

BDNewsletter

Miz Meurzh

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

Marius (cornemuse) le 10
Benoît (danse) le 10
Pierre-Alexandre (cornemuse) le 13
Thierry (bombarde) le 17
Jean-François (cornemuse) le 21
Joël (danse) le 25
Jessica (cornemuse-violon) le 27



Des nouvelles de l'asso...

Le conseil d'administration est sollicité de temps en temps pour des mariages, prestations pour lesquelles nous envoyons systématiquement un devis. Nous avons toujours un excellent contact avec les organisateurs, à tel point qu'un futur marié, malgré l'annulation de la cérémonie, a souhaité adhérer à l'association. Nous souhaitons donc la bienvenue à Alain que nous espérons avoir le plaisir de rencontrer bientôt !

Toute l'équipe reste mobilisée pour préparer la reprise, même si nous devinons maintenant qu'elle n'interviendra pas avant plusieurs mois 😞.

Quelles nouvelles de ... Danielle ?



Danielle Poret fut longtemps un pilier de notre association, qu'elle avait rejointe dans la fin des années 1970. Danseuse chevronnée mais aussi accordéoniste qui a su transmettre sa passion aux débutants en assurant les cours, Danièle a toujours défendu, et défend toujours, la culture bretonne pour tous ! Ou quand une experte se met modestement au service des autres au sein d'une association nordiste...

Pourquoi avoir quitté l'association ?

Faisant déjà partie d'un cercle avant d'arriver à Lille pour le travail, je n'ai eu qu'une hâte, celle de rejoindre l'association des Bretons du Nord. J'ai intégré l'association en tant que danseuse en 1979 ou 80. Ayant toujours fait de la musique, je souhaitais apprendre l'accordéon mais n'ayant pas l'instrument, « Simone » [ndlr : Simone était à l'époque présidente] m'a proposé de rejoindre le bagad dans les années 90. Ce n'est qu'en 2008, que j'ai appris l'accordéon avec Renaud [ndlr : Renaud Lagrenez, ancien formateur et membre de Boest an Diaoul]. Venue à Lille pour le travail, j'en suis partie dès que l'heure de la retraite a sonné pour rejoindre mon petit coin de Bretagne.

Où vis-tu et que fais-tu dans la vie ?

Je vis à Port-Louis, petite presqu'île en face de Lorient coincée entre la Petite Mer de Gâvres et la rade de Lorient. Choisie pour être le site de la Compagnie des Indes, Port-Louis doit son nom au roi Louis XIII.

Dès mon arrivée, j'ai intégré le cercle local « An Drouz Vor » (le bruit de la mer) comme danseuse. Très vite (5 mois plus tard), le président m'a proposé d'assumer les fonctions de monitrice et de chorégraphe pour le cercle. Dès la deuxième rentrée j'assumais les cours débutants pour le groupe de danses loisirs et j'intégrais le CA de l'association.

La reprise de la danse étant réglée, il me fallait retrouver le plaisir de jouer de l'accordéon dans un groupe. J'ai donc rejoint « jouons ensemble » petit groupe de retraités qui a pour vocation d'animer des après-midis récréatifs dans les EHPAD. Ouh là ! Qui dit nouveau groupe, dit nouveau répertoire composé de chants de marins, gwerzioù, et de chansons anciennes à apprendre. C'est un réel plaisir de jouer avec eux mais il me manquait encore le plaisir de jouer pour des danseurs. Dans un premier temps, j'ai donc appelé en renfort les anciens BdN (Renaud, Gwenola) [ndlr : Renaud Lagrenez, Gwénola Le Cunff] pour m'accompagner lors des sorties du Cercle et depuis 2019 j'ai rejoint le groupe Soubenn qui anime « festoù-noz et festoù-deiz ».

Ma vie ne se résume pas à la danse et à la musique. Je fais également partie d'un groupe de randonnée qui arpente tous les chemins entre terre et mer de Guidel à Carnac par tous les temps, qu'il vente ou qu'il pleuve. Ils sont fous ces bretons ! Et enfin on ne peut pas habiter sur une presqu'île sans profiter des joies de la mer. Dès qu'il fait beau je suis sur la Petite Mer avec mon kayak.

Es-tu contente de ta nouvelle vie ?

Oh oui ! J'avais un peu peur de m'ennuyer en retraite mais grâce aux activités, je me suis très vite intégrée dans la vie sociale locale.

J'ai également retrouvé l'environnement de ma jeunesse, une vie de plein air, au bord de la mer.

Et surtout je suis à proximité de ma famille. C'est très agréable de revenir auprès de sa famille.

Hein oui les Bretons du Nord te manquent ? 😊

Comment dire..., ben oui quand même !

À tel point que dès 2018, j'ai convaincu le président d'An Drouz Vor, d'inviter quelques sonneurs du bagad à venir nous accompagner lors de l'escale du FIL à Port Louis. En 2019, c'était 12 musiciens et 2 danseurs. Je crois que le jumelage Bretons du nord - An Drouz vor est maintenant bien ancré. J'aurai toujours autant de plaisir à vous recevoir mais aussi à revenir à Lille rejouer quelques morceaux avec Boest an Diaoul.

Infos en vrac

- Découvrez le travail de Félix et Nicole Le Garrec. Lui, photographe et cinéaste français né à Plonéour-Lanvern et elle, réalisatrice. On leur doit à la fois un témoignage de la vie en Bretagne au fil des décennies, mais aussi le célèbre film *Plogoff, des pierres contre des fusils*, un film documentaire de 1980 sélectionné en 2019 au Festival de Cannes !

<http://www.nicoleetfelixlegarrec.com/notre-parcours.html>

- Après le succès de ses restaurants à Rennes et à la Réunion, c'est à Lille qu'Olivier Kozyk ouvrira, rue Masurel, sa crêperie Saint-Georges. Ressemblant davantage à un restaurant branché qu'à une crêperie traditionnelle, les 35 galettes et crêpes à la carte seront à découvrir dès la réouverture des restos !

L'article complet : <https://vozer.fr/2021/01/30/une-grande-creperie-rennaise-a-pose-ses-recettes-bretonnes-dans-le-vieux-lille/>

Un peu de cuisine... avec le gâteau breton (de Mercotte)

Né en pays de Lorient, le gâteau breton était réalisé lors des fêtes religieuses ou familiales et donné aux marins qui partaient de longs mois en mer. Grâce à d'étonnantes propriétés de conservation, ces derniers pouvaient le déguster

plusieurs semaines, voire plusieurs mois après leur départ. Ainsi, retrouvaient-ils le goût de leur pays natal.

À vos marques... Prêts ? Pâtissez !

Pour une cercle à tarte rond ou carré (c'est comme on aime) de 20cm : 250g de farine T55, 150g de sucre semoule, 3 gros jaunes d'œufs, les graines d'une gousse de vanille, un peu de bon rhum, 150g de beurre demi-sel, jaune d'œuf pour la dorure.

Mélanger au fouet plat dans la cuve du robot et dans l'ordre 250g de farine et 150g de sucre semoule. Ajouter les 3 jaunes d'œufs, puis les graines d'une gousse de vanille et un peu de bon rhum. Incorporer ensuite le beurre pommade. Étaler la pâte entre deux feuilles guitare (feuille en polyéthylène transparente extrêmement fine adaptée au contact alimentaire) puis la mettre dans le cercle à tarte. Quadriller la surface avec une fourchette, dorer à l'œuf et cuire à chaleur tournante à 160°/165° pendant 45 à 50 min en fonction de votre four.

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

À bientôt !