



32, avenue Victor Hugo
92140 CLAMART
Tél : 01.46.31.78.29.

www.chez.com/bretonyclamart

Mars - Avril 2003

N°2

AVEL BREIZ e CLAMART

« UN VENT DE BRETAGNE A CLAMART »

LE MOT DU PRESIDENT

Chers amis,

Et voilà le temps qui passe et le printemps qui arrive avec le premier journal AVEL BREIZ de Clamart qui va nous apporter le vent et les quelques nouvelles de votre amicale, certes un peu déconcerté suite à l'annulation du Printemps Celtique

Mais rappelons nous de cette merveilleuse assemblée générale du 9 février 2003 avec une présence si nombreuse et si constructive pour l'amicale que je remercie tout le monde pour

leur contribution et leur bonne humeur.

Cette belle journée, c'est la photo de groupe qui prend de plus en plus de place devant l'entrée de la mairie, un apéritif un peu à l'étroit, mais par contre un délicieux Kig ha farz apprécié par tous, et une fin d'après midi musicale où chacun a pu montrer ses talents de danseurs.

Tout cela ne peut se faire sans vous et sans la volonté de

nombreuses personnes qui savent donner sans compter.

Donc chers amis, j'espère que vous avez passé une agréable journée et qu'il nous reste encore de belles choses à vivre ensemble d'ici la fin de l'année.

Alors continuons à nous rassembler, à nous côtoyer dans la bonne humeur, et je pense que ce petit « AVEL BREIZ » en est un parfait exemple.

A très bientôt pour de nouvelles activités.



LA VIE DE L'AMICALE

Concours



Les lauréats de notre concours « Trouver un nom à notre journal ».

Mme Ose Annick est notre grande gagnante. Alors bravo à elle car sa proposition a été récompensée et de plus elle figurera sur notre journal à chaque sortie. Le prix de l'humour a été décerné à Mme Favreau Christine pour le titre « Clamartichaut ». Melle Elodie Thomas à quant à elle remporter le prix de la jeunesse.

Merci à tous pour votre collaboration à ce petit jeu.



Internet

Notre webmaster Christine (Créateur de site web sur internet), met à jour continuellement notre site afin que vous puissiez suivre nos activités et regarder les photos de l'Amicale. Il est à noter que notre site est recensé sur Cyberbretagne.com (site où les associations peuvent se faire connaître). Ce dernier a réalisé des statistiques parmi les associations qu'il héberge. Et surprise, l'Amicale est deuxième au « Top clics des Associations », c'est à dire qu'il y a un grand nombre de personnes qui viennent visiter notre site. Alors continuons à nous faire connaître, à améliorer ce fabuleux outil qu'est internet



Le printemps Celtique annulé

Malgré tout notre enthousiasme à la préparation de cet événement, celui-ci a finalement été annulé par l'organisateur Pierre Bachet peu de temps après l'assemblée générale de l'amicale.



Réunion préparatoire au bar de la Gaité

Les contraintes de sécurité mises en place par les pouvoirs publics, face aux événements internationaux, ont contraint également le festival à sécuriser les personnes présentes et les alentours des terrains de sports mis à disposition par la municipalité. Pierre Bachet après avoir tenté de trouver un lieu privé et sécurisé à Disney Village, a finalement renoncé à son projet. Il est vrai que les délais, pour repenser toute l'organisation, étaient extrêmement courts. Pierre Bachet a adressé à toutes les associations et aux partenaires de son projet, une lettre par laquelle il explique dans les détails l'abandon du projet. Projet qui aurait permis, en particulier aux clamartois, de vivre un temps fort aux sons des bagadou



Pierre Bachet à gauche lors du pot de l'assemblée générale de l'amicale

(concours de bagadou, kan an diskan, cercles...). Il remercie toutes les personnes qui lui avaient fait confiance. Le détail de cette lettre est consultable sur son site internet de même que les réactions des personnes à l'arrêt du projet.



La Nuit Celtique

La Nuit Celtique du 15 Mars au Stade de France a attiré 55 personnes de l'amicale contre 80 en 2002. Le spectacle reste de qualité. Les personnes qui se sont donc rendues pour la seconde édition sont revenues très enchantées de ce spectacle grandiose qui a encore rassemblé plus de 50 000 spectateurs.



Rallye 2003

L'Amicale Bretonne de Clamart organise pour la 3ème année consécutive son Rallye du 1er Mai.

Cette année le départ pour un Rallye Auto (mais "pépère") sera donné à 9H à Malakoff Bd Stalingrad. Rendez-vous à l'entrée du parc Léon Salagnac, le thème étant les « parcs et jardins du Sud des Hauts de Seine ». Bien que ce soit un Rallye Automobile, l'organisation vous demande de prévoir quand même des bonnes chaussures, la voiture ne devant pas servir énormément... et vous demande de ne pas oublier son pique-nique.

Le bulletin d'inscription, que vous trouverez avec ce journal, devra être déposé auprès de l'amicale avant le 25 avril avec le chèque de participation.

De nombreux lots seront remis à l'issue de cette journée qui se terminera vers 18h.

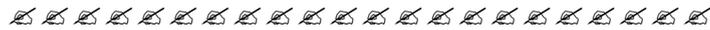
La sortie au Parc Astérix



initialement prévue dans le premier semestre 2003, elle est reportée début septembre. Le Parc Astérix n'est ouvert qu'à partir d'avril et la date initialement retenue posait trop de problèmes à quelques amicalistes et elle semblait trop proche du Rallye.

Fêtes des petits pois

L'Amicale Bretonne comme l'an dernier participera à la fête des petits pois aux jardins parisiens à



Clamart. Pour la fête de la musique, la municipalité a invité Jacques Higelin, une très grosse pointure dans le milieu musical français. L'amicale sera de nouveau sur place le vendredi 14 Juin 2003, pour proposer boissons et restaurations au public que l'on espère nombreux.

L'ASSEMBLEE GENERALE DE L'AMICALE



L'Assemblée Générale a débuté vers 10h30 par le bilan des activités, les rapports financiers et moraux. Cette année, pour laisser place à l'équipe de cuisiniers dans la salle des fêtes, l'apéritif offert par le restaurant de la Cosse de Petits Pois, était organisé dans la salle du Tribunal. Il a suscité quelques bousculades mais beaucoup de bonne humeur. Désormais l'amicale compte 120 adhérents et la salle de fêtes commence à être trop juste pour pouvoir accueillir toutes les personnes désirant y déjeuner. D'autant que cette année, Francine et son équipe avait préparé dans le secret un excellent Kig a Farz dont la recette figure dans le journal.

L'assemblée permet de se remémorer les bons moments : tels que la visite en Champagne, le concert de Tri Yann à la fête des Petits Pois. Celle-ci qui a permis de démontrer un grand élan d'enthousiasme de la part des bénévoles pour construire une fête exceptionnelle. Cette capacité à fédérer autour d'un projet a été soulignée par la municipalité. Cette dernière a demandé à Roger Beucherie de faire part de son expérience 2002 aux autres associations clamartaises invités pour la fête des Petits Pois 2003 (Concert de Jacques Higelin le vendredi et Arts de la rue le dimanche) ; les associations sont invitées à organiser la restauration. Les différentes fêtes, dans lesquelles sentent bon les crêpes de l'amicale, permettent de dégager une trésorerie. Et, dès octobre 2002, cette trésorerie a permis de participer à la mise en place des cours de danses animés par Sylvie Ménard afin de faire vivre ou connaître la culture bretonne.





Le Cercle Labour ha Kan était présent lors de l'assemblée mais également lors du Téléthon.

PARLER LE BRETON (Komzomp brezonhec)

par Marie Françoise et Claude

Quelques petits dictons bretons

Eur c'hoz louarn, ha ken dare gweled eur yar c'hoaz a garre.
Un vieux renard, si mûr qu'il soit, voudrait encore revoir poulette.

Divalo daou den a kafet; eo potr bep barv ha plac'h barvek.
Les deux plus vilains êtres qu'il y ait; garçon sans barbe et femme barbue.

Digant mignoun eo gwell kaout dour, evit gwin digant eun treitour.
Mieux vaut boire l'eau d'un ami, que boire le vin d'un traître.

Ober vad pa c'helli, droug a ri pa gari.
Fais le bien quand tu pourras, tu feras le mal quand tu voudras.

Bramma a ra ur bourc'hiz, pa he gof a zo goullou; hag ur breizad a vreurgeud, pa he hini a zo leun.
Un bourgeois pète quand son ventre est vide; un breton rote quand le sien est plein.

Te zo sot, me zo finn : te ev dour, me ev gwinn.
Toi, t'es bête, moi je suis malin : tu bois l'eau et moi le vin.

Kenavo ar vechall



HUMOUR

Voici les perles relevées par quelques examinateurs au Bac de la région parisienne, à propos de la Bretagne.

- ⚡ En Bretagne, on pratique l'élevage en montagne et la transhumance.
- ⚡ Les côtes bretonnes sont le lieu où sont cachés les trésors des pirates et les Bretons qui sont cupides et avides se battent pour ces trésors.
- ⚡ Les vaches, à cause de la proximité de la mer, donnent du lait salé dont on fait le délicieux beurre breton de pré-salé.
- ⚡ L'érosion a créé des curiosités telles que menhirs et dolmens.
- ⚡ La Bretagne qui a été délaissée a été remise à la mode par les aventures d'Astérix.
- ⚡ La Bretagne peut s'enorgueillir de son cidre issu de la transformation de la pomme de terre.
- ⚡ Le climat chaud permet la culture de la vigne, la Bretagne est en effet célèbre pour le cidre.
- ⚡ Dans ce pays, les sabots sont de rigueur.
- ⚡ Comme en France, il y a en Bretagne 4 saisons: l'été, l'automne, l'hiver et le printemps.
- ⚡ La Bretagne a une structure très originale, de nature physique due aux humains qui la peuplent.
- ⚡ En se promenant, on peut voir les fameuses femmes bretonnes avec leur chapeau en dentelle et des calvaires qui prouvent que nous sommes dans une région moyen-âgeuse et calcaire.

CUISINE

Après le grand succès du kig ha farz de notre Assemblée Générale, Mme Evelyne Plassart, fidèle de l'amicale Bretonne de Clamart, nous a confié avec gentillesse sa recette pour réussir dans les meilleures conditions ce délicieux repas.

Vocabulaire:

Kig: viande

Farz-sac'h: far noir cuit dans un sac et dans un bouillon

Lipig: sauce

Kig-ha-farz

Pour 8 personnes

Cuisson: 3 h 30

Ingrédients:

- 1,5 kg de bœuf dans le gîte ou la macreuse
- 700 g de lard frais
- 1 chou
- 1 rutabaga
- 6 carottes
- 6 navets
- 2 poireaux
- 2 oignons piqués de clou de girofle
- 1 branche de céleri
- thym, laurier, sel, poivre
- beurre ou saindoux

Ingrédients pour le farz:

- 500 g de farine de blé noir
- 100 g de beurre ou de saindoux
- 1 l de lait
- 20 cl de crème fraîche
- 4 œufs
- 100 g de pruneaux ou de raisins secs
- 1/2 cuillère à soupe de gros sel

Matériel:

- 1 sac de toile
 - de la ficelle de boucher
- ### Ingrédients pour le « lipig »:
- 250 g de beurre
 - oignons



Ci-dessus, prise sur le vif, Nicole servant le plat traditionnel du nord de Bretagne

Préparation:

- * Dans une grande marmite, mettre les légumes, le bœuf, le sel, le poivre et les aromates. Couvrir largement d'eau froide. Faire cuire 2 h.
- * A part, blanchir le chou 5 min, égoutter et finir sa cuisson au saindoux ou au beurre.
- * Battre légèrement les œufs dans un bol avec la crème fraîche et le gros sel.
- * Placer la farine de blé noir dans une grande jatte, creuser un puits au centre et y verser le contenu du bol.. Puis, tout en tournant avec une cuiller en bois, ajouter lentement le lait, le beurre fondu et les pruneaux ou raisins secs. Laisser reposer 30 min à une heure.
- Mouiller le sac de toile pour faciliter le démoulage du farz.
- Enfermer la pâte obtenue dans un sac d'étoffe en lui laissant de la place pour gonfler.
- Plonger le sac bien fermé dans la marmite avec la viande et les légumes.
- * Ajouter le lard et laisser cuire encore 1 h 30.
- * Pendant ce temps préparé le « lipig »: faire cuire pendant une heure à feu très doux les oignons émincés dans 250 g de beurre. Surveiller et ajouter du beurre si nécessaire. Les oignons doivent fondre sans roussir.
- * Présenter, sur un vaste plat, la viande et le lard coupés, entourés des légumes avec le « farz » sorti du sac et coupé en tranches.

Merci à Evelyne. Et ,comme elle, n'hésitez surtout pas à nous faire découvrir d'autres délicieux mets.



MUSIQUE

Et pour les mélomanes, ce mois ci nous avons sélectionné pour vous : **Da fez hom tadou kozh**

Refrain



♩=80

Da feiz hon ta - dou kôzh, ni pao-tred Breizh-I - zel, Ni



zal-c'ho mat a - tav 'vit feiz hon ta - dou kôzh, hag en-dro d'he ban



- niel Ni holl en em star - do Feiz ka-ret hon ta - dou, mor



- se ni n'ho na - c'ho Ken - toc'h ni a var - vo, ken - toc'h ni a var

Couplet



- vo ken - toc'h ni a var - vo D'ar c'hrou-a-dur bi - han, e



ki - che-nig e ga - vell E la - kait ur vamm vat, en deiz e - vel en



noz Er boan hag en an - ken, hi a daol bu - an ur sell War



groaz san-tel Je - zuz he soñj er ba-ra - doz

