

KANNADIG - P'TIT JOURNAL N°10



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

Février - Mai 2022

C'hwevrer - Mae

L'édito

L'agenda asso

50ème anniversaire

Bibliothèque

Coin des Adhérents

Recette

P'tites curiosités

Après quelques temps absents, du fait d'avoir remonter nos manches afin de plancher sur l'édition des « **50 ans** » de notre association qui aura lieu les week-ends

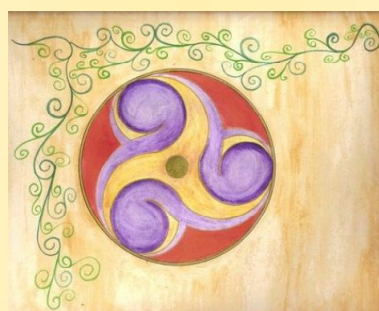
des 1-2 octobre et 8-9 octobre 2022

Nous voilà de retour pour vous donner des nouvelles de l'association , si vous feuilletez ce nouveau kannadig numéro 10.

Eh oui déjà le dixième numéro depuis le changement de nom en mars 2020.

Bonne lecture à tous et à toutes,

La Présidente ,
Les rédacteurs.





Agenda de l'asso

C'est passé!!!!

Dimanche 27 mars : Fest-deiz avec stage danse le matin (suite gavotte bigoudène)



Printemps des poètes mars : Ca s'est passé aux beaux-arts et aux petites folies angevines.

Prochainement !!!!

Vendredi 17 juin : Fête communale de Saint-Barthélémy

Animation musicale et danses avec Ansker de 20h00 à 21h00

Puis Fest-noz avec Dansael de 21h00 à 23h00.

Dimanche 26 juin : Pique-nique annuel à partir de 11h30 chez Patou & Denis

Les infos vous seront envoyés par mail.

Réunion de rentrée : Mardi 13 septembre 2022 à 20h30 salle d'arceau

Reprise de l'atelier danses : 20 septembre 2022 à 20h30 salle d'arceau

Et bien sûr,

Les 50 ans de l'association

Les week-ends des

1er & 2 octobre 2022

8 & 9 octobre 2022

50 ANS Association des Bretons d'Anjou en octobre 2022

Retenez les 1-2 octobre et 8-9 octobre 2022 pour fêter cet anniversaire



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

Des lots seront à gagner avec une tombola

Fest-noz le 8 octobre dès 19h avec

- Tchikidi
- Blain-lezour
- Suignard-Talec
- Gloaguen-Le Fur



02 41 21 52 00

bretons49kba@gmail.com

bretonsdanjou.fr



50ème anniversaire



L'équipe «Commission 50 ans» vous partage son travail.

Le billet de tombola

Le billet est en vente à 3.00 euros.

Vous pouvez vous procurer des carnets afin de vendre les billets. Ces carnets sont disponibles auprès de Martine.



Lots tombola

Lodoù c'hoarisc'h

1^{er} lot 2 nuits en gîte 2 personnes
sur l'île d'Ouessant

2^e lot 1 Bon achat 60 €
à l'espace culturel Leclerc

3^e lot 2 entrées au Musée de
l'Ardoise de Trélazé

4^e lot 1 Bon achat 50 € librairie
Encre de Bretagne Rennes

5^e lot 1 CD Bagad Men Glaz

* 2 nuits en gîte à Péaule 56

* Et d'autres lots

14h00 Tirage - dimanche 9 octobre
La Gemmetrie—Saint Barthélémy

Prix du billet 3 € - Priz ar bilhed 3 €

FÊTE BRETONNE
à
SAINT-BARTHÉLÉMY-D'ANJOU
ANGERS - TRÉLAZÉ

CONCERTE **CONFÉRENCES** **FEST NOZ**
VEILLÉE **INITIATION** **DANSES**

Programme à l'intérieur

Documentaire
réalisé par Bruno Daniel-Laurent.
aux 400 Coups Angers
Teufilm et 400 Coups
sur Julia Borisova
jeune russe parlant breton.
Film en russe, breton et français

50^e ANNIVERSAIRE
LES BRETONS D'ANJOU

Qui sommes nous ?
Créée en 1971, l'Association des Bretons
d'Anjou s'adresse à
Aux bretons résidant ou de passage en Anjou

A tous ceux et celles qui, de manière
générale, s'intéressent à la culture bretonne
et celtique.

Notre but :
Œuvrer à la pratique et à la diffusion de la
culture bretonne sous toutes ses formes.

NOS ATELIERS

Initiation & cours de danses
Cours de breton
Chant en breton, gallo, français
Cours de bombarde

Fest-Noz
Fest-Deiz
Manifestations culturelles
Voyages
Conférences
Concerts
Etc...

50^e ANNIVERSAIRE
LES BRETONS D'ANJOU

50^e DEIZ-ha-BLOAZ
BRETONED ANJEV

1-2 ha 8-9 a viz here 2022

50

ASSOCIATION DES BRETONS D'ANJOU
25 bis, rue des Ranchals - 49100 ANGERS
Téléphone : 02 41 21 52 00
Courriel : bretons@bda.com
Site : www.bretonsdanjou.fr
Facebook : www.facebook.com

Samedi 1 octobre 2022 Sadorn 1 a viz here 2022

10h30 Initiation à la langue bretonne - Gratuit
Un tañva eus ar brezhoneg - Digoust

14h30 Visite musicale aux Ardoisiers - 3 €
en breton et français
animée par Jean Danion
Pourmenadenn muzikl er menegleziou
avec les musiciens Sonerien Ribl an Dour
(Lanig Rouzaud - Alain Belbeoch-Isabelle Henrie)

20h00 Veillée - Beilhadeg - 4 €
salle St Léonard Angers
* Théâtre - Chouriva - Divroañ
Strollad ar Vro Bagan et Goulchan Kervella
en breton et français
uniquement la partie sur Trélazé
par Janine Gehl
* Contes-Kontadennoù sur la Bretagne
par Janine Gehl
* Poèmes - Barzhonegoù
avec Jean-Paul Albert guitariste
et les récitants : Philippe Jacquemin,
Janine Gehl, Pierre Barbier, Christine Leblond
* Musiques, danses, ...

Samedi 8 octobre 2022 Sadorn 8 a viz here 2022

Salle de la Gemmetrie
49240 Saint-Barthélémy-d'Anjou

10h30 Conférence Prezegenn - 3 €
l'origine de la danse bretonne
animée par Patou Vial

14h00 Initiation Deskoni aux danses bretonnes - 3 €
animée par Patou Vial

19h00 FEST-NOZ - 10€
(avec initiation danses 12 €)
Blain - Leyzour guitare et chant - violon
Suignard - Talec kan ha diskant
Glaougen - Le Fur bombarde-biniou
Tchikidi chant

Crêpes - Krampouezh avec la P'tite Nanite
Bruno-librairie - levrier de « L'Encre de Bretagne »

Lots tombola

Lodoù c'hoarisc'h

- * 1^{er} lot 2 nuits en gîte 2 personnes
sur l'île d'Ouessant
- * 2^e lot 1 Bon achat 60 €
à l'espace culturel Leclerc
- * 3^e lot 2 entrées au Musée de
l'Ardoise de Trélazé
- * 4^e lot 1 Bon achat 50 € librairie
Encre de Bretagne Rennes
- * 5^e lot 1 CD Bagad Men Glaz
Et autres lots

14h00 Tirage - dimanche 9 octobre
La Gemmetrie—Saint Barthélémy
Prix du billet 3 € - Priz ar bilhed 3 €

Dimanche 2 octobre 2022 Disul a viz here 2022

Salle de la Gemmetrie
49240 Saint-Barthélémy-d'Anjou

10h30 Conférence - la langue bretonne en français 3 €
Prezegenn war ar yezh brezhoneg
animée par Jean Danion

2 concerts, 2 sonadeg - 6 €

14h30 Musique et chants irlandais
avec les Preschauns

15h30 Concert de chorales & le groupe Ansker
avec la participation de :
Chantemaine de Bouchemaine,
Chant'Aubance de Chacé Saint-Ellier
Final de chants celtiques, accompagné par
le groupe Ansker.

Chef de Chœur : Philippe Boutin

Dimanche 9 octobre 2022 Disul 9 a viz here 2022

Salle de la Gemmetrie
49240 Saint-Barthélémy-d'Anjou

12h00 Repas-Pred préparé par la P'tite Nanite -13 €
Apéritif - Confit de canard - pommes de terre
et panna cotta
Sur réservation jusqu'au 2 octobre 2022

14h00 Tirage de la tombola
Tennadenn Chourl-sach
2 concerts, 2 sonadeg - 6 €

15h00 Concert orgue et bombarde
Philippe Boutin (orgue) - Denis Vial (bombarde)

16h00 Concert et danses
avec le bagad et cercle Men Glaz

TARIFS

Visite musicale aux Ardoisiers - 3 Euros
Conférence - 3 Euros
Veillée - 4 Euros
Les 2 Concerts - 6 Euros
Initiation danses - 3 Euros
Initiation danses + fest-noz - 12 Euros
Fest-noz - 10 Euros
Pack 2 week-ends - 28 Euros (non compris film et repas)
Gratuit sur les 2 week-ends pour les moins de 16 ans
(non compris film et repas)

Les Programmes



FEST - NOZ

BRETONS D' ANJOU 50 ANS

Samedi 8 octobre 2022 À 19 h 00

Salle de la Gemmetrie
Saint-Barthélémy d'Anjou - 49

**Blain
Leyzour**

Tchikidi

**Talec
Suignard**

**Le fur
Gloaguen**

**Initiation aux danses
De 14h00 à 16h00**

Initiation danses - 3 €
Initiation danses + fest-noz - 12 €
Fest-noz - 10 €
Gratuit pour les moins de 16 ans

Ventes de crêpes
Ventes de livres

Association des Bretons d'Anjou
Kevredigezh Bretoned Anjev

1 02 41 21 52 00 bretons49kba@gmail.com bretonsdanjou.fr

Ne pas faire sans sa valise pratique

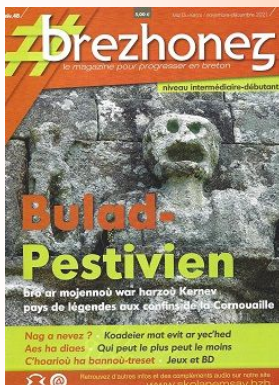
Le fest-noz des 50 ans

Qui se déroulera le
Samedi 8 octobre 2022
De 19 h00 à 1h00
Salle de la Gemmetrie
Saint-Barthélémy d'Anjou 49

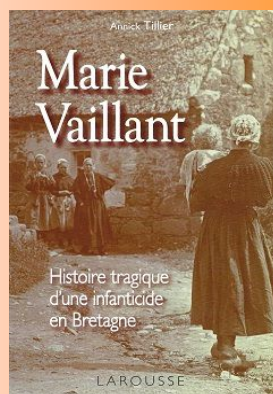
Bibliothèque

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

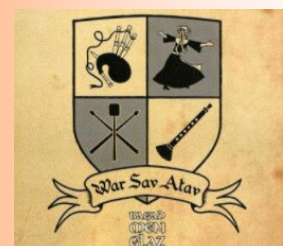
Nouveautés



Revue brezhoneg
Mars 2022



CD mamm-gozh



CD du bagad Men Glaz
(enregistré pour les 60 ans du bagad)
Vente à 10,00 €uros



Coin des adhérents



Texte écrit par Jean Danion

Bagad Men Glaz Trelazé e-kichen kêr Ansker

WAR SAV ATAV

Bagad Men Glaz Trelazé a zo brudet kenañ en Anjev abaoe pell zo. Emañ o lidañ e dri-ugent deiz -ha- bloaz. «N'eo ket bet aes atav abalamour d'ar C'hovid a harpe pep gouel met deuet omp a-benn d'enrollañ ur CD, pemp titl warnañ». Añvet hon eus anezhañ « War sav atav » rak un istor hir eo kroget er bloavezhioù tri-ugent evel ul liamm etre ar vengleuzierien hag ar vamm-vro Breizh. Setu ar pezh a lâr deomp Kevin Foucher Prezidant nevez ar strollad.

Ar bagad a zo ur seurt tour tan sevenadur Breizh amañ e-kichen ar Ster Liger hag e kostez ar mengleuzioù hiziv serret . Un test eus buhez an dud erruet eus Breizh evit labourat war ar men glaz. « Hiziv, n'eo ket dav kaout kerent liammet gant Breizh ». N'int ket tout breton met plijout a ra dezho ar vro ha dreist-holl an tonioù, an dansoù hag an dilhad hengounel.

« Ni hon eus war-dro ugent gwiskamant eus pep korn eus ar vro rak an divroidi deuet eus ar vro ne zeunt ket holl eus tro-dro Karaez pe Mêl-Karaez. Ni a zouj eus liested an dud. «An dra-se ne vez ket atav degemeret mat e Breizh e-lec'h pep dilhad a zo staget eus un terouer » a lavar deomp Ludovic Foucher, kenderv ar prezidant.

Perak ur bladenn nevez ? Dav e oa deomp krouiñ ur rollad nevez. Dibabet hon eus 15 ton nevez. E-barzh ar bladenn a zo deuet er maez ez eus 5 diouto.

Ludovic a zo bet ezel eus Bagad Lann-Bihoué. Ha tu en deus bet da veajiñ kalz ha da vezañ bet levezonet gant an tonioù en deus dizoloet. Pouez an tonioù eus Broioù Reter Europa a zo aes da glevout evel an tamm anvet Kazimierz. « Kavet em eus brav ar muzik Klezner ,eus Krakovie e Bro Polonia a glot mat tre gant tonioù Breizh ar musik-se a zo a orin yuzev ».

Bagad Men Glaz a blij dezhañ kaout daremprejoù gant strolladoù eus Breizh. Bep pemp bloaz e kejom gant ar sonerien du a zo ur monumant eus sevenadur Breizh. C'hoariet hon eus gant Gilles Servat ha gant an Tri Yann. Ne gemeromp ket perzh er kenstrivadegoù e Breizh . Ni a zo ezel eus ar sonerien divroet hag a gont 15 bagad e Bro C'hall evel hini Strasbourg.



Rekipe

Recette



Alors pour ceux et celles qui ne connaissent pas la recette des galettes /crêpes de blé noir (sarrasin) !!!!!!!!!

La recette des galettes /crêpes de blé noir



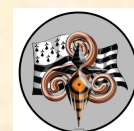
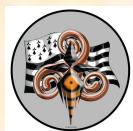
Préparation : 2h 20 min - Cuisson : 40 minutes Nombre : 12 galettes

Ingrédients : 330 g de farine de sarrasin
75 cl d'eau
10 g de gros sel
1 œuf
du beurre

Instructions : Préparation de la pâte à galettes :
Disposez la **farine de sarrasin** en puits, dans un saladier, avec le sel (de Guérande c'est encore mieux !).
Versez de l'eau au fur et à mesure et mélangez énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois. Vous obtiendrez ainsi une pâte fluide et épaisse.
Ajoutez y l'œuf qui apportera une belle coloration à votre pâte lors de la cuisson et mélangez bien.
Laissez la pâte reposer environ 2 heures au frigo, en la recouvrant d'un torchon ou film alimentaire.

Cuisson des galettes :

Mettez du beurre dans votre poêle ou du saindoux sur votre bilig (crêpière) et mettez la sur feu doux/moyen.
Si vous effectuez vos galettes à la poêle*, une fois le beurre bien fondu, versez une louche de pâte, puis inclinez très vite la poêle afin d'étaler la pâte sur toute la surface.
Faites cuire les deux faces pendant environ 1 à 2 mn chacune.
Pour retourner la **galette**, utilisez une spatule pour décoller soigneusement chaque bord de la galette et retournez-la assez rapidement.





Astuces du « chef » Patou :

Si faire des crêpes sucrées est en jeu d'enfant, parfois faire des galettes bretonnes peut être un vrai casse-tête et nécessiter un peu d'entraînement avant d'être parfaites (ça casse, ça colle, ça s'effrite...) ! En effet, cette pâte s'avère être assez difficile à travailler contrairement aux crêpes sucrées et nécessite parfois de s'y reprendre à plusieurs fois pour ceux et celles qui ne sont pas habitués à en concocter, notamment parce qu'elle ne contient pas de gluten (mais ceci dépend parfois de la farine utilisée) qui aide à donner de l'élasticité à la pâte. Normalement, la pâte à galettes se cuisine avec de la farine de sarrasin, de l'eau, du sel et c'est tout dans la pure tradition. Mais il existe parfois différentes recettes et techniques pour préparer sa pâte à galette et certains ingrédients peuvent être rajoutés à la pâte (me concernant, je rajoute un oeuf) :

Ajouter un oeuf (ou plusieurs suivant la quantité de farine) permettra à la pâte d'éviter de trop coller (ce qui n'exclut pas de bien graisser sa crêpière) et de lui donner une couleur un peu plus foncée.

Ajouter un peu de farine de froment qui contient du gluten apportera cette fameuse élasticité et rendra vos galettes plus souples. Cependant, il faudra faire reposer la pâte pendant plusieurs heures. Certains rajoutent 1/3 de farine de froment, d'autres 1/5 ou même une seule cuillère à soupe, je n'ai donc pas vraiment de quantité précise à vous donner.

Ajouter du lait entier est une technique courante dans le Finistère notamment : les galettes obtenues sont plus roboratives, moelleuses et plus foncées. Cependant, le goût du sarrasin ressort un peu moins je trouve.

La cuisson aussi a toute son importance dans la réussite de vos galettes : si vous possédez un bilig (ou crêpière) c'est honnêtement beaucoup mieux pour bien étaler et travailler la pâte et davantage recommandé. Je vous conseille de la régler à 240-250°, de bien graisser la surface avec du saindoux (ou du saindoux mélangé avec un jaune d'oeuf) avant d'y déposer chaque louche de pâte. Mais si l'on en possède pas, une poêle en fonte sera encore plus appréciée et il faudra très bien la graisser.

La qualité de la farine est aussi un critère fondamental !

Et attention, il est courant que l'on utilise sans le faire exprès de la farine périmée car sa durée de conservation est étonnamment très courte (environ 2 mois) : résultat, on obtient des galettes âcres, im-mangeables et bonjour la digestion !

Ha et j'oubliais, comme pour les crêpes la première galette est souvent ratée car il faut parfois un peu de temps pour que la poêle ou le bilig soit uniformément chauffé(e) et bien "grasse".

Donc ne soyez pas surpris ni découragé au premier essai.

Et que ça saute !

Patou





Des amis bretons morbihannais ont trois enfants. Deux garçons et une fille. J'ai mis plusieurs années avant de comprendre et surtout prononcer leur prénom, que voici :

Guénégan - Kireg - Kéridwen

Quels sont les prénoms des garçons ? Quel est le prénom de la fille?

Alors, j'ai décidé d'écrire quelques informations sur l'origine des prénoms bretons.

Prénom breton ? Qu'est-ce?

Sous ce nom sont rangés des prénoms d'origine diverse. Il faut, en effet, distinguer :

1) La nation du saint ou du personnage illustre.

La plupart des saints bretons ont vécu au cinquième ou sixième siècle, c'est-à-dire à l'époque de l'émigration des Celtes de Grande-Bretagne en Armorique. Sous différentes pressions, des Gallois et Corniques, c'est-à-dire des habitants du pays de Galles et de la Cornouaille britannique ou Cornouaille, ont traversé la mer et sont venus en Bretagne qu'ils ont bretonnisée.

C'est la raison pour laquelle nombre de nos saints sont nés en Galles, en Cornouaille et, plus rarement, en Irlande, et qu'ils sont honorés des deux côtés de la Manche.

Ils appartiennent à l'ensemble des nations celtiques

(Irlande, Ecosse, Ile de Man, Galles, Cornouaille et Bretagne). Il n'a été retenu des saints celtiques que ceux qui sont ou ont été honorés dans notre pays, et l'on ne manquera pas d'être frappé par le caractère pan-celtique de la colonisation bretonne.

2) L'origine linguistique du nom :

L'étymologie des noms est donnée ici dans la mesure du possible. Celle-ci montre que la très grande majorité des saints et personnages illustres de la Bretagne ont des noms typiquement celtiques.

Les prénoms font donc partie de notre patrimoine linguistique au même titre que les mots du vocabulaire. Quelques uns des noms de saints sont des noms latins ou germaniques bretonnés.

3) La forme orthographique : donnée dans ce recueil est celle qui est conforme à l'orthographe du

breton moderne. Des graphies comme **Yvonnick** (pour **Ivonig**) **Tanguy** (pour **Tangi**)

Corentin (pour **Kaourintin**) , si elles sont traditionnelles, n'en sont pas moins erronées au regard de l'orthographe moderne. Elles ne sont pas à recommander. Ce sont des graphies françaises.

(Personne ne songerait à orthographier **John** par **Jonne** ou **Jaune**!). De plus des formes comme **Corentin** consacrent une prononciation française. Nous avons signalé - sans les approuver - ces graphies fautives dans la mesure où elles représentent une certaine tradition écrite.

Padrig : Fête le 17 mars. Cet évêque du V^{ème} siècle, patron de l'Irlande, était très honoré en Bretagne. Il figure dans les « vies » de plusieurs saints bretons et dans des pièces populaires en breton. Padrig la forme française, du latin Patricius « patricien ». La forme irlandaise Padraig a été bretonnée en Padraeg.

Les dérivés féminins : **Padriga - Padrigez** pour Patricia

Denez (Denis) - Job (Joseph) - Erwan (Yves) - Bernez (Bernard) - Aziliz (Cécile) - Ronan (René)

Hervé (Hervé 100% breton) - Loeiz (Louis) - Mari (Marie) - Mikaël (Michel - Michaël)

Nedeleg (Noël) - Nikolaz (Nicolas) - Yann (Jean) etc.....