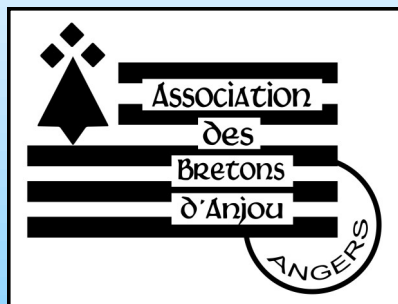




KANNADIG - P'TIT JOURNAL N° 16



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

Pour accéder à ces liens , cliquez dessus

L'édito

L'édito

L'agenda asso

Coin des Adhérents

Bibliothèque

Recette

L'heure de la nouvelle saison 2024-2025 arrive à grands pas. Nous espérons que vous avez passé de bonnes vacances d'été. Dans ce kannadig de la rentrée, vous trouverez toutes les informations pour se retrouver dès le 10 septembre pour la réunion de rentrée.

Nous vous souhaitons bonne lecture et avons hâte de vous revoir au sein de l'association.

Merci à tous ceux et celles qui ont participé à ce numéro.





Agenda de l'asso



Nos dernières activités

- **Samedi 1er juin** : Fête des associations de Saint-Barthélémy sur le thème « 50 nuances de bleu »



- **Jeudi 6 juin** : Les jeudis de Renc'art à Saint-Barthélémy



- **Vendredi 21 juin** : Fête de la musique à Angers :

Les Bretons d'Anjou, Ribl an dour, Ansker ,
Dañsael et Men Glaz.





Agenda de l'asso

Nos dernières activités



Dimanche 30 juin : Pique-nique chez Patou & Denis,
une journée remplie de joies et rires!!!!



LE FINAL





Agenda de l'asso

Dates pour la nouvelle saison 2024-2025

2024

Mardi 10 septembre 2024 : Réunion de rentrée

Mardi 17 septembre 2024 : Reprise de l'atelier danses

Samedi 12 octobre 2024 : Notre fest-noz

Samedi matin 19 octobre 2024 : Visite du musée Jean Lurçat

Samedi 23 novembre 2024 : Notre assemblée générale + conférence

Association des Bretons d'Anjou
Kevredigezh Bretoned Anjev

Réunion de rentrée et de découverte

Mardi 10 septembre 2024
Salle polyvalente Château de l'Arceau
Stade de l'Arceau
10 rue Guillaume Lekeu - ANGERS
20h30

Vous aurez tous les renseignements sur les différentes activités de l'association

- Danse
- Bombarde
- Langue bretonne
- Chant
- Fest-noz
- Fest-deiz
- Voyage
- Conférence
- Concert
- Bibliothèque



bretons49kba@gmail.com 02 41 21 52 00 bretonsdanjou.fr
25 bis rue des banchais 49100 Angers

Samedi 12 octobre 2024 à 20h30

FEST NOZ

Salle de la Gemmetrie
Saint Barthélémy d'Anjou.

Trio Alcon **Trebaol-Cornec**

Guichaoua-Geffroy : bombarde-cornemuse
Kanerien Añjev : Chanteurs
Ribi an dour : Sonneurs

fest-noz 8€
fest-noz + initiation 10€
14h30-16h30 initiation danse 3€
gratuit pour les moins de 16 ans

Vente de livres sur place

Restauration sur place

Association des Bretons d'Anjou
Kevredigezh Bretoned Anjev

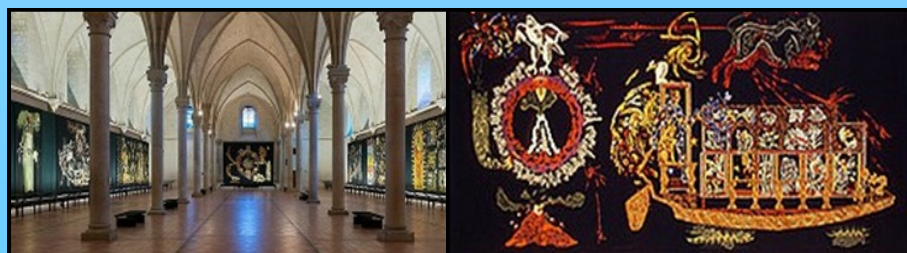
Tel 02 41 21 52 00 bretons49kba@gmail.com bretonsdanjou.fr

VISITE Musée Jean-Lurçat

Jean Danion organise une visite du musée Jean-Lurçat et de la tapisserie d'Angers le samedi matin 19 octobre 2024.

Prix d'entrée à régler au musée 6 €. Gratuit pour les moins de 26 ans.

Cette visite se fera en breton avec traduction en français.



 **Conférence**
La culture bretonne en
Loire-Atlantique



Samedi 23 novembre 2024
20h30 Salle de l'Arceau Angers

Ecole Diwan Micro-crèche bilingue

Radio Naoned KDSK médiathèque celtique

 **Prix au chapeau**

Association des Bretons d'Anjou
Kevredigezh Bretoned Anjev

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



Agenda de l'asso

Les cours de danses ont lieu tous les mardis de 20h30 à 22h30
salle de l'Arceau - Rue Guillaume Lekeu - Angers

Reprise des cours de danses le 17 septembre 2024.
Voici le planning pour le 1er trimestre 2024-2025

2024		
septembre	gwengolo	17 - 24
octobre	here	1 - 8 - 15
novembre	du	5 - 12 - 19 - 26
décembre	kerzu	3 - 10 - 17



Reprise des cours de langue bretonne au local :

*Le mercredi 18 septembre 2024
pour les adhérents « 2ème année »*

*Le jeudi 19 septembre 2024
pour les adhérents « 3ème année ».*

*Jean reprendra les cours courant octobre
les mardis et les samedis.*



2025

- Dimanche 2 mars 2025 - Notre fest-deiz
- Samedi 22 novembre 2025 - Notre fest-noz



Gilles Servat, l'ardent défenseur de la culture bretonne reviendra pour la seconde fois salle Chabrol pour interpréter avec humour et émotion, subtilité et poésie, engagement et insouciance plus de vingt chansons qui retracent les grands moments et les influences majeures qui ont nourri plus de cinquante années de carrière

Une quarantaine de choristes d'Avrillé en Chœur, sous la direction de Tinou Legrand, accompagnée au piano par Philippe Turbin, l'accompagneront tout au long de ce concert qui se déroulera en une seule partie. La voix à la fois grave et émouvante de Gilles Servat accompagnée des voix d'AeC sauront séduire, voire envoûter le public de Chabrol.

N'hésitez pas à venir découvrir ou re-découvrir cette belle complicité sur scène.

Rendez-vous les samedi 28 septembre à 20h30 et/ou dimanche 29 à 15h, salle Chabrol à Angers

3€ par place vendue le samedi reviendront à l'association « Un sourire pour Rayan et Othman » ;

3€ par place vendue le dimanche reviendront à l'association « La voie de Guer Izon ».

Pour réserver : billetweb / 06 20 68 21 43



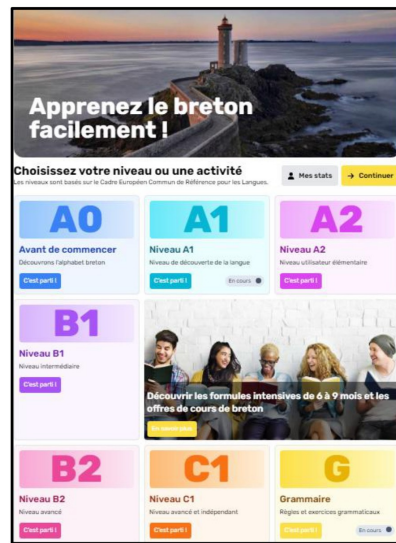
Coin des adhérents



DESKETA

Desketa est une plateforme numérique dédiée à l'apprentissage du breton en ligne, entièrement gratuite, conçue et développée par l'Office public de la langue bretonne.

<https://desketa.bzh/>



OFFICE PUBLIC de la LANGUE BRETONNE

Sur le site de l'Office public de la langue bretonne vous trouverez un traducteur automatique.

<https://www.fr.brezhoneg.bzh/>



Breton vers Français

Français vers Breton

Entrez une phrase

La mer et le ciel sont bleus.

Nombre de caractères restants : 400

Traduire

Glas eo ar mor hag an oabl.

GOOGLE TRADUCTION

Google Traduction a ajouté la langue bretonne à son traducteur.

<https://translate.google.fr/>

Détecter la langue

Français Breton Anglais

↔ Breton Français Anglais

La mer et le ciel sont bleus.

x

Glas eo ar mor hag an oabl.

CALENDRIER DIWAN 2025

Vous pouvez réserver votre calendrier Diwan 2025 au prix de 10€ auprès de Martine et de l'association. Les écoles Diwan proposent un enseignement en langue bretonne sur les 5 départements bretons.





Ploumanac'h - Perroz-Girec - Tregastell

En Aodoù an Arvor emañ Ploumanac'h ur c'harter deus Perroz-Girec bremañ. Tregastell zo ur gumun. N'eo ket pell deus Lannuon. Se zo ul lec'h kozh-tre ouzhpenn 300 million dezhañ.

Ul lec'h brav e bord ar mor : mein roz divent uheloc'h eget 25 metr (pemp warn-ugent), ilizoù chapelioù, milinoù, Mor Breizh, traezhennoù.

Tregastell a zeu deus : ul lec'h gant ur c'hastell.

Perroz-Girec a zeu deus : roz (promontoire) et Girec (saint).

Ploumanac'h a zeu deus : poull ha manac'h (mare du moine).

Bez ez eus un traezh gant oratouer Sant Girec ur manac'h a zo deuet er seizhvet kantvet.

Div vilin-vor : unan kozh-tre hag unan all gant daou rod savet e 1833 (triwec'h kant tri ha tregont). Adaleg an 1892 (triwec'h kant daouzeg ha pevar-ugent) ur mekanik savet gant an aotrou Picket zo bet implijet evit ober skorn a-benn e vo mirout ar pesked addegas gant pesketerien Ploumanac'h.

An tour-tan, e touez ar mein roz ha war vord ar mor, anvet Ar Men Ru, zo bet savet e 1830 (triwec'h kant ha tregont). Distrujet eo bet 1944 (naonteg kant pevar ha daou-ugent) hag adsavet eo bet e 1945 (naonteg kant pemp ha daou-ugent).

Pa'z omp e-kichen an tour-tan e c'hallomp gwellout kastell Costaérès, enez Renotte hag ar Jentilez un enez gant kalz laboused ha laboused-mor : boc'haned (macareux), reuniged (phoques), morskouled (fous de bassan).

« Pointe du château du diable » zo ur roc'h bras war ar c'harveg anvet « Ar Skewell ». Uhel-tre eo. Dreist eo ar gwel.

Bez ez eus ivez ur chapel gozh e-kichen traezh Sant Girec hag unan all war an uhel e bourg « Ar Sklaerder ». En e-c'hichen e gaver ur milin savet gant mein roz.

Ploumanac'h zo bet dilennet : ar keriadenn gwellañ karet gant ar C'hallaoued e 2015 (daou vil pemzek).

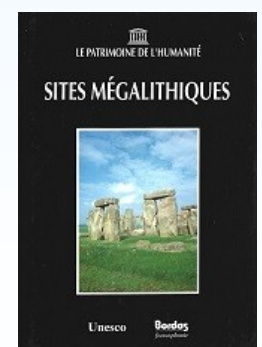
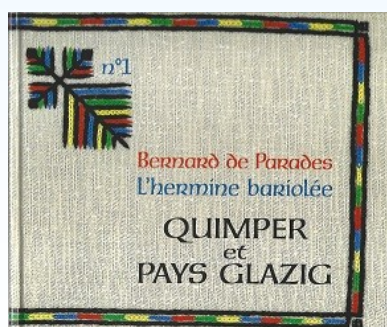
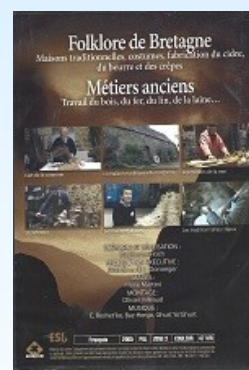
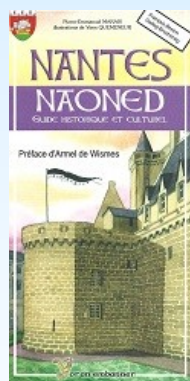
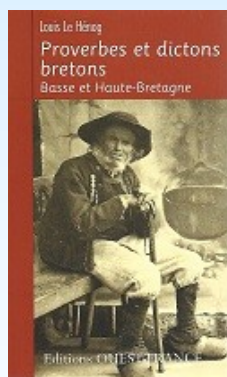
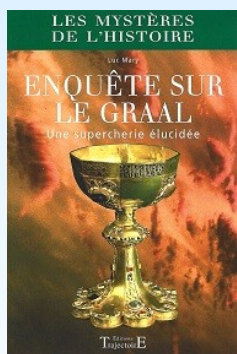
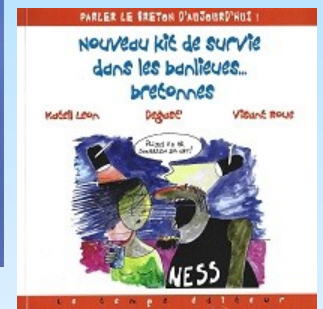
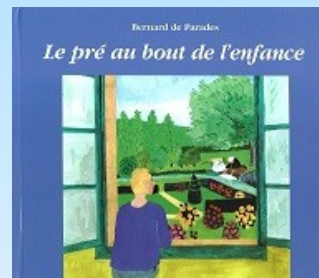
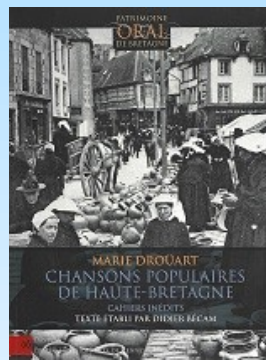
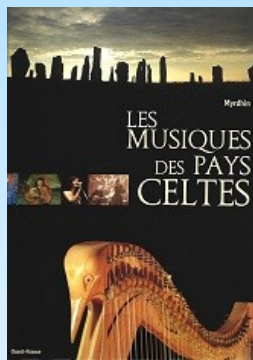
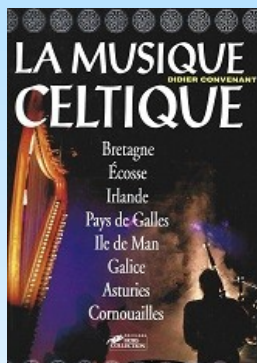
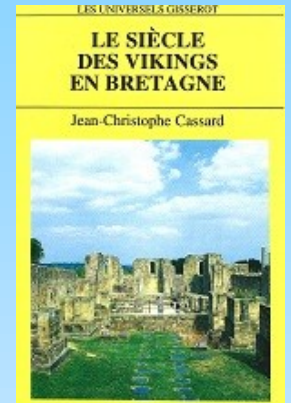
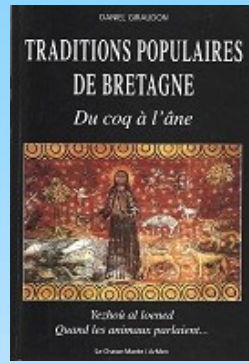
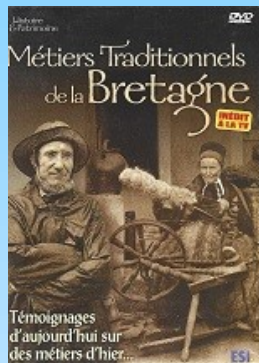
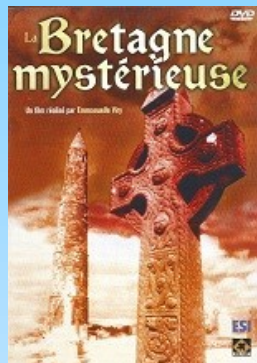
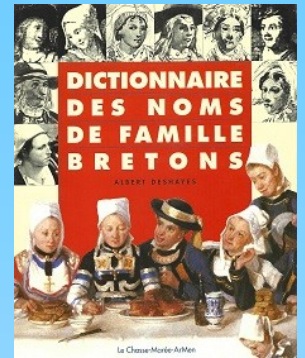
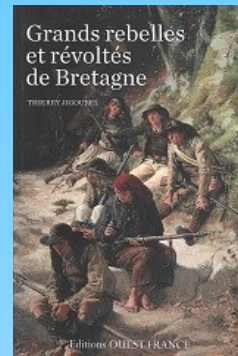
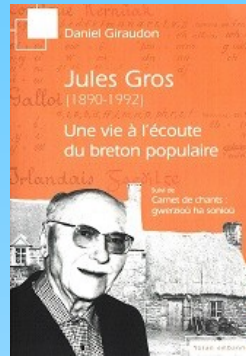
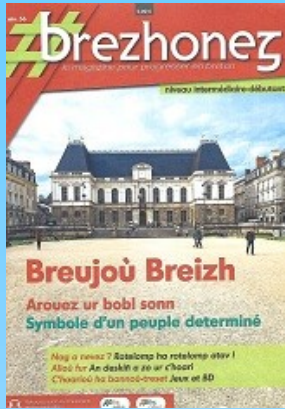
Martine





Bibliothèque

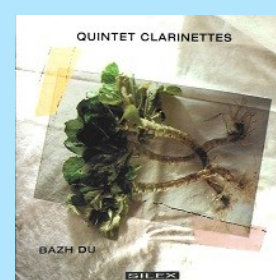
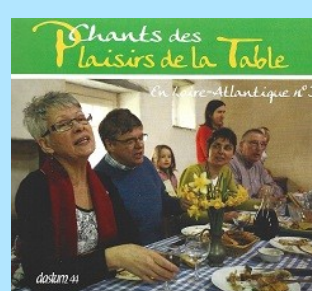
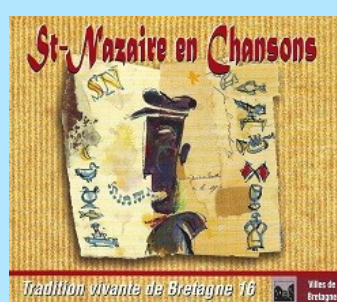
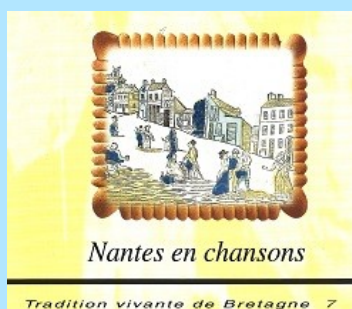
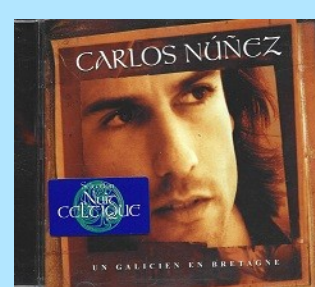
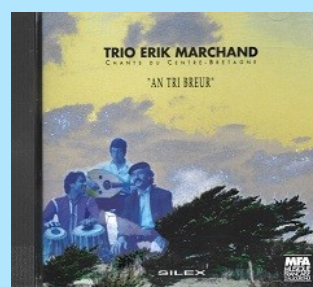
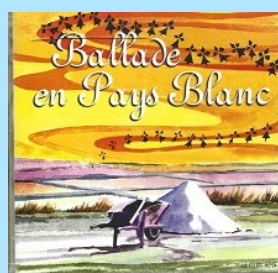
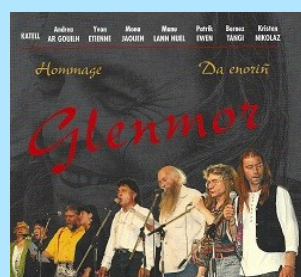
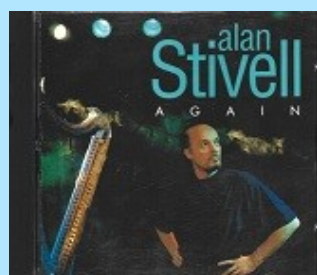
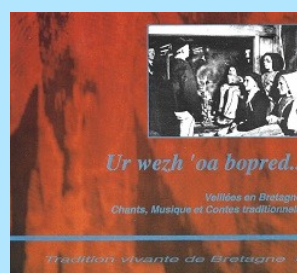
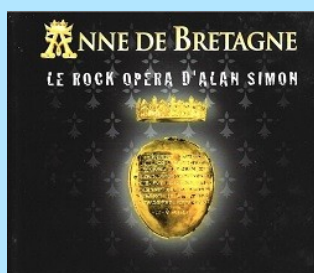
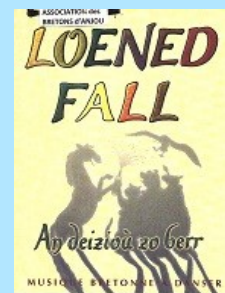
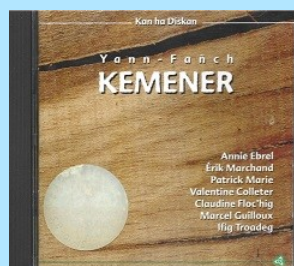
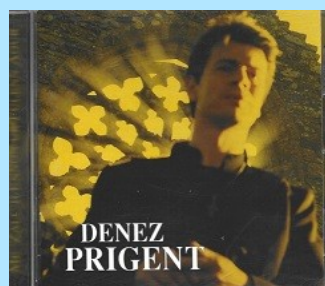
NOUVEAUX LIVRES





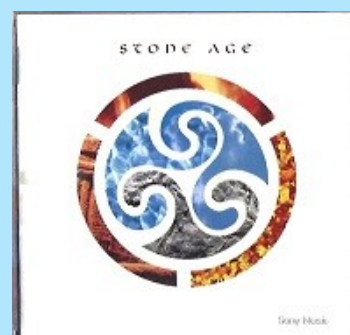
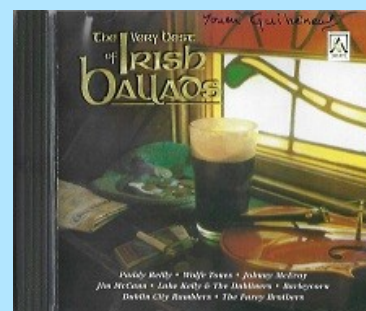
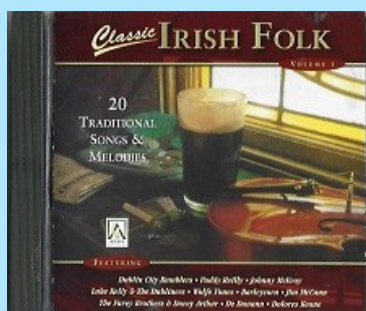
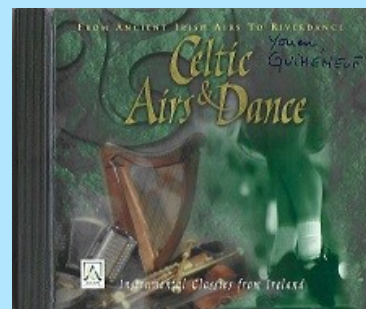
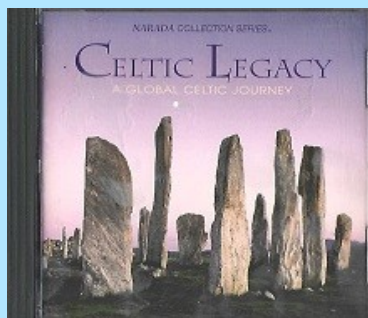
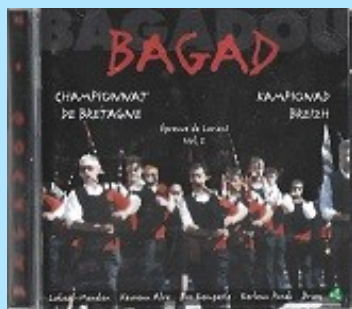
Bibliothèque

NOUVEAUX CD





Bibliothèque



Beaucoup de livres et cd sont disponibles au local et aussi pendant l'atelier
« Initiation danses ».

Vous pouvez consulter la liste sur le site
« onglet bibliothèque ».



Crêpes épaisses aux pommes

Rekipe

Recette



Ingrédients

- **Préparation :**
1h 10 min
- **Cuisson :**
15 minutes
- **Personnes :** 4

- **Pour la pâte à crêpes**
- 250g de farine
- 60g de sucre en poudre
- 50cl de lait
- 50g de beurre
- 3 oeufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

- **Pour la garniture**
- 2 pommes
- (facultatif) 4 cuillères à soupe de lambig
- 30g de beurre
- 2 cuillères à soupe de miel

- Commencez par préparer votre pâte à crêpes : dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et la levure.
- Ajoutez ensuite les ingrédients liquides : le lait, le beurre au préalablement fondu puis les oeufs et terminez par une pincée de sel.
- Laissez reposer la pâte à crêpes pendant 1 heure.
- Ensuite, épluchez les pommes : coupez-les en lamelles fines ou en rondelles fines.
- Dans une petite poêle, ajoutez le beurre et vos morceaux de pommes et versez le miel (ou 2 cuillères de sucre si vous n'en possédez pas).
- Laissez caraméliser le tout puis versez le lambig si vous le souhaitez puis environ le quart de votre pâte à crêpes.
- Laissez cuire pendant 10 mn à feu moyen.
- Retournez la crêpe et poursuivez la cuisson pendant environ 5 mn sur l'autre face.
- Saupoudrez avec un peu de sucre glace si besoin avant de servir.

