

Lidoù evit gwin a Vreizh e Naoned.
Ritual for the wine made in Brittany
Rituel de consécration des vins bretons
Nantes 19 mai 2013

Salud tout an dud ! Izili omp eus Goursez Breizh savet e 1899 e Kerdiz dindan paeroniezh Arc'hdrouiz Kembre. Liammoù a vez bep bloaz etrezomp ha Goursezoù Kembre ha Kerne Veur.

Hello everyone! We are members of the Gorsedd of Brittany, founded in 1899 in Cardiff under the patronage of the Archdruid of Wales. We have annual relationships with the Welsh and Cornish Gorseddau.

Bonjour à tous ! Nous sommes membres de la Gorsedd de Bretagne fondée en 1899 à Cardiff sous le patronage de l'Archidruide du Pays de Galles. Nous avons des relations annuelles avec les Gorsedd de Galles et de Cornouailles.

Al lidoù graet hiziv dirazoc'h eo an eil gwech deomp kas anezho da benn. Arouezius int da zigentañ penn hag emichañs leun a hud.

The ceremony you'll attend to is a second performance. It is mostly symbolic and, we hope, also magical.

La cérémonie que nous allons faire devant vous est la deuxième. Elle est avant tout symbolique et, nous l'espérons aussi, magique.

Asantet hon eus ni ober al lidoù mañ pa gredomp ni e fealded hag e barregezh farderien ar gwin a Vreizh, anezho krouerien wirion oc'h ober enor d'hor bro en ur ledanaat tachenn sevenadur Breizh. Gant ar Gelted ouzhpenn eo bet ijinet ar varrikenn dre ampartiz o barazerien. A drugarez dezho 'z eus bet digaset brud d'ar gwin a c'helle neuze bezañ gwerzhet e seizh avel ar bed. Dre labour, skiant-prenet hag awen ar winiennerien, drezo evit gwir ez eo bet sevenet an evaj dispar-se.

We've accepted to perform this ceremony because we believe in the sincerity and talent of Breton winemakers, real creators who honor Brittany and thus enlarge the field of its culture. The wooden barrel, a revolution in storage and transport of wine, was invented by the Celts and their famous coopers. Thanks to them too, fame and trade of wine have developed. But it is mostly the wine growers' work, their experience, their intuitive and almost divine inspiration, that allowed them to produce a unique beverage.

Nous avons accepté de faire cette cérémonie parce que nous croyons à la sincérité et au talent des vigneron bretons, véritables créateurs qui font honneur à la Bretagne et élargissent ainsi le champ de sa culture. Le tonneau de bois, véritable révolution dans le transport et la conservation du vin, a été inventé par les Celtes et leurs fameux tonneliers. Grâce à eux également la renommée et le commerce du vin se sont développés. Mais c'est surtout le travail, l'expérience et l'inspiration intuitive quasi divine des vigneron qui a permis la production d'un breuvage incomparable.

Al lidoù a vo kaset da benn e brezhoneg. Dre nevedadur al lec'h e vo krog an traoù ha dre ur galv da nerzhioù an hollved da reiñ sikour deomp.

*The ceremony will take place in Breton language. It will begin with the consecration of the place and a call to the elements, that is to say, wind, water, fire and earth so that they are favourable to us for the ceremony. By their intimate union, **water, fire, earth and air** create all things in matter and spirit.*

Those skilled in art know how to master the matter and achieve the Great Work and they can reach the supreme virtue : balance. It is a long quest, it embodies evolution, metamorphosis, birth and rebirth, it is the spice of life, intelligence and creation, improvement of Being.

La cérémonie aura lieu en breton. Elle commence par la consécration du lieu et un appel aux éléments, c'est-à-dire le vent, **l'eau, le feu, la terre et l'air** afin qu'ils nous soient favorables dans cette entreprise. L'eau, le feu, l'air et la terre par leur union intime créent toute chose dans la matière et dans l'esprit. L'homme de l'art sait maîtriser la matière et parvenir au Grand Œuvre en atteignant la vertu suprême : l'équilibre. C'est une longue quête, elle porte en elle l'évolution, la métamorphose, la naissance et la renaissance, elle est le sel de la vie, l'intelligence et la création, l'amélioration de l'Être.