

KANNADIG - P'TIT JOURNAL N°11



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

Juin à Décembre 2022

Mezheven betek Kerzu

L'édito

50ème anniversaire

L'assemblée générale

L'agenda asso

Bibliothèque

Recette

Vœux

Pour ce dernier numéro de l'année 2022, nous avons souhaité partager avec vous une rétrospective des
« 50 ans des Bretons d'Anjou »

Vous y trouverez également quelques informations et photos de l'assemblée générale qui s'est déroulée samedi 19 novembre 2022.

Cette saison fut chargée en évènements, nous pensons que vous avez passé d'agréables moments.

La présidente et les membres du conseil d'administration vous présentent leurs vœux pour 2023.

La présidente
Les membres du Conseil d'Administration





Rétrospective - 50ème anniversaire

Josette remercie les personnes pour l'aide apportée lors des 50 ans de notre association qui fut une belle réussite.





Les Ardoisières Trélazé



Samedi 1er octobre :
Théâtre avec Goulc'han et Nikol
Histoires en breton par Bernard
Contes par Janine et Martine
Poèmes par Philippe et Janine

Veillée Bretons d'Anjou



Dimanche 2 octobre : Conférence La langue bretonne par Jean

Concerts : Les Preschauns

Chorale de Bouchemaine et Ansker dirigés par Philippe

Conférence : la langue bretonne

Accueil



Les
Preschauns



Le Public



Samedi 8 octobre : Conférence L'origine de la danse bretonne par Patou
Initiation à la danse bretonne avec Patou

Conférence : L'origine de la danse bretonne



Vin d'honneur avec les élus de Saint-Barthélémy



Initiation danses bretonnes avec Ansker



Samedi 8 octobre

Fest-noz avec

Tchikidi / Blain - Leyzour / Talc - Suignard / Le Fur - Gloaguen

Galettes & crêpes avec la Pti'te Nanite



Librairie : avec Dastum et l'Encre de Bretagne



Les Musiciens

Les Chanteurs



Les Danseurs



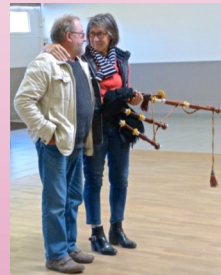


Dimanche 9 octobre
Repas & tirage tombola
Concert : Orgue Bombarde Philippe & Denis
Concert : Kevrenn Bagad & Cercle Men Glaz

Pour le repas et l'après-midi, certains danseurs et danseuses des Bretons d'Anjou se sont mis en costumes traditionnels bretons.



Remise des lots de la tombola



Orgue & bombarde



Kevrenn d'Anjou - Bagad Men Glaz



Final - Kevrenn d'Anjou Bagad Men Glaz et les Bretons d'Anjou





ASSEMBLEE GENERALE 2022

Nous étions 26 personnes présentes dont 2 non à jour de cotisation plus 13 pouvoirs soit $24+13 = 37$ votants.

Le compte-rendu de cette assemblée générale 2022, a été envoyé par courriel à tous les adhérents de 2021/2022 - 2022/2023.

Nous rappelons que vous pouvez toujours adhérer ou ré-adhérer à l'association si ce n'est déjà fait pour l'exercice 2022 - 2023.

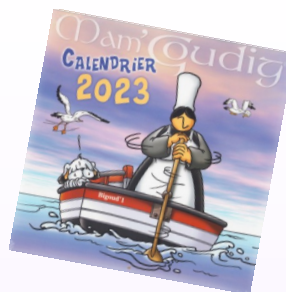
Le nouveau bureau du conseil d'administration a été élu à l'issue de l'assemblée générale, nous vous le présentons.

Présidente	JARDIN	Josette
Vice-présidente	VIAL	Patou
Trésorière	BOUTIN CLENET	Annie
Trésorière adjointe	BOULEAU	Laetitia
Secrétaire	ILIOU	Martine
Secrétaire adjointe	LE MOING	Marie
	LE BOUIL	Perig
	QUIJOU	Michèle
	VALY	Dominique
	COADOU	Patrice





AGENDA 2023



Confirmés :

* Dimanche 5 Mars Fest-deiz salle Daviers à Angers avec stage danses le matin

* Fest-noz 14 octobre

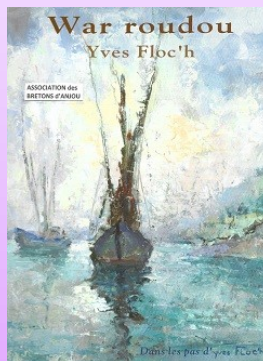
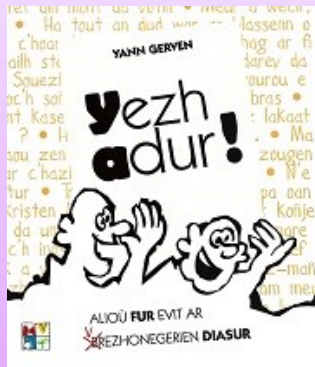
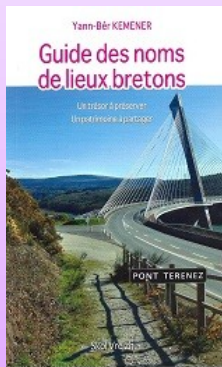
Projets :

* Pique-nique date et lieu à déterminer
* Stage galettes & crêpes

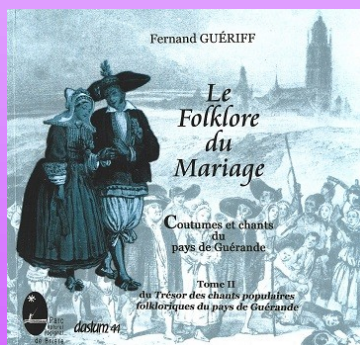
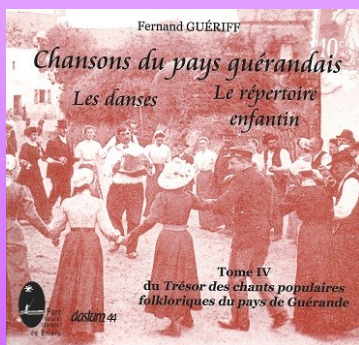
Septembre

BIBLIOTHEQUE

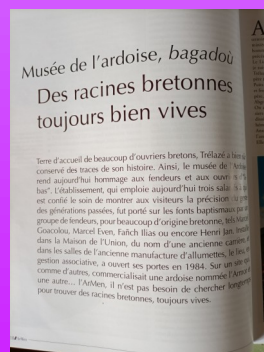
Octobre



Novembre



Revue AR MEN spécial Bretons d'Anjou





Rekipe

Recette



Un peu de douceur pour débiter les Fêtes...



Flocons de Noël

Ingrédients (Pour 6 Flocons)

Pour le sablé breton aux pralines

120g de Beurre Pommade
120g de Farine
60g de Sucre Glace
60g de Pralines grossièrement pilés -Noisettes, Amandes
1 pincée de Sel

Pour la Feuillantine

250g de Gianduja -Valrhona
125g de Crêpes Dentelles émiettées

Pour la Mousse Vanille

200g de Mascarpone
200ml de Crème Liquide Entière
60g de Sucre Semoule
1 gousse de Vanille fendue et grattée
1 sachet de Chantifix

Instructions

Pour le sablé breton aux pralines

Dans un cul de poule, sablez le beurre avec le sucre, la farine, le sel et la praline concassée.
Répartissez la pâte dans 6 emporte-pièces ronds d'environ 10cm de diamètre.
Faites cuire une quinzaine de minutes à 180°C.
Décerclez et laissez refroidir.

Pour la feuillantine

Faites fondre les pistoles de gianduja à feu très doux au bain marie.
Hors du feu, incorporez les crêpes dentelles.
Étalez, au rouleau, entre deux feuilles de papier sulfurisé.
Vous devez obtenir un rectangle d'environ 20x30cm.
Laissez prendre au frais, 30mn environ.
A l'aide d'un emporte-pièce, taillez 6 cercles de feuillantine.
Réservez au frais.

Pour la mousse vanille

Dans un saladier, mélangez vanille et crème.
Placez, avec les fouets de votre batteur électrique, au congélateur pour un quart d'heure.
Ajoutez le chantifix puis battez en incorporant progressivement le sucre, de façon à obtenir une belle chantilly ferme.
Détendez le mascarpone au fouet.
A l'aide d'une maryse, incorporez à la chantilly et placez au frais.

Pour le montage

Placez un cercle de feuillantine sur chaque sablé.
A l'aide d'une poche à douille muni d'un embout lisse, formez 8/10 boules de mousse vanille sur le dessus.
Saupoudrez d'amandes, de noisettes concassées...
Réservez au frais jusqu'à dégustation. Bonne dégustation.



*Joyeuses fêtes de fin d'année !
Belle et heureuse année 2023, qu'elle soit pleine
de bonheurs partagés autour de la culture bretonne.*

*Bloavezh mat deoc'h holl !
Ra vo 2023 leun a levenez hag a eürusted.*

