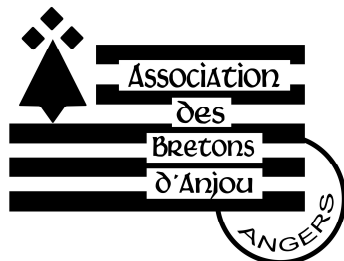
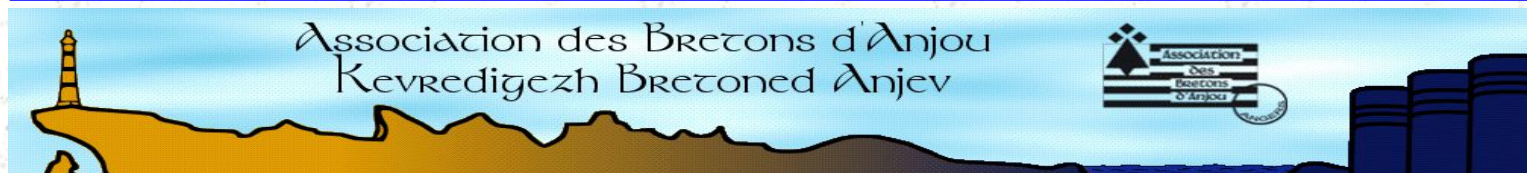


KANNADIG - P'TIT JOURNAL N°9



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

Janvier 2022

Genver 2022

L'édito

L'édito

L'agenda asso

50ème anniversaire

Bibliothèque

Divertissements

Coin des Adhérents

Recette

P'tites curiosités

En cette période sanitaire si particulière nous vous remercions sincèrement pour votre fidélité et votre soutien !...

Que cette nouvelle année soit pleine de rencontres et de plaisirs partagés, sans oublier votre santé et la réussite de vos projets !

Nous garderons ce lien pour faire vivre la culture bretonne dans cet esprit de convivialité qui nous anime et ne nous quitte pas !

Avec impatience, joie et envie de vous retrouver dès que possible !

Bloavez Mat d'an holl





Agenda de l'asso

Ca s'est passé en 2021 !!!

** Samedi 6 novembre : fest-noz à la salle de la Gemmetrie—St Barthélémy*



Initiation
Danses

En attendant le fest noz



Repas
avec les
musiciens



Vers la fin du
fest-noz

2022

Evènements à venir

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

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

18 juin : Fête communale de Saint-Barthélémy (Projet)

Evènement important !!!! Octobre 2022

50 ans de l'association en 2022 : samedi 1er Octobre et dimanche 2 Octobre 2022

samedi 8 Octobre et dimanche 9 Octobre 2022

Le groupe « commission 50 ans » travaille toujours énergiquement pour que cet évènement soit le plus accueillant et chaleureux possibles.



50ème anniversaire



*L'équipe «Commission 50 ans» progresse sur le programme,
nous vous diffusons ci-dessous quelques informations.*

**Nous fêterons cet anniversaire sur 2 weeks-ends
Les 1 - 2 octobre et 8 - 9 octobre 2022**

Au programme :

- * Conférences**
- * Concerts**
- * Promenade aux ardoisières en breton et en français**
- * Veillée en breton et en français**
- * Contes**
- * Exposition**
- * Documentaire en breton - russe - français**
- * Etc**

Samedi 8 octobre dès 19h00

FEST-NOZ avec

- * Tchikidi**
- * Blain - Leyzour**
- * Suignard - Talec**
- * Gloaguen - Le Fur**

Une tombola avec de nombreux lots à gagner





Au local de l'association, des livres et cd toujours disponibles.

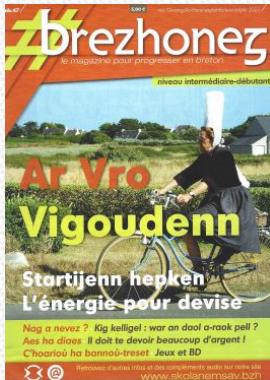
Si vous êtes intéressés, pour en emprunter, contacter l'association.

Vous pouvez également consulter le site de l'asso - onglet « bibliothèque »

N'oubliez pas de rapporter vos livres et CD empruntés. Merci

Pas de nouveaux livres depuis le dernier kannadig de septembre-octobre.

Revue brezhoneg de Janvier 2022



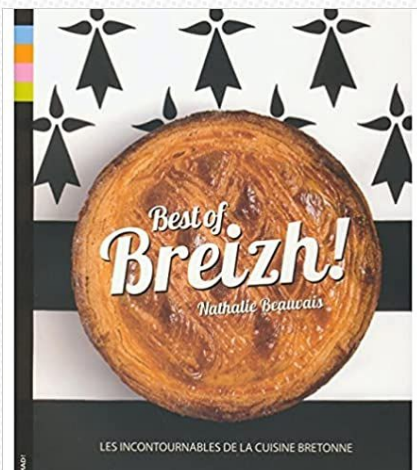
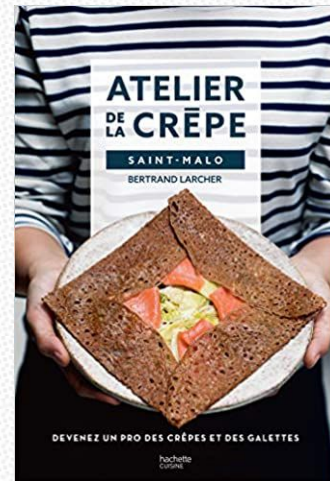
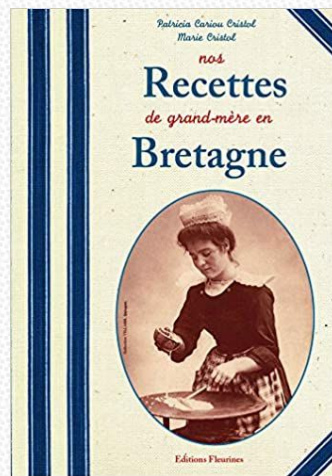
CD du bagad Men Glaz

(enregistré pour les 60 ans du bagad)

Vente à 10,00 €uros



Idées de livres bretons culinaires



Nouveau défi pour la Chef bretonne : après avoir inventé moult recettes autour de tous les bons produits bretons, Nathalie Beauvais propose cette fois de goûter aux grands classiques de la cuisine bretonne, soit 80 recettes pour un voyage culinaire très Breizh qui vous mènera de la cotriade au kouign-amann, du kig-ha-farz au gâteau breton, des galettes de sarrasin au filet de bar sauce cancalaise... A votre santé, Yec'hed mat !

D'où sont originaires ces costumes ?

Réponses en gras du Kannadig N° 8



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



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

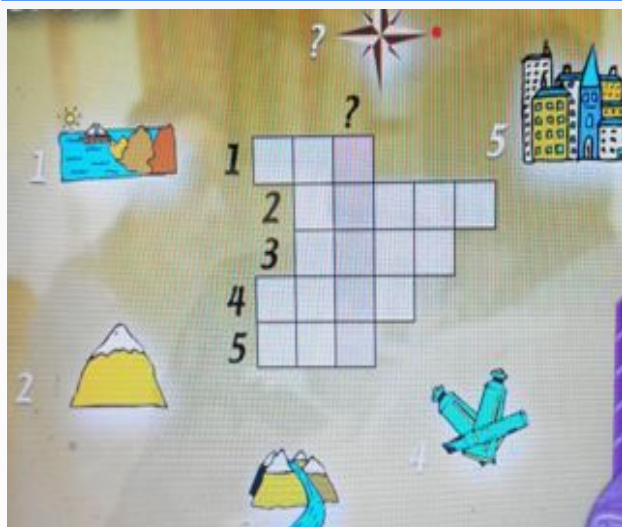


- 3) **A Guiscriff**
B Saint-Gildas-de-Rhuys
C Guéméné-sur-Scorff



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

Retour d'un petit jeu de mots croisés en breton



5. Quel est le nom de ce phare ?

1. ☐ Phare du Four
2. ☐ Phare du Creac'h
3. ☐ Phare de la Vieille

Quiz sur le patrimoine gastronomique breton

1. Au milieu des années 60, le blé noir couvrait 160 000 hectares en Bretagne (700 000 en France). Combien d'hectares sont actuellement cultivés en Bretagne ?

1. ☐ 3000 à 4000 ha
2. ☐ 6000 à 7000 ha
3. ☐ 9000 à 10000 ha

2. Qu'est-ce qu'une « lichouserie » ?

1. ☐ Un fromage
2. ☐ Une boisson
3. ☐ Une friandise

3. Le kouign amann commence à faire parler de lui dans le monde entier. Que signifie « kouign amann » en breton ?

1. ☐ Pâte sucrée
2. ☐ Gâteau au beurre
3. ☐ Feuilleté breton

4. A ce jour, combien d'espèces d'algues sont autorisées à la consommation humaine en France ?

1. ☐ 10
2. ☐ 18
3. ☐ 24



Coin des adhérents



Ra vo an nevez-amzer evidoc'h ur bromesa
Ra vo an hañv evidoc'h un trec'h
An diskar-amzer un douter
Hag ar goañv ur peoc'h
Ra vo skañv ho trubuilhoù
Ar spi hag ar fiziañs d'ho harpo
Ar garantez d'hoc'h entano
Ar spered d'ho sklerijenno
Ha ra vo gras Doue ho pae
Ra vo ar chañs war ho hent
ra vo ar berzh war ho roud
Ra c'hoarzh ouzoc'h peb beure
Ra dommo d'ho kalon peb kreisteiz
Ra vo evidoc'h bep noz un diskuizh
Ha bulzun an amzer vel ur wennili
E stern ho labour o steuiñ
Hervez hetoù ar Vretoned
Ur marelladur a evurusted.

Bulzun navette (metier à tisser ou autre)
steuiñ: ourdin
Marelladur: bigarrure

Diwar Anjela Duval

Ils sont faits pour ce parc récemment acheté par la Ville : mélange en effet heureux et sauvage d'eaux, de bois, d'oiseaux et de rochers escarpés.

Et tout cet ensemble gravite autour de la pièce principale qui en fait tout le charme et sans laquelle le reste ne serait rien ou bien peu de chose ; j'ai nommé l'étang Saint-Nicolas !

C'est donc sur lui que doit se concentrer l'histoire de ce jardin.

Cette magnifique pièce d'eau est d'autant plus remarquable qu'elle fut faite de main d'homme. C'est le fameux Foulque III, dit Nerra, comte d'Anjou, qui la fit construire (construere) vers la fin du ^{IX} siècle, un peu avant l'an mille.

Ce Foulques Nerra était le fils de Geoffroy Grisegonelle (le comte à la grise tunique) et d'Adèle de Vermandois. Il avait quinze ans quand il succéda à son père en 987. Caractère indomptable, tour à tour arrogant et soumis, partant en pèlerinage pour effacer ses fautes, quitte à recommencer dès son retour !

L'étang fut donc creusé sur son ordre. Il était l'élargissement d'un petit ruisseau né sur la commune de La Pouéze, traversant les communes de Saint-Clément, la Meignanne, Avrillé, puis Angers, en tout 26.200 mètres. On l'appelait Brionel en 1033. *Fluvius Brionellus* en 1040-1050. Au ^{IX} siècle il formait la limite des possessions bretonnes.

Foulques Nerra fonda l'abbaye Saint-Nicolas en 1020, acquittant un vœu fait par lui pendant une tempête dans son voyage de pèlerinage à Jérusalem accompli sans doute pour expier quelque crime ! Il donna à cette abbaye les terres qui entouraient l'étang de Brionneau.

Plus tard Geoffroy Martel, son fils, donna aux moines le « torrent » ou « vivier » de Brionneau.

Pierre Leduc, moine bénédictin de Saint-Serge, qui écrivit l'histoire de l'abbaye de Saint-Nicolas

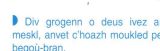
A bep seurt loened hon eus dizoloet

Kregin

An holl gregin o deus ur grogenn pe ziv. Kalz anezho a vez debret ganeomp, evel ar c'hokez, ar meskl, pe ar rigadell. Kregin-Sant-Jakez a vez dastumet e Morleñn Brest hag hini Sant-Brieg



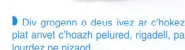
Div grogenn o deus ar c'hokez, anvet rigadell e lec'hioù zo.



Div grogenn o deus ivez ar meskl, anvet c'hoazh moukled pe begou-bran.



Div grogenn o deus ar c'hregin-Sant-Jakez.



Div grogenn o deus ivez ar c'hokez-plat anvet c'hoazh pelured, rigadell, pa-lourdez pe pizaod.



Ur grogenn o deus ar bigorniel pe ar bigorned.



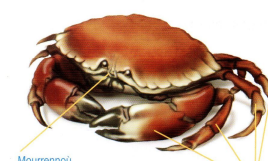
Kregin istr ha brennig goullou hon eus dastumet.



Ur grogenn o deus ar brennig.

Kresteneged

Peurliesañ o devez ar c'hresteneged krabanou pe mourennoù evel ar chifretez pe ar c'hranked, da skwer. Kalet eo o c'horf. Pêr an Ermit (anv-bihan ar c'hrank-koukoug) a zo bet renket e familh ar c'hresteneged ivez, nemet laerezh a ra krogenn ul loen all evit bevañ e-barzh... ha ne vez ket aes tennañ anezhañ er-maez, tamm ebet !



Mourennoù

Krabanou, pavioù pe meudoù



Ur c'hrank-koukoug o vevañ en ur grogenn.



Rekipe

Recette



**N'ayez pas peur, testez!!!! Nous aurons besoin de vous pour les
« 50 ans des Bretons d'Anjou »**

Recette du quatre-quarts breton



Ingrédients

1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
4 œufs
Le même poids que les 4 œufs:
en farine
en beurre
en sucre en poudre

Le **quatre-quarts** est un gâteau breton qui tire son nom du fait que les quatre ingrédients qui le composent (farine, sucré, beurre, œufs) y sont en quantité égale (en masse), et donc représentent chacun un quart.

- Tout d'abord, faites préchauffer votre four à 180° (thermostat 6). Au micro-ondes ou au bain-marie, faites fondre le beurre demi-sel. Laissez-le refroidir un peu.
- Dans un saladier, mélangez les œufs et le sucre. Réservez.
- Dans un autre saladier, mélangez la farine, la levure et le sel. Formez un puits au milieu dans lequel vous verserez les œufs et le sucre. Battez le tout doucement avec un fouet jusqu'à que vous obteniez une pâte homogène.
- Rajoutez le beurre fondu à votre préparation et mélangez le tout.
- Prenez un moule à cake de préférence : beurrez-le (sauf si il est en silicone) et versez-y votre préparation.
- Mettez votre **quatre-quarts** à cuire pendant 50 mn.



Recette du crumble breton



Voici une recette de dessert ultra simple et très bonne aux saveurs de la Bretagne ! Le crumble est un dessert phare, mais nous l'avons revisité avec des palets bretons pour encore plus de gourmandise !

Ingrédients

Une douzaine de palets bretons
6 grosses pommes
2 boîtes d' ananas
110 g de crème fraîche épaisse
100 g de beurre
1 cuillère à soupe de jus de citron
3 cuillères à soupe de sucre roux
1 pincée de cannelle
1 pincée de muscade moulue

- Sortez le beurre pour qu'il ramollisse à température ambiante.
- Commencez par épluchez vos pommes (utilisez des pommes assez grosses de préférence) puis coupez-les en lamelles.
- Dans la casserole, mélangez vos pommes avec l'équivalent d'une cuillère à soupe de jus de citron, 30 g de beurre, 1 cuillère et demie de cassonade et une pincée de cannelle et remuez de temps en temps. Laissez mijoter pendant 15 mn.
- Coupez vos tranches d'ananas en dés : dans une autre casserole, mélangez avec 20 g de beurre, le reste de cassonade et la muscade. Remuez également de temps en temps et faites mijoter la compote d'ananas pendant 10 mn.
- Emiettez grossièrement les palets bretons dans un saladier puis mélangez à la main avec 50 g de beurre salé.
- Dans vos ramequins, ajoutez un peu de compote de pommes, un peu de crumble, une pointe de crème, un peu de compote d'ananas et une couche généreuse de crumble.
Procédez de la même façon pour les autres ramequins.

