

MÉTÉO

Mercredi

MATIN



Mini : + 9
Maxi : + 16

APRÈS-MIDI



Le temps calme et lumineux du début de journée ne fait qu'illusion. Le ciel se couvre rapidement en matinée. La pluie est de retour et s'installe durablement. La pluie devient passagèrement modérée puis faiblit en fin d'après-midi. Vent de sud puis d'ouest sud-ouest modéré.

Jeudi

MATIN



Mini : + 10
Maxi : + 18

APRÈS-MIDI



Le ciel est encore gris et parfois faiblement pluvieux en début de matinée. Le temps s'améliore. Le soleil fait quelques apparitions, de plus en plus franches au fil de l'après-midi. Le thermomètre remonte un peu. Le vent est faible de secteur ouest puis vire nord à nord-ouest.

Vendredi

MATIN



Mini : + 10
Maxi : + 19

APRÈS-MIDI



Le ciel hésite entre passages nuageux et éclaircies plus ou moins larges. Les nuages deviennent plus nombreux vers la mi-journée et peuvent donner une petite ondée. Les températures évoluent peu. Le vent faible s'oriente au secteur nord à nord-est.

Samedi

Indice de confiance : 4



Dimanche

Indice de confiance : 4



Pour l'agriculture

Déjà 111 mm de pluie à Rostrenen depuis le 1er juin, dont 49 mm en juillet pour une normale de 53 mm. La normale est de 106 mm pour les 2 mois.



NATURE LA RUBRIQUE À MANU



Rouquin des bois

Je terminais la rubrique de la semaine dernière en comparant l'écureuil à Tarzan mais il ne faudrait pas oublier ses capacités à vivre dans un monde hostile tel le premier Indiana Jones venu. Car, si l'animal aime le premier bolet venu, il ne dédaigne pas pour autant l'amanite phalloïde, mortelle pour l'homme.



BRETAGNE VIVANTE SEPNEB

Mnourrit pas seulement de champignons et il aime particulièrement les grosses graines comme les glands, les faines,

les châtaignes ou les noisettes. Au cours de l'automne et en prévision des mauvais jours, l'écureuil enterre des provisions dont la plupart sera « oubliée » par ce grand étourdi. Ce côté « cigale économe » lui vaut d'être l'effigie d'un célèbre établissement bancaire dont la spécialité est l'épargne, à ceci près qu'une banque n'oublie jamais son dû, ... enfin, je crois ... Heureusement, le flair de l'écureuil est particulièrement fin puisqu'il est capable de repérer une pomme de pin enfouie sous trente centimètres de neige ! De toute façon, ces garde-man-

ger enterrés ne sont pas perdus pour tout le monde puisque les mulots, geais, pics, renards, mésanges et sangliers sauront en profiter s'ils tombent dessus. La nourriture disponible en cette période de l'année est extrêmement importante pour le rongeur et conditionne son abondance l'année suivante. En effet, un automne pauvre en nourriture - le hêtre ou le sapin ne fructifient pas chaque année - suivi d'un hiver rigoureux et l'écureuil se reproduira très mal au printemps. Le rouquin a donc tout intérêt à vivre dans une forêt où on trouve toute sorte d'arbres et donc

toute sorte de graines pour pouvoir se rabattre sur l'une ou l'autre... Au printemps, l'écureuil se nourrit de bourgeons et de pousses tendres sans dédaigner une limace par-ci, un œuf par là et même un oisillon s'il tombe dessus ! L'été est plus dur pour l'écureuil qui doit se contenter de bulbes et autres tubercules qu'il déterre ou de l'écorce sucrée des bouleaux, érables et sapins qu'il arrache d'une dent assurée. Ces différents régimes lui font apprécier tout particulièrement l'épicéa qui peut lui procurer ses bourgeons au printemps, son écorce en été, ses cônes en autom-

ne et en hiver et son couvert toute l'année. Malheureusement, son affection pour l'arbre le plus planté en France lui a valu pas mal d'ennui puisque, dans les années 70, chaque dépouille rapportait un franc au garde-chasse. Aujourd'hui, l'animal est protégé et personne ne s'en plaindra. Si vous avez observé des écureuils, n'oubliez pas de le signaler sur <http://www.gmb.asso.fr/> rubrique « participez à l'atlas des mammifères terrestres ». **Mes photos naturalistes sur: <http://manuphotonature.over-blog.com>**

CUISINE



Le gâteau breton

Ferme équestre des Chimères
L'équitation plaisir
Balades, randonnées, cours
Ethologie, équitation relationnelle
Kergustion • 56110 Le Saint
06 18 58 19 21 • 02 97 23 58 86
Sur la D769, carrefour de Bouthiry - www.domaine-des-chimeres.com

La Bretagne s'est toujours bien exportée. L'engouement des médias actuels ne datent pas d'hier. On pourrait même dire que la Bretagne est un lieu de destination touristique depuis l'avènement du chemin de fer, fin XIX^e siècle, puis des années 20 du siècle dernier, renforcée par les congés payés en 36. Déjà, en 1950, Curnonsky écrivait « voilà 50 ans que je crie sur tous les toits que la Bretagne est une admirable région gastronomique » (Il est né en 1872).

A l'instar des autres régions françaises qu'on identifie à leurs produits, la Bretagne offre des fleurons bien bretons : le far breton (Poher n° 754), le kouign aman et le gâteau breton notamment. Ainsi celui-ci est reconnaissable aux stries qui le marquent, comme une signature à la fourchette. Probablement ce gâteau a comme origine la pâtisserie réalisée pour les fêtes des Gras. Il se distingue par la notable proportion de beurre et la prépondérance des jaunes d'œufs. Un gâteau breton, bien fait, est un régal. Il n'y a pas encore si longtemps, sur la route de Bénodet après Quimper, le Moulin du Pont vendait les meilleurs gâteaux bretons de ma vie (nature, aux



pruneaux, ou aux framboises).

UNE RECETTE FAMILIALE

1 kg de farine, 600 g sucre cristallisé, un paquet de levure alsacienne, ½ paquet de vanille, 13 œufs, un bouchon de Ricard, ou de rhum, 900 g de beurre. Mettez dans une terrine dix jaunes plus trois œufs entiers, mélangez avec le sucre, ajoutez le Ricard et la vanille, puis le beurre mou ; tamisez la farine avec la levure, mélangez bien. Beurrez le plat, versez le mélange, quadrillez avec la fourchette, après avoir passé au pinceau du jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau. Cuisson : 55 minutes (Recette extraite de mon livre « La cuisine des châteaux de

Bretagne » Editions Ouest-France).

LE GÂTEAU DES GRAS

300 g de beurre, neuf jaunes d'œufs, 700 g de farine, 300 g de sucre, une compote de pruneaux. Travaillez les jaunes et le sucre, ajoutez le beurre en pommade puis la farine. Mettez une première couche dans un moule à manqué, disposez une compote de pruneaux dénoyautés et recouvrez-la du reste de l'appareil ; passez un jaune d'œuf au pinceau sur la surface et quadrillez à la fourchette. Cuisson : 45 minutes

Cette recette est proposée par Bleuzen du Pontavice. Site : www.latruidedequenecan.com