



À LA DÉCOUVERTE DE LA BRETAGNE

Avec le Cercle celtique de Rennes

LE CERCLE CELTIQUE DE RENNES



Fondée en 1932, le CCR est une association loi 1901. À l'époque, sa devise « Me a zalch'o » (« je maintiendrai ») reflète la volonté de maintenir les traditions et coutumes de la Bretagne historique. Son objectif principal étant alors la promotion et le rayonnement du patrimoine culturel breton, essentiellement en collectant, transmettant la tradition populaire, souvent à travers les danses bretonnes et des représentations scéniques amateurs.

Dans les années 50, le Cercle a participé au rayonnement culturel breton par des tournées à l'étranger (Allemagne, Belgique...) ainsi que des échanges culturels (comme le jumelage Rennes-Cork) ou encore de nombreux festivals traditionnels bretons et européens.

Son siège social jusque-là changeant se stabilise en 1977, la Ville de Rennes met à sa disposition un bâtiment de la Ferme de la Harpe.

Le CCR prend un tournant dans les années 90, avec une démarche d'expansion par la transmission, d'échange de savoir-faire, la mise en place de nouvelles pratiques (ex : cours d'accordéon) se projetant progressivement vers l'éducation populaire.

Ses enjeux, ses valeurs, mais aussi ses actions évoluent très rapidement (diversité culturelle, activités, nouveaux partenariats)

2000 : 1ère édition de Sevenadur qui aborde la rencontre interculturelle

2005 : Création du premier poste de salarié pour la gestion administrative

2010 : Arrivée d'une animatrice culturelle. Des projets aboutissent en milieu scolaire, la demande d'intervention s'accroît.

2011 : Création du poste de médiatrice culturelle en complémentarité du travail d'animation

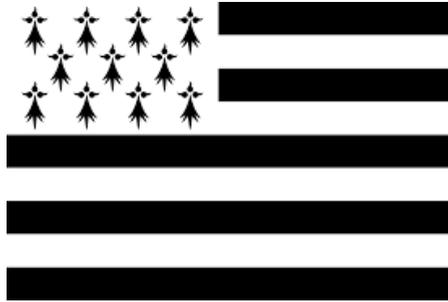
Fin 2014 : Le développement des Temps d'Accueil périscolaire augmente les projets scolaires, le développement des actions et des séjours linguistiques.

2018 : Écriture d'un nouveau projet associatif avec la volonté de développer davantage les actions de valorisation des langues de Bretagne.

2019 : Création du poste de coordination et arrivée d'un animateur chargé du développement des langues de Bretagne.

Fin décembre : Arrivée du Parquet de Bal.

GWENN HA DU



LE DRAPEAU

Le drapeau fut créé en 1923 par Morvan Marchal qui fit une proposition moderne du drapeau précédant le Kroaz Du (la croix noire).

Il se compose de neuf bandes égales qui représentent les neuf évêchés de Bretagne. Les quatre blanches représentent ceux de la Basse-Bretagne : Cornouaille, Léon, Trégor et Vannetais et les cinq noires, ceux de la Haute-Bretagne : Pays Nantais, Rennais, de Saint-Brieuc, de Saint-Malo et de Dol (voir la carte suivante).

Les mouchetures d'hermine représentent la Bretagne ducale, adoptées comme brisure par Pierre de Dreux (1180-1243), dit Mauclerc. À priori, le nombre est indéfini, toutefois de nombreuses illustrations montrent des drapeaux à 11 hermines.

Le drapeau fut utilisé pour la première fois sur le pavillon de la Bretagne à l'exposition des Arts décoratifs de Paris en 1923. Les artistes du mouvement "Seiz Breur" y exposaient et Morvan Marchal en était membre.

En 1927, les mouvements politiques bretons (dont le Parti autonomiste breton) décrètent le Gwenn ha Du drapeau de la Bretagne. Depuis cette date, il est largement utilisé par les Bretons.

Prohibé pendant de nombreuses années par les autorités, il faut attendre le milieu des années 60 pour pouvoir le hisser à nouveau. Dès lors, son appropriation par les bretons est acquise et se diffuse largement au-delà des frontières régionales.



UNE DEVISE

« Gwelloc'h mervel eget bezañ saotret »
(Plutôt la mort que la souillure)

Une des légendes de cette devise nous mène à une chasse à laquelle était présente la duchesse Anne de Bretagne.

Lors d'une poursuite, une hermine se retrouva acculée au bord d'une mare boueuse, par des chiens de chasse. Deux options s'offrent à elle. Sauver sa vie en sautant dans le marais et salissant son beau pelage blanc. Ou affronter son ennemi et mourir.

Dans son dilemme, elle préféra faire face à la mort, plutôt que de salir sa fourrure en traversant cette mare.

La duchesse Anne émue par ce geste, obtint la grâce du petit animal et en fit son emblème.

LES LANGUES DE BRETAGNE

Le breton et le gallo sont deux autres langues utilisées en Bretagne. On les retrouve sur deux territoires distincts, la Basse et Haute-Bretagne.

BRETON	GALLO	FRANÇAIS
DEMAT	BEN LE BONJOU	BONJOUR
MONT A RA MAT ?	CA VA TI ?	COMMENT ÇA VA ?
TRUGAREZ	TERMERCiant	MERCI
KENAVO	A S'ENTR-VAIR	AU REVOIR
BREIZH	BERTÈGN	BRETAGNE
YEC'HED MAT	A LA BONE VOTR	SANTÉ
KRAMPOUZ	CREPE	CRÊPE
MOR BIHAN	MORBIYAN	PETITE MER
GWENN HA DU	GÂRE-NAIR	BLANC ET NOIR

UN PEU D'HISTOIRE...

PRÉHISTOIRE



Menhir
ou pierre dressée



Dolmen
ancienne tombe

Le menhir ou pierre dressée était directement extraite d'un affleurement. L'usage des menhirs reste à ce jour inconnu. Ils indiquent peut-être un lieu de rassemblement ou des repères géographiques, peut-être les deux.

Les dolmens sont des chambres funéraires où des corps étaient déposés. À l'origine, les pierres n'étaient pas apparentes, mais recouvertes de pierres (cairn) ou de terre (tumulus).

EPOQUE MODERNE, LA RÉVOLTE DES PAPIERS TIMBRÉS

La révolte des papiers timbrés au printemps 1675 est aussi connue sous l'appellation de la révolte des bonnets rouges.

Suite à une nouvelle imposition de Colbert sur le tabac et la vaisselle en étain, le peuple se soulève. Les états n'ont pas été concertés et n'y consentent pas. En Bretagne, il y a le sentiment que l'autonomie de la province n'est pas respectée. C'est également la création d'un papier timbré spécial, exigé pour les actes authentiques et judiciaires.

Ces nouvelles taxes plongent un peu plus le peuple dans la misère. Ces mesures ont été prises pour renflouer le trésor royal vidé par les dépenses de la guerre en Hollande. Après le soulèvement à Bordeaux et à Nantes, Rennes se soulève le 2 juillet et est suivi par la campagne bretonne. Le bonnet rouge est le signe du ralliement. La répression avec l'armée fut très sévère.

UN PEU D'HISTOIRE



LA JEGADO

Hélène Jegado est née en 1803 à Plouhinec, dans le Morbihan.

Après avoir perdu sa mère très tôt, elle est orpheline et connaît une enfance difficile. Elle quitte sa modeste famille de cultivateurs pour être confiée à ses tantes et devenir domestique. Cuisinière, employée dans des familles bourgeoises, elle va se mettre à semer la mort en empoisonnant ses maîtres. Des crimes incompréhensibles commis par une jeune fille pourtant très pieuse. Pendant 18 ans, « partout où elle passe, ses hôtes trépassent ».

L'arme du crime, l'arsenic, sous forme de mort-aux-rats, ne laisse pas de traces et c'est pourquoi elle a pu impunément assassiner plusieurs dizaines de personnes, sans jamais être inquiétée... jusqu'à ce que son itinéraire sanglant, la conduise à Rennes. À cette époque, la vie est très dure en Bretagne, la mortalité est élevée et le choléra sévit depuis plusieurs années.

Son procès s'ouvre aux assises d'Ille-et-Vilaine en décembre 1851. On ne sait pas combien de personnes ont été tuées au total par Hélène Jegado. Accusée d'avoir attenté à la vie de 37 personnes, dont 25 ont succombé, elle n'est jugée que pour 5 empoisonnements et 5 tentatives de vols. Elle est donc condamnée uniquement pour ses méfaits rennais, les crimes du Morbihan étant prescrits. On ne pourra jamais faire le décompte macabre de ses victimes, entre 30 et 60, même si les objets liés aux défunts qu'elle conservait donnent quelques indices sur l'ampleur de ses crimes.

Le 26 février 1852, elle est guillotinée sur le Champs de Mars à Rennes.

LA MUSIQUE TRADITIONNELLE

Deux instruments emblématiques de la musique traditionnelle bretonne.



La bombarde



Le biniou

Le bagad

Un bagad est un ensemble musical de type orchestre, inspiré du pipe band écossais, interprétant des airs souvent issus du répertoire traditionnel breton. Il est composé de trois pupitres : bombarde, cornemuse écossaise et percussions.



Glenmor

Nom d'artiste d'Emile (Milig) ar Skanv
(25/06/1931-18/06/1996)

Il est considéré comme le plus grand
barde de Bretagne.



LE GOUREN



Le gouren est la lutte bretonne.

Il se pratique uniquement debout.

Le but est de marquer un Lamm, c'est-à-dire de faire chuter son adversaire sur le dos.

Quand la partie est finie. On dit : "Aet eo ar maout gantan." (il a gagné le mouton)

Car le premier prix des concours était un mouton.

L'expression est restée et signifie «Il a gagné».

RECETTES



CRÊPE OU GALETTE ?



INGRÉDIENTS

4 oeufs
500g de farine de froment
1L de lait

2/3 de farine de sarrasin
1/3 de farine de froment
1 pincée de gros sel
eau (environ 1L pour 500g de farine)

PRÉPARATION

Mettre la farine dans un grand saladier et faire un puits.

Y déposer les œufs.

Mélanger énergiquement, avec une cuillère en bois, en incorporant petit à petit la farine.

Lorsque la pâte devient plus difficile à mélanger, ajouter peu à peu le lait, en continuant à mélanger, jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Laisser reposer la pâte au moins une heure.

Mélanger les deux farines avec le sel dans le saladier.

Verser de l'eau au fur et à mesure et mélanger énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois, pour obtenir une pâte fluide et épaisse.

En option : Ajouter un œuf pour apporter une belle coloration à la galette lors de la cuisson.

Laisser la pâte reposer environ 2 heures au frigo, en la recouvrant d'un torchon ou d'un film alimentaire.

CUISSON

Verser une louche de pâte sur le billig et étaler la pâte avec le rozell.

Garnir la galette, puis replier les côtés avant de servir.
Déguster !

RECETTE

KIG-HA-FARZ



INGRÉDIENTS ET USTENSILES

- 2 sacs de toile (sacs à kig-ha-farz)
- 1 grande cocotte
- 1 salasier

- 1/2 kg de jarret de porc
- 300 g de lard
- 300 g de boeuf
- De la saucisse bretonne (ou saucisse de Morteau)
- 4 carottes
- 2 oignons
- 2 poireaux
- 2 navets
- 1 chou vert

Pour le farz noir

- 500 g de farine de sarrasin
- 50 g de beurre
- 20 cl de crème fraîche
- 2 oeufs
- 1/2 verre de lait
- 1 cuillère à soupe de gros sel
- Un peu de saindoux

Pour le farz blanc

- 250 g de farine de froment
- 250 g de raisins secs
- 50 g de sucre en poudre
- 20 cl de crème fraîche
- 25 cl de lait
- 2 oeufs

PRÉPARATION

- Épluchez les légumes puis déposez-les avec la viande et les oignons dans une grande cocotte.
- Remplissez-la d'eau à hauteur de la viande et des légumes. Et laissez cuire environ 1 heure, à feu doux.
- En attendant, préparez les 2 farz :
- Pour le farz noir, dans un saladier, vous mélangez la farine avec les œufs et un peu de lait.
- Ajoutez du gros sel et faites fondre le beurre avec le saindoux et la crème.
- Mettez la pâte dans un sac de toile, bien le fermer.
- Pour le farz blanc : mélangez la farine, le sucre et les œufs. Ajoutez la crème fraîche en mélangeant en continu.
- Délayez avec le lait et ajoutez des raisins farinés préalablement.
- Mettez la pâte dans un sac de toile, bien le fermer..
- Plongez vos 2 sacs dans la cocotte ainsi que la saucisse de Morteau. Laissez cuire environ 2 heures.
- Émiettez la pâte et servez-la dans des assiettes avec les morceaux de viande et quelques légumes et du bouillon.
- Ajoutez du lipig, la sauce réalisée en faisant fondre 4 échalotes coupées en tout petits morceaux à fondre dans 100g de beurre.

CONTACT

Pour des informations complémentaires :

Inscrivez-vous à notre **newsletter**

Suivez notre **site** : www.cercleceltiquederennes.org

notre actualité sur **les réseaux sociaux**



Héloïse Berthet - Médiatrice culturelle
mediation@ccrennes.bzh - 07 78 37 38 55

Cercle celtique de Rennes
Ferme de la harpe
26 avenue Charles et Raymonde Tillon
35000 Rennes

contact@cercleceltiquederennes.org - 02 99 54 36 45