser les biscuits refroidir sur une grille et les conserver dans une boîte métallique et hermétique.**





Article publié dans Ouest - France le 10 mars 2021

Un « livret de famille » bilingue français-breton de la « ville de Nantes » a été signé, ce mercredi 10 mars, à la mairie.

Le document, premier du genre en Loire-Atlantique, a été remis à Tifenn Merien et Brendan Guillouzic-Gouret, parents de la petite Lupita, 1 an.

Un « **symbole fort** » pour ce couple bretonnant, qui s'est rencontré dans le réseau Diwan. Brendan, documentaliste de 35 ans, né à Nantes, a appris la langue dans une école Diwan de sa ville natale, avant de « devoir partir en internat à Brest, dès la 6e, pour poursuivre des études en breton ». Tifenn, d'origine brestoise, est aujourd'hui enseignante bilingue à Guérande.



## Les plus forts taux de résidences secondaires en Bretagne :

- 1/ Arzon (Morbihan) 79,7%
- 2/ Saint-Gildas-de-Rhuys (Morbihan) 74,7%
- 3/ Île-d'Hoedic (Morbihan) 74,4%
- 4/ Damgan (Morbihan) 74,0%
- 5/ Île-aux-Moines (Morbihan) 73,2%
- 6/ Pénestin (Morbihan) 72,4%
- 7/ Île-de-Bréhat (Côtes d'Armor) 72,1%
- 8/ Île-d'Arz (Morbihan) 72,0%
- 9/ Carnac (Morbihan) 71,4%
- 10/ Île-Molène (Finistère) 70,9%



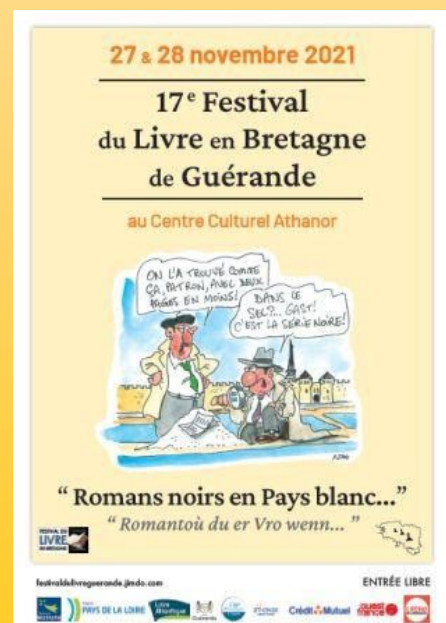
Hors-série N° 44 - Été 2020

## Petite info littéraire

17ème festival du Livre en Bretagne De Guérande

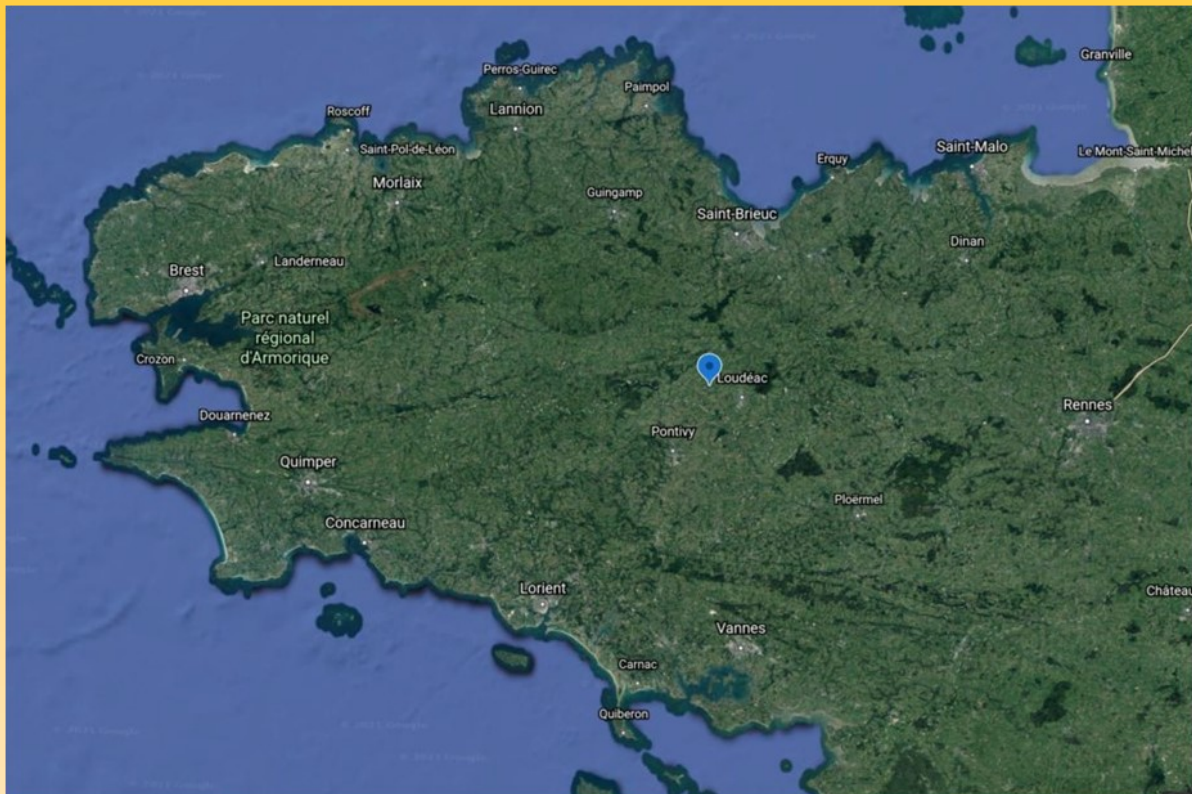
Au centre culturel Athanor

Les 27 & 28 novembre 2021



## La question pas si bête !!! Où se situe le centre géographique de la Bretagne ?

Où se trouve le centre géographique de la Bretagne et des départements bretons ?



En Bretagne, la commune la plus à l'Ouest de la région se trouve à **Ouessant (Finistère)**, celle la plus à l'Est à **Le Pertre (Ille-et-Vilaine)**, celle la plus au Sud à **Locmaria (Morbihan)** et celle la plus au Nord à **Plougrescant (Côtes-d'Armor)**.

Une commune des Côtes-d'Armor au centre de la Bretagne

La question a été prise très au sérieux par l'Institut national de l'information géographique (IGN). L'institut expert en géodésie utilise une méthode définie en 1980 par Jean-Georges Affholder, ingénieur géographe et polytechnicien.

On vous épargne le calcul. Voici le résultat : **Saint-Caradec dans les Côtes d'Armor**.  
On se situe non loin de la frontière entre le 22 et le 56, entre Saint-Brieuc et Pontivy

