

## LETTRE OUVERTE À MONSIEUR LE MINISTRE FRANÇAIS DE LA DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET SOLIDAIRE

Depuis que le droit international vient enfin de reconnaître que les animaux sont des êtres sensibles, l'introduction récente d'une jeune ourse slovène dans les Pyrénées françaises marque-t-elle une violation à la fois du nouveau droit des animaux mais surtout de celui du « deuxième sexe » ?

Car enfin comment Monsieur le Ministre français de la de la Transition écologique et solidaire - qui ayant estimé prioritaire ce déplacement a participé lui-même à l'opération - s'est-il assuré que cette femelle - qu'on espère pubère - était consentante pour être livrée aux assauts de plusieurs individus mâles inconnus d'elle, d'un autre pays - certes européen - mais de langue étrangère et, qui plus est, privés de femelles depuis longtemps ?

D'autant que la nationalité de ces individus mâles est incertaine : française, espagnole, voire basque.

Plus grave, Monsieur le Ministre de la Biodiversité s'est-il assuré que cette femelle était consentante pour avoir des petits, avec en plus une incertitude sur leur nationalité future ?

Avec à la clef un imbroglio juridique, s'ils ne sont par reconnus par leur(s) père(s) respectif(s), ce qui est probable, pour savoir quel pays sera tenu responsable, au civil ou au pénal, de l'assouvissement de leurs besoins naturels sur une autre espèce.

Sauf à mettre en place un Observatoire (« l'homme qui a vu l'ourse ») des mœurs sexuelles des ours pyrénéens.

À ces questions nous exigeons des réponses précises et juridiquement argumentées, faute de quoi nous serions amenés à saisir la Cour Européenne des Droits de la Femme et de l'Animal.

*Comité de Défense de l'Ourse et de l'Ourson (COMDEFOU)*

---

## KALON DIGOR\* LES GUMISTES

*Clément Bourdais*

*Fraîchement débarqué dans l'association du GUMS et avec encore pleins de bons souvenirs de Grimsel dans la tête (j'en profite pour remercier tous ceux qui m'ont initié à la grande voie ce weekend-là, c'était génial !) je souhaiterais apporter ma petite contribution en vous parlant gâteau. Et pas n'importe lequel, le mythique Kouign Amann. Pensez à voir votre médecin avant de vous lancer, y'a un peu de beurre quand même!*

### Ingrédients

- 250g de farine
- 5g de sel
- 3g de levure boulangère fraîche
- 200g de lait
- 200g de beurre 1/2 sel
- 200g de sucre



- Dans un saladier ou dans le bol d'un batteur électrique, mettre la farine, le sel, la levure bien effritée et le lait puis mélanger quelques minutes afin d'obtenir une pâte bien homogène et élastique (avec le crochet pour le batteur). Ne pas hésiter à la travailler à la main et ajouter un peu de farine pour ne pas qu'elle colle.
- Former deux boules égales avec la pâte et réserver au frais 1h, couvertes d'un torchon pour éviter qu'elles ne sèchent.
- Mélanger le beurre en petits morceaux avec le sucre et faire deux boules homogènes, réserver au frais 1h.
- Fariner le plan de travail et étaler une boule de pâte avec un rouleau en forme de carré (approximativement) puis former un plus petit carré avec le beurre sucré et le placer au centre.
- Rabattre la pâte pour piéger le beurre puis étaler au rouleau en long.
- Toujours fariner en dessus et en dessous.
- Plier la pâte en portefeuille, c'est à dire en trois.
- Tourner la pâte d'un quart de tour et refaire la même opération (étaler en long + pliage).
- Vous obtenez alors un carré qu'il faut agrandir juste à la taille du moule de cuisson (moule à manqué de préférence). Procéder de même avec les

autres boules de pâte et de beurre pour faire un deuxième Kouign Amann.

- Pour finir, beurrer le moule, mettre la pâte et cuire à 180°C pendant 45min. Puis laisser refroidir un petit peu avant de démouler.

Le Kouign Amann se déguste tiède, et se garde 4 à 5 jours sans problème.

Kenavo les gumistes!

PS : si vous êtes à Paris en cette période de fêtes de fin d'années, n'hésitez pas à venir faire un tour au marché de Noël de la Défense : jusqu'au 30 décembre nous sommes là tous les jours au stand breton pour vous faire goûter ces mêmes Kouign Amann, ainsi que des far, des gâteaux bretons, et quatre-quarts fabriqués devant vos yeux.



(\*Kalon digor = se dit pour souhaiter un bon appétit, en breton)