



Little Voix

N° 3 - Septembre 2007



Portrait d'une artiste amateur

Je suis originaire du Poitou, et Bretonne d'adoption depuis 1976.

Depuis toujours attirée par les arts dans leur diversité (littérature, danse, musique, dessin, peinture, théâtre) j'ai pratiqué certaines de ces activités en amateur. Depuis 1980, je fréquente les Beaux Arts de Saint-Brieuc. Pendant trois ans mes activités professionnelles ne me permettent pas de continuer. C'est donc naturellement qu'à la retraite je me tourne de nouveau vers la peinture.

Je fréquente l'Académie de peinture du manoir du Gué Lambert à Tréguex, pratiquant dessin, aquarelle, peinture à l'huile sous l'égide de André de Kerpezdron (1999-2006). J'expérimente la sculpture avec Brigitte Maignan, de Lamballe, (ce qui s'avère un vrai bonheur) tout en retrouvant l'école des Beaux Arts de Saint-Brieuc pour le dessin et la sculpture. Depuis quelques années j'expose principalement dans la région (Plœuc, Plérin, Saint-Quay-Portrieux, Saint-Brieuc...)

En peinture c'est vers l'huile que je m'oriente rapidement. J'aime son côté chaleureux, vivant, passionnel.

Après avoir pratiqué l'Art figuratif, j'évolue maintenant vers une expression plus personnelle, passant par la poésie et l'abstraction. Ma peinture fait appel à l'imaginaire, elle suggère plus qu'elle ne décrit, traduisant des mouvements, des émotions, une atmosphère. Les couleurs doivent chanter, chatoyer, donner de la vie, de l'allégresse, en contraste. De la sobriété du noir et blanc qui se magnifient l'un l'autre, se dégage une profondeur, un mystère mais aussi une certaine sérénité. En sculpture ma démarche est identique, j'essaie de tendre vers la sobriété, la pureté des formes, suggérer plus que reproduire finalement, afin de laisser libre cours à l'imaginaire et à l'interprétation de chacun.

Le dépouillement des formes peut permettre de faire appel à la réalité symbolique de la forme.

J'en suis actuellement là dans mon évolution personnelle « d'artiste », mais encore et toujours en recherche perpétuelle.

Maryse Jamoneau, Peintre et Sculpteur.
Les Neufontaines, 22150 Plœuc/Lié.

Loisirs - Sports - Places to visit

Souvenirs, souvenirs...

Chaque année, à l'approche de l'été, me revient en mémoire le temps de mes vacances en Bretagne. En effet, lorsque j'étais petite fille, c'est-à-dire entre 1946 et 1955 environ, nous passions tous les ans, ma sœur et moi, nos vacances d'été à la ferme de nos grands-parents, à Trébry. Pour nous, petites parisiennes, c'était un vrai bonheur de participer aux travaux de la ferme : nous adorions aller garder les vaches avec nos cousins et cousines et les enfants des autres fermes voisines (les gardiens de vaches s'appelaient des « patours ». Oh ! bien souvent, comme il n'y avait pas de clôture, les vaches se mélangeaient, car nous étions trop occupés à nous amuser tous ensemble plutôt que d'effectuer une surveillance assidue du troupeau. Le soir, il fallait retrouver les vaches manquantes dans chaque troupeau. Mais nous les connaissions toutes par leur nom et par leurs différences. A cette époque, les troupeaux n'étaient pas très importants, tout au plus une dizaine de vaches par ferme. Nous assistions à la traite et, quelquefois, on nous apprenait à traire une vache. Nous apportions un bol dans l'étable et buvions le lait tout chaud. Tous les jours nous allions ramasser les œufs dans le poulailler. Au mois d'août c'était le temps des moissons et des batteries. C'était la fête à la ferme. Nous aidions notre grand-mère à préparer les repas des moissonneurs venus des fermes voisines. 3 ou 4 fois dans la journée on nous envoyait porter à boire dans les champs, du cidre bien frais tout droit sorti du tonneau et, bien entendu, comme il faisait très chaud, nous en buvions aussi. Un jour, nous sommes rentrées à la ferme, ma sœur et moi, un peu « pompètes ». Notre grand-mère

s'en est aperçue et nous avons terminé l'après-midi au lit. Midi et soir, des grandes tables étaient dressées dehors et les repas étaient servis aux moissonneurs : au menu : soupe /saucisses, pâtés, lard, ragoût etc. tout cela accompagné du bon beurre salé fabriqué par ma grand-mère et ma tante. Tous les vendredis, ma grand-mère nous faisait des galettes de blé noir. J'ai encore en mémoire l'odeur qui se dégageait de la cheminée à étaler la pâte sur la plaque en fonte, avec son rouable. La galette toute chaude arrivait dans notre assiette et on étalait dessus un gros morceau de beurre salé. On la mangeait aussi avec de la saucisse ou un œuf étalé dessus au moment de la cuisson. Quel régal ! Nous aimions aussi sentir l'odeur qui se dégageait du grand chaudron dans lequel on faisait cuire la nourriture des cochons. On y mettait toutes les épilures de la semaine, des pommes de terre et du son, menu très écologique. Le jour où notre oncle s'apprêtait à tuer le cochon nous partions très loin pour ne pas entendre ses cris, mais, une fois cela fait, nous étions très contentes de participer à la confection de la saucisse, du pâté et du boudin. La viande était conservée dans des grands saloirs avec de la saumure (cf. notre visite à Languieux).

Lorsque maman venait nous rechercher à la fin des vacances, c'était toujours avec beaucoup de tristesse que nous quittions nos grands-parents, nos oncles et tantes et surtout nos cousins, mais que de choses nous avions à raconter à nos petites amies de classe.

Marie-Thérèse Tourneux.

Ballade cancalaise

Grands amateurs d'huîtres et de randonnées, nous avons découvert la possibilité d'associer ces deux plaisirs au cours d'une même journée.

Nous partons du port de Cancale à 9 heures (hors saison, car le prix du parking est à la limite du racket en été) pour une randonnée en boucle de 16 Kms, passant par la pointe du Grouin.

La marche est sportive; le G.R. serpente le long de falaises abruptes, nous offrant des panoramas magnifiques aux multiples couleurs (mimosa, ajoncs en hiver, genêts, aubépines, rosiers sauvages au printemps)

Jusqu'à la pointe du Grouin, la côte est protégée, la mer est calme : à marée basse, nous pouvons découvrir l'immense champ de parc à huîtres, promesse de futurs moments de bonheur ! Passée cette pointe très fréquentée en toutes saisons, à juste titre pour le dépaysement et le spectacle marin qu'elle procure, la côte devient sauvage.

Quel que soit le temps, la mer est agitée, les vagues se fra-

cassent sur les rochers, nous « rafraîchissant » par quelques embruns.

A partir de là, la pensée de dégustation d'huîtres se précise, nous fait allonger le pas, le plaisir est déjà présent...

Quelques heures plus tard, après avoir traversé de petits villages et admiré camélias et mimosas en hiver, rhododendrons et hortensias en été, nous sommes enfin assis devant notre douzaine n° 3.

Alors, toutes les sensations rencontrées au cours de la ballade se rappellent à nous : la beauté des paysages traversés, le parfum des fleurs et les senteurs marines, le claquement des vagues.

Les huîtres ont un goût différent, elles sont dans leur milieu et nous l'avons un peu pénétré.

Si vous voyez un couple silencieux, l'air ailleurs, assis religieusement devant une assiette d'huîtres, dans l'un des petits restaurants de Cancale...

C'est peut-être nous...

Nicole et Hartmut Schmitz.

Gastronomy.

The cheese of Epoisses

The cheese of Epoisses is made in Burgundy, and, as indicated by its name, in the zone around the village of Epoisses. (It is made from cows' milk) It's a soft cheese (with soft paste) with a washed crust. It is matured in a humid cave for three months, and washed every two or three days with burgundy marc during one month, which gives it a savoury taste of soil and a rather strong and penetrating smell.

It's presented in a wooden box ten centimetres in diameter and with a thickness from five to six centimetres. The crust is smooth and bright the colour of brick and the paste is supple and soft. It was made in the past exclusively by farmers, but now also assured by artisanales dairies.

It is generally served at the end of the meal, but it can also be used as a strong cheese, soaked in Burgundy or kept in ashes for the winter.

The best wines for accompanying it are the full bodied ones of Burgundy, Nuits or Beaune.

Le fromage d'Époisses

Le fromage d'Époisses est fabriqué en Bourgogne, et comme son nom l'indique, dans la zone située autour du village d'Époisses. C'est un fromage au lait de vache, à pâte molle et croûte lavée. Il est affiné en cave humide pendant trois mois, et lavé tous les deux ou trois jours dans du marc de Bourgogne, ce qui lui donne une saveur très relevée de terroir et une odeur assez pénétrante et bouquetée.

Il se présente dans une boîte en bois d'un diamètre de 10 cm et d'une épaisseur de 5 à 6 cm. La croûte est lisse et brillante, couleur brique, et la pâte est souple et moelleuse.

Sa fabrication, autrefois exclusivement fermière, est désormais assurée par des laiteries artisanales. Il est généralement servi en fin de repas. Il peut aussi entrer dans la fabrication d'un fromage fort, macéré dans le marc de Bourgogne, ou gardé dans les cendres de bois pour l'hiver. Les meilleurs vins pour l'accompagner sont ceux charpentés et corsés de Bourgogne, de Nuits ou de Beaune.

Émile Boulaire.

Les vins de Bourgogne

La région viticole de Bourgogne est relativement modeste, comparée à celle du Bordelais. Les Bourgogne rouges sont issus essentiellement de la Côte d'Or qui se partage en deux zones, la Côte de Nuits au nord, et la Côte de Beaune, au sud.

On fait aussi des rouges dans la côte Chalonnaise, et, encore plus au sud, dans le Mâconnais et le Beaujolais.

Les rouges de la Côte d'Or sont issus du Pinot noir qui est le plus inconstant et problématique de tous les cépages, mais qui donne ces rouges somptueux et veloutés les plus sensuels et les plus passionnants qui soient au monde. Les grands Bourgogne paraissent toujours plus doux en bouche que les grands Bordeaux et peuvent accompagner toutes les viandes et tous les fromages.

Les rouges du Mâconnais et du Beaujolais issus du Gamay sont coulants en bouche, fruités et sans détour. Ce cépage produit aussi le Passetoutgrains en assemblage avec le Pinot noir. Des vins blancs secs sont aussi produits en Bourgogne, essentiellement, dans la Côte de Beaune, la Côte chalonnoise et le Mâconnais, ainsi que le Châblis au nord. Tous ces grands vins blancs sont issus du cépage Chardonnay. Ils sont dominés par le minéral et la pierre avec une acidité élevée à Châblis. Ils sont voluptueux, crémeux, avec des arômes de fumé tels que le Chassagne-Montrachet, le Saint Romain ou le Meursault ; ils sont légers, rafraîchissants et vifs, dans le Mâconnais. Ils peuvent accompagner huîtres, poissons et fromages de chèvre.

Émile Boulaire.

L'eau dans le jardin : « Le jardin d'eau »

Tendance, sérénité, musique ou encore esthétique, chacun d'entre nous évoque des raisons différentes quant à la présence d'eau dans son jardin. Les formes de cette présence peuvent être variables : ruisseau, bassin naturel ou artificiel, cascade, jets d'eau, ou plus modestement grand contenant de type bac. Mais quel que soit l'élément choisi, le végétal vient toujours finaliser la scène.

Pas très loin de chez nous, une pépinière s'est spécialisée dans la plante aquatique, mais elle dispose aussi d'une gamme élargie avec des plantes vivaces, des fougères, des graminées ou des bambous. Cette pépinière offre en plus

de sa gamme un jardin de démonstration où les végétaux sont mis en scène dans différents agencements. Cet espace permettra aux visiteurs de noter des idées variées. La surface à visiter (jardin et pépinière) couvre 1 ha.

Des conseils pourront vous être donnés par la propriétaire, Marie-Mad Jégard, à partir du plan ou de photos du site à aménager.

Elle peut aussi vous accueillir en anglais. Si vous êtes dans l'impossibilité de vous déplacer, la vente par correspondance est possible. Le catalogue de la pépinière vous sera envoyé contre 6 timbres (au tarif en vigueur).

Marie-Mad pourra vous recevoir sur place, du mercredi au samedi, entre 14 h 30 et 18 h 30 du 15 février au 1^{er} décembre.

En dehors de ces périodes vous devrez prendre rendez-vous au :

02 96 27 08 43 (tél./fax) - ou par e-mail « lejardindeau@wanadoo.fr »

ou par courrier à l'adresse suivante : Le Jardin d'Eau, Les Biezs, 22980 Saint-Michel de Plélan.

Enfin, le troisième week-end de juin, comme tous les ans, une exposition vente portant le nom de « Juin chez Mad » est organisée au jardin d'eau. L'entrée est de 2 € par personne et, ce jour-là, de nombreux autres pépiniéristes et professionnels autour du jardin seront présents. Le déplacement mérite d'être effectué.

Pour les plus fervents jardiniers vous pouvez toujours consulter le site « www.1001plantes.org » qui vous donne des renseignements sur les adhérents, les dates et lieux de toutes les manifestations à venir. Un site très bien construit, à surfer.

Véronique Fleuret.

Composting

A compost heap which is made in one session will rapidly heat up to approx 60 °C providing that:

1. The heap is large enough, a cubic metre minimum, preferably 2 or 3 cubic metres. About 2 metres high is enough. When there is a really large amount of material extend the heap sideways into a row.
2. You should use as large a variety of materials as possible. It is important to get the carbon to nitrogen ratio right. Nitrogen is found in soft, green, sappy growth like grass cuttings. Carbon is in tougher, drier materials, like straw, hay, plant stems and is highest of all in sawdust and woodchips.
3. All materials must be wet. Water the heap as you build, not after it is made.
4. Mix the different materials up as much as you can. The easy way is to make layers, not too thick of any one material, especially not fresh grass cuttings as they quickly reduce to a slimy mess.
5. Small amounts of soil help to introduce beneficial bacteria, a thin dusting (not more) is a good idea
6. Very tough materials like branches take years to break down, so should be shredded first.
7. Materials high in carbon can be stockpiled prior to processing. Grass cuttings can either be left in situ to be absorbed back into the soil, used as an activator throughout the heap, or left to dry for hay.
8. Of course we have a constant flow of compostable material from the kitchen. These can be layered onto the heap like other materials.
9. Heaps need to be covered up to stop them drying out and being over saturated with rainwater which leaches out and cools down the heap.
10. To make really fast compost monitor the temperature and when it falls below 60° C turn the heap. Turn the top to the bottom and the outside to the inside. This will ensure all weed seeds and roots get cooked.
11. Compost activators are not really needed. However any available manures can be added.

Next time we will talk about worm farms.

Mike Thomas.

A noter dès à présent

L'assemblée générale aura lieu le vendredi 7 septembre à 19 h 30, à Quessoy, salle devant la Mairie.

Au programme :

- Rapport moral
- Rapport financier
- Questions d'ordre général
- Élection du Conseil d'administration
- Renouvellement du Bureau

Inscriptions aux cours et à l'association, le jour même, sur place.

Vous y êtes cordialement invité. Apportez un plat ou une bonne bouteille que nous partagerons tous ensemble à la suite de la réunion.

Composition actuelle du Bureau et contacts :

Émile Boulaire	Président	02 96 42 55 67	emile.boulaire@orange.fr
Éliane Écobichon	Vice-présidente	02 96 34 61 31	
Marie-Thérèse Tourneux	Trésorière	02 96 73 41 83	tourmt@wanadoo.fr
Véronique Fleuret	Secrétaire	(démissionnaire)	
Michael Thomas	Secrétaire adjoint	02 96 34 92 06	michael.thomas7@wanadoo.fr

Appel aux bonnes volontés

Ce journal est entièrement rédigé et mis en forme par les bénévoles de l'association. Toutefois, il est parfois difficile, compte tenu des obligations de chacun, de finaliser ce bulletin. Aujourd'hui nous faisons appel aux bonnes volontés qui aimeraient devenir partie prenante de ce projet :

- Rédaction d'articles
- Saisie des textes
- Relecture

Il est possible de se greffer sur une rubrique existante ou d'en créer de nouvelles.

Vous pouvez écrire en français, en anglais, ou dans les deux langues, c'est le propre même de ce bulletin.

N'hésitez plus, réveillez en vous le journaliste qui sommeille.

Michael Thomas.

Cette année se termine, elle a été riche et variée en thèmes de rencontres

Petit rappel des thèmes abordés :

29 septembre 2006	La rentrée	C/o Clare et Bruno Le Chatton
10 novembre 2006	Dégustation de produits locaux et sonnerie	C/o Clare et Bruno Le Chatton
15 décembre 2006	Fête de Noël	Moulin de Saint-Gouéno
2 février 2007	La Chandeleur avec dégustation de crêpes	Salle Kerguélen, à Hénon
30 mars 2007	Exposition autour de plusieurs artistes	Salle municipale, à Quessoy
5 mai 2007	Briqueterie et petit train des Côtes-du-Nord	Les Grèves, à Langueux
2 juin 2007	Visite du Lycée de La ville Davy	La Ville Davy, à Quessoy



Un logo qui pose question

La réaction de tout un chacun devant le logo de l'association est bien différente. Les Français ont tendance à le trouver étrange, voire un peu agressif. Quant aux Anglais, en général, ils éclatent de rire. Il nécessite donc une petite explication.

Le bouledogue représenté (celui qui ne lâche jamais et va de l'avant) est très populaire en Grande-Bretagne. Pour les besoins, il a été francisé avec le traditionnel (bien qu'un peu obsolète) béret français. Le bouledogue porte enfin autour du cou un collier d'oignons.

En espérant que cette petite explication saura vous éclairer. Sachez, en tous cas, qu'en aucune façon ce bouledogue n'est agressif. De plus, il sourit à belles dents.

Rédactrice : Clare Le Chatton. Comité éditorial : Véronique Fleuret, Éric Le Gall, Anne Chaumonts, Émile Boulaire, Marie-Thérèse Tourneux, Éliane Écobichon, Monique Boclet-Jégat, Michael Thomas, Janet. Mise en pages : Jean-Michel Desbordes. Avec le soutien des Mairies de la Communauté de Communes du Pays de Moncontour.