

Les Bretons de Lyon



Journal à périodicité *désespérément* imprévisible

n°2007-3

Les activités de l'association



Tous jeudis soir à 20h, vous pouvez participer aux cours de danse qui sont (aussi) animés par Brigitte, à la Mairie du 6^e arrondissement

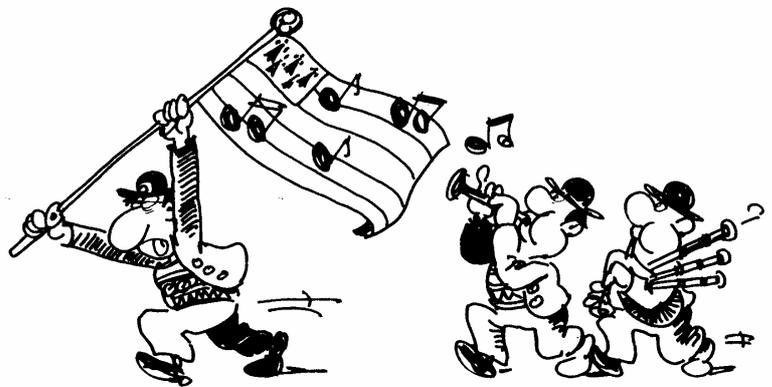
Toutes Vendredi soir, vous pouvez participer aux cours de Breton qui sont animés par Brigitte au Château Sanci Lyon 3^e



Tous les lundis soir, le Cercle de danse (animé par Elodie) réunit les meilleurs danseurs. Il présente régulièrement l'éventail de la danse bretonne lors de prestations.



Non, ami persifleur, ce n'est pas Elodie !



Et puis il y a tout le reste :

De grands moments de convivialité que tout à chacun peut proposer : organiser et qui donnent à tous l'occasion de mieux connaître la région et de partager de superbes ballades, visites, fêtes, enfin tout ce qui fait que cette région n'est pas si mal, même quand on regrette son coin de Bretagne !

Ces activités ne sont pas l'exclusivité du Bureau de l'association. Nous attendons vos idées...



Des visites



De bonnes choses



De l'exercice



Du bon air

Une randonnée à Affoux (69), le 8 mai 2007

Sur l'initiative conjointe de Francis et de Fabrice, nous nous sommes retrouvés une dizaine à participer à la Randonnée d'Affoux sur 18 km.

<= **Affoux** est un charmant village, dans les mont du Beaujolais, où une série de randonnées est organisée chaque année (de 6 km la plus courte à 32 km pour la plus longue).



Un des trois relais de la rando

<= En pleine rando, au milieu de la nature verdoyante, alors qu'il pleuvait (un peu) : un cours de Kost ar c'hoat



C'est beau la rando, mais c'est fatigant



Un petit raidillon



Surprise finale : la coupe



Ach ! la fine équipe !

Explications : les organisateurs des randonnées attribuent des coupes aux plus jeunes, aux plus anciens de chaque catégorie (longueur) de randonnée, ainsi qu'aux groupes les plus nombreux. Et surprise : notre groupe s'est retrouvé avec la 5^e et ultime coupe des groupes. Cette coupe est à remettre en jeu l'année prochaine et ne sera acquise qu'au bout de 3 attributions.

Gastronomie

LA COTRIADE Pour 6 personnes

Préparation : 20 mn
Cuisson : 60 mn
Repos : 0 mn
Temps total : 80 mn
Difficulté : Facile

Pour le bouillon :

- 1 tête de congre
- 3 oignons
- 2 branches de céleri
- 1 carotte
- 1 bouquet garni
- sel



Pour la soupe :

- 1 kg de poissons variés (sardines, daurade, merlu, grondins, darnes de congre...) pas plus d'1/4 de poisson gras
- 1 kg de pommes de terre
- 3 ou 4 gousses d'ail
- 2 poireaux
- 40 g de beurre, margarine ou saindoux

Pour la vinaigrette :

- 10 cl d'huile
- 5 cl de vinaigre
- 3 échalotes
- sel, poivre, persil

- 1 - Nettoyer les poissons. Mettre les têtes, les arêtes et la tête de congre dans une grande casserole ou une marmite.
- 2 - Peler et émincer les oignons. Découper le céleri et la carotte en tronçons. Mettre le tout dans la marmite avec les parures de poissons, le bouquet garni et un peu de sel. Mouiller avec 2,5 litres d'eau froide. Porter à ébullition et laisser mijoter environ 20 minutes.
- 3 - Emincer les poireaux. Peler les pommes de terre (de préférence de petite taille afin de les laisser entières). Peler l'ail et l'émincer ainsi que les poireaux.

Dans une autre marmite, faire fondre la matière grasse et y faire revenir doucement poireaux et ail.
Ajouter les pommes de terre et cuire 2 à 3 minutes en remuant.
Filtrer le bouillon de cuisson de la tête de congre et le verser sur les pommes de terre.
Laisser cuire une dizaine de minutes.

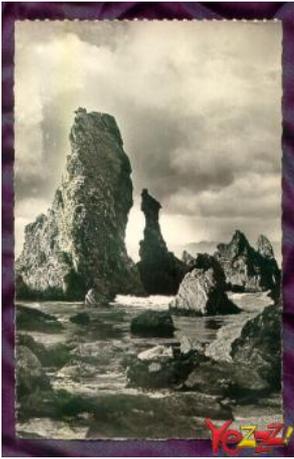
- 4 - Ajouter les poissons selon leur résistance à la cuisson. Tout d'abord les darnes de congre qu'on laisse cuire à petit bouillon 10 minutes, puis les poissons entiers (10 minutes), puis les filets.
- 5 - Pendant ce temps, préparer la vinaigrette et y ajouter les échalotes et le persil finement hachés.
- 6 - Pour servir, égoutter le poisson et les pommes de terre, et présenter le bouillon à part que chacun verse dans son assiette sur une tranche de pain.

Pour finir ... Une variante consiste à ajouter des coquillages (moules, praires, coques) préalablement cuits dont on filtre le jus pour l'ajouter au bouillon.

On peut accompagner cette excellente soupe de poisson d'un muscadet ou d'un bon cidre brut.

QUOI ? votre recette est meilleure que la mienne ! **Vite, dites-nous comment vous faites...**

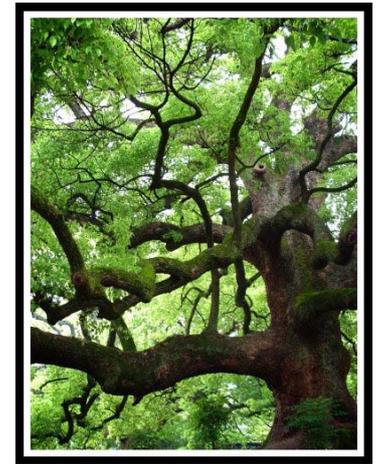
Et notre site Internet Breton-de-lyon.org



L'arbre magique (Belle Île en mer)

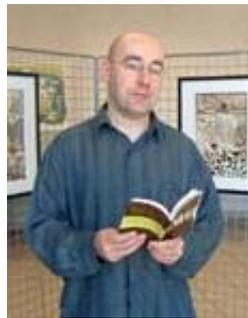


L'église de Locmaria, dans une annexe de laquelle on verra une superbe maquette ex-voto, porte le nom curieux de Notre-Dame-du-bois-tors. On dit qu'un navire, monté par des hollandais fut jeté sur le rivage proche par une tempête. Les hollandais, ayant perdu leur cargaison, ne trouvèrent rien de mieux que d'abattre un bel arbre qui poussait sur la place de l'église, sans se soucier des protestations de la population. Mais lorsque l'arbre fût à terre, il se tordit, refusant ainsi de se prêter à l'usage auquel ses impies le destinaient. Le fait frappa si fort les villageois qu'il le tinrent pour miraculeux et qu'ils voulurent en perpétuer le souvenir en rebaptisant leur église.



Littérature

L'Auteur : Romancier, poète, Frédérick HOUDAER est avant tout un conteur moderne. D'origines bretonnes et flamandes, il vit à Lyon. Il a publié L'Idiot n°2 (Serpent à plumes, 1999) ; La grande érosion (La Passe du Vent, 2000) ; Je viendrai comme un voleur (Vauvenargues, 2001) ; Ils veillent (Vauvenargues, 2002) ;



Comme un lion en cage (Adcan Editions, 2002 - préface de Paul Bocuse) ; Angiomes (La Passe du Vent, 2005). L'Agence Rhône-Alpes pour le livre et la documentation (ARALD) lui a accordé une résidence d'auteur à Montréal (Québec) en 2002. En 2003, il a obtenu une bourse du Centre National du Livre (CNL).

EN BREF : 1944. En Bretagne, la "bataille des ports" est engagée. Le VIIIème Corps d'armée américain marche sur Brest, détruite par quatre années de bombardements. Tout le pays de Léon est sillonné par les GI. Sur les routes défoncées, les accidents se multiplient... Une nuit, une jeep US percute la charrette d'un paysan. Drôle de paysan... Voulant secourir leur victime, les soldats découvrent un être squelettique portant chapeau, agrippé à sa faux... Confiée à la hiérarchie militaire, la "dépouille" est mise à l'isolement, sous bonne garde. Deux cameramen sont bientôt détachés à son chevet...

2007. Eric Jaillet, journaliste lyonnais, essaye de retrouver d'étranges images : celles de l'Ankou - "l'ouvrier de la mort" - filmé par les américains ! L'enquête commence en Bretagne et se poursuit aux Etats-Unis. Mais la traversée de l'Atlantique n'est rien à côté de celle qui attend Jaillet... Du personnage le plus emblématique du légendaire breton aux Sorcières de Salem américaines, c'est à un grand télescopage des mythes que nous invite ce malicieux polar féérique.

Les prochaines rencontres Une cotriade ou une paella ?

Après la Choucroute Deiz nous comptons sur les bonnes volontés pour organiser d'autres festivités. Il a été souvent question d'un Kig a Farz (voir recette du numéro précédent). 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/des volontaire(s) pour cela...

Et si on faisait ?

Une Randonnée - rallye

Une occasion de découvrir la région : un rallye. Non pas une course, mais simplement un grand jeu de piste qui vous conduirait à visiter le sud lyonnais avec bonne humeur.

Un casse-croûte en milieu de journée, que nous espérons sous le soleil et le plein de bonne humeur... ça vous dit ?

Une première date vous est proposée : le 17 juin 2007

C'est certes jour d'élections, mais nous laisserons à tous le temps d'aller à leur bureau de vote avant de nous rejoindre !

Les organisateurs : Philippe et Guy Schahl

Etats d'âme : l'avenir de ce journal

Ce journal est, et doit être, le vôtre.

La maigre équipe de rédaction qui tente de le faire revivre ne pourra pas le faire vivre longtemps sans votre apport.

Je ne cesse (encore trop à mon goût) de le répéter

Reparlons 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

Une affichette a été constituée : Elle est disponible sur le site de l'association. Vous pouvez la tirer et la distribuer autour de vous afin d'assurer son succès

Toutes les bonnes volontés seront appréciées pour l'organisation

Proverbe du jour

*Divalo daou den a kaset;
Eo potr bep barv ha plac'h barvek,*

*Les deux plus vilains êtres qu'il y ait;
Garçon sans barbe et femme barbue.*

Droit de réponse de mon épouse qui s'insurge :

il ne faut pas confondre maigre équipe et équipe de maigres