

Entre ciel et mer - le magazine des îles du morbihan



LES ILES DE LA BAIE DE QUIBERON



Sommaire du numéro spécial

1. LA BRETAGNE.....	3
2. LA BAIE DE QUIBERON.....	3
3. BELLE-ILE.....	4
4. POUR COMPLÉTER VOTRE SÉJOUR	6
5. PLAISIRS BRETONS.....	7

Editorial

Vous voici en possession du numéro spécial sur les Iles de la baie de Quiberon. Les différents articles vous font découvrir les multiples atouts de ces îles : leur côté sauvage, les spécialités culinaires, les habitants aux mœurs particulières, les averses bretonnes, et l'humour qui caractérise les bretons...

Ce n'est pas sans peine que nous avons mis en forme ce magazine pour vous satisfaire pleinement et ne pas décevoir les bretons (notre prof par exemple). Nous nous sommes pour cela réunis chaque semaine depuis le mois de mars dans la joie et la bonne humeur. Bonne lecture et vive les bretons (mais aussi les bondynois).

Les 4^{ème} AES du collège Pierre Brossolette



La rédaction

Rédacteurs

Nicolas
Abdulla
Gérard
Tomy
Alexis

Directeur de la publication

M.DAUPHAS

1. La Bretagne

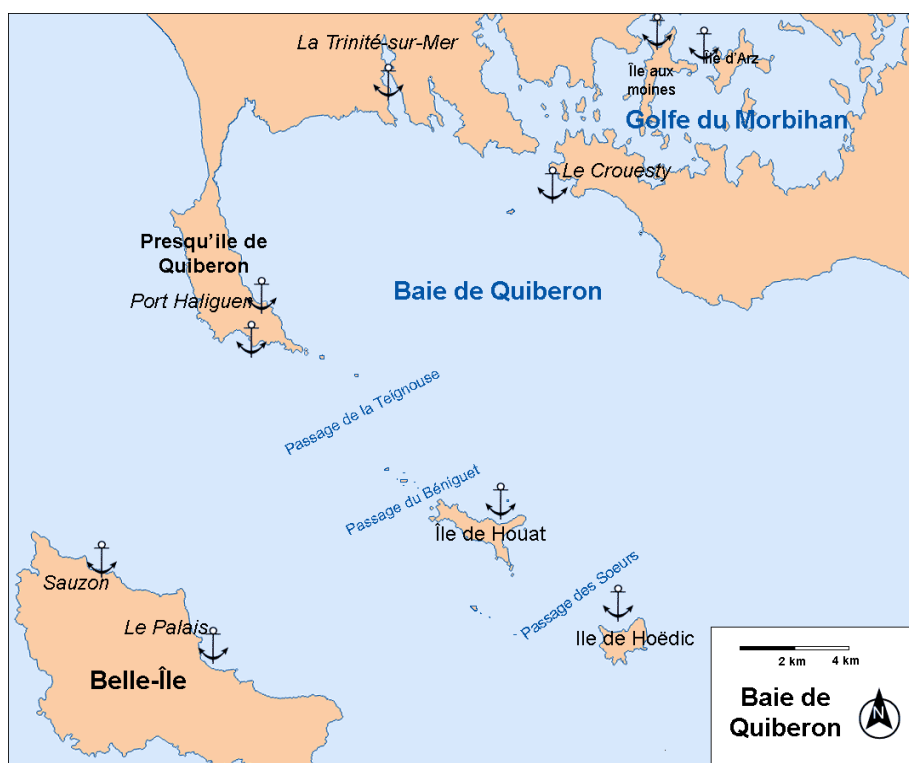
C'est le pays des celtes, des légendes, des crêpes et galettes, de la pluie, et des bretons...



2. La baie de Quiberon

La baie de Quiberon se situe sur la côte Sud du département du Morbihan en Bretagne (France) : la baie est délimitée à l'Ouest par la presqu'île de Quiberon, au Sud par la chaussée de Beniguet ainsi que par les îles de Houat et Hoëdic.

Protégée des vagues du large par la presqu'île de Quiberon et les Iles, Belle Ile, Houat et Hoëdic, bénéficiant d'un climat très doux, d'un ensoleillement exceptionnel de 2 500 heures par an et d'un régime de vent extrêmement favorable (notamment pour faire de la voile), la Baie de Quiberon justifie pleinement sa réputation de premier plan d'eau d'Europe.



3. **Belle-île**

Belle-île en-mer est la plus grande des îles bretonnes. Longue d'une vingtaine de kilomètres et large de neuf, c'est aussi la plus haute, son point culminant est à 71 m au-dessus des flots.

Quatre communes se partagent les 4800 bellilois. Située à près de 30 km (hors Quiberon) des côtes, l'île profite d'une douceur climatique reconnue qui lui permet d'offrir une extraordinaire diversité botanique : les figuiers côtoient les eucalyptus, les mimosas, les arbres ginkgo ou les lauriers roses.

Le Palais, où l'on débarque quand on arrive, charmant port de "carte postale" une route pittoresque et vallonnée à travers pâturages conduit le visiteur jusqu'à Sauzon. C'est ce charmant port que Monet peint en 1886, alors qu'il y séjourna plusieurs mois. C'est comme cela qu'est devenue connue cette île.

A. Pourquoi Belle île ?

Vous voulez un séjour de rêve : Belle île c'est une beauté originale, c'est une nature particulière, c'est l'histoire et c'est surtout la Bretagne autrement. On découvre tout ce qui rend les bretons tellement fiers de leur île, d'ailleurs on dit bien qu'elle est « Belle ».

B. Un petit peu d'histoire :

Belle-Île a été définitivement séparée du continent il y a plusieurs milliers d'années.

Belle-île est occupée depuis 10 000 ans, on a découvert du mobilier, des outils, armes et bijoux, ainsi que des tombes (tumulus)

On peut voir des habitats qui datent de 9000 ans.

C. La pêche et les bateaux

Comme c'est une île, c'est avant tout grâce à la pêche qu'elle a pu se développer.

La sardine

En 1855 on compte dix conserveries de sardines à Belle-Île. C'est le poisson le plus pêché pendant tout le 19^{ème} siècle (ce qui explique le nombre d'habitants venus sur l'île pour pêcher). D'ailleurs, nous vous invitons à découvrir la conserverie de la Belle-Iloise...c'est un délice !

Calendrier de la pêche

- Avril : Avec le printemps la vie renaît. Les algues poussent. Les poissons se rapprochent de la côte pour venir se nourrir. Les araignées font leur apparition.
- Mai : Le réchauffement de l'eau accélère le métabolisme des espèces côtières. Presque toutes sont présentes et accessibles aux chasseurs.
- Juin : Au tour des poissons plats sur les sables du bord.
- Juillet-Août : c'est la belle saison !
- Septembre : les gros lieux remontent.
- Octobre : les mulets en grosses concentrations se rassemblent pour la migration de la manche vers l'atlantique.

D. Climat

Ici nous parlerons du climat breton !

Le climat est extrêmement doux, surtout le long des côtes, avec des différences de températures entre l'été et l'hiver d'environ 15 °C. Cependant ces différences de températures varient en fonction de la proximité du littoral.

Malgré les préjugés, le climat Breton n'est pas "pourri". Les jours de pluies sont un peu plus fréquents que la moyenne française mais les moyennes, assez variables d'une région à l'autre, restent dans la moyenne comparés au niveau national.

Sur le littoral sud, l'ensoleillement annuel est supérieur à 2 000 heures par an...rien à envier à la côte d'azur !

E. Paysage

De belles photos remplacent de longs discours...n'est-ce pas ?



4. Pour compléter votre séjour sur les îles de la baie de Quiberon :

Hoëdic

Une petite visite sur l'île de Hoëdic ne peut que vous faire du bien, c'est un petit havre de paix où se côtoient quotidiennement calme et sérénité : pas le moindre bruit de moteur. Avec une centaine d'habitants seulement et 209 hectares de superficie, vous serez conquis par les nombreuses criques qui ornent de part et d'autres la petite île et par la gastronomie qui se spécialise dans les produits de la pêche.



Houat

Ne renfermant que quelques centaines d'habitants (390 l'hiver pour être exacte), c'est l'endroit idéal si vous souhaitez faire une petite escapade loin des brouhahas de tous les jours et être isolé du monde. Vous pouvez vous y offrir un week-end de répit en pratiquant des activités divertissantes. La promenade y est très favorable, ne mesurant qu'une demi-dizaine de kilomètres sur une largeur de 1,5 kilomètre, le tour de l'île peut se faire en quelques heures. Pendant les randonnées pédestres, on peut découvrir un paysage extrêmement ravissant avec des falaises impressionnantes, des petites criques ravissantes et de magnifiques dunes.



5. Plaisirs bretons

A. La cuisine

La cuisine Bretonne mérite que l'on s'y attarde. Elle est réputée pour être une cuisine assez variée par rapport aux autres car en Bretagne, on goûte aussi bien à la saveur de la terre que celle des fruits de mer. C'est une cuisine salée... puisque le sel est en partie produit en Bretagne.

Les crêpes (farine de froment = goût sucré)

Pour 24 crêpes :

- 250 g de farine de blé
- 1 cuillerée à soupe de sucre semoule
- 3 oeufs
- 1/2 litre de lait
- 50 g de beurre
- sel fin
- 1 cuillerée à soupe d'eau de fleur d'oranger (facultatif)
- huile

Dans un grand saladier, mélanger la farine, une pincée de sel et le sucre. Creuser en puits. Y casser les oeufs entiers et délayer peu à peu à la cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle soit lisse, fluide et sans grumeaux. Incorporer alors l'eau de fleur d'oranger et le beurre juste fondu. Laisser reposer 1 à 2 heures.

Pour la cuisson, bien graisser une poêle à crêpes. Verser une petite louchée de pâte dans la poêle, étaler rapidement en inclinant en tout sens pour qu'elle se répartisse bien sur le fond. Laisser cuire 30 secondes environ sur la première face puis retourner la crêpe dès qu'elle croustille sur le pourtour et la faire cuire encore 30 secondes sur la seconde face jusqu'à ce que de petites cloques soulèvent la surface.

Servir les crêpes tièdes, nature, avec du sucre ou des confitures. A déguster avec du cidre, breton bien entendu !

Les galettes (avec de la farine de Sarrasin...salé !)

Préparation : 10 minutes. + 2 h. de repos.

- 250 g de farine de sarrasin
- 2 œufs
- 50 cl d'eau froide
- 40 g de beurre fondu
- Sel

Mélangez la farine de sarrasin, le sel, les œufs, l'eau froide et le beurre fondu.

Laissez reposer la pâte 2 heures.

Cuire les galettes dans une poêle à revêtement anti-adhésif (pour les débutants) afin d'obtenir des galettes aussi fines que possible. Pour les puristes : une poêle en fonte brute est recommandée... bien graisser avec un chiffon imbibé de beurre.

Les premiers essais ne doivent pas vous décourager. Ne dit-on pas? "La première, c'est pour le chien!".

Le Kouign amann

Pour 6 personnes (environ) :

- 300 g de farine
- 12 g de levure de boulanger (environ deux sachets de levure déshydratée)
- 2 dl d'eau
- 250 grammes de sucre
- 250 grammes de beurre
- 1 jaune d'oeuf

Délayer la levure avec un peu d'eau tiède et une cuillère à café de sucre. Laisser reposer pendant 5 mn. Mettre dans une jatte la farine et y ajouter le contenu du verre petit à petit. Travailler la pâte. Elle doit être tout juste collante aux doigts. Laisser reposer 30 mn. Étaler la pâte comme une grande crêpe (rajouter de la farine si le rouleau colle), la recouvrir de beurre coupé en petite parcelles, saupoudrer largement de sucre et plier en quatre. Étaler la pâte à nouveau et plier une deuxième fois en quatre (principe de la pâte feuilletée) L'aplatir pour lui donner la forme du plat qui va être utilisé (rectangulaire ou rond, avec des bords 5 cm mini et que la pâte touche le bord du moule). Badigeonner le dessus au jaune d'œuf et au four (chaud, 25 minutes). Consommer tiède.

B. La musique

Les principaux instruments : Cornemuses, Bombarde, Flûtes, Instruments à cordes, Harpe.

Il faut en écouter pour se rendre compte que la musique bretonne, c'est une partie de l'âme de la Bretagne.

Les principaux chanteurs : Alan Stivell, Tri Yann, Gilles Servat...

C. Les légendes



Le courrier des lecteurs

Rose Héré- Ouessant (29)

« Qui voit Ouessant, voit son sang » ce dicton propre aux Ouessantins, témoigne des difficultés de la navigation aux abords de l'île. D'ailleurs en souvenir des disparus, une coutume, la Proëlla, est restée ancrée jusqu'en 1962. Pourriez vous me décrire en quoi consistait exactement cette tradition ?

La réponse de la rédaction :

La Proëlla c'est quoi ? les corps des disparus étaient symbolisés par de petites croix de cire (proëlla) qui étaient veillées au domicile du défunt. Les croix étaient ensuite portées à l'église puis transférées au cimetière.