

A ECOUTER

NATURE LA RUBRIQUE À MANU


Vince and the Frogs
« Travel On »

Bien connu dans le Kreiz Breizh, Vincent Lahay continue son joli parcours. Après la sortie de son dernier album, « Travel On », Vince, de son nom de scène, se voit sélectionné pour jouer au festival des Vieilles Charrues sous l'étiquette des Jeunes Charrues en concert.

Vince and the Frogs propose un reggae rafraîchissant tourné vers la folk et la world music. Riche et plutôt étoffé, chaque titre déploie une ambiance de voyage aux rythmes jamais mais aux sonorités modernes. Percussions toniques et guitare électrique font décoller les ballades aux accents folks. Les nombreux chœurs apportent une chaleur soul, confortée par le groove puissant de l'ensemble du disque. Très bien chanté en anglais, « Travel On » se décline en univers musical aux influences multiples, reggae, rock, pop mais également funk, blues, jazz et diverses musiques africaines. Armé d'un tel disque et entouré de 7 musiciens détonants, Vince peut sans problème se froter à la scène actuelle et devrait se distinguer cet été aux Vieilles Charrues.

Vince and the Frogs, « Travel On », (Midlands Artistic). www.vinceandthefrogs.com

General Levy
« We progressive »


Véritable vétéran de la scène urbaine anglaise, General Levy revient sur le devant de la scène ragga-reggae avec un album remarquable. « We progressive » balaie tout sur son passage. Une énergie débordante, un son puissant et l'aisance remarquable de ce chanteur hors normes offrent des titres ravageurs qui vont du reggae roots au funk, hip-hop ou latino. Des collaborations percutantes, (Papa Style et Baldas, Dana-kil, Big Red...) étoffent également quelques titres imparables. General Levy tape donc très fort avec cet album bluffant et surtout entraînant à souhait, un disque qui va enflammer bon nombre de dance-floors et de soirées d'été.

General Levy, « We progressive », (X-Ray Production). <http://generallevy.com>



Guinness bouc du hérisson

Le hérisson pourrait sortir de n'importe quel roman de science-fiction tellement il est bizarre, unique et incroyable mais... vrai. Ça rappellera de bons souvenirs à ceux qui digéraient leur poulet du dimanche devant la télé, il y a une vingtaine d'années.



BRETAGNE VIVANTE SEPTEMBRE

haut sans se faire le moindre mal. Il faut dire qu'il dispose de 5 à 7.500 amortisseurs puisque chacun de ses piquants est coulé à la base. Du coup, les chocs sont amortis et l'aiguille ne s'enfoncé pas dans le corps. Ensuite, si l'animal ne supporte

pas la moindre goutte de round-up, il peut avaler un certain nombre d'insectes toxiques pour l'homme comme les abeilles et autres guêpes. On dit même qu'il résisterait au cyanure, à l'opium, à l'arsenic et à plein d'autres substances tout aussi appétissantes les unes que les autres. Même que le venin de vipère, ça ne lui fait pas peur. D'un autre côté, imaginez une vipère qui essaie de mordre un hérisson... c'est ce qui s'appelle se fendre la gueule ! Ou tout du moins se la transpercer, car avant de mordre la chair de notre oursin à pattes, le serpent se sera planté un piquant dans le

palais. Si jamais il insiste, le hérisson le mord et quand le reptile est à bout de force, la boule de piquant lui roule dessus. La vipère n'a plus qu'à trouver une boîte de rustines si elle ne succombe pas à ses blessures ! En fait, ce genre de duel ne se produit que très rarement puisque le serpent est diurne et le hérisson nocturne. Il faudrait qu'un humain à l'esprit tordu mette les deux bestioles en présence dans une cage pour que cela se produise. Autre particularisme : l'animal peut se mettre à baver comme un vulgaire boxer (boxer et non boxer). S'il tombe sur un objet à l'odeur étrange, il le flairer, le

lèche ou le prend dans sa bouche et se met ensuite à baver abondamment. Pour compléter le tableau, il s'en met partout sur les épines à grands coups de langue. Personne ne sait pourquoi ! En matière de « sentiments », le hérisson n'est pas sado maso puisque la femelle a l'extrême obligeance d'aplatir ses piquants pendant l'accouplement.

Enfin, dernière précision et non des moindres, le hérisson est protégé et, du coup, on n'a pas le droit de le tuer, de l'abîmer, de l'embêter, de le vendre ou de le transporter. Les Gitans comme les Gadjos ne cuisinent plus le hérisson même si des

maires ont encore la délicatesse d'indiquer les aires d'accueil pour les gens du voyage avec des panneaux ornés de pictogrammes représentant un hérisson... c'est bien connu la gouterie, c'est comme le hérisson, ça se mange sans fin ! N'oubliez pas de signaler vos observations de hérissons et autres bestioles poilues sur le site du groupe mammalogique breton (www.gmb.asso.fr) à la rubrique « atlas des mammifères terrestres ».

Mes photos naturalistes
s u r :
<http://manuphotonature.org/ver-blog.com>

CUISINE



Au pays du fruit

Quand l'abricot est mûr à point, Il est bon pour le teint. Suave et gorgé de vitamines, L'abricot nous vient de Chine, Mais aussi du pays d'Arménie. Efficace contre l'insomnie, Il aide à la croissance, étanche la soif, et lutte contre la fatigue. Il est encore plus énergétique quand il est sec. Les abricots les plus réputés sont les Bergeron des Côtes-du-rhône

et ceux du Roussillon.

CHARLOTTE TOUT ABRICOT

Vous utiliserez des abricots bien mûrs, ou alors des oreillons au sirop (en hiver). S'ils sont frais, pochez les, coupés en deux et dénoyautés, dans de l'eau frémissante légèrement sucrée, pendant 15 minutes. Mélangez 500 g de fromage blanc à 30 ou 40%

de matière grasse, avec 250 g de crème double battue. Ajoutez 200 g de sucre semoule et lissez bien. Coupez les abricots en lamelles. Trempez une trentaine de biscuits à la cuillère (côté bombé) dans le jus de cuisson des abricots, agrémenté d'un filet d'alcool de votre choix (calvados, rhum...). Tapissez le fond d'un moule à charlotte ainsi que ses parois. Versez une première couche

de mélange fromage et crème, disposez régulièrement les lamelles d'abricots; alternez ces différentes couches jusqu'au bord du moule. Terminez par une couche de biscuits trempés. Tassez un peu. Recouvrez d'une assiette et mettez au frais, minimum 10 heures. Au moment de servir, démoulez la charlotte sur une grande assiette. Décorez avec des morceaux d'abricots, entourez d'une compote d'abricots aux feuilles de thym par exemple.

GÂTEAU AUX ABRICOTS DU CHÂTEAU DE RIPAILLE

Battez 150 g de sucre en poudre et 100 g de beurre en

pommade, ajoutez ensuite un à un trois gros œufs. Mélangez bien. Ajoutez 200 g de farine tamisée avec un demi-paquet de levure chimique. Beurrez un moule et versez la préparation, déposez des demi-abricots sur le dessus. Faites cuire à 180° environ 40 minutes; vérifiez à la pointe du couteau. Attendez un peu avant de démouler et saupoudrez de sucre glace. Ce gâteau ménager est très bon pour le goûter des enfants.

Cette recette est extraite du livre « La cuisine des châteaux de Savoie », de Bleuzen du Pontavice, Editions Ouest-France. www.latruidedequenecan.com

