02 98 26 50 36
www.saint-nic.fr

DELIENN AR MIZ

Feuille du mois

Lettre d'Information de la Commune de SAINT NIC

Dicton du mois : «Août mûrit les fruits, septembre les cueille»

Directrice de la publication : Annie Kerhascoët Rédaction : La commission communication

août 2022

Alerte renforcée sécheresse

La Préfecture a placé le département du Finistère en alerte renforcée sécheresse par arrêté préfectoral daté du 16/07/2022.
L'augmentation des périodes de sécheresse est l'un des effets visibles du changement climatique. Ce phénomène touche l'ensemble du territoire et survient désormais de plus en plus tôt dans l'année, notamment parce que les hivers, de plus en plus secs, ne garantissent plus le remplissage optimal des nappes phréatiques. C'est pour atténuer la pression sur cette ressource indispensable que des restrictions sont imposées. Elles sont d'autant plus nécessaires qu'avec la sécheresse, c'est aussi le risque d'incendie qui augmente comme nous avons pu le constater sur le Menez-Hom en juin dernier et plus récemment dans les Monts d'Arrée où plusieurs centaines d'hectares sont partis en fumée.

Pot d'accueil

L'équipe de l'office de tourisme vous invite le 2 août de 11h à 12h à la découverte de son territoire lors d'un pot d'accueil où la convivialité est le maître mot : dégustation de produits bretons, chants traditionnels bretons, décoration bretonne sur ongles et bien d'autres surprises vous y attendent… Venez nombreux ! Ouvert à tous – Gratuit

Initiation aux danses bretonnes

Animation proposée par les Korollerien Sant Vig avec initiation aux danses bretonnes tous les jeudis jusqu'au 25 août sur l'Esplanade de Pentrez de 20h30 à 22h.

Exposition de peinture à Pentrez

Une exposition de peinture d'artistes locaux se tiendra du 13 au 15 août à la salle communale de Pentrez. Entrée gratuite.

Moules-frites le 6 août

L'association « Folklore et Culture » organise un repas le 6 août à partir de 19h30 sur le parking de Pentrez. Au menu : moules-frites (10 €) – Crêpes (1,50 €). L'animation sera assurée par le bagad Ar Re Goz de Quimper avec la participation des danseurs de l'association Korollerien Sant Vig.

Exposition de peinture à Saint Côme et visite de la chapelle

L'exposition de peintres locaux est visible jusqu' au 26 août. Vous pouvez découvrir leurs œuvres du lundi au vendredi de 11h à 12h et de 16h à 18h. Le dimanche de 16h à 18h. Vous pouvez en profiter aussi pour visiter la chapelle guidé par Inès ou Evan. Entrée libre.

No plastic tour

Déjà présent au mois de Juillet, le No Plastic Tour fait son retour le 1er août au marché de Pentrez de 9h à 12h. Le No Plastic Tour est une initiative de l'établissement public de gestion et d'aménagement de la baie de Douarnenez (EPAB) dans le cadre du projet européen INTERREG de sensibilisation à la pollution plastique. L'un des objectifs du No Plastic Tour est de proposer des pratiques vertueuses au public, comme l'usage de bocaux plutôt que d'emballages plastiques. Le stand itinérant proposera des jeux pédagogiques, une maquette de bassin-versant ainsi que des discussions sur des alternatives au plastique.
Contact : Juliette Benoit au 06.02.33.92.76

14 juillet
Concours de château de sable

Une bien belle journée offerte par les associations et la mairie de Saint Nic. Dans l'après-midi, un concours de château de sable était organisé par l'EPE, les 3 premiers enfants ont gagné un cerf-volant et les 3 seconds un jeu de raquettes de plage.

Randonnée accompagnée

L'association « Galouperien Sant Vig » vous invite à une randonnée accompagnée le 15 août. Rendez-vous sur l'esplanade de Pentrez. Animation gratuite.
Contact : Mr Gérard Wagener
au 06 61 80 73 76

Nouveau site internet

Le site internet de la mairie a fait peau neuve. Cette refonte complète, nécessaire à la mise en conformité RGPD (protection des données), vous offre la possibilité, outre les rubriques classiques, de réaliser vos démarches administratives par le biais de fiche pratique dans la rubrique « Mes démarches ». Vous pouvez, également, en page d'accueil de pouvoir régler vos factures publiques en cliquant sur le bouton « Payez vos factures en ligne ». Vous serez alors rediriger vers le site PayFip, site de télépaiement de la Direction Générale des Finances Publiques. Aucune donnée ne sera sauvegardée sur le site de la commune. Nous vous remercions pour votre patience pendant la période d'interruption et nous espérons que cette nouvelle présentation vous conviendra

Le Far breton

« **Far** » en **breton**, signifie froment, blé ou gruau. «Farz forn » signifie dans sa globalité : **far** au four. Autant dire que le **far breton** de cette époque avait pour objectif de tenir au corps avec peu d'ingrédients.

Le **far breton** (*farz forn*, *far au four*, en breton) est une pâtisserie et spécialité culinaire traditionnelle emblématique de la cuisine bretonne, à base d'œuf, farine, beurre demi-sel, sucre, et éventuellement de rhum, pruneaux ou raisins secs. La recette du far breton actuel remonte au XIXe siècle, avec farine de blé ou de sarrasin, sucre, œuf, beurre demi-sel et lait, cuit au four. Les pruneaux séchés et les raisins secs du Sud-Ouest de la France étaient alors historiquement importés de Bordeaux par les marins bretons, à titre de fruits séchés, couramment utilisés dans leur alimentation durant leurs campagnes de pêche au long cours, pour leurs qualités nutritionnelles anti scorbut, et leur facilité de conservation (avec le rhum) sur les navires en mer. Ce dessert traditionnel peu coûteux est devenu depuis une des recettes emblématiques de la Bretagne.

(Une recette parmi tant d'autres. Celle de Marie-Thérèse.)

Ingrédients (pour 8 personnes) pour un moule à manqué ou un grand moule rectangulaire.
6 œufs-6 cuillères à soupe de sucre (150 g)-6 cuillères à soupe bombées de farine (200 g)-1 litre de lait entier-beurre- pruneaux (facultatifs), cela peut être des raisins ou des pommes.

Mettre les pruneaux dans de l'eau tiède. Mettre le lait à tiédir dans une casserole y rajouter un bon morceau de beurre. Préchauffer le four : chaleur tournante à 190°. Mettre le plat au four avec un morceau de beurre, quand celui-ci est fondu, étaler le beurre dans le plat. Dans une jatte, mettre le sucre, les œufs ; bien mélanger les ingrédients, ensuite ajouter la farine. Bien remuer afin que la pâte soit homogène et sans grumeaux.
Ajouter le lait sur la préparation mélanger, mettre le tout dans le plat, y déposer les pruneaux après les avoir essuyés. Mettre le plat au four pour 45 minutes. Dégustez.

Cérémonie du souvenir

Hommage à Jean-Pierre Douguet et aux résistants de la Guerre 39-45. Le 7 août 1944, ce résistant FFI, avait été conduit depuis Kerharo, en Plomodiern, pour être tué par les Russes blancs, dernière unité allemande en place dans le secteur à l'époque. C'est à Lessirguy que son destin s'est fixé. A Saint-Nic, 47 soldats ont été faits prisonniers, trois ne reviendront pas.
Une cérémonie du souvenir se déroulera le 7 août à 11h à Lessirguy

Informations paroissiales
- Dimanche 7, 11h Quilidoaré à Cast
- Dimanche 14, 11h à Ste Marie du Menez Hom
- Lundi 15, 11h à Plonévez-Porzay
- Dimanche 21, 11h Notre-Dame à Quéménéven
- Samedi 27 et Dimanche 28, Pardon de Ste Anne la Palud
- Tous les dimanches, 11h00 à Châteaulin

Heures d'ouverture
La mairie
Du lundi au vendredi : 9h-12h
Il est demandé à la population de ne venir en mairie que si cela est strictement nécessaire et de privilégier les contacts par téléphone ou courriel

L'agence postale
9h15 – 11h40 du Lundi au Samedi
Lever de boîte : 12h du lundi au Samedi