

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

Mars - Avril 2021

Meurzh - Ebrel 2021



KANNADIG - P'TIT JOURNAL N°6



*Par ce kannadig, nous désirons vous montrer que l'association,
votre association ne vous oublie pas!!!!!!*



L'édito

L'édito

L'agenda

Bibliothèque

Divertissements

Coin des Adhérents

Recette

Curiosités

***Voilà le printemps est arrivé et arrive aussi le nouveau
« Kannadig -P'tit journal N° 6»***

*Nous espérons que celui - ci vous trouvera en bonne santé, vous apportera
de la joie, de la bonne humeur en attendant de se retrouver bientôt.*

L'association est toujours à vos côtés pour soutenir la culture bretonne.



Bonne nouvelle -Pouvoir déduire sa cotisation des impôts !!!!!

C'est chose possible dès maintenant, pour votre déclaration 2021 sur impôts 2020.
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 2021 des revenus de l'année 2020 aura lieu prochainement en avril 2021.
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.

Sur demande, l'association vous fournira un reçu du montant de votre cotisation pour la saison 2020-2021.



Agenda



2021



Alors voici de nouvelles dates :

- * **Dimanche 30 Mai** : l'assemblée générale suivi du pique-nique annuel
Ce dimanche se déroulera chez Patou & Denis
- * **Samedi 6 novembre** : fest-noz à la salle de la Gemmetrie—St Barthélémy

2022

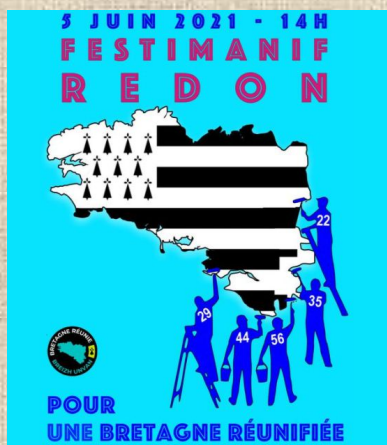
- * **50 ans de l'association en 2022** : le samedi 8 Octobre 2022
et le dimanche 9 Octobre 2022

Petit rappel : nous voulons créer une commission pour envisager le projet. N'hésitez pas à nous rejoindre, en participant et en apportant votre aide en donnant vos idées, vos réflexions, vos envies, vos désirs, votre imagination etc.....

Il vous suffit d'écrire quelques mots, lignes ou courriel à l'association : bretons49kba@gmail.com

*Nous avons besoin de votre participation afin de continuer à faire vivre
Notre, Votre, association!!!*

Quelques autres dates externes à l'asso à retenir :

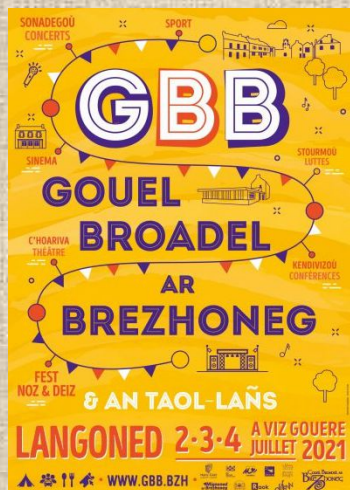


Festimanif
le 5 juin 2021 à Redon



Ar Redadeg
du 21 au 29 mai 2021
Départ : Carhaix
Arrivée : Guingamp

Gouel Broadel ar Brezhoneg (fête nationale de la langue bretonne) à Langonnet
les 2-3-4 juillet 2021

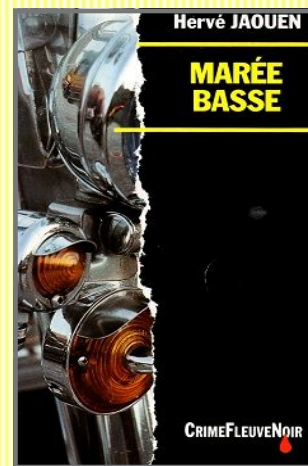
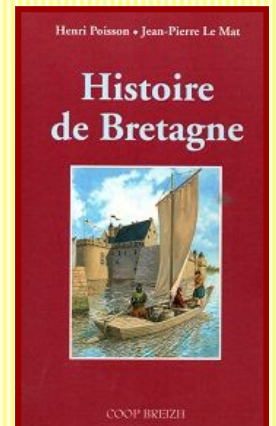
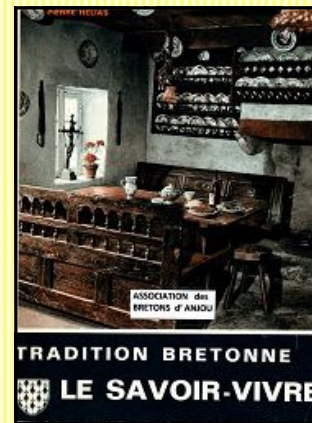
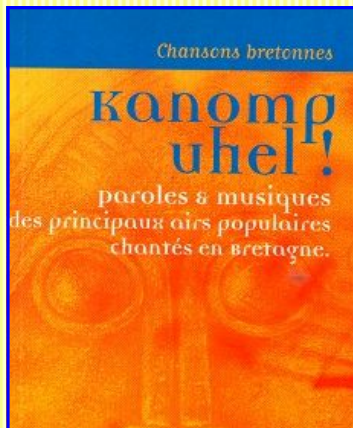


Bibliothèque

Livres disponibles au local de l'association.

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

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



C'est un CD !!

Pour nos chérubins



Actualités





Divinadelloù / Devinettes

Ur gêr bemdez gant
 Maiwenn ha
 Kentelioù an Noz
 Un tamm lien eo.
 Livoù zo warnañ.
 A-wechoù e vez stered.
 Gwelet e vez
 Hon hini zo gwenn ha du .
 Petra eo ?

Que fait un breton avec un scoubidou ?

- 1- il fabrique des objets en bois
- 2- il nettoie les ardoises de sa maison
- 3- il ramasse les algues



1] Comment appelle t-on l'appareil qui sert à faire les crêpes bretonnes ?

- A) le billig
- B) la silzig
- C) la krampouzig

2] De quelle ville est originaire le kouign-amann ?

- A/ Douarnenez
- B/ Plestin-les-Grèves
- C/ Morlaix



Réponses dans le prochain numéro et sur le site : www.bretonsdanjou.fr (ctrl+cliquez)

Réponses du kannadig N° 5

Une de ces lettres n'existe pas en Breton. Laquelle ?

- a) Q
- b) W
- c) Û

Réponse :

le Q mais aussi le X Le C existe uniquement dans Ch et C'h

Le Gwen-ha-du a été créé en 1925.

Par qui a-t-il été dessiné?

- a) Morvan Marchal
- b) Morvan Lebesque
- c) Françoise Morvan

Réponse :

a) Morvan Marchal

Armor-Lux, grâce à ses rayures, est une entreprise connue dans toute la France. Fondée par le Suisse Walter Hubacher en 1938, elle portait alors un nom différent. Comment s'appelait-elle ?

- a) La bonneterie d'Arvor
- b) La bonneterie du Port
- c) La bonneterie d'Armor

Réponse :

c) La bonneterie d'Armor





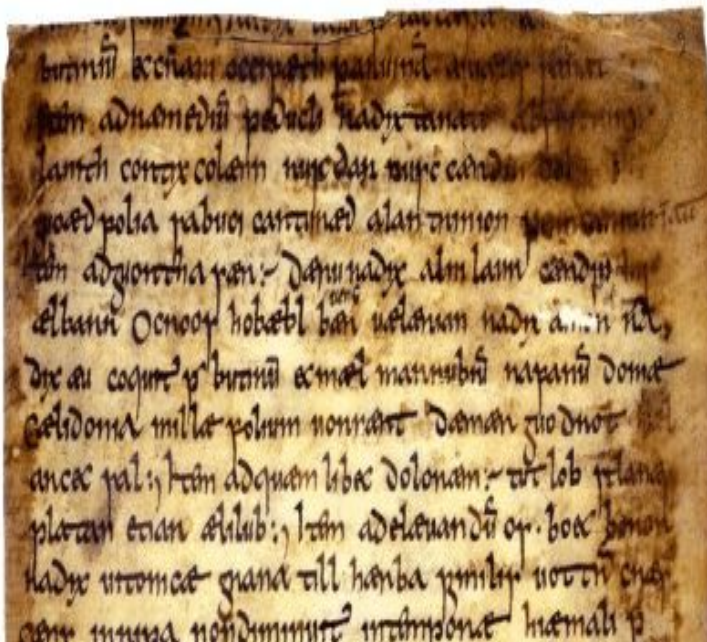
Dornskrid Leiden // Le plus vieux texte breton écrit vers 800

Publié le 22/01/2017

Chronique Trésor du breton publié sur Dimanche Ouest-France du 22 janvier 2017 : <http://www.ouest-france.fr/>

Le plus vieux texte breton connu est très tendance : ce sont des remèdes par les plantes !

«*Item ad gwaedgou caes scau, caes spern, caes guaern, caes dar, caes colaenn, caes aball ...* Contre la lèpre cherche du sureau, de l'aubépine, de l'aune, du chêne, du houx, de la pomme ... ». Ce texte médical écrit vers l'an 800 est le plus vieux texte breton connu. Conservé au Pays-Bas à l'université de Leiden, il se présente sous la forme d'un feuillet de quatre pages en écriture celtique insulaire, ce qui montre sa haute antiquité. C'est un traité médical d'origine latine réécrit en langue brittonique qui regroupe à l'époque le breton et le cornique : soient 70 mots de plantes ou de maladies. Il a une importance considérable car on conserve très peu de textes de cette époque, en langue populaire. Le breton rentre donc dans le petit cercle des cinq premières langues écrites d'Europe, bien avant le français. Les bretonnants reconnaissent sans peine la plupart des mots utilisés dans ce texte médical : *scau* : *skav* (sureau) / *spern* : *spern* (aubépine) / *guern* : *gwern* (aune) / *dar* : *derv* (chêne) / *colenn* : *kelenn* (houx) / *aball* : *aval* (pomme). D'autres mots ne sont plus usités aujourd'hui : *abran-guænn mor* : (camomille) a été remplacé par *kramamailh*. *Amor* : (amarante) se dit aujourd'hui *lostlouarn*. *Ocroos* (rosier des chiens) aujourd'hui *roz-ki*. Ce texte n'est pas spécifiquement breton, ni celtique dans son contenu. Il s'agit de recettes latines anciennes qui étaient recopiées dans les monastères ainsi contre les poux on préconise : « *lanith, cortix coelenn, rusc dar, rusc caerdin...* la graine d'ortie, l'écorce de houx, de chêne, de sorbier... ». Le seul problème c'est que les doses ne sont pas indiquées, à manier donc avec précaution !





Ar Mor – Ar C’hoad

Coin des adhérents (suite)

C'est une maison néo-bretonne des années 1950 : murs crépis de blanc, sous-bassement en granit rose pour marquer l'ancrage local et toit en ardoise. Elle serait assez banale si elle n'avait la vue sur mer, la caractéristique la plus prisée des Bretons de l'été comme moi... Devant la maison, le Chemin de la Messe et au-delà une lande qui descend vers la mer. Au loin l'archipel des Sept-Îles. Tout cela est au nord bien entendu, nous sommes dans les Côtes d'Armor, c'est assez venté comme endroit !

C'est Marcel qui s'occupe du jardin l'hiver. Bien sûr il a un travail aux Télécom, le grand employeur du coin, mais il a gardé une petite activité agricole. Il nous vend des patates, des Charlottes, un goût exquis comme on n'en trouve pas par ici, et on repart donc après chaque été avec un sac de 25 kilos pour notre consommation de l'automne à Angers. Pendant la morte-saison, il tond le gazon et taille les hortensias et les haies. On se téléphone deux ou trois fois pendant l'hiver pour les vœux, les factures et pour le cas où il y aurait des problèmes à régler sur la maison. L'hiver dernier il m'a parlé d'un souci qu'il y avait avec un hortensia devant la maison, une maladie sans doute, il valait mieux le changer. Je lui ai donné mon accord, il a fait l'opération et j'ai réglé depuis Angers la facture du Nouvel hortensia.

Lorsque je suis arrivé au début de cet été, j'ai cherché l'hortensia du regard dès mon arrivée, en passant le portail depuis le Chemin de la Messe, et je ne l'ai pas trouvé ; tous les hortensias anciens étaient là, massifs et bien portants. J'ai trouvé le petit hortensia nouveau plus tard, dans le jardin qu'il y a derrière la maison, au sud. J'ai trouvé cela curieux, car j'étais sûr qu'il m'avait parlé au téléphone du « devant » de la maison. Marcel s'est arrêté quelques jours plus tard pour nous souhaiter la bienvenue et, en buvant un petit coup de cidre, je me suis arrangé pour qu'il parle de l'orientation du jardin. Je me suis alors rendu compte que ce qu'il nommait le « devant » de la maison était le jardin, au sud. Il n'est pas allé jusqu'à qualifier d' « arrière » ma façade côté mer, mon pignon avec ses grandes fenêtres mais c'était tout comme !

Que dire de ce côté sud de la maison ? Il est moins « noble », il n'y a pas granit, mais on s'y tient beaucoup. J'y ai fait édifier une terrasse où l'on déjeune presque tous les jours, on a même besoin d'un store car on y baigne dans le soleil. Il y a du dégagement, on voit entre les arbres le clocher de Perros au loin. On y entend les heures sonner, le glas quelquefois, une rumeur de la ville mais rien du fracas des vagues à marée haute lorsque la mer est grosse. Le sud, c'est donc cela le « devant » de la maison pour Marcel, un gars qui est né à la Clarté, à 500 mètres de la mer et qui va pêcher sur son canot (il prononce cela « canote ») presque tous les week-ends.

Pendant l'été au cours de mes promenades j'ai regardé l'orientation des maisons de Perros très anciennes, celles d'avant les touristes, et je me suis aperçu que beaucoup des petites maisons de pêcheurs sont construites dans des creux, protégées du nord et ouvrant sur le sud. Et les maisons plus riches de la rue Ernest Renan à l'entrée de la ville sont aussi clairement orientées vers la rue, vers le sud. Lorsqu'on les regarde depuis l'esplanade de la Douane le long de la baie, on ne voit d'elles que des murs pratiquement aveugles. Il n'y a que pour quelques-unes d'entre elles qu'une baie a été percée à l'époque moderne, par un nouvel acquéreur parisien sans doute, pour profiter de la vue magnifique !

Cela m'a conduit à une meilleure compréhension de la structure de la ville, de ses peuplements anciens et modernes. Par exemple jamais les gens du coin n'avaient essayé d'habiter sur la partie de la côte ventée où est située ma maison. Il n'y a donc dans mon quartier que des maisons de touristes venant les deux mois d'été, et orientées vers la mer, en dépit du sens breton. J'étais un peu affecté par cette leçon d'urbanisme !

Au mois d'août, j'ai trouvé le moyen d'un compromis pour résoudre cette affaire d'amour-propre, sans parler du risque de nouvelles incompréhensions entre Marcel et moi... Tout fier que je suis de ma première année de cours de Breton grâce à l'Association des Bretons d'Anjou, j'ai décidé d'appeler d'une manière un peu pompeuse, le côté Nord de la maison le côté Ar Mor, et le côté sud le côté Ar C'hoad ! Il n'y a plus de « devant » et de « derrière », de prééminence ou d'arrière-train. De plus l'emploi du Breton, de la mutation et de la gutturale en « C'h » pour le côté des Bois, me permet d'affirmer un peu mes prétentions à des racines anciennes ! J'ai même décidé d'aller un cran au-delà dans le sens de la réhabilitation du côté Ar C'hoad : j'ai demandé à Marcel d'y planter quelques arbres fruitiers, je vais en faire un verger. Il n'y a pas que la mer et les jeux de plage de l'été à Perros, on peut y goûter aussi la campagne, les pommes et les poires et une sieste dans le soleil de l'automne.

D'ailleurs, je crois que je vais loucher cette année les premiers cours de la rentrée à Angers.

Ken tuchantik...

Texte de Philippe Voyer



Saucisses au chou de Lorient

Originaire de Lombardie, le chou de Lorient est une variété de chou de Milan cultivé du côté de Lorient depuis les années 1890. Jusque dans les années 30, il partait par wagons entiers en Alsace et en Allemagne pour être transformé en choucroute. L'arrivée sur le marché de nouvelles variétés de choux, l'extension des villes sur les terres agricoles et peut-être le moindre intérêt des consommateurs pour le chou en général ont failli faire tomber aux oubliettes cette petite merveille. Heureusement, grâce à quelques passionnés, le chou de Lorient reprend vie aujourd'hui.

Pour 8 personnes

8 grosses saucisses - 3kg de chou de Lorient (ou à défaut un chou de Milan par exemple)
200 g d'oignons - 200g de carottes - 8 baies de genièvre (facultatif) - 100g de beurre
Gros sel, sel, poivre

PREPARATION 30 MN - CUISSON 1H30

1/ Préparation des choux : faire bouillir une grande casserole d'eau salée. Pendant ce temps-là, couper les choux en quatre. Retirer les trognons. Laver les feuilles. Les blanchir alors dans l'eau bouillante pendant 3 minutes après la reprise d'ébullition. Les égoutter et réserver.

2/ Préparation de la potée : éplucher les carottes et les oignons. Les laver et les émincer finement. Réserver. Piquer les saucisses avec les pointes d'une fourchette. Faites chauffer une cocotte et y disposer les saucisses sans les superposer. Les faire revenir tout doucement en les retournant de temps en temps. Une fois les saucisses bien dorées, les retirer de la cocotte. Verser alors dans la cocotte les oignons et les carottes. Laisser étuver doucement à couvert pendant dix minutes. Ajouter alors les choux, le beurre, les baies de genièvre, le sel et le poivre. Bien mélanger. Disposer alors les saucisses sur le chou et mouiller avec de l'eau à mi hauteur du chou. Laisser cuire ainsi doucement à couvert pendant une heure.

3/ Dressage : amener la saucisse au chou dans sa cocotte sur la table



P'TITES CURIOSITES

Réclames d'autrefois bretonnes (les biscottes)

POIDS A L'ENSACHAGE 250 Grs.

BRETAGNE

BISCOTTES TOASTS

Magdeleine

TÉL. 2-43 GRANVILLE

BUVARD A CONSERVER

SUPER BISCOTTES SABLÉES

S^T HONORÉ
MARQUE DÉPOSÉE

EN VENTE DANS TOUTES LES BONNES BOULANGERIES

LA BISCOTTION DES BISCOTTES (Eau) MARQUE AVEC LE TRAITÉ NOTRE MARQUE DE 250 GR. MOYENNE NE PEUT ÊTRE OBTENUE QUE SOUS LE NOM DE LA BISCOTTION.

BUVARD A CONSERVER

Les meilleures biscottes de France qui honorent votre table

PRODUCTION DES BISCOTTES DE FRANCE
USINE ET SIÈGE A VAUREAL (S.-&-O.) - Tél. 36
USINE A DONVILLE (MANCHE) - Tél. 9
DÉPOT .POUR LA SEINE A SURESNES
TÉL. LON. 20-32

BON DE PARTICIPATION AU CONCOURS TRIMESTRIEL

DESIGN GÉOGRAPHIQUE À CONSERVER POUR LE GRAND CONCOURS FINAL DOTÉ D'UNE 2 CV Citroën

WELLROBERT - IMP. PARIS

Château de JOSSELIN (Morbihan).
Construit au XV^e et XVI^e siècle par les Ducs de Rohan. D'abord organisé en ouvrage de défense, il devint une demeure aux fines sculptures ogives. Il est situé sur la Lande du Mi-Voie où se livra en 1351 le combat des Trente.

GRÉGOIRE

Poids net moyen : 285 gr. environ

BISCOTTES ★ ALLÉGÉES

BISCOTTES "AUX MARTINETS" P...
79, RUE DANTON - LEVALLOIS-PERRET - TÉL. PER. 74-90
Ce modèle est déposé - Toute contrefaçon sera rigoureusement poursuivie.
NOS BISCOTTES SONT GARANTIES EXEMPTES DE PRODUITS CHIMIQUES

BUVARD

DE DÉPÔT
PROTECTOR UNIVERSELLE
PARIS 1900

Spécialité de Bretagne
Maison fondée en 1929

12
CRAQUELINS

AU
PETIT DÉJEUNER
COMME AU
GÔTER

*Croustillant, léger
et tendre*

CRAQUELINS
DELICES