

Mars 2023

L'Echo mensuel de Lefort



Retour en photos sur le mois de février:



Exposition photo de Stéphane Mahé



Anniversaires du mois
en présence Des Trois Croches



Médiation animale



Soirée saint-valentin



Ateliers Patisserie



En ce mois de Mars:



Joyeux anniversaire à:

Mme Jeanine JOUAN, le 09/03

Mme Marie Louise CARADEC, le 10/03

Mme Monique RIVIÈRE, le 16/03

Mme Rose ADAM, le 17/03

Mme Marie Suzanne NIVAUT, le 18/03

Mme Adèle STEPHAN, le 28/03

Mme Clémence FRESSER, le 28/03

Le Mo'Jo !

Sortie à Ploërmel.



Le jeudi 2 Février nous avons passé la journée à Ploërmel où nous avons rejoint les Agoriens de Pontivy et de Grand-Champ. Après le repas (100% végétarien) nous avons gagné le cinéma éducateur où nous avaient précédé les élèves d'une école d'Infirmiers et de bon nombre de jeunes écoliers conduits par leurs enseignants (ou responsables d'associations). Nous avons assisté à la projection de la création théâtrale " Ensemble pour demain "...et, bien sûr, aux échanges qui ont suivi.

Nous n'avons pu, nous mêmes, entreprendre des discussions prévues autour de nos animations ,le 3 février, dans nos propres locaux. Cet Atelier est reporté à plus tard.

JO.

Le saviez-vous? Nous avons beaucoup entendu parler de l'ANOSMIE , la perte de l'odorat, durant la pandémie de covid-19.

Moins connue, sa cousine s'appelle l'AGUEUSIE et désigne la perte du goût.

Comptage des Oiseaux

Cette semaine avait lieu le comptage national des oiseaux des jardins. Nous y avons participé samedi 28 (dans le patio), car il fallait que ce soit fait ce weekend, dans toute la France!

En 10 ans les effectifs de 40% des espèces rencontrées au printemps ont diminué. Les espèces observées, dans notre patio , ne vont pas remonter la moyenne : en effet en une heure de temps (temps d'observation exigé), nous avons observé 3 moineaux, 2 pigeons biset et un pigeon ramier. Rendez vous pour l'an 2024 !

JO.

La Réalité virtuelle

Il est loin le temps (72 ans pour moi) ou , en cours de Physique , chapitre Optique, je découvrais.. l'image virtuelle. Eh bien, nous y sommes !

Vendredi 27 janvier, nous étions reçus par Audrey la responsable de l'Escale - Brizeux. Dès notre arrivée, elle nous confiait à Clément, l'animateur numérique du lieu, dont le premier problème était, selon ses dires "de nous mettre... l'eau à la bouche ". S'en suivent des explications (assez longues du reste) pour nous dire que , par vidéo conférence, nous allions être "drivés" par Lény, professionnel de la chose, qui se trouvait en Région parisienne !

Et c'est parti pour différents AVATARS. Ce mot issu de la religion hindoue et qui veut dire "Transformation". Grâce à l'électronique et avec un casque, qui nous permettra de voir ce que propose l'Avatar choisi et proposé à Paris, nous sommes arrivés au départ de notre propre éducation. OUF!

En ce qui nous concerne : René a beaucoup couru dans une rue , Jo a fait du tourisme en Montagne et Manon s'est révélée être une excellente alpiniste! Malgré tout, elle nous a donné quelques sueurs froides. Heureusement, nous étions entre nous.

Un petit café nous a permis de reprendre nos esprits.

Nous sommes repartis, néanmoins enchantés... Génial a résumé Manon. Que penser de la réalité virtuelle ? A titre personnel, c'est extrêmement coûteux, ça attire déjà la jeunesse, qui n'en a pas les moyens. Quant aux Seniors...ça les amuse!

JO.



La St Valentin aux Grands Larges

Pour cette fête de la St Valentin, je m'attendais à une atmosphère savamment feutrée, autant que douce et bucolique.... Nenni mes amis d'Agora!

Les responsables de cette soirée intergénérationnelle, Lisa des Grands Larges et Émeline de Courbet, aidées d'Adélaïde, étaient très occupées à faire... leur beurre.

Eh oui : suivant les instructions de Lotte (stagiaire venue de Norvège) ils étaient tous occupés à secouer un récipient contenant de la crème (de lait de vache) afin d'en recueillir le beurre ainsi obtenu à la manière d'une baratte.

Après des jeux, chansons etc. ils se sont beurrés quelques gâteaux, puis se sont gentillement retirés vers leurs différents bâtiments, il était 22h30....Il restait aux Agoriennes locales à faire la " vaisselle " et à ranger les locaux, ce qui fut fait dans la joie et la bonne humeur. Merci à toutes et à tous.

JO.

Les Fiancés du 36

C'était le 14 février de cette année. Je les ai "surpris" assis côte à côte, bien sagement, sur un banc public de la place Jules Ferry à Lorient. Ils viennent de quitter le restaurant, non loin de là où ils ont fêté dignement la fête du jour : la St -Valentin . Lui, Jérôme, 89 ans, elle Ombeline, 92 ans (prénoms d'emprunt), l'oeil "pétillant ", déjà loin du repas. Le froid n'avait - semble -t'il- aucune prise sur leur bonne humeur Ils faisaient plaisir à voir, regardant au loin les enfants qui jouaient, pensant peut être à leurs petits enfants... mais cela n'altérait pas le plaisir d'être ensemble.

Passé un certain temps ils se sont levés et ont pris une direction, sans doute celle de leur Home. La vie reprenait son cours...la fête était finie.

JO.

C'est de l'humour.

Entendu le 13 Février...

- _ Chérie, t'as vu la date de demain ? Il va falloir faire quelque chose..
- _ Oh mon chéri, tu y as pensé. Comme c'est gentil...
- _ Ben oui... t'as vu la date des yaourts ?



Infos Insolites

Ce designer breton transforme les algues de Landéda en pièces de mode



Tanguy Mélinand, 23 ans, invente des vêtements à partir d'algues. Le jeune créateur voit en cette ressource une véritable opportunité d'innover dans la mode.

Dans la serre en forme de tunnel, des fils à linge sont tirés sur plusieurs mètres. Des dizaines de cordages sont alignés et des algues marron, tirant sur le vert foncé, qu'on appelle des laminaires, y sont accrochées. Elles viennent de la plage de Sainte-Marguerite, en Landéda (29), toute proche : « Je les trouve derrière les îles accessibles à marée basse », explique Tanguy Mélinand, 23 ans.

Les laminaires qui sont entreposées ici resteront suspendues pendant deux jours, le temps pour elles de sécher. Les végétaux sont ensuite recouverts d'un mélange de produits naturels, pour prendre une texture se rapprochant de celle du cuir. Mais Tanguy Mélinand ne partage pas sa recette : il l'a faite breveter.

Les laminaires qui sont entreposées ici resteront suspendues pendant deux jours, le temps pour elles de sécher. Les végétaux sont ensuite recouverts d'un mélange de produits naturels, pour prendre une texture se rapprochant de celle du cuir. Mais Tanguy Mélinand ne partage pas sa recette : il l'a faite breveter.

Les laminaires qui sont entreposées ici resteront suspendues pendant deux jours, le temps pour elles de sécher. Les végétaux sont ensuite recouverts d'un mélange de produits naturels, pour prendre une texture se rapprochant de celle du cuir. Mais Tanguy Mélinand ne partage pas sa recette : il l'a faite breveter.

Retour à Genève avec des algues bretonnes dans la valise. « Mes camarades m'ont haï », rigole-t-il. Il investit la salle de classe avec ses cordes à linge pour faire sécher les végétaux de mer, avant de coudre les vêtements. La collection aboutit en 2022 et s'exporte aussitôt, jusqu'en Chine. Il envoie les pièces de sa collection au prix Yingzer, qu'il gagne ! À la clé: 10 000 € et un trophée qui vient d'arriver par La Poste. Le Landédaen n'a pas pu se rendre à Shenzhen, politique zéro covid oblige. Mais la veste est restée en exposition. « C'est un bon coup de pouce pour poursuivre mon projet ».

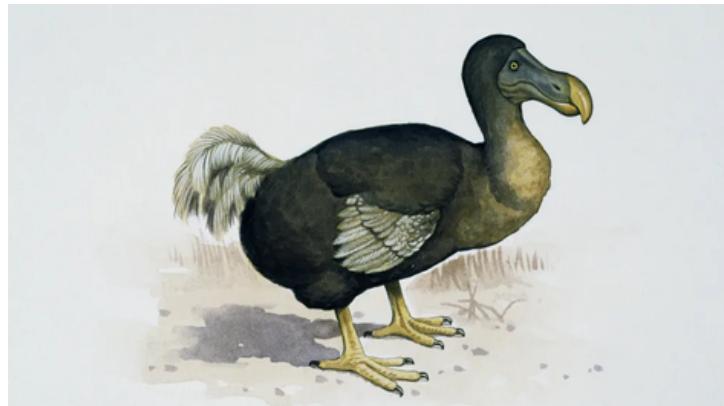


« Il y a 10 000 variétés d'algues dans le monde. Les possibilités sont infinies », se projette-t-il, persuadé que les algues sont le tissu de demain. Il imagine même la création d'un « circuit court et vertueux », dans le nord-Finistère. « J'aimerais y créer un champ d'algues sous-marines, pour les analyser et les exploiter ». Pour l'instant, il aménage un petit atelier dans le hangar de Nathalie Louarn, pour une très prochaine collaboration avec la céramiste. « Pourquoi pas une exposition au Sémaphore de Landéda cet été ? »

L'agenda du jeune Breton est chargé : il se rend en Islande, en ce mois de février, rencontrer des créateurs qui travaillent l'algue. « Ils ont d'autres connaissances à m'apporter ». Il souhaite aussi intégrer l'Ifremer le temps d'un stage en biologie marine.

En attendant, le créateur poursuit ses expérimentations dans sa chambre. De petites algues graphiques rouges, fines et fragiles, ont pris place sur la table de travail. Tanguy Mélinand les manipule avec délicatesse. Les ressources de la mer vont devenir de la dentelle.

Comment des scientifiques américains entendent ressusciter le dodo, cet oiseau disparu il y a plus de 400 ans.



La biotech Colossal a annoncé il y a quelques jours avoir levé 150 millions de dollars pour donner vie à un dodo d'ici six ans. Elle avait déjà des projets similaires : ressuscite le mammouth laineux disparu il y a des milliers d'années et le loup de Tasmanie éteint depuis près de cent ans. Les scientifiques entendent utiliser la technique CRISPR/cas9, appelée aussi "ciseaux moléculaires".

Cette invention a été saluée par un prix Nobel de Chimie il y a deux ans, et permet aujourd'hui de guérir certaines maladies génétiques. Pour le dodo, très schématiquement, les chercheurs souhaitent utiliser un ruban d'ADN de dodo prélevé sur des spécimens morts et conservés.

Avec les ciseaux moléculaires, ils vont en découper un morceau, et l'insérer, le coller sur un ruban d'ADN d'un pigeon de Nicobar, pigeon génétiquement assez proche du dodo. L'ADN obtenu sera placé dans un œuf, et l'embryon donnera un animal qui ne sera pas un dodo à 100%, mais une sorte de mélange, d'hybride des deux espèces.

La société Colossal avance qu'en recréant des dodos, cela aidera la recherche sur les oiseaux, la recherche sur la santé humaine et cela favorisera la biodiversité. Mais une partie de la communauté scientifique est opposée à ces projets. Elle s'interroge. Est-il souhaitable, éthique, de redonner naissance à des espèces éteintes, ce qu'on appelle la "désextinction" ?

De nombreux chercheurs estiment que les espèces ressuscitées (le dodo et le mammouth) ne seraient pas forcément adaptées à leur environnement qui a bien changé depuis leur disparition. Leur arrivée pourrait aussi perturber le nouvel équilibre, l'écosystème actuel. Enfin, les opposants au projet regrettent que ces 150 millions de dollars investis ne soient pas plutôt consacrés à la conservation des espèces aujourd'hui menacées.

Actualité Positive

Un Youtuber américain rend la vue à plus de 1000 personnes !



Mrbeast (à gauche) après l'opération d'une des patientes atteinte de cataracte.

MrBeast, un vidéaste connu pour ses vidéos loufoques sur Internet, notamment YouTube, a réalisé le rêve d'un milliers de personnes : leur rendre la vue.

Dans sa dernière vidéo, MrBeast a payé des opérations de la cataracte à des personnes qui ne pouvaient pas se le permettre. Son but était évidemment de les aider, mais aussi de partager un message. Selon le chirurgien présent dans la vidéo, « la moitié des malvoyants ont seulement besoin d'une opération de 10 minutes » pour retrouver la vue. D'après lui, l'opération est très simple. Le seul problème est le coût de celle-ci. Alors, ce youtubeur a décidé, à ses frais, de donner un nouveau souffle à des vies très compliquées. Et en plus de rendre la vue, MrBeast en a profité pour offrir des cadeaux particuliers à certains patients. L'un d'entre eux a notamment reçu un chèque qui lui permettra de poursuivre les études de ses rêves.

Son initiative ne s'est pas arrêtée aux frontières des États-Unis. Il a pu financer les opérations de personnes malvoyantes aux quatre coins du monde : au Mexique, en Indonésie, au Brésil ou encore au Kenya. Une semaine après sa sortie, la vidéo cumule 88 millions de vues. Une positive news qui on l'espère donnera des idées à d'autres personnalités...

Recette du mois:

Tiramisu aux framboises



Ingrédients (6 personnes)

- 100 g de sucre roux (à doser en fonction du sucre des framboises)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 24 biscuits à la cuillère
- 3 oeufs (4 si petits)
- 250 g de mascarpone
- lait
- 500 g de framboises (fraîches ou surgelées)

Préparation : 25 min

Préparation :

Dans le fond d'un plat, disposer des biscuits cuillère trempés dans du lait (cette étape n'est pas obligatoire car ils absorberont le jus des framboises).

Dans un saladier, écraser les framboises avec 30 g de sucre avec une fourchette ou presse-purée. Les répartir sur le fond de biscuits et mettre au réfrigérateur. En garder quelques-unes entières pour la décoration.

Pendant ce temps, séparer les blancs des jaunes d'oeufs.

Battre les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à blanchiment du mélange. Rajouter le mascarpone au fouet.

Monter les blancs en neige bien fermes et les incorporer délicatement au mélange précédent avec une cuillère en bois.

Verser la préparation sur les framboises.

Mettre au réfrigérateur 24 heures avant de servir, voire 48h.

Méli-Mélo

R	U	E	L	L	I	A	R	I	T	N	A	S	E	M	R	A	P
O	B	S	I	D	I	E	N	N	E	D	E	I	P	E	R	T	J
T	I	P	S	A	A	C	E	P	I	A	D	N	E	I	C	A	H
T	N	A	Y	O	R	I	R	R	M	O	M	L	U	U	S	I	D
E	R	T	N	E	C	E	R	U	S	U	L	R	E	P	L	E	T
F	A	A	D	E	M	E	M	P	O	E	B	P	E	C	H	E	R
F	G	U	I	I	T	M	A	L	M	S	A	U	M	O	E	A	E
E	L	D	C	T	U	H	A	E	A	A	M	U	R	E	L	I	R
N	A	E	A	S	R	G	N	R	E	P	A	S	A	U	A	E	U
I	S	O	L	A	N	T	E	R	G	E	D	M	O	R	S	E	M

AÏEULE
AMURE
ANETH
ARMÉE
COEUR
COSSU
DEGRÉ
DEHORS
EFFET
EMPLOI
ERSEAU
GARNI
GLAS
GRAMME

HACIENDA
HÉLAS
IPÉCA
ISOLANT
JASPE
MÉLO
MÊME
MORSE
MURER
NÉNUPHAR
OBSIDIENNE
PALMERAIE
PARMESAN
PATAUD

PRÉMICES
RÉELLEMENT
REPAS
REPLET
Rhapsodie
SOURCIL
SUMMUM
SYNDICAL
TAIE
TIRAILLEUR
TRAIT
TRÉPIED
URUBU
USURE