

AMZER



14
—
FÉV
20
20

Crozon • Rosnoën • Pont-de-Buis-lès-Quimerch • Roscanvel • Lanvéoc
Landévennec • Argol • Camaret-sur-Mer • Le Faou • Telgruc-sur-Mer

6^e Festival des Libertés et des Droits Humains

du 31 janvier au 13 février



DEMAIN EST À NOUS - Film d'ouverture
Documentaire de Gilles de Maistre
Vendredi 31 janvier- 20h15 - Le Rex/Crozon
En présence de Radio évasion (100.4 FM) dès 19h.
Débat « *Jeunesse et engagement, quel exemple !* »
avec les élèves de 3^e1 du Collège Alain - Pot de l'amitié
Mardi 4 février- 15h00 - Rocamadour/Camaret

ADULTS IN THE ROOM - Fiction de Costa-Gravas
Samedi 1^{er} février - 20h15 - Le Rex/Crozon
Débat « *Quand l'arbitraire de l'austérité prime sur l'humanisme : les souffrances du peuple grec* » en duplex d'Athènes avec Angélique Kourounis journaliste/réalisatrice



XY CHELSEA - Documentaire de Tim Travers Hawkins
Dimanche 2 février - 15h - Rocamadour/Camaret
Débat « *Lanceurs d'alertes, transidentités... des droits et des libertés en danger* » avec la « Commission identités » de la LDH Quimper et Mélodie
Dimanche 9 février - 20h30 - Le Rex/Crozon

INVISIBLES RETOMBÉES - Documentaire de Cris Obermann
Lundi 3 février - 19h30 - Café Les Voyageurs/Lanvéoc
Débat « *Quand les pouvoirs publics ne nous disent pas tout : dangers et risques industriels à nos portes* »



MADE IN BANGLADESH - Fiction de Rubaiyat Hossain
Mardi 4 février - 20h15 - Le Rex/Crozon
Débat « *Consom'acteurs, interrogeons nos pratiques* »
avec le collectif Ethique sur l'étiquette
Jeudi 6 février - 15h - Rocamadour/Camaret

LE SILENCE DES AUTRES
Documentaire de Almudena Carracedo, Robert Bahar
Mercredi 5 février - 20h15 - Rocamadour/Camaret
Débat « *reconnaissance par la justice d'actes criminels de masse : base d'une possible résilience* »
Mardi 11 février - 15h - Le Rex/Crozon



POUR SAMA - Documentaire de Waad al-Kateab, Edward Watts
Vendredi 7 février - 20h15 - Rocamadour/Camaret
Débat « *Actualité et conséquences du conflit : le sort du Kurdistan Syrien* » avec Jean Ladan Association Assak



TERRA LIBRE - Avant-première
Documentaire de Gert-Peter Bruch
Samedi 8 février - 20h15 - Le Rex/Crozon
Débat « *Le combat des peuples autochtones pour la survie de l'humanité entière. Reconnaissance de l'écocide par le droit international* » en présence du réalisateur et de l'association Planète Amazone

LE MARIAGE DE VERIDA - Fiction de Michela Occhipinti
Dimanche 9 février - 15h00 - Le Rex/Crozon
Débat « *Interrogeons l'évolution de la condition féminine au sein de sociétés fortement ancrées dans des coutumes ancestrales* » en présence de Medina, Mauritanienne, de l'association ACZA
Lundi 10 février - 20h30 - Rocamadour/Camaret



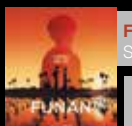
MÊME QU'ON NAÎT IMBATTABLES
Documentaire de Marion Cuerq, Elsa Moley
Mardi 11 février - 19h30 - Le Rex/Crozon
Débat « *France/Suède : 40 ans de retard en politique familiale et accompagnement à la parentalité. Comment évoluer vers une société sans violences éducatives* »
avec l'Ulamir lors de la semaine de la parentalité

NOURA RÊVE - Fiction de Hinde Boujemaa
Mercredi 12 février - 20h15 - Le Rex/Crozon
Échange avec le public sur « *le droit des femmes en Tunisie* »
Jeudi 13 février - 15h - Rocamadour/Camaret

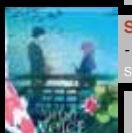


GRAINES DE RONDS-POINTS - Film de clôture
Documentaire de Jean-Paul Julliard
Jeudi 13 février- 20h15 - Le Rex/Crozon
Débat « *du droit de manifester en France en 2020 : ce que le mouvement des gilets jaunes a changé* » et pot de l'amitié

Sélection jeunesse



FUNAN - Animation de Denis Do - à partir de 13 ans
Samedi 1^{er} février - 15h - Rocamadour/Camaret

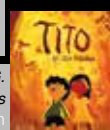


ZIBILLA OU LA VIE ZÉBRÉE - Animation de M. Svojkova, M. Perreten - à partir de 3/4 ans
Mercredi 5 février - 10h15 - Le Rex/Crozon



SILENT VOICE - Animation de Naoko Yamada - à partir de 9 ans
samedi 8 février - 15h00 - Le Rex/Crozon

TITO ET LES OISEAUX - Animation de G. Steinberg, G. Bitar, A. Catoto Dias - à partir de 8 ans
Mercredi 12 février - 14h30 - Le Rex/Crozon



ÉDITO

Goañv

Sortir alors que le soleil dort encore un peu. Laisser la fine bruine et le timide vent réveiller tous nos sens. Écouter les oiseaux se raconter leurs rêves et les cornes de brume faire écho à leurs chants. Tendre l'oreille pour percevoir, au loin, l'océan murmurer ses secrets. Contempler la fumée qui, s'échappant des toits, se mêle à la brume d'un ciel baudelairien à peine illuminé. Rester là, sans bouger, à contempler l'instant jusqu'au premier frisson qui nous pousse à rentrer.

Et, tandis que dehors l'aube cotonneuse tarde à se lever, remettre une bûche dans la cheminée, admirer les braises rougeoyer et les flammes danser.

Un matin breton, frileux et éphémère en plein cœur de l'hiver.

SOMMAIRE

3 - Édito & Sommaire

4•5•6•7 - Zoom

Du nouveau au Faou

8 - Asso'actions

Arts et Loisirs

10•11 - Quand je serai grand

Je serai cuisinier

12•13 - Sur scène

Bubbey Mayse

14•15 - Dans la cuisine de

Pilar

16•17 - Simple comme...

La bourse-à-pasteur

18 - Coups de cœur

Livre et musique

20 - À mots contés

Rencontre

20 - Camembert

Léger vent d'ouest

22 - Amzer à l'envers

Petites annonces

23/26 - Amzer à l'envers

Le carnet des festivités

Directrice de la publication et de la rédaction :
Violaine Andrieux • violaine@amzer.bzh • 06 31 41 49 25
Photographies : Erwan Andrieux • erwan@amzer.bzh

Publicité & partenariats :
Séverine Boureau • annonces@amzer.bzh • 07 69 84 39 21

Retrouvez-nous sur www.amzer.bzh

Impression : Cloître Landerneau • papier 100% pefc et encres végétales

Édité à 6000 exemplaires par la SARL les Éditions des p'Ty Papiers

7, rue de Tal ar Groas • 29160 Lanvéoc

Né pas abandonner sur la voie publique

Dépôt légal : à parution • N° ISSN : 2649-8618

Amzer décline toutes responsabilités concernant les erreurs typographiques

Toute reproduction, même partielle, est strictement interdite

48° 17' 18.654" N, 4° 27' 57.03" W

Du nouveau au Faou

Il paraît que l'année 2020 devrait être riche en changements et en nouveautés ! Direction Le Faou, à la découverte de deux commerces qui viennent tout juste d'ouvrir leurs portes.

La Brasserie du Bout du Monde

Une idée, une envie, un passe-temps devenu passion... En 2014, Olivier Lallemand inaugurerait la Brasserie du Bout du Monde et présentait sa toute première bière Térénez, fruit de trois ans de réflexion et sortie tout droit d'un ancien souterrain militaire. Six ans plus tard, la carte comprend aujourd'hui plus d'une douzaine de bières et l'entreprise prend un nouveau tournant en installant une partie de ses locaux au Faou et en ouvrant une boutique/bar/restaurant juste à côté.

Un hangar flambant neuf, tout de bois et de tôles vêtu, des cuves rutilantes, une chaîne d'embouteillage qui trône au centre de l'atelier... Quand on arrive devant le nouveau site, dans la zone artisanale de Quiella, on ne peut être qu'impressionné. Certes, la vue n'est pas aussi bucolique que ce à quoi les brasseurs étaient



L'équipe de la boutique : Swann, Christophe et Florian

habitué, mais ce nouvel outil de travail a tout pour plaire. Olivier, bien entouré par une équipe aussi motivée que lui, a ainsi fait le choix de regrouper les bureaux et une partie de la fabrication sous le même toit. Il souhaite ainsi optimiser la production, automatiser certaines étapes, favoriser le confort de travail et libérer plus de temps à la création de nouveautés, tout en continuant de privilégier la qualité. Blondes, brunes, ambrées, blanches, triples, au miel d'Ouessant, de saison, vieilles en fûts de chêne aux saveurs de vin, de cognac ou encore de whisky, la gamme devrait s'étoffer au fil des idées et des mois qui passent.

Désireuse de faire rimer bière avec convivialité, l'équipe a décidé d'ouvrir un lieu pour accueillir le public, avec vue sur l'atelier de fabrication. Une boutique au mobilier industriel, où s'allient bois et métal, des tabourets de bar en fûts découpés, un espace épuré, décontracté et simple. Du lundi au vendredi, de 12h à 19h, les amateurs de cervoises pourront venir s'approvisionner, s'installer au comptoir pour goûter une ou plusieurs bières de la gamme ou encore passer à table pour déguster un des plats cuisinés sur place par le nouveau chef et proposé à l'heure du déjeuner. Trois entrées, trois plats, trois desserts, pour carnivores et végétariens. Une cuisine de terroir revisitée, savoureuse et généreuse, à base de produits locaux, servie dans des boccas et proposée également à la vente à emporter. Et pour

célébrer l'arrivée du week-end comme il se doit, la boutique jouera les prolongations le vendredi soir pour un afterwork autour de tapas bretonnantes, d'une bière ou d'un cocktail original à base de Penforn, l'eau de vie de la maison, comme le Ti punch breton, le Breizh Mojito ou encore le Térénez Coffee.

Bien loin de tomber aux oubliettes, le souterrain, berceau de la Brasserie, reste bien évidemment un des lieux emblématiques de la marque, indispensable à la troisième fermentation des bières bouteilles, à la maturation des bières vieilles en fûts de chêne et au ressourcement régulier de l'équipe. Les visites reprendront au printemps pour les groupes, sur réservation, et le lieu sera ouvert au public pendant l'été pour, entre autres, découvrir une partie des installations, déguster les produits et profiter du nouvel espace bar terrasse, au calme, les pieds dans l'Aulne. D'autres surprises sont en cours de réflexion et seront dévoilées au retour des beaux jours. Une affaire à suivre...

*Ouvert du lundi au samedi de 12h à 19h - ZA de Quiella
- Le Faou - tél. 06 64 06 89 67*



Les Faou de Vrac

Une boutique lumineuse, un parquet vintage, des étagères chargées de bacs verseurs, de silos, de bocaux remplis de produits secs et de tisanes, de l'huile, du vinaigre, du jus de pomme, des savons colorés... Bienvenue dans l'épicerie Les Faou de Vrac



Après un an et demi de formations, de recherches, d'études de marché et de préparation, Ketty Monjour a vu son projet devenir réalité : ouvrir une boutique de produits bio, éthiques, équitables et locaux -autant qu'il est possible- le tout proposé en vrac. Un projet né d'une réflexion globale sur le développement durable et sur l'impact des déchets sur notre environnement. Une envie de montrer, qu'avec des gestes simples, on peut faire bouger les choses.

80 m2 dédiés à l'épicerie sucrée et salée, aux produits d'entretien, à l'hygiène, à la cosmétique et aux accessoires zéro déchet. En deux mois, Ketty est passée de 350 à plus de 500 références et ce chiffre devrait augmenter peu à peu, au fur et à mesure de ses trouvailles. Dès que le printemps montrera le bout de ses bourgeons, elle proposera, entre autres, un choix plus large de légumes et de produits laitiers, en fonction de la production locale.

Grâce au réseau Vrac France, elle a pu suivre une formation hygiène et sécurité alimentaire spécifique à la vente de produits en vrac, se constituer un carnet d'adresses de fournisseurs et de boutiques fonctionnant sur le même principe et s'assurer le soutien d'un guide juridique en cas de besoin. Elle n'en reste pas moins indépendante et recherche ses propres fournisseurs, en privilégiant les producteurs

locaux. Loin d'avoir la prétention de pouvoir tout proposer, elle sélectionne les produits avec soin, s'intéressant principalement à leur éthique de travail et à leur provenance quand ils sont importés. Elle limite bien souvent son choix à un fournisseur par produit, de manière à ne pas faire de doublons inutiles.

Ketty tient dès le départ à habituer les gens à venir faire leurs courses avec leurs contenants, sacs ou bocaux. Elle ne fournit pas de sacs en kraft en libre service, mais une petite sélection de sacs en tissu fabriqués en France, dont ceux de RrzwRg, la spécialiste *es-bidouilles* de votre mensuel. Certains déposent également à la boutique des bocaux en verre que Ketty nettoie et propose en cas de besoin.



Dans l'espace contigu à la boutique, en cours d'aménagement, elle désire proposer un lieu d'échange pour prendre le temps de boire un thé, un café ou une boisson fraîche, assister à un atelier ou à une conférence..., en fonction des propositions et des besoins. Pour démarrer, tous



les troisièmes samedis de chaque mois, Ketty accueille L'Effet Nature - coiffure et beauté bio, pour des ateliers de fabrication de cosmétiques maison. Le 22 février, venez découvrir comment réaliser votre shampoing solide personnalisé et votre gel douche fraise/ylang ylang ou miel/citron*. Ketty a également comme projet d'organiser un petit coin pour que les enfants aient de quoi s'occuper quand leurs parents font le tour des rayons.

Une boutique qui vous apprend à consommer autrement, à prendre soin de vous et de la nature qui vous entoure.

Ouvert du mardi au samedi 9h30/13h et 15h/19h - 15 route de Landerneau - Le Faou - tél. 02 98 26 98 85

*sur inscription à la boutique.





ARMOR GÉNIE

Thermique & Frigorifique

Créateur de confort

Installateur conseil - Thermique - Electrique - Frigorifique

*Profitez de la prime coup de pouce
de 3500 € ou 5500 €
pour le remplacement de votre chaudière fioul
par une pompe à chaleur*



Pompes à chaleur thermodynamique



Climatisation réversible - Aérothermie



Froid commercial & industriel



Systèmes de chauffages économiques



Traitement de l'air - Ventilation - VMC



Chauffage de piscine - Déshumidification



Electricité générale - Système d'éclairage

Installations neuves - Rénovations

SAV - Dépannages - Contrats d'entretien

ETUDE - DEVIS



12, rue de Poulpatré
29160 Crozon



Tél. 02 98 17 39 61 - contact@armor-genie.fr
www.armor-genie.fr

Ouvert du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30



Piscine NAUTIL'YS

1, rue Alain - Crozon Morgat

02 98 16 00 40 - www.piscinenautillys.bzh

- Bassin ludique (jeux d'eau, banquettes massantes)
- 2 couloirs de nage, pataugeoire, toboggan
- Espace balnéo (sauna, hammam, jacuzzi)
- Stages de natation
- Cours d'aquagym et d'aquabiking



1 entrée « PISCINE » achetée
=
1 entrée « BALNÉO » offerte*
(sauna, hamman, jacuzzi)

Sur présentation de ce coupon - offre réservée + 18 ans
Valable jusqu'au 29 février 2020

*Voir conditions sur place

SOPHROLOGUE

Marianne Defiennes

24 rue St Pol Roux - 29 570 ROSCANVEL

07 83 66 36 28

mariannedefiennes@hotmail.fr

Sur rendez-vous



ans ! 30 ans déjà que, chaque hiver, l'association Arts et Loisirs organise son incontournable Concours de Puzzle. Gros plan sur cette association qui, tout au long de l'année, participe activement à l'animation du territoire.

Désireuse de soutenir l'art sous toutes ses formes, l'association propose de nombreuses sorties au musée sur Brest, Quimper ou encore Daoulas pour découvrir chaque année la nouvelle exposition temporaire programmée à l'abbaye. Grâce à un partenariat avec le Quartz, à Brest, les adhérents peuvent bénéficier d'un tarif préférentiel pour de nombreux spectacles et d'un covoiturage pour s'y rendre.

L'association organise également différents rendez-vous tout au long de l'année. La Chasse à l'œuf le week-end de Pâques réunit chaque fois une centaine d'enfants. L'exposition d'été, du 15 juillet au 15 août, fait la part belle à une trentaine d'artistes locaux qui exposent un échantillon de leurs œuvres pour le plaisir du public qui vient nombreux les admirer. Le marché de Noël, organisé le dernier dimanche du mois de novembre, accueille bon nombre d'exposants. L'occasion parfaite pour dénicher des cadeaux originaux tout en dégustant un délicieux vin chaud ou participer au concours de la plus belle lettre au Père Noël, qui remporte chaque année un vrai succès. Tous les



24 décembre, l'association invite également le Père Noël à faire un passage place de la Mairie pour une distribution de friandises, en se réchauffant avec un jus de pomme aux épices chaud ou un vin blanc chaud.

Jacqueline Calonnec, l'actuelle présidente, propose également, en collaboration avec la bibliothèque de Lanvéoc, de nombreuses animations destinées aux enfants. Fabrication de masques pour le carnaval, lectures de contes, préparation de la fête d'Halloween ou encore fabrication de chocolats à l'approche de Noël, les idées ne manquent pas et les ateliers affichent le plus souvent complet.

30 ans de puzzles

En février, Arts et Loisirs célébrera la 30^e édition de son concours de puzzle, attendu chaque année avec impatience par les nombreux amateurs du territoire. Mercredi 19, auront lieu les qualifications, à partir de 5 ans. Au total, 75 participants, répartis en cinq catégories, découvriront les nouveaux puzzles sélectionnés par la passionnée Mme Mariana, ancienne institutrice de Lanvéoc, et tenteront de les assembler en un temps record. Les plus rapides de chaque catégorie se retrouveront en finale le samedi 22, à partir de 14h30 et tous les finalistes seront récompensés. Pour fêter dignement ses 30 bougies, la journée se clôturera par un pot de l'amitié où se retrouveront les anciens présidents, adhérents et amis de l'association.

L'animation étant limitée en places, pensez à vous inscrire dès que possible ! Renseignements et inscriptions auprès de Mme Marianna au 02 98 27 52 71 ou par mail : jacqueline.calonnec@wanadoo.fr.

L'Escale Gourmande

Crêperie - Restaurant

02 98 26 10 34

Derrière l'église

12 rue de Reims - 29160 CROZON



PENSEZ
À
RÉSERVER !



PRODUITS DU MARCHÉ
CUISINE DE SAISON

Farine blé noir IGP bio • Maîtres laitiers
Produits bleu-blanc-cœur



CREPERIERESTAURANTESCALEGOURMANDECROZON



FERME DE KERGUILLÉ



Colis de viande d'agneau
caissette de ±6 kg à 16 €/kg
(un tiroir de congélateur)

Émilie & Vincent

06 28 34 28 09 - Pointe de Dinan - Crozon

Élevage plein air de bord de mer - Races locales



nuance ESTHÉTIQUE

POUR LA SAINT VALENTIN,
OFFREZ UN PARFUM !



Passage Mairie-Église - Galerie Espace 5 - Crozon
02 98 27 03 30

Je serai cuisinier

Carrot cake, gâteau à la citrouille, tarte aux pommes, brandade, porc au caramel, dahl de lentilles ou encore hamburgers. Il ne s'agit pas là du menu d'un nouveau restaurant, mais de celui de la cantine scolaire de Rosnoën. Rencontre avec Michaël Orvain, le nouveau chef qui chaque jour régale les élèves.

Amzer : Bonjour Michaël. Quel métier rêviez-vous de faire quand vous étiez enfant ?

M.O. : Quand j'étais petit, je savais que je voulais faire un métier de bouche, mais je me voyais plutôt boulanger, comme mon grand-père.

Amzer : Quel a été votre parcours ?

M.O. : Je me suis orienté vers un CAP en alternance en boulangerie/pâtisserie. J'ai enchaîné avec un CAP cuisine et j'ai commencé à travailler. J'ai fait plusieurs saisons, à la Baule, en Corse, dans la Sarthe..., en alternant cuisine et boulangerie. Quand j'ai eu mon premier enfant, j'ai décidé de me poser et j'ai trouvé un poste comme chef de cuisine à Orsay, en banlieue parisienne, dans une brasserie où je suis resté neuf ans.

Amzer : Qu'est-ce qui vous a conduit à la pointe bretonne ?



M.O. : Avec mon épouse, nous partions tous les ans en vacances en Bretagne et nous étions tout particulièrement attirés par le Finistère. Depuis plusieurs années l'idée de venir nous y installer trottait dans nos têtes. Un jour, au retour de vacances, ma femme m'a annoncé qu'elle voulait vendre la maison et venir vivre au bout du monde. Et c'est ainsi qu'en 2018 nous avons posé nos valises à Crozon. J'ai trouvé un poste sur Crozon, puis dans la restauration collective à Dirinon, mais cela ne m'a pas plu. On préparait 9000 couverts par jour et j'ai réalisé que ce n'était pas ma vision de la restauration. J'ai trouvé un poste en intérim à la cantine scolaire de Rosnoën pour quelques mois et on m'a proposé de prendre le poste de responsable au mois d'août dernier.

Amzer : Pourquoi avoir accepté le poste ?

M.O. : Depuis plusieurs années, la mairie a la volonté de favoriser les circuits courts et de privilégier l'agriculture biologique. L'idée de travailler avec des producteurs locaux et de proposer de la cuisine maison et de saison m'a tout de suite plu. Sur Rosnoën, Erwan Le Roux nous fournit le bœuf, Caroline Moulin d'O'Délices de la Croix-Blanche les produits laitiers et les Paniers d'Antoine les légumes. Le cochon vient de la Ferme de Kervilavel à Plougastel, le poulet de la Ferme de Kernivinen à Argol, la truite vient des Viviers de Térénez, les pommes et les poires du Verger de Térénez et le pain du Fourn'île à Crozon. Pour tout ce qui est épicerie, je travaille avec Biocoop et je vais également commencer à

me fournir dans la boutique Les Faou de Vrac, qui vient d'ouvrir. J'utilise au moins 80 % de produits provenant de l'agriculture biologique. C'est un vrai plus de pouvoir servir des plats sains, qui ont du goût, et les élèves sont contents de manger à la cantine. Les enfants, avec leurs instituteurs, ont mis en place un potager devant la cantine et j'utilise sa production. On a eu des courgettes, des fraises et je me sers régulièrement des herbes aromatiques qui poussent à foison.

Amzer : Comment s'organisent vos journées ?

M.O. : Je démarre tôt et passe récupérer une partie de ce dont j'ai besoin chez les producteurs avant de commencer à cuisiner. Tous les plats sont préparés le jour même et faits maison. Cela prend plus de temps que d'ouvrir une boîte, mais finalement pas tant que ça et cela fait une réelle différence. Je gère également les commandes et les menus qui sont ensuite validés par la mairie. Nous sommes deux en cuisine et nous fournissons une centaine de repas par jour pour les élèves de maternelle et de primaire, les six instituteurs ainsi que cinq ou six repas qui sont livrés à domicile chez des personnes âgées. On fait deux services, un pour les maternelles, un autre pour les primaires, ce qui permet de mieux respecter le rythme des enfants et de limiter le bruit. Je m'occupe aussi des repas du centre de loisirs le mercredi et pendant les vacances scolaires. Chaque jour, je publie via les réseaux



sociaux le menu du déjeuner et des photos des plats. Cela permet aux parents de voir ce que leurs enfants mangent et de mettre en avant les producteurs. C'est une démarche qui plaît beaucoup. Depuis septembre, nous proposons un menu végétarien tous les mardis et, avant chaque période de vacances, un menu à thème, pour leur faire découvrir des recettes un peu différentes. La prochaine fois, je vais travailler sur deux menus différents et demander aux enfants celui qu'ils préfèrent.

Amzer : Qu'est-ce qui vous plaît dans votre métier ?

M.O. : J'aime cuisiner et encore plus quand je peux le faire comme à la maison. J'aime également le fait de travailler pour les enfants, de préparer ce que je veux et varier les plaisirs. On rigole souvent, l'ambiance est très agréable et tout se passe bien. C'est un plaisir de venir travailler.

Je propose des animations gâteaux certains mercredis pour le goûter des enfants et nous prévoyons prochainement un atelier de cuisine intergénérationnel. Tous les participants prépareront le repas et déjeuneront ensemble ensuite. Un vrai moment pour créer un lien entre les habitants de la commune.

Amzer : Et si c'était à refaire ?

M.O. : Je n'ai aucun regret, je le referais sans hésiter, j'ai trouvé ma place en cuisine et je suis bien ici. Je suis ravi du changement de vie et de boulot.

Bubbey Mayse

Le 8 février, la salle Ty Skol à St Hernot accueillera les Bubbey Mayse. Quatre femmes, quatre personnalités qui proposent une nouvelle sensibilité musicale autour de la musique klezmer et de la chanson yiddish.

D'une mélodie pure à une écriture orchestrée, d'une chanson intimiste à un chœur communicatif, d'un quartet vocal a capella à une explosion instrumentale... La musique des Bubbey Mayse, chargée d'émotion, module un répertoire venu d'Europe centrale et d'Europe de l'Est avec finesse et modernité. Une élégante folie habille ces quatre musiciennes qui, dans une chaleur communicative racontent leur Bubbey Mayse, leurs histoires de grands-mères, en toute simplicité.



Un air pour danser, une histoire de tendresse, des fantaisies délicieuses du village de « Chelm », l'émotion d'une procession de rue, la danse joyeuse du Freylekh, des paroles humanistes, des rondes hassidiques... De morceaux connus revisités à d'autres peu joués, le concert des Bubbey Mayse est construit dans un souci de cohérence d'ensemble, toujours dans une démarche collective.

La musique klezmer, tout comme la musique tzigane, est une musique de fête, de vie quotidienne, mais aussi une musique du voyage, de l'exode. Les

musiciens tziganes et klezmer se rencontraient parfois pour jouer dans les mariages, et se déplaçaient, de village en village, de pays en pays, dans toute l'Europe centrale et l'Europe de l'est.

Le groupe « Les Bubbey Mayse » s'est créé voilà plus de 7 ans avec l'envie de perpétuer cette tradition de faire voyager la musique klezmer et de l'amener vers de nouveaux horizons, avec de nouvelles rencontres.

Violon, violoncelle, clarinette, accordéon et chant, les instruments et les voix se mélangent, se répondent, se parlent et improvisent pour raconter une histoire, créer un dialogue avec le public, laisser s'exprimer les corps et faire découvrir les sensibilités de chaque instrument.

Les musiciennes

Une langue parlée par ses grands-parents, une musique qui a bercé son enfance, Elsa Signorile, clarinettiste et chanteuse, a grandi dans la culture yiddish. Riche de différents stages de musique klezmer, elle jongle entre clarinette et chant pour

rendre hommage à cette culture et la partager.

Morgane Labbe, baignée dans la culture traditionnelle de Haute-Bretagne, commence l'accordéon dès son plus jeune âge et associe très vite sa voix aux frissons de son instrument. Elle consacre ses études à la musique et poursuit dans la création artistique avec l'envie de faire voyager la musique, créer des spectacles à la rencontre de différents arts et de nouvelles cultures. Une danse soufflée dans l'oreille, aux couleurs singulières, portée par une jeune femme pleine de vie.

Après une formation classique au sein du Conservatoire de Rennes et du Pôle d'Enseignement Supérieur Bretagne-Pays de la Loire, Juliette Divry, accompagnée de son violoncelle, se consacre entièrement à la scène. Elle se produit en solo et en musique de chambre dans divers festivals tout en explorant d'autres horizons musicaux.

Margaux Liénard est née dans l'Avesnois, région forestière proche des Ardennes, dans une famille de musiciens. Son violon est à l'image de son caractère, généreux et curieux. Dès 6 ans, elle commence son apprentissage dans l'école de musique de son père, puis étudie aux Conservatoires de Valenciennes et de Lille. Passionnée des « musiques vivantes » et improvisatrice puisant son inspiration dans les musiques traditionnelles d'Europe nord-occidentale, elle s'intéresse également à d'autres musiques plus orientales et développe ainsi un jeu de violon très personnel.



Moment de partage

Comme souvent quand les Amis de la Musique organisent un concert, l'évènement est couplé avec une rencontre entre les artistes et les élèves de Kaniri ar Mor. Le 8 février, de 10h à 12h à la Maison du Temps Libre, ce sera sous forme d'une conférence participative que les Bubbey Mayse échangeront avec les chanteurs, musiciens, élèves de l'école de musique de tous âges et tous ceux qui désirent découvrir ce qu'est la musique klezmer et la chanson yiddish*. Les musiciens à

l'aise avec leurs instruments peuvent les emmener avec eux afin de jouer une mélodie à l'oreille, quand d'autres pourront reprendre cette même mélodie en chanson, sans problème.

**Rencontre gratuite. Pour une bonne organisation de la rencontre, pensez à vous inscrire par mail : kaniri@free.fr.*

JARDINIER CROZON

Ronan Etrillard - 7 ans d'expérience



Tonte des pelouses

Taille de haies et d'arbres

Débroussaillage

Création de potagers et de massifs

Création de murets en pierre sèche ou de soutènement



06 15 62 15 58

ronanetrillard@yahoo.com

CESU uniquement



Entre deux bourrasques et trois chutes de grêle, votre reporter, accompagnée de sa jeune stagiaire, s'est rendue sur les hauteurs de Roscanvel, dans la cuisine de Pilar, pour découvrir les secrets de fabrication de la véritable tortilla de patatas.

Originnaire de Saragosse, en Espagne, et amoureuse d'un Breton depuis bientôt 33 ans, Pilar, après la Normandie et la Vendée, profite d'une retraite bien méritée dans la maison familiale de Loïc, son mari. Cuisinière à ses heures, quand son emploi du temps le lui permet, Pilar aime piocher dans les recettes françaises et espagnoles, mais elle cuisine toujours les plats de son pays quand elle reçoit des invités.

Bien plus qu'une simple omelette, la tortilla de patatas est une véritable institution, symbole de la culture espagnole et, comme la paella, il existe dix mille façons de la faire. Une recette rapide et économique, transmise d'une génération à l'autre qui, malgré sa simplicité apparente, demande un certain savoir-faire. Elle se déguste chaude, froide, en famille ou entre amis, à l'apéritif coupée en petit carrés, en plat accompagnée d'une salade, lors d'un pique-nique à la plage, quand le frigo est vide ou quand on a tout simplement envie de se faire plaisir ! Voici sans plus tarder les conseils de Pilar, pour la réussir à coup

sûr. Sachez tout de même avant de vous lancer que, malgré tous vos efforts, vous n'égalerez jamais la tortilla de Teresa, la maman de notre hôtesse au grand cœur, car, pour tout Espagnol, la meilleure tortilla est toujours celle de la Mamá !

Les Ingrédients

Environ 500 g de pommes de terre
1 oignon moyen
4 œufs
Une bonne dose d'huile d'olive
Sel et poivre



La préparation

Commencez par éplucher les pommes de terre avant de les couper en morceaux. Peu importe leur taille, l'important étant qu'ils soient assez fins. Certains préféreront les rondelles régulières, Pilar elle, comme elle a toujours vu sa maman faire, taille simplement ses pommes de terre d'un côté puis de l'autre. Épluchez ensuite l'oignon et émincez-le. Dans une poêle antiadhésive de 20 cm de diamètre, versez entre 0,5 et 1 cm d'huile d'olive. Faites-la chauffer à feu moyen, puis ajoutez pommes de terre et oignon, mélangez et couvrez. Remuez régulièrement jusqu'à obtenir une texture fondante. Placez l'ensemble dans une passoire préalablement posée sur une assiette (vous pourrez ainsi réutiliser le trop plein d'huile à l'occasion). Dans un saladier, cassez les œufs, ajoutez sel et poivre, selon votre goût, et mélangez légèrement avec un fouet, sans faire trop mousser l'ensemble. Ajoutez les pommes de terre et l'oignon, imprégnez-les de la préparation avant de verser le tout dans la poêle préalablement chauffée. Laissez cuire d'un côté 3 à

4 minutes, en secouant de temps à autre pour être sûr que l'omelette n'attache pas. Prenez ensuite votre Vuelve Tortillas*, ou à défaut une assiette ou un couvercle légèrement plus grand que la poêle, placez-le sur la poêle et retournez-la d'un coup sec. Cette opération peut en effrayer plus d'un, le secret étant de ne pas hésiter ! Faites glisser à nouveau la préparation dans la poêle pour faire cuire quelques minutes le deuxième côté. Avec une cuillère ou une fourchette en bois, rentrez les bords de l'omelette pour obtenir un contour bien arrondi. Et voilà, votre tortilla est prête. Il ne vous reste plus qu'à vous régaler !

Les variantes

Tout étant histoire de goût, certains ajoutent de l'ail, d'autres ne mettent pas d'oignon. Comme son nom l'indique, ce plat est avant tout une omelette à base de pommes de terre, qui doit donc rester l'ingrédient prédominant, mais rien ne vous empêche d'y



ajouter quelques champignons, un peu de poivrons, de fines herbes ou quelques morceaux de chorizo pour la couleur. La Tortilla Paisana, ou omelette paysanne, est une version agrémentée de carottes, petits pois, tomates et autres légumes.

Le bonus

Voici une façon rapide, simple et tellement délicieuse de déguster le jambon Serrano. Faites griller une tranche de pain, idéalement de campagne. Épluchez et coupez en deux une gousse d'ail et frottez le pain grillé avec. Ajoutez un filet d'huile d'olive, posez une tranche de Serrano dessus et régalez-vous. Quand l'été sera de retour, vous pourrez également frotter une tomate sur le pain avant de mettre l'huile d'olive. Un rayon de soleil pour les papilles !

**Vuelve tortillas, littéralement retourne-omelette, un plat typique adapté à la recette, muni d'une poignée en son centre.*

MAISON YHUEL

Boulangerie - Pâtisserie

Glacier

Primé au Guide du Routard



Depuis 1984

« Faites la Différence »

Rue de la Gare - Crozon - 02 98 26 10 35



Notre nouvelle boulangerie
ouvre ses portes
sur les quais à Camaret
le 15 février

Caroline et Cécile
vous accueillent
du vendredi au mardi
de 7h à 19h



La bourse-à-pasteur

Bourselle, bourse-à-berger, capselle, bourse de capucin, moutarde de Mithriade, gwennik, yalc'h ar mesaer, la bourse-à-pasteur est connue sous de nombreux noms dérivant tous de ses petits fruits en forme de cœur ou de bourses plates comme celle des pauvres pâtres d'autrefois.

Sans doute originaire de Méditerranée, la bourse-à-pasteur a suivi l'homme dans sa conquête du monde. Peu exigeante, elle s'accommode de tous les climats et de tous les sols et est présente de nos jours sur les cinq continents. Petite plante très commune, elle pousse en abondance sur les chemins, les friches, les prairies ou le bord des champs. Elle appartient à la famille des brassicacées, appelée autrefois crucifères, comme le chou, la roquette ou encore le colza et la moutarde.

La bourse-à-pasteur apparaît d'abord au ras du sol sous la forme d'une discrète rosette de feuilles très découpées, légèrement poilues et vert foncé. Se développe ensuite une tige dressée, peu poilue, elle, pouvant atteindre 40 cm de haut. Ses feuilles ont la particularité de ne pas avoir toutes la même forme, étant plus rondes le long de la tige. Ses fleurs, petites et blanches, ont quatre pétales en croix et sont disposées en corymbe au sommet

des tiges. Elles coexistent avec les fruits, en forme de petits cœurs, étagés le long de la tige. Les graines sont petites, oblongues, de couleur brun orangé. Elles sont enrobées d'un mucilage qui, en présence d'eau, se transforme en un piège gluant et mortel pour de petits arthropodes du sol. Cette spécificité intrigue certains scientifiques qui se demandent si la plante ne serait donc pas carnivore ou s'il s'agit d'un simple mécanisme de défense.

La cueillette

Les rosettes se récoltent de préférence entre septembre et mars, alors qu'elles viennent d'apparaître. À cette période, il est facile de la reconnaître car les divisions de ses feuilles sont orientées vers l'extérieur. La plante entière fleurie peut être ramassée et utilisée fraîche ou séchée en bouquet. L'idéal est de choisir le moment où une bonne partie des fruits sont déjà formés, mais où il reste encore quelques fleurs au sommet de la tige. Il est traditionnellement recommandé de l'employer fraîche afin de préserver au mieux ses composés actifs, chose relativement facile, car elle se récolte pratiquement tout au long de l'année. Les graines se récoltent pendant l'été.

Dans l'assiette

Croquante et légèrement piquante, la jeune rosette se déguste en salade mélangée à d'autres jeunes pousses sauvages. Elle se déguste également cuite, dans un potage ou un mélange de légumes poêlés. En Asie, elle est cultivée à grande échelle et utilisée comme légume. Au Japon, par exemple, elle fait partie de la recette traditionnelle de la salade aux sept herbes, servie le 7 janvier lors de la fête des sept



herbes, nanakusa no sekku. Les graines, à la saveur piquante et salée, peuvent être utilisées comme condiment.

Dans l'armoire à louzou

Depuis l'Antiquité, la bourse à pasteur est réputée pour ses vertus médicinales, principalement pour ses propriétés hémostatiques. Au Moyen Âge, elle était surnommée sanguinaria et on dit d'elle qu'elle est précieuse comme pansement de première urgence. Par voie externe, on peut appliquer la plante fraîche sur les plaies, particulièrement sur les coupures qui saignent abondamment. De même, on arrêtera un saignement de nez en plaçant dans la narine un morceau d'ouate imbibé du suc de la plante. Elle fut l'une des plantes les plus utilisées par les sages-femmes du XIX^e siècle. Reconnue pour sa capacité à régulariser remarquablement le flux menstruel, elle est tout particulièrement recommandée aux



jeunes filles mal réglées et aux femmes plus mûres au moment de la ménopause. Maurice Mességué, dans son livre Mon herbier de santé, recommande, entre autres, d'utiliser la plante en infusion, contre toutes les hémorragies. Pour cela, jetez deux poignées de plante fraîche ou une poignée de plante sèche par litre d'eau et laissez infuser une heure et demie. En traitement d'attaque contre les saignements utérins ou les règles trop abondantes, il conseille d'en boire quatre à cinq tasses par jour. La bourse-à-pasteur est également antidiarrhéique, anti-infectieuse et antihypertensive.

Attention, la plante, comme la plupart des plantes médicinales d'ailleurs, ne doit pas être prise pendant la grossesse. Sa consommation est également déconseillée aux personnes prenant un médicament utilisant un inhibiteur de la monoamine oxydase. Demandez conseil à un spécialiste avant de l'utiliser.



Animation
&
coaching jardin
pour petits et grands

Marie Carpentier

Tel : 06 80 54 89 81

Mail : mariecultive29@gmail.com

Site : www.mariecultive.com



: Marie cultive



: marie_cultive



Venez découvrir notre café-librairie

du mardi au vendredi 10h30/13h et 14h30/19h

samedi de 10h à 13h et de 15h30 à 19h

36, rue du Général de Gaulle - Le Faou

02 98 26 97 42

gwennili.cafelibrairie@gmail.com



Gwennili Café-Librairie



[gwennili_cafelibrairie](https://www.instagram.com/gwennili_cafelibrairie)

Livre et musique

Les salades sauvages

Éditions Les Écologistes de l'Euzière

Ce guide de terrain vous accompagnera sur tous les chemins pour apprendre à reconnaître, cueillir et déguster les salades sauvages.

Une sélection de 35 espèces de salades. Des fiches de reconnaissance, claires et concises, pour les déterminer avec précision, à partir d'images et de dessins et éviter les confusions. Elles vous indiqueront également où les trouver et quand les cueillir.



Un ouvrage de référence sur la cueillette et les usages liés aux salades sauvages. Au fil des pages, ce livre vous fera connaître leur histoire, vous apportera des informations essentielles sur leur écologie, les méthodes de cueillette respectueuses de la biodiversité, les dangers et précautions à prendre.



Mokusatsu La Lucha Libre

La Lucha Libre revient ! 8 ans déjà que La Lucha Libre (La Lucha, pour les intimes), cette bande de timbrés biberonnés au rock, au foot et aux conneries en tout genre, sévit sur la scène musicale française. Avec près de 150 dates, c'est aussi un groupe remuant sur scène, vu sur de nombreux festivals, en première partie de groupes comme Soviet Suprem, Asian Dub Fondation ou, légende parmi les légendes, Didier Super. Le groupe s'est aussi fait connaître par de nombreuses facéties un brin provocantes et décalées. Leur nouveau titre, "Almost a frenchman", extrait de leur prochain album, ne loupe pas le coche, puisque leur chanteur évoque

son statut d'expatrié anglais en France, accompagné de sous-titres en vrac ou à côté de la plaque, c'est selon ! Huit ans, quand on y pense, c'est l'âge de raison plus quelques mois. Aussi, il n'en fallait pas plus aux membres du trio pour se persuader qu'il était temps de sortir l'album de l'(im)maturité. Et c'est ce qu'ils ont fait avec ce nouveau skeud envoyé à la face du monde et qui marque un tournant radical dans l'esthétique musicale de la formation. Terminé la MAO, les batteries synthétiques, les consoles NES et les sons rigolos. Ici, les trois lascars ont décidé de revenir aux bases et d'exploiter le bon vieux filon ayant fait ses preuves depuis des décennies, à savoir le guitare/basse/batterie. Un retour aux sources et à l'essentiel, mais aussi une manière de renouer avec cette excitation quasi-primitive que procure le rock'n'roll. Et un stade de foot.

L'album est en pré-commande sur kengo.bzh, alors n'hésitez pas à vous connecter et à soutenir le groupe dans cette nouvelle aventure. Les nouvelles créations seront présentées en avant première le 1^{er} mai à la salle Ty Skol, à l'occasion du prochain BZK Festival.

LA BRASSERIE DU BOUT DU MONDE

Nos bières, notre philosophie, notre magasin...

www.terenez.bzh



NOUVEAU
**BOUTIQUE · BAR
RESTAURANT**

Zone Artisanale de Quiella
Le Faou

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 19h

Service à midi du lundi au vendredi

Plats à emporter

contact : 06 64 06 89 67



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération



Agence immobilière indépendante de la SAS IMMOBILIAIRE d'ALSACE
100 Avenue de la République - 67000 Strasbourg - France

*Vous connaissez
quelqu'un qui vend ?
Jouez les intermédiaires
et vous serez récompensé !*

Vous vendez votre bien, je suis là pour vous aider
et je vous offre l'avis de valeur !

Recherche maisons, appartements,
terrains, locaux, etc, sur
la Presqu'île de Crozon
et ses alentours

Morgane CALMETTES

06 69 98 71 50



iadfrance.fr

CARN.SENECHAL

• Chauffage • Plomberie • Sanitaire

Neuf & rénovation

Dépannage • Entretien • Ramonage

Rue du Château d'eau
29570 Camaret

02 98 27 91 43

carnsenechal@orange.fr



Rencontre

Dans un village de la Bretagne, sur un chemin menant à la plage, où je me promenais en famille, il y avait une hermine.

Elle se tenait là, immobile. C'était un jour de pluie, il faisait très froid et la petite boule de poils était gelée. Délicatement, nous l'avons ramassée puis nous sommes rentrés à la maison. J'ai allumé la cheminée pour qu'elle se réchauffe près du feu et j'ai commencé à lui murmurer au creux de l'oreille que j'étais contente de sa compagnie. Une fois rétablie, nous l'avons libérée.

Depuis ce jour, elle vient nous voir tous les matins avant que je parte à l'école.

Lilou P.

À vos plumes : **Amours/délices/orgues** : trois mots pour un texte à inventer et à nous envoyer par mail ou par courrier avant le 17 février. Laissez libre cours à votre imagination en moins de 150 mots... Merci à tous ceux qui, chaque mois, nous envoient leurs écrits. Faire un choix est toujours compliqué ! Nous conservons précieusement les textes non publiés et nous leur consacrerons une rubrique très prochainement.

Camembert ou la vie trépidante d'un mouton solitaire

Léger vent d'ouest

de Charlotte Cany



AutRement

CONSEIL EN IMAGE • ONGLES • COIFFURE
ESTHÉTIQUE • COLORISTE VÉGÉTAL



6, rue Alsace-Lorraine • Crozon
02 98 23 52 21



LOCAL | ARTISANAL | RESPONSABLE



Ouvert mercredi et samedi de 10h à 12h30 et vendredi de 16h à 18h30
www.creeici.com • 41 rue Alsace-Lorraine • Crozon



PENDANT LES VACANCES D'HIVER

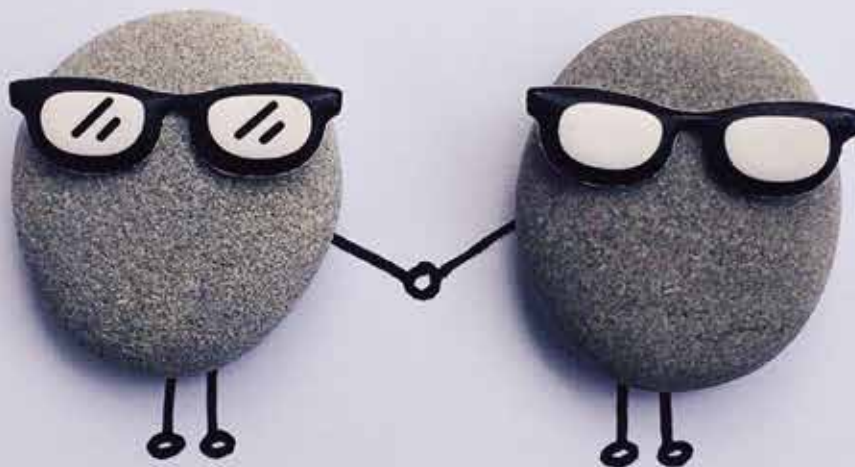
SALON DE THÉ BOUTIQUE

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI
DE 10H À 12H ET DE 14H30 À 18H
96 BD DE LA FRANCE LIBRE • MORGAT
02 98 26 97 83

BOUTIQUE

OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE
DE 15H À 19H
18 QUAI KADOR • MORGAT
02 98 99 37 33

AMZER à l'envers



bureau à partir de 5€ la demi-journée

co-travail malin en Presqu'île de CROZON

2 ateliers disponibles de 21 et 12 m²
à partir de 105€/mois

25 rue de Reims Crozon | contact@coworkpic.fr | www.coworkpic.fr

Le carnet des festivités • Février 2020

Les Babigou • temps enfants/parents libre et gratuit (sur adhésion au centre social). • tous les mardis (hors vacances scolaires) de 9h30 à 11h30 • **Ulamir**

Le 4 CDAS • **Crozon**

Le 11 Garderie périscolaire • **Camaret**

Tous les jeudis et vendredis

Les petites roulettes • entre 17h15 et 18h45, salle Nominœ
• venez avec vos rollers, skates, vélos, draisienne... • **Ulamir** • **Crozon**

Tous les samedis des semaines impaires

Animation Jeux en Bois • de 10h à 11h30 à la Maison des Jeunes • gratuit et pour tous • **Kaz'Heol Games** • **Camaret**

Soirée Tarot : **le 6, 14, 21 et 28** • de 20h30 à 23h30 à la Salle Municipale de la Mairie • rens : 06 61 10 11 08 • **Roskanvel Tarot** • **Roscanvel**

Jusqu'au 21

Exposition d'Isabelle **Krausz** • Écritures marines • au Café **Les Voyageurs** • **Lanvéoc**

DU 31 JAN. au 13 FÉV.

6e Festival des Libertés et des Droits Humains • cf p2 • **Ligue des Droits de l'Homme** • **Crozon/Camaret/Lanvéoc**

VEN. 31 JAN.

Demain est à nous • Film d'ouverture • 20h15 au Rex • **Festival des Libertés et des Droits Humains** • **Crozon**

SAM. 1^{er}

Funan • 15h au Rocamadour • à partir de 13 ans • **Festival des Libertés et des Droits Humains** • **Camaret**

SAM. 1^{er}

Loto • à la salle Nominœ • **AJC** • **Crozon**

SAM. 1^{er}

Les Gras de Crozon • Boum déguisée • animations et vente de tartes salées • ouvert à tous • de 18h à 21h à la Maison du Temps Libre • entrée : 2 € pour les enfants (une boisson offerte si déguisés) / 1 € pour les parents (gratuit si déguisés) • **APE Laënnec/Jean-Jaurès** • **Crozon**

SAM. 1^{er}

Adults in the room • 20h15 au Rex • **Festival des Libertés et des Droits Humains** • **Crozon**

SAM. 1^{er} et DIM. 2

Concert de la Solidarité • deux concerts au profit du Secours Populaire, du Secours Catholique et des Restos du Cœur • les enfants de différentes écoles et collèges offriront un répertoire varié et les choristes du Chœur du Kador présenteront quelques chants de leur répertoire et rejoindront les jeunes choristes pour un final festif et joyeux • à 16h30 à l'église de **Crozon** le 1^{er} et à 16h30 à l'église de **Telgruc** le 2 • participation libre • **Chœur du Kador**

DIM. 2

XY Chelsea • 15h au Rocamadour • **Festival des Libertés et des Droits Humains** • **Camaret**

LUN. 3

Invisibles retombées • 19h30 au Café Les Voyageurs • **Festival des Libertés et des Droits Humains** • **Lanvéoc**

Du 4 au 16

Semaines de la Parentalité • animations précisées au fil de l'agenda • rens : **Ulamir** : 02 98 27 01 68 ou **Maison de l'Enfance Baradozic** : 02 98 73 39 23

MAR. 4

Permanence UFC Que Choisir • une aide aux consommateurs pour tous les litiges • de 9h30 à 11h30 au centre social • rens et inscriptions au 02 98 27 01 68 • **Ulamir** • **Crozon**

MAR. 4

Devenir parent • animé par Liliroulotte • espace parents - enfants • à la Maison de l'enfance Baradozic de 9h30-11h30 • ouvert à tous • **Semaines de la Parentalité** • **Pont-de-Buis-lès-Quimerç'h**

MAR. 4

Demain est à nous • 15h au Rocamadour • **Festival des Libertés et des Droits Humains** • **Camaret**

MAR. 4

Made in Bangladesh • 20h15 au Rex • **Festival des Libertés et des Droits Humains** • **Crozon**

MER. 5

Zibilla ou la vie zébrée • à 10h15 au Rex • à partir de 3/4 ans • **Festival des Libertés et des Droits Humains** • **Crozon**

JEU. 6

Made in Bangladesh • 15h au Rocamadour • **Festival des Libertés et des Droits Humains** • **Camaret**

JEU. 6

'Parent'aise - café des parents • On n'est pas que des parents • à la Crèche les Poussins à 18h30 • garderie gratuite sur inscription • **Semaines de la Parentalité** • **Crozon**

JEU. 6

Soirée Tarot • à 20h, intervention de Jean-Michel pour une formation à la signalisation • début des jeux à 21h • à la salle Municipale de la Mairie • **Roskanvel Tarot** • **Roscanvel**

VEN. 7

Projection Papothé • à la Maison de l'enfance • **Commune** • **Pont-de-Buis-lès-Quimerc'h**

VEN. 7

Pour Sama • 20h15 au Rocamadour • **Festival des Libertés et des Droits Humains** • **Camaret**

VEN. 7

Soirée jeux • une sélection de jeux à (re)découvrir en famille ou entre amis • apéritif dinatoire participatif • à partir de 10 ans • au centre social de 18h30 à 23h • gratuit sur inscription : 02 98 27 01 68 • **Ulamir** • **Crozon**

VEN. 7

Ciné-rencontre : Questions de familles • à partir de 10 ans • à 20h, Médiathèque Youenn Gwernnig • **Semaines de la Parentalité** • **Pont-de-Buis-lès-Quimerc'h**

SAM. 8

Info Parkinson • de 15h30 à 17h au Centre Hospitalier • transport possible sur demande • inscription au 02 98 27 01 68 • **Ulamir** • **Crozon**

SAM. 8

Tournoi de Tarot • au bar tabac La Forge à Tal ar Groas • début des jeux à 14h • gratuit et ouvert à tous • **Roskanvel Tarot** • **Crozon**

SAM. 8

Conférence sur les graminées ornementales par Hervé Coz • à la maison du temps libre à 17h • 5€ pour les non adhérents • renseignements : M. Martin au 02 98 26 20 56 • **Presqu'île horticulture** • **Crozon**

SAM. 8

Loto • Bingo et loto perso • de nombreux lots à gagner : week-end en roulotte, nuit en cabane, ordinateur portable, nombreux bons d'achat... • à 20h, à la salle Multisports • ouverture des portes à 18h30 • petite restauration • **École de Telgruc et la classe de CM2** • **Telgruc**

SAM.8

Bubbey Mayse • concert de musique yiddish et klezmer • cf p12/13 • à 20h30 à Ty Skol à St Hernot • **Les Amis de la Musique** • **Crozon**

SAM. 8

Jeux en famille • à l'Ulamir de 14h à 17h • ouvert à tous • **Semaines de la Parentalité** • **Crozon**

SAM. 8

Portes ouvertes à l'école Diwan • 9h30 et 12h30, 31 rue du Menhir • **Crozon**

SAM. 8

Silent voice • 15h au Rex • à partir de 9 ans • **Festival des Libertés et des Droits Humains** • **Crozon**

SAM. 8

Terra Libre • 20h15 au Rex • **Festival des Libertés et des Droits Humains** • **Crozon**

SAM. 8

Carnaval • à la Salle Multifonctions • **APE** • **Le Faou**

SAM. 8 et DIM. 9

Week-end billard • interclubs samedi et championnat dimanche • à la Halle des sports • **Billard Club Pont-de-Buisien** • **Pont-de-Buis-lès-Quimerc'h**

DIM. 9

Le mariage de Verida • 15h au Rex • **Festival des Libertés et des Droits Humains** • **Crozon**

DIM. 9

XY Chelsea • 20h30 au Rex • **Festival des Libertés et des Droits Humains** • **Crozon**

DIM. 9

Atelier créatif (grands)-parents/enfants • sculpture en matériaux naturels • avec l'Atelier du Chêne de 10h30 à 12h • à partir de 4 ans • sur inscription • **Semaines de la Parentalité** • **Rosnoën**

DIM. 9

Atelier découverte de Qi Gong • de 10h à 13h à la Maison des Jeunes • participation libre • **Bien-Être de la Pointe • Camaret**

DIM. 9

Le marionnetoscope • Cie Sucre d'Orgue • Le Marionnetoscope est un univers en noir et blanc, une invitation à passer de la lumière à l'ombre, du muet au parler. Imaginez des mains joueuses papillonnant dans la lumière, qui vous entraînent dans l'univers du théâtre d'ombres et des films de silhouettes • deux comédiens prêtent leur voix aux divers personnages des films, brulent les différentes ambiances et accompagnent les histoires avec plusieurs instruments de musique. Le public pénètre ainsi dans un univers singulier, élégant où la tendresse et l'humour sont également au rendez-vous • un spectacle à découvrir en famille • à 16h30 à la Maison du Temps Libre • **Jour de Fête • Crozon**

LUN. 10

Le mariage de Verida • 20h30 au Rocamadour • **Festival des Libertés et des Droits Humains • Camaret**

MAR. 11

Gouter et jeux partagés avec les familles • Structures ouvertes : crèche de 16h à 18h30 et accueils périscolaires des écoles de 17h à 19h • **Semaines de la Parentalité • Pont-de-Buis-lès-Quimerc'h**

MAR. 11

Même qu'on naît imbattables • 19h30 au Rex • **Festival des Libertés et des Droits Humains/Semaines de la Parentalité • Crozon**

MER. 12

Atelier créatif (grands)-parents/enfants • Repas en famille – fabrication de bols et assiettes • avec l'Atelier du Chêne de 10h30 à 12h • à partir de 4 ans • sur inscription • **Semaines de la Parentalité • Rosnoën**

MER. 12

Tito et les oiseaux • 14h30 au Rex • à partir de 8 ans • **Festival des Libertés et des Droits Humains • Crozon**

MER. 12

Noura rêve • 20h15 au Rex • **Festival des Libertés et des Droits Humains • Crozon**

JEU. 13

Papo'thé – café des parents • Communiquer avec son ado • animé par Dominique Louvel, psychologue • Maison de l'enfance Baradozic à 20h • **Semaines de la Parentalité • Pont-de-Buis-lès-Quimerc'h**

JEU. 13

Noura rêve • 15h au Rocamadour • **Festival des Libertés et des Droits Humains • Camaret**

JEU. 13

Graines de ronds-points • film de clôture • 20h15 au Rex • **Festival des Libertés et des Droits Humains • Crozon**

VEN. 14

Ciné-rencontre : Questions de familles • à partir de 10 ans • à 20h au cinéma Le Rex • garderie gratuite sur inscription • **Semaines de la Parentalité • Crozon**

VEN. 14

Formidable Médée • elle s'appelait Médée, femme d'abord et immortelle par essence, prodigieuse, formidable, monstrueuse, fracassante et fracassée, il y a 24 siècles qu'elle fascine et horripile les artistes et les littérateurs. Pourquoi ? • causerie proposée par Nany Gleize, suivie d'un moment convivial • à 20h30, 13, rue Alsace-Lorraine • **La Maison des 3 Métiers • Crozon**

SAM. 15

Concours de pétanque • ouvert à tous • à 13h30 terrain de la gare • en doublettes, 4 parties gagnant/gagnant • mises 6 €/doublette, prix = mises + 30% + coupe • contact : petanquecrozon29@orange.fr • **La pétanque Crozonnaise, en collaboration avec 3 étudiants en BTS à la MFR de Rumengol dans le cadre d'un projet d'études • Crozon**

SAM. 15

Carnaval • Amicale Laïque • Lanvéoc

SAM. 15

Formation de Baby-sitting • de 9h à 18h, Maison Pour Tous de Tal ar Groas • inscription : 02 98 27 01 68 • **Ulamir • Crozon**

SAM. 15

Quel scandale ! • une pièce par la troupe de théâtre locale AMITHEA • mise en scène de Julie Coqu • entrée : 6 € • à la Maison pour Tous à 20h15 • dans le cadre de la Journée internationale des Cancers Pédiatriques • **ESCAPE • Quimerc'h**

DIM. 16

Grande journée de mobilisation dans le cadre de la Journée internationale des Cancers Pédiatriques à la salle F. Mitterrand • Marches à partir de 8h30 : 4 circuits de 5/7/11/18 km - participation de 5 € (circuit facile pour le 5 km et plus sportif selon le nombre de km des 3 autres circuits) • exposition/vente par les Petites mains d'ESCAPE toute la journée : bonnets, écharpes, lingettes, sacs, confitures, cartes... • séances découvertes de la réflexologie • séances de gym POUND avec Nina de 10h à 11h - 5 € pour le moment tonique • spectacle enfants (et grands) avec Magic Pilou et Coquette à 11h30 - participation libre - un bon moment de rigolade en prévision : à découvrir absolument ! • repas couscous à 12h30 (réservation : Margot au 06 49 72 09 71 (sur place ou à emporter) - 10 € pour un délicieux repas avec Elise aux marmites • tombola • table ronde à 15h • buvette, café, gâteaux toute la journée • **ESCAPE • Pont-de-Buis-lès-Quimerc'h**

DIM. 16

Histoires à Danser • Temps à partager en famille intergénérationnel • avec le Bout du Noz • à 14h à la Maison du Temps Libre • **Semaines de la Parentalité • Crozon**

MER. 19

Stage Couture et Mosaïque enfant avec Hélène et Émilie • toute la journée • tarifs et rens. 06 85 16 32 28 ou 06 59 64 83 84 • **Crozon**

MER. 19

Qualifications du Concours de Puzzle • cf p9 • **Arts et Loisirs • Lanvéoc**

VEN. 21

Carnaval • Association des Commerçants • **Camaret**

SAM. 22

Les Gras • Ouvertures • Roscanvel

SAM. 22

Finale du Concours de Puzzle • **Arts et Loisirs • Lanvéoc**

SAM. 22

Fest Noz et repas crêpes • animation : B.A.C.K. (accordéon, voix, cistre et flûte), Kameled Ar Son, Kan Ha Diskant avec Gaëlle Trébaol et Jacqueline Cornec • tarif : 7 € • à partir de 19h30 à la salle St-Ives • **Les Amis du quartier Saint Thomas • Camaret**

DIM. 23

Après-midi animations, jeux, ateliers créatifs (chants, danse et musique) • échange et convivialité pour tous les âges • buvette et gâteaux • à la Salle St Ives à 14h • **Bien-Être de la Pointe et Louarn Square • Camaret**

DIM. 23

Braderie du Livre • vente de livres à prix réduit • entrée libre • de 10h à 17h à la salle multisports • **Les bibliothèques de la Presqu'île de Crozon et l'Ulamir • Telgruc**

DIM. 23

Grand Bazar • à la Salle Multifonctions de 9h à 18h • **Kuzul Skol Ar Diwan • Le Faou**

DIM. 23

Belote • à la Maison pour Tous • **Quimerc'h animations • Quimerc'h**

MER. 26

Mardi Gras • fabrication et dégustation de crêpes, petit bal costumé et lecture d'histoires • récompenses aux meilleurs déguisement • à 16h à la bibliothèque • **Arts et Loisirs et la Bibliothèque • Lanvéoc**

MER. 26

Stage Couture et Mosaïque enfant avec Hélène et Émilie • toute la journée • tarifs et rens. 06 85 16 32 28 ou 06 59 64 83 84 • **Crozon**



Petites annonces

À vendre • Canapé velours 3 places ocre : 170 € • Lave-linge Vedette frontal 5 kg : 200 € • Cafetière design rouge Russel Hobbs : 25 € • Table basse bois 120 cm, très résistante : 48 € • le tout en bon état • Contact : 06 70 71 47 98

À vendre motobineuse Grillo, modèle « Princess », bon état : 150 € (valeur neuf : 420 €) • Broyeur de végétaux Carravagi « Bio 100 », très bon état, moteur Honda essence, très peu servi : 1500 € (valeur neuf 3200 €) • Contact : 02 98 26 15 82

Professeur de sciences physiques à la retraite donne cours de maths et de sciences physiques tous niveaux • collège et lycée • Contact : 06 07 59 59 00

Donne cours d'Anglais • enfants et adultes • tous niveaux • Contact : 02 98 27 66 08

Le collectif N'Ouzon Ket recherche pour ses créations dons de tissus, vêtements, rideaux...

• Contact : 06 76 16 58 38.

Recherche terrain à acheter • sur la Presqu'île de Crozon avec accès à l'eau pour poser une, voire deux Tiny-House

• Contact : 06 08 11 28 42

Petites annonces réservées aux particuliers et aux associations

Envoyez-nous le texte de votre petite annonce sur papier libre ou par mail avec vos visuels, avant le 12 de chaque mois pour une parution le mois suivant.

Tarifs : 3 € : texte seul/parution

10 € : texte + photo/parution

Règlement par chèque à l'ordre de AMZER

7 rue de Tal ar Groas • 29160 Lanvéoc

violaine@amzer.bzh

BRADERIE DU LIVRE

DIMANCHE 23 FEVRIER 2020

De 10h à 17h

Salle Multisports TELGRUC/Mer

Entrée gratuite

Renseignements au 02.98.27.01.68



Vente de livres à petits prix organisée par les bibliothèques de la Presqu'île et l'ULAMIR centre social

Samedi 1er février 2020
de 18h00 à 21h00
Les Gras de Crozon
à la Maison du Temps Libre
Les enfants, venez danser à la
Boum déguisée !!!
Animations et vente de tartes salées
Entrée: 2€ pour les enfants
(une boisson offerte si déguisés)
Entrée: 1€ pour les parents
(gratuite si déguisés)
OUVERT à tous les enfants de la presqu'île



organisés par l'APE Laennec / Jean-Jaurès



08/02/20

A TELGRUC SUR MER

A 20H

SALLE MULTISPORTS

Organisé par l'Ecole de Telgruc et la Classe de CM2

De nombreux lots à gagner : un week end en roulotte, un week à Dinard, une nuit en cabane, Une TV, un ordinateur portable, tablette numérique, un drone, machines à café, une friteuse, troncneuse, bons d'achat, de nombreux cadeaux pour des parcs de loisirs, restaurant, pizza,...

Les Voyageurs

CAFÉ ASSOCIATIF

OUVERTURES (HORS CONCERTS ET ANIMATIONS)

- MARDI DE 17H32 À 21H12 •
- LES PANIERS DE L'AMAP À PARTIR DE 18H02
- JEUDI DE 17H32 À 21H12 •
- VENDREDI DE 17H32 À 21H12 •

SESSION DE MUSIQUE TRADITIONNELLE
1^{ER} ET 3^E VENDREDI DE CHAQUE MOIS



7, rue de Tal-ar-Groas • Lanvéoc

06 31 41 49 25 • lesvoyageurs.lecafe@gmail.com

www.cafedesvoyageurs.wordpress.com



Les Voyageurs



cafe_les_voyageurs

JUSQU'AU 21 FÉVRIER • ÉCRITURES MARINES •
Exposition des œuvres d'Isabelle Krausz

LUNDI 3 FÉVRIER À 19H32 • INVISIBLES RETOMBÉES •
Projection du documentaire de Cris Ubermann
dans le cadre du 6^e Festival des Libertés et des Droits Humains

SAMEDI 22 FÉVRIER • ATELIER ÉCRITURE & COLLAGE •
avec Irvi de 10h42 à 16h02

DIMANCHE 23 FÉVRIER À 13H02
• LA CUISINE DE CHEF ROBIN •

Filet de maquereau shimesaba, salade mesclun et bouillon miso
ou

Salade croustillante, légumes variés en tempura et crudités Thaï

Poitrine de porc croustillante à la citronnelle

ou

Pad Thaï poulet ou tofu, nouilles de riz sautées
aux légumes et sauce saté

Pavlova aux fruits frais de saison

ou

Coulant au chocolat

15 € • Sur réservation avant le 19 février

STEPHANE
CALIFORNIA **t4** MULTIVAN
06 67 05 64 00

Achat – Vente
Réparation
VW T4



ZA de Pencran - 29560 Telgruc



Diagnostics immobiliers

Diagnostic de performance énergétique

Repérage des matériaux et
produits contenant de l'amiante

Diagnostic électricité

Diagnostic gaz

Etat parasitaire

(constat de présence ou d'absence d'insectes à larves
xylophages et de champignons lignivores dans le bois)

Métré

Constat des risques d'exposition au plomb

Etat des Risques et Pollutions

06 16 95 04 59 • contact@odysseediagnostics.fr
www.odysseediagnostics.fr