

BIHAN BREZONEG

Le petit breton



Petit journal réalisé par la classe
de 6D du collège François
Truffaut de Betton (35)

Ils ont des chapeaux ronds, vive la Bretagne !

Le fest-noz vient d'entrer au patrimoine immatériel mondial de l'UNESCO. Cet événement nous a incités à créer les articles de notre journal dans un premier temps autour d'une danse traditionnelle qui se danse en rond. Naturellement, nous avons poursuivi par l'emblème de la gastronomie bretonne, la galette (ronde également). Que boit-on avec les galettes ? Du bon cidre fermier, issu de la fermentation du jus de pommes broyées par la meule, ronde elle-aussi. Bonne lecture !

La classe

Sommaire

*Page 2 : L'art de
tourner en rond (le rond
de St Vincent) - Jeu*

*Page 3 : La galette de
blé noir*

*Page 4 : La meule du
souvenir - Réponses au
jeu*



Le Rond de Saint-Vincent dans la cour du collège.

L'art de tourner en rond !



Nous avons choisi d'écrire un article sur le rond de Saint Vincent parce que cela fait partie de notre patrimoine local, c'est rond et surtout pour faire connaître cette danse aux autres jeunes. Les danses bretonnes, comme le rond de Saint Vincent, ne sont pas réservées qu'aux adultes et les jeunes peuvent aussi danser sur d'autres musiques que Psy ou Rihanna...

Pour nous aider à rédiger notre article, nous avons eu la chance d'avoir la présence de M. Costard qui pratique la danse et la musique bretonne. Il fait de l'accordéon diatonique qui a beaucoup moins de touches que l'accordéon chromatique. Il nous a appris à danser une danse bretonne, le rond de Saint Vincent, accompagné de son accordéon. Il a répondu en début de séance à nos questions.

Quand avez-vous commencé la danse et la musique bretonnes et pourquoi ?

« J'ai commencé tardivement la danse bretonne à 67 ans et l'accordéon à 76 ans. C'est par plaisir que j'ai appris la danse et l'accordéon, mais aussi pour éviter que disparaissent certaines danses comme "Les chiffonniers de Rennes", "le Pas de quatre de Fougères" ou encore "L'avant-deux de Betton"».

Qu'est ce que le Rond de Saint Vincent ?

« C'est une danse qui provient de Haute-Bretagne, plus précisément de Saint-Vincent-sur-Oust au nord de Redon. Elle se danse en rond dans le sens des aiguilles d'une montre, en alternant garçon et fille.»

Avant de commencer la danse, Enzo a tendu une corde avec M. Auffret pour que tout le monde se placent en cercle. Cela nous a servi d'introduction pour notre cours de géométrie ! Nous avons appris, en dansant, à faire des cercles en mathématiques... et Madame Saulze a enfin retenu la définition du cercle !

La classe.



M. Costard



Accordéon diatonique

BREZONEG QUIZ

- 1- Que signifie "fest-noz" ?
a- fête de nuit b- fête de jour
c- fête du nez d- fête des nazes
- 2- Que signifie "kenavo" ?
a- bonjour b- merci
c- au revoir d- caniveau
- 3- Quel est le type d'accordéon de M. Costard ?
a- diatonique b- dramatique
c- chromatique d- jaïdestiques
- 4- Quel ingrédient n'est pas dans la galette complète ?
a- fromage b- jambon
c- oeuf d- cheval
- 5- Quelle est la spécialité culinaire du Stade Rennais Football Club ? La galette...
a- saucisse b- pâté
c- huîtres d- pluie

Réponses en page 4

La meule du souvenir...

Les meules font partie de notre patrimoine rond. On les trouve actuellement dans les fermes, les parcs, les ronds-points... Elles servent à décorer comme des pots de fleurs et la plupart des gens ont oublié à quoi elles servaient. C'est pour rappeler aux gens à quoi servaient les meules et que ça reste dans les mémoires que nous avons choisi ce thème pour notre article. En plus, Stan, un des élèves de la classe, connaissait un ami possédant une meule à Betton. Il a donc été interviewer Claude, le propriétaire de la meule.

Garance et Lilou

3 questions à Claude (par Stan)

D'où vient la meule ?

« Cette meule de granit était dans la cave de mes grands-parents dans l'Orne. Je l'ai fait installer dans mon jardin en 2000. »

A quoi servait-elle ?

« Chaque hiver, elle servait à écraser les pommes pour faire le cidre. La roue était tirée par un cheval et après plusieurs heures, la pulpe des pommes était déposée sur un pressoir. Elle a été utilisée pour la dernière fois en 1960. Elle a été remplacée après par une machine : une pileuse. »

Pourquoi l'avoir conservée dans ton jardin ?

« Je voulais conserver ce patrimoine familial, c'est pourquoi je l'ai fait déplacer. Cette meule me rappelle les souvenirs de ma jeunesse. »



La meule de Claude sous différents angles de vue.

La galette

Quel meilleur emblème gastronomique que la galette. Ronde qui plus est ! Bon appétit !

Le mot « **galette** » vient du mot « galet » à cause de sa forme ronde. Le mot « galette » signifiait « argent ». L'histoire de la galette commence sans doute 7000 ans avant J.C, lorsque lassé de manger de la bouillie l'homme eut l'idée de la faire cuire sur des pierres de foyer. D'ailleurs, presque toutes les civilisations connaissent la galette, qu'elle soit à base de blé, de maïs, d'orge ou d'une autre céréale.

Comment fait-on les galettes ? La base de la recette de la galette bretonne est le blé noir. Cette plante originaire de l'est de l'Asie s'est répandue en Europe au XII^{ème} siècle, où elle a été rapportée par les Croisés (d'où son nom « Sarrasin »). Contrairement à ce que son nom laisserait penser, le blé noir n'est pas du blé. Ce n'est pas une céréale, c'est une plante de la même famille que la rhubarbe (de 5 cm à 1,20 m de hauteur). On utilise la graine, qui ressemble au fruit du hêtre, mais aussi à un cœur inversé. Cette plante possède des racines fasciculées, racines qui courent juste sous la surface du sol. Cette plante pousse donc même dans les sols peu riches.

Mais la culture du blé noir offre un autre intérêt. On la sème mi-mai, et on la récolte entre mi-septembre et mi-octobre, ce qui la protège des gelées. A l'époque d'Anne de Bretagne, on l'appelait la « plante des cent jours ».

Le blé noir permet aussi de fabriquer du whisky, de la bière, peut remplacer les autres farines dans des gâteaux.

Pour faire des galettes, on utilise traditionnellement un **billig** (appelé aussi crêpière ou galettoire). C'est une plaque en fonte circulaire, posée dans le foyer au Moyen-Âge, qui fonctionne désormais au gaz ou à l'électricité. Son diamètre varie de 33 à 55 cm. Comment fabriquer une galette ? On prend une louche de pâte, que l'on verse sur le billig très chaud et on étale la pâte à l'aide d'une **rozell**, petit ustensile en bois en forme de T.

Et ailleurs dans le monde ? En Asie on consomme la galette de riz, en Chine la galette de tofu, au Mexique, la galette de pomme de terre, appelée tortilla. En Russie et en Europe de l'Est, on déguste des blinis, dans les pays anglo-saxons des pancakes. Ces galettes peuvent être salées ou sucrées.

Mais au fait, en Bretagne ? La galette est un plat salé, que l'on garnit par tradition d'oeuf, de jambon et de fromage (la galette complète) mais aussi de saucisse (en Ille-et-Vilaine et particulièrement au Stade Rennais). Son alter ego sucré est la crêpe, même si dans certains coins de Bretagne, la galette est aussi appelée crêpe salée. Ils sont fous ces Bretons !

La classe



Une galette complète (oeuf - jambon - fromage) faite maison !

Remerciements

M. Costard, Claude, Stan et tous les élèves de 6D, Mme Tireau, professeure-documentaliste (pour la relecture)

Solution du jeu de la page 2

1-a 2-c 3-a 4-d 5-a



Petit journal du Patrimoine réalisé par :

Equipe rédactionnelle : les élèves de 6D

Rédacteurs en chef : M. Auffret (professeur de maths) et Mme Saulze (professeur d'histoire-géographie)

Collège François Truffaut, Rue de la Rabine, 35830 BETTON
Académie de Rennes

Téléphone : 0299550606

Email : Ce.0352260s@ac-rennes.fr