



# Little Voix



## Sports/Loisirs - Places to visit.

### La Thalasso de Dinard

Dinard n'est qu'à une soixantaine de km d'ici et offre entre autres choses, à nos corps dynamiques mais parfois fatigués, un établissement de thalassothérapie très confortable situé en bord de plage où l'on peut se revigorer. Bien sûr on peut y faire une « cure médicale » mais une semaine, voire une journée est déjà un moment réjouissant.

Plusieurs formules sont proposées et pour en avoir goûté une, je vous prie de croire que la détente et le plaisir que

vous ressentirez vous laissera un souvenir tel que vous n'aurez que l'envie d'y retourner !

Monique Boclet-Jégat.

Pour plus de renseignements :  
02 99 16 78 00

For further information : (you can contact the above number)

A day - Une Journée \* Leisure - Loisir \* Many - Plusieurs / Beaucoup \*



### La Ferme d'Antan - Saint-Esprit-des-bois

The 'Ferme d'Antan' is a Breton farm, typical of the 1900's and was restored in 1974 by a voluntary group of people from Pleleliac. The group combining people of all ages, were anxious to recreate a farm typical of the region and of that period. The farmhouse itself consists of only a single room, situated between the cowshed and the stables, and this would have been lived in by the farmer, his wife, their children and possibly the grandparents if they were still alive. This single room was their kitchen, bathroom, bedroom and living room, with a large open fireplace, which was used for cooking, hot water and heating. The fire had to be lit every day, summer and winter, (so just imagine the heat on a hot summer day !) The bread was baked separately in a bread oven, which was built in the yard.

You will be amazed at the sleeping arrangements in this one room. (The next time you complain of a lack of cupboard space in your home, think how you may have managed in this house). In the dairy you can find out what 'la baratte à verges' was used for as well as the 'fragon' and the 'diable', and what was 'le boucau' for ? Also, how did the women keep their feet warm in the house ? You can also visit the

granary and see all the old tools. When I walked into the old building at the rear of the house, I was taken back 50 odd years to when I was a lad on my grandfather's farm in Devon. The smell of grease on the old machinery, the horse-drawn wagons that I rode on, the binder to cut the corn, the swede cutter to feed the sheep, and much more. (Don't forget to look in the various sheds to see the pigs, goats, cows and horses etc). There is a room where you can watch a video of how they lived in the 1920's, and I suggest you watch this first, as you will have a better understanding of your visit. There is also a guide's commentary in the house which is very interesting.

Directions : From Pleleliac take the road to La Hunadaye. Saint-Esprit-des-Bois is signposted. Opening hrs : 10h-12h & 14h -19h each day during July/August. Every Sunday - April - September 14h -19h. For groups telephone : 02 96 34 14 67.

Michael Thomas.

Vocabulaire : Tools - Outils \* Smell - Odeur \* Open - Ouvert \*

Build - Construire \* Find - Trouver \* Feed - Nourrir \* Alive - Vivant

## Sports

Septembre sonne la rentrée des classes mais aussi la reprise des activités sportives de loisir ou de compétition et les forums des associations.

L'association Franco-Brit se propose donc de faire le point avec vous des différentes pratiques sportives existantes ou

en projet sur notre communauté de communes au cours de l'année. Ainsi, à chaque numéro, nous présenterons un sport ou un club ou le portrait d'un(e) sportif(ve) local(e) ou d'un événement. Nous acceptons vos propositions, alors n'hésitez pas à nous contacter par courriel à l'adresse :

eric.legall@voila.fr.



## Keeping up-to-date : Information for Anglo-residents.

### French Health Insurance Advice Line

Depending on your situation, the « French Health Insurance Advice Line » can enable you to have access to the French health system. English-speaking operators can give you advice on various aspects of the health system, such as membership, how to obtain the 'Carte Vitale' and changing situations. The advisors are trained in European legislation and can help with questions concerning pensions, tourist stays, salaried work in France....

You can call the French Health Insurance Advice Line on : 0 820 904 212 – Monday to Friday from 9am – 6pm.

You can also visit their website, some information is given in English (depending on your situation)

You can email your enquiry and can expect a reply within 48 hours.

Anne Chaumonts.

### Gym

Gym classes at the Salle des Fêtes, Trédaniel : Adults : Wednesdays, "Gym Tonic" 8.30pm-9.30pm :

**Activities : AQUAGYM** – Swimming pool of Moncontour, contact Yveline. Tél : 02 96 42 30 80.

**CYBERCOMMUNES** – multi-media workshops : Hénon, Langast, Plémy, Quessoy, Saint-Carreuc, Trédaniel. Tél : 02 96 64 69 80.

Lessons in computing/internet/websites.

### Information from the Préfecture, Côtes d'Armor

If you are suspicious of a fraudulent sale or have been subjected to an act of fraud, you can contact the service 'info consommation' on the following number : 0 820 202 203 or contact the Gendarmerie.

Déchetterie Hénon (rubbish tip) Monday, Wednesday, Thursday, Saturday from 9 am – 11.45 am / Thursday & Saturday 2pm- 5.45pm 02 96 69 38 70.

(Residents living in the Trédaniel area are also advised to use the rubbish tip of Hénon).

Thursdays : (Gentle) Gym, 3.15pm-4.15pm: Children : Wednesday afternoons (various levels) from 2pm.

### Les Sons d'Automne

"LES SONS D'AUTOMNE" include various theatrical & musical animations. Some of the smaller shows take place in unusual places, such as a cellar, a loft or even someone's

living room ! They also include puppet shows for children. The remaining shows are taking place during October. Contact Sarah for details : 02 96 42 57 63.

### Merci Martine

Voilà deux années que Martine Fouilleul menait avec toute l'énergie que nous lui connaissons l'Association Franco-Brit. Pour des raisons personnelles, elle a décidé de quitter Moncontour ce qui se fera dans les mois à venir. Cette année donc elle ne reprendra pas le flambeau des rencontres, des contacts, des articles... bref de tout ce qui permettait à Franco-Brit de fonctionner.

Secondée par plusieurs personnes de son entourage dans cette action, elle a pu transmettre son travail à des volontaires et nous lui promettons de mener à bien son projet. Encore un grand merci pour cette heureuse initiative qui a permis de créer Franco-Brit et bonne suite à Martine pour ses projets futurs.

De notre part à tous.

## Gastronomy.

### « Voisins de Paniers »

L'acte de consommer est un acte citoyen ! C'est à partir de ce constat évident qu'est née l'Association Voisins de Paniers. Cette association met en relation des consommateurs et des producteurs ; ces producteurs pratiquent une agriculture raisonnée ou bio soucieuse de l'environnement. Ils proposent chaque semaine des produits : viandes – charcuterie – légumes de saison – produits laitiers. Chaque mois l'association propose des produits issus du réseau « Commerce équitable » : café – céréales – jus de fruits etc... Occasionnellement des producteurs de vin bio proposent leur production.

Pour vous rendre compte de tous les produits proposés, je vous conseille de vous rendre au local de « Voisins de Paniers » 4, rue des Fêtes à Trédaniel (derrière la Salle des Fêtes).

Tél. : 02 96 73 44 41

Jacky Guyot se fera un plaisir de répondre à vos questions. Il existe un site internet : « [www.voisinsdepaniers.org](http://www.voisinsdepaniers.org) ». Bonnes courses ! - Good shopping !

Marie-Thérèse Tourneux.

### « Did you know ? »

By law everybody must eat ! It is this principle which inspired the « Voisins de Paniers » to create their association which provides customers with bio products. Everybody involved with the association, including the farmers, are very conscious of the importance of protecting the environment.

Produce includes : Meat – charcuterie – seasonal vegetables – dairy products as well as : cereals - coffee - fruit juices etc... Sometimes even wine !

The association is based in Trédaniel, behind the community hall, and their contact details are given in Marie-Thérèse's above article. Please don't hesitate to contact them for further information.

Clare le Chatton.

Vocabulary : Plaisir – Pleasure \* Derrière – Behind \* Proposés – Suggested\*

Chaque semaine – Each week \* Conseille – Advice \* Répondre – Answer \* Panier\* – Basket \*



## Wine & Cheese of the Month

### Vin et Fromage du mois

#### Le Vacherin – Mont d'or

Le fromage est produit en Franche-Comté et plus précisément dans les vallées de Joux. Sa fabrication s'échelonne d'octobre à fin mars. Nous pouvons donc le trouver sur les étals des fromagers spécialisés en automne, hiver et jusqu'au début du printemps. C'est un fromage au lait de vache à pâte molle et croûte lavée, avec une teneur en matières grasses de 45 % ; il est affiné en cave froide de 2 à 4 mois suivant sa dimension et son épaisseur. Il se présente sous la forme d'un cylindre plat de 10 à 30 cm de diamètre et de 3 à 5 cm d'épaisseur pour un poids de 500 g à 3,500 kg. Il est cerclé d'une sangle en aubier de résine, ce qui lui donne un goût boisé et de résine. Il est inséré dans une boîte en bois très fin. Il se consomme habituellement en fin de repas, tel quel, ou chauffé dans sa boîte et dégusté à la cuiller ou sur des tranches de pain grillé et frotté avec une gousse d'ail. Sa saveur est douce, crémeuse et un peu balsamique.

Il peut être accompagné de vins blancs fruités légers de Savoie, de rouges légers du Jura ou du Beaujolais.

#### Le Beaujolais

Le vin le plus populaire de Bourgogne et qui rapporte le plus d'argent, est bien sûr, le Beaujolais, puisque ce vigno-

ble est considéré comme faisant partie de la région viticole des contreforts du Massif Central. Une petite partie est vendue sur place, mais l'essentiel de la production est traité avec les gros négociants qui dominent le marché. Le seul cépage autorisé est le Gamay qui est un raisin noir à jus blanc, particulièrement bien adapté pour ces terres pierreuses. Le Gamay donne un vin frais et fruité. Les viticulteurs du Beaujolais pratiquent la macération carbonique. Les raisins ne sont pas pressés, mais entassés dans les caves. Les grains du fond éclatent, commencent à fermenter et entraînent la fermentation des grains non écrasés à l'intérieur de la peau et c'est la pulpe qui donne parfum et fruit au vin. Près de la moitié de la production est consommée en vin nouveau ou « primeur », mais il y a aussi les Beaujolais supérieurs, les Beaujolais-villages ; 39 communes ont obtenu l'appellation « Beaujolais-villages ». Ces vins ont un caractère plus robuste, mais le Beaujolais a aussi ses célèbres crus, tels : Saint-Amour, Juliéna, Chénas, Moulin-à-Vent, Brouilly, Côtes-de-Brouilly, Régnié, Fleurie, Morgon, Chiroubles.

Émile Boulaire.

*Vocabulary : Fin – End \* Début – Beginning / Start of \* Molle – Soft \* Légers – Light \* Douce – Gentle \* Suivant – Following \* Goût – Taste \* Repas – Meal \* Moitié – Half \* Seul – Only / Alone \* Goût – Taste \* Bien adapté – Well adapted \* Donne – Give \**

### L'art du verre soufflé

L'univers du verre soufflé est très petit, il y a seulement une quarantaine de souffleurs de verre en France. C'est un art qui n'est pas très connu, donc peu reconnu, nous explique Julie Lasfargues qui est installée à Trédaniel depuis deux ans. Après avoir réussi ses études en arts plastiques et d'histoire de l'art à Paris, Julie a fait une formation en verre soufflé. Ce fut un vrai coup de foudre ! Après quatre ans à Paris

comme assistante au " Viaduc des arts ", Julie a travaillé en Suisse, au Luxembourg, en Égypte et en Italie pour se perfectionner. Maintenant, Julie vole de ses propres ailes. Elle fabrique des bijoux en verre. On peut découvrir et acheter ses créations au " Ze Titoushop " à Moncontour où, à partir d'octobre, elle organisera des démonstrations de verre soufflé. Pour plus de renseignements, contacter Julie au : 06 64 48 37 02.

Clare Le Chatton.

### A living nightmare – this months story

We have all heard the expression 'buyer beware' but never think that it will ever apply to us. We thought we had done all our homework when we found our perfect home in Brittany via an internet site in December 2002. However, the reality for us was a three year on going court battle (and is still continuing), to keep our home or have our money returned. Unlike the majority of overseas home-buyers, we had bought our house from a con-man, who, we were to find out much later from the German Embassy in Paris, had an outstanding arrest warrant in his own country. He was not the owner of the property, the house was actually registered in his brother's name but he had represented himself using his brother's name at both the notaires and at the geometre. At this stage we had paid for the house and had already spent a considerable amount on renovations. After seeking professional advice in April 2003, this man then subjugated us to constant verbal abuse and threats, bodily harm and damage to the property in an attempt to make us leave ! Initially the police were less than helpful but at a later stage, eventually became our friends ; however, their ability to help was quite limited. The court system has been slow and extremely expensive, as well as endlessly frustrating - not always seeming fair and with our limited knowledge of French, not easy to understand. In July 2005 we

were forced to use the remainder of our funds to purchase another property to live in, after returning home to find our roof destroyed, rendering the house inhabitable. During 2005, articles appeared in Ouest France written by a reporter we had never even met, who wrote accounts of our situation which were not factual and were also prejudicial to our court case. We are still awaiting the results of our last court appearance. The man who has made our lives a misery, was even ordered by the Judge to leave the court for his aggressive and abusive behaviour.

Our lives and outlook have been changed by this experience, we are now financially impaired with little chance of recovering, and the stress of it all, coupled with the non stop aggression, has seriously affected our health. Despite it all, we do love Brittany and its people, and where we live now, we have wonderful neighbours who have restored our faith in human nature.

We only hope that the court will finally pass judgement, so we can at last put this all behind us. Mr & Mrs Sutton.

*Vocabulaire : Heard – Entendu \* Homework – Devoir \* Our – Notre \* Santé – Health \* Help – Aide/Assistance \* Slow – Lent \* Easy – Facile \* Understand – Comprendre \* Last – Dernier \* Impaired – Affaiblir/ Ebrécher - Expensive – Cher \* Neighbour – Voisin \* Purchase – Acheter \* After – Après.*



## Jardins.

### Un grand jardinier nous a quittés

Christopher Lloyd, écrivain et jardinier célèbre, est décédé le 27 janvier 2006, à l'âge de 84 ans.

Toute sa vie a été consacrée à sa propriété : Great Dixter, située à Northiam près de Rye dans l'East Sussex, en Angleterre. La propriété, manoir traditionnel du XV<sup>e</sup> siècle (1460) en bois et briques, a été achetée par Nathaniel Lloyd, le père de Christopher Lloyd, en 1910. C'est à cette période que l'architecte Edwin Lutyens a dirigé les travaux de rénovation des bâtiments et conçu le jardin.

Christopher Lloyd est né en 1921. Il a suivi des études d'horticulture à Wye College près d'Ashford pendant 7 ans. Après quelques expériences d'enseignement, il s'est installé définitivement en 1954 à Great Dixter où il a créé une petite pépinière, annexée au jardin ouvert au public, et commencé à publier des livres et des articles dans des revues horticoles. Le jardin, d'une surface d'environ 5 ha avec tous les abords et la pépinière, est en partie cloisonné par des haies d'ifs ou des murs de briques, et complètement ouvert sur la campagne environnante pour une autre partie. Si M. Lloyd n'a jamais touché à la structure globale, il l'a étendue. Les pièces créées par ces cloisonnements permettaient d'avoir des thèmes différents entre deux pièces. Si la différence n'est pas autant marquée qu'à Sissinghurst (\*), le visiteur était tout de même surpris par cette variation tout au long de sa visite : topiaires, prairies, mixed borders, fossés fleuris, jardin en contrebas, jardin de plantes exotiques (en remplacement de la roseraie), différents styles de bassins et potager fleuri. L'autre particularité de Great Dixter est que le terrain, légèrement pentu, a permis d'y créer des niveaux et donc plus de mouvements.

M. Lloyd a aussi beaucoup innové en matière d'associa-

tions végétales plus osées les unes que les autres : gamme très vaste de plantes, choix des textures, des graphismes, des volumes, tout était étudié et essayé. Par cette utilisation très variée des plantes, le jardin est intéressant toute l'année, et offre des différences étonnantes d'une saison à l'autre. L'œuvre de M. Lloyd est très remarquable, autant par son audace que par la qualité esthétique et d'entretien de son jardin.

En dehors de cet aspect horticole M. Lloyd était un homme extrêmement sympathique, facilement abordable, ouvert aux autres, grand amateur de cuisine, très bon cuisinier lui-même, et grand connaisseur de vins. Un bon vivant pourrait-on dire. Il est à souhaiter que maintenant le jardin de M. Lloyd ne souffre pas de changements trop radicaux, même si lui-même les disait nécessaires, pour que l'évolution du site se poursuive. En tous cas, Great Dixter est à visiter par tous, amateurs ou professionnels du jardin (44 000 visiteurs en 2005). Si cette visite n'est pas possible, les 25 livres de M. Lloyd sont toujours intéressants.

A lire peut-être plus particulièrement « Flower Garden » traduit en français sous le nom de « Les jardins champêtres », facile pour tous ; il y retrace un an d'expériences et d'entretien à Great Dixter saison par saison, illustré de photos.

Un Adieu ému à notre grand maître à tous.

Véronique FLEURET.

(\* *Sissinghurst* : jardin de Vita Sackville West et d'Harold Nicolson, situé à Sissinghurst dans le Kent (200 000 visiteurs par an). A visiter le même jour que Great Dixter.

En lien : [bbc.co.uk](http://bbc.co.uk) Site de la BBC news Saturday 28 January 2006 17:00 GMT

### " Gardening Tips " - " Conseils pour le jardin "

#### Lawn Fertilizer - Engrais pour gazon

To keep your lawn healthy can cost a fortune if you buy a brand name fertilizer. Here is the recipe for a home made fertiliser which is just as good and a fraction of the cost.

1 gallon\* of warm water, 1 tsp\*\* of baking powder, 1 tsp of

epsom salts, 1/2 tsp of household ammonia. Mix together. Using a sprayer, this concoction should cover about 300 sq mtrs and should be used once a month during the growing season. More home made recipes next time.

Michael Thomas.

\*gallon = environ 4,5 litres --- \*\*tsp = cuiller à café.

### Find the equivalent expression in French ! Jeu/Game

### Trouvez l'expression équivalente en Anglais !

1	Cook the books	D
2	Their goose is cooked	F
3	Be in a stew	E
4	Be in the soup	A
5	Give someone a grilling	K
6	Butter someone up	G
7	The icing on the cake	C
8	I've got other fish to fry	B
9	The proof of the pudding is in the eating	J
10	You can't have your cake and eat it	I
11	Jump out of the frying pan into the fire	H
12	It's the pot calling the kettle black	L

A	Être dans le pétrin
B	J'ai d'autres chats à fouetter
C	La cerise sur le gâteau
D	Maquiller les comptes
E	Être dans tous ses états
F	Les carottes sont cuites
G	Passer de la pommade à quelqu'un
H	Tomber de charybde en scylla
I	C'est l'hôpital qui se moque de la charité
J	C'est à l'usage que l'on peut juger de la qualité d'une chose
K	Faire subir à quelqu'un un interrogatoire serré
L	On ne peut avoir le beurre et l'argent du beurre

Rédactrice : Clare Le Chatton. Comité éditorial : Véronique Fleuret, Éric Le Gall, Anne Chaumonts, Émile Boulaire, Marie-Thérèse Tourneux, Éliane Écobichon, Monique Boclet-Jégat, Michael Thomas, Janet. Mise en pages : Jean-Michel Desbordes. Avec le soutien des Mairies de la Communauté de Communes du Pays de Moncontour. Pour tous renseignements : Clare Le Chatton au 02 96 69 39 82 ou Éliane Écobichon au 02 96 34 61 31.