

C'est l'hiver austral pour la goélette *Tara*

Partie de Lorient, son port d'attache, il y a un peu plus d'un an, la goélette scientifique de la Fondation Tara Océan poursuit sa mission entre Amérique du Sud et Afrique afin d'étudier le microbiome marin. Après être passée au large d'Ushuaia en fin d'année dernière, *Tara* rejoindra la mer de Weddell en Antarctique en février avant d'atteindre les côtes africaines en mai à Cape Town (Afrique du Sud). Retour à Lorient prévu en octobre. Durant ces 19 mois, les scientifiques étudient le peuple invisible de l'océan, essentiel à la vie sur Terre. Les micro-organismes marins absorbent une partie significative du CO₂ émis par l'Homme et génèrent 50 % de l'oxygène disponible sur Terre.

www.fondationtaraocean.org

★ Hiver : Goañv

**3
nov.**

VOILE

Le Biche est aux Antilles

Le *Biche*, dernier thonier dundee de Groix, restauré grâce aux efforts de l'association du même nom dans un chantier de Lorient, a quitté son port d'attache, direction les Antilles, où il séjournera jusqu'à fin février



© Hervé Cohonner

**29
nov.**

PÂTISSERIE

Le meilleur gâteau breton

À Ploemeur, une Larmorienne remporte le championnat du monde de gâteau breton, qui réunissaient 96 concurrents.



© Hervé Cohonner

**11
nov.**

MER

La SNSM sur le pont

Durant trois jours, les sauveteurs en mer du Morbihan se sont retrouvés à Lorient, à l'occasion d'une formation d'approche d'une embarcation en détresse



© SNSM

**12
nov.**

SPECTACLE

Hervé enflamme Hydrophone

À l'occasion du festival Les Indisciplinées, la nouvelle sensation lorientaise de la chanson pop-électro, fait salle comble



© TITOUAN MASSÉ



FÊTES

Noël

Malgré le contexte sanitaire, les fêtes de Noël ont été l'occasion pour les communes de proposer animations et marchés, comme ici à Inzinzac-Lochrist dans la halle de Locastel.



Les Deizioù : la Breizh culture

Du 1^{er} février au 31 mars, Deizioù, « festival breton au cœur de l'hiver », propose une riche programmation autour de la culture bretonne : spectacles, conférences, stages, rencontres, expositions...

Plus de 100 événements

Expositions, spectacles, ateliers, concerts, conférences, fest-noz, langue, crêpes, danse et claquettes, et même broderie. Toutes les pratiques liées à la culture bretonne sont représentées, des cultures qui vivent avec leur époque, prolongeant la tradition dans la modernité. Car la culture bretonne est vivante et joyeuse, portée par plusieurs générations et de nombreuses associations.

Tout le monde sur le pont

Les Arcs à Quéven, le Plateau des Quatre Vents à Lorient, Amzer Nevez à Ploemeur, Quai 9 à Lanester... Les salles de spectacle du territoire, les médiathèques et toutes les associations locales s'investissent pour diffuser et partager la culture bretonne. Une belle mobilisation qui montre le dynamisme de la vie culturelle et de la création bretonne au Pays de Lorient.

De grands spectacles...

Nolwenn Korbell, comédienne, chanteuse, compositrice, propose un spectacle autour de Molière, *Hi ni eo Molière / Molière par lui-même*, au Plateau des Quatre Vents. Au City, c'est la célèbre empoisonneuse Hélène Jégado qui sera au cœur du spectacle *Intron Arsenik* : entre conte, thriller et *road movie*, par la Compagnie MouTon Major. Pascal Jaouen, brodeur de talent, exposera à Ploemeur les tenues richement décorées de sa collection *War an Hent / Sur la route* lors d'un défilé spectacle. Enfin, un événement de



© FIL

clôture viendra annoncer le printemps : le Kwiz proposé dans le cadre du Mois du breton le 27 mars.

... et des petites découvertes

Des balades découverte de la nature en breton, des stages de danse et de théâtre en breton, une semaine de la cuisine bretonne, des ateliers créatifs en bois recyclé : plus qu'un catalogue d'événements, les Deizioù mettent en lumière la culture bretonne au quotidien. Ainsi, de nombreuses animations autour de la gastronomie rappellent que la Bretagne s'exprime jusque dans notre assiette : ateliers crêpes, kig-ha-fars et autres spécialités trop mad...

PROGRAMME ET RÉSERVATIONS SUR
emglevbroanoriant.bzh

**Des événements
dans tout le Pays
de Lorient**

Billig : la ronde des crêpes

Galette saucisse, crêpes complètes, beurre-sucre ou chocolat... En Bretagne, le billig n'est jamais loin. Histoire, astuces et conseils pratiques : six infos indispensables, avec Philippe Le Sauze de l'association Ar Un Dro de Guidel.

Un outil très ancien

Billig, ar bilig en breton, viendrait de bili qui signifie galet : il semble que de tout temps, les hommes ont fait cuire de la bouillie sur les pierres. Le billig est une plaque circulaire en fonte, d'environ 40 cm de diamètre, que l'on chauffait au feu de bois, puis au gaz et aujourd'hui à l'électricité. Il a été modernisé par la marque Krampouz.

Une cuisson parfaite

Le billig permet une cuisson parfaite et uniforme sur toute la surface de la plaque. La chaleur dispensée par la résistance électrique en spirale est puissante et constante, pour des crêpes bien cuites, depuis les bords jusqu'au cœur. Les professionnels utilisent souvent deux billigs en même temps : le premier très chaud pour cuire la crêpe, le second plus doux pour la retourner et la garnir.

Le gras, c'est la vie !

Avant d'utiliser un billig neuf, il faut culotter la plaque de fonte : la saturer de gras pour que les crêpes ne collent pas. On peut le faire avec de l'huile, mais les puristes préfèrent un mélange de saindoux et de jaune d'œuf. Opération assez longue et à faire dehors car ça fume beaucoup... Il existe aussi des billig en fonte émaillée : plus besoin de les culotter.

Les bons gestes, les bons outils

Faire des crêpes sur un billig, c'est facile et rapide. Il suffit d'un peu d'eau, de farine de sarrasin et de sel pour la pâte. On étale la pâte sur la plaque chaude avec la rozell (râteau plat) et on retourne la crêpe avec la spanell (spatule). C'est vrai qu'il faut un certain coup de main, un mouvement du poignet qu'on peut acquérir en quelques heures de stage !*

De toutes les fêtes

Pas un troc et puces, une kermesse ou une fête locale sans crêpes. Le billig est l'instrument de la convivialité : quand j'étais jeune, une personne faisait les crêpes dans son garage. Tout le village s'y retrouvait, souvent le vendredi, et on apportait les ingrédients de la garniture (beurre, œuf, jambon) : on ne payait que la crêpe, on discutait entre toutes les générations... Aujourd'hui, on voit tourner les billig sur tous les festivals !

Un patrimoine breton

Presque chaque foyer possède un billig. On en offre aux enfants qui partent s'installer ailleurs comme un lien avec la Bretagne et la famille. Les vieux billig au gaz sont même devenus des objets de collection, très recherchés ! On peut aussi louer des billig, notamment pour les événements ponctuels...

* Stages crêpes le samedi avec Ar Un Dro à Guidel (<http://arundro.bzh/>) et Korollerien ar Skorv à Lanester (<https://korollskorv.e-monsite.com>)