

BRETAGNE

1 - Présentation

a) Notre île

Nous sommes une classe de CM1- CM2 de l'école Sainte Anne à Belle-Ile-en-Mer. Comme son nom l'indique, nous habitons sur une île au large de la Bretagne. Pour nous rendre sur l'île nous devons prendre un bateau (50 minutes de traversée). Notre île mesure 19km de long sur 9km de large, elle se compose de 4 communes.



5 500 habitants vivent toute l'année sur l'île mais durant les mois d'été jusqu'à 80 000 personnes viennent en vacances sur notre île car elle est très touristique (plages, surf, vélo, randonnée).

b) La Bretagne

La Bretagne est une région à l'ouest de la France, elle est bordée par l'océan Atlantique.

Il y a 4 départements les Côtes d'Armor (22), le Finistère (29), l'Ille-et-Vilaine (35) et le Morbihan (56). Les villes les plus connues sont Rennes, Brest, Quimper, Saint Malo, Saint Brieuc, Vannes ou encore Lorient.

Il y a environ 3 429 900 habitants en Bretagne. Son chef-lieu est Rennes.



2- Les personnages importants

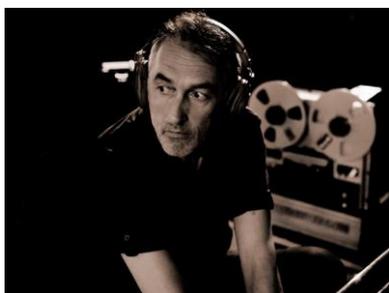
ALAN STIVELL



Alan Stivell, de son vrai nom Alan Cochevelou est né le 6 janvier 1944 est un auteur-compositeur-interprète et musicien français.

Il milite pour faire admettre le peuple breton avec sa langue, sa culture, son territoire. Il est le premier chanteur breton professionnel utilisant principalement la langue bretonne.

YANN TIERSEN



Yann Tiersen, né le 23 juin 1970 à Brest, est un auteur-compositeur, musicien et producteur français.

En 2001, il devient mondialement connu pour sa composition de la bande originale du film de Jean-Pierre Jeunet, "Le Fabuleux Destin d'Amélie Poulain", pour laquelle il obtient le César de la meilleure musique de film en 2002.

YVES COPPEENS



Yves Coppeens, né le 9 août 1934 à Vannes est mort le 22 juin 2022 à Paris à 87 ans.

Son nom est attaché en France à la découverte, en 1974 en Éthiopie, du fossile d'australopithèque surnommé Lucy.

Il est maître de conférences au muséum national d'histoire naturelle en 1969, puis sous-directeur au musée de l'homme.

SARAH BERNHARDT



Elle est née le 22 octobre 1844 à Paris et morte le 26 mars 1923 à Paris. C'est une actrice, peintre et sculptrice française.

Elle est considérée comme l'une des plus importantes actrices françaises du 19^{ème} et début du 20^{ème} siècle. Tombée amoureuse de Belle-Île elle décide de venir s'y installer.

Elle élit domicile dans un ancien fortin à la Pointe des Poulains et contribue grandement à la renommée de cette Île où nous habitons qui était alors inconnue du grand public.

3-Les lieux célèbres

LA FORÊT DE BROCÉLIANDE

La Forêt de Brocéliande, en Bretagne, est comme un grand livre de contes vivant. C'est l'endroit où la légende du Roi Arthur a eu lieu.



LA BASE DES SOUS-MARINS DE LORIENT

La base sous-marine de Lorient, c'est un peu comme un grand abri secret pour les sous-marins. Construit pendant la seconde guerre mondiale, on peut maintenant explorer les bunkers et imaginer comment c'était avant.

LES ALIGNEMENTS DE CARNAC

C'est ici que se trouvent des pierres super grandes : les menhirs. Ils se tiennent debout comme des gardiens mystérieux. C'est un lieu très visité, comme la Forêt de Brocéliande.





LE PARLEMENT DE RENNES

Le Parlement de Rennes est comme un vieux château regroupant plein de documents importants et historiques. Les gens s'y réunissaient pour parler

des lois et prendre des décisions importantes pour la région.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les alignements de Carnac ont longtemps été attribués aux Gaulois, un mythe encouragé par un célèbre petit gaulois à la moustache jaune (Astérix), ces pierres ont pourtant été érigées au Néolithique, il y a près de 5000 ans soit bien avant les gaulois.



On pense que ces alignements de pierres étaient un calendrier géant qui précisait les périodes importantes de l'agriculture et formait un moyen de déterminer le temps pour pouvoir se nourrir, l'agriculture étant la principale source de nourriture l'époque Néolithique.

4-Les plats typiques de Bretagne

a) Une spécialité de notre île : La poule aux krassens



La poule aux krassens est certainement la recette la plus typique de Belle-Isle. C'est une très vieille préparation toujours à l'honneur chez les insulaires. A l'origine, c'était le plat familial du dimanche. Une « poule au pot » enrichie de beignets de pâte salée cuits dans le bouillon.

b) Le plat typique de Bretagne : la galette de sarrasin



Le blé noir (sarrasin) est rapporté en Bretagne des croisades du XII^e siècle, et cultivé depuis le XVI^e siècle avec la duchesse Anne de Bretagne. Il est alors consommé notamment sous forme de galette dans le pays gallo (Haute-Bretagne) où cette polygonacée devient la base de l'alimentation.

Ingrédients

- 330 g de farine de sarrasin
- 75 cl d'eau
- 10 g de gros sel
- 1 œuf
- Du beurre

Préparation de la pâte à galettes :

- Disposez la **farine de sarrasin** en puits, dans un saladier, avec le sel (de Guérande c'est encore mieux !).
- Versez de l'eau au fur et à mesure et mélangez énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois. Vous obtiendrez ainsi une pâte fluide et épaisse.
- Ajoutez-y l'œuf qui apportera une belle coloration à votre pâte lors de la cuisson et mélangez bien.
- Laissez la pâte reposer environ 2 heures au frigo, en la recouvrant d'un torchon ou film alimentaire.

Cuisson des galettes :

- Mettez du beurre dans votre poêle ou du saindoux sur votre bilig (crêpière) et mettez-la sur feu doux/moyen.
- Si vous effectuez vos galettes à la poêle, une fois le beurre bien fondu, versez une louche de pâte, puis inclinez très vite la poêle afin d'étaler la pâte sur toute la surface.
- Faites cuire les deux faces pendant environ 1 à 2 mn chacune.
- Pour retourner la **galette**, utilisez une spatule pour décoller soigneusement chaque bord de la galette et retournez-la assez rapidement.

Pour une galette complète, ajoutez un œuf, du fromage et du jambon. Bon appétit !

NB : Comme pour les crêpes, la première galette est souvent ratée car il faut parfois un peu de temps pour que la poêle ou le bilig soit uniformément chauffé(e) et bien "grasse". Donc ne soyez pas surpris ni découragé au premier essai.

5- Les spécialités culinaires

Les crêpes



Spécialité à base de farine de froment , cuit finement sur un billig . A déguster simplement avec du beurre et du sucre .

Les galettes saucisse



Spécialité à base de farine de sarrazin , cuit comme une crêpe , roulée avec une saucisse bretonne .

Far breton



Gâteau qui ressemble à un flan aux pruneaux.

Kouign-amann



Gâteau à base de beurre , farine et sucre originaire de Douarnenez .

Kig ha farz



Plat traditionnel composé de légumes, viandes et de far noir et blanc (pâte cuite dans un sac de toile en coton).

Le caramel beurre salé (salidou)



Pâte à tartiner à base de sucre cuit en caramel avec du beurre salé.

Le gâteau breton



Gâteau rond et épais avec un délicieux goût de beurre.

L'andouille de Guéméné

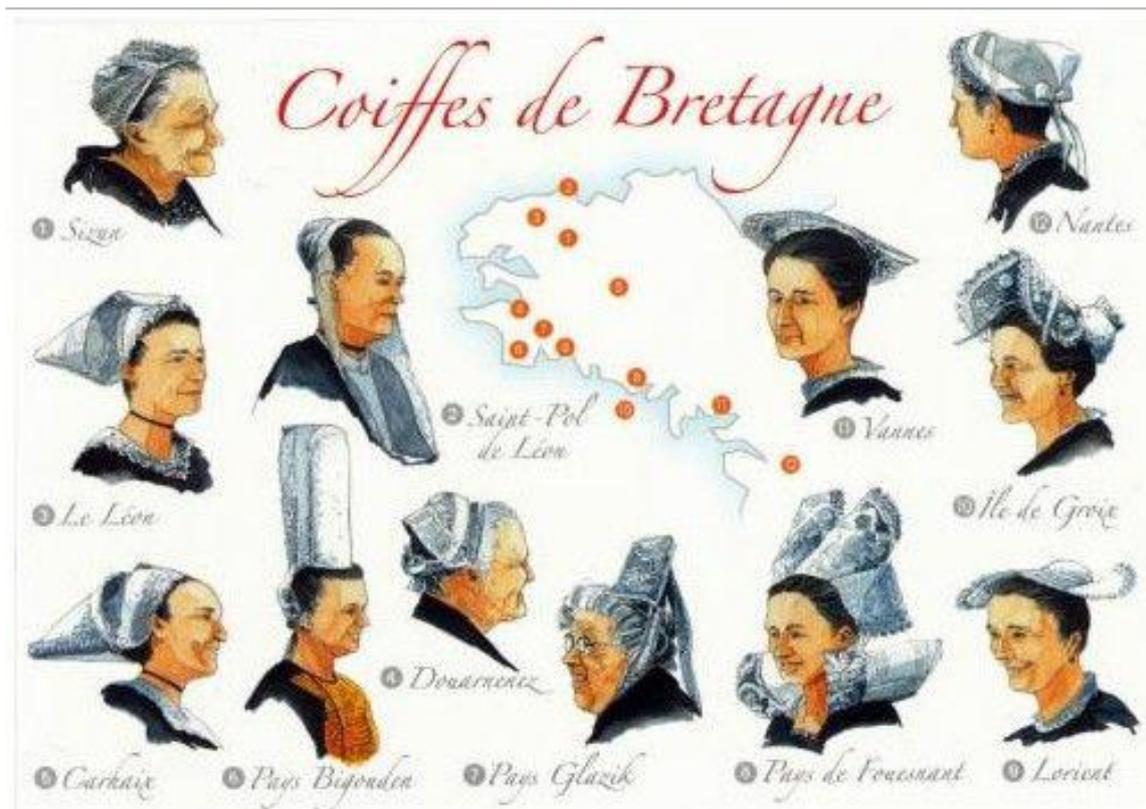


Charcuterie bretonne fumée au bois de hêtre.

Mais aussi : le pâté Henaff, les cocos de Paimpol, les huîtres, le homard, les moules, les fraises de Plougastel, la cotriade bretonne ...

6- Spécificités culturelles

a) La coiffe bretonne



Chaque coiffe portait un nom particulier et avait une forme différente :

- Le Kopek du pays de Baud
- La Borden du pays de Quimper
- La Penn-sardin de Douarnenez etc...

Elles sont encore portées lors des fêtes bretonnes que l'on appelle « les fest-noz ».

[Pour découvrir les fest-noz en vidéo !](#)

Chaque année se tient le festival interceltique de Lorient. [Regardez le fameux Bagad de Lann-Bihoué.](#)

b) Le drapeau breton



On l'appelle le « Gwenn ha Du ». Le premier est créé entre 1923 et 1925 par Morvan Marchal.

Les bandes représentent les 9 divisions provinciales historiques de la Bretagne. Les 4 bandes blanches représentent les provinces de la basse Bretagne (les pays bretonnants : Léon, Trégor, Cornouaille, Vannetais) et les 5 bandes noires les provinces de la haute Bretagne (les pays gallo : Rennais, Nantais, Dolais, Malouin, Pont bièvre).

c) La langue bretonne

Petit lexique de mots bretons

Demat ! bonjour !

Degemer mat ! Bienvenue !

Kenavo ! Au revoir !

Yec'hed mat ! À la tienne, santé !

Noz vat ! Bonne nuit !

Mat an traoù ? Ca va bien ?

Diwall ! Attention !

Trugarez ! Merci !

