

FESTIVAL



**DU 8 AU 15 AOÛT
SZIGET FESTIVAL 2011**

C'est connu, la Bretagne est une terre de fête et de festivals. Est-ce pour cette raison que les Bretons sont très présents au Sziget Festival en Hongrie ? Ils représentent à eux seuls la moitié des festivaliers français. La communauté des festivaliers francophones sera d'ailleurs à l'honneur cette année avec un camping dédié sur le site, lieu de ralliement. Le festival Sziget est en fait un véritable eldorado musical. Il rassemble près de 400.000 spectateurs de 40 nationalités différentes à chaque édition et ravit à coup sûr tous les passionnés de musique, d'art, d'aventure, de liberté et de festivités !

Le Sziget a été élu en 2010 comme l'un des 10 meilleurs festivals au monde par les « Best Major Festival Awards » et est considéré par les festivaliers comme le nouveau « Woodstock » européen. Au Sziget, il règne une atmosphère unique et un brin déjantée où se mêlent avec plaisir les fans de rock, d'électro, de métal, de rap, de reggae, de musique tzigane...

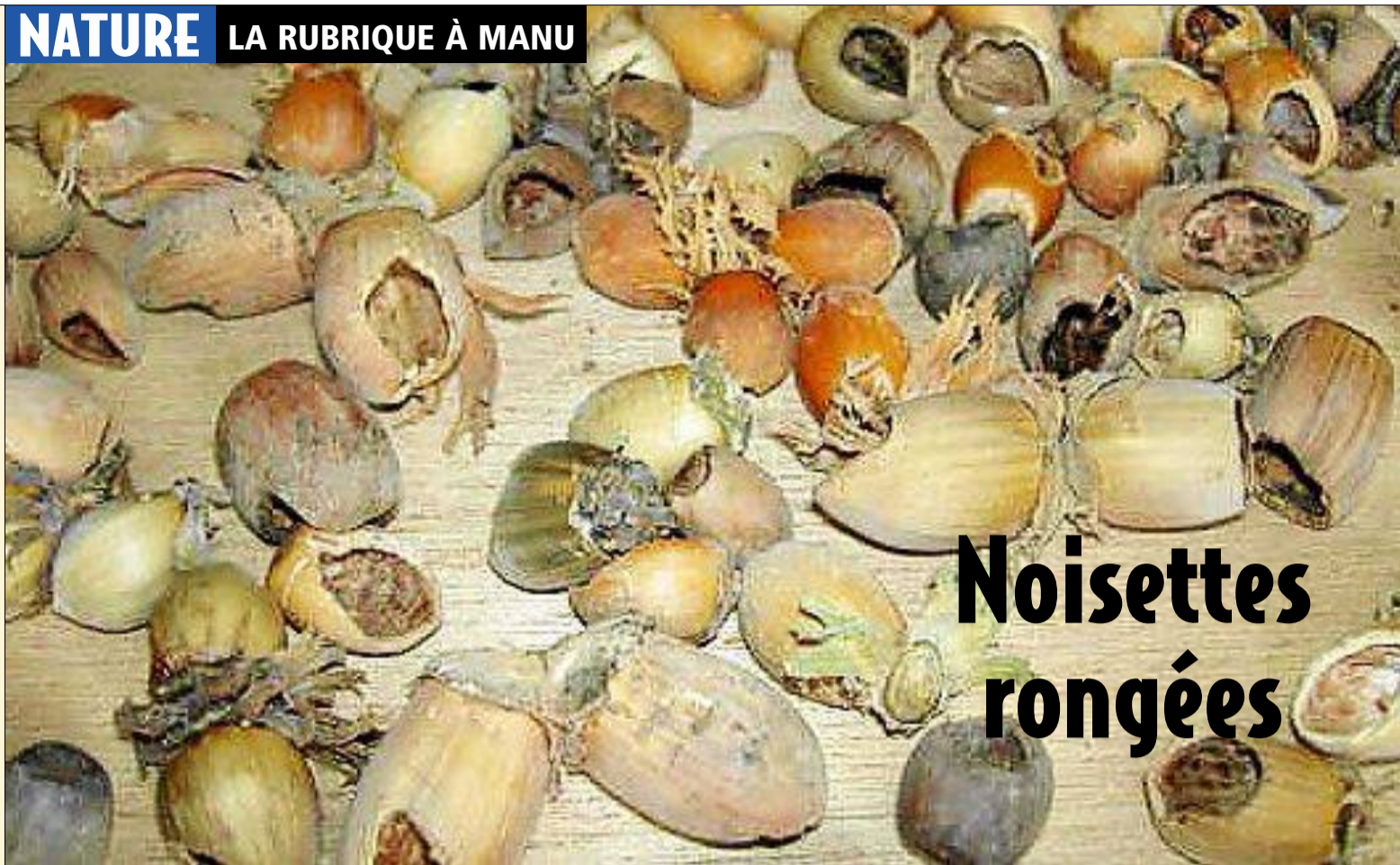
Sur place, on découvre un écrin boisé de 120 ha magnifiquement aménagé où s'inventent toutes les formes de cultures actuelles, toutes les musiques, le cinéma, la danse, les beaux-arts, le théâtre (de scène et de rue), des lieux d'échange et de convivialité (restaurants typiques, village associatif, cours de langue, saut à l'élastique...) et de nombreux espaces de détente.

Le festival programme des artistes aussi bien stars qu'inconnus dans une diversité inhabituelle de genres et de scènes. Il en existe une vingtaine, pas moins : grande scène internationale, scènes musiques du monde, scène rock et métal, scène electro, scène blues, scène Europe...

Cette année, The Prodigy, Kate Nash, Kaiser Chiefs, Empire of the Sun joueront leurs meilleurs titres à Sziget. Ils viennent renforcer la line up à côté de The Chemical Brothers, Kasabian, Ben l'Oncle Soul, Gogol Bordello, Manic Street Preachers, La Roux, Dizze Rascal, Hadouken !, Pulp, Interpol, Hindi Zahra, 2 Many Djs, Deftones, Motorhead, Kasabian, Gotan Project, Judas Priest, Rise Against, Debut Sur Le Zinc, Goose, Ayo, Goran Bregovic & Wedding And Funeral Band, Kid Cudi, Cheikh Lo, Selah Sue... 500 concerts sont programmés au total durant le festival ! En fait, toutes les musiques qu'on aime sont au Sziget !

Toutes les infos utiles sont sur le site : www.szigetfestival.fr

NATURE LA RUBRIQUE À MANU



Noisettes rongées

Comme je vous le racontais il y a quelques semaines, les mammifères ne sont pas forcément les animaux dont la répartition est la mieux connue. On saura vous dire où nichent les derniers macareux moines de Bretagne mais personne ne sait si la pipistrelle naine - une chauve-souris pas bien grande comme son nom l'indique - est si répandue que ça dans notre région.



BRETAGNE VIVANTE SEPMB

ciations de protection de la nature et de chasse lance un atlas des mammifères terrestres de Bretagne, que tout à chacun peut alimenter de ses observations sur <http://www.gmb.asso.fr/>; rubrique « participez à l'atlas des

mammifères terrestres ».

MIEUX CONNAÎTRE LES ESPÈCES

Le muscardin que je vous présentais la semaine dernière fait partie de ces bestioles dont on ne sait pas trop s'il est répandu ou non. Comme il n'est visible que six mois de l'année, vit dans les ronces et a des mœurs très discrètes, on ne peut pas trop savoir si un muscardin vit dans la haie de noisetiers à côté de chez vous ou non. Sur les landes du Cragou, trois personnes avaient vu du muscardin mais à la périphérie du site et, en bon naturaliste, on se devait de savoir si oui ou non le muscar-

din coule des jours heureux sur cette réserve naturelle. Pour mener l'enquête, on a posé des nichoirs de mésanges avec l'entrée contre le tronc d'arbre de façon à ce que seul un petit mammifère grimpeur puisse s'en servir. Effectivement, le mulot a bien profité de ces petits nids douillets mais pas l'ombre d'un muscardin...

Dépité, nous avons demandé conseil à nos amis anglais de la RSPB (Royal society for the protection of birds) qui nous ont donné les plans d'un autre type de nichoir dont le muscardin raffole. Peine perdue, aucun « rat d'or » ne s'est installé dans un de ces cottages sur mesure.

Comme on n'est pas du genre à lâcher prise, on s'est mis à chercher les noisettes grignotées car le muscardin est aux grignoteurs ce qu'est le serrurier aux artisans, un artiste du détail, un maniaque du travail bien fait. Une noisette grignotée par un mulot montre des traces de dents autour du trou, celle qu'un oiseau a picoré est lardée de traces de bec... seul le muscardin perce la coque de la noisette d'un trou parfait aux bords lisses sans aucune trace de dent. Un travail d'orfèvre, je vous dis. Et justement, au GMB (groupe mammalogie breton), un autre orfèvre sait reconnaître si une noisette a été grignotée

ou non par un muscardin. Du coup, si vous trouvez des noisettes grignotées n'hésitez pas à les envoyer au GMB en spécifiant le lieu précis où vous les avez ramassées ou à les déposer à des points de collecte. Si c'est signé « muscardin » nous saurons mieux où vivent ces petites souris au pelage d'or. Pour tous les renseignements complémentaires et la carte des points de collecte, allez sur www.gmb.asso.fr/; rubrique atlas, sous rubrique « collecte des noisettes rongées ».

Mes photos naturalistes sur : <http://manu photonature.over-blog.com>

CUISINE



Une salade colorée

Le poivron se prête à plusieurs préparations, qu'il soit vert, jaune ou rouge : dans les salades estivales, les buffets froids, les pique-niques ou les apéri-

tifs dînatoires. Il est souvent conseillé d'enlever sa fine pellicule pour le rendre plus digeste. Cuit, il perd de son croquant mais gagne en saveurs.

Pour 20 personnes, 1 kg de riz parfumé comme le Thaï ou le Basmati, 1 kg de thon Germon en boîte, 600 g de tomates, cinq poivrons tricolores,

des graines de lupin, un bouquet d'herbes aromatiques (estragon, persil plat, basilic, etc.), une vinaigrette relevée au vinaigre balsamique et à l'huile d'olive.

Commencez par préparer la vinaigrette dans un très grand saladier : 5 cl de vinaigre avec 20 cl d'huile d'olive, du sel et du poivre.

Cuisez à la vapeur ou sous le grill les poivrons, une vingtaine de minutes. Laissez refroidir. Enlevez la fine pellicule des poivrons, enlevez les graines et détaillez deux poivrons en lanières pour la décoration et les autres en dés pour les mélanger à la salade. Découpez les tomates en petits dés.

Écrasez le thon à la fourchette dans la vinaigrette. Faites cuire le riz une vingtaine de minutes dans une grande casserole, égouttez-le et versez-le immédiatement dans la vinaigrette et le thon. Mélangez bien afin que le riz absorbe la sauce. Ajoutez les dés de tomates, la salade. Ciselez aux ciseaux

les herbes aromatiques et incorporez-les au mélange. Ajustez en huile d'olive si nécessaire.

Décorez avec les lanières de poivrons et des graines de lupin. Cette salade est excellente, car elle garde son moelleux grâce au riz chaud qui est imprégné de la vinaigrette.

POULET AUX POIVRONS JAUNES ET OLIVES

Découpez un poulet en 8 morceaux, faites-les revenir à l'huile d'olive de part en part et à feu vif (gardez la carcasse pour faire un bouillon pour un usage ultérieur). Détaillez les poivrons jaunes en lanières. Ajoutez-les aux morceaux de poulet. Mélangez bien, salez et poivrez. Baissez le feu et ajoutez les olives vertes. Couvrez et laissez cuire 30 minutes. Accompagnez par exemple de boulghour ou de semoule de couscous.

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