

Atelier de Breton

Mardi 19 juin 2018 – d'ar Meurzh 19 a viz Even

Atelier war ar Brezhoneg

UNE INCURSION BIEN SYMPATHIQUE EN BOULANGERIE.

Mardi 19 juin 12h15 les participants à l'atelier de breton d'AVF, se retrouvent 104 avenue de la France libre devant des vitrines alléchantes. Ils sont accueillis en breton par Philippe et Alain Guéguen maîtres des lieux secondés par Joan Bizien, pour une visite de leurs installations.

La première étape, c'est l'heure du déjeuner, les retrouve dans la cour ensoleillée et fleurie où salades, sandwiches et desserts maison sont agrémentés d'une intervention de Philippe évoquant la genèse de leur projet et leur installation dans ce quartier de Quimper.

Après le déjeuner, les choses sérieuses commencent et le groupe pénètre dans le saint des saints, le fournil, où Alain prend le relais de son frère : le geste assuré, la voix chaleureuse il travaille une pâte à pain et un mélange de beurre et de sucre qui doivent être associés habilement et devenir, après cuisson un délicieux kouign amann; des produits locaux, un commentaire qui coule de source, sans breton chimique, et au final de petites merveilles qui vont régaler tous les participants

Merci messieurs Guéguen pour votre accueil souriant et tous nos vœux de prospérité pour votre établissement.

UN ARGADENN PIJUS E BARAEREZH

D'ar Meurzh 19 a viz even, da un eur ha kard goude kreisteiz, perzhidi an atelier war ar brezhoneg en deus en em gavet 104 Bali France Libre diaraog prenestroù-stal lipous. Degemeret int bet e brezhoneg gant Philippe ha Alain Gueguen, perc'henned ar stal, eilet oant gant Joan Bizien, evit ur gweladenn d'o staliadurioù

Prantad kentañ, poent eo debriñ, setu en em gavomp er porzh heoliet ha bleunie e lec'h saladenn, sandwiches (bara touseg) ha dibennoù-pred graet gant ar bouloñjer zo kaeraat gant komzoù Philippe hag e deus lâret deomp penaos e oa deuet en o fenn ar raktres en em staliañ e karter-se deus Kemper

Goude lein (pe merenn ?) e krogomp gant an traoù sirius hag ar stroll a ya e-barzh « templ ar monumant », an ti-forn e lec'h Alain o erlec'hiañ e vreur, : barrek-tre gant an doare ober, gredus e mouezh, hennezh a aoz un toaz bara hag ur meskad gant amann ha sukr, dav eo meskañ an daou gant ampartiz evit a zeuint da vezañ, goude bezan poazhet, ur kouign amann lipous, produioù deus ar vro, un displegadenn sklaer evel lagad an naer, hep brezhoneg chimik, hag a-benn ar fin marvailhoù, ur lip-e-bav, evit an holl perzhidi

Trugarez deoc'h aotrounez Gueguen evit o degemer mousc'hoarzhus hag hon hetoù a-galon deoc'h evit prosperite hoc'h embregerezh.

