

Par les chants et par les grèves

(chant de la Province Bretagne FSE)

**R/ Par les champs et par les grèves,
hardis et rudes bretons**

**Au grand vent livrons nos rêves,
au rythme de nos chansons**

Ame pure, tête dure, cœur solide et muscles forts... lalala

Meulomp Doue da viken, en Argoat hag en Arvor (bis)

1. Nous aimons le vent du large qui souffle dans les pommiers
La mer qui se rue et charge, le granit sans l'ébranler.

2. Clair, le cidre d'or pétille , sonnez bombardes et binious
Endiablés garçons et filles, dansons et poussons nos you !

3. Rossignols et alouettes sont les chantres de chez nous,
Goélands et goélettes tournent en tourbillons fous.

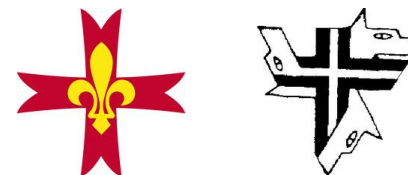
4. Nos Pardons, vieux sanctuaires, de la Vierge et de nos saints
nous voient accourir sincères, poudreux, chapelets en main.

5. Tête au vent, démarche fière, l'avenir nous appartient
Marchons droit, nos vieux calvaires nous indiquent le chemin.

6 Fils et filles de Bretagne , par le cœur et pour de bon.
Sainte Anne nous accompagne, Soyons fiers d'être bretons !



Week-end Bleimor



17 et 18 mars 2012

Ecole Saint-Ilan - Langueux

Vous avez dit Bleimor ? :

A l'origine **Bleimor** était une organisation de scouts bretons.

Le nom signifie le loup de mer en breton. Il vient du pseudonyme utilisé par un poète breton Jean-Pierre Calloc'h.

Le but de l'association est alors : « Pratique du scoutisme et des activités d'expression culturelle, danse, chant choral, musique populaire, jeu dramatique ». Créé le 9 janvier 1946 à Paris, le centre scout Bleimor prend le nom d'Urz Skaouted Bleimor. Pierre Géraud-Keraod, (dit Perig) et Lizig Géraud-Keraod sont les initiateurs du centre. Joseph Chardonnet est son aumônier de 1948 à 1965.

Au moment où le Scoutisme Français entame sa réforme, Bleimor rejoint les scouts d'Europe récemment arrivés en France. Les orientations, les structures et les revues du mouvement Guides et scouts d'Europe doivent tout ou presque à Pierre Géraud-Keraod et à son épouse. Le scoutisme "Bleimor" perdurera au sein de la nouvelle association « Guides et scouts d'Europe » à travers des brevets et des **week-ends culturels bretons**.

Vous êtes entrain d'en vivre un !

Ce carnet appartient à :

Unité :

Kannaouennoù – chants**Da feiz on tadou Koz – à la foi de nos pères**Diskan:

Da feiz on Tadou kozh
 Ni paotred Breizh-Izel!
 Ni 'zahlc'ho mad atao!
 'Vid feiz on Tadou kozh
 Hag endro d'he banniel
 Ni holl en-em stardo!
 Feiz karet on Tadou!
 Morse ni n'ho nac'ho!
 Kentoc'h ni a varvo!(ter)

1.-D'ar chrouadur bihan,
 E kichennig e gavel!
 E lakit eur vamm vad,
 En deiz evel an noz!
 Er boan hag en añken,
 Hi a daol buan eur zell,
 War groaz santel Jezuz,
 He soñj er baradoz!

2.-D'ar paotr, d'ar plac'h
 yaouank,
 C'hwi ziskouez hent ar furnez!
 C'hwi lavar:" it gantañ
 Heb krena dirag den!
 Bezit tud yaouank Breizh,
 Bezit e-pad ho puhez,
 Atao gwir gristenien!
 Treitourien birviken!"

Refrain:

*A la foi de nos vieux Pères,
 Nous, enfants de la Bretagne!
 Nous serons toujours fidèles!
 Pour la foi de nos vieux pères,
 Autour de cette bannière,
 Nous serons tous unis!
 Foi bien aimée de nos pères
 Jamais, nous vous renierons!
 Plutôt mourir!(ter)*

*1.-Du petit enfant,
 Tout à côté de son berceau!
 Que veille une mère
 De jour comme de nuit!
 Dans la peine et l'angoisse,
 Elle jette un rapide regard,
 Sur la sainte croix de Jésus,
 Et pense au paradis!*

*2.-Au garçon et à la jeune fille,
 Vous montrez le chemin de la
 sagesse!
 Vous dites:" Allez avec lui
 Sans aucune crainte!
 Soyez , jeunes de Bretagne,
 Soyez , votre vie durant,
 Toujours de vrais chrétiens!
 Jamais des traîtres!*

Pegen kaer – Comme elle est belle

Pegen kaer ez eo Mamm Jezuz
 Pegen dous ha trugarezus
 Pegen mat ha madelezhuz

Lavar din-me, den an Arvor
 Ha ken kaer eo da vag war vor
 Gant he gouelioù gwenn-kann
 digor?

Lavar din-me, den an Argoad
 Ha ken kaer delioù glas ar c'hoad
 Pa zeu ur bann-heol d'o sklaeraat ?

Lavar din-me, den an Are
 Ha ken kaer eo lein ar menez
 Gwenn-kann gant an erc'h d'ar
 beure ?

Nag en Arvor, nag en Argoad,
 Er menez, en oabl nag er prad
 Netra ken kaer, netra ken mat !

**Comme elle est belle, la mère de
 Jésus, comme elle est douce et
 miséricordieuse, comme elle est
 bonne et bienfaisante !**

*Dis-moi, homme de l'Arvor, est-il
 aussi beau, ton bateau de mer, avec
 ses voiles déployées d'un blanc
 éclatant ?*

*Dis-moi, homme de l'Argoad, sont-
 elles aussi belles, les feuilles vertes
 des bois, quand un rayon de soleil
 vient les éclairer ?*

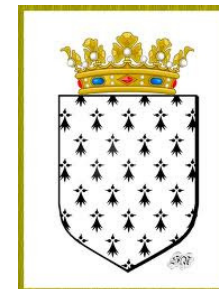
*Dis-moi, homme de l'Are, est-il aussi
 beau le sommet des montagnes,
 avec sa neige d'un blanc éclatant ?*

*Ni en Arvor, ni en Argoat, ni dans
 les montagnes, le ciel ni les
 champs, rien n'est si beau, rien n'est
 si bon !*

Hud ar miz du – magie du mois de novembre (canon)

Hud ar miz du,
 A-us d'ar vor
 Elec'h o tont
 Eus ar bell vro

*Magie du mois de
 novembre
 Au dessus de la mer
 Des cygnes viennent
 Du pays lointain*



3

Koroll ha kann – *Danse et chante* (Appel au feu)

Koroll, koroll (bis)	<i>Danse, danse, (bis)</i>
Koroll, koroll ha kan !	<i>Danse, danse et chante !</i>
Lusk an tan ha flamm an tan	<i>Mouvement du feu, les flammes</i>
Lamm d'an oabl vel red dour	<i>Sautent vers le ciel</i>
glann !	<i>Comme une source jaillissante !</i>
Koroll koroll ha kann !	<i>Danse, danse et chante !</i>

E koat Keo – *dans le bois de Keo* (ban)

E koat keo 'zeus deliou fao	<i>Dans le bois de Kéo, il y a des</i>
A zo toulet ha ditoulet	<i>feuilles de hêtres.</i>
E koat keo'zeus deliou fao	<i>Qui sont trouées et détouées</i>
A zo toulet gant ar glao	<i>Dans le bois de kéo, il y a des</i>
A zo toulet ha ditoulet (ter)	<i>feuilles de hêtres.</i>
A zo toulet gant ar glao	<i>Qui sont trouées par la pluie</i>
	<i>Qui sont trouées et détouées (ter)</i>
	<i>Qui sont trouées par la pluie</i>

Gwin ar C'hallaoued – *Le vin des Francs***Tan ! tan ! dir ! o! dir ! dir o! dir ha tan tan tan !****Dir ha dir ha tan dir ha dir ha tan !**

Gwell eo gwin gwenn barr Na mouar !
 Gwell eo gwin gwenn barr !
Le vin blanc est bien meilleur que la mure !
 Gwell eo gwin nevez O ! na mez !
 Gwell eo gwin nevez !
Le vin nouveau est bien meilleur, oh quelle honte !
 Gwell eo gwin ar Gall Nag aval
 Gwell eo gwin ar Gall !
Le vin des francs est bien meilleur que la pomme !
 Gwin gwenn dit, Breton A galon
 Gwin gwenn dit, Breton !
Du vin blanc pour toi breton ! de tout cœur !

Cette chanson guerrière évoque des Bretons qui reviennent d'une expédition chez leurs voisins Francs pour leur voler du vin qu'ils n'ont pas chez eux et qu'ils préfèrent à leur vin de mûre ou de pomme

4

Disul me vo pinvidik – *dimanche je serai riche* (chanson à reprendre)**Disul me vo pinvidik !**

Pa'm bo prenet ur yarig
 Grag, grag, grag, eme va yar (
 Kotogotogog, eme 'r c'hilhog

Lalalaleno !

...Pa'm bo prenet ur c'hiig
 Aou, aou, aou, eme va c'hi

...Pa'm bo prenet ur c'hazhig
 Bismignaoñ, eme va c'hazhig

...Pa'm bo prenet ur marc'hig
 Ouiñ, c'hiñc'hiñ, eme va marc'hig

...Pa'm bo prenet ur vuoc'hig
 Man, man, man, eme va buoc'h

...Pa'm bo prenet ur maoutig
 Bê, bê, bê, eme va maout

...Pa'm bo prenet un moc'hig
 Oc'h, oc'h, oc'h, eme va moc'h

Pa'm bo kavet ur wregig (wazig)
 Hi, hi, hi, eme va gwreg ...

(Ho, ho, ho eme va gwaz)

Dimanche je serai riche

*Quand j'aurai acheté une petite poule !
 Cotcotcot fait ma poule,
 Cocorico fait mon coq !
 Tralalalalère*

Quand j'aurai acheté un petit chien

Quand j'aurai acheté un petit chat

Un petit cheval

Une petite vache

Un petit mouton

Un petit cochon

Quand j'aurai trouvé une petite femme (un petit mari)

Pedennoù – prières

Hon Tad – Notre Père

Hon Tad hag a zo en Neñv
 Hoc'h anv bezet santeleet
 Ho rouantelezh deuet deomp
 Ho polontez bezet graet
 war an douar evel en Neñv
 Roit deomp hirio hor bara pemdeziek
 Pardonit deomp hor pec'hejoù
 Evel ma pardonomp d'ar re o deus market
 ouzhomp
 Ha non lezit ket da gouezhañ en tentadur
 Med hon diwallit diouzh an droug
 Amen



Me ho salud Mari – Je vous salue Marie

Me ho salud, Mari, leun a c'has
 an Aotrou Doue zo ganeoc'h
 Benniget oc'h dreist an holl gwraez
 Ha benniget eo ar frouezh eus ho korf,
 Jésus,
 Santez Mari, mamm da Zoue
 Pedit evidomp pec'herienn
 Breman ha da eur or maro
 Amen



Benedikte -bénédicté

Va Doue benigit ar boued
Mon Dieu bénissez la nourriture
 Ez eomp da gemer
Que nous allons prendre
 Evit dec'hel da veva en ho servij
Pour vivre à vous servir toujours
 En ano an Tad hag ar Mab
Au nom du Père et du Fils
 hag ar Spered glann
et du Saint-Esprit
 Evel-se bezet graet
Ainsi soit-il.



Grasoù – Grâces

Trugarez deoc'h, breman
 Doue mestr war pep tra
 Magadurezh ha yec'hed
 Ho pugale laouenn
 Ho melo da viken
 Evel-se bezet graet

*Merci à vous maintenant,
 Dieu maître de toutes choses
 nourriture et santé
 Vos enfants joyeux
 vous louerons à jamais
 Ainsi soit-il.*

A chanter après le bénédicité :

Digor Kalon ! (*à cœur ouvert = bon appétit*)

A chanter après les grâces :

Listri vat ! (*bonne vaisselle*)

(en réalité on devrait dire skotaj vat. Car listri ou listriaj signifie la vaisselle matérielle et non l'action de faire la vaisselle. Mais listri est plus harmonieux. A vous de choisir ce que vous préférez !)

Kegina – *Cuisiner*

SALIDOU

CARAMEL BEURRE SALE

Ingrédients :

80 g de sucre en poudre ;

40 g de beurre demi-sel ; 10 cl de crème liquide ;

3 pincées de fleur de sel

Pour un pot de 250g : 240 g de sucre en poudre- 120 g de beurre ½ sel 30 cl de crème liquide Casserole inox



Mettez le sucre dans une casserole et faites chauffer sur feu moyen. Ne remuez surtout pas. Le sucre va commencer à se dissoudre, jusqu'à se transformer en un liquide ambré.

Pendant ce temps, réchauffez la crème liquide. Dès que le sucre s'est transformé en liquide ambré (cette opération prend de 3 à 4 minutes), retirez la casserole du feu et ajoutez la crème liquide tiède, en faisant attention aux projections.

Remuez bien, ajoutez rapidement le beurre et remuez à nouveau, jusqu'à ce que la sauce soit bien crémeuse.

Remettez la casserole sur feu doux et remuez sans cesse pendant 2 à 3 minutes, ce qui permettra de faire fondre les éventuels morceaux de caramel.

Ajoutez la fleur de sel et remuez.

Versez la sauce dans un bocal en verre, couvrez et réservez à température ambiante. La sauce est relativement liquide, elle épaissira en refroidissant (elle peut se liquéfier à nouveau en la chauffant au micro-ondes).

Les trucs à savoir :

Les ingrédients sont volontairement en petite quantité, il est plus facile de préparer un caramel avec peu de sucre. Utilisez une casserole en inox plutôt qu'une en teflon pour mieux

apprécier la couleur du caramel foncé). Préférez une casserole large pour faire fondre le sucre uniformément et ne mettez surtout pas sur feu trop fort. Attendre que le sucre soit bien entièrement fondu avant d'ajouter la crème sinon ça va cristalliser. La crème doit être bien chaude au moment de l'ajouter au caramel, c'est elle qui va décuire le caramel mais si elle est trop froide le choc de température fera cristalliser le sucre.

Si la préparation finale est trop foncée... pas de problème, attendez que celle ci soit froide, remuez bien dans la casserole et rajoutez de la crème liquide. Ni vu ni connu !!!

JAODEL ou CHAODEL (soupe à l'oignon)

300g d'oignons jaunes ; 30 g de beurre ; une cuillère à soupe rase de farine (environ 10 g) ; 1 litre d'eau ; 1 cuillère à café de sel fumé ; 1/2 cuillère à café de poivre noir ; 9 tranches de baguette grillées
100 g de Comté/Gruyère

Temps de préparation : 45 minutes

Épluchez les oignons et émincez-les finement. Portez le litre d'eau à ébullition dans une casserole. A feu doux, faites fondre le beurre dans une grande casserole en inox. Ajoutez les oignons. Couvrez les 10 premières minutes en mélangeant de temps en temps.

Poursuivez la cuisson des oignons jusqu'à ce qu'ils caramélisent. Au cours de cette étape qui prend au moins 15 minutes, ils perdent environ 80% de leur volume initial. Veillez à mélanger régulièrement pour que les morceaux dorent uniformément, sans brûler. Ajoutez ensuite la farine et mélangez vivement. Incorporez ensuite une louche d'eau bouillante, fouettez et versez le reste d'eau. A feu moyen, laissez mijoter pendant 15 minutes, jusqu'à ce que la soupe ait réduit d'un quart. Petite astuce : laissez un petit morceau d'oignon sur la paroi de la casserole, à ras du niveau de la soupe. Lorsqu'il a diminué d'un centimètre, c'est prêt.



Histoire de crêpes et galettes

L'histoire de la crêpe ou de la galette commence sans doute il y a 7000 ans avant Jésus-Christ, lorsque, lassé de manger de la bouillie, l'Homme eut l'idée de la faire cuire sur les pierres du foyer. Les Ecossais du début de la guerre de 100 ans connaissaient déjà la crêpe. Le Wallon Jean Le Bel qui sera repris par Froissart décrivait ainsi les alliés un peu rustiques du Roi de France en guerre contre l'Angleterre.

Pour tout le monde, la galette ou la crêpe bretonne, c'est d'abord la crêpe ou la galette de sarrasin. Le sarrasin ou blé noir (Ed du en breton) appartient à la famille des polygonacées comme la rhubarbe ou l'oseille. Mais, à cause de sa culture et des façons de l'apprêter, le sarrasin est considéré comme une céréale.

Au XII^{ème} siècle, les Croisés rapportèrent le sarrasin du Proche-Orient. Sa culture se diffusa lentement et l'on pense que le sarrasin apparût en Bretagne au XIII^{ème} siècle. Dans le Livre d'Heures de la duchesse Anne il est appelé "blé de Turquie". Facile à cultiver

sur des terres légères et friand d'un climat humide et tempéré, et bénéficiant d'une faible imposition, le sarrasin se développa rapidement et intervint dès lors quotidiennement dans la préparation des bouillies et des galettes. En Bretagne, on peut donc dire que c'est l'arrivée du sarrasin qui a permis le développement de la crêpe ou de la galette.



© Château des ducs de Bretagne - Musée d'histoire de Nantes

La crêpe de sarrasin entra dans l'alimentation des mercredis, vendredis et des temps de carême. Au fil des siècles elle devint un objet de gastronomie, les différences sociales ne se marquant que

par différence de farine utilisée (sarrasin pour les uns, froment pour les autres) et par la garniture utilisée.

Que faut-il dire : galette ou crêpe ?

En pays Gallo et en France, on dit : *sarrasin = salé = galette*, *froment = sucré = crêpe*

En pays Bretonnant, on appelle *crêpe* (*krapouez* en breton) une pâte de sarrasin ou de froment mais très fine.

Par contre, on appelle galette, suivant les régions bretonnantes, des pâtes faites de sarrasin ou de froment mais épaisses : voir la galette de Mûr à base de sarrasin ou de froment et de purée de pommes de terre ; ou bien cette galette épaisse de froment que préparait la mère de Pêr Jakez Helias dans "Le cheval d'orgueil". Il semble que l'appellation *galette* progresse en zone bretonnante sans doute sous l'influence du tourisme.



Les Instruments

La galetière ou **pilig** fit son apparition au XV^{ème} siècle. En fonte, elle faisait 70cm de diamètre. On la mettait dans l'âtre sur un trépied. On assurait la cuisson avec un feu de bois ou d'ajoncs.

On étale la pâte sur le pilig avec une raclette ou **rozell**.

On retourne la crêpe avec une spatule, ou **astell** que l'on nomme aussi, suivant les endroits : viroué, tournette, latte, batte, sklisen, askleudenn, palikell (*en vannetais ce qui a donné palitchette*).