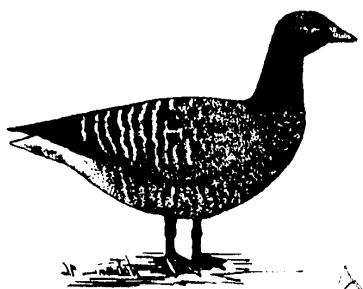


LE JOURNAL DE L'OFFICE DE TOURISME DE SARZEAU

N°47 - NOVEMBRE - DECEMBRE 2004



LA BERNACHE

Dernière minute !

Yann-Fañch Kemener et Aldo Ripoché en concert à la chapelle de Brillac le jeudi 23 décembre à 20h30 sur le thème « Noël en Bretagne ». Billetterie et renseignements à l'Office de Tourisme.

L'huître, diva de Rhuy...

L'intégration harmonieuse de la terre, de la mer et des hommes a fait du Sud du Morbihan le berceau de l'huître plate (huître Belon).

L'ostréiculture, en tant qu'activité d'élevage, est née de la moitié du 19ème siècle : il fallait préserver, voire reconstituer les bancs naturels de Belons.

Les premières concessions ostréicoles sont attestées en 1858 dans la rivière de Pénéf, et en 1863 dans le Golfe du Morbihan. Depuis les années 1970, la quasi-disparition de l'huître plate a orienté les ostréiculteurs vers l'élevage de l'huître creuse.

Trois années de soins constants séparent la naissance de l'huître, larve minuscule flottant au gré du courant, du plaisir iodé de la dégustation.

Histoire d'une huître ...

... La dénomination huître est utilisée pour un certain nombre de groupes de mollusques qui se développent pour la plupart en mer ou dans les claires.

Elles ne se développent que dans de l'eau salée et pratiquement dans toutes les mers. Les

huîtres sont très prisées et on leur confère des propriétés aphrodisiaques. La majeure partie de la production annuelle est écoulée pendant la période des fêtes de fin d'année. En France, l'huître la plus répandue et la plus consommée est maintenant l'huître japonaise (*crassostrea gigas*) mais on trouve également l'huître plate (*ostrea edulis*). L'huître plate était celle consommée par les Romains, elle présente un goût iodé assez prononcé. Le Golfe du Morbihan est le berceau de l'huître plate.

La culture des huîtres, appelée ostréiculture, est pratiquée sur les côtes et dans des claires (espaces servant à faire grossir les huîtres).

On dénombre environ trois grandes étapes dans l'élevage :

- le captage : les jeunes huîtres s'accrochent à des collecteurs en bois, ardoise, fer ou plastique (8, 18 ou 30 mois)
- La culture en poche : on place les huîtres dans des poches en plastique installées sur les tables en fer

- L'affinage : on place les huîtres dans des bassins ou claires.



L'huître, protégée par sa coquille, est de constitution robuste, mais supporte mal les chocs thermiques. Elle aime être conservée dans sa bourriche entre 5 et 15°C et se plaît ainsi pendant plus d'une semaine. L'ouverture des huîtres doit se faire une heure avant le service. Il faut toujours jeter la première eau, la nouvelle eau n'en sera que plus parfumée.

A vos papilles !

Espace Culturel l'Hermine

Du 5 au 30 novembre,

Regard sur l'Afrique Noire

Repas africain

Repas africain le 5 novembre à 20h30 sur réservation
au 02 97 48 29 40

Expositions « Habiter au Mali »

La Causerie

Au Mali, le temps consacré à se retrouver pour « causer » est important. Cette exposition propose de découvrir l'univers associé à ce temps de causerie à travers des objets créant une atmosphère propice à l'échange.

Ces artisans qui créent le monde

Tabourets en bois aux formes les plus variées, piquets de lit et d'armoire songhü, nattes et vannerie, statues de bois et de terre, coussins de cuir, le visiteur découvre les savoir-faire multiples des artisans.

Trésor d'Afrique

Prestigieuse exposition de 75 masques.

Jonas Bedo

Exposition photos

A travers ce « reportage photos sur le quotidien » en pays Centre Afrique, Jonas Bedo nous invite à palper, sentir, « écouter » du regard les émotions saisies par l'œil de ce photographe.



Spectacles, films et conférences

SOBA KANOU

Vendredi 5 novembre à 19h, Concert tout public, entrée libre.

Dernière minute !

Yann-Fañch Kemener et Aldo Ripoche en concert à la chapelle de Brillac le 23 décembre à 20h30 sur le thème « Noël en Bretagne ». Billetterie et renseignements à l'Office de Tourisme !

Un savant mélange de voix chaudes des griots, aux rythmes joués de l'Afrique de culture Mandingue.

Signes des Temps

Danse africaine contemporaine fusion celto-africaine.
Mardi 9 Novembre à 20h30
Spectacle tout public, 12 €, 8 €, 5 €.

La région des grands lacs africains

Conférence et témoignages le mardi 16 novembre à 20h30, entrée libre.

One Mamane Show

Samedi 20 novembre 20h30.

Cocorico ! Monsieur Poulet et Les Maîtres Fous

Mardi 23 novembre à 20h30.
Films de Jean Rouche, entrée libre.

Comptines en noir et blanc

(contes pour les tous petits)
Mercredi 24 à 16h, réservations auprès de la médiathèque.

ADAMA DRAME

Mardi 30 novembre, 20h30.
Percussions africaines.
1ère partie : Cheick Tidiane Dia et le Mande Blues Band.



Et pour décembre ...

Mardi 7 décembre à 20h30, la Compagnie du Capitain vous propose, d'après quatre nouvelles de Guy de Maupassant

De la légèreté à la folie

Ludovic LE LEZ met en scène les thèmes préférés de Maupassant, la bourgeoisie, les femmes, la campagne, la guerre de 70, la folie et le fantastique. Interprétation de Pascal Guin.

Renseignements et billetterie à l'Espace Culturel l'Hermine.



Spectacle jeune public de 18 mois à 5 ans, le mercredi 15 décembre à 15h30 et 20h30

Le Jardin du Possible

Installation plastique et spectacle interactif de Benoît SICAT.

Le jardin du possible est une proposition atypique créée pour la petite enfance. La projection de diapositives - prises de vues du jardin au long des quatre saisons - dessine sur des tapis de gravier des rectangles de lumières.

Renseignements et billetterie à l'Espace Culturel l'Hermine.

Animations de Noël

Du 18 au 26 décembre, Place Xavier de Langlais (devant l'Office de Tourisme)

Manège gratuit

Comme pour Noël dernier, un manège gratuit pour tous les enfants sera à votre disposition de 10h à 19h Place Xavier de Langlais (devant l'Office de Tourisme).



Jeudi 23 décembre, Place des Trinitaires, gratuit

Jonglage, Magie, Illusion, Echassier, Cracheur de feu...

Le matin dès 10h30 : sculpteur de ballons, briseur de chaînes, cracheur de feu, échassiers...

« Dans un premier temps, l'artiste jongle avec balles, quilles, bâton du diable, diabolos... et raconte son histoire du jonglage, vous faisant voyager à travers différents continents.

La seconde partie est consacrée à la manipulation de feu, torches, bâton du diable enflammé, diabolo de feu, bolas enflammées... Le jongleur vous présente et manipule à tour de rôle ces divers instruments, sans se brûler bien sûr !

Puis, vient le moment du cracheur de feu. Exercice toujours impressionnant pour le public où l'artiste maîtrise ce feu et vous réchauffe en réalisant de la plus petite à la plus grosse des flammes.

Enfin, l'instant arrive où tout doit s'éteindre ! ... »

Cinéma Richemont de 14h30 à 16h : Spectacle gratuit pour enfants autour de la magie, de l'illusion.



Jeudi 23 décembre de 16h à 18h, centre-ville, gratuit

Balades en calèche avec le Père-Noël

Tours en calèche avec le Père-Noël qui distribuera des friandises et proposera des balades en sa compagnie dans le centre-ville.

Du 1er au 20 décembre

Concours de dessins de Noël

Venez nombreux déposer à l'Office de Tourisme vos plus beaux dessins de Noël accompagnés de votre lettre destinée au Père Noël jusqu'au 20 décembre.

De nombreux lots seront distribués par tirage au sort le jeudi 23 vers 16h au cinéma Le Richemont après le spectacle gratuit de magie.

Les dessins seront exposés à l'Office de Tourisme en janvier.



L'Union des commerçants organise également de nombreuses animations : le programme détaillé sera à votre disposition.

Recette de Noël : huîtres au champagne

Pour 2 personnes.

Temps de préparation : 20 min.

Temps de cuisson : 3 min 45.

Ingrédients :

huîtres creuses : 12

jaunes d'oeufs : 2

beurre : 100 g

Champagne : 3 c. à soupe

vinaigre de vin blanc

jus de citron : 1 c. à café

cerfeuil haché : 1 c. à café

poivre de Cayenne

sel fin, poivre blanc du moulin.

Préparation :

Nettoyez bien les coquilles et séchez-les.

Faites fondre le beurre au four à micro-ondes (600 W) pendant 1 minute 30.

Mélangez les jaunes d'oeufs, le champagne, le vinaigre, le jus de citron et le cerfeuil.

Faites chauffer le tout au four (360 W) pendant 45 secondes.

Incorporez peu à peu le beurre.

Salez et poivrez la sauce obtenue.

Remplacez les huîtres dans les coquilles. Nappez chaque coquille d'une cuillerée à soupe de sauce.

Faites cuire au four à micro-ondes (330 W) pendant 1 minute 30. Saupoudrez d'une pincée de poivre de Cayenne. Servez aussitôt.

Bon appétit !



Grandes marées

Vendredi 12 novembre : coefficient 97 à 10h24

Samedi 13 novembre : coefficient 99 à 11h07

Dimanche 14 novembre : coefficient 97 à 11h51

Dimanche 12 décembre : coefficient 95 à 10h50

Lundi 13 décembre : coefficient 96 à 11h40

Mardi 14 décembre : coefficient 93 à 0h00

Pharmacies de garde

Semaine du 30/10 au 6/11 : Phie ROLLAND (Arzon)

Semaine du 06/11 au 13/11 : Phie CHIFFOLEAU

(Theix)

Semaine du 13/11 au 20/11 : Phie MOREAU

(Sarzeau)

Semaine du 20/11 au 27/11 : Phie KERBELLEC (St

Gildas de Rhuys)

Semaine du 27/11 au 04/12 : Phie ROCHER

(Sarzeau)

Semaine du 04/12 au 11/12 : Phie BORDIER

(Sarzeau)

Semaine du 11/12 au 18/12 : Phie de la GALERIE

MARCHANDE (Theix)

Semaine du 18/12 au 24/12 (à 19h) : Phie CHIFFO-

LEAU (Theix)

Semaine du 24/12 (à 19h) au 31/12 (à 19h) : Phie LE

BORGNE (Surzur)

Semaine du 31/12 (à 19h) au 08/01 : Phie ROLLAND

(Arzon)

Internet

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

Joyeuses fêtes et meilleurs vœux 2005 !