

L'ECHO DE LA PLAINE



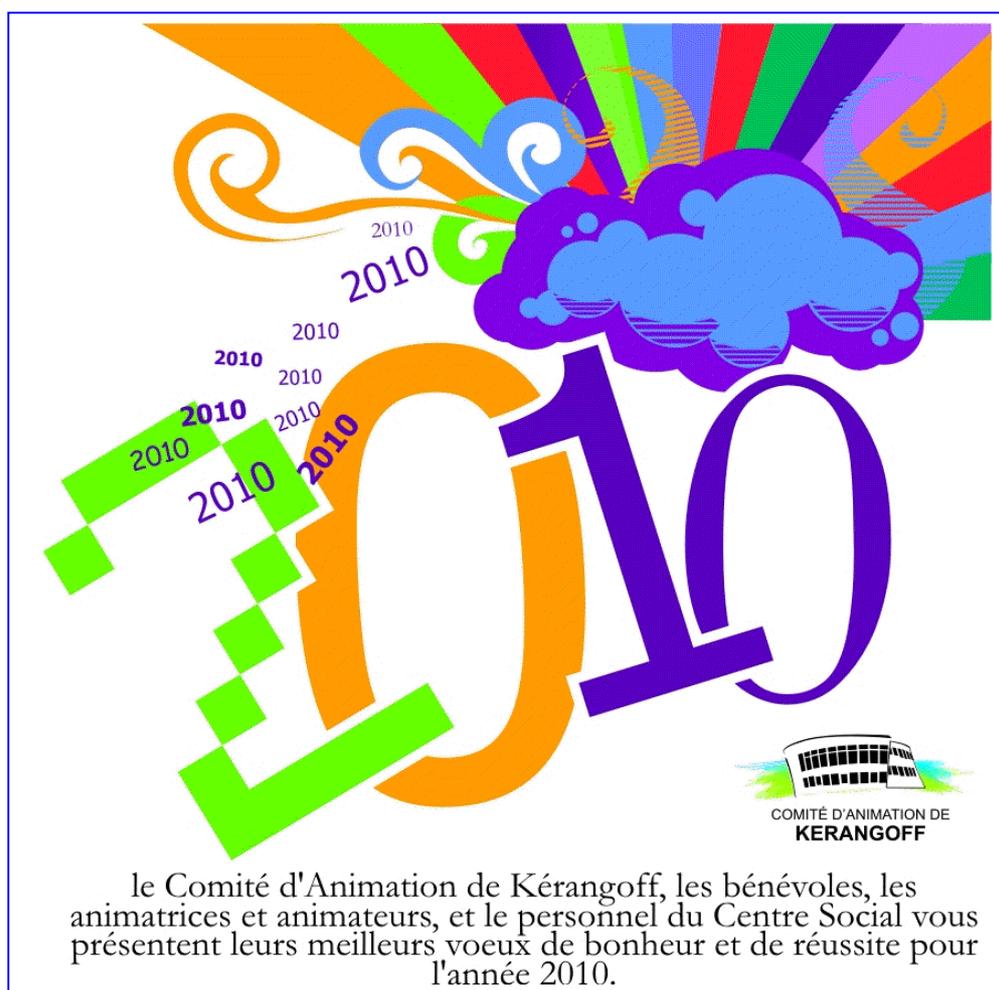
KERANGOFF

JANVIER 2010

N° 136

Sommaire

- ◆ Les vœux
- ◆ Infos centre social
- ◆ Infos Ville
- ◆ Recette de cuisine



Sorties culturelles	<p>« La douleur » de Marguerite Duras - interprétation de Dominique Blanc Inscriptions le mercredi 27 janvier de 10 h 30 à 11 h 30 Spectacle le mardi 9 février à 20 h 30 au Quartz</p> <p>« Molière malgré lui » - Festival Oups - Tarif unique : 5 € Inscriptions le mercredi 27 janvier de 10 h 30 à 11 h 30 Spectacle le samedi 13 février à 20 h 30 au centre social de Kérangoff</p>
Vie Libre	Permanence au centre le 3 ^{ème} mardi du mois de 20 h 30 à 22 h
Braderie	Le jeudi 4 février et le samedi 13 février de 9 h à 11 h 30

INFOS CENTRE SOCIAL

Grand succès du spectacle de Noël du centre social mercredi 23 décembre

Les clefs de cette réussite :

- l'artiste Jean-Luc Roudaut qui, avec ses musiciens, a fait chanter et danser les 170 personnes présentes. Ce qui est génial avec Jean-Luc, c'est qu'il fait beaucoup participer et qu'il s'amuse autant que le public
 - la présence magique du père Noël très attentif aux enfants
 - le goûter qui donne l'occasion aux parents, aux enfants, aux voisins, de se retrouver autour d'une table pour discuter.
- Cette animation est proposée aux familles du quartier par le comité d'animation et des commerçants de Kérangoff.
C'est le bénéfice annuel du vestiaire qui sert à payer le spectacle.



Une première à Kérangoff le 29 décembre 2009 : le réveillon solidaire inter-culturel

Des familles d'origine étrangère arrivent à Brest chaque année, fuyant la misère ou un régime politique oppresseur. L'association Don Bosco accueille ces familles qu'elle accompagne dans leur installation sur Brest. L'association a souhaité favoriser la rencontre, pour les fêtes de fin d'année, de ces familles d'origine d'Afrique de l'Est, d'Ethiopie, d'Erythrée, de Djibouti, du Cameroun, de Madagascar, de Mayotte, d'Arménie. Les familles ont été enthousiasmées par cette idée et, à partir de là, ont tout organisé.

Elles ont aussi souhaité que des bretons participent à la fête.

La fondation de France a soutenu financièrement ce projet.



C'est ainsi que le mardi 29 décembre, la cuisine du centre social était tout juste assez grande pour contenir toutes les préparations culinaires des différents pays.

La salle de spectacle était décorée d'objets et de tissus traditionnels.

De 15 h à 22 h les groupes de musique et de danse se sont succédés ; Didier, notre animateur, a conté l'histoire de « Petit Pessou ».

Tous les participants retiendront la découverte des succulentes préparations culinaires et les danses qui ont réuni sur scène enfants et adultes de tous ces pays.

Les bretons ont fait danser tout le monde au son de la cornemuse de Dominig Mével.

Cette journée restera dans les mémoires.

FR3 Iroise nous a suivi toute la journée ; leur reportage est passé aux infos du soir.

Un grand merci à Gildas Floc'h qui a assuré la technique son tout au long de la journée.

Accueil des nouveaux habitants

Le mercredi 27 janvier de 9 h à 12 h et de 14 h à 19h, le centre social ouvre ses portes aux nouveaux habitants.

Chantal et Frédérique, à l'accueil du centre social vous feront découvrir le centre, les différentes activités et services.

N'hésitez surtout pas à venir ! A l'issue de cette rencontre, nous vous offrirons une galette des rois.

LE SECTEUR ENFANCE PENDANT LES VACANCES DE FEVRIER

Durant la deuxième semaine des vacances de février, le secteur enfance travaille en partenariat avec les associations « Vivre la rue » (rue St-Malo) et « Slamical Groupe » afin de proposer aux enfants de 8 à 11 ans un atelier Slam et MAO (musique assistée par ordinateur) sur les matins et les après midi.

Renseignements auprès de Léa au centre de loisirs.

La fête des Yannick est de retour !

La fête de la rive droite n'aura plus lieu, elle est remplacée par la fête des Yannick.

Depuis 2008, il y a 2 mairies sur la rive droite : la mairie de St Pierre pour le haut de la rive droite et la mairie des 4 Moulins pour le bas de la rive droite.

A partir de 2010, chaque mairie aura sa fête.

La mairie de St Pierre fera une fête de la musique fin juin.

La mairie des 4 Moulins réfléchit à une nouvelle formule de fête avec les structures de quartier, le conseil consultatif de quartier, les associations et des étudiantes « management du spectacle vivant ».

A ce jour, beaucoup de questions se posent encore :

- quelle date pour cette nouvelle fête des Yannick ? Juste avant les vacances de Pâques ou en Mai ?
- Quelle durée ? L'idée est de proposer une fête ramassée dans le temps sur une journée par exemple
- quel lieu ? Pourquoi pas une fête itinérante ?
- Quel thème ? Les explorateurs ?
- Comment continuer à permettre l'implication des écoles qui défilaient le samedi matin pour les fêtes de la rive droite compte-tenu qu'il n'y a plus école le samedi matin
- quelles animations nouvelles ?

Une certitude, cette fête doit correspondre à l'identité du quartier

Si vous avez des idées, n'hésitez pas à contacter Elyane Pallier au centre social

LES LUNDIS DE LA SANTE



ECZEMA

Lundi 25 janvier 2010

- Pr Misery - service de dermatologie - CHU Morvan

CONFERENCES GRATUITES ET OUVERTES A TOUS

Faculté de Droit, d'économie et
de Gestion

12, rue de Kergoat

Amphi 500 et 600

De 18 h 30 à 20 h

PAROLES D'ENFANTS : « la vérité sort de la bouche des enfants... ! » (secteur enfance 3-12 ans)

- Au Québec, le mot « glace » se dit « glace » mais avec l'accent !
- Demain à mon école, je vais à Monopolis (Océanopolis)
- On est allé à Nikéa (à Ikea)
- Y'a plus de dessins mimés dans l'ordinateur de papa ..
- J'ai mangé le trougnon de poire
- J'ai envie de soif
- Moi , j'avais la traque avant de rentrer sur scène (le trac)
- Ça sent le thé à la tisane

La recette du mois

CARBONARA AU SAUMON FUME

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients pour 4 personnes

- 180 g de lardons de saumon fumé
- 300 g de tagliatelles
- 2 dl de crème liquide
- 2 jaunes d'œufs
- 2 cuillerées à soupe de parmesan râpé
- le reste râpé de ½ orange non traité
- 1 cuillerée à soupe de ciboulette ciselée
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- gros sel, poivre

Plongez les tagliatelles dans une grande quantité d'eau bouillante salée (surveillez la cuisson : les pâtes doivent être très al dente).

Versez l'huile dans une poêle antiadhésive et ajoutez-y les lardons au saumon. Retirez du feu lorsqu'ils sont dorés.

Faites bouillir la crème dans une sauteuse, laissez-la réduire de moitié puis incorporez-y le parmesan.

Egouttez les tagliatelles en réservant un peu d'eau de cuisson, puis versez-les dans une sauteuse. Ajoutez l'eau de cuisson réservée, incorporez les jaunes d'œuf et mélangez-les à la crème au parmesan : les pâtes doivent être enrobées d'une sauce veloutée. Hors du feu, ajoutez les lardons, le zeste d'orange et la ciboulette.

Mélangez encore une fois et servez.

Poivrer la carbonara au moment de déguster.



Responsable publication :

Comité d'animation de Kérangoff
Rue Franchet d'Esperey - 29200 BREST
☎ : 02.98.45.16.96
Président : Serge CARO

Rédaction : les bénévoles et professionnels du centre social de Kérangoff

Composition : Chantal BODENNEC
Imprimerie CAF : 1 300 exemplaires