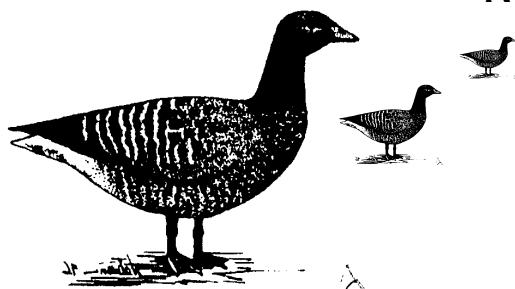


LE JOURNAL

de

l'Office de Tourisme de SARZEAU

N° 48 JANVIER / FÉVRIER 2005



LA BERNACHE

La Bernache Cravant emblème du golfe

Le milieu maritime du golfe du Morbihan est assez vaste et prodigue pour permettre aux communautés humaines de coexister avec la vie sauvage.

C'est ainsi que de très nombreux oiseaux migrateurs y viennent pour hiverner.

Le visiteur emblématique du golfe est une petite oie sombre à collier et croupion blanc, plus hauturière que les autres, se nourrit sur la côte de jour ou de nuit... la bernache cravant.

Fin septembre, la dépression s'est décalée sur la Scandinavie, un léger vent souffle du Nord-Est. A St Colombier, les colverts et les siffleurs sont déjà affairés à fouiller la vase que la mer découvre. Dans le ciel, une troupe bruyante d'une centaine de gros oiseaux sombres apparaissent... Les bernaches sont de retour de leur Sibérie natale, via les Pays-Bas. Au total, 6 000 kilomètres au compteur! Pour arriver dans la baie de Sarzeau.

Pour passer un bon séjour, les bernaches se concentrent à Montsarac, St Armel, Tascon, St Colombier et Truscac... Elles y trouvent plus de tranquillité mais surtout les plus grands herbiers de zostères, leur met de prédilection.

Novembre est vraiment le mois des bernaches dans le golfe; la baie de Sarzeau ne suffit plus à nourrir tout ce monde.

Noyalo est donc envahit ainsi que l'anse de Mancel, la rivière de Vannes, le Vincin ou la rivière d'Auray.

Avec la fin décembre, bon nombre d'entre elles quittent définitivement le golfe pour les côtes de Charente... Pour les restantes, le plat de résistance déjà mangé passent, faute de mieux à la salade: les algues vertes.

Puis en février et en mars, le golfe se vide, c'est l'heure du départ!

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Golfe du Morbihan occupe une place privilégiée pour cette espèce puisqu'il en accueillait dans les années 90, 20 à 30 000 individus.

Quand on sait qu'en hiver, toutes ces bernaches se répartissaient dans les baies et estuaires de 3 pays: les Pays-Bas (10 %), le Sud-Est de l'Angleterre (50 %) et du littoral Manche-Atlantique Français (40 %).



*Extrait du livret Golfe du Morbihan « Terre d'accueil des oiseaux » éditée par le Syndicat Intercommunal d'Aménagement Touristique du Golfe du Morbihan.
Extrait de l'ouvrage Golfe du Morbihan « Grandeur Nature » photographies et textes de David Lédan,
Conception et rédaction de Jean-Yves Thiébault.*

**L'ouvrage Golfe du Morbihan « Grandeur nature »
est en vente à l'Office du Tourisme de Sarzeau.**

Espace Culturel l'Herminie

SPECTACLE JEUNE PUBLIC

Mardi 18 janvier 2005 à 20H30

Louis, l'enfant de la nuit

Compagnie Ambulo / Train Théâtre-théâtre de papier et d'objets
Salle de spectacle - 150 personnes maximum



Louis, l'enfant de la nuit.

Mercredi 23 février 2005 à 15h00

Ecoute ta mère et mange ton short

Compagnie Ministère de la jeunesse et de la Magouille
Salle de spectacle

DANSE

Mardi 1^{er} février 2005 à 15H00

Le poids du ciel

Compagnie Trafic de styles
Salle de spectacle

Du 11 au 29 janvier 2005

Exposition

Jean-Loup BERNARD

CONNAISSANCE DU MONDE

Lundi 7 février 2005 à 15H00

San francisco et la Californie

Film de J-M BOISSEAU



Photographie de Jean-Loup BERNARD

EXPOSITION

Du 11 au 29 janvier 2005

Photographies

Jean-Loup BERNARD

Du 23 février au 5 mars 2005

Philatélie

Présenté par les membres du Club Amical Philatélique de Rhuys.

Renseignements et billetterie à l'Espace Culturel l'Herminie.
Rue du Père COUDRIN – 56370 SARZEAU
Tél: 02 97 48 29 40



Théâtre au Tour du Parc



Mardi 8 février 2005 à 20H00 - Salle Municipale du Tour du Parc

Organisé par le groupe de théâtre « LES SALTIMBANQUES »

Match d'improvisation théâtrale

Deux équipes s'affrontent:

- Les Saltimbanques du Tour du Parc
- Les étudiants de l'atelier- théâtre de l'université catholique de Vannes (UCO-BS)

ENTREE: 2 €
Billets sur place

Cinéma Le Richemont - Sarzeau - 02 97 41 82 54

LE PROGRAMME DU 7 JANVIER AU 6 FÉVRIER 2005

Vendredi 7 et samedi 8 à 20H 30

LES DÉSASTREUSES AVENTURES DES ORPHELINS BAUDELAIRE
1H 48 De Brad SILBERLING avec Jim CARREY, Meryl STREEP...

Dimanche 9 à 15H 00

LES INDESTRUCTIBLES
1H 55 Film d'animation de Brad BIRD

Vendredi 14 à 20H 30

36 QUAI DES ORFÈVRES
1H 50 D'Olivier MARCHAL avec Gérard DEPARDIEU, Daniel AUTEUIL...

Samedi 15 à 20H 30 et dimanche 16 à 15H 00

LES TEMPS QUI CHANGENT
1H 30 D'André TECHINE avec Catherine DENEUVE, Gérard DEPARDIEU...



Vendredi 4 février et Samedi 5 février à 20H 30

ALEXANDRE
2H 50 D'Olivier STONE avec Colin FARRELL, Angelina JOLIE, Val KILMER...

Château de Suscinio (Domaine départemental du Morbihan)

Pour la première fois SUSCINIO sera ouvert toute l'année.

A l'occasion, les visiteurs pourront bénéficier d'un tarif spécial les dimanches en janvier:

- à partir de 8 ans tarif unique pour tous: 1 €
- enfant moins de 8 ans: gratuit



Pavés médiévaux exposés au Château

Tarifs applicables les dimanches 9, 16, 23 et 30 janvier 2005

Programmes des visites guidées:

- 10H 15 visite de l'exposition « Mémoire de pierres »
- 15H 00 visite du château

Durée des visites: 1H 30

Horaires en janvier: 10H - 12H et 14H -17H

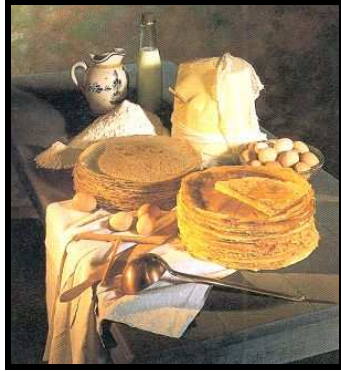
- Tous les jours pendant *les vacances scolaires*.
- Tous les jours sauf le mercredi, *hors vacances scolaires*.

Renseignements: Château de Suscinio -SARZEAU -Presqu'île de Rhuys - 02 97 41 91 91

Pour la chandeleur, préparez les crêpes bretonnes !!!

INGRÉDIENTS :

- 500 g de farine
- 250 g de sucre
- 100 g de beurre
- 10 cl d'eau
- 5 œufs
- Une pincée de sel
- 1 litre de lait



PRÉPARATION :

- Faire fondre le beurre.
- Dans un grand saladier, verser la farine et la disposer en forme de puits ; ajouter les œufs, le sucre et le sel ; mélanger en incorporant la farine petit à petit pour éviter les grumeaux.
- Verser le beurre fondu et le lait puis mélanger, la pâte doit être presque liquide. Laisser reposer une heure ou deux en la couvrant d'un linge propre.

CUISSON DE LA CREPES:

- Prendre une demi louche de pâte dans une main et tenir la poêle de l'autre. Verser la pâte dans la poêle en répartissant la pâte sur l'ensemble de la poêle.
- Laisser chauffer sur le feu jusqu'à ce que la crêpe soit assez cuite dessous pour la retourner.
- Cuire quelques secondes de l'autre côté et glisser dans une assiette. Tenir au chaud jusqu'à la fin de cuisson de toutes les crêpes.

NOTRE PETIT CONSEIL:

- Nous vous conseillons de déguster vos délicieuses crêpes avec une bolée de cidre ou de lait ribot. C'est un lait typiquement breton, légèrement fermenté.

Recette de Jean-Jacques PREVOT

BON APPETIT...

Grandes marées

Mardi 11 janvier : coefficient 99 à 11h24
Mercredi 12 janvier : coefficient 100 à 11h24
Jeudi 13 janvier : coefficient 97 à 13h05

Mercredi 9 février : coefficient 104 à 11h14
Jeudi 10 février : coefficient 108 à 11h14
Vendredi 11 : coefficient 105 à 12h45
Samedi 12 : coefficient 97 à 13h28

En janvier... et en février...

Froid et neige en janvier emplissent granges et greniers.

Doux hiver, printemps desséché, pénible hiver, printemps mouillé.

Février neigeux, été avantageux.

Belle nuit en hiver, jour qui suit souvent couvert.



Internet

Retrouvez la **Bernache** en couleur sur le site internet de l'Office de Tourisme www.tourisme-sarzeau.com !