

MÉTÉO
Mercredi

MATIN



Mini : + 7
Maxi : + 16

APRÈS-MIDI



Le courant d'ouest, instable, amène un ciel changeant. Les cumulus se développent en matinée. Ils donnent des ondées éparses, souvent faibles. Les températures n'atteignent pas les normales.

Jeudi

MATIN



Mini : + 6
Maxi : + 15

APRÈS-MIDI



Le temps encore frais et faiblement instable maintient un ciel partagé entre éclaircies et nuages. Les cumulus laissent échapper de faibles ondées en cours de journée. Le vent faible d'ouest s'oriente au nord-ouest.

Vendredi

MATIN



Mini : + 5
Maxi : + 14

APRÈS-MIDI



Un centre dépressionnaire s'approche et dirige un ciel encore instable. Les nuages éparpillent des averses. Les températures restent fraîches et se maintiennent au-dessous des valeurs de saison.

Samedi

Indice de confiance : 4



Dimanche

Indice de confiance : 3



Pour l'agriculture

Depuis le 1er avril 2011, à Rostrenen, le déficit de pluie est de 33% avec 101 mm recueillis et l'excédent d'insolation de 50% avec 451 heures de soleil.

NATURE LA RUBRIQUE À MANU

Les « puants » sont ces animaux réputés malodorants que l'homme des campagnes a tendance à montrer du doigt dès qu'il y a un lapin de garenne ou une poule de ferme qui disparaît.

Au hit-parade des puants, il y a la martre qui ne sort jamais de ses bois, le putois qui ne s'éloigne pas de ses marais, la belette qui n'est pas plus grande que deux campagnols mais serait prête à s'attaquer à un éléphant et... la fouine qui n'a pas d'excuses. C'est elle le plus souvent qui s'attaque aux basses-cours quand ce n'est pas maître goupil ou, bien plus fréquemment qu'on ne le pense, le chien du voisin.

LES MUSTÉLIDÉS

La fouine comme la belette, le blaireau, l'hermine, la loutre et d'autres, fait partie de la grande famille des mustélidés dont l'odeur est caractéristique mais tout de même moins forte qu'une haleine chargée de pastis et de gauloises sans filtre. Cette charmante bestiole qui se glisse dans nos propriétés sucrait le sang de ses proies ! Horreur et damnation ! Serait-ce un émissaire du Malin ? En profiterait-elle

pour abreuver nos sillons d'un sang impur ? Non. Pas du tout !

SERIAL KILLER ?

L'animal est effectivement un prédateur qui s'intéresse aux animaux domestiques, dont les poules, mais aussi aux souris, aux campagnols et à tout rongeur grignoteur de graines. On l'accuse d'être un serial-killer car une fois entré dans un poulailler, l'animal va tuer tout ce qui bouge ! D'ailleurs c'est bien le terme puisque le stimulus qui déclenche cette frénésie est le mouvement de ses proies. C'est le déplacement des poules enco-

re vivantes qui entraîne chez la fouine ce comportement de prédation irrésistible et instinctif. Ce comportement est totalement indépendant de la sensation de faim et le rassasiement ne provoque pas l'arrêt de la tuerie. Un scientifique a ainsi lâché 24 rats dans un compartiment occupé par une fouine. Très excitée, elle passa d'un rat à l'autre distribuant des morsures cervicales, parfois inefficaces, mordant un agonisant agité de spasmes nerveux, s'attaquant même au genou du savant en train de filmer. La fouine se calma quand tout fut immobile. Elle tua ainsi 23 rats en moins de

Dracufouine



10 minutes. Le 24^e échappa au massacre en se réfugiant sur le grillage, hors de vue de la fouine. Dans un poulailler, après la tuerie, la fouine tentera d'emporter un cadavre pour le cacher à proximité de son gîte. C'est ainsi que l'éleveur trouvera le reste des cadavres sans qu'aucune poule n'ait été mangée et conclura sur « la fouine tue pour le plaisir » ou « elle ne fait que sucer le sang de ses victimes ». Or, la fouine ne saigne jamais ses proies d'une morsure à la carotide ou à la jugulaire; elle est d'ailleurs incapable d'exercer un mouvement de succion avec sa gueule.

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

les à la fleur de sel. Hachez finement un oignon épluché. Démoulez les petits pâtés de leur boîte et disposez-les au milieu d'une assiette. Parsemez de lentilles vertes, accompagnez d'une moitié de pommes de terre chaude et de quelques

morceaux d'oignons. Servez avec du pain grillé également et d'un bon Côtes de Brouilly.

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



CUISINE



Une histoire de pâté

S'il y a encore produit qui s'exporte bien, c'est cette boîte de pâté de cochon, aux couleurs jaune et bleu. La maison Hénaff a fêté son centenaire en 2007. Pouldreuzic, au cœur du Pays Bigouden, abrite cette entreprise familiale et la maison de la poste est peinte en bleu avec la boîte aux lettres jaune, comme la boîte du pâté. Le château d'eau arbore à son sommet une boîte de pâté Hénaff géante. Jaune et bleu

les couleurs Glazik alors que nous sommes en Pays Bigouden. La gamme des produits s'est étoffée, la nouveauté cette année est de ressortir une boîte de sardines à l'huile, à l'identique des années 20, un collector donc. « A quoi reconnaît un breton ? Ce n'est pas lorsqu'il baragwine un mauvais breton, ce n'est pas quand il tricote des pieds pour une danse fisel, non, c'est quand il trempe sa tartine au

pâté Hénaff (ou de graisse salée) dans son bol de café. Opala c'est bon pour les bas Bretons, ça ! » (extrait de mon livre Fulminaires 1)

LE RETOUR DE CHASSE DE MARTINE

Créée en 1987, dans mon restaurant « La truite de Quénecan », sous le nom de « Pâté Hénaff dans sa Simplicité », cette recette a trouvé ce nom en 1989, car c'était plus souvent qu'à mon tour que je revenais bredouille d'une partie de chasse. Elle connut étonnamment un vif succès, avec ses lentilles symbolisant les plombs.

LA RECETTE

Pour 6 personnes il faut prévoir 60 grammes de lentilles vertes du Puy, un oignon, 6 pommes de terre moyennes et 6 boîtes de pâté individuels (cornichons facultatifs). Cuisez à la vapeur les pommes de terre dans leur peau, et coupées en deux dans le sens de la longueur, et tenez-les au chaud. Cuisez les lentilles vertes à l'eau une trentaine de minutes, égouttez-les et salez-



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