

BREIZH ACTU

NUMÉRO SPÉCIAL « L'EAU »



La pierre, l'identité

de Pont-Aven

Pont-Aven est une ville remplie de pierres. On en trouve dans la rivière, l'Aven, qui traverse et alimente les moulins de Pont-Aven et dans les forêts de notre commune. Les pierres de Pont-Aven sont faites de granit.

Des ouvrages de pierre liés aux canaux de dérivation servent à l'alimentation en eau des moulins de cette commune aux paysages atypiques avec les chaos granitiques, qui a séduit les artistes qui ont contribué au renom de la Pont-Aven. La rivière Aven alimente en eau les 14 moulins de Pont-Aven.

Sur les hauteurs de Pont-Aven, une ancienne carrière de pierre offre un sentiment de liberté, avec ses magnifiques falaises creusées par une lande qui coule jusque dans les bois. Seuls les animaux de la forêt qui traversent la carrière calmement troublent le calme des lieux... Si vous avez de la chance et de la patience vous pourrez sûrement en apercevoir.

D'où viennent ces grosses pierres ?

Il y a environ 100 millions d'années, Pont-Aven était une région glaciaire où il y avait une grande montagne. Une avalanche fit tomber énormément de rochers gigantesques. Au fil du temps, beaucoup de rochers ont disparu, les plus gros se sont rétrécis avec les fissures et polis par les éléments naturels, sont restés bloqués dans la rivière. Les pierres ont résisté à des températures glaciales et sûrement à des tremblements de terres ...



Pont-Aven, 14 moulins, 15 maisons

A Pont-Aven, il y a 14 moulins. En 1840, sur 1 km il y avait des moulins espacés de 100 m à 150 m. Les moulins à eau fonctionnent grâce à l'énergie des cours d'eau. L'eau de la rivière fait tourner la grande roue. Les moulins à eau de Pont-Aven servaient à produire de la farine. Les moulins sont situés après un barrage où il y a des vannes pour augmenter le courant.

Les roues sont constituées de planches en bois assez épaisses pour ne pas casser et entourées de planches rondes en bois. Dans les moulins il y a des engrenages, une ou plusieurs meule(s). La roue fait tourner les engrenages qui font tourner la meule qui fait moudre le blé et ensuite on obtient de la farine. Puis, la farine est mise dans des sacs. Avant, les meuniers portaient seuls les sacs de blé.

Il y a quelque temps, le dernier moulin en activité, le moulin Derout a fermé car il était difficile d'accès pour les camions qui allaient chercher le blé.

Une petite anecdote :

Les personnes qui travaillaient dans le moulin avaient énormément de travail. Certaines personnes n'avaient pas le temps de surveiller les enfants et leurs bêtises. Mais leur plus grande crainte était que les enfants tombent dans la rivière et se noient, car en effet la plupart des enfants ne savait pas nager. Les parents préféraient donc les mettre en pension.

Le moulin du grand Poulguin



Histoire :

Le moulin du grand Poulguin devait être construit au XIIème siècle, mais le moulin a été fini au XVIème siècle

Fonctionnement :

Le grain versé par le meunier dans la meule du dessus (c'est la volante) qui tourne est broyé sur la meule du dessous (c'est la dormante).

Ce moulin était un moulin qui servait à faire de la farine pour ensuite fabriquer du pain. Ce moulin était en grande concurrence avec les autres moulins. Il fabriquait de la farine à partir du blé apporté au moulin par les paysans.

Puis la farine était livrée aux commerçants avec de grandes charrettes tirées par des chevaux.

Aujourd'hui, il est devenu un restaurant.

CUISINE

Le gâteau breton



Rekipe gwastell amann

1- Danvezioù :

Bleud 1,2 kg
Sukr 900 g
Holen
Amann 900 g
Melen-vi 18
Vi 2

2- An ober :

Terriñ ar vi
Meskañ ar sukr, an amann, ar melen-vi hag ar vi.
Diskenn ar bleud war an daol hag ober un toull
Merat ar meskaj gant ar bleud
Lakaat ur follenn poazhadur war plakenn ar
forn, ha goude, an toaz.
Lakaat ur melen-vi war ar wastell
Poazhañ ar wastell betek 160° war-dro 15 mn, pe betek
170° war-dro 25 mn.
(Raktommañ ar forn betek 180° war-dro 15 mn araok)
Lezel da yenaat.
Setu ar wastell !

1- Ingrédients :

1,2 kg de farine
900g de sucre
sel
900 g de beurre
œufs

2-Préparation :

Casser les œufs
Mélanger le sucre, le beurre, les jaunes d'œufs et les œufs.
Verser la farine sur la table et faire un puits.
Pétrir le mélange avec la farine.
Mettre une feuille de cuisson sur la grille du four, puis la pâte.
Mettre un jaune d'œuf sur le gâteau.
Cuire le gâteau, à 160 °C pendant 15 mn, puis à 170°C pendant 25 mn.
(Préchauffer le four avant à 180 °C pendant 15 minutes)
Laisser refroidir.
Voilà le gâteau !



LOISIRS

Balade à Lesconil



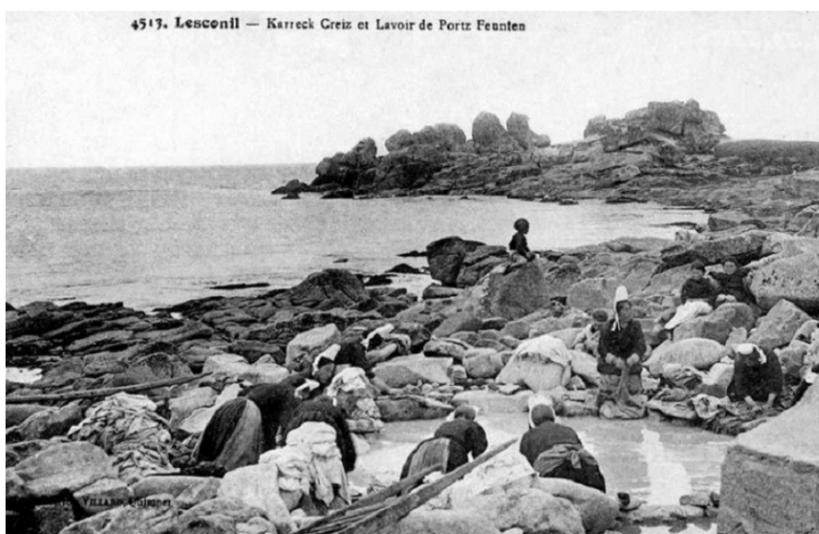
Lorsqu'on se promène le long de la côte à Lesconil, nous pouvons admirer les célèbres rochers dont le rocher du Goudoul. Lesconil se situe dans le pays Bigouden pas loin de Loctudy. À Lesconil, avant il y avait peu d'habitants. La ville s'est faite connaître grâce à la pêche. De nombreux livres racontent l'histoire de Lesconil.

Cet endroit a été appelé "le port de la fontaine", Porz ar feunteun, car l'eau y coulait en abondance en provenance de la falaise. Une source identique coulait à quelques centaines de mètres, à l'extrémité de la petite plage de Porz Riagat, au pied du sémaphore, débitant une eau très bonne.

Pourquoi un lavoir, aussi près de la mer ?

Si Lesconil ne manquait pas d'eau au début du siècle, les points d'eau étaient cependant éloignés des quartiers de La Palud et de Pontruche. C'est pourquoi les habitants de ce quartier eurent l'idée de bâtir une fontaine là où l'eau sortait de la falaise. En 1928, un muret fut construit afin de protéger cette fontaine des roches que les tempêtes projetaient sur la côte. Un lavoir compléta l'ensemble pour répondre au besoin des nombreuses familles de marins qui habitaient non loin de là.

Lavoir : un lavoir est un bassin alimenté en eau généralement d'origine naturelle qui a pour vocation première de permettre de rincer le linge après l'avoir lavé.



JEUX

Blagues

Quand le Titanic a coulé, il y avait au moins un Breton qui avait sûrement dit : « Ah, elle est bonne une fois qu'on est dedans ».

On demande à un Breton : « ça fait combien de temps qu'il pleut »
« Je sais pas, je n'ai que 18 ans !!! »

Pourquoi les Bretons sont tous frères ?
Parce qu'ils ont Quimper.

Pourquoi les Bretons ont choisi « BZH » ?
Parce que ça signifie: Bretagne zone humide

Combien y a-t-il de saisons en Bretagne ?
Deux : La grande saison des petites pluies, et la petite saison des grandes pluies.

C'est quoi le comble pour un breton ?
D'être aplati comme une crêpe.

Quelle est la ville de Bretagne la moins à l'Ouest ?
Lorient (L'Orient)

Quel est l'hymne de la Bretagne ?
It's rain again.

Dessin



Le port de Lesconil

PATRI MOINE
Environnement

Petit Journal du Patrimoine réalisé par :
Equipe rédactionnelle : 5B
Rédacteur en chef : M. Kerbiquet
Établissement : Collège Penanroz
Académie : Rennes
Adresse : Route de Rosporden 29930 Pont-Aven
Tél : 02-98-06-10-44 Email : ce.0290060h@ac-rennes.fr