



Breizh Shamrock

Le bureau du comité de jumelage

Ploemeur Fermoy a été renouvelé en janvier 2022.

Chacun se présente à vous :

Bernadette Le Tenier : présidente

Hello!

Au Jumelage depuis onze ans bien tassés, dont cinq au sein du Conseil d'administration, me voici élue Présidente ! Waouh...

Plutôt simple et nature mais motivée, active, cool et rigoureuse en même temps - voire parfois stricte -, franche - j'aime dire les choses... -, sachez que je ferai en sorte de répondre à vos attentes... dans la mesure du possible bien sûr!

Avec l'équipe dynamique qui m'entoure, nous avons pour objectif de développer et optimiser nos animations, en témoigne déjà cette feuille de chou trimestrielle qui sera adressée par mail à tous nos adhérents ainsi qu'à nos jumeaux Irlandais.

N'hésitez pas à nous faire part de vos idées, quelles qu'elles soient...

Kénavo

Peace and love

Françoise Rouyer : vice-présidente

Enthousiaste et

Ravie d'apporter ma

Motivation pour

Organiser des moments conviviaux

Y compris des rencontres à **FERMOY**

Marie José D'Hooghe : trésorière

Je suis adhérente au Comité de jumelage depuis 2014, au CA en 2019 au poste de trésorière adjoint puis trésorière depuis 2020.

Marie Thérèse Busnel : trésorière adjointe

Depuis plus de 20 ans dans le jumelage j'ai beaucoup apprécié la convivialité du groupe et l'hospitalité de nos amis irlandais.

Aussi, j'ai accepté de prendre la responsabilité de la présidence en 2015.

Cette année je suis heureuse de passer la main à Bernadette, pour me consacrer à l'écriture du livre des 40 ans du jumelage.

Odile Dreyer : secrétaire

Daniel Le Lorrec : secrétaire adjoint

Membre du comité de Jumelage PLoemeur Fermoy depuis le siècle dernier !...

Lors de la dernière AG, j'ai pris la relève de Mireille Le Garrec au sein du conseil d'administration comme secrétaire adjoint.

Par ailleurs, j'assure la présidence de la Fédération 56 Bretagne Irlande et Pays celtes et suis vice-président la Confédération Bretagne Irlande.

Et j'ai d'autres engagements internationaux notamment dans le domaine de l'eau... (Il n'y a pas que la Guinness et le whiskey dans la vie !)



Les autres membres du Conseil d'Administration seront présentés dans le prochain numéro de cette gazette.

Le **comité de jumelage Ploemeur Fermoy**, outre son adhésion à l'OMVAP (Office Municipal de la Vie Associative Ploemeuroise), est adhérent à la Fédération Bretagne Irlande et pays Celtes regroupant les comités de jumelage du Morbihan ainsi qu'à la confédération Bretagne Irlande.

A ce jour, notre association compte 88 adhérents.

Pour toute information : ploemeurfermoy@yahoo.com

Atelier chants animé par Alain Rousseau pour agrémenter nos rencontres avec (ou sans) les Irlandais.

Alan dirige cet atelier chants de 40 choristes, accompagné de musiciens.

Composition du groupe de Musiciens

Alan à la guitare,

Daniel à l'Harmonica et à l'Accordéon

Jacques au Banjo et à la Guitare

Jacques à l'Accordéon

Jean-Claude à l'Accordéon et au Chant

Luc à la Flute et à la Bombarde,

Madeleine à l'Accordéon



Les répétitions des airs de chants à danser, de chants de marins et de chants Irlandais ont lieu, en règle générale, chaque deuxième et quatrième jeudi du mois.

Si vous êtes intéressés, venez nous rejoindre lors des répétitions dans la salle municipale de Fort-Bloqué, à compter de 18h.

Atelier anglais

Cet atelier sera présenté dans le prochain numéro de cette gazette.

Evènements récents

Fête de la Saint Patrick

Evêque missionnaire irlandais et d'origine écossaise, St Patrick est fêté chaque année le 17 mars.

A cette occasion, nous avons eu le plaisir de recevoir une carte de **vœux de Fermoy**



Soirée de la Saint Patrick

commune avec le jumelage de Guidel.

Cette soirée était animée par les musiciens de Ceili Breizh, les danseurs de Air d'Eire et le groupe Les Calfats. Cette sympathique soirée a réuni environ 140 personnes dont 63 du comité de jumelage de Ploemeur.



SYMBÔLES IRLANDAIS



Le **trèfle irlandais**, ou shamrock, est l'un des symboles de l'Irlande. Il s'agit d'une feuille d'oxalis acetosella (petite oseille) et non d'une feuille de trèfle comme on le dit toujours : le trèfle a des feuilles

arrondies alors que l'oxalis a des feuilles en forme de cœur. Ce symbole reprend les connotations magiques et légendaires héritées de la tradition celte

C'est conjointement avec la **harpe** et la figure du bien-aimé **gnome Leprechaun**, une des représentations de la culture de l'île de l'Irlande

Fête des mères en Irlande

L'histoire de la création de la fête des mères remonte à la Grèce antique où des cérémonies s'organisaient en l'honneur de Réa (ou Cybèle), la grande mère des dieux.

Contrairement à la France - et à certains autres pays d'Europe - qui célèbrent la fête des mères en mai (quelquefois le 1^{er} dimanche de juin), la fête des mères, en Irlande, est célébrée en mars, le 4^{ème} dimanche du mois, soit trois semaines avant le dimanche de Pâques.

Cette année, les mères Irlandaises ont donc eu leur fête le 27 mars alors que les Françaises seront fêtées le 29 mai.

Joyeuses PÂQUES (Happy EASTER)

Chez nous, le dimanche matin, avant ou au retour de la messe, les enfants partent à la chasse aux œufs en chocolat.

En **Irlande**, la préparation de Pâques commence au début du Carême et se termine 40 jours plus tard par un grand rassemblement festif des familles et des amis.

Entre temps, ils procèdent à un grand nettoyage de la maison (ce qu'on appelle chez nous, ménage de printemps).

Jadis, au point du jour J, ils allumaient une bougie pascale comme un symbole du Christ ressuscité, puis mangeaient des œufs pour rompre le Carême et plus tard dans la journée, dansaient pour gagner de délicieux gâteaux, comme le **cake dance**.

Ce dernier serait habituellement un brassard marqué par des symboles tels que les oiseaux ou les poissons et serait placé

au centre de la table sur un morceau de lin blanc ; la musique et la danse commenceraient - d'où la danse du gâteau - et le gagnant gagnerait le gâteau.

Aujourd'hui, le gâteau typique de Pâques est le **Simnel cake**.

Les gourmands pourront trouver la recette de ce gâteau en dernière page de cette gazette.



Dates à retenir :

Le **12 avril**, Un groupe de trente Ploemeurois de La Maison des jeunes et du Conseil Municipal des Jeunes partira pour un **circuit en Irlande**. A l'initiative de notre comité de jumelage, ils feront une escale à Fermoy le 15 avril où ils rencontreront nos correspondants du comité de jumelage de Fermoy.

Nous souhaitons que les adhérents qui le peuvent viennent leur souhaiter un bon voyage lors de leur départ le 12 avril à 16 h devant la Maison des Jeunes.

Le **25 juin** : Rencontre traditionnelle au Cruguellic à 19h.

Le **5 novembre** : Soirée à la salle Soleil d'Automne.

Les modalités de ces soirées seront définies ultérieurement.

2023

Et

Sera une **année exceptionnelle** puisque nous fêterons les

Quarante ans du jumelage.

Un livre relatant toutes ces années est en préparation sous la direction de Marie-Thé.

Pour une sortie prévue début 2023.

Recette du Simnel Cake

Ingrédients :

- 250g fruits secs mélangés (raisins secs, de Corinthe, et écorces mélangées confites)
- 1 orange (zeste et jus)
- 500g pâte d'amande
- 250g beurre ramolli
- 200g sucre mou roux claire
- 4 œufs + 1 battu pour le glaçage
- 175g farine blanche
- 100g amandes moulues
- 1 cuillère à café levure chimique
- 1 citron (zeste)
- 2 cuillères à café d'épices mélangés
- 1 cuillère à café extrait vanille
- 100g cerises confites coupées en deux
- 3 cuillères à soupe confiture abricot

Mettre le mélange de fruits secs dans un bol avec le jus et le zeste d'orange et deux cuillères à soupe d'eau. Couvrir et passer deux minutes au micro-ondes. Laisser refroidir complètement.

Chauffer le four à 140 degrés.

Etaler un tiers du massépain et utiliser le fond d'un moule à gâteau de 20 cm de profondeur comme gabarit pour découper un cercle.

Envelopper les retombées et les deux tiers restants de pâte d'amande et les garder pour plus tard.

Beurrer et tapisser le moule à cake d'une double couche de papier sulfurisé.

Battre le beurre et le sucre ensemble jusqu'à consistance crémeuse ; ajouter les œufs, la farine, les amandes, la levure chimique, le zeste de citron, le mélange d'épices et la vanille (en une seule fois) et bien mélanger le tout.

Incorporer les fruits secs trempés et refroidis ainsi que les cerises.

Verser la moitié de ce mélange dans le moule.

Recouvrir du disque de pâte d'amande puis de l'autre moitié du mélange et niveler le dessus avec une spatule.

Cuire au four pendant deux heures. Vérifier qu'il est cuit en piquant le centre du gâteau avec un pic à brochette qui doit ressortir sec : s'il ressort humide, remettre au four une dizaine de minutes.

Laisser refroidir dans le moule une quinzaine de minutes puis démouler sur une grille jusqu'à refroidissement complet.

Badigeonner le dessus du gâteau de confiture d'abricot.

Découper un autre disque de pâte d'amande et le placer sur le gâteau.

Rouler le reste de pâte d'amande en 11 boules de taille égale pour les 11 apôtres.

Badigeonner le disque du haut d'œuf battu et disposer les apôtres en rond sur le dessus puis les badigeonner également d'un peu d'œuf battu.

Mettre sous le grill chaud pendant une minute ou deux jusqu'à ce qu'il commence à caraméliser : attention ! la pâte d'amande brûle facilement.

Se conserve jusqu'à une semaine dans une boîte hermétique