

# KANNADIG - P'TIT JOURNAL N°12



**ASSOCIATION DES BRETONS D'ANJOU**

25 bis, rue des Banchais

49100 – ANGERS

Téléphone : 02 41 21 52 00

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

Site : [www.bretonsданjou.fr](http://www.bretonsданjou.fr)

Facebook : [www.Facebook](http://www.Facebook)

Pour accéder à ces liens , cliquez dessus



## L'édito

Janvier - Mars 2023

Genver - Meurzh 2023

L'édito

Coin des Adhérents

L'agenda asso

Bibliothèque

Recette

Evènements

**Nous espérons que vous avez tous bien commencé cette nouvelle année 2023.**

**Le printemps est arrivé, Pâques pointe bientôt le bout de son nez, alors profitez de ces beaux jours.**

**Dans ce premier numéro de l'année (N°12) , nous partageons les bons moments déjà passés ensemble, les activités à venir et les projets.**

**Nous souhaitons pour le reste de la saison plein de satisfactions et de rassemblements bretons et celtiques.**

**Prenez plaisir à lire ce kannadig, comme nous avons pris plaisir à le rédiger.**

## ***Petit rappel - Pouvoir déduire sa cotisation des impôts !!!!!***

Vous pouvez bénéficier d'une réduction d'impôts sur le revenu quand vous faites un don ou si vous versez une cotisation à la plupart des associations ou organismes d'intérêt général.

Cette réduction dépend notamment de la somme versée.

La réduction possible est de 66 % du montant de la cotisation dans la limite de 20 % du revenu imposable.

La déclaration 2023 des revenus de l'année 2022 aura lieu en avril 2023.

Pour cela, il vous faudra juste noter le montant de la cotisation sur votre déclaration d'impôts , (case 7 UF) et demander un justificatif de cotisation à l'association.

# Coin des adhérents



Textes de Taboulin. TES

## Pegen plijus eo al liorz

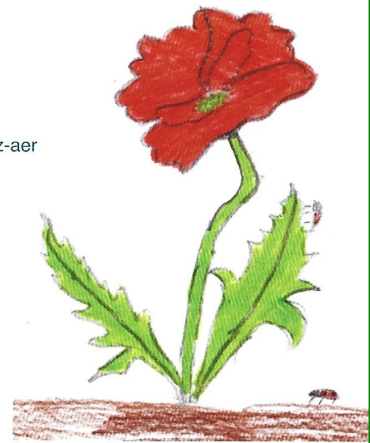
Pegen plijus eo c'hoari  
E-barzh ar geot, e-barzh ar pri,  
Debriñ legumaj pe frouezh  
Ha pignat gant ar gwez.

Pegen plijus eo labourat,  
E-barzh ar jardin, e-barzh ar prad,  
Plantañ avaloù-douar pe pour,  
Ha c'hoari gant an dour.

Pegen plijus eo kousket  
E-touez ar bleunioù o deus kresket  
Klevout c'hwezh vat ur rozenn  
Ha sellet ouzh ur valafenn.



roz-aer



roz



## Unan, daou, tri

Unan, daou, tri  
Debriñ a ran sivi.

Pevar, pemp, c'hwech'h  
Debriñ a ran per.

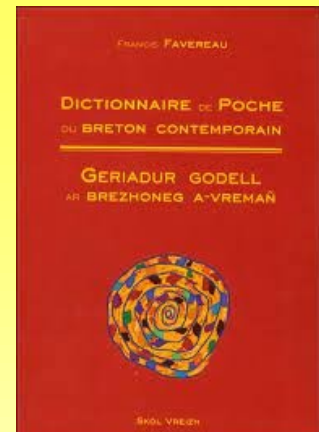
Seizh, eizh, nav  
Debriñ a ran fav.

Dek, unnek, daouzek  
N'on ket ken naonek.



melion

## A vos dictionnaires !!!!!



Où a été prise cette photo ?

Un coin d'une belle région, mais laquelle?

La Bretagne ou l'Anjou?

Réponse dans ce kannadig.





# Coin des adhérents



Danse au stage du 5 mars 2023

*La gavotte mode Kernevodez*



## Appellation

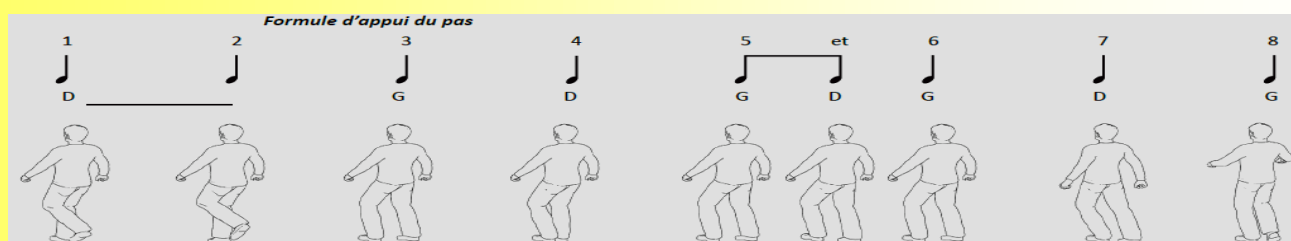
Gilles Le Goff a toujours entendu parler auprès des gens du pays, notamment de Marie Pérès (sa grand-mère), de tro gavotenn (tour de gavotte) ou de troiad gavotenn (tournée de gavotte) : « Deus ganin 'ta Jop, d'ober un dro gavotenn ! » (viens donc avec moi, Jop, faire un tour de gavotte), puisque c'étaient souvent les femmes qui choisissaient leur cavalier. La gavotte, également connue sous le nom de gavotte d'Hanvec, décrite dans cette fiche est celle qui était dansée pour les occasions ordinaires dans le pays Kernevodez. Kernevodez est le féminin de Kernevod qui signifie homme de Cornouaille. On retrouve ce terme dans un livre ancien (environ 1870) qui parle des «kernevod» des Monts d'Arrée et dans le livre (évolution du costume en Cornouaille Léonnaise) du docteur Charles Laurent, originaire de Hanvec.

## Situation géographique et historique

Le pays Kernevodez ou Kernevodenn se situe au nord de la Cornouaille, sur le versant ouest des Monts d'Arrée entre Aulne et Elorn jusqu'au bord de mer avec le pays Rouzig au sud, le Léon au nord, le pays Bidar et le Poher à l'est. La zone de danse de la gavotte Kernevodez se limite aux communes de Daoulas, Logonna-Daoulas, L'Hôpital-Camfrout, Irvillac, Hanvec, Le Faou, Rumengol (rattachée en 1970 à la commune du Faou), Saint-Eloy, Saint-Urbain, Dirinon et Loperhet. Les communes de Hanvec et Rumengol, où ont été réalisés beaucoup de ces collectages, se trouvent en plein cœur du pays Kernevodez. La forêt du Cranoù, vendue à Louis XIV par les seigneurs locaux du XVIIe siècle pour construire la flotte royale, fut un centre de brassage de population car le roi fit venir ses bûcherons d'autres forêts du royaume. Le travail du bois attirait aussi de nombreux sabotiers et bûcherons venus de communes plus lointaines, ceci jusqu'en 1900 environ. Les pardons de Rumengol, très populaires, où se vendaient les chansons sur feuilles volantes, drainaient aussi des milliers de pèlerins, des commerçants, des mendiants...

## Occasion de danse

La gavotte simple était dansée pour les occasions ordinaires : travaux collectifs (fin de battages « peurzorn ») à l'époque, plusieurs fermes se regroupaient pour battre le blé et pendant plusieurs jours la batteuse tournait de ferme en ferme. Un grand repas de fin de battages clôturait ces jours de travail. (« ambleudadeg ed du » (foulage du blé noir), « leur nevez » (aire neuve)...), les assemblées et les fêtes. Contrairement à la gavotte d'honneur pratiquée les jours de noces (mariés, gens d'honneur et famille) ou de grands événements (cérémonies...) ou à la gavotenn war ar zeïenn (gavotte de concours) lors d'événements festifs, dans le but de gagner un prix.





# Agenda de l'asso

C'est passé!!!!



Dimanche 5 mars 2023 : Fest-deiz avec stage danse le matin  
(gavotte mode Kernevodez)

Les stagiaires

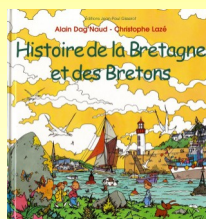


Les musiciens & chanteurs



Nos libraires

Bruno « L'Encre de Bretagne » - Janig & Dominique « Dastum »



Les danseurs et danseuses



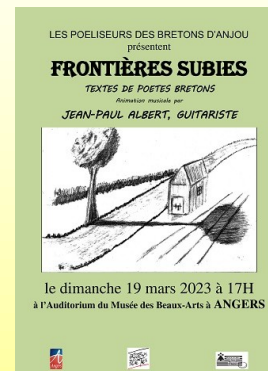
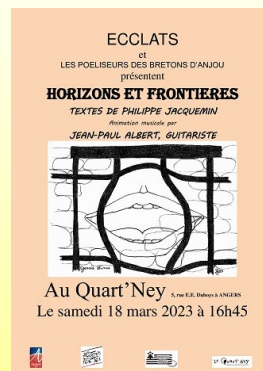
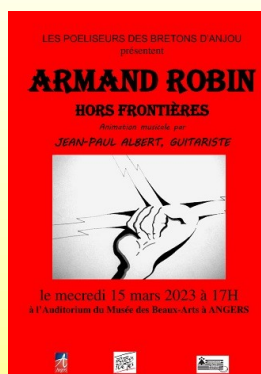




# Agenda de l'asso

## Printemps des poètes mars :

Il a été lu des textes de Philippe Jacquemin , Armand Robin et autres poètes bretons.



## Mini-fest noz : il a eu lieu le mardi 28 mars

Environ 30 danseurs ont participé sur les airs musicaux de : Sonerien ribl an dour et Jean-Rémy accordéoniste, Denis le flûtiste.

## Prochainement !!!!

Samedi 15 avril 2023 : fest-noz de Men Glaz - salle Louis Aragon à Trélazé

Samedi 22 avril 2023 : stage galettes & crêpes - 12 participants

Dimanche 14 mai 2023 : voyage à Langeais 37 - Sur les traces d'Anne de Bretagne

Vendredi 2 juin 2023 : Concert musique celtique avec Jean-Jacques Guichaoua salle de l'Arceau à 20h30. Entrée au chapeau.

Lundi 5 juin 2023 : Soirée conférence-débat sur le thème « Histoire du biniou et de la bombarde » salle de La Cressonnière à Saint-Barthélémy d'Anjou.

Dimanche 25 juin : Pique-nique annuel à partir de 11h30/12h00 chez Patou & Denis  
Les infos vous seront envoyées par mail.

Samedi 14 octobre 2023 : Fest-noz des Bretons d'Anjou

Fête de la musique : Mercredi 21 juin 2023

Réunion de rentrée : Mardi 12 septembre 2023 à 20h30 salle de l'arceau - Angers

Reprise de l'atelier danses : Mardi 20 septembre 2023 à 20h30 salle de l'arceau Angers



**men glaz**  
vous propose

# Fest Noz

**Samedi 15 Avril 2023**  
19h30 Initiation au Fest Noz  
**20h** Bagad Men Glaz  
Duo Guichen / Riou  
O'Tridal • Plantec

**Salle Louis Aragon, TRÉLAZÉ • 10 €**  
RESTAURATION «Galette et Cripes» POSSIBLE SUR PLACE  
Renseignements et réservations : [www.menglaz.org](http://www.menglaz.org) - 09 64 03 69 72

**Voyage 2023 : dimanche 14 mai**  
**sur les traces d'Anne de Bretagne**

**Matin :**  
 Visite du château de Langeais

**Après-midi : découverte de l'artisanat local**  
 Villaines les Rochers : village troglodyte, capitale de la vannerie  
 Pommes Tapées du Val de Loire Turquant :

Départ prévu à 8h et retour vers 19-20h  
Lieu de rendez : Espace Anjou Parking coté magasins La grande récréée et Maxi zoo.  
Prix adhérent : 40 €  
Non adhérent : 45€  
Enfant : 20€

## CELTIC VOYAGE

**Vendredi 2 juin 2023**  
Salle de l'Arceau - Angers à 20h30

avec le groupe **Gan ainm**  
cornemuse - clavier - whistle - bombarde  
bodhrán - uilleann pipes

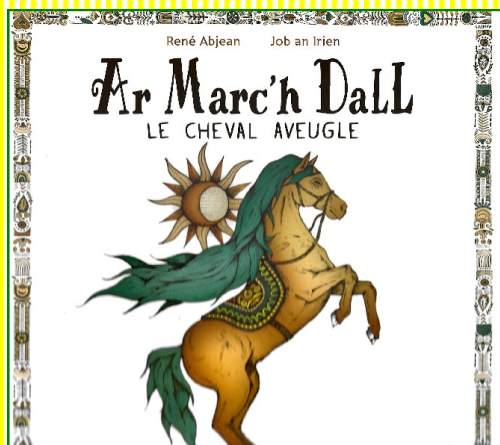
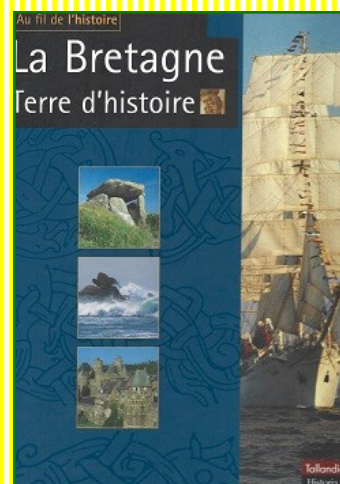
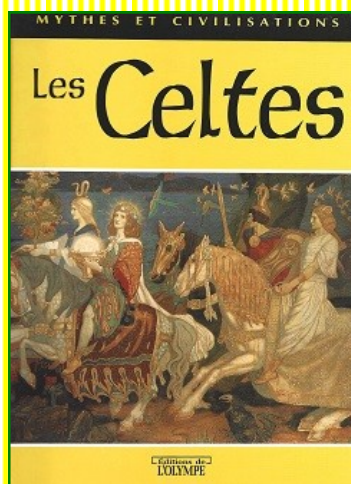
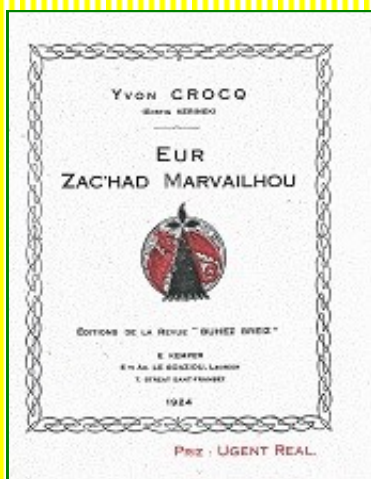
  


 Prix au chapeau

Association des Bretons d'Anjou  
Kevredigezh Bretoned Anjev  
Tél 02 41 21 52 00 [bretoned-anjou@gmail.com](mailto:bretoned-anjou@gmail.com) [bretoned-anjou.fr](http://bretoned-anjou.fr)



# BIBLIOTHÈQUE



Réponse : Site naturel La Roche de Mûrs à Mûrs-Érigné

Le site de la Roche de Mûrs présente un intérêt Historique et pittoresque remarquable. C'est un lieu emblématique de la région angevine de par son panorama exceptionnel sur la vallée de la Loire et son promontoire naturel donnant à voir les vastes prairies inondables du val de Louet





**Recette**

**Rekipe**



## Tiramisu à la Fine Bretagne (Lambig)



Préparation : 4h 20 min  
Nombre : 4 personnes

### Ingredients

- 200g de mascarpone
- 5 cl de lambig
- 65g de sucre
- 20 biscuits à la cuillère
- 15 cl de café
- 2 oeufs



### Instructions :

- Cassez les 2 oeufs et séparez les blancs des jaunes.
- Faites blanchir les jaunes avec le sucre et la Fine Bretagne dans un saladier.
- Incorporez le mascarpone et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse.
- A l'aide d'un batteur ou robot, montez les blancs en neige puis incorporez-les très délicatement à votre préparation à base de jaunes d'oeufs.
- Faites tremper rapidement les biscuits à la cuillère dans du café corsé.
- Dans chaque verre, déposez d'abord une couche de biscuits à la cuillère, puis votre préparation et renouvelez l'opération en terminant par une couche de crème.
- Déposez vos verres au frigo pendant 4 h minimum puis dégustez !



## Pommes de terre farcies à la bretonne

Préparation : 10 minutes  
Cuisson : 1h 05 min  
Nombre : 4 personnes

### Ingrédients :

4 grosses pommes de terre  
1 pot de pâté de porc à l'andouille et pommeau  
Du poivre, de la fleur de sel



### Instructions :

Mettez le four à préchauffer à 150°C (thermostat 5).  
Rincez bien les pommes de terre et ne les épluchez pas.  
Découpez les en 2 dans le sens de la longueur.  
Recouvrez votre plaque de papier sulfurisé sur laquelle vous déposerez les pommes de terre à plat.  
Déposez un petit récipient d'eau à côté des pommes de terre (ceci afin de dégager de la vapeur durant la cuisson et d'éviter le dessèchement).  
Enfournez pendant 1 heure.  
Retirez la plaque du four et retournez avec précaution les pommes de terre (avec une manique ou un gant pour ne pas vous brûler).  
Retirez un peu de chair de pomme de terre au milieu avec une petite cuillère.  
Mélangez la chair récupérée avec le pâté breton.  
Farcissez les pommes de terre puis re-disposez au four en mode grill pour qu'elles dorent.  
Parsemez de fleur de sel de Guérande et poivrez.

# QUELQUES AFFICHES DE PROCHAINS EVÈNEMENTS EN BRETAGNE

Pour plus d'informations, vous pouvez retrouver tous ces évènements sur Internet



Du 11 au 15 août 2023  
à Concarneau

