

# SAINT-BARTHÉLEMY

## INFOS

N° 142 - JANVIER 2026

### Club de l'amitié.

#### Dates à retenir :

**Jeudi 8 janvier 2026 :**

Danses Bretonnes  
à 14h30 à la salle Ty-Fest

**Dimanche 25 janvier 2026 :**

Bal avec Emmanuel Dubois  
à 14h30 à la salle Ty-Fest

**Mardi 27 janvier 2026 :**

Loto du club  
à 14h00 à la salle Ty-Fest

**Vendredi 30 janvier 2026 :**

Assemblée Générale  
et Galette des Rois  
à 14h00 à la salle Ty-Fest

**Jeudi 5 février 2026 :**

Danses Bretonnes  
à 14h30 à la salle Ty-Fest

La cotisation au club de l'amitié  
pour l'année 2026 est de 20 €

Contact : Bernard Le Gallo  
02.97.27.13.29 / 06.81.88.47.79

### AS Saint-Barthélemy - Football

**Dimanche 11 janvier 2026**

Le Sourc C - AS Saint-Barthélemy A  
à 15h00

AS Saint-Barthélemy B - AL Camors B  
à 15h00

**Dimanche 18 janvier 2026**

Melrand Sport B - AS Saint-Barthélemy A  
à 13h00

Moustoir'Ac C - AS Saint-Barthélemy B  
à 13h00

**Baud COMMUNAUTÉ**

### Atelier 2 tonnes

**Samedi 24 janvier 2026**  
au Centre Culturel

**De 10 heures à 12 heures**

Organisé par Baud Communauté.  
« Après avoir été dans un premier temps, déployés en interne auprès des agents puis des élus de Baud Communauté, les ateliers 2 tonnes entrent dans une phase d'ouverture au grand public dans l'ensemble des communes du territoire de Baud Communauté ».

Ces ateliers se déroulent sous forme de «serious game» collaboratif invitent à imaginer et tester des solutions concrètes pour réduire notre empreinte carbone, de 10 à 2 tonnes de CO2 par personne d'ici 2050.

L'alternance entre objectifs personnels et réflexion collective soulignent combien les actions individuelles influencent le groupe, et réciproquement. Entre mises en situation concrètes et discussions enrichissantes, les participants pourront prendre conscience des leviers collectifs tout en définissant leurs propres décisions.

15 places.  
Inscriptions à Baud Communauté ou bien en Mairie 02.97.27.10.88

### Pass Commerce. Deux entreprises récompensées



Baud Communauté se donne pour objectif de soutenir les entrepreneurs du territoire via un accompagnement et une écoute attentive des besoins et des attentes. Pour intensifier ce soutien et offrir de nouvelles possibilités, Baud Communauté se joint à la Région Bretagne pour proposer une aide financière pour les investissements des entreprises. Il s'agit d'une subvention accordée pour les projets de création, de reprise, de modernisation ou d'extension d'entreprises commerciales ou artisanales.

Vendredi 19 décembre 2025, Pauline Le Clanche NUANCES COIFFURE et Ronan Le Guével LG JARDI PAYSAGES ont reçu un chèque dans le cadre du Pass Commerce. Celui-ci a été remis par Pascale Gillet Présidente de Baud Communauté, Raymond Le Brazidec Conseiller Régional, Jean-Charles Théaud Vice-Président à l'économie de Baud Communauté et Yolande Kervarrec Maire.

### Pour bien vivre en Bretagne. 5 Ateliers nutrition

Vendredi 12 décembre 2025 s'est déroulé la dernière séance des 5 ateliers « nutrition » par les Insatiables (gratuit) qu'une fois de plus, la commune a bénéficié pour 2025-2026 dans le cadre de « Pour Bien Vieillir en Bretagne ». Tous les participantes et participants en ont été ravis. Les prochains ateliers auront lieu début 2026. Il s'agit de 8 ateliers « mémoire ». 15 places, (**Inscriptions obligatoires à la Mairie.**), une réunion publique aura lieu le vendredi 6 février 2026 à 10h00 au centre culturel.



### Recette

#### Poulet Marengo

##### Ingrédients :

4 Cuisses de poulet, avec dos, sans peau  
30 grammes de farine blanche  
1 gousse d'ail, haché finement  
1 1/2 échalotes, hachées finement  
14 champignons de Paris (blancs), tranchés  
2 c.à soupe de beurre non salé  
1 c.à soupe d'huile d'olive  
2 feuilles de laurier  
1 branche de thym frais  
125 ml vin blanc  
125 ml bouillon de poulet

1 1/2 c.à soupe de pâte de tomates  
Sel et poivre

##### Préparation :

**1.** Enfariner le poulet. Préparer les légumes : Hacher finement l'ail et l'échalote ; trancher les champignons.  
**2.** Faire chauffer le beurre dans une cocotte, à feu moyen. Y faire revenir les morceaux de poulet. Les retirer une fois bien dorés sur tous les côtés, après environ 6-7 min, et les réserver au chaud sur une assiette au four.

**3.** Chauffer l'huile dans la même cocotte. Ajouter l'ail et l'échalote, ainsi que la feuille de laurier et le thym. Cuire 2-3 min. Verser le vin blanc et bien gratter le fond de la cocotte en portant à ébullition.

**4.** Remettre le poulet dans la cocotte. Verser le bouillon chaud, ajouter la pâte de tomate, couvrir et mijoter à feu doux. Retourner les morceaux de poulet 2 ou 3 fois pendant la cuisson. Ajouter les champignons après 30-35 min de cuisson du poulet. Cuire encore 10-15 min. Saler et poivrer au goût.



Madame le Maire, Yolande Kervarrec, les adjoints, les conseillers municipaux, les membres du Centre Communal d'Action Sociale, le Conseil Municipal Enfants et les agents de la Commune de Saint-Barthélemy vous présentent leurs meilleurs vœux pour

**2026**

Joie, bonheur, santé et réussite ...  
et vous invitent à la **cérémonie des vœux**  
à la salle Ty-Fest  
**Le samedi 10 janvier 2026 à 19h00**

### Téléthon 2025. 4 360 €, collectés pour le Téléthon



Samedi 6 décembre 2025 de 10 h à 13 h a eu lieu à la salle Ty Fest, avec le soutien de la municipalité, la 39ème édition du téléthon.

Un grand merci aux 4 commerçants de la commune ainsi qu'aux nombreux bénévoles qui ont complété cette action cette année. Mireille et Gérard Le Gallo, Xavier et Martine Lefranc, Anne-Marie et Gilles Le Pessec et Jean Bernard Mercier pour la confection du rougail saucisse. A l'amicale des chasseurs pour la fabrication du pâté de chevreuil et de sanglier. A l'équipe qui a réalisé le millet et le riz au lait orchestré par Ernestine Le Goudivèze et Gervaise Lefebvre assistée par Chantal, Maryse, Lydie, Martine, Stéphanie, Christine, et l'association GAIA et au comité des fêtes pour le prêt du matériel ... A Pascal et Philippe Le Gouellec GAEC de Lomeldan et Pauline Corrigan GAEC LA CLE DES CHAMPS de Saint Guen qui ont offert le lait pour la fabrication de la bouillie de millet et du riz au lait. Aux bénévoles pour la vente et le bar à la salle Ty Fest. Remerciement à l'association Mille pattes pour leur don de 100 €, au club de l'amitié pour leur don de 100 €, au comité des fêtes pour leur don de 300 € et

l'AS Saint-Barthélemy Football pour leur don de 200 €.

Ont été vendues : 220 parts de Rougail + Riz. 160 tranches de pâté de chevreuil (confectionné par l'amicale des chasseurs. Merci à Joan Le Ny, Président, Pascal Lavenant et leur équipe). 360 barquettes de bouillies de millet 150 riz au lait. 100 boules de pain et 200 brioches cuites au feu de bois à Kermorduel chez Didier et Céline Le Merlus comme toutes les années et que l'on remercie encore une fois ! Pour la troisième année le fil rouge (panier garni) a été organisé. Il s'agissait de trouver la longueur du ruban qui entourait un panier garni. La longueur du ruban a été dévoilé en fin de matinée à la salle Ty Fest. Celui-ci mesurait 3m06 et c'est Jean-Yves Le Gourrierec qui l'a gagné. Un grand remerciement aux donateurs de lots qui a été très conséquente.

Cette édition 2025 n'aurait pas pu se réaliser sans l'aide des bénévoles, au combien très nombreux ! C'est pour cela que nous tenons à tous les remercier de tout cœur !  
Rendez-vous à la prochaine édition en 2026 pour continuer à aider la recherche.



### HORAIRE D'OUVERTURE

#### Mairie

Lundi, mercredi et samedi de 9h à 12h.  
Mardi, jeudi et vendredi de 9h à 12h  
et de 14h à 17h. Tél. 02 97 27 10 88.

#### Agence postale

Lundi, mardi, mercredi et samedi de 9h30 à 12h15. Jeudi et vendredi de 14h à 16h45. Levée du courrier du lundi au vendredi à 14h et samedi à 11h. Tél 02 97 38 18 26.

#### Centre culturel

Le centre culturel est ouvert les mardis, mercredis, jeudis, vendredis de 08h45 à 12h15 et de 14h00 à 18h00. Le samedi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 16h00. Fermé le lundi.

ÉLECTIONS MUNICIPALES 2026

### INSCRIPTIONS SUR LES LISTES ÉLECTORALES

Les élections municipales auront lieu les dimanches 15 et 22 mars 2026.

L'inscription sur les listes électorales s'effectue au guichet de la mairie ou en ligne sur [Service-public.fr](https://www.service-public.fr) et est possible toute l'année. Cependant, pour pouvoir voter lors du prochain scrutin, il faudra s'inscrire au plus tard le :

**Vendredi 6 février 2026** en mairie  
**Mercredi 4 février 2026** en ligne.

Se munir d'un justificatif d'identité en cours de validité (carte d'identité ou passeport) et d'un justificatif de domicile de moins de 3 mois (la facture d'un téléphone mobile n'est pas recevable).

Vous aurez la possibilité de vérifier votre inscription en accédant au service en ligne : <https://www.service-public.gouv.fr/particuliers/vosdroits/R51788>

### Etat civil

#### Naissance :

**19 décembre :** Ruben Maciel Faria,  
fil de Andreia Fernandes Portela et de Joel Filipe Maciel Faria  
17 Kernestic

#### Toutes nos félicitations aux parents

La prochaine lettre d'infos sortira le samedi 6 février 2026. Pour faire paraître une information, envoyer par mail : [contact@saint-barthelemy56.fr](mailto:contact@saint-barthelemy56.fr) ou déposer à la mairie avant le 27 janvier 2026  
Directrice de publication : Yolande Kervarrec.

## Restaurant la Petite Pause Les Menus des week-ends de janvier 2026

Le 3 et 4, le 10 et 11, le 17 et 18, le 24 et 25

### Velours d'Hiver

Velouté de Parmentier, chantilly de lard fumé et chips croustillantes de lard.

### Ou Délice épicié

Foie gras poché au vin rouge parfumé aux épices, chutney de pommes caramélisées.

### Risotto Gourmand aux Gambas

Risotto crémeux aux petits légumes, gambas délicatement grillées à la plancha et nappé d'une réduction parfumée au fenouil.

### Ou Effiloché de Canard

Effiloché de canard fondant, accompagné d'un trio d'écrasés onctueux (pomme de terre, carotte et patate douce) et d'une réduction délicate au foie gras.

### Délice Croustillant

Mille-feuille croustillant, garni d'une crème diplomate onctueuse à la vanille.

### Ou Tentation Glacée Chocolatée

Glace crémeuse à la cacahuète, nappée d'un caramel fondant et recouverte de chocolat au lait.

### - Menu complet – 36,50 €

(Entrée, plat et dessert)

### - Formule au choix – 29,00 €

(Entrée + plat ou plat + dessert)

### - Fromage du moment

supplément 7,50 €

### - Menu enfant

(jusqu'à 12 ans) – 12,50 €

(Entrée + plat ou plat + dessert)

### Réservation conseillée

02 97 38 46 88 / 06 23 16 82 68

### Horaires d'ouverture :

• Le samedi : midi et soir

• Le dimanche : midi

De 12 à 13h30 et de 19h à 20h30

### Laouen Blavezh'Ti

Restaurant La Petite Pause

3 rue Saint Rivalain Gare

56150 Saint Barthélemy

contact@laouen-blavezhiti.fr

## La commune poursuit son opération de numérotation des rues/villages

Merci de bien vouloir vous présenter en mairie avec votre carte d'identité afin que l'on puisse vous remettre votre numéro, contre signature. Les villages concernés :

Golhuidic, Gorboul, Kerdonerh, Guerdouaric, Kerevenot, Kerfosse, Kergonan, Kergras, Kergroix, Kerledortz, Kerluherne, Kermabernars, Kermorduel haut, Kermorduel bas, Kerru, Kerven, La métairie, Lande Bihan, Henven, Le Mouton, Nénèze, Le Stanguen, Les saules, Lomeldan, Penmané, Sablen, Saint-Ily, Kerthuault, Penprad, Kergouave, Saint-Rivalain, Kercadio, Tréblavet, Bodivo, Guernic Saint-Fiacre, Kerhéro, Kerhel, Le Resto.

Nous vous rappelons l'importance de bien installer votre plaque sur votre habitation afin de permettre la bonne réception de votre courrier et également l'intervention des secours en cas de problème.

Contact Mairie : 02.97.27.10.88

## Repas de fin d'année. Des agents, élus et bénévoles



Vendredi 12 décembre 2025, la municipalité avait convié les agents, élus et bénévoles pour le traditionnel repas de fin d'année. Une soixantaine de personnes y ont participé. Le repas a été préparé et servi par Stéphane et Brigitte Lalfont restaurateur de la commune « La Petite Pause » à Saint-Rivalain.

## Restaurant Scolaire. Anniversaires du mois de décembre 2025



Les anniversaires du mois de décembre 2025 ont été fêtés au restaurant scolaire.

## Amicale Laïque. Spectacle de Noël à la salle Ty-Fest



Samedi 13 décembre à 18h à la salle Ty Fest a eu lieu le spectacle de l'école publique « Les Hirondelles » organisé par l'amicale Laïque. Un très beau spectacle présenté par l'équipe enseignante a ravi les parents

et familles. Ensuite le père Noël est venu offrir des cadeaux aux enfants. Une buvette et une vente de pizzas a été mise en place par l'amicale et a conclu cette belle soirée.

## Menus du restaurant scolaire

### Semaine du 5 au 9 janvier 2026

**Lundi 5 :** Potage bio  
Rôti de Porc bio - Pommes de Terre  
Yaourt Aromatisé bio.

**Mardi 6 :** Lasagnes Bolognaise -

Salade verte - Fromage

Fruits de saison bio.

**Jeudi 8 :** Carottes râpées

Poisson Meunière - Semoule Rata-

touille bio - Yaourt Sucré bio.

**Vendredi 9 :** Potage bio - Sauté

de Dinde - Riz Sauce Champignons

Fromage - Compote

### Semaine du 12 au 16 janvier 2026

**Lundi 12 :** Salade de Maïs et Thon

Rougail Saucisse bio - Riz

Mousse au Chocolat.

**Mardi 13 :** Potage bio

Burger Végétarien - Frites

Fromage - Fruit de saison.

**Jeudi 15 :** Salade Piémontaise

Fish and chips - Gratin de Courgettes

Fromage Blanc.

**Vendredi 16 :** Potage bio

Côte de porc Sauce Tomate

Chou-Fleur

Fromage - Cocktail de Fruits

au Sirop.

### Semaine du 19 au 23 janvier 2026

**Lundi 19 :** Pizza 4 fromages

Escalope de Dinde Sauce Champi-

gnon - Haricots verts - Crème dessert

Vanille.

**Mardi 20 :** Potage bio

Poulet - Frites

Fromage - Fruit de saison.

**Jeudi 22 :** Carottes râpées bio

Chili Véggie - Riz - Yaourt.

**Vendredi 23 :** Potage bio

Sauté de Porc Bio au Curry

Pâtes bio - Fromage

Tarte aux Pommes.

### Semaine du 26 au 30 janvier 2026

**Lundi 26 :** Potage bio

Poisson Meunière - Epinards Riz

Fromage - Compote.

**Mardi 27 :** Oeuf dur Mayonnaise

Boulettes Végétales Sauce Tomate -

Boulgour Bio - Fromage

Fruit de saison.

**Jeudi 29 :** Macédoine

Palette de Porc à la Diable

Gratin Dauphinois - Yaourt Sucré.

**Vendredi 30 :** Potage bio

Steak Haché - Semoule Ratatouille

Mousse au Chocolat.

### Semaine du 2 au 6 février 2026

**Lundi 2 :** Potage bio

Bouchée de Blé Panée - Haricots

rouges - Fromage - Fruit de saison.

**Mardi 3 :** Carottes râpées

Saumon - Fondue de Poireaux

Carottes - Riz Sauce au Beurre Blanc

Flan au Caramel bio.

**Jeudi 5 :** Potage bio

Hachis Parmentier - Salade

Dessert lacté.

**Vendredi 6 :** Bouchée à la Reine

Côte de Porc - Carottes vichy

Fromage - Tarte en bande.



## Conseil en rénovation sur Rendez-vous

Baud Communauté organise des rendez-vous pour des conseils en rénovation.

Ceux-ci auront lieu en Mairie de Saint-Barthélemy (salle du conseil).

**Lundi 2 février 2026 (9h-12h sur RDV)**

**Lundi 9 mars 2026 (9h-12h sur RDV)**

**Lundi 13 avril 2026 (9h-12h sur RDV)**

**Lundi 4 mai 2026 (9h-12h sur RDV)**

**Lundi 8 juin 2026 (9h-12h sur RDV)**

**Lundi 6 juillet 2026 (9h-12h sur RDV)**

**Lundi 7 septembre 2026 (9h-12h sur RDV)**

**Lundi 5 octobre 2026 (9h-12h sur RDV)**

**Lundi 9 novembre 2026 (9h-12h sur RDV)**

Le conseil concerne : priorisation de travaux, préconisation de matériaux, aides éligibles, conformité... et oriente les ménages au besoin vers les services compétents.

Si vous êtes intéressés, il est possible de prendre contact via :

Formulaire de contact :

<https://www.baud-communaute.bzh/conseiller-en-renovation-energetique/>

Par téléphone : 02.97.07.20.60



Le dossier pour la demande de subventions pour les associations est à télécharger sur le site de la commune <https://saint-barthelemy56.bzh/wp-content/uploads/2025/10/dossier-demande-de-subvention-2026.pdf> ou à retirer à la mairie.

La demande doit être retournée en mairie au plus tard pour :

le vendredi 13 février 2026.



## PIZZ'A NAT Congés

Pizz'a Nat sera au congés

du jeudi 25 décembre 2025

au lundi 5 janvier 2026.

Reprise le mardi 6 janvier 2026

place de l'église.



Jeudi 12 février 2026 de 15h à 19h

Vendredi 13 février 2026 de 15h à 19h