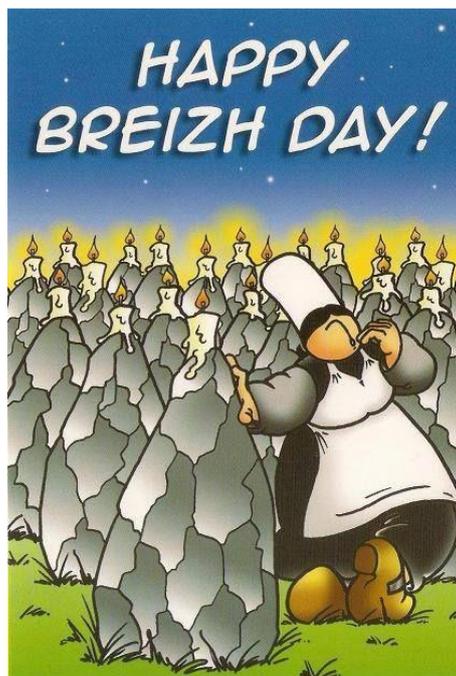


BDNewsletter

Miz Ebrel

En avril, nous souhaitons un bon anniversaire à...

Amandine (cornemuse) le 1^{er}
Yael (bombarde) le 2
Jacques (accordéon) le 4
Soizic (danse) le 7
Sylvain (accordéon) le 8
Audrey (bombarde/Boest) le 12
Gregory (bombarde) le 14
Élise (danse) le 18
Hubert (danse) le 21
Mickaël (danse) le 24
Alexis (cornemuse) le 25
Fabien (bombarde) le 27
Antoine (bombarde) le 29



Prochaine prestation

Certes le titre est au singulier mais ça fait tellement longtemps qu'on attendait ce genre d'info qu'on est ravi !

Nous avons été contactés pour l'animation d'une fête de village à Noyelles-lès-Seclin à (une dizaine de kilomètres au sud de Lille) le **samedi 26 juin 2021**, de 12h à 17h.

Cette animation concerne tous les groupes : bagad, Boest, danseurs.

Merci à Didier (accordéoniste) pour cette mise en contact !

Des infos vous parviendront via les responsables de groupes. En attendant, ne sachant pas si nous pourrions nous retrouver en groupe pour répéter, révisez vos classiques à la maison !

Infos en vrac

- Installez le système d'exploitation Linux en breton !
Si vous voulez quitter l'emprise de Google et ses méandres, téléchargez gratuitement Linux et profitez d'un système d'exploitation performant en français, mais aussi depuis peu en breton !
Plus d'info sur <http://meskach.free.fr/arbo/Ubuntu-br/ubuntu-br.html>



- (Re)découvrez la cathédrale du Mans (info envoyée par Benoît)

Admirez cette magnifique cornemuse à retrouver parmi les 47 anges musiciens (dont 24 possèdent un instrument) peints à la fin du XIV^e siècle sur la voûte de la chapelle axiale de la Cathédrale du Mans.

Dans le document en lien, vous avez le détail des instruments dans le 1^{er} paragraphe de la seconde page : https://www.persee.fr/doc/bulmo_0007-473x_1998_num_156_4_1850000

- Les Bretons, toujours à la pointe de l'innovation, ont réussi à inventer un variant du virus Covid 19, depuis le secteur de Lannion, qui a la particularité de n'être pas détecté par les tests classiques. Mais du coup, comment sait-on qu'il y a un nouveau variant s'il est indétectable ??!!
- Cycle de conférences proposé par Kenleur
 - Le **vendredi** de 20h30 à 22h00
 - Focus tout particulier sur la Haute-Bretagne.
 - Des conférences ouvertes à tous avec un seul lien ZOOM :
<https://zoom.us/j/99448434030>

Les thèmes retenus et les intervenants mobilisés dans le document en pièce jointe.

Un peu de cuisine... avec les sablés bretons

2 jaunes d'œufs

80 gr de beurre demi-sel

6 gr de levure (1/2 sachet)

80 gr de sucre en poudre

140 gr de farine

2 sachets de sucre vanillé

1. Ecraser le beurre-pommade à l'aide d'une fourchette
2. Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Incorporer le beurre-pommade, puis la farine mélangée à la levure.
Former un boudin avec la pâte obtenue. L'enrouler dans du film alimentaire et le placer au frigo pendant 2h environ.
3. Découper le boudin de pâte en tranches épaisses et les placer dans des moules à mini-tartes ou à muffins pour ne pas qu'elles s'étalent.
4. Cuire pendant 15mn à 170°. Laisser les biscuits refroidir sur une grille et les conserver dans une boîte métallique hermétique.

Recettes, infos bretonnes ou pas, envies, idées à partager... Envoyez un message à Charlotte : chdevisscher@free.fr.

Pask mat deoc'h ! / Joyeuses Pâques !

