

## A ECOUTER

DUO  
BARBEDETTE-QUENDERFF  
« PLINN »

Delphine Quenderff joue de la contrebasse et Hoëla Barbedette de la harpe celtique. Elles ont commencé à se produire à deux il y a une bonne douzaine d'années, affirmant au fil des ans sur la scène bretonne un duo aussi original que convaincant.

Le duo sort ce mois-ci un nouvel album intitulé « Plinn ». Avec ce nouvel opus, la formation « continue d'apporter sa touche personnelle dans les musiques traditionnelles de création. Comme pour leur premier album, "Penhoat", les deux artistes revendiquent avec une belle intelligence musicale leur attachement au répertoire populaire de Bretagne. A travers une relecture délicate et inspirée, profitant de la singulière complicité de leurs cordes, elles prouvent que ces musiques peuvent s'inventer une contemporanéité sans pour autant se détourner de leurs racines. Affirmant leur âme voyageuse, Hoëla Barbedette et Delphine Quenderff tissent des ponts sur des horizons plus ou moins lointains... Alliant fidélité mélodique et improvisation, elles restituent avec une infinie délicatesse, la mémoire d'une lyra crétoise, d'une java ou d'un thème d'Ornette Coleman. Entre leurs mains, ces horizons ne sont pas si loin de la Bretagne ».

UN CONCERT DE SORTIE  
D'ALBUM

C'est à Plésidy à la salle Amzer Zo le vendredi 1<sup>er</sup> juillet que le duo présentera au public son nouvel opus. Au programme, un concert du duo Barbedette-Quenderff à 20 h 30 puis festnoz animé par les sonneurs Berthou-Molard, Auffret-Barbedette (kan ha diskant), Malrieu et compère (treujenn gaol), Duo Barbedette-Quenderff et invités, Tric'hotri (chant-harpebinou), Normand-Quenderff (chant à répondre), Christophe Correc (accordéon).

A noter que plusieurs musiciens ont été invités à jouer sur le disque « Plinn ». Il s'agit de Nicolas Pointard (batterie, ustensiles) et Anne-Gaëlle Normand-Cruel au chant.

« Plinn » du Duo Barbedette-Quenderff. Production Drom. Distribution Coop Breizh.



## NATURE LA RUBRIQUE À MANU



## CUISINE

Les moules de bouchot  
sont arrivées...

Les moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel ont obtenu l'AOC, la première des produits de la mer. Elles arrivent sur le marché à la fin juin et s'absentent dès fin décembre. Les Mouliers s'engagent à

préserver la qualité des eaux de la baie, son patrimoine naturel et son berceau de vie. Un vœu pieux ! On peut préférer les moules au naturel. Mais elles sont très bonnes aussi en marinière, au curry, etc. Dans

tous les cas, il faut bien les nettoyer et enlever le byssus. Les moules sont cuites quand elles sont ouvertes, trop de temps de cuisson les font racornir. Voir le livre « Les Confréries de Bretagne », aux Editions Coop Breizh.

## LES MOULES-FRITES

Les ingrédients : 1 kg de moules de bouchot, 1 kg de pommes de terre, pour 4 personnes.

Je commence par laver les moules à l'eau courante en prenant soin d'enlever le byssus, je les réserve puis je continue par éplucher mes grosses pommes de terre (la variété bintje est idéale), je les lave et les essuie. Puis je découpe dans le sens de la longueur si elles ne sont pas trop longues, ou dans le sens de la largeur si elles ne le sont que trop, des bâtonnets d'une épaisseur d'un demi-centimètre. Je mets sur le feu mon bain de friture d'huile. Je fais revenir au beurre quelques échalotes ciselées dans une grande marmite, j'ajoute les moules et à feu vif et à couvert je les laisse naturellement s'ouvrir, je

## Le rat d'or

Imaginez une petite bestiole au poil roux, tellement roux qu'on a cru que c'était de l'or.

Imaginez cette petite souris au regard si attendrissant avec ses deux yeux noirs. Imaginez cette « mascotte » avec des doigts si fins qu'ils lui permettent de tricoter son nid en boule. Imaginez ce « rat » de 8 cm et de 20 g avec sa queue poilue comme aucun autre de ses congénères.

**A** lors vous imaginez le muscardin, rat d'or, souris des noisettes, croque-noisettes. Pourquoi ne pouvez-vous que l'imaginer ? Simplement parce que l'animal est quasi invisible en vivant au milieu des ronciers. C'est dans cet enchevêtrement qu'il a tissé son nid avec de la paille et des feuilles mortes. Cette boule suspendue aux ronciers le cachera durant la journée et il ne sortira qu'à la nuit tombée pour s'alimenter de mûres, framboises et fraises. Là, tout n'est qu'acrobaties, galipettes et dextérité : au milieu des épines, il s'accroche aux tiges avec ses pieds auxorteils aussi agiles que les doigts de ses mains, s'assure en entourant sa queue autour des rameaux et va grignoter l'appétissante mûre, tête en bas. Tout ça dans le noir le plus total grâce à ses grands yeux. Arrive l'automne et ses premiers frimas. L'animal qui dormait déjà 15 heures invente la journée de 3 heures, ce qui nous fait la semaine à 18 heures, vu que le dimanche c'est fait pour se reposer ! Comme il ne reste plus de fruits rouges, il est obligé de déménager vers un noisetier pour en grignoter ses graines. Quand les conditions climatiques se dégradent, alors l'animal descendra au sol pour s'aménager un nid

quatre étoiles sous les feuilles mortes tombées à terre. C'est le début d'une période de 6 mois sans montrer le bout de son museau ! De 38° C, la température de son corps va chuter jusqu'à 3-4° C pour économiser au maximum toute cette graisse accumulée grâce à ses festins de noisettes. Au printemps, le rat d'or émergera de sa cachette pour reconstruire son nid dans un roncier. Malgré sa discrétion, le muscardin peut encore recourir à un stratagème de lézard pour échapper à ses prédateurs : sa queue comporte un anneau de peau fragile qui se sectionne dès qu'on tire dessus. Malheureusement, elle ne repoussera pas et les vertèbres se dessècheront pour finir par tomber. Mais entre la queue et la vie, il n'y a pas photo, et comme il passe pas mal de temps dans les ronciers peu de prédateurs viennent lui chercher des noises... ttes  
**Mes photos naturalistes sur : <http://manuphotonature.over-blog.com>**



BRETAGNE VIVANTE SEPNEB

J'éponge le surplus d'huile et je les verse dans un plat, je sale et je secoue encore pour que le sel s'éparpille. Je dresse les moules et les frites à côté. J'accompagne ce plat d'un bon muscade sur lie. Sinon, faites-vous plaisir chez Nono et Pascaline face à l'abbaye de Bon Repos qui propose en fin de semaine ensoleillée (ou pas) des moules-frites généreuses.

Cette recette est proposée par Bleuzen du Pontavice.  
[www.latruidedequenecan.com](http://www.latruidedequenecan.com)

