

# Little



# Voix



N° 10 Mai - Juin 2009

## My life in France!

When I first came to France I thought it would be awful. I loved coming on holiday to France but I didn't want to live there. As well I had just turned diabetic and I didn't understand this illness. The first day of school I really wanted to cry because I didn't speak any French and I was already shy. I found things very different. At play



a girl was giving out sweets because it was her birthday but in England we don't do that. We also wore school uniform - blue jumper, white blouse, black shoes, tie and black trousers plus **NO MAKE UP AND NO JEWELLRY**. The school dinners in England were chips, chips and more chips and if not chips it would be chicken nuggets, pizza, baked beans...etc. You could choose a picnic instead where as in France it is school dinners or go home and eat. In France the dinners are much healthier in primary, a little bit healthier in college. I do like to try different things so with some friends we got some snails, frogs legs and other French things. Guess what? I love snails mmmmmmmmm. Apparently a lot of French don't. **Well I love life**

**in France and I wouldn't want to live anywhere else.**

**Ana-Luise** - 15 years old.

I didn't want to come to France because of my friends. I felt really scared on my first day of school as only a few teachers spoke English. The other children wouldn't leave us alone shouting, **"Hello, what's your name?"** The lunch was better than the school dinners in England and I remember that we had peas which were nice. During the lessons I went to see **"Claude"** a teacher who helped us learn French. I prefer the English schools as we only had homework once a week and school finished at 15.15. I hated wearing uniforms though and like wearing my own clothes. **Now I have got lots of friends in France and I am very happy.**



**Thomas WALKER** - 12 years old.

I remember the first school day in France. My husband and I left them at the gate at 08.10 and I think we all held back the tears. It was the longest day we had ever known. We walked through the woods looking at our watches every 5 minutes saying **"I wonder what they are doing now"**. Eventually it was 16.30 and we were desperate to hear about their day. We asked Ana- Luise how it went – **"OK"** she said, providing no further details. Thomas was equally unfazed by the day – **"fine"**, he replied, adding **"what's for dinner?"** Of course it hasn't all been easy and they have both worked very hard to learn French. Sometimes though, we forget how adaptable children can be and often it is the adults who find it hard to adapt. As for me learning French as well as them – that's another story.

**Jill WALKER** - 21+++ years old!

# LES HERBES DE LA SAINT JEAN.

Les herbes de la Saint Jean étaient des plantes médicinales que cueillaient autrefois les sorciers dans la nuit du 23 au 24 juin pour préparer des remèdes, des philtres et des maléfices.

On raconte qu'au matin du 24 juin, les forces de la terre sont à leurs apogées. Les plantes puisent alors le maximum de cette force dans leurs racines. Pour les cueillir, il vous faudra avoir le cœur aussi frais et léger que vos mains et le ventre vide après une nuit enivrante. La légende leur attribue une efficacité exceptionnelle, si on les ramasse avant le lever du soleil, couvertes de rosées.

On en dénombre 27 dont 7 plantes sacrées :

- l'armoise  
(*Artemisia vulgaris*)
- la joubarbe  
(*Sempervivum tectorum*)
- le lierre terrestre  
(*Glechoma hederacea*)
- la marguerite  
(*Leucanthemum vulgare*)
- le millefeuille  
(*Achillea millefolium*)
- le millepertuis  
(*Hypericum perforatum*)
- la sauge.  
(*Salvia pratensis*)



Ces plantes utilisées depuis longtemps pour soigner possèdent de nombreuses propriétés thérapeutiques reconnues aujourd'hui.

## Mythes et légendes sur les plantes.

- L'armoise cueillie à la St Jean était considérée comme un excellent moyen de se protéger du mauvais œil.
- La joubarbe plantée sur les toits avait le pouvoir d'éloigner la foudre.
- L'odeur du lierre terrestre faisait une protection efficace contre les mauvais esprits.
- Le millepertuis ou sang du diable aurait des vertus protectrices et divinatoires. Il chassait le diable et permettait de voir, en rêve, son futur époux et de connaître le nombre de ses futurs enfants.
- La sauge aurait la réputation de prolonger la vie... Il paraît que Louis XVI en prenait tous les jours.
- L'arnica placée sous les toits des maisons ou des étables protègerait de la foudre et de la grêle.
- Un homme qui se frotterait les mains avec des feuilles de menthe puis toucherait la femme convoitée aurait toutes les chances de la conquérir.
- Les jeunes filles plaçaient des croix de thym et de romarin à la porte des maisons pour interdire l'entrée aux mauvaises fées.
- La fleur de pissenlit était utilisée jadis comme procédé divinatoire par les jeunes villageoises pour connaître la date de leur mariage. Autant de fois elles devaient souffler pour détacher les duvets de la plante, le mariage était repoussé d'autant d'années.

(NDLR : Les informations ci-dessus sont issues de traditions populaires. Leurs plus grandes vertus sont donc d'être « populaires » !)

**Brigitte DAULY**

### Illusions perdues

Au moment où elle se réveille, une femme dit à son mari :

- Chéri, je viens de faire un rêve incroyable ! Je rêvais que tu m'offrais un collier de perles pour la St Valentin. A ton avis, qu'est-ce que ça peut vouloir dire ?
- Tu le sauras ce soir... répond le mari avec un petit sourire.

Ce soir-là, l'homme rentre à la maison avec un petit paquet cadeau. Sa femme, ravie, commence à le déballer fébrilement, et à l'intérieur, elle découvre... Un livre intitulé « L'interprétation des rêves ».

# A PROPOS DU CURRY.

Le mot « curry », qui peut s'écrire aussi, « cary » ou « Kari », désigne un mélange d'épices d'origine indienne, en poudre ou en pâte, mais aussi le plat que ce mélange sert à assaisonner et à colorer de jaune.

En Inde, chaque cuisinier, chaque maîtresse de maison prépare son propre mélange, variable selon la région, la caste ou les usages familiaux. Il s'obtient en pilant des graines aux saveurs diverses, préalablement grillées.

En Occident, ces mélanges, mis au point à l'époque de la Compagnie des Indes, ont été commercialisés dès le début du XVIII<sup>e</sup> siècle par les Anglais et les Hollandais. Aujourd'hui, on trouve en Europe des poudres déjà préparées, plus ou moins épicées, parfumées ou piquantes, ainsi que des pâtes. Mais vous pouvez également confectionner votre propre mélange à base de coriandre, cumin, curcuma, piment, gingembre, ail, moutarde, pavot, cardamome .... Vous pourrez ainsi cuisiner viandes, volailles, légumes, poissons et fruits de mer.

Si le curry est typiquement indien, il est également largement représenté dans toutes les cuisines asiatiques, comme au Sri Lanka, en Thaïlande, en Indonésie, en Birmanie ou en Malaisie.



Préparation du curry en Inde

## RECETTE D'UN CURRY DE POMMES DE TERRE.

### Pour 4 personnes :

- 750 gr de petites pommes de terre à chair ferme
- 3 cuillères à soupe de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe de gingembre frais râpé
- 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche ciselée
- 25 cl de bouillon de volaille ou de légumes
- 1 cuillère à soupe de graines de coriandre
- 1 cuillère à café rase de piment en poudre
- 2 cuillères à café de garam masala
- sel et poivre du moulin.

- 1 - lavez les pommes de terre sous l'eau froide à l'aide d'une brosse, essuyez-les, mais ne les pelez pas. Choisissez-les de même taille.
- 2 - Faites chauffer une petite poêle, mettez-y les graines de coriandre et faites-les griller à sec en les remuant pendant 3 minutes environ. Versez-les dans un mortier, laissez-les refroidir, puis pilez les grossièrement.
- 3 - Faites chauffer le beurre fondu dans une grande poêle, ajoutez les pommes de terre et faites-les revenir pendant 5 minutes en les retournant souvent pour bien les enrober. Mettez-les ensuite dans une cocotte hermétique.
- 4 - Préchauffez le four à 180 °C (th.6). Versez le bouillon dans une petite casserole, ajoutez le piment, les graines de coriandre, le gingembre et le garam masala, salez légèrement, mélanger intimement et laissez frémir.
- 5 - Versez le tout sur les pommes de terre, couvrez et enfournez la cocotte à mi-hauteur. Laissez cuire pendant 25 minutes. Retournez les pommes de terre dans leur jus de cuisson, couvrez à nouveau et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes.
- 6- Sortez la cocotte du four, donnez plusieurs tours de moulin à poivre et parsemez de coriandre ciselée. Couvrez de nouveau et laissez infuser pendant 5 minutes avant de servir.

Marie Thérèse TOURNEUX

 **MONCANTOUR**   
**FEST NOZ**  
Trans-Manche  
**Samedi 06 JUIN 2009**  
Salle du CAC – sur parquet - 21 h 00 – Entrée 5 €



**KASADENN**  
**Lé Baoudous**  
**Les Grèveux**

Nous vous attendons nombreux à ce grand Fest-Noz pour clôturer l'année des rencontres Franco-Brit.

## INFORMATIONS - ASSOCIATION FRANCO-BRIT

### Rencontre de Février

Le 27 février 2009, les adhérents se sont retrouvés à la salle municipale de QUESSOY, pour une soirée « crêpes » et "fancy-dress". Quelle ambiance !



### BEETLE GAME

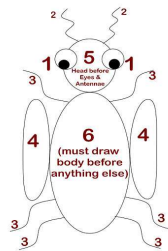
All that is needed to play Beetle is a pen or pencil and paper for each player, a die and 2 to 6 players. More can play but it could get tedious waiting for your turn. Each player throws the die and the highest throw starts. If there is more than one highest throw, then those players throw again.

Each player throws the die in turn and depending on which number is thrown, draws the beetle bit by bit.

A player must start with the body and the eyes and feelers cannot be drawn until there is a head to draw them in/on. The first player to draw the beetle is the winner. If a player throws a number and he is unable to use it, then the turn is lost.

A player must throw:

- 6 to draw a body.
- 5 to draw a head.
- 4 to draw a wing. (Throw another 4 to draw the other wing)
- 3 to draw one leg. (Throw a 3 for each of the six legs to be drawn)
- 2 to draw one feeler. (Throw another 2 to draw the other feeler)
- 1 to draw an eye. (Throw another 1 to draw the other eye.)



### Beetle Game

Le vendredi 20 mars 2009, Jeux du Beetle, échanges de livres, de revues et de plantes, dans la salle Kerguelen à HENON.



### Prochaines rencontres / next meetings :

Le vendredi 24 avril 2009, 20 h à HENON – Salle Kerguelen : Soirée Epices & Curry (Spices) + Exposition Photos & Peintures  
*Thèmes : Peintures & photos côtières, marchés, portraits*  
*Coastal pictures & paintings, markets, portraits*

Le samedi 23 mai 2009, 14 h à QUESSOY – Bouldrome près de la mairie  
*Concours de Boules Bretonnes*

Le samedi 6 juin 2009 21 h à MONCONTOUR – Salle du CAC  
*Fest-Noz / Breton & Celtic music*  
Animé par les groupes KASADENN, Lé Baoudous, Les Grèveux.

**Comité éditorial :** Pierre Ecobichon, Brigitte Dauly, Emile Boulaire, Marie-Thérèse Tourneux, Michael Thomas. Mise en pages : Albert Le Bournault. Soutien des Mairies de la Communauté de Communes du Pays de Moncontour...

**Contacts :** Pierre ECOBICHON, Président (☎ 02-96-34-61-31) - Brigitte DAULY, Secrétaire (☎ 02-96-72-54-94) - M.T. Tourneux, Trésorière (☎ 02-96-73-41-83)

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