

# amZER



4  
—  
AVR  
20  
19

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

*Bar à jeux  
en plus de la boutique*

*Jouets & Jeux tous âges  
Cadeaux naissance*

32 rue Alsace Lorraine 29160 Crozon  
02 98 27 53 44

*Horaires d'ouverture*

*Lundi : de 14h30 à 18h30*

*Mardi : de 10h à 13h*

*et de 15h à la fermeture de la soirée jeux*

*Mercredi - Vendredi - Samedi*

*de 10h à 13h et de 15h à 18h30*

*Fermeture lundi matin, jeudi et dimanche*

# A PAS DE LOU...

## CHAUSSURES

[Rejoignez-nous sur Facebook](#)

ENFANTS

CROZON

FEMMES

DU 17 AU 41

SHOO POM

CONVERSE

STONES AND BONES

natural world

KicKers

babybotte

ROBEEZ

GGB GOBBI

bellamy

bisgaard

GIESSWEIN  
VISION WALK

FR by Romagnoli

REQUINS® one step

MKD

Lune & l'autre

*L'Escale Gourmande*

*Crêperie - Restaurant*

02 98 26 10 34

12 rue de Reims - 29160 CROZON

# ÉDITO

## Néologisme

Sons ou réunions de sons correspondant à une idée, les mots créent la richesse d'une langue. Impossibles à compter tellement ils sont nombreux, ils évoluent sans cesse, naissent, changent ou disparaissent au profit d'autres plus souvent employés. Soutenus, nobles, courants, familiers, parfois même vulgaires, ils lient ou bien divisent, soulagent, rassurent ou font du mal, amusent, touchent, instruisent, sonnent faux ou viennent du fond du cœur. Ils s'avèrent parfois difficiles à trouver et encore plus à dire. Ils noircissent les pages, peuplent les livres, courent dans les cahiers, remplissent petits et grands carreaux.

Ils sont innombrables et, pourtant, parfois, ils ne suffisent pas à dire ce que l'on pense. Notre esprit, alors, ne peut s'empêcher d'en créer de nouveaux, fusion de deux idées pour n'en faire plus qu'une, raccourci harmonieux, invention d'un enfant, ou même d'un plus grand, qui tout candidement va dire réparagiste, succuleux ou mille autres encore...

## SOMMAIRE

- 3 - Édito & Sommaire
- 4•5 - Zoom  
Rendez-vous au musée
- 6•7 - D'ici et d'ailleurs  
Partir 66° Nord
- 8•9 - Histoire de terroir  
Ar Vro
- 10•11 - Dans la cuisine de  
Élise Bouder
- 12 - Brèves d'ordi  
Attention pourriel
- 14•15 - ABC d'art  
Cécile Borne
- 16•17 - Simple comme  
Le plantain
- 18 - Coups de cœur  
Livre et jeu
- 20 - À mots contés  
Petit papier plié
- 20 - Camembert  
Évènement
- 23 - Amzer à l'envers  
Petites annonces
- 24•25•26 - Amzer à l'envers  
Le carnet des festivités

Directrice de la publication et de la rédaction :  
Violaine Andrieux • violaine@amzer.bzh

Photographies : Erwan Andrieux • erwan@amzer.bzh  
Publicité & partenariats : Charlotte Cany  
charlotte@amzer.bzh • 06 63 80 23 83

Impression : Cloître Landerneau • papier 100% pefc et encres végétales  
Édité à 7000 exemplaires par la SARL les Éditions des p'Ty Papiers  
7, rue de Tal ar Groas • 29160 Lanvéoc • 07 69 84 39 21  
Ne pas abandonner sur la voie publique  
Dépot légal : à parution • N° ISSN : 2649-8618  
Amzer décline toutes responsabilités concernant les erreurs typographiques  
Toute reproduction, même partielle, est strictement interdite

## Rendez-vous au musée

**D**u 7 avril au 3 novembre, le musée de l'ancienne abbaye de Landévennec vous invite à découvrir son exposition : **La Bretagne au temps des rois : de Morvan à Alain le Grand (818 - 907)**.

Si on sait que la Bretagne fut autrefois un duché rendu célèbre par la duchesse Anne, le royaume qui l'a précédé demeure largement ignoré du grand public. Les noms de Nominoë et de Salomon sont bien associés à l'histoire de la Bretagne, mais rares sont ceux qui peuvent les situer dans le temps ou dire qu'ils furent rois. C'est cette page d'histoire prestigieuse mais méconnue que le musée de Landévennec aborde à travers cette exposition temporaire.

Au IX<sup>e</sup> siècle, une succession de batailles aboutissent à la reconnaissance, par les empereurs et les rois francs, du « royaume de Bretagne ». Pris dans des luttes intestines, ce royaume s'éteint sous la pression des attaques vikings au siècle suivant. Les fouilles archéologiques menées ces dernières décennies permettent de se faire une image plus précise de ce qu'était la vie des Bretons du IX<sup>e</sup> siècle. Si la Bretagne se trouve presqu'indépendante sur le plan politique, elle est

plus ouverte que jamais sur le reste du monde.

Ce parcours dans le temps pour petits et grands a été mis en place autour de la rencontre en 818, à Priziac, dans le Morbihan, entre Louis le Pieux, fils de Charlemagne et empereur des Francs, et l'abbé de Landévennec. Les créateurs de l'exposition se sont posé trois questions à partir de cet événement insolite :

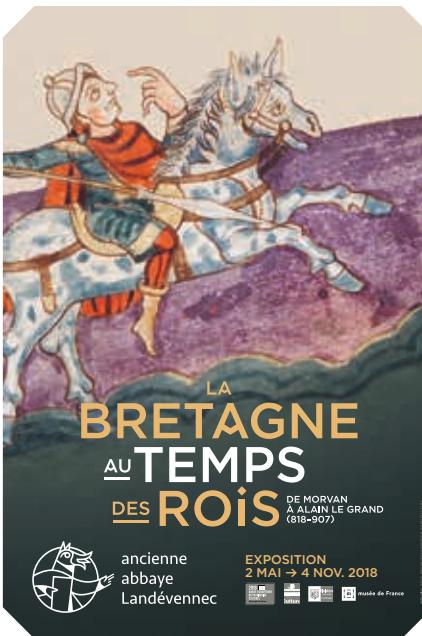
### « Que fait l'Empereur à Priziac ? »... Ces Bretons qui font la guerre

Des années 750 aux années 850, les campagnes militaires se succèdent en Bretagne. Une élite guerrière structurée parvient à tenir tête à la puissante armée franque. À Paule (Côtes d'Armor), Langoëlan (Morbihan) ou à Locronan (Finistère) les fouilles de grandes enceintes fortifiées témoignent du mode de vie de l'élite aristocratique.

### « Pourquoi Louis le Pieux rencontre-t-il un moine ? »... La Bretagne et sa culture

Régnant sur de vastes territoires, les souverains francs s'appuient sur l'unité de l'Église et sur son influence. Les monastères, en particulier, sont des lieux privilégiés de la diffusion de

cette culture « universelle ». À Landévennec, les fouilles de l'ancienne abbaye ont montré l'influence déterminante des modèles impériaux sur l'architecture du lieu. Les manuscrits bretons et d'autres objets d'art religieux témoignent d'une vie culturelle ouverte à des influences impériales, mais



également méditerranéennes, irlandaises ou britanniques.

### **« Et la population bretonne ? »... Pour une histoire des habitants**

Au début du Moyen Âge, plus de 95% des hommes et des femmes vivant en Bretagne sont paysans. Avant le renouveau de l'archéologie dans les années

1970, peu d'éléments permettaient de connaître la vie de cette écrasante majorité de la population. Il existe des différences entre les populations de l'ouest « bretonnant » et de l'est « roman », mais cette distinction n'empêche pas les innovations et les échanges.

### **Une exposition à découvrir en famille**

Le parcours, ponctué d'objets découverts dans la Bretagne historique, fait la part belle aux dispositifs vidéo et invite le visiteur à une plongée dans l'histoire. Tout au long de l'exposition, des jeux et des manipulations accompagnent le visiteur pour cette immersion dans le Haut Moyen Âge. Les enfants deviennent guerriers carolingiens, moines copistes ou paysans, le temps d'une photo. Les visiteurs se transforment en architectes carolingiens et recomposent le plan d'une abbaye du IX<sup>e</sup> siècle à l'aide de différents modules inspirés de Vitruve (I<sup>er</sup> siècle av. JC). Les amateurs de jeux de société peuvent découvrir la marelle, un jeu simple et amusant, dont on trouve la trace de l'Égypte



à l'Irlande. Un exemplaire datant du IX<sup>e</sup> siècle a été mis au jour par les archéologues sur le site de Locronan. Un jeu à faire en famille pour une séance ludique... d'archéologie expérimentale ! Puzzles, jeux de l'oie, boîtes à toucher et microscopes accompagnent également les visiteurs tout au long du parcours pour mieux les faire entrer dans le monde étonnant des Bretons du temps des rois ! Tous les jours à partir du 7 avril, de 10h30 à 18h.

### **Samedi 12 et dimanche 13 avril « Le royaume des enfants »**

Le musée ouvre ses portes plus particulièrement aux enfants pour un week-end qui leur est entièrement consacré. Ils pourront se costumer comme au temps des rois de Bretagne, s'initier à l'escrime médiévale ou plonger dans l'univers fantastique du jeu de rôle. Pour les plus petits (3-7 ans), une visite sensorielle est proposée pour découvrir la vie de l'abbaye par les sons ou encore le toucher. Le tout couronné d'un copieux goûter aux saveurs étonnantes du Moyen Âge. De 10h30 à 18h. Animations gratuites pour les moins de 16 ans !



©Benjamin Deroche

*Et du 8 au 19 avril tous les jours à 14h30, sauf le week-end, un atelier est proposé pour les enfants (sur réservation 02 98 27 35 90) et une visite guidée est offerte aux adultes.*

# Partir 66° Nord

**R**encontre avec Sandrine Pierrefeu qui, au fil des pages de son nouveau livre *Partir 66° Nord*, vous emmène au cœur de l'océan Arctique. Une histoire de voyage ponctuée d'anecdotes, d'extraits de carnet de bord, de chroniques locales, de racontars et de ressentis personnels.

Tout a commencé lors d'un trajet en avion direction Vancouver. Alors que l'aéronef survolait le Groenland, les nuages se sont ouverts pour laisser place à un spectacle d'une beauté inouïe. Même phénomène sur le vol du retour et l'auteure, bouleversée, n'a eu de cesse, depuis, de trouver un moyen pour découvrir cet endroit qui l'avait tellement touchée.

Quelque temps après, débarquée un peu par hasard dans le port islandais d'Isafjödур, à la recherche d'un hypothétique poste de matelot, elle rencontre Siggy, son futur employeur, qui lui fait découvrir les fjords et lui transmet son amour pour cette partie du globe. Elle retourne ensuite en France suivre une formation de capitaine et revient l'été suivant, diplôme en poche, pour transformer son rêve en réalité.

## Un été, deux bateaux, trois épopées

### Jan Mayen - volcan de glace

Nommée seconde du capitaine de l'Aurora, Sandrine découvre Jan Mayen, sorte de Kerguelen norvégienne, perdue dans l'océan glacial arctique. Éloignée de tout, sans point d'eau ni soleil – selon les statistiques – l'île est peuplée d'oiseaux et de quelques scientifiques qui se relaient sur une base météorologique. Chargée du camp à terre, tandis que le capitaine gère le deux-mâts ancré non loin de la côte, Sandrine encadre guides et passagers. Randonnée pour certains, ascension du volcan Beerenberg, qui culmine à 2277 mètres, pour d'autres, le dépaysement est total pour tous. Huit jours sans nuit au milieu de nulle part, avant de repartir vers le port d'attache.



©raphi worldguide.ch

### Groenland - première partie - la découverte

De retour à Isafjödур, Sandrine s'attelle aux préparatifs de l'Aurora qui lèvera l'ancre sous son commandement, pour un séjour au Groenland. Histoire de ne pas partir en mer complètement inconnue, elle embarque tout d'abord quinze jours sur l'Arktika, le second bateau du propriétaire, comme membre d'équipage, pour découvrir son futur terrain de jeu. Entre icebergs à la dérive, paysages de glace aux mille nuances, baleines et renards polaires, brumes, vagues et jours sans fin, le coup de foudre est immédiat.

## Groenland - seconde partie - maîtresse à bord

Forte de cette expérience, Sandrine débarque de l'Arktika pour repartir vingt-quatre heures plus tard aux commandes de « son » bateau, avec « l'impression d'être une gosse à qui le Père Noël a confié les clefs du camion pour aller jouer au Paradis ». Accompagnée de trois membres d'équipage qui connaissent bien le navire et la région, elle emmène des passagers du monde entier à la découverte des fjords, des territoires inuits et de leurs habitants, des aurores boréales, des beautés de cette mer de glace et de cette magie qui restera à jamais gravée en eux.

Un livre publié par le biais de la toute nouvelle association Les îles Maginaires, créée dans l'idée de mener des projets artistiques, de partager des



expériences, des ateliers, des conférences... Un livre à découvrir ou à offrir, disponible notamment au Parchemin et à l'Espace Culturel à Crozon.

Un printemps foisonnant pour l'auteure qui publie également *La mer est vache*, un livre pour enfants, bilingue Français/Breton aux éditions Coop Breizh, ainsi qu'un recueil de proverbes et dictons marins, coécrit avec Yann Cariou, capitaine de l'Hermione, chez Géorama.

*les îles maginaires*  
Contact : [lesilesmaginaires@lilo.org](mailto:lesilesmaginaires@lilo.org)

## 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 soutenement

• • •  
06 15 62 15 58  
[ronanetrillard@yahoo.com](mailto:ronanetrillard@yahoo.com)  
CESU uniquement

**E**ntre le pont de Térénez et le Faou, les pieds dans l'Aulne, l'ancien restaurant l'Ermitage se transforme en comptoir paysan. Votre reporter a rencontré Michel et Pierrick Kerangueven, père et fils, pour parler de ce projet qui ouvrira ses portes le 20 avril.

**Amzer :** Bonjour Michel et Pierrick. De la ferme à l'assiette, qu'est-ce qui vous a donné envie de développer ce concept ?

**M.K. :** Installés avec mon épouse en agriculture biologique depuis plus de 30 ans, nous avons toujours privilégié la vente directe. Notre exploitation de 27 hectares est considérée comme une très petite ferme. C'est sa taille qui a engendré notre démarche de valorisation de la vente directe et l'envie de créer un lieu propre à ce genre d'échanges est apparu quand nos deux garçons, Pierrick et Yann ont fait le choix de venir travailler avec nous. Nous sommes ravis d'avoir réussi à transmettre notre passion à nos enfants. Nous avons créé un GAEC quand Pierrick s'est installé il y a sept ans. Yann, son frère, nous rejoindra au mois de juin, une fois sa formation terminée. L'heure de la retraite a bientôt sonné pour

nous, mais nous serons là pour les accompagner.

**P.K. :** L'ancien restaurant était fermé depuis cinq ans et son emplacement nous a semblé idéal. Il se trouve à une dizaine de kilomètres de la ferme, ce qui reste cohérent avec notre démarche. On a acheté le lieu l'été dernier ce qui nous a permis de prendre le temps de faire des travaux avant d'ouvrir. Ce ne sera pas un restaurant à proprement parler, plutôt une autre manière de mettre en avant les produits de la ferme. Car qui est mieux placé que le paysan pour raconter ce qu'il y a dans l'assiette ?

**Amzer :** Quelles sont vos spécialités ?

**P.K. :** Depuis plus de vingt ans, nous élevons des porcs blancs de l'Ouest pour la charcuterie et des Froments du Léon, une race du Nord Finistère qui a la particularité de produire un lait très riche en carotène et donc très jaune. Nous avons également des Armoricaines, une race on ne peut plus locale dont le berceau est la vallée de l'Aulne. Sa viande est goûtue et très persillée, c'est un peu le bœuf de Kobe breton !

**M.K. :** Nous proposons essentiellement de la charcuterie traditionnelle et des produits laitiers.

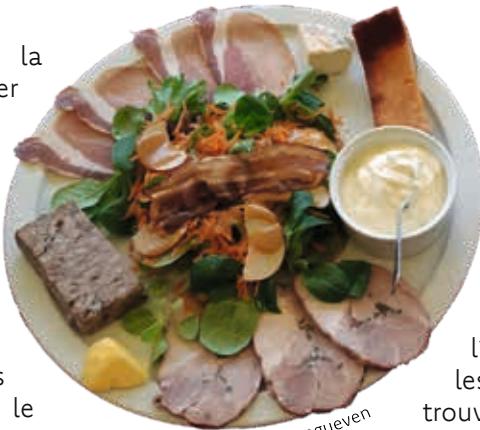
Claude, mon épouse, s'occupe de la transformation du lait. Gros lait, fromage blanc, fromage frais ail et fines herbes, St Marcellin, en frais, demi-sec et sec, beurre, notre gamme est assez étendue. Yann a également pour projet de créer une tomme avec le lait des Armoricaines. Notre démarche reste



modeste. Nous n'avons pas la prétention de nous improviser restaurateur. C'est pour cela que nous avons choisi de partir sur une assiette de dégustation froide. Charcuterie, fromages, desserts, tout sera présenté dans l'assiette, accompagné de légumes de saison et de pain. Les gens pourront ainsi découvrir nos produits et repartir avec certains s'ils le désirent. Nous développerons sans doute prochainement le côté grillade, en mariant la viande de taurillon à celle du porc blanc de l'Ouest. Le lieu sera ouvert uniquement le week-end pour commencer.

**Amzer :** Ar Vro, le pays, pourquoi avoir choisi ce nom ?

**M.K. :** Ce nom correspond tout à fait à notre démarche. Notre ferme est un lieu militant qui présente l'agriculture vue d'une autre façon, en privilégiant la relation directe avec le consommateur. Nous ne proposons pas de vente à la ferme, mais nous sommes présents sur quatre marchés : au Run ar Puns le mercredi, à Pont l'abbé le jeudi, à Kerfuntun le vendredi et à Quimper le long du Ster le samedi. Nous sommes fiers de notre terroir et voulons le mettre en avant. Claude, mon épouse, est originaire de Port Launay et moi de Châteaulin. Je suis attaché à mes racines, sans pour autant m'enfermer dans une identité bretonne. Nous avons envie de mélanger les goûts et les saveurs, de travailler les épices. Nous voulons également mettre en avant le côté maritime du territoire dans nos assiettes. Nous avons réalisé un premier essai réussi de jambonneau aux algues et de nouvelles recettes iodées ne devraient pas tarder à voir le jour.



©P. Kerangueven

**Amzer :** À moins d'un mois de l'ouverture, comment vous sentez-vous ?

**P.K. :** Travailler en famille est rassurant, à partir du moment où les tâches sont bien réparties. Chacun sait ce qu'il a à faire, sans empiéter sur le travail de l'autre. Il est important de ménager les relations familiales, que chacun trouve son compte. Yann va reprendre les marchés et la transformation des produits laitiers, mon père va devenir commis de cuisine et je vais gérer l'accueil du restaurant.

**M.K. :** Ce comptoir paysan est en quelque sorte l'outil qui finit l'histoire, car, en tant que paysans, nous sommes avant tout là pour nourrir les hommes. On ne sait pas trop dans quoi on se lance, mais je suis pressé de voir le résultat. C'est un peu un rêve pour un paysan d'avoir une maison au bord de l'eau. Cela nous rend très heureux de voir nos garçons prendre la suite et continuer notre histoire.

Contact et renseignements : 02 98 26 93 50 ou [cmkerangueven@gmail.com](mailto:cmkerangueven@gmail.com).



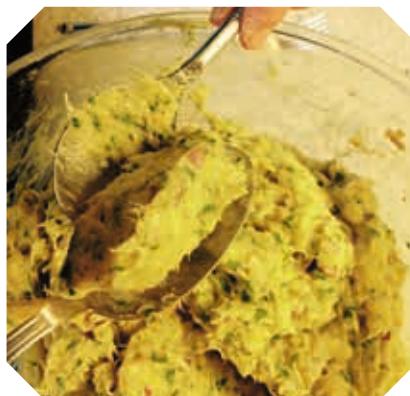
## Élise Bouder



Elise

**E**picurienne de la bonne bouffe et du bon goût, Elise Bouder, Pont-de-buisienne installée sur la commune de St-Ségal, a accueilli votre reporter pour une journée dédiée à la cuisine et au partage. Au menu : *bolos ou bolinhos de bacalhau*, spécialités du Portugal, clin d'œil à son compagnon Jacinto originaire de là-bas.

Amatrice de cuisine depuis toute petite, Élise attrape le virus dans la cuisine de sa grand-mère camarétoise qui lui apprend le B.A. BA de l'art culinaire. Au moment de choisir un métier, elle préfère s'orienter vers le service à la personne, par peur de perdre ce plaisir de cuisiner. Au hasard d'une formation obligatoire dans le milieu de la restauration, son maître de stage lui transmet sa passion et la fait changer d'avis. Elle change alors d'orientation, passe son CAP cuisine et exerce son métier de cuisinière pendant huit ans avant de devoir interrompre sa carrière de chef après des soucis de santé. Elle ne s'arrête pas pour autant de cuisiner et continue de régaler sa famille et ses amis, s'essayant continuellement à de nouvelles recettes.



Le bacalhau, ou morue salée, est sans aucun doute l'un des ingrédients les plus emblématiques de la cuisine portugaise. Il est raconté qu'il existe une recette de bacalhau pour chaque jour de l'année, voire beaucoup plus selon certains. Parmi ces nombreuses recettes, celle des bolos de bacalhau, sortes de croquettes de poisson souvent réalisées avec des restes de morue, se dégustent dans la plupart des foyers. Un plat simple à réaliser, peu coûteux et surtout délicieux qui devrait ravir petits et grands.

### Les ingrédients

400 g de morue  
400 g de pomme de terre  
6 oeufs  
Une bonne poignée de persil  
2 oignons moyens  
4 gousses d'ail

### La réalisation

La plupart du temps, la morue trouvée dans le commerce doit être dessalée préalablement entre 24h et 48h. Certaines doivent même tremper dans l'eau bien plus longtemps avant de redevenir mangeable. Pensez à changer l'eau toutes les 24h. L'astuce d'Élise : goûtez l'eau de trempage pour savoir si le poisson est prêt à être cuisiné !

Quand cette étape est terminée, faites bouillir de l'eau dans une casserole. Placez-y les pommes de terre et le poisson. Faites cuire ce dernier jusqu'à ce que la chair se détache des arêtes,

égouttez-le et émiettez-le dans un saladier en retirant peau et arêtes. Retirez les pommes de terre quand elles deviennent tendres, placez-les avec le poisson et écrasez le tout grossièrement à la fourchette. Ajoutez le persil ciselé et les oignons hachés finement. Séparez trois blancs dans un bol et mélangez les trois jaunes un à un puis les trois œufs entiers restants. Faites mousser les blancs à la fourchette et ajoutez-les au mélange. Poivrez selon votre envie.

À l'aide de deux cuillères à soupe, formez des quenelles et plongez-les dans de l'huile de friture bien chaude. Cette opération peut s'avérer un peu longue car il ne faut pas faire frire



trop de croquettes à la fois. Laissez-les bien dorer, en les retournant à mi-cuisson, avant de les poser sur un papier absorbant.

#### Les variantes

Même si les puristes ne jurent que par la morue salée, ces délicieux beignets peuvent être réalisés avec d'autres poissons. Vous pouvez également remplacer le persil par de la ciboulette, ajouter du piment d'Espelette ou toute autre épice de votre choix.

À midi, pour l'apéro ou au dîner, servis seuls, chauds ou froids, sur un lit de salade ou accompagnés de légumes et de riz, il ne vous reste plus qu'à vous régaler!



# Les Embruns

## Crêperie - Glacier

Ouvert tous les jours sauf le mardi  
à midi et à partir de 19h le soir

Venez découvrir notre exposition d'oeuvres d'artistes locaux

Quai Toudouze - 29570 Camaret-sur-Mer - 02 98 27 90 39

## Attention pourriel !

**Au vu des derniers événements sur la planète Internet et notamment concernant les courriels, il est important d'adopter de bonnes pratiques afin d'éviter les risques de piratages.**

Les pirates cherchent des données monnayables ou qui peuvent le devenir par l'intermédiaire de chantages bidon. Leur but est de déstabiliser l'internaute, d'endormir son attention pour provoquer des actions de sa part qu'il n'aurait probablement pas faites en temps normal. Les carnets d'adresses en sont souvent une des principales cibles, mais cela peut aller beaucoup plus loin (usurpation d'identité, de carte bancaire, etc.).

Une des principales clés est la bonne gestion des mots de passe que l'on vous demande pour vous inscrire sur un site marchand, les réseaux sociaux ou pour créer une boîte de courriels. Un bon mot de passe comporte 8 caractères minimum. Évitez noms de villes, départements, codes postaux ou dates de naissance. Préférez une phrase ou expression qui vous est propre. Mélangez majuscules, minuscules, chiffres et caractères dits « spéciaux » comme @, &, \*... Créez un nouveau mot de passe pour chaque compte. Cela est fastidieux, mais indispensable. N'oubliez pas de bien les noter en cas d'oubli passager. Évitez également l'enregistrement de vos mots de passe dans les différents navigateurs internet.



Une autre des clés de la sécurité des boîtes de courriels est directement liée à leur utilisation. Un certain nombre de vérifications un peu contraignantes mais nécessaires s'imposent quand vous recevez un courriel d'un expéditeur inconnu : contrôlez en premier lieu l'adresse mail et son orthographe, ne vous fiez pas seulement au nom d'affichage. Les courriels administratifs (facture internet, impôts, banque, sécurité sociale, etc.)

sont quasiment à bannir, au mieux, ils vous préviennent d'aller consulter tels renseignements sur votre « espace client ». N'ouvrez jamais les pièces jointes et n'utilisez pas non plus les liens de ces mails, préférez l'utilisation de favoris, marque-pages ou autres signets. Si vous avez ouvert malgré tout le message, n'y répondez pas directement. Si le texte de ce message vous paraît surprenant dans sa tournure ou mal orthographié, supprimez-le ou mettez-le dans « les indésirables/spams ». Ne prenez surtout pas de risque, contactez la personne ou l'organisme par un autre moyen de communication.

Si malgré toutes ces précautions vous vous êtes fait pirater, n'essayez pas de « bidouiller » vous-même ou d'appeler un numéro de téléphone affiché vous promettant de tout régler. Éteignez votre ordinateur normalement et faites-vous aider par votre informaticien attitré.

*Pour aller plus loin :*

*Le site du signalement internet (PHAROS) :  
[www.internet-signalement.gouv.fr/PortailWeb](http://www.internet-signalement.gouv.fr/PortailWeb),  
le site de l'ANSSI : [www.ssi.gouv.fr](http://www.ssi.gouv.fr) ou [www.cert.ssi.gouv.fr](http://www.cert.ssi.gouv.fr)  
le site de la CNIL (Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés) : [www.cnil.fr](http://www.cnil.fr)*

Un sac par Jour ou Un sac pour Toujours??



Soyons m0dernes,  
Ne sort0ns plus sAns Nos saCs.

RrZWrg

made in Crozon, made in récup', made in débrouille  
[rrzwrgcharlottecany.wordpress.com](http://rrzwrgcharlottecany.wordpress.com)

## STAGES ET LOCATION

CENTRE NAUTIQUE DE CROZON-MORGAT

VACANCES DE PRINTEMPS DU 08 AVRIL AU 03 MAI:

stage moussillons 4-8ans  
stage Funboat & optimist 8-12ans  
stage Surf enfants +8ans & adultes  
stage catamaran enfants +10ans & adulte

POINT LOCATION OUVERT:

surf, catamaran, kayak, SUP géant, bateau moteur

FLASHEZ ET PROFITEZ DE -10%



[www.cncm.fr](http://www.cncm.fr)

**CNCM**

Centre Nautique Crozon-Morgat

Port de plaisance de Morgat  
29160 Crozon-Morgat  
02.98.16.00.00/ [info@cncm.fr](mailto:info@cncm.fr)

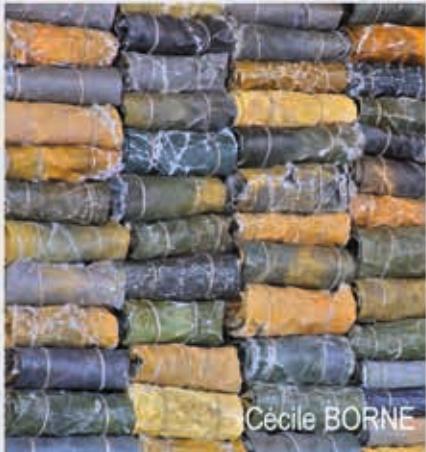
## Galerie Picot-Le Roy



Maëlle de COUX



Odette PICAUD  
par Fanny CRENN



Cécile BORNE

7 avril — 4 mai (sauf lundi) — 11h-12h30 / 17h-19h30

Le Nuage Bleu - 14, Quai Kador - MORGAT [www.picotleroy.com](http://www.picotleroy.com) - 06 03 34 34 60

## Cécile Borne

**S**ept lettres sur vingt-six, au hasard d'une main, pour découvrir l'art de la pétillante Cécile Borne qui, depuis vingt ans, offre une nouvelle vie aux tissus oubliés.

### M comme mer

Mon travail est intimement lié à la mer. Je suis originaire de Ploeven et c'est elle aussi qui a bercé mon enfance. J'aime cette confusion entre mer et mère. J'ai plus tard quitté la Bretagne et quand j'y suis revenue, j'ai commencé à travailler sur ce que la mer nous renvoie de nous-même et en particulier sur ces tissus quasi invisibles que je n'avais jamais remarqués sur les plages de ma jeunesse et qui, d'un coup, se sont présentés à mon regard. Lors de grandes balades au bord de l'eau, je guette ces trésors enfouis, comme une obsession, une sorte d'archéologie maritime. Je suis une collectionneuse. Je les ramasse, je les classe, je les stocke. Et ensuite vient le temps de la création.

### C comme chemin

Les chemins que je parcours au bord de l'eau et les chemins empruntés par ces bouts d'étoffe. Je me demande toujours d'où viennent ces tissus, quel parcours ils ont emprunté. Ils proviennent



pour la plupart de vêtements de travail ayant servi dans les usines, les hôpitaux, l'agroalimentaire, les entreprises... Quand ils sont fatigués, ils sont mis à l'écart pour devenir chiffons, être vendus en ballot et atterrir dans des entreprises de peinture ou dans des ports. Ils embarquent alors à bord de bateaux pour essuyer les mains des pêcheurs, le cambouis, la graisse, vivre en salle des machines avant de souvent passer par-dessus bord. Ils continuent leur chemin, la mer les brasse, les balade au gré des courants. Puis ils s'échouent sur une plage et s'enfouissent dans le sable en attendant que je passe par là. Je les recueille et l'imaginaire s'en mêle. Puis ils s'en vont avec d'autres gens qui ont aimé une de mes œuvres et le chemin continue.

### T comme trace

Ce qui m'intéresse dans ce travail ce sont toutes les traces qui se sont empilées sur ces tissus. Les traces du travail à l'usine, à l'hôpital... Les traces de découpages, pour devenir chiffon, puis les traces d'utilisation, de frottement. Les traces laissées par la mer qui les malmenne pendant leur dérive maritime, les traces d'algues ou de micro-organismes qui s'accrochent. Puis une fois qu'ils se sont échoués sur le rivage, des traces géologiques qui s'impriment sur le tissu comme celles laissées par la falaise qui suinte parfois de rouille. Ce sont tous ces détails que j'essaie de révéler. Je n'ajoute jamais de peinture, je n'essaie pas de recycler, de faire du neuf avec du vieux, mais vraiment de faire parler ces tissus-là, de restituer cette mémoire-là.

## H comme héros et héroïne

Tous ces fragments de vêtements ont appartenu à des gens, des anonymes et je les ramasse comme des reliques du quotidien. On devine le labeur, la sueur, une tache d'encre au fond d'une poche, un nom... On voit parfois des reprises et c'est touchant de penser à cette petite main qui a travaillé pour prolonger la vie de l'habit. C'est comme si on faisait attention tout à coup à cette humanité, à ces héros invisibles. Je me demande qui portait ces vêtements et à quoi ils servaient. J'enquête pour trouver leurs origines, même si le plus souvent le tissu reste muet.

## S comme sable ou sel

Quand je ramasse mes tissus ils sont souvent enroulés dans le sable ou dans la laisse de mer. Pour les dessabler, les dessaler, je les rince alors à grande eau, souvent sur la plage si je trouve un cours d'eau dans le coin. J'ai réalisé que le sel travaillait pour moi, qu'il fixait naturellement ces teintes assez sourdes, ces ocres, ces gris, mais parfois aussi ces couleurs beaucoup plus vives rouges, vertes, bleues...



## G comme gisement

Mon travail est une quête. Parfois je marche sur des kilomètres sans rien trouver et, tout à coup, je tombe sur un véritable gisement, très localisé. C'est avant tout une histoire de courants. Dans la baie de Douarnenez, il y a quelques coins que je connais bien et où je passe régulièrement, mais quand je suis sur un rivage que je ne connais pas, ça peut prendre un certain temps avant que je trouve, ou pas d'ailleurs, le filon. J'étudie la géographie des lieux parfois pour me faire une idée.

## L comme lumière

J'aime bien travailler sur une certaine transparence. Parfois les tissus sont tellement élimés que c'est assez beau de laisser la lumière passer au travers. Il y a aussi la lumière qui berce ces longues marches littorales. J'ai besoin d'être dehors, au grand jour, dans la lumière, cela fait partie intégrante de mon travail.

*Vous pourrez découvrir le travail de Cécile Borne du 7 avril au 4 mai à la galerie Picot-Le Roy - Le Nuage Bleu, 14 quai Kador à Morgat. Et si vous allez vous promener du côté de Lorient, faites un détour par la galerie du Faouëdic où l'artiste expose son « Archéologie de l'abandon » jusqu'au 19 mai.*

# Le plantain

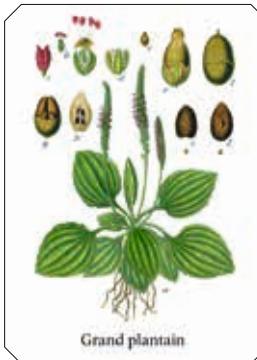


**queues de rat, pain d'oiseau, oreilles de lièvre, herbe à cinq coutures, herbe à charpentier, herbe de la coupure ou de la fauille, le plantain se rencontre un peu partout en France. Facilement reconnaissable, il se récolte une bonne partie de l'année et s'avère efficace contre de nombreux maux. Selon Pline l'Ancien, écrivain et naturaliste romain du I<sup>er</sup> siècle, il peut guérir plus de vingt-quatre maladies.**

Les plantains véritables sont des plantes herbacées du genre *Plantago* du latin *planta*, « plante des pieds » et *ago* « je pousse », en raison de la forme des feuilles de certaines espèces qui évoquent la plante des pieds. Il en existe quelque 200 espèces dont les plus communes et les plus utilisées sont le Grand plantain (*Plantago major*), le Plantain moyen (*Plantago media*) et le Plantain lancéolé (*Plantago lanceolata*). Malgré leurs différences morphologiques, ces trois espèces possèdent les mêmes propriétés et sont comestibles.

Le plantain lancéolé ou petit plantain, se caractérise par une rosette de feuilles assez fermes, longues et étroites parcourues de nervures parallèles et

légèrement poilues. Ses fleurs sont très petites, ses épis sont denses et ovoïdes, portés par une longue hampe grêle, nue et striée. Les feuilles du grand plantain sont bien plus larges, sans poils et contractées à leur base. Ses épis sont plus longs et cylindriques. Le plantain moyen possède des feuilles charnues ovales et duveteuses, disposées en rosettes appliquées au sol. L'épi de fleurs roses atteint une quinzaine de centimètres au moment de la fructification.



## La récolte

Disponible au moins dix mois dans l'année, le plantain s'utilise de préférence frais. Comme pour toutes les plantes, il est conseillé d'éviter de le récolter dans des zones potentiellement polluées comme les bords de routes, les endroits proches d'industries, les champs ou les jardins traités avec des pesticides...

## Dans l'assiette

Plus réputé pour ses bienfaits que pour son goût, le plantain peut toutefois plaire aux gourmets. Les jeunes pousses peuvent être récoltées et dégustées crues en salade, mélangées à un mesclun par exemple. Légèrement amères, elles apportent un petit parfum de champignon. Les feuilles cuites servent d'ingrédient pour réaliser une soupe, seules ou ajoutées à d'autres légumes. Plus gourmandes, les fleurs de plantain, tout juste cueillies, peuvent être trempées dans une pâte à beignets avant de cuire dans une huile bien chaude. Les graines peuvent être moulues, ajoutées à la pâte à pain ou à la soupe.

## Dans l'armoire à louzouù

Remède d'urgence par excellence, la feuille tout juste ramassée et malaxée peut être frottée sur les piqûres d'ortie, d'insectes ou encore les plaies et les blessures. Elle soulage également l'eczéma.

Pectine, aucubine, ampigénine, flavonoïdes, tanins, soufre, calcium, fer, phosphore ou encore mucilage, les constituants du plantain en font une plante aux très nombreuses indications, utilisable aussi bien en interne qu'en externe. La feuille de plantain soulage les inflammations des voies respiratoires, de la bouche et du pharynx, en tapissant les muqueuses d'une fine pellicule apaisante. Elle stimule également le transit grâce à son effet lubrifiant dans le tube digestif qui facilite la digestion et soulage la constipation. C'est un excellent collyre pour défatiguer les yeux et lutter



contre l'inflammation des paupières et la conjonctivite. En infusion, en décoction ou en macération, il existe de nombreuses manières de l'utiliser.

Recette rapide de sirop anti-toux : passez à la moulinette quatre poignées bombées de feuilles lavées de plantain. Ajoutez un peu d'eau, afin qu'elles ne collent pas, 300 g de sucre brut et 250 g de miel. En tournant constamment, laissez mijoter à feu doux jusqu'à l'obtention d'un liquide épais. Versez-le encore chaud dans une bouteille en verre et conservez le sirop au réfrigérateur.

Même s'il n'existe pas d'effets secondaires lié à cette plante, son utilisation est, par prudence, déconseillée aux femmes enceintes. À haute dose, le plantain peut cependant s'avérer être un laxatif puissant.



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

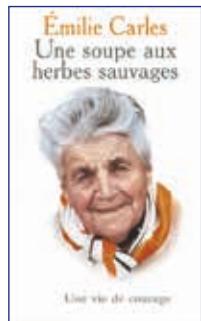
: marie\_cultive



Sarah Kupiec -  
Ty Provost  
29150 DINEAULT  
06 95 80 33 98  
[lejardinsarah@gmail.com](mailto:lejardinsarah@gmail.com)  
[www.lejardindesarah.fr](http://www.lejardindesarah.fr)

Ateliers jardinage pour les plus jeunes  
Le jardin de Sarah est un lieu convivial et ouvert à tous !  
Balades thématiques  
Cosmétiques naturels en famille

## Livre et jeu



### Une soupe aux herbes sauvages • Émilie Carles

**Éditions Pocket**

*Coup de cœur de Laurent B.*

Une enfant des montagnes dans une vallée des Alpes. Émilie Carles naît avec le XX<sup>e</sup> siècle dans la rudesse de la vie paysanne et de ces mœurs. Elle connaît le travail à la ferme et aux champs dès son plus jeune âge. Elle a un rêve : devenir maîtresse d'école. Elle grandit et devient une femme, courageuse et droite. Alignant ses actes sur ses idées, elle n'a de cesse d'aider les plus démunis et de défendre les opprimés. Toute sa vie, elle apporte savoir et esprit critique. Elle défend des valeurs d'amour et de solidarité, se relève sans cesse malgré une existence peuplée de drames, de traumatismes et d'embûches. Elle soutient sa famille, aime éperdument son mari, traverse deux guerres. C'est avec cœur et passion qu'elle fait son métier, se lève et prend la parole pour lutter contre la misère et les archaïsmes. Jusqu'au bout, elle milite pour un monde meilleur, pour la fraternité des êtres humains, pour préserver sa vallée et ses habitants. Jusqu'au bout, elle se bat pour ce qu'elle croit juste : la liberté, la paix et la justice. Le témoignage bouleversant d'une femme, son grand cœur et sa force. Le récit d'une vie de partage et de bonté, de douleur et de courage.



### Discover : Terres Inconnues

**de Corey Konieczka • illustrations Chan Chau, Keny Widjaja, Juliette Brocal**

**Éditions Fantasy Flight Games**

*Coup de cœur de Yannick du magasin Connect à Crozon*

Vous vous réveillez avec un terrible mal de tête, dans un lieu totalement inconnu. La nature sauvage s'étend dans toutes les directions et, au loin, vous entendez le hurlement d'une bête sauvage. Votre soif de réponses devra attendre : votre priorité est de survivre. Aiderez-vous vos compagnons d'infortune ou tenterez-vous de sauver votre peau à n'importe quel prix ?

Chaque exemplaire de Discover : Terres Inconnues est unique au monde. Un savant mélange d'environnements, de scénarios, de personnages, aussi bien que de lieux, d'objets et d'ennemis rend l'histoire de votre boîte inédite. Quels obscurs secrets y découvrirez-vous ? Explorez deux environnements, sur les six existant, qui contiennent chacun des secrets uniques à découvrir. Incarnez douze personnages, sur les trente-six existant, possédant chacun des atouts et des capacités différentes.

Un jeu de survie aux règles accessibles, mais au défi bien réel ! Vous devrez surpasser la soif, la faim et vous défendre contre les bêtes féroces qui pourraient avoir raison de vous !

Une grande rejouabilité pour ce jeu accessible à partir de 12 ans, en solo ou jusqu'à quatre personnes.

**Magasin de producteurs**  
**Ferme de KerMarZin - Argol**



des produits paysans  
 frais, locaux et bio  
 dans un magasin collectif

le vendredi ★ de 15h30 à 19h30 ★ toute l'année

**Le Café de la place**  
 CAFÉ - BAR RESTAURATION



Plat du jour  
 Plat végétarien  
 Snacking  
 Poissons fumés maison  
 Huîtres...  
 Desserts maison

Ouvert en continu  
 à partir de 10h

7 place St-Thomas • Camaret  
 02 98 16 12 73

**Breiz'Île**  
 LES ARRANGÉS DU RHUM



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

LES FRUITS MENÉS AU RHUM

**Breiz'Île**  
 LES ARRANGÉS DU RHUM

## Donnez de la visibilité à votre entreprise!

- ▶ Développez votre notoriété
- ▶ Séduisez de nouveaux clients
- ▶ Augmentez votre chiffre d'affaires

Création de visuel, logo, impression tout support, site web, marquage véhicule...



**VISEVERSÇA**  
 GRAPHIC STUDIO

06 65 06 37 24  
[viseversca.studio@gmail.com](mailto:viseversca.studio@gmail.com)



## Petit papier plié



Originaire de Chine, peut-être, c'est au Japon que mon art explose  
Recherché je suis, par les mains minutieuses et patientes  
Institut d'art de Chicago ou Centre Pompidou, je rêve qu'on m'y expose  
Girafe orange, papillon vert ou tortue lente  
Attention au vent, à l'orange et à la pluie  
Malheur à toi, si mon papier se déplie  
Invente ce qu'il te plaît, je suis le personnage qui va t'accompagner !

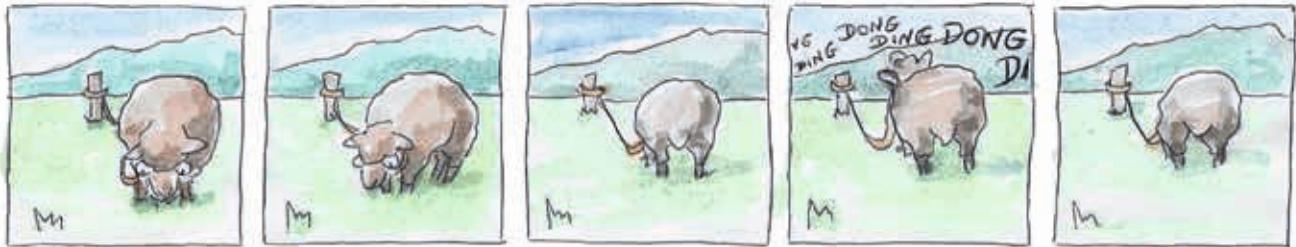
Alice M.

À vos plumes : printemps/catimini/continent : trois mots pour un texte à inventer et à nous envoyer par mail ou par courrier avant le 17 avril. Laissez libre court à votre imagination en moins de 250 mots...

## Camembert ou la vie trépidante d'un mouton solitaire

Évènement

de Charlotte Cany





**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

### ETUDE - DEVIS

Installations neuves - Rénovations  
SAV - Dépannages - Contrats d'entretien



**Armor Génie**

12, rue de Pouplatré - 29160 Crozon  
Tél. 02 98 17 39 61 - contact@armor-genie.fr

[www.armor-genie.fr](http://www.armor-genie.fr)

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



# AutRement

CONSEIL EN IMAGE · COIFFURE  
ESTHÉTIQUE · COLORISTE VÉGÉTAL



### Soins Wish Pro

La capsule : **58 €** au lieu de 70 €

Le duo : **110 €**

5 capsules : **250 €**



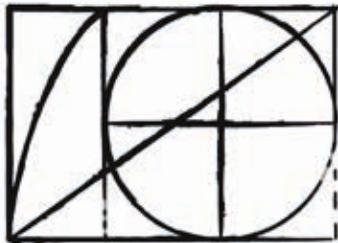
Rides - ridules - acné  
anti-âge - taches brunes



6, rue Alsace-Lorraine - Crozon

02 98 23 52 21

agence d'architecture



construction • rénovation  
extension  
aménagements intérieurs



L'architecte du Bout du Monde  
*Yves le Carboulec*

2 quai Kador - Morgat - 09 50 31 84 55

# Le carnet des festivités • avril 2019

**Les Babigoù** • temps enfants/parents libre et gratuit (sur adhésion au centre social) • tous les mardis (hors vacances scolaires) de 9h30 à 11h30 • **Ulamir**  
**Le 2** Bibliothèque • **Lanvéoc**  
**Le 23** Garderie Périscolaire • **Camaret**  
**Le 30** Accueil de Loisirs • **Tal ar Groas**

## Tous les jeudis et vendredis (hors vacances)

### Les petites roulettes

Tous les jeudis et vendredis de 17h15 à 18h45 à la salle Nominoë (hors vacances) • venez avec vos rollers, skates, vélos, draisiniennes... • casque obligatoire • chacun arrive quand il veut et reste le temps qu'il veut • **Ulamir** • **Crozon**

**Soirée Tarot : le 4, le 12, le 19 et le 26** • de 20h15 à 23h30 à la Salle Polyvalente de la Mairie • rens : 06 65 09 73 35 ou gcaudmont@gmail.com • **Roskanvel Tarot** • **Roscanvel**

## Du 2 au 30 avril

**Biodiversité : 10 lieux, 10 milieux** • exposition du CNRS • entrée libre aux heures d'ouverture • bibliothèque Henri Queffélec • **Crozon**

## MER. 3

**Chasse à l'oeuf** • au Champ de Tir • **Maison de l'Enfance Baradozic** • **Pont-de-Buis-lès-Quimerc'h**

## JEU. 4

**Soirée « ciné-concert » et piano « ragtime »** • Le Voyage sur la lune : ciné-concert d'après le film des Frères Méliès • musique par les élèves de l'atelier « Fabrique Musique » et Andoni Aguirre • 2<sup>e</sup> ciné-concert « Malec chez les indiens » de Buster Keaton et concert piano Ragtime par Andoni Aguirre • à 20h45, au cinéma le Rex • entrée : 8€/5€ - gratuit pour les élèves de l'école de musique • **Kaniri ar mor et les Amis de la Musique** • **Crozon**

## SAM. 6

**Loto** • en soirée à l'Espace François Mitterrand • **Société de Chasse** • **Pont-de-Buis-lès-Quimerc'h**

## SAM. 6

**Journée Interclub** • à la salle Multifonctions • **Kick Ar Faou** • **Le Faou**

## SAM. 6

**Faites du sport !** • démonstrations et initiations sportives • quai Quélen, place des Résistants et Fusillés, rue du Général de Gaulle • **Associations sportives** • **Le Faou**

## SAM. 6

**Stage découverte instruments et musiques traditionnelles tous niveaux** • initiation découverte de la harpe celtique avec Claire-Audrey Desnos • guitare style irlandais (accordage drop D) avec Arthur Manuel • accordéon diatonique avec Hyacinthe Le Hénaff • cornemuse écossaise avec Carole Savina • bombarde avec Stéphane Riou • toute la journée • tarifs : de 15€ à 25€ la 1/2 journée selon le stage • renseignements et inscriptions au 02 98 17 04 86 / 06 63 04 56 08 - kaniri@free.fr • **Musik an arvorig, Kameled ar Son et Kaniri ar Mor** • **Crozon et Camaret**

## SAM. 6

**Conférence « les anciens sonneurs de la presqu'île »** • animée par Hyacinthe Le Hénaff • à 19h, salle St-Ives • renseignements : 06 75 89 99 81 • **Kameled Ar Son** • **Camaret**

## SAM. 6

**Fest Noz** • repas crêpes salées/sucrées • avec Kameled ar Son et Hyacinthe Le Hénaff en solo de 19h à minuit, salle St-Ives • rens : 06 75 89 99 81 • **Kameled Ar Son** • **Camaret**

## À partir du 7 avril

**Ouverture du Musée Vivant des Vieux Métiers** • mardi, jeudi et dimanche de 14h à 17h30 (Fermerture billetterie à 17h) • **Argol**

## DIM. 7

**Foire de Printemps** • toute la journée • **Les Assistantes maternelles de la Douffine** • **Pont-de-Buis-lès-Quimerc'h**

## MER. 10

**L'heure du conte** • animé par le conteur magicien Alain Zamponi • à partir de 16h à la bibliothèque • **Le Faou**

**VEN. 12**

**Concert de Michel Squéren** • parcours, personnage, guitariste, chanteur et musicien très atypique, il vous emmène sur les sentiers de la poésie dans le calme et la sérénité. Chaque chanson, chaque musique est un tableau représentant une tranche de vie • professeur de guitare, compositeur et concertiste, Michel Squéren a créé un orchestre composé en partie de ses élèves, tous guitaristes, et d'une flûtiste • il sera accompagné de Firangiz Alakbarova, Valérie Le Roux, Francine Bittel, Christine Gory Bidon et Florent Phillippe • participation au chapeau • suivi d'un moment festif autour des musiciens • à 20h30 au 13, rue Alsace-Lorraine • **La Maison des 3 Métiers** • **Crozon**

**VEN. 12**

**Spectacle** • **Citrus Andronicus** • Théâtre d'objets et de cuisine : prenez un drame Shakespearien, ajoutez une comédienne-marionnnettiste qui joue plus d'une dizaine de personnages différents, amusez-vous des références culinaires du texte de Shakespeare, saupoudrez le tout d'une pointe d'ironie féministe, vous obtiendrez un spectacle tout terrain convivial • spectacle suivi d'un Seafood showder cuisiné par Kevin • à 19h31 au café Les Voyageurs • **Lanvéoc**

**SAM. 13**

**Cultivez-vous !** • démonstrations et initiations • quai Quélen, place des Résistants et Fusillés, rue du Général de Gaulle • **Associations culturelles** • **Le Faou**

**SAM. 13**

**Concours de pétanque** • **Loisirs et Détente du Glaçis** • **Roscanvel**

**SAM. 13**

**Vernissage de l'exposition « D'une heure à l'autre »** d'Anne Duvert • à 18h01 au café Les Voyageurs • **Lanvéoc**

**SAM. 13**

**Conférence sur les roses, par Serge Caron** • à 17h à la Maison du Temps Libre • **Presqu'île Horticulture** • **Crozon**

**SAM. 13**

**Soirée « Cabaret »** • avec Electric bazar • à 20h30 à

**l'Espace François Mitterrand** • **Municipalité** • **Pont-de-Buis-lès-Quimerc'h**

**SAM. 13**

**Soirée celtique et Fest Noz** • crêpes, buvette et surtout beaucoup de bonne humeur • 20h30/21h15 : Gareth Harris - 21h30/22h30 : trio irlandais - 22h40/23h00 : Pascal et Gwen Pouliquen - 23h/00h15 : David Pasquet Trio - 00h15/00h35 : Pascal et Gwen Pouliquen • plus d'informations : skoazell.ar.faou@diwan.bzh • salle polyvalente à partir de 20h • en soutien à l'école Diwan du Faou • **Kuzul Skol Ar Diwan** • **Rosnoën**

**DIM. 14**

**Bourse militaria** • à la salle Multifonctions • **Comité des Fêtes** • **Le Faou**

**Du 15 au 19**

**Espace Loisirs Itinérants** • pour les jeunes de 10 à 17 ans • à la salle Multifonctions • **Municipalité** • **Le Faou**

**VEN. 19**

**Atelier Fleurs de Bach** • l'équilibre émotionnel naturellement • de 10h30 à 16h30 au Cabinet des Sages-femmes, ZA Penn ar Roz • inscriptions : 06 87 01 02 62 ou ohmywildbxl@gmail.com • **Châteaulin**

**SAM. 20**

**Traditionnelle chasse à l'œuf** • à 14 h, pour une balade autour du Bourg • vers 19 h, omelette géante dans la salle des fêtes • participation : 5 € , (chasse + repas) • **Ouvertures** • **Roscanvel**

**SAM. 20**

**Sortie algues avec Pascal Aubé** • rendez-vous à 11h salle St-Ives • **Les Amis du Quartier St-Thomas** • **Camaret**

**DIM. 21**

**Chasse aux œufs** • 5€ le permis de chasse : ramassez les œufs de poules cachés dans la forêt et repartez avec une cocotte en chocolat (bio !) - une zone dédiée pour les plus petits • de quoi s'occuper toute la journée : balade en poney, pêche à la ligne, maquillage, jeux, déguisements, musique • buvette, crêpes, gâteaux, cakes salés... • de 10h à 17h dans la Forêt du Cranou • **Kuzul Skol Ar Diwan** • **Le Faou**

**LUN. 22**

**Chasse aux œufs** • 16<sup>e</sup> édition • inscriptions à partir de 14h à la salle Polyvalente • pour les enfants jusqu'à 12 ans • prévoir des bottes et un panier • **Arts et Loisirs** • **Lanvéoc**

**VEN. 26**

**Tournoi de belote** • à 20h30 à la salle St-Ives • **La Dame de Cœur** • **Camaret**

**VEN. 26**

**Journée avec Colette Vlérick, romancière** • de 10h30 à 12h à la librairie Au Parchemin pour dédicacer son dernier ouvrage *Dans la lumière de Pont-Aven* • de 14h à 17h à la bibliothèque Henri Queffélec pour un atelier d'écriture – accessible sur inscription dans la limite des places disponibles (renseignements bibliothèque : 02 98 27 11 74) • à 20h30 à la Maison du Temps Libre : pour présenter et dédicacer son dernier ouvrage et pour faire découvrir le monde des écrivains : leur métier, leur statut, les relations avec les éditeurs, les évolutions récentes et à venir et la vie d'un livre de sa conception jusqu'aux mains des lecteurs – entrée libre et gratuite • **Crozon**

**SAM. 27**

**Concert des chorales** • à la salle Multifonctions • **Do Ré Mi Faou** • **Le Faou**

**SAM. 27**

**Concert** • avec l'Orphéon, l'ensemble de guitares, l'ensemble à cordes, l'ensemble instrumental de chambre et l'ensemble de clarinette • libre participation • à 16h30, chapelle Rocamadour • **Kaniri ar Mor** • **Camaret**

**SAM. 27**

**Concours de pétanque** • en doublette à 14h au terrain de l'Armorique • **Camaret**

**SAM. 27**

**Chasse à l'œuf** • au camping municipal à 10h30 • **Déferlantes** • **Camaret**

**SAM. 27**

**Fest Noz** • à la salle St-Ives à 21h • **Les Amis du Quartier St-Thomas** • **Camaret**

**SAM. 27**

**Concert Cajun : Bayou Seco** • avec Ken & Jeanie en

direct du Nouveau Mexique • cuisine cajun avec Kevin • au café Les Voyageurs • **Lanvéoc**

**DIM. 28**

**Journée Cirque en Musique** • ateliers, initiations, concerts... • crêpes, buvette et gâteaux • à la salle Ty Skol • **Startijenn** • **Crozon**

**DIM. 28**

**Concert du Kador au profit de la SNSM** • à l'église à 16h30 • **Le chœur du Kador** • **Camaret**

**DIM. 28**

**Souvenir de la Déportation** – Cérémonie nationale • à 11h aux Monuments aux morts de Quimerc'h • **Anciens Combattants et Municipalité** • **Pont-de-Buis-lès-Quimerc'h**

**DIM. 5 mai**

**Rando Presqu'île** • 4 circuits : 8, 12, 17 et 25 Km • **Ulamir** • **Telgruc**



# Les Voyageurs

CAFÉ ASSOCIATIF

## OUVERTURES

- MARDI DE 17H31 À 21H11 •  
LES PANIERS DE L'AMAP À PARTIR DE 18H01
- VENDREDI DE 17H31 À 21H11 •  
SESSION DE MUSIQUE TRADITIONNELLE  
1<sup>ER</sup> ET 3<sup>ÈME</sup> VENDREDI DE CHAQUE MOIS

Plus d'infos et d'imprévus sur notre site internet

### SAMEDI 6 AVRIL

- 10H16-16H01 - ATELIER ÉCRITURE ET COLLAGE D'IRVI •  
<https://irvi.bzh/>

### VENDREDI 12 AVRIL

- 19H31 - CITRUS ANDRONICUS •  
Théâtre d'objets et de cuisine
- 20H11 - CUISINE DE KEVIN •  
Seafood shawder

### SAMEDI 13 AVRIL

- 18H01 - VERNISSAGE •  
D'une heure à l'autre
- Exposition de peintures d'Anne Duvert

### SAMEDI 27 AVRIL

- CONCERT CAJUN : BAYOU SECO •  
avec Ken & Jeanie en direct du Nouveau Mexique
- CUISINE CAJUN AVEC KEVIN •



7, rue de Tal-ar-Groas • Lanvéoc  
06 31 41 49 25 • [lesvoyageurs.lecafe@gmail.com](mailto:lesvoyageurs.lecafe@gmail.com)  
<http://www.cafedesvoyageurs.wordpress.com>

Les Voyageurs cafe\_les\_voyageurs

## Poulets & Oeufs extra frais



## Les poulets Bio sont de retour

vente à la ferme le vendredi de 17h30 à 19h  
au marché de Crozon le samedi matin

Kernivinen - 29560 Argol - 02 98 27 66 01



Toutes nos volailles sont élevées  
en plein air et nourries exclusivement  
avec des céréales issues de l'agriculture biologique

### contact

[contact@coworkpic.fr](mailto:contact@coworkpic.fr)  
[www.coworkpic.fr](http://www.coworkpic.fr)

25 rue de Reims  
Crozon



2 ateliers disponibles à Coworkpic  
pour installer son activité,  
la rendre visible et créer du réseau  
en plein cœur de Crozon

21 m<sup>2</sup> à 210 €/mois ou 14 m<sup>2</sup> à 105 €/mois

Il y a des places aussi pour des travailleurs  
« nomades » en open space ou en bureau  
et pour les créateurs en boutique partagée  
(boutypic)

# Petites annonces

À VENDRE • de particulier à particulier • Maison sur 4 niveaux plein centre de Crozon, proche écoles, Poste, centre médical, commerces... à 2 km des plages de Morgat • 250 m<sup>2</sup> habitables environ avec jardin clos constructible • habitation principale ou plusieurs appartements • local commercial ou profession libérale (100m<sup>2</sup>) • Prix : 210 000 € • Contact : 02 98 27 05 58.



À VENDRE • Quatre miroirs ovales • cadre en bois blanc • très bon état • 20 € pièce • Contact : 02 98 27 05 58.

À VENDRE • Lit de massage shiatsu • 150 € • Contact : 02 98 27 05 58.

À VENDRE • Tronçonneuse Écho modèle CS-510 • état neuf, servie une année et révisée par un professionnel en janvier 2019 • valeur neuve : 800 € • prix : 450 € • Contact : 06 20 83 71 29

À VENDRE • 6 chaises en bois, assise en paille • 10 € pièce • Contact : 02 98 27 18 70

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

• Contact : 06 76 16 58 38.

À DONNER • Terre de remblais à Crozon • Contact : 06 83 16 40 76

Il y a un **essaim d'abeilles** dans votre jardin ? Appelez-moi au **06 50 22 14 59**, je viendrai le récupérer !

## 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 Lanvégoc  
violaine@amzer.bzh



Citrus Andronicus

D'après Titus Andronicus de Shakespeare

Domicilié en Bretagne

Théâtre d'objets et de cuisine  
Arts de la marionnette  
Dès 8 ans/ados/adultes

12 avril à 19h31  
Café Les Voyageurs à Lanvégoc

20 avril à 17h au  
Café Librairie Passage à Brasparts

OH MY WILD !!

Atelier Fleurs de Bach

L'ÉQUILIBRE ÉMOTIONNEL NATURELLEMENT

VENDREDI 19 AVRIL - 14H30 à 16H00

Cabinet des Soins Intimes  
ZA Penh Ar Ruz  
29590 CHATEAUNEUF

Inscriptions : ohmywildlife@gmail.com  
06 87 12 02 62  
Prix : 35 Euros

# Table & Cadeaux Maroquinerie Bagages



Promo de printemps  
sur les valises

Votre nouveau  
catalogue  
Cuisine Plaisir  
printemps/été  
est arrivé !

Brigitte Fabien • Place de l'église • Crozon

CUISINE PLAISIR  
Le chef, c'est vous !  
PRINTEMPS-ÉTÉ 2019  
AVANTAGE EXCLUSIF : 10% DE RÉDUCTION SUR LA PURCHASE D'UN MÉTROPOLE SLOW COOKER.  
www.cuisineplaisir.fr

STEPHANE  
CALIFORNIA MULTIVAN  
06 67 05 64 00

Achat - Vente  
Réparation  
VW T4

ZA de Pencran - 29560 Telgruc

Découvrez  
LA BRASSERIE DU BOUT DU MONDE  
Nos bières, notre philosophie, notre magasin...

[www.terenez.bzh](http://www.terenez.bzh)



Magasin ouvert vendredi et samedi de 14h30 à 19h