

# AMITIÉ VANNES ESPAGNE

Président : François Crozon  
Vice-Présidente : Hélène Porcher

Maison des Associations -31 rue Guillaume Le BARTZ 56000 VANNES

noticiasave@gmail.com 06 43 55 55 56

<http://www.amitie-vannes-espagne.jimdo.com>



## NOTICIAS

### FEBRERO 2024

#### COMMISSION

##### Responsable de la Commission Noticias

Lin GARCIA

##### Membres de la Commission

Michel BOURY, Santiago FAVRE,  
Michelle PLUNIAN, Hélène PORCHER,  
Flora RIMBERT

Le *bulletin mensuel* d'Amitié Vannes  
Espagne, « **NOTICIAS** », est diffusé à  
l'ensemble des membres de l'association.

Nos pueden enviar textos, artículos  
(exclusivamente en Word) o fotos que  
trataremos de publicar por internet :  
[www.amitie-vannes-  
espagne.jimdo.com](http://www.amitie-vannes-espagne.jimdo.com)

Le site de l'association est mis à jour  
régulièrement. Vous y trouverez tout ce  
que vous cherchez sur AVE, en particulier  
les anciens Noticias, les commissions, des  
photos...Ajoutez le site à vos favoris et  
marque-pages !

#### SOMMAIRE

- 1- Activités en février 2024
- 2- Ça s'est passé en janvier 2024
- 3- Cinco especies nuevas descubiertas en 2023
- 4- Kouing amann en Madrid
- 5- Dibujos

#### EDITO

Bonjour à toutes et à tous,

Le premier numéro de 2024, que nous vous proposons, vous parle de l'évolution de la nature et vous donnera quelques informations sur ce gâteau breton que l'on trouve à Madrid et semble être apprécié !

L'email : [noticiasave@gmail.com](mailto:noticiasave@gmail.com)

**Ce journal est à vous et pour vous**

Un abrazo para todos

Lin

#### DATES A RETENIR

**VENDREDI 23 FÉVRIER 2024**  
**interruption des cours**  
**reprise LUNDI 11 MARS 2024**

**METTRE EN PAGE LE NOTICIAS.**

**Quelques heures par mois, venez nous aider !**  
**Connaissance (très modeste) du logiciel Word.**

**Contact : [noticiasave@gmail.com](mailto:noticiasave@gmail.com)**

## 1- ACTIVITÉS EN FÉVRIER 2024

**LES SÉANCES DU MARDI de 17 heures à 18 heures 30, ouvertes à tous.**

- **GRAMMAIRE ESPAGNOLE par Flora le 6 février 2024**
- **L'ESPAGNE au XIXe siècle par Lin le 13 février 2024.**  
Au cours de cette séance, on verra la vie et l'œuvre de Francisco José de Goya y Lucientes, peintre, dessinateur et graveur. Ensuite, on reprendra le fil de l'Histoire au début du règne de Fernando VII.
- **HISTOIRE DE L'AMÉRIQUE LATINE par Michel le 20 février 2024.**  
Au programme de cette séance : la gastronomie mexicaine : patrimoine immatériel de l'humanité.

## 2- ÇA S'EST PASSÉ EN JANVIER 2024

Vendredi 26 janvier 2024, la traditionnelle galette a réuni plus de cinquante adhérents. Discours du président, puis la *Tuna de la Amistad* nous a offert quatre chansons de son répertoire. Le hasard a permis à certaines et certains, de devenir reines et des rois l'espace de quelques instants.



De una serpiente que honra a la madre de DiCaprio a una alga roja única de las Islas Canarias, estas son algunas de las especies descubiertas en 2023.

Aunque pueda parecer que quedan pocas especies por descubrir, lo cierto es que son más las especies desconocidas que las conocidas en el planeta, y constantemente se descubre alguna. El año 2023 ha sido testigo del descubrimiento de diversas especies, enriqueciendo nuestro conocimiento de la biodiversidad del planeta; cada una con una historia y unas características única.

#### **"SIBON IRMELINDICAPRIOAE"**

La serpiente *Sibon irmelindicaprioae*, descubierta en la región del Chocó, entre Panamá y Colombia, viene a enriquecer la biodiversidad tropical. Esta especie fue descrita por primera vez por Alejandro Arteaga y Abel Batista, en un estudio publicado en la revista científica *ZooKeys*, en enero de 2023.

*Sibon i.* se caracteriza por una combinación única de rasgos peculiares: una serie de hileras de escamas dorsales lisas con una fila vertebral más ancha, un color de fondo dorsal de pardo a oliva, con manchas laterales marrones, y una superficie ventral blanquecina con salpicaduras negras. Es una serpiente nocturna, se alimenta en arbustos, árboles y frondas de palma, a una altura de dos a tres metros del suelo.

Su hábitat se extiende desde las tierras bajas hasta los bosques de montaña de Panamá y Colombia, a elevaciones que van desde los 350 hasta los 1300 metros sobre el nivel del mar, en áreas de bosques intactos y zonas convertidas en pastizales.

#### **CINQ NOUVELLES ESPÈCES DÉCOUVERTES EN 2023**

Du serpent qui rend hommage à la mère de DiCaprio à une algue rouge unique aux îles Canaries, voici quelques-unes des espèces découvertes en 2023.

Même s'il semble qu'il reste peu d'espèces à découvrir, la vérité est qu'il existe plus d'espèces inconnues que d'espèces connues sur la planète, et certaines sont constamment découvertes. L'année 2023 a été témoin de la découverte de diverses espèces, enrichissant nos connaissances sur la biodiversité de la planète, chacune avec une histoire et des caractéristiques uniques.

#### **« SIBON IRMELINDICAPRIOAE »**

Le serpent *Sibon irmelindicaprioae*, découvert dans la région du Chocó, entre le Panama et la Colombie, vient enrichir la biodiversité tropicale. Cette espèce a été décrite pour la première fois par Alejandro Arteaga et Abel Batista, dans une étude publiée dans la revue scientifique *ZooKeys*, en janvier 2023.

*Sibon irmelindicaprioae* se caractérise par une combinaison unique de particularités singulières : une série de rangées d'écailles dorsales lisses avec une rangée vertébrale plus large, une couleur de fond dorsale brune à olive, avec des taches latérales brunes et une surface ventrale blanchâtre avec des taches noires. C'est un serpent nocturne qui se nourrit dans les buissons, les arbres et les feuilles de palmiers, à une hauteur de deux à trois mètres du sol. Son habitat s'étend des basses terres aux forêts des montagne du Panama et de Colombie, à des altitudes allant de 350 à 1 300 mètres au-dessus du niveau de la mer, dans des zones de forêts intactes et des zones converties en prairies.

La especie lleva el nombre de Irmelin DiCaprio, madre del conocido actor Leonardo DiCaprio, en reconocimiento a su larga trayectoria y apoyo a la conservación de la biodiversidad en todo el mundo. Este homenaje subraya la conexión entre la conservación de la naturaleza y la conciencia ambiental en la cultura popular.

L'espèce porte le nom d'Irmelin DiCaprio, mère du célèbre acteur Leonardo DiCaprio, en reconnaissance de sa longue carrière et de son soutien à la conservation de la biodiversité dans le monde. Cet hommage met en évidence le lien entre la conservation de la nature et la conscience environnementale dans la culture populaire.



### **"PTEROCLADIELLA CANARIENSIS"**

*Pterocladia canariensis*, una nueva especie de alga roja descubierta en las Islas Canarias, añade diversidad a la flora marina de la región. Esta especie fue descrita por Nereida M. Rancel-Rodríguez y colaboradores, y su descripción se publicó en enero de 2023 en la revista científica *Plants*.

Inicialmente, se pensó que pertenecía a la especie *P. melanoidea*, la única especie similar reportada anteriormente en el Atlántico Noreste. Sin embargo, las pruebas morfológicas y moleculares demostraron que los especímenes de las Islas Canarias son distintos tanto en morfología vegetativa como reproductiva, y tienen una relación filogenética distante con los especímenes identificados como *P. melanoidea* en el mar Mediterráneo.

*Pterocladia canariensis*, une nouvelle espèce d'algue rouge découverte aux îles Canaries vient s'ajouter à diversité de la flore marine de la région. Cette espèce a été décrite par Nereida M. Rancel-Rodríguez et ses collaborateurs, et sa description a été publiée en janvier 2023 dans la revue scientifique *Plants*.

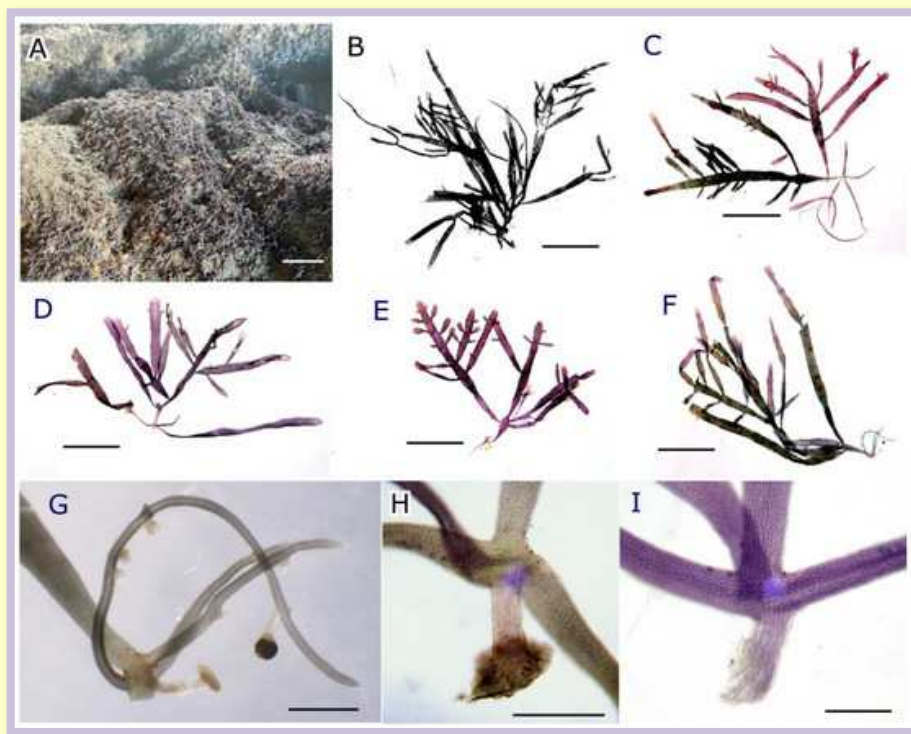
Initialement, on pensait qu'elle appartenait à l'espèce *P. melanoidea*, la seule espèce similaire signalée précédemment dans l'Atlantique Nord-Est. Cependant, des tests morphologiques et moléculaires ont démontré que les spécimens des îles Canaries sont distincts tant par leur morphologie végétative que reproductive et ont une relation phylogénétique lointaine avec les spécimens identifiés comme *P. melanoidea* en mer Méditerranée.

*Pterocладиella canariensis* se distingue de otras especies del género por una combinación distintiva de atributos: tamaño diminuto — algunos ejemplares de menos de 18 mm—, los ejes centrales erectos y comprimidos en forma de cinta, y células corticales poligonales muy pequeñas.

La investigación filogenética sugiere que *Pterocладиella canariensis* forma una línea monofilética distinta, lo que indica que se trata de una entidad separada y no descrita previamente. Esta nueva especie parece estar vinculada evolutivamente con *P. feldmannii* y *P. hamelii*, especies de Madagascar, formando parte de un conjunto heterogéneo de especies divergentes tempranas. Según los investigadores, estas poblaciones podrían representar reliquias evolutivas de la época en que Pangea se dividió.

*Pterocладиella canariensis* se distingue des autres espèces du genre par une combinaison de particularités distinctives : une taille minuscule (certains spécimens mesurent moins de 18 mm), des axes centraux dressés et comprimés en forme de ruban et de très petites cellules corticales polygonales.

La recherche phylogénétique suggère que *Pterocладиella canariensis* forme une lignée monophylétique distincte, indiquant qu'il s'agit d'une entité distincte et non décrite jusqu'alors. Cette nouvelle espèce semble être liée évolutivement aux *P. feldmannii* et *P. hamelii*, espèces de Madagascar, faisant partie d'un ensemble hétérogène d'espèces précoces divergentes. Selon les chercheurs, ces populations pourraient représenter des reliques évolutives de l'époque où la Pangée s'est divisée en plusieurs continents.



### "*CAREX QUIXOTIANA*"

La especie *Carex quixotiana* fue descubierta por la investigadora Carmen Benítez-Benítez y sus colaboradores, de la Universidad Pablo de Olavide, en Sevilla, cuya descripción fue publicada en marzo de 2023 en la revista científica *PhytoKeys*.

L'espèce *Carex quixotiana* a été découverte par la chercheuse Carmen Benítez-Benítez et ses collaborateurs, de l'Université Pablo de Olavide, à Séville, dont la description a été publiée en mars 2023 dans la revue scientifique *PhytoKeys*.

*Carex Q.* es un endemismo ibérico, propio de las provincias de Ciudad Real y Jaén, que crece a una altitud de entre 400 y 800 metros. Presenta rizomas densos, formando matas de hasta casi un metro de altura. Habita en el margen de ríos, arroyos y manantiales, como parte de la vegetación de ribera y prados húmedos, en áreas dominadas por robles.

Originalmente, las poblaciones de *Carex quixotiana* en Sierra Madrona, se consideraban parte de *Carex reuteriana*. Sin embargo, estudios preliminares y comparaciones detalladas revelaron que estas poblaciones no estaban bien identificadas.

Para realizar un estudio sistemático y riguroso, el equipo de Benítez–Benítez recolectó especímenes de diez poblaciones de identificación incierta en la Sierra Madrona y los Montes de Toledo. Estos especímenes fueron depositados en herbario y analizados detalladamente mediante un enfoque molecular, morfológico y citogenético. Esta forma integral de análisis fue crucial para desentrañar la taxonomía compleja de este grupo de plantas.

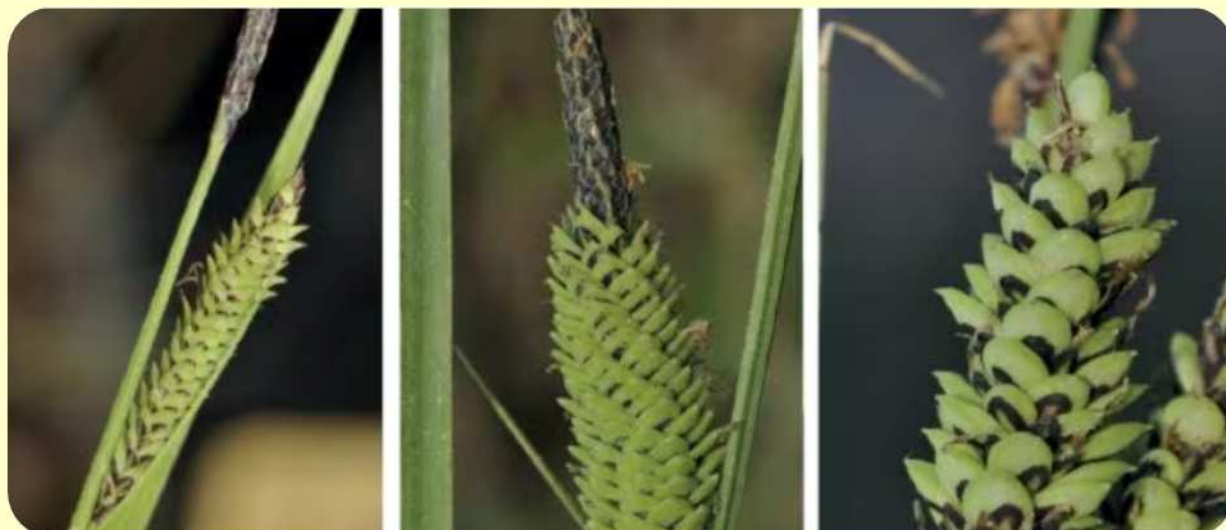
La especie fue bautizada en honor al personaje de Cervantes, Don Quijote, reflejando su origen en la tierra de La Mancha, el escenario de las aventuras del ingenioso hidalgo. La elección del nombre subraya la conexión cultural y natural de la especie con su lugar de origen.

*Carex quixotiana* est une plante ibérique endémique typique des provinces de Ciudad Real et Jaén qui pousse entre 400 et 800 mètres d'altitude. Elle possède des rhizomes denses, formant des buissons atteignant près d'un mètre de haut. Elle vit en bordure des rivières, des ruisseaux et des sources au milieu d'autres végétaux, dans les prairies humides et les zones où les chênes sont abondants.

À l'origine, les populations de *Carex quixotiana* de la Sierra Madrona étaient considérées comme faisant partie du *Carex reuteriana*. Cependant, des études préliminaires et des comparaisons détaillées ont révélé que ces populations n'étaient pas bien identifiées.

Pour mener une étude systématique et rigoureuse, l'équipe Benítez-Benítez a collecté des spécimens provenant de dix populations d'identification incertaine dans la Sierra Madrona et les Montes de Toledo. Ces spécimens ont été déposés dans l'herbier et analysés en détail selon une approche moléculaire, morphologique et cytogénétique. Cette forme d'analyse complète s'est avérée cruciale pour démêler la taxonomie complexe de ce groupe de plantes.

L'espèce a été nommée en l'honneur du personnage de Cervantes, Don Quichotte, reflétant son origine au pays de La Mancha, théâtre des aventures de l'ingénieur hidalgo. Le choix du nom souligne le lien culturel et naturel de l'espèce avec son lieu d'origine.



## "AUSTROPALLENE HALANYCHI"

*Austropallene halanychi* es una nueva especie de picnogónido —grupo también conocido como arañas marinas—. Ha sido descubierta por Jessica R. Zehnpfennig y Andrew R. Mahon en el Mar de Ross, Antártida, y descrita en noviembre de 2023 en la revista científica *ZooKeys*. La nueva especie viene a enriquecer la biodiversidad de los sistemas marinos del hemisferio sur. *Austropallene halanychi* llama la atención por su tamaño inusualmente grande —comparado con otras especies afines— y unas características morfológicas únicas dentro del género *Austropallene*.

El holotipo masculino de *Austropallene halanychi* mide más de 10 mm de longitud corporal, con una envergadura de las patas de casi 64 mm, lo que lo convierte en uno de los más grandes dentro de su género. Esta araña marina también presenta un conjunto único de medidas morfológicas detalladas, que incluyen la longitud de la probóscide —una especie de trompa que tienen estos animales— o la estructura que conforma el ápice de sus pinzas.

La especie lleva el nombre del Doctor Kenneth M. Halanych, un destacado científico marino especializado en invertebrados del Océano Antártico, en reconocimiento a su dedicación y compromiso con los sistemas marinos bentónicos que proporcionó gran cantidad de información relacionada con la biodiversidad en el sistema antártico, en el campo de la biología marina.



*Austropallene halanychi* est une nouvelle espèce de pycnogonidés – un groupe également connu sous le nom d'araignées de mer. Il a été découvert par Jessica R. Zehnpfennig et Andrew R. Mahon dans la mer de Ross, en Antarctique et décrit en novembre 2023 dans la revue scientifique *ZooKeys*. La nouvelle espèce vient enrichir la biodiversité des systèmes marins de l'hémisphère sud. *Austropallene halanychi* attire l'attention en raison de sa taille inhabituellement grande, par rapport à d'autres espèces apparentées, et de ses caractéristiques morphologiques uniques au sein du genre *Austropallene*.

L'holotype mâle d'*Austropallene halanychi* mesure plus de dix millimètres de longueur corporelle, avec une envergure de pattes de près de soixante-quatre millimètres, ce qui en fait l'un des plus grands de son genre. Cette araignée de mer possède également un ensemble unique de mesures morphologiques détaillées, notamment la longueur de la trompe – un type de trompe que possèdent ces animaux— ou la structure qui constitue le sommet de ses pinces.

L'espèce porte le nom du docteur Kenneth M. Halanych, un scientifique marin de premier plan spécialisé dans les invertébrés de l'océan Austral, en reconnaissance de son dévouement et de son engagement envers les systèmes marins benthiques qui ont fourni une richesse d'informations liées à la biodiversité dans le système antarctique, dans le domaine de la biologie marine.

## "PROTATHLITIS CINCTORRENSIS"

En las Arcillas de Morella de Cincorres (Castellón, España), se ha descubierto una nueva y emocionante especie de dinosaurio, *Protathlitis cincorrensis*. Es un espinosáurido, un grupo de dinosaurios conocidos por su adaptación tan peculiar a dietas semiacuáticas, y cuyo representante más famoso es Spinosaurus.

*Protathlitis cincorrensis* ha sido descrito por Andrés Santos-Cubedo, de la Universidad Jaume I, y descrito en mayo de 2023 en la revista científica *Scientific Reports*, dependiente de *Nature*. Este descubrimiento aporta nuevas perspectivas sobre el origen y la evolución de los espinosáuridos, una familia de dinosaurios terópodos conocida por su diversidad y adaptabilidad.

*Protathlitis cincorrensis*, cuyo nombre significa "campeón" en griego, rinde homenaje al club de fútbol de Villarreal, que este mismo año celebró su centenario. El nombre específico de la especie se deriva de Cincorres, la localidad castellanense donde se encontraron los fósiles.

El hallazgo de este dinosaurio incluye un fragmento de maxilar derecho y cinco vértebras caudales, pertenecientes a un individuo adulto de gran tamaño, entre 10 y 11 metros de longitud. Este descubrimiento confirma la presencia de una diversidad notable de espinosáuridos durante el Cretácico en Europa —entre 130 y 125 millones de años—, y contribuye significativamente a nuestra comprensión de la evolución de estos fascinantes dinosaurios.

Dans les Argiles Morella de Cincorres (Castellón, Espagne), une nouvelle espèce passionnante de dinosaure, le *Protathlitis cincorrensis*, a été découverte. Il s'agit d'un spinosauridé, un groupe de dinosaures connu pour son adaptation particulière aux régimes semi-aquatiques, et dont le représentant le plus célèbre est le Spinosaurus.

Le *protathlite cincorrensis* a été décrit par Andrés Santos-Cubedo, de l'Université Jaume I et décrite en mai 2023 dans la revue scientifique *Scientific Reports*, dépendant de *Nature*. Cette découverte apporte de nouvelles informations sur l'origine et l'évolution des spinosauridés, une famille de dinosaures théropodes connus pour leur diversité et leur adaptabilité.

*Protathlitis cincorrensis*, dont le nom signifie « champion » en grec, rend hommage au club de football de Villarreal, qui a fêté cette année son centenaire. Le nom spécifique de l'espèce dérive de Cincorres, la ville de Castellón où les fossiles ont été trouvés.

La découverte de ce dinosaure comprend un fragment de la mâchoire droite et de cinq vertèbres caudales ayant appartenu à un individu adulte de grande taille, mesurant entre dix et onze mètres de long. Cette découverte confirme la présence d'une diversité remarquable de spinosauridés au Crétacé en Europe – il y a entre cent trente et cent vingt-cinq millions d'années – et contribue de manière significative à notre compréhension de l'évolution de ces fascinants dinosaures.





#### 4- 'KOUIGN-AMANN', EL CRUCE DE CRUASAN Y PALMERA QUE TRIUNFA EN LOS OBRADORES

proposé par Lin

### Le « kouign-amann », le croisement entre croissant et palmier qui triomphe dans les boulangeries

Article *el País* du 23 janvier 2024 - Helena Poncini

"La pieza se caracteriza por contener un elevado porcentaje de azúcar y mantequilla que hace que quede completamente caramelizada por fuera al hornearla y jugosa por dentro.

Al morderlo, cruje. El azúcar caramelizado del exterior se parte entre los dientes, aunque, inmediatamente el interior jugoso sabor mantequilla se funde en el paladar. Un bocado que parece un "cruce de cruasán y palmera", asegura Alberto Miragoli. Así explican el *kouign-amann*, él y su hermano Guido Miragoli, a sus clientes del obrador madrileño Cientotrenta grados. Desde que abrió en diciembre de 2017, este bollo bretón comparte protagonismo en la vitrina con sus codiciadas palmeras de chocolate, cruasanes y napolitanas y aunque al principio era un desconocido, poco a poco se ha ido haciendo con sus fieles. "Siguen pronunciándolo mal, pero ya lo conocen", comenta con humor Alberto, encargado de la producción.

En el interior una masa de hojaldre laminada con doble vuelta se extiende sobre la laminadora a la espera de ser finalizada. Una vez más, la pieza se pasa por la máquina para después extender una capa de azúcar sobre ella antes de volver a plegarla y pasarla por última vez. Es el toque final antes de cortar las porciones en cuadrados perfectos cuyas puntas se doblan hacia el centro y se hornean en moldes redondos, consiguiendo una forma floral.

La pièce se caractérise par un pourcentage élevé de sucre et de beurre qui la rend complètement caramélisée à l'extérieur lorsqu'elle est cuite et juteuse à l'intérieur



Quand on croque dedans, il crépite. Le sucre caramélisé à l'extérieur se met entre les dents, mais immédiatement l'intérieur juteux et beurré fond en bouche. Une bouchée qui ressemble à un « croisement entre le croissant et le palmier », dit Alberto Miragoli. C'est ainsi qu'ils

expliquent le *Kouign-Amann*, lui et son frère Guido Miragoli, à leurs clients de la boulangerie madrilène *Cientotrenta grados*. Depuis son ouverture en décembre 2017, ce petit gâteau breton a partagé la vedette dans la vitrine avec les convoités palmiers au chocolat, les croissants et napolitains et s'il était inconnu au début, il a peu à peu gagné ses fidèles. « Ils le prononcent encore mal, mais déjà ils le connaissent », dit Alberto, responsable de la production, avec humour.

À l'intérieur, une pâte feuilletée à double face est étalée sur la lamineuse en attendant d'être finie. Une fois de plus, la pièce est passée dans la machine puis une couche de sucre est étalée dessus avant d'être pliée à nouveau et passée à travers elle une dernière fois. C'est la touche finale avant de découper les portions en carrés parfaits dont les pointes sont repliées vers le centre et cuites dans des moules ronds, obtenant une forme florale.

El proceso completo dura tres días. “Nosotros hacemos una masa de cruasán, pero en vez de llevar el 35% de mantequilla, lleva un 50%”, explica el dueño de Cientotrenta.

Él conoció la elaboración cuando trabajó en San Francisco y Bélgica y cuenta que la receta que ellos siguen difiere algo de la tradicional bretona, que se asemeja más a una masa de pan y es “mucho más tosca”. Ellos la venden a 2,20 euros; 2,70 en el caso del *kouign-amann* relleno, que hoy es de ganache de chocolate, aunque también lo han hecho de queso con frambuesa o mantequilla de cacahuete y plátano. “Hay mucho seguidor del *kouign-amann*”, sostiene, sobre este dulce que empezaron a vender cuando prácticamente nadie lo hacía y que ahora se puede encontrar en muchos otros obradores de toda España, como Hoffman (Barcelona), Panem (Madrid), Manu Jara (Sevilla) o 100x100 Hojaldre (Santa Cruz de Tenerife) e incluso cadenas como Pastelería Mallorca.



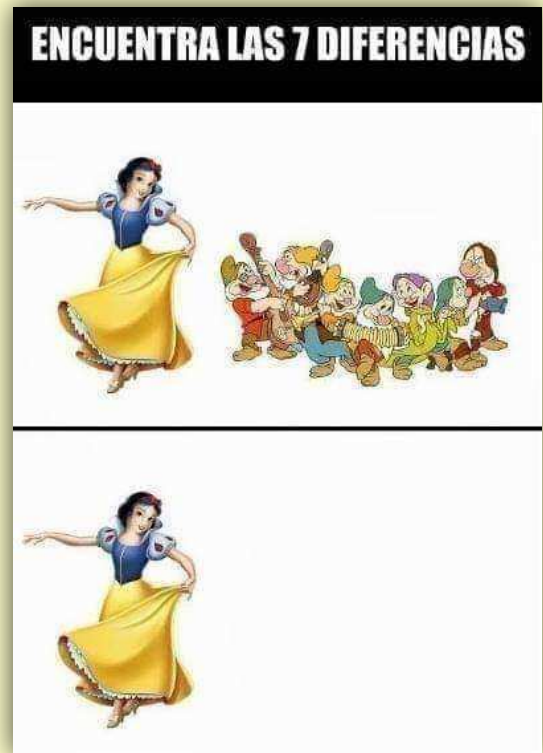
Existen diferentes teorías sobre el origen de este bollo aunque sí está claro el lugar exacto en el que se sitúa: Douarnenez, un pintoresco pueblo en la Bretaña francesa a orillas del Atlántico. La propia página oficial de turismo de la localidad le dedica un apartado a este dulce regional en la que se repasan las diferentes versiones sobre su aparición, aunque la más extendida es la que la atribuye al panadero Yves-René Scordia, que en 1860, ante la gran afluencia de clientes en busca de pasteles, añadió azúcar y mantequilla a una masa de pan...”

L'ensemble du processus prend trois jours. « Nous faisons une pâte à croissant, mais au lieu de 35 % de beurre, elle en contient 50 % », explique le propriétaire de Cientotrenta.

Il a découvert la préparation lorsqu'il a travaillé à San Francisco et en Belgique et dit que la recette qu'ils suivent diffère quelque peu de la recette traditionnelle bretonne, qui ressemble plus à une pâte à pain et est « beaucoup plus grossière ». Ils le vendent à 2,20 euros ; 2,70 dans le cas du *kouign-amann* farci, qui est aujourd'hui fait de ganache au chocolat, bien qu'ils l'aient également fait au fromage avec framboises ou au beurre de cacahuète et banane. « Il y a beaucoup d'amateurs de *kouign-amann* », dit-il, à propos de ce gâteau qu'ils ont commencé à vendre alors que pratiquement personne ne le faisait et que l'on trouve maintenant dans de nombreuses autres boulangeries à travers l'Espagne, comme Hoffman (Barcelone), Panem (Madrid), Manu Jara (Séville) ou 100x100 Puff Pastry (Santa Cruz de Tenerife) et même des chaînes comme Pastelería Mallorca.

Il existe différentes théories sur l'origine de ce gâteau, bien que l'endroit exact où elle se trouve soit clair : Douarnenez, un village pittoresque de Bretagne française sur les rives de l'Atlantique. Le site officiel du tourisme de la ville consacre un article à cette confiserie régionale dans laquelle les différentes versions de son apparence sont passées en revue, bien que la plus répandue soit celle attribuée au boulanger Yves-René Scordia, qui en 1860, face à l'afflux important de clients à la recherche de gâteaux, a ajouté du sucre et du beurre à une pâte à pain...

## 5- DIBUJOS



<p>¿Eres infantil?</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No</p>	<p>¿Estás nervioso?</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No</p>
<p>¿Eres paranoico?</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input type="checkbox"/> No, <i>por qué?</i></p>	<p>¿Eres racista?</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No</p>
<p>¿Has bebido?</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No</p>	<p>¿Eres tonto?</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No</p>



—Hola, ¿este es el club de los nostálgicos?

—Sí, pero ya no es como antes.

