

Breizh Shamrock

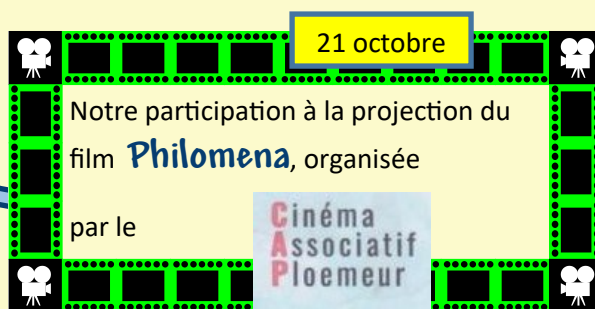
Après une trêve estivale, notre voilier continue de voguer et va vous emmener découvrir ce qui s'est passé depuis notre dernière escale ainsi que les escales à venir.



Participation au
Forum des Associations

Le 10 septembre 2022

page 2



pages 2- 3



page 5

Halloween



pages 3- 4



25 décembre

Noël

pages 6- 7

Soirée carbonade le 5 novembre

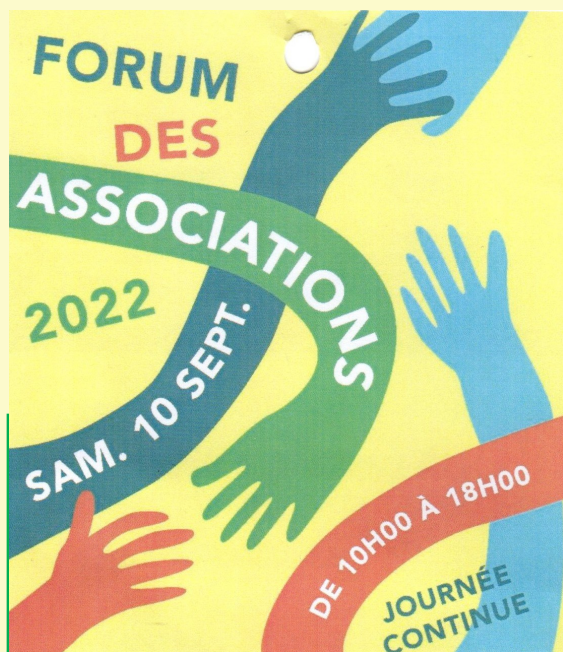
page 5

Les rendez-vous en 2023

pages 7- 8

Et la traditionnelle recette de Bernadette !

page 8



Le forum des associations a été très réussi. Beaucoup de visiteurs de tous âges se sont arrêtés devant notre joli stand aux couleurs irlandaises qui jouxtait la buvette dont nous avons la responsabilité et qui n'a pas désempilé de la journée.

Nous avons eu la visite-surprise de Tim (fondateur irlandais du Jumelage Ploemeur-Fermoy) et de son épouse Maura que les anciens connaissent bien. Leur petit fils Amhlaoibh, qui les accompagnait, a pris son accordéon et est monté sur scène avec Jacques, notre joueur de banjo, pour interpréter quelques airs irlandais et ce pour le plus grand plaisir du public. Nous les remercions chaleureusement.



Bienvenue aux nouveaux adhérents qui nous ont rejoints à la suite du forum.

le vendredi 21 octobre

Le comité de jumelage s'associe au CAP lors de la projection du film

Philomena

Réalisation

Stephen Frears

d'après le livre de Martin Sixsmith

Acteurs principaux

Judi Dench, Steve Coogan
Simone Lahbib

Genre

Drame

Durée

98 minutes



Auditorium du Collège JeanPaul II, allée du Château du Ter.

Entrée : 5 €

Réservation par tel. 06 64 91 99 07 ou 06 45 11 78 60, par mail contact@picploemeur.bzh ou sur place, le soir même.

Philomena est un drame britannico-américano-français produit, coécrit et interprété par Steve Coogan et réalisé par Stephen Frears, sorti en 2013.

Le film est adapté de l'histoire vraie de Philomena Lee et de son fils Michael A. Hess, rapportée par le journaliste britannique Martin Sixsmith dans son livre *The Lost Child of Philomena Lee*.

Philomena, une Irlandaise ayant accouché adolescente dans un couvent, n'a aucune nouvelle de son fils, adopté contre son gré. Le jour des 50 ans de la naissance de son fils, en 2002, elle en parle pour la première fois à la fille qu'elle a eue plus tard. À la suite de cela, elle part avec le journaliste, Martin Sixsmith, à la recherche de son fils.

Ce film est projeté en **Version Originale**
Sous-Titrée

Pépinière d'Initiatives Citoyennes

Le Cinéma Associatif Ploemeur

Ciné-débat à Ploemeur
Collège Jean Paul II, allée du château du Ter
Cinéma, Culture, Convivialité

- Projections mensuelles suivies d'un moment d'échange convivial.
- Programmation très diversifiée : classiques du 7^e Art, séances de rattrapage de films plus récents, films art et essai, d'animation, documentaires, ...
- Objectif : contribuer à la vie culturelle locale et créer du lien social.
- LE CAP est adhérent à la fédération Inter-Film.

Cotisation
Le montant est calculé au plus juste pour couvrir les frais

- Carte d'adhérent.e * saison 2021-2022 : **2 €**
- Séance : **4 €** (avec la carte) ou **5 €** (sans la carte)
- Moins de 16 ans, étudiants : **3 €**
- Pour une même famille : gratuit pour la 5^{ème} personne

* Devenir adhérent.e c'est soutenir le ciné-club et, si on le souhaite, participer aux orientations.

Comment prendre une place ?

- De préférence en réservant via la boîte mail : contact@picploemeur.bzh ou par téléphone : **06 64 91 99 07** ou **06 45 11 78 60**.
- Sur place le soir même.

Co-voiturer est une bonne idée.

<http://www.picploemeur.bzh>

Ne pas jeter sur la voie publique

Crédit Mutuel de Bretagne

Impression : CMB

collège Jean-Paul II

le 31 Octobre

Le saviez-vous ? **Halloween** est une fête **d'origine irlandaise** ! Un événement très attendu chaque année, qui tire ses origines d'une fête celte connue sous le nom de «**Samain**».

Le Nouvel An Celtique !

Il y a environ 3000 ans, le calendrier Celte ne se terminait pas le 31 décembre, mais le 31 octobre. Et cette dernière nuit de l'année était la **nuit du dieu de la mort (Samain ou Samhain)** : chez les Celtes, l'année était ponctuée de 4 étapes majeures : Imbolc fêtait le printemps, Beltane l'été, Lughnasad l'automne et **Samain** annonçait l'hiver.



L'époque de la Samain annonçait la fin des récoltes, l'arrivée du froid et la fameuse nuit où **le Dieu de la Mort permettait aux morts de vivre le temps de quelques heures aux côtés des vivants.**

Samain n'est ni plus ni moins que le jour de l'an celte, même si celui-ci ne sera jamais vraiment fixe. On le situe entre le 25 octobre et le 20 novembre ce qui correspond au 6^{ème} jour de la lune montante.

Cette nuit-là, un immense banquet

est organisé, et chacun se doit d'être présent sous peine de mort. Des feux sont allumés et des sacrifices de chevaux (Irlande) ou de taureaux (Gaule) sont pratiqués.

En octobre, les nuits se rallongent et la légende raconte que les fantômes en profitaient pour rendre visite aux vivants. Alors, pour éviter que les fantômes ne viennent les hanter, les celtes avaient quelques rituels dont celui de s'habiller avec des costumes terrifiants pour faire peur aux fantômes et de se réunir pour faire la fête le soir du 31 octobre. Ce sont les immigrés irlandais qui ont apporté avec eux la tradition d'Halloween aux Etats-Unis !



La Samain était un **cérémonial nocturne.**

Chaque foyer se devait d'éteindre le feu de la maison et se plonger dans l'obscurité. Cet acte permettait de prendre conscience de l'état de mort : sans la lumière, la vie est impossible. Cette prise de conscience permettait d'appivoiser la Mort, et d'entrer en contact avec les Anciens (hommes ayant déjà passé l'Au-Delà), afin de demander conseil, bienveillance et sagesse.

Ensuite, les membres du village se réunissaient dans le noir sur la place du village, place où les druides allumaient alors un nouveau feu. Ce feu sacré, symbolisait un recommencement, le début de la vie, de l'année celtique et la victoire contre la mort.

Halloween en Irlande aujourd'hui : une fête populaire

Des traditions qui se sont américanisées ! Qu'on se le dise, la Samain a laissé place aujourd'hui à une version plus moderne de sa fête : celle d'Halloween. En Irlande cette fête se veut cool et festive, mais certes, très différente de la Samain initiale.



La citrouille : le symbole d'Halloween

À l'origine, le symbole d'Halloween était... un navet ! Issu

de la légende de Jack-o'-lantern (Jack à la lanterne, le personnage qui a inspiré l'Etrange Noël de Monsieur Jack !), condamné à errer éternellement dans l'obscurité entre l'enfer et le paradis en s'éclairant d'un tison posé dans un navet sculpté. Aux Etats-Unis, le navet a progressivement été remplacé par la citrouille qui pousse en octobre et qui est bien plus facile à sculpter ! C'est donc la citrouille qui a donné sa couleur orange à la version actuelle d'Halloween.

L'américanisation de la fête d'Halloween

L'origine d'Halloween telle qu'on la connaît par les Irlandais s'est donc modifiée avec le temps, à leur arrivée aux Etats-Unis. Les traditions

ont changé, on ne creuse plus de betteraves ou de navets mais des citrouilles.

On ne se balade plus avec sa lanterne réalisée dans le légume : la citrouille étant trop lourde, elle sert seulement de décoration et d'ingrédients pour cuisiner une

tarte à la citrouille ou « pumpkin pie » (*recette jointe*).

Halloween est devenue une grande fête que les Américains adorent.

Un mélange qui rappelle la fête celte d'antan, mais également El día de los muertos ou la fête des morts que célèbrent les Mexicains. Une dédramatisation de la mort durant laquelle on se déguise en squelette, où l'on festoie en famille et entre amis au-dessus des tombes des aïeux.

Halloween pendant un mois

Halloween se prépare tout le mois d'octobre. C'est une fête aussi importante que peut l'être Noël chez nous. Dès le début du mois d'octobre, on décore toute la mai-

son aux couleurs d'Halloween et on a déjà réfléchi aux costumes que porteront tous les membres de la famille le soir du 31 octobre. Parmi les déguisements les plus populaires, on trouve des déguisements de sorcières, de fantômes et d'autres monstrueux personnages. C'est un véritable concours d'horreur ! Mais les américains font également preuves d'originalité et c'est à celui qui sera le plus inventif.

C'est évidemment le **31 octobre, jour d'Halloween**, que la fête bat son plein avec le "passage d'Halloween". Une fois déguisés, les enfants font du porte-à-porte pour réclamer des friandises. Ils crient "**Trick or treat !**", qui veut dire "**des bonbons ou un mauvais tour !**" ou

"**Des bonbons ou un sort !**", les deux fonctionnent. Ils repartent souvent les sacs et les poches remplis de friandises.



La culture d'Halloween en France

Halloween ne se fête pas tellement en France. Certaines marques ont essayé de convertir les Français à cette mode, mais de manière tellement marketing que les Français n'ont pas apprécié et ont rejeté cette fête.

Pourtant, plus récemment, on voit éclore chez les enfants et jeunes adultes une envie de s'américaniser et de célébrer cette **fête qui donne la frousse**. Si la récolte des bonbons ne fait pas fureur c'est sous forme de goûter d'Halloween ou de soirées entre amis que la célébration du 31 octobre prend vie (ou mort) : **repas beurk version trompe-l'œil**, décoration de maison digne d'un **manoir hanté**, certains mettent le paquet quand pour d'autres Halloween n'évoque rien.

Des traditions d'Halloween déjà présentes en France

Pourtant, figurez-vous qu'en Bretagne, jusque dans les années 50, **on creusait des lanternes dans des betteraves ou des rutabagas** et on les plaçait sur le bord de la route ou à l'entrée des fermes pour se faire peur. D'autres traditions similaires à Halloween existaient également dans le nord et l'est de la France : **à la Saint Martin, le 11 novembre, les enfants creusaient également des betteraves et passaient de maison en maison pour récolter des bonbons** en échange d'une chanson :

Quelques bonbons et un peu d'imagination suffisent pour que la France s'approprie cette fête terrifiante .



Atelier chants

Réunion le **Jeudi 13 octobre à 18h30** dans la salle du Fort Bloqué pour organiser les futurs ateliers. N'oubliez pas vos cahiers de chansons.

Le samedi 5 novembre à 19 h

Une ch'tite **soirée carbonade** dans la salle Soleil d'Automne. Lors de cette soirée Anne se joindra à nous avec sa harpe et son accordéon.



Modalités pratiques :

Tarif : 12 € par adhérent, 15 € pour les invités extérieurs.

Clôture des inscriptions le 25 octobre.

Pensez à amener vos couverts, verres, serviettes, sacs poubelle, etc. ainsi que vos boissons pour accompagner le repas. L'apéritif sera offert.

A noter qu'il n'y a pas de repas spéciaux (type sans gluten). Les personnes concernées viennent avec leur repas, leur bonne humeur et bien sûr elles ne paieront pas.

Le mardi 15 novembre

CINÉ FILMS
ENTRÉE LIBRE

Mardi 18 octobre à 20h
Seuls les Anges ont des Ailes
de David Frank
États-Unis
1998 - 2002 - V.O.

Mardi 15 novembre à 20h
Les Commitments
d'Alan Parker
États-Unis / Angleterre / France
1991 - 2h - V.O.

Mardi 16 novembre à 14h30
Kéridy, la maison des contes
de Dominique Monféry
France / Italie
2007 - 1h30 - V.F.

Mardi 15 novembre à 20h
Avril et le monde truqué
de Francis Marz, Christian Desobry et Jacques Tardi
France
2015 - 1h45 - V.F.

Mardi 17 janvier à 20h
Monty Python : La Vie de Brian
de Terry Jones
Angleterre
1979 - 1h33 - V.O.

Mardi 17 janvier à 20h
Tout en haut du monde
de Rudi Chayé
France / Danemark
2015 - 1h01 - V.F.

Mardi 21 mars à 20h
Woman at War
de Benedek Elek
Islande / France / Danemark
2018 - 1h41 - V.O.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

CENTRE CULTUREL LES ARCS
9 Rue de la Gare - 56530 QUÉVEN
02 97 85 01 07
lesarcs@mairie-queven.fr

SAISON 2022-2023

HORAIRES :
Les lundis, mercredis et vendredis de 9h30 à 12h et de 13h30 à 17h30
Les mardis et jeudis de 13h30 à 17h30
Et les samedis de spectacles de 14h à 18h puis 1h avant les spectacles

ARCS
QUÉVEN

Dans la sélection du centre culturel Les Arcs à Quéven, il est à noter la projection du film **Les Commitments** le 15 novembre à 20h.

Genre :

Comédie dramatique musicale

Durée : 118 minutes

Sortie : 1991

Ce film est projeté

en **V**ersion **O**riginale **S**ous-**T**itrée

Entrée libre

Les Commitments (*The Commitments*) est un film américano-britannico-irlandais d'**Alan Parker** sorti en 1991. Adapté du premier des trois romans de la *Trilogie de Barrytown* de l'écrivain irlandais **Roddy Doyle** publié en 1987, il s'agit de l'histoire de quelques jeunes chômeurs du nord de **Dublin (Irlande)**, qui décident de fonder un groupe de musique soul.

Noël en Irlande :

le 25 décembre



Une célébration en deux étapes

The Little Christmas : Noël se fête en Irlande en 2 étapes. Et cela commence par ce que les Irlandais appellent « The Little Christmas » soit « Le Petit Noël ». Cette première période se situe du 12 au 24 décembre et est le moyen de démarrer les préparatifs de Noël, en décorant les portes des maisons d'une couronne de houx, en ornant un sapin de quelques boules et guirlandes...etc. Le houx et le lierre sont symboles de protection, de paix et de bonheur. De quoi permettre aux Irlandais de rester positifs et pleins d'espoirs pour l'avenir.



La veille et le jour de Noël, les Irlandais se rendent volontiers au Pub, boire quelques pintes de Guinness en compagnie d'amis et de la famille. On y discute dans une ambiance agréable, entre adultes et enfants, on y regarde des matchs de hurling tout en dégustant petits pâtés, bières et vins chauds pour se réchauffer de la rude nuit d'hiver du réveillon... Et le tout en musique bien sûr !

Des musiciens locaux se rassemblent dans les pubs pour y interpréter des cantiques de Noël et autres morceaux traditionnels irlandais, jusqu'à ce que l'horloge sonne l'heure de la messe. De nombreuses familles



retournent alors en vitesse chez eux, pour laisser un bon verre de Whisky pour le père Noël, ainsi que quelques carottes crues à destination de ses rennes affamés. Puis les Irlandais quittent leurs maisons en direction des églises, chapelles et cathédrales, pour assister à la messe. La cérémonie dure en moyenne une bonne heure et demie, et est l'occasion pour ses fidèles, de prier et d'honorer le Christ.

Le jour de Noël :

Le lendemain, la famille offre des cadeaux aux enfants ainsi qu'aux proches pour leur témoigner leur affection... Vient ensuite le repas de Noël qui est souvent très **copieux** et qui ne se sert que tard dans l'après-midi, aux alentours de 14h, après l'ouverture des cadeaux. Particulièrement riche, le repas de Noël irlandais se compose généralement de dinde (Christmas Turkey), de bœuf épicé et de jambon. Sans oublier les traditionnels des-

serts où l'on sert le célèbre « Plum Pudding » ainsi que des « Mince Pies » servis avec du rhum. Durant la dégustation du repas, les Irlandais ont pour tradition d'allumer une bougie à la fenêtre, afin d'accueillir Marie, Joseph et l'enfant Jésus dans la maison (Rappelons que les Irlandais sont très croyants). La coutume voudrait que ce soit l'individu le plus jeune de la maison qui allume la mèche de la bougie et que celle-ci ne soit plus tard éteinte que par une personne répondant au nom de Mary.



Le 26 décembre est également en Irlande un jour férié connu sous Stephen's day : cette journée permet de prolonger le plaisir en allant voir quelques courses de chevaux, prendre quelques paris, vider quelques verres dans les pubs et écouter des cantiques chantés par des chœurs dans les rues.



Autres traditions irlandaises

Porter un pull de Noël ridicule

Une tradition moderne : celle du port d'un pull ultra-kitsch de Noël. Cette tradition est plus généralement anglo-saxonne et se retrouve aussi bien aux États-Unis, qu'en Angleterre ou en Irlande.



La baignade glacée de Noël

Il s'agit sûrement là de la tradition la plus barrée d'Irlande ! Le 25 décembre est organisée pour ceux qui veulent « une baignade glacée ». Le concept est simple : aller faire un petit plongeon dans l'océan Atlantique pour démarrer la nouvelle année du bon pied !



Une pièce dans le plum pudding de Noël

Bon à savoir si vous ne souhaitez pas mourir étouffé : les Irlandais ont pour habitude de glisser une pièce de monnaie dans leur Plum Pudding, un gâteau traditionnel irlandais. Quiconque trouve la pièce connaîtrait alors la prospérité, le bonheur et la santé. Une sorte de fève, qui permet de proposer un repas plein de convivialité !



Rendez-vous en 2023

Samedi 28 janvier : Assemblée générale et galette des rois dans la salle Soleil d'Automne.

Nous avons été contraints d'annuler le projet de fêter la Saint Patrick 2023 en Irlande car il n'y a pas de liaisons maritimes à cette époque. Le recours aux liaisons aériennes serait trop coûteux et on serait limités en bagages et donc difficile d'emmener les instruments de musique.

La tombola initialisée en juin (vente de dates à 2 €) continue. Le tirage au sort sera fait lors de l'AG en janvier 2023.

La **Saint Patrick** sera fêtée le **samedi 18 mars** à Amzer Nevez lors d'une soirée Kig a farz ouverte à tous.

Chacun peut donc inviter des non adhérents.



6 au 13 mai : Accueil de nos amis Irlandais



Daire et Mary

Après une réunion de concertation, nos jumeaux irlandais ont confirmé leur venue en mai 2023.

Lors de l'AG en janvier, les adhérents désireux de les recevoir pourront se faire connaître.



dimanche 25 juin : Journée au Cruguellic, avec barbecue le midi



et jeux l'après-midi.



**L'Irlande à l'honneur
en 2023**

La dernière participation de l'Irlande au festival Interceltique en tant qu'invité d'honneur remonte à 2014, Elle sera de nouveau mise à l'honneur en 2023.

Recette tarte à la citrouille

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 600 g de citrouille (**potiron**, ou à défaut butternut)
- 3 oeufs
- 75 g de sucre
- 75 g de vergeoise
- 30 g de Maïzena tamisée
- 20 cl de crème liquide
- 1 c. à c. de cannelle moulue
- 1 c. à c. de muscade

Préparation : 30 mn - Cuisson : 45 mn



Etape 1 : Réaliser la purée de courge

Peler la courge, retirer les pépins et la couper en morceaux. La faire cuire dans un panier vapeur ou dans une casserole d'eau bouillante pendant 15 minutes. Piquer pour vérifier la cuisson des morceaux : la pointe du couteau doit s'enfoncer très facilement, puis mixer.

Etape 2 : Préparer la garniture

Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients secs ensemble : la fécule, les épices, le sucre et la vergeoise. Ajouter la purée de courge, puis incorporer les œufs et la crème tiédies au micro-onde ou à la casserole.

Etape 3 : Cuire la tarte

Préchauffer le four à **230°C**. Dérouler la pâte brisée dans un plat à tarte, la piquer à l'aide d'une fourchette puis verser la préparation dedans.

Enfourner pour 5 minutes puis baisser à **180°C** et poursuivre la cuisson 40 minutes. Laisser refroidir avant de déguster.