

Little



Voix



N° 5 Mars 2008

LE COIN DES HISTORIENS - HISTORY

VRAIES PETITES HISTOIRES CROISEES

ANGLETERRE-FRANCE à Twickenham, FRANCE-ANGLETERRE au Stade de France, ce sont les affrontements sportifs et pacifiques de notre temps ! Ils nous ramènent inconsciemment à dix siècles d'histoire commune, dont quelques-uns concernent plus particulièrement la BRETAGNE. Nous avons choisi trois épisodes situés aux XII^{ème}, XV^{ème} et XVIII^{ème} siècles, comme exemples de (vraies) histoires croisées de nos destins respectifs... Occasion de se replonger dans une aventure commune, si bien symbolisée par le titre de notre journal « LITTLE VOIX » ! Ce sera le mini-feuilleton de l'année 2008.

EPISODE I : LE ROI FRANÇAIS D'ANGLETERRE

Nous sommes au cœur du XII^{ème} siècle. A la mort d'HENRI I^{er} BEAUCLERC, son petit-fils devient roi d'Angleterre sous le nom d'HENRI II. Il doit tout à l'énergie de sa mère, Mathilde, et de son père, Geoffroy V PLANTAGENET, dont il va porter le nom durant son règne (1154-1189). Il est alors à la tête d'un empire beaucoup plus vaste que celui de Guillaume le Conquérant, qui comprend l'Angleterre, la Normandie, l'Aquitaine (Duché de Guyenne) acquise par son mariage avec ALIENOR. Le Maine et la Touraine complètent ce magnifique domaine, qui a pu être qualifié de « CHANNEL STATE ». Henri II est d'abord un Angevin, qui aime les bords de la Loire et s'y plaît ; à sa mort il demandera à être inhumé à l'Abbaye de FONTEVRAULT où il repose aux cotés de la reine Aliénor, qui lui aura survécu quinze ans. Nous nous poserons deux questions : comment tenir ce territoire contre les prétentions du roi de France ? Et... quelle a été la place de la Bretagne dans le projet politique d'Henri II ?

Henri II est un remarquable législateur, conseillé par des clercs très compétents. Il est à l'origine de la "Common Law" et de l'organisation du système judiciaire avec les "Constitutions de Clarendon" (1164), mais ne tolère pas les oppositions, notamment de la part de l'Eglise, qu'il veut soumettre à l'autorité temporelle ; en 1170, il fait assassiner Thomas BECKET, l'un de ses conseillers devenu archevêque de CANTERBURY, dans sa cathédrale.

Que peut la Bretagne, entourée par la puissance des Plantagenêts ? C'est à cette époque que commence une longue période d'hésitations entre France et Angleterre, ponctuée de bouleversements, mariages, guerres et traités, ou chaque duc de Bretagne prend position tantôt en faveur de l'Angleterre, tantôt en faveur de la France mais avec l'obsession d'une neutralité impossible... De 1166 à 1189, il y a 8 soulèvements de barons bretons, mais il faut bien admettre que le génie organisateur d'Henri II permet de donner au Duché de Bretagne :

- ✚ Une administration moderne, tenue par des « officiers » compétents en finances, droit, justice et art militaire.
- ✚ Une organisation en baillages : Nantes, Rennes, Ploërmel, Broerec, Cornouaille, Léon, Tréguier et Penthhièvre.

Son fils GEOFFROY (GEFFREY en anglais), investi en 118, fait approuver par les barons réunis à Rennes en 1185 « l'Assise du comte Geoffroy », première législation connue du Duché de Bretagne. A un moment il se rapproche de Philippe-Auguste, mais meurt en 1186 lors d'un tournoi, jeté à terre et piétiné par son cheval. Peu après la mort d'Henri II en 1189, s'ouvre une période de fortes tensions avec JEAN-SANS_TERRE et RICHARD CŒUR_DE_LION, jusqu'à la **Guerre de Cent ans** pendant laquelle notre histoire commune se complique de continuel problèmes de succession !...

Prochain épisode :

LA POLITIQUE D'EQUILIBRE DU DUCHE DE BRETAGNE A L'EPOQUE DE LA GUERRE DE CENT ANS.

Pierre ECOBICHON



THE SYMBOLISM OF SPIRALS IN ANCIENT CELTIC TRADITION



This simple yet potent motif has adorned many megalithic stones and monuments, particularly in Ireland, where at the burial site of New Grange, these forms can be found in the tumulus.

It suggested the motion and fluidity of water and waves as well as the turbulent forces of nature with its changing cycles, possessing within its abstract lines, the energy and movement of the elements.

This primitive symbol was greatly utilized in Celtic tradition and its winding form echoed that of the serpent, signifying renewal, death and rebirth. It was widely used and recognised in ancient civilisation and throughout the Bronze Age,

influencing the essence and evolution of Celtic art forms and design.

There are variations of its symbolism, and it has also been represented as a double spiral, which was sometimes associated with the breasts of the mother-goddess or triple spiral, which was similar to the triskele. The form of an S was also significant to the Celts, which they associated with the solar and sky divinities and which evoked a similarity to the spiral motif.

This is an extract from "Celtic Symbols, The Essential Guide", which explores their history, evolution and influence on artistic expression, complete with illustrations.

By Clare Elizabeth Bonner, HADLEY PAGER INFO.
Clare LE CHATTON.

LE COIN DES GASTRONOMES - GASTRONOMY

LE BEAUFORT - THE BEAUFORT

Le Beaufort, appelé aussi gruyère de Beaufort, est un fromage savoyard du Beaufortain (Haute Tarentaise) au lait de vaches, 50% de matière grasse, à pâte pressée, cuite, ou pâte dure.

Le temps minimum d'affinage est de 6 mois en caves humides et fraîches avec brossages réguliers. Il a une forme de cylindre aplati à talon concave, de 60 cm de diamètre, 12 à 14 cm d'épaisseur et un poids de 40 à 60 kg.

Il a une pâte ferme, souple et "beurreuse", une odeur franche et fruitée et une saveur très fruitée et salée.

Il est généralement servi en fin de repas ou en casse-croûte, mais il est aussi utilisé en cuisine : fondues, crêpes, tartes, gratins...

Tous vins blancs de Savoie fruités, **Roussette**, **Chignin**, peuvent l'accompagner, ainsi que tous vins rouges fruités et nerveux.

Il existe trois catégories de Beaufort :

- ✚ Le **Beaufort** fabriqué à la laiterie coopérative en hiver.
- ✚ Le **Beaufort d'été** fabriqué à la laiterie coopérative avec des laits d'été.
- ✚ Le **Beaufort d'alpage** fabriqué l'été en chalets de haute montagne, exclusivement avec des laits de troupeaux pâturant dans les hauts alpages.

On peut trouver d'excellents Beauforts de deux ans d'âge.

Emile BOULAIRE.

The cheese of Beaufort, also called "gruyère de Beaufort" is a Savoyard cheese, from the Beaufortain (Haute Tarentaise area) made with cows' milk and 50% fat, being either a cooked pressed or hard cheese.

The minimum time until maturity is six months, in damp and cool cellars with regular brushingdowns. It is a flattened cylinder shape with concave heels, having a diameter of 60 cm, a thickness of 12 to 14 cm and a weight of 40 to 60 kg.

It has a firm, supple and butterlike body, a fruity and subtle smell and a fruity and salty taste. It's usually served at the end of the meal or in sandwiches, but it also can be used in cooking as in "fondues savoyardes", crusts, pies, baked dishes with cheese topping (gratin)...

It can be accompanied with white and fruity wines of Savoie like "**Roussette**", "**Chignin**", as well as fruity and nervous red wines.

We have three sorts of Beaufort :

- ✚ The **Beaufort** made in cooperatives dairies in winter.
- ✚ The **Beaufort d'été** made in cooperatives dairies in summer.
- ✚ The **Beaufort d'alpage** made in high mountain chalets exclusively with the milk of herds grazing in the mountain pastures called "alpages" in summer time.

We can find excellent two or three years old Beaufort, and the oldest are the best.

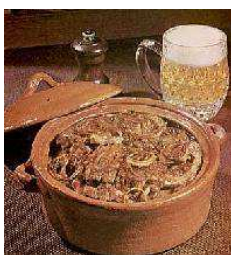
Pour une soirée conviviale et bonne ! Voici une succulente recette qui réjouira toutes les papilles.

LA CARBONADE FLAMANDE

Certains, les anciens, l'écrivent avec un seul "n", les autres, les modernes, avec deux. Certains y mettent de la cassonade, toujours les anciens, d'autres, les modernes bien sûr, n'en veulent pas. Nous choisirons, pour l'orthographe et pour la composition, le parti de la tradition, les carbonades étant en cuisine, une valeur éternelle.

INGREDIENTS (pour 4 personnes) :

- ✚ 800 g de bœuf bourguignon
- ✚ De l'huile de tournesol ou d'arachide ou d'olive
- ✚ 200 g d'oignons
- ✚ 1 cuillère à soupe de cassonade, une autre de vinaigre de vin, une encore de moutarde
- ✚ 50 cl de bière de garde ou brune, thym, laurier, sel, poivre du moulin, une tartine de pain épaisse.



CUISSON :

Dans une cocotte où l'on aura mis de l'huile, saisir les cubes de viande, les ôter.

Remettre la cocotte à feu doux avec l'huile et faire revenir durant 10 mn à couvert, mais en remuant de temps en temps, les oignons ciselés. Ajouter la cassonade, caraméliser un tantinet, verser le vinaigre, « touiller » durant 2 mn. Retirer du feu.

Dans la cocotte, placer par couches alternées oignons et viande, le bouquet garni au milieu. Arroser avec le jus et la bière. La viande doit être juste couverte. Placer dessus la tranche de pain, sans la croûte, tartinée de moutarde. Fermer la cocotte et la mettre à four doux durant 3 heures. Ajuster l'assaisonnement en fin de cuisson.

CONSEIL :

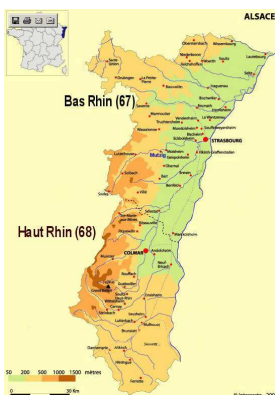
Ce plat s'accommode très bien avec des pâtes ou des frites bien sûr ! Bon appétit.

Marie Thérèse TOURNEUX

LE COIN DU TOURISTE - TOURING

SOMEWHERE TO VISIT : ALSACE

Alsace is located on the eastern border of France, on the west bank of the upper Rhine, adjacent to Germany and Switzerland. The capital and largest city is Strasbourg. Alsace has changed hands between Germany and France several times between the 17th and 20th



C. It has an area of 8283 km², the smallest region of metropolitan France. It has a semi-continental climate with cold and dry winters and hot summers. The Capital, Strasbourg has a beautiful Cathedral. It also has several European institutions such as the Council of Europe, court of Human Rights, Euro Parliament etc. Take a tour of the city by tram or boat and notice the magnificent architecture and how clean the streets are. Guides on the boats speak English and many other languages.

CHATEAU DU HAUT-KOENIGSBOURG :

This magnificent chateau is situated at Orschwiller in the Vosges mountains just west of Selestat, overlooking the Alsatian Plain. It is unknown when it was built but the first mention that is known was in

1147. Today it is one of the famous tourist attractions of the region.

OTHER PLACES OF INTEREST :

- ✚ **Bibliothèque Humaniste** in Sélestat, one of the oldest public libraries of the region.
- ✚ **Struthof concentration camp**, the only deportation camp on French territory in WW2.
- ✚ **The Maginot Line.**
- ✚ **Alsace Wine Rout.**

FAMOUS MOUNTAINS : Massif du Donon, Grand Ballon, Hohneck.

NATIONAL PARK : Parc Naturel Régional des Vosges du Nord.

THE ROUT DU VIN from Marlenheim to Colmar is worth following (by bike or car). It travels through some beautiful and historic villages. There are also opportunities to do some wine tasting.

A FEW FAMOUS PEOPLE OF THE REGION :

- ✚ **Albert Schweitzer** : 1875-1965. Theologian, Musician, Philosopher.
- ✚ **Marcel Marceau** : 1923-2007. Mime Artist.
- ✚ **Arsène Wenger** : 1949- ... French footballer and now manager of Arsenal.

Enjoy your holiday.

Michael THOMAS

LE COIN DU JARDINIER – GARDENING

PRUNING APPLE TREES

Prune mid to late winter (avoiding frosty spells) while the tree is dormant.

ESTABLISHED TREES

Apples are either spur-bearers (fruit borne along the branches) or tip-bearers (fruit borne on branch tips). Spur bearers require lateral shortening to four to five buds and spur thinning. Tip bearers require lateral thinning.

YOUNG TREES

On planting (winter) prune the leader above three or four strong side shoots. Cut these side shoots by one third to a well placed bud, removing weaker shoots. Next winter reduce main branches by half and side shoots to four or five buds. Remove unwanted growth.

BITTER PIT

This is when sunken pits appear on the surface of the fruit late in the season or in storage. The flesh beneath the pits is discoloured. This is a disorder caused by low levels of calcium, due to irregular water supply and poor distribution of calcium. Excessive use of nitrogen, potassium, and magnesium fertilizer can also cause the problem.

TRETEMENT

Maintain a uniform supply of water by watering throughout dry periods and using controlled release fertilizers to provide a steady supply of nutrients. Mulch to retain moisture around the tree.

Michael THOMAS

LE COIN DU RIRE

PROBLEME DE COMPREHENSION !

Un patient arrive en consultation chez son docteur. Il enlève ses chaussures, son veston, sa chemise, son maillot de corps, son pantalon.

Le docteur lui demande :

- Enlevez aussi votre caleçon...

Le patient s'exécute, puis le docteur, après l'avoir ausculté attentivement, lui déclare :

- Oh ! Là, là ! Mais vous êtes décalcifié !

Le monsieur très surpris s'étonne :

- Mais enfin, docteur, c'est vous qui venez de me le demander !

Extrait du journal "Paysan Breton" n° 2742

A noter dans vos agendas

Samedi 22 mars à 20h30 - Petit Théâtre de HENON, "UN RENDEZ-VOUS AMOUREUX"

Spectacle de mimes présenté par la compagnie Vis Comica. **Entrée 8 €.**

Vendredi 11 avril : CONCOURS PHOTOS, salle des fêtes de HENON à 20h00.

Renseignements : **Brigitte** - 02.96.72.54.94 ou **Michael** - 02.96.34.92.06 (English info)

Comité éditorial : Brigitte Dauly, Emile Boulaire, Marie-Thérèse Tourneux, Michael Thomas, Janet. Mise en pages : Albert Le Bournault. Avec le soutien des Mairies de la Communauté de Communes du Pays de Moncontour...

Contacts : Emile BOULAIRE, Président (☎ 02-96-42-55-67) - Brigitte DAULY, Secrétaire (☎ 02-96-72-54-94)

English Info : Michael THOMAS, Vice-Président (☎ 02-96-34-92-06) - Beryl JOLLEY, Secrétaire-adjointe (☎ 02-96-34-07-29)