

Les Bretons de Lyon



Journal à périodicité variable et (encore) imprévisible

n°2007-1

Bloavezh Mat

Eh !.. Dis, Tôh



Un petit mot pour ouvrir ce nouveau numéro du journal des Bretons de Lyon. Tôh PIAZZA vient de passer la main pour le site Internet de l'association et il faut bien le dire : c'est du bon boulot. Je tiens, au nom de tous, à lui serrer chaudement la main pour ce travail qu'il a si bien mené pour l'association.

Quelques questions sur le journal

Quelle diffusion pour ce journal ?

Le journal sera diffusé soit par Internet, soit par support papier, distribué à l'occasion des diverses activités et en dernier ressort, par courrier, pour que tout adhérent ait un exemplaire

Et le numéro précédent ?

La remise en route a été laborieuse et la liste des mails a souffert de quelques trous ! Quelques membres l'ont eu sur le net ; d'autres l'ont eu le jeudi soir. Tout le monde peut aller le consulter sur le site Internet de l'association.

Sa fréquence ?

Là aussi ce sera variable : à priori trimestriel (si on y arrive), mais cela sera fonction de vos apports

Restera-t-il en couleur ?

Les Normands devraient dire ça dépend...

Probablement que la première page le restera, au moins le temps que nous disposerons des moyens de le réaliser

Alors à vos plumes !

Le mot de la présidente



En ce début d'année je présente à tous mes vœux de bonheur, santé et prospérité pour 2007. Je souhaite que l'association contribue à nous faire partager des moments d'amitiés à travers les cours de danses, chants, breton, fest-noz et diverses manifestations que nous prévoyons pour vous et pour lesquelles nous espérons votre participation afin que vive les BDL. Pour ceux qui ne sont pas sur Lyon ce journal permettra à chacun de garder un lien et, pour tous, d'apporter sa contribution s'il se sent un talent d'écrivain, voir de dessinateur pour nous permettre de trouver un logo sympa.

Contre verse

Deux Festou Noz ou Un Fest Noz + des Fest Deiz ?

Les avis divergent : les tenants des deux Fest Noz sont déterminés, mais l'idée de nous voir plus souvent autour d'un casse-croûte avec musique et danses ; pas obligatoirement des groupes super célèbres ; cela peut être des musiciens d'ici, notre Josiane et son Celtic Lovers Band, par exemple, (appellation perso brevetée, amicale et admirative, que j'assume !) fait aussi son chemin. En effet, les personnes pleines de bonne volonté ne sont pas toujours légions et c'est toujours les mêmes qui donnent leur énergie....

Guy

Votre avis nous intéresse

Vous pouvez faire un **don** de :

- () - Devenir membre adhérent 20 euros
- () - Devenir membre donateur 45 euros
- () - Devenir membre bienfaiteur (personne physique) ... 380 euros
- () - Devenir membre bienfaiteur (personne morale) 760 euros

et/ou

- () - M'abonner à la revue "SAUVETAGE" 1 an, 4 n° 18 euros
- () - M'abonner à la revue "SAUVETAGE" 2 ans, 8 n° 30 euros



Soutenez les
Sauveteurs en Mer :
les stations de la
SNM ont besoin de
votre aide

**En mer, soyez
responsables
Veillez à la
sécurité de tous**

Où faire les dons ? A la station la plus proche de chez vous ou sur snsm.net

L'association participe au TELETHON



Catherine VOEGELE Ce 8 décembre 2006, la fête des Lumières et le Téléthon. Un groupe motivé de quelques membres de l'association a réalisé une animation Place Kléber dans le 6è arrondissement de Lyon au profit de l'AFM. Nous avions d'un coté de la place un stand de gastronomie avec des succulentes crêpes et des gâteaux et de l'autre côté un stand sono avec le groupe Trisk & Trad, nos musiciens maisons qui ont fait danser la foule ainsi que le cercle celtique Bugale Spontus qui a fait une belle prestation sous des trombes d'eau.

MERCI A TOUS

Un grand merci à tous les participants bénévoles qui ont fait de cette soirée une réussite tant sur le plan financier que festif. En effet nous avons pu récolter 267 euros pour faire avancer la recherche. Ceci est certes une goutte d'eau par rapport au record battu avec plus de 101.000.000 d'euros mais nous y avons mis du cœur. Et bien sur comme toujours avec les Bretons de Lyon, la bonne humeur était de mise et le soleil à défaut d'être dans le ciel était dans les cœurs...

Et vogue la galère de l'organisation...

Jusqu'au dernier moment nous ne savions si nous pourrions maintenir l'animation tant les éléments étaient déchaînés mais heureusement la tempête s'est calmée dans la matinée pour laisser place à la pluie soutenue.

Il fallait ensuite braver la concurrence des festivités de la fête des Lumières et des autres animations du Téléthon mais le public a été au rendez-vous et les gourmands se sont régalés de crêpes bien chaudes, chose agréable vu la météo.

Finalement il a aussi fallu garder le moral après le désistement à la dernière minute d'un certain nombre de personnes qui s'étaient engagés au départ. Mais heureusement un noyau dur est resté motivé jusqu'au bout.

Encore merci à eux et rendez-vous l'année prochaine...

Catherine



Les super musiciens de Trisk et Trad: Jojo avec son accordéon diatonique aux touches volantes, Hubert avec sa bombarde et sa belle voix de ténor et Julien avec sa guitare ont assuré un max malgré l'humidité et des micros fugueurs



Les danseurs du cercle n'ont pas hésité à braver la pluie et les flaques d'eau pour assurer le spectacle et finir trempé jusqu'aux os"

Le TELETHON pourquoi ?

Le Téléthon a permis de changer la vie des malades. C'est sur le plan médical que les progrès sont les plus spectaculaires : l'espérance de vie a progressé pour tous ceux qui sont touchés par les maladies neuromusculaires et les soins, plus adaptés, ont permis d'améliorer considérablement la vie des malades, même si beaucoup reste à faire.

Grâce aux fonds recueillis par le Téléthon, des outils, des laboratoires et des réseaux ont ainsi pu être mis en place. L'AFM soutient le développement de toutes les pistes thérapeutiques (thérapies géniques et cellulaires, cellules souches, molécules pharmacologiques...). Et les avancées sont porteuses d'espoir. Cf.

http://www.afm-france.org/ewb_pages/d/decouvrir_afm_telethon_20ans.php

ou

<http://info.telethon.fr/>

Les temps forts



Emmanuelle en professionnelle mais aussi Annick Schahl, Nathalie et Anne-Elizabeth ont assuré avec brio la confection des crêpes sur la galettière. Même Francis s'y est essayé mais avec plus ou moins de réussite 😊😊😊



L'association et son image



A



B



C



D



E



F



G

Des dernières propositions qui figuraient dans le numéro précédent, il ressort que vous avez une préférence pour les propositions **A** et **E**. Elles demandent toutefois à être affinées.

Mais le vote n'est pas encore clos.

Voici une nouvelle série de dessins qui ont été proposés par les membres : certains sont un peu pâlichons, certes, mais ils ne manquent pas d'intérêt....



I



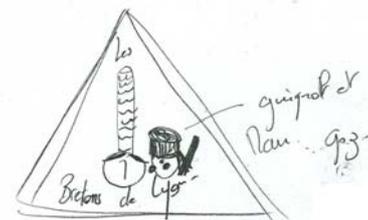
J



K



L



M



N



O



P



Q

Déjà quelques commentaires ont été notés :

1. Ces croquis ne sont pas tous très esthétiques en l'état : C'est vrai, mais nous cherchons une idée qui sera ensuite confiée à un dessinateur qui nous fera un logo bien plus présentable.
2. Attention au chapeau breton car il pourrait être assimilé à un détournement du logo des Déménageurs bretons : il faudra faire quelque chose qui ne prêtera pas à interprétation malheureuse... Il semble que l'usage de Guignol soit aussi soumis à des restrictions / droits d'auteur.
3. Plusieurs dessins feraient de beaux autocollants plutôt que de trouver leur place sur un tee-shirt.

Et vous, vous en pensez quoi ?

On en parle là-bas....



LE DERNIER MARÉCHAL-FERRANT DES HARAS NATIONAUX



Albert Menou (à droite) s'occupe de la totalité des étalons des Haras nationaux, en Bretagne. (Photo Françoise Bevan)

A la grande époque, les Haras nationaux comptaient, en Bretagne, parmi leurs agents, une petite dizaine de maréchaux-ferrants, exerçant leur art dans des forges imposantes.

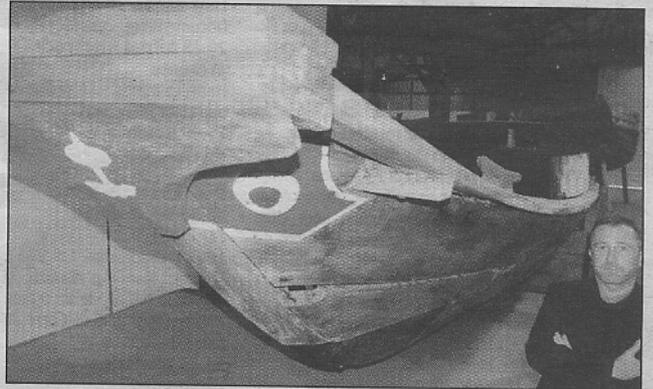
Mais, au fur et à mesure de leurs départs à la retraite, ils n'ont pas été remplacés, leurs postes et fonctions ayant tout simplement été supprimés comme ce fut le cas pour les selliers-bourreliers.

Aujourd'hui, il n'en reste plus qu'un, Albert Menou. Basé au Haras de Lamballe (22), il a en charge la totalité des étalons dont les 35 traits et postiers bretons de l'établissement d'Hennebont (56).

Heureusement, ce noble métier paraît avoir de nouveau le vent en poupe. Attention, toutefois, n'est pas maréchal-ferrant qui veut. « Les chevaux vivant en liberté dans les prairies n'ont pas forcément besoin d'être ferrés mais la corne de leurs sabots poussant régulièrement, elle doit être parée, selon l'utilisation des animaux, environ tous les 45 jours. Ferrer les chevaux ne s'impose vraiment que lorsqu'ils sont appelés à marcher sur des chemins difficiles, des voiries pavées ou encore goudronnées comme cela existe de plus en plus sur certaines voies vertes du Morbihan », confie avec passion Albert Menou.

L'histoire

LE SAMPAN DE BERNARD KOUCHNER FAIT LA VEDETTE À DOUARNENEZ



Ce sampan du Mékong a été offert à la ville de Douarnenez par Médecins du Monde. (Photo H.O.)

Depuis 1982, Douarnenez possède un sampan du Mékong. Offert à la ville par l'association Médecins du Monde, ce sampan d'une dizaine de mètres de long est une véritable vedette médiatique. Il a servi à Bernard Kouchner pour sensibiliser le monde entier sur les « Boat-People ».

« Ah oui, tout concorde et c'est bien lui ». Le chargé de mission Alain Le Doaré est catégorique. Il prépare une exposition sur les exodes par voie des mers et a mené une enquête sur ce bateau oublié sur le quai du Port-Rhu, au milieu d'autres carcasses marines. « C'est ce sampan à bord duquel se trouvaient 86 Vietnamiens que l'équipe de Médecins du Monde (MDM), dont Bernard Kouchner, a pris en charge, en novembre 1981, en mer de Chine », poursuit-il.

L'histoire de ce sauvetage humanitaire a d'ailleurs été filmée et a fait l'objet d'un reportage proposé par le jour-

naliste Bernard Benyamin, dans son émission « Affaire vous concernant », passée sur Antenne 2 en décembre 1981.

Sensibiliser aux Boat-People

C'est également ce solide sampan en teck que MDM a fait exposer à Paris, afin de sensibiliser le monde au phénomène des Boat-People. Et c'est toujours ce sampan du Mékong que Médecins du Monde a accepté de donner à Douarnenez qui menait, à l'époque, le projet d'un musée du bateau.

Enfin, c'est de ce sampan douarneniste dont il était question en début de semaine, à Paris, puisque Alain le Doaré rencontrait le professeur Alain Deloche qui a participé au sauvetage de 1981. Avec un peu de chance, Alain Le Doaré espère même faire parler un autre « French Doctor », sur l'aventure du sampan douarneniste : un certain Bernard Kouchner.

Hubert Orione

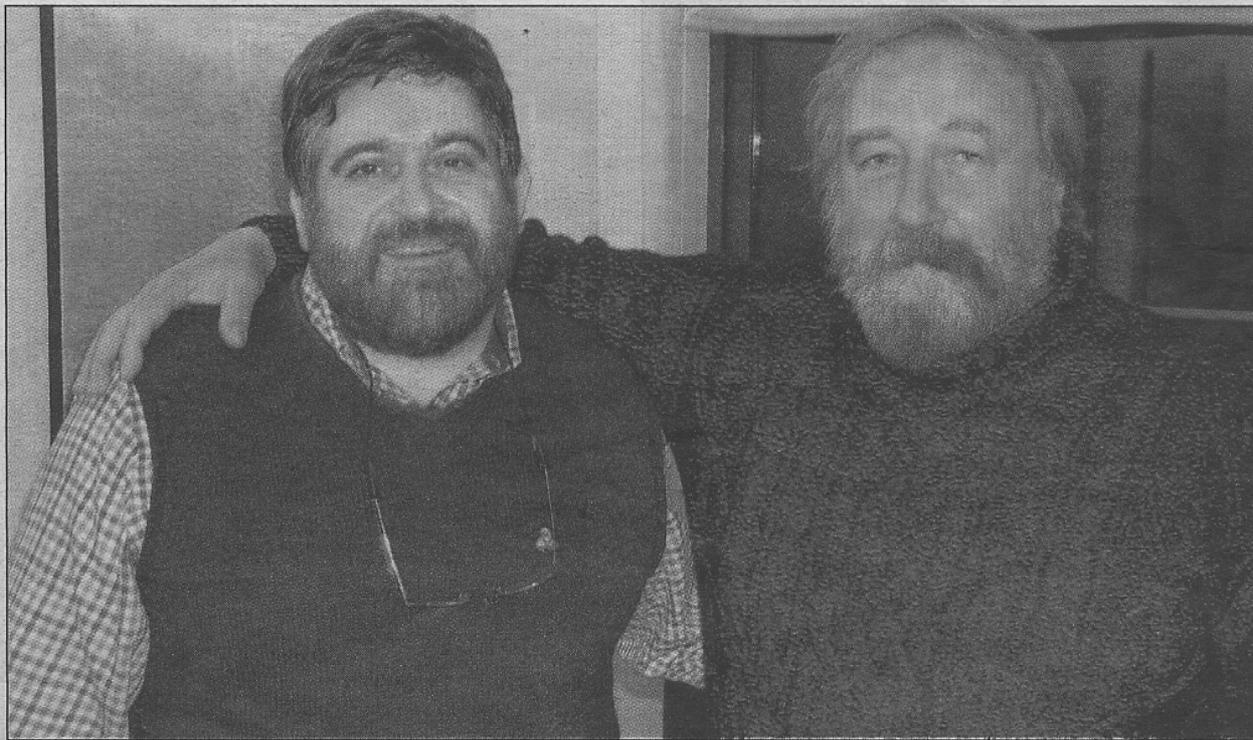
FINS STRATÈGES



Guerre médiévale ou combat dans l'espace, à Landerneau (29), les troupes sont là pour en découdre ! Uisant Créquer (à gauche), général en chef de l'armée Warhabreizh, prépare ses troupes tous les samedis sur le champ de bataille de la MPT. Objectif : le grand tournoi de jeux de plateau qui fera rage, dimanche et lundi, au Family. Ces jeux mettent en scène deux armées de figurines qui se livrent bataille. Imagination débridée mais stratégie élaborée, la confrontation obéit à des règles très strictes et le chef de guerre doit être fin stratège. Objectifs :

décimer l'armée ennemie ! En attendant, chacun fourbit ses armes... Contact : 02.98.85.14.03. www.warhabreizh.com (Photo Hervé Corre)

Interceltique. Un Asturien à la tête du Festival



● Nommé directeur du Festival interceltique de Lorient à partir du 1^{er} avril 2007, l'Asturien Lisardo Lombardia (à gauche) va progressivement s'installer à la tête de l'organisation du Fil, à la place de son vieil ami Jean-Pierre Pichard, qui continuera de lui apporter son expérience. (Photo P.M.)

Depuis le temps qu'il en était question, le conseil d'administration du Festival interceltique de Lorient (Fil) a nommé, hier, un directeur pour succéder à Jean-Pierre Pichard à la tête de l'organisation de la manifestation. Il s'agit d'un Asturien, Lisardo Lombardia. Un choix qui prend aussi valeur de symbole pour affirmer le caractère interceltique du Festival.

« Pour Jean-Pierre, les charges de directeur du Festival et de président d'I3C (*) étaient trop importantes », explique Jacques-Charles Morice, président du Fil. « Jean-Pierre pourra ainsi mieux se concentrer sur son rôle de président d'I3C tout en demeurant l'ambassadeur du Festival ». Ce qui ne signifie pas pour autant que Jean-Pierre Pichard abandonne brutalement l'organisation du FIL.

Changement mais pas rupture

« Lisardo est nommé directeur à partir du 1^{er} avril 2007. Jusque-là, il accompagnera Jean-Pierre puis

ce dernier l'accompagnera à son tour encore un certain nombre d'années, c'est lui qui le déterminera. Car c'est une organisation très lourde dont il est difficile de maîtriser immédiatement tous les rouages », précise Jacques-Charles Morice. Le changement se fera donc dans la continuité. « Il n'est en tout cas nullement question de rupture ».

Tout d'abord puisque Jean-Pierre Pichard et Lisardo Lombardia se connaissent depuis trente ans et que ce dernier connaît aussi parfaitement le Fil pour en être depuis vingt ans le correspondant en Asturies. Asturies dont il fut d'ailleurs à l'origine de l'entrée au Festival.

Le profil de l'emploi

« Il fallait trouver quelqu'un qui ait une forte culture générale et aussi une culture spécifique interceltique, qui soit à l'aise dans la communication avec les médias, qui possède une légitimité vis-à-vis de l'esprit du Festival interceltique », souligne Jean-Pierre Pichard et Jacques-Charles Morice.

Lisardo avait le profil. Et même plus, toujours d'après son ami Jean-Pierre. « C'est un des premiers collaborateurs qui a compris la vision que j'avais du Fil en terme d'ouverture internationale. C'est aussi un meneur d'hommes, tranquille et tenace. Sa ténacité pour redonner une personnalité

aux Asturies m'a séduit ».

Attaché à ses racines

Médecin de formation, Lisardo Lombardia, 51 ans, a exercé comme généraliste pendant quelques années. Avant de créer le Club de la presse des Asturies dont il est toujours le directeur. Musicien de formation classique, il est aussi un militant passionné du développement et de la rénovation de la musique traditionnelle asturienne auxquels il participe, bien sûr, activement et efficacement. En raison de ses multiples occupations et de l'éloignement géographique, Lisardo a, dans un premier temps, refusé la proposition du Festival interceltique. « Je ne voulais pas me couper de mes racines ». Un arrangement a été trouvé sur ce terrain. Lisardo va pouvoir s'attaquer l'esprit libre à poursuivre le développement du Fil. Il a déjà des idées pour cela.

Paskal Mazé

Directoire et conseil de surveillance à I3C

La deuxième grande décision du conseil d'administration, hier, concernait également Jean-Pierre Pichard, cette fois en tant que président d'I3C. « Pour lui permettre de plus se concentrer sur le développement de la société, notamment la communication et la création, nous allons changer la gouvernance de la société avec un directoire dont il sera le président, et Bernard Le Meur (ancien trésorier du FIL) un membre, et un conseil de surveillance dont je serai le président et Louis Le Bourlot, actuel trésorier, le vice-président. Cette option nous permettra également de préparer à terme la succession de Jean-Pierre », explique Jacques-Charles Morice.

* I3C, filiale du Festival, est une société à but commercial spécialisée dans la création d'événements interceltiques en France et à l'étranger.

On en parle là-bas....

ENTRAÎNEMENT DE CHAMPIONS



Cinq adolescents Bretons, qui avaient gagné la compétition amateur « Tout Rennes court », ont eu la chance, hier, de passer la journée à Saint-Malo avec une dizaine des meilleurs athlètes Français. Ladji Doucouré - champion du monde au 110 mètres haies et au relais 4x100 m -, ses collègues et leur entraîneur national, Renaud Longuèvre, se sont fait un plaisir de partager leurs techniques d'entraînement avec les collégiens, très impressionnés. Echauffement sur la plage au petit matin, sauts et parcours en salle, discussions amicales, ont permis à Nina, Claire, Mégane, Antoine et Yassine d'avoir une petite idée de la vie d'un sportif de haut niveau. (Photo Karin Soulard)

LE YOUPALA REMÈDE À L'ENNUI

Non seulement on y mange bien, mais en plus on ne s'y ennue pas. Quoi de plus tendance ! Le palmarès 2006 du « Fooding », mouvement gastronomique « contre l'ennui à table », a ainsi sacré le restaurant le Youpala, de Saint-Brieuc (22), dans la catégorie « meilleur déjeuner ». Inventé par des critiques parisiens, le fooding est un néologisme confectionné à partir de deux mots anglais, « food » (nourriture) et « feeling » (sentiment, intuition). Le designer Philippe Stark qui assistait à la cérémonie, tout comme le couturier Christian Lacroix, a salué dans le « Fooding » un mouvement qui célèbre « une cuisine goûteuse où le plaisir et la santé sont mis à l'honneur ».

L'actualité de la Bretagne est riche. Donc si vous passez par là-bas, n'oubliez pas de récolter des informations qui vous importent, vous interpellent ou vous frappent

UN VIN BRETON EN PAYS NANTAIS



Philippe Chéneau, producteur de muscadet à Monnières (44), dans le pays nantais, a doté ses bouteilles d'une belle étiquette bilingue aux couleurs du gwen ha du (photo Alain Le Bloas). Il a même poussé l'outrecuidance jusqu'à baptiser son produit du nom de « vin breton ».

Une fantaisie géographique inep-
te pour la Direction de la concurrence et de la répression des fraudes de Loire-Atlantique : l'administration a, en effet, engagé une procédure contre le vigneron, et saisi le procureur de Nantes pour « tentative de tromperie » et « étiquetage non conforme ».

Défendu par M^e Choucq, le viticulteur a vu ses droits reconnus mercredi soir par le tribunal. Sans doute le magistrat a-t-il pris en compte l'histoire du muscadet : il est vrai qu'il bénéficie de la très officielle AOC (appellation d'origine contrôlée) depuis 1936, une époque où la Loire-Inférieure ne pouvait être que bretonne, et où personne n'imaginait qu'elle rejoindrait un jour une région administrative construite de toutes pièces.

Cette victoire de la « bretonnité » viticole a été saluée, hier soir, par les élus UDB de la Région, en faisant déguster ce « gwin ha du » à leurs collègues.

La porte de l'écluse cède, le port de Dinan menacé

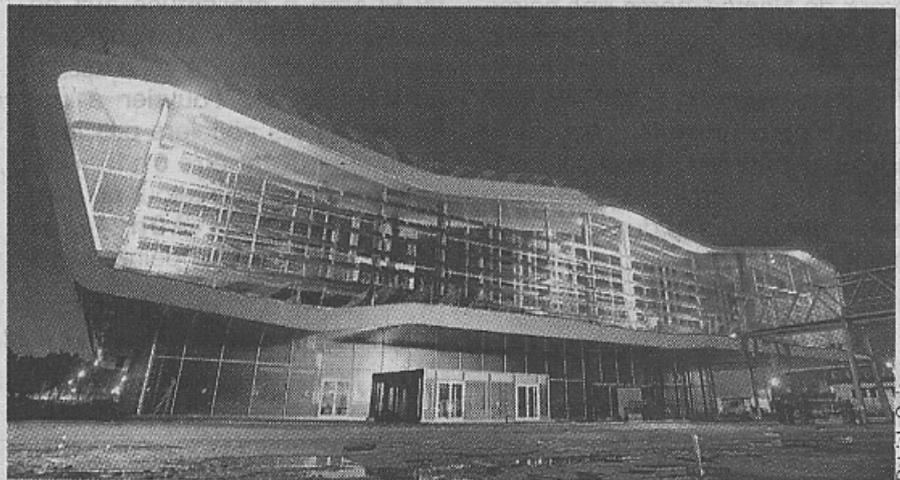
L'une des deux portes de l'écluse de Pont-Perrin, à Calorguen, a cédé, hier, dimanche, vers 17 h, entraînant une brusque montée des eaux de la Rance. Si la deuxième porte casse, une vague d'environ un mètre pourrait se former et inonder les champs voisins et le chemin du halage. Une vague qui pourrait faire monter les eaux dans le bas du bourg de Léhon et au port de Dinan, éloigné de sept

kilomètres. Les pompiers et la brigade fluviale des services de l'Équipement ont donc décidé hier soir de faire vérifier les amarres des 90 bateaux à quai au port de Dinan. Ils ont aussi ordonné la fermeture du chemin du halage sur 10 km et interdit la navigation sur cette portion de Rance. Dans la soirée, les secours avaient prévu de faire des rondes pour surveiller la deuxième porte.

À Lorient, la cité de la voile Éric-Tabarly mise en lumière

La cité de la voile Éric-Tabarly s'est voilée de bleu, un soir de novembre, à Lorient. Le futur centre de la voile, consacré à des expositions et à l'accueil des cinq *Pen Duick*, les navires d'Éric Tabarly, a été mis en lumière pour des essais techniques. L'illumination définitive aura lieu en mai prochain, lors du départ de la Transat Lorient-Les Bermudes-Lorient.

Les essais techniques à la Cité de la voile auront permis d'admirer la future illumination du bâtiment.



Patrick Guigueno

Depuis le temps que je parle de faire un Kig a farz, voilà une bonne littérature sur le sujet

BRETAGNE GOURMANDE

kig ha farz



Photos C. Prigent - F. Destoc.

Ces produits traditionnels constituaient la base de l'alimentation de la Bretagne « paysanne ». Ils sont toujours très présents sur les tables bretonnes.

S'il a été, à une époque, détrôné par le pot-au-feu, le kig ha farz revient en force sur les tables bretonnes. Plat régional, et typiquement léonard, il constitue un repas complet avec la soupe en entrée, la viande, les légumes et les farz blanc et noir en plat principal, sans oublier le lipig pour arroser le tout. Autrefois, c'était le repas du dimanche, c'est aujourd'hui un plat à partager en famille ou entre amis.

Recette pour 10 convives

Il faut : un grand chaudron ou une grande marmite. Deux sacs à farz.

Les ingrédients sont ceux d'un pot-au-feu : 1,2 kg de lard demi-sel, 2 jarrets de porc, 1,2 kg de bœuf, 2 grosses saucisses, 10 carottes à couper en quatre dans la longueur,

10 navets, 20 poireaux, 2 choux verts moyens, blanchis préalablement, un peu de sel, du poivre en grain, 1 gros oignon piqué de trois clous de girofle, du thym et du laurier.

Dans la marmite, déposer le lard et les jarrets, couvrir d'eau, ajouter l'oignon, le sel, le poivre, le thym et le laurier. Porter à ébullition et laisser frémir une demi-heure. Ajouter ensuite les légumes et la viande de bœuf et porter de nouveau à ébullition.

Le farz noir

500 g de farine de blé noir (sarrasin), 100 g de beurre, 3 œufs, 20 cl de crème fraîche (facultatif), 1,2 litre de lait, sel.

Le farz blanc

500 g de farine, 8 œufs, des raisins secs, du sucre, 400 cl de lait, 250 g de beurre fondu.

Faire un puits dans la farine, y verser les ingrédients pour obtenir une pâte épaisse. Mettre cette pâte dans le sac, que vous aurez fait tremper dans l'eau chaude et essoré, avant de le remplir aux 2/3 de far. Fermer à l'aide d'un long ruban.

Plonger le sac dans la marmite en ébullition, puis baisser le feu et laisser frémir trois heures.

Pour le far blanc, prenez soin de remuer le sac, en cours de cuisson, pour que les raisins secs ne restent pas au fond.

Une heure avant la fin de la cuisson, ajouter les saucisses et

des pommes de terre épluchées. Servir d'abord le bouillon, en potage, puis le farz avec la viande et les légumes.

Le farz (noir et blanc) se sert de deux manières : soit on le coupe en tranches, soit on le roule dans le sac pour l'égréner (brujunes). Enfin, arroser de lipig, (échalotes hachées, cuites dans du beurre et déglacées au bouillon du kig ha farz ou avec du cidre).

Après utilisation, il faut éviter d'utiliser du savon pour laver les sacs à farz. Les brosser à l'eau.

Pour se procurer un vrai sac en lin :

- Maison et fil, 11 rue Verderel à Saint-Pol-de-Léon (29). Tél. 02.98.29.09.65.
- Martin Glin, 1 bis, rue général de Gaulle à Lesneven (29). Tél. 02.98.83.01.56.
- L'Eau à la bouche, 2 rue du Sallé à Quimper (29). Tél. 02.98.64.25.35.

A lire

Plaisirs de Cuisine Bretonne
Sonia Dupuis
Illustrations de Guy Untereiner
Editions Le Télégramme
20 €.



et bon appétit à tous....

Le Fest Deiz du Dimanche 21 janvier 2007

Ce Fest Deiz va avoir lieu à **Oullins** au **Parc Chabrières**.

Accès Bus n°14 / Parking dans le Parc

Il est organisé en collaboration avec les Bretons d'APT (84) qui reçoivent le groupe **KELENN** la veille pour un Fest-noz. Ce groupe nous fera le plaisir de dérouler son répertoire ; et

Isabelle VICTOIRE / Lionel Le PENVEN.

nous enchanteront de leur voix

La visite des Traboules

Une visite des Traboules est organisée le 4 mars. Pour pouvoir bénéficier d'un guide et d'un prix de groupe, nous devons être une vingtaine au moins. Cette animation est organisée par Nadine qui se fera un plaisir de vous enregistrer.

En fin de soirée nous proposons, à ceux qui auront encore un peu de jus dans les mollets, de pousser les dits mollets vers un restaurant pour finir la journée de façon agréable, réparatrice et conviviale.

Les Anniversaires

Ces jours ci nous allons fêter les anniversaires d'Ali AÏDOUDI (du cercle) le 16, de Nicole GUENEGO le 22 et de Jean Yves Le BRETON le 27

Proverbe du jour

Un ali mat zo mat bepred

Ha pa ve digant ur sot e ve.

*Un bon conseil est toujours bon,
quand bien même il viendrait d'un idiot.*

Les prochaines rencontres

Fest-Choucroute du 25 mars 2007

Une nouvelle variante de festivités vient de voir le jour : le Fest Deiz Choucroute. Les Alsaciens, membres de l'association, vous fabriqueront une choucroute « comme là-bas » qui commencera à cuire vers 8h pour satisfaire vos papilles vers midi. En parallèle, nous danserons dans la salle. Ce Choucroute Deiz aura lieu à Saint Sorlin de Vienne (38).

Le prix de cette journée sera de **14€** (prix réduit à **12€** pour les membres à jour de leur cotisation et **10€** pour les chômeurs étudiants et assimilés). Lorsque vous nous réserverez, pensez à annoncer si vous disposez d'un moyen de transport et les heures auxquelles vous comptez bouger : un doigt de covoiturage aidera ceux qui ne sont pas équipés. Une liste va être affichée. Si vous ne la voyez pas contactez Guy ou Johan au 04 72 30 71 55. Pour ceux qui n'ont pas de véhicules, nous ferons une bourse au covoiturage : parlez-en aux prochaines activités

Les Décès

Ce mois de décembre a été pénible pour Marie Pierre NICOLAS (qui égaye de son sourire les cours de danse du jeudi soir) qui a perdu sa maman.

Diwan, pour la promotion de la langue bretonne

L'association Diwan compte toujours de fervents supporter parmi nos membres. Jean Yves pourra vous en dire plus. Il tient à votre disposition le nouveau et très beau calendrier de cette association pour la modeste somme de 10 Euros

Certes nous allons danser, si vous voulez chanter : libre à vous. Mais un Fest Deiz ça creuse. Alors pour satisfaire les affamés, nous allons vous proposer quelques victuailles : La Krampouezh sera aussi de sortie pour vous servir des crêpes, et le cidre sera de mise.. Nous cuirons aussi devant vous des saucissons lyonnais accompagnés de pommes de terres et d'un coteau du Lyonnais et suivi d'une salade de fruits : Que des choses reconnues par le bon goût et compatibles avec vos bonnes résolutions d'après les fêtes ! prix : **6€**

Notre site Internet : bretons-de-lyon.org

" Comme je l'ai déjà dit à certains membres de l'association, je prend en main petit à petit le site des Bretons de Lyon. Ce passage de relais se fait en douceur afin de ne pas engendrer de problème sur le site. Si vous voulez mettre des informations sur le site des BDL, sur des sorties ou des Fest noz/deiz, contactez moi par l'intermédiaire du site (rubrique "nous contacter" en haut à droite). "



Johan SCHAHL

Parlons dès à présent du Fest-noz d'Octobre 2007

Ce Fest-noz aura lieu dans la **Salle de Ficelle** sur les pentes de la Croix Rousse à Lyon. Le groupe **LOENED FALL** est pressenti pour y mettre une super ambiance. Gageons qu'un groupe d'une telle renommée saura satisfaire les amateurs les plus exigeants.

Donc dès maintenant notez sur vos carnets de bal la date du :

20 octobre 2007

Nous attendons vos propositions, par exemple...

Après la Choucroute Deiz (voir ci-contre) nous comptons sur les bonnes volontés pour faire un Kig a Farz. Cette animation pourra prendre la double destination du cours de bonne cuisine bretonne suivi d'agapes festives ; et nous y trouverons sûrement le moyen d'y faire un brin de musique et danser.

Donc nous cherchons un/une volontaire pour lancer cela...

reportez-vous à la rubrique Gastronomie

Pardon

Dans le dernier numéro, dans la précipitation et la passion de sortir un premier exemplaire avant que le TELETHON ne démarre, j'ai écorché la sensibilité de quelques uns, soit en publiant des vues sur lesquelles certaines personnes ne sont pas sentis à leur avantage, soit en attribuant leur mérite à d'autres. J'espère qu'ils ne m'en voudront pas trop longtemps.... Humm ?

Bonnes et de moins bonnes nouvelles

commençons par les bonnes

Les Naissances / Les mariages

RAS depuis le dernier numéro

Enfin, on m'a rien dit....

Donc pensez à me communiquer les bonnes nouvelles !

*Ce numéro du journal des Bretons de Lyon a été réalisé par
Guy SCHAHL avec les apports de nombreux membres.*

*Si vous disposez d'informations à diffuser dans les prochains numéros,
vous pouvez le contacter via le site de l'association*