



La Newsletter du Cercle Nautique de Paimpol

1ER FEVRIER 2018

NUMÉRO 14

CNPL

Maison des Plaisanciers
Quai Neuf
22500 PAIMPOL

Téléphone :
06 80 55 28 63

Nous sommes sur le Web !

www.cercle-nautique-paimpol.com

Dans ce numéro :

- > L'actualité
- > Les temps forts du mois
- > Météo
- > A voir sur le site
- > Le dicton du mois
- > Recette de cuisine
- > Chronique du Goéland voyageur

La Newsletter du CNPL :

Directeur de publication :

Alain Le Breton.

Rédaction :

Ch. Gabriel

Comité de rédaction :

Jean Joubin et Hélène Léger.

Conception et réalisation :

Ch. Gabriel.

Actualité

- ✚ **Du 1^{er} au 3 février = ATTENTION GRANDE MAREE >>> Risque d'inondation des quais**
- ✚ **Saint-Valentin le 14 février ...**  
- ✚ **Assemblée générale du CNPL le 24 février**

Les temps forts du mois ...

- **Réunion mensuelle :** Mardi 6 février à 18h
Maison des Plaisanciers ... venez nombreux !
- **ASSEMBLEE GENERALE - 24 février à 18h**
Maison des Plaisanciers
- **Les ateliers du mois : salle Maufray - 10h - 12h**
 - 10 février : Cartographie électronique
 - 24 février : VHF et météo

Météo spéciale pêche à pied

Lunes et Marées en février :

Plaine lune le 31 janvier ⇒ **coefficient 109 le 2 février**

Nouvelle lune le 15 février ⇒ **coefficient 90 le 18 février**

A voir sur www.cercle-nautique-paimpol.com

- *Visionnez les dernières photos mises en ligne*
- *Visitez le Blog et les petites annonces ... il ya peut-être celle qui vous intéresse!*

Avertissement : le site du CNPL étant mis à jour régulièrement certaines informations peuvent ne plus y apparaître parce que n'étant plus d'actualité

Le dicton du mois

Les enfants sont comme les marins : où que se portent leurs yeux, partout c'est immense. (Christian Bobin)

Recette de cuisine

FILET DE JULIENNE EXOTIQUE

Auteur : Comptoir de la Mer

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

- 800 g de filet de julienne
- 2 tomates
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 gousse de cardamome
- Le jus d'un citron
- 1 cuillère à soupe de gingembre râpé
- 50 cl de lait de coco
- 1 cuillère à soupe de curcuma
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 4 brins de persil plat

Préparation :

1. Découper les filets de julienne en morceaux de 3 à 4 cm.
2. Faire mariner 1 heure dans un mélange de 3 cuillères d'huile, le jus de citron et le gingembre. Remuer plusieurs fois.
3. Dans une sauteuse, faire revenir l'ail et l'oignon émincés dans une cuillère d'huile.
4. Ajouter la tomate coupée en dés, le piment, la cardamome, la marinade de poisson, mélanger et cuire à feu doux tout en ajoutant le lait de coco.
5. Faire réduire pour obtenir une sauce onctueuse et consistante.
6. Parsemer de persil ciselé (ou coriandre) et servir.

Accompagnement : Vin de Pays d'Oc - Viognier (Languedoc blanc)

Chronique du Goéland voyageur

Naviguer quel bonheur ! Mais avec quel grément ? Quelles voiles ?

Dans moins de deux mois les bateaux vont reprendre le large. C'est le moment pour réviser ses classiques et vérifier ses connaissances.

Le Goéland voyageur vous propose un quizz. Des croquis de bateaux avec des gréments différents vous sont présentés. A vous de retrouver le nom des gréments et le nom des voiles de chaque grément. Pour donner un coup de pouce, une liste avec des noms de grément est proposée ainsi qu'une liste avec le nom des voiles.

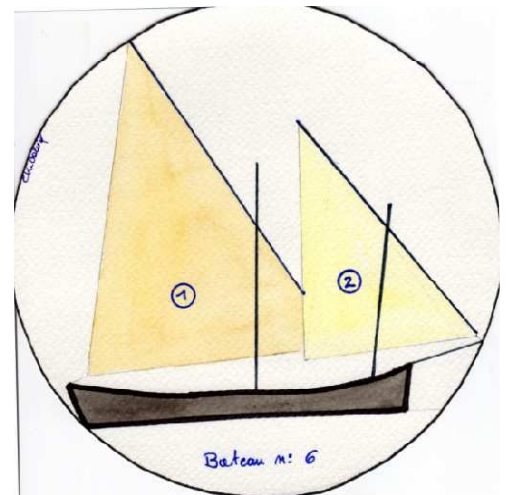
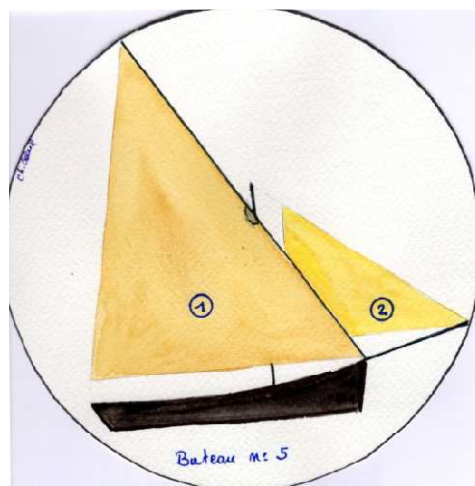
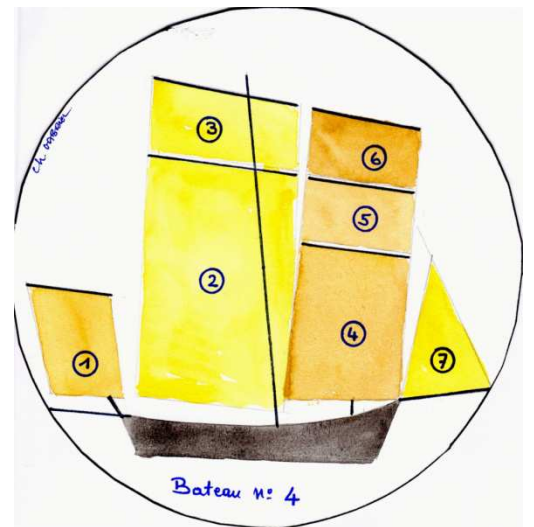
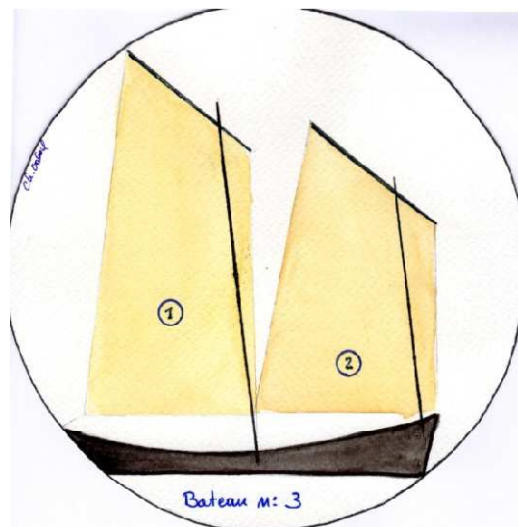
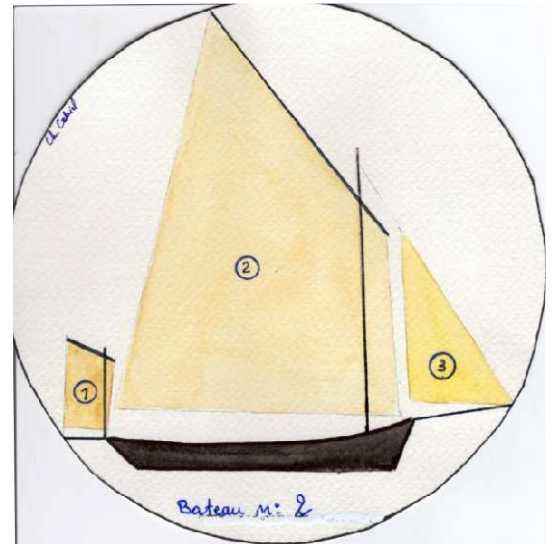
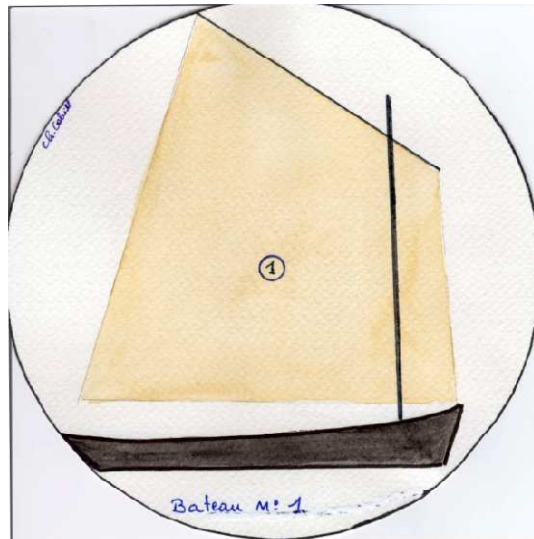
Chaque croquis est numéroté ainsi que chaque voile de chaque bateau. A vous de "*rendre à chacun sa chacune*" !

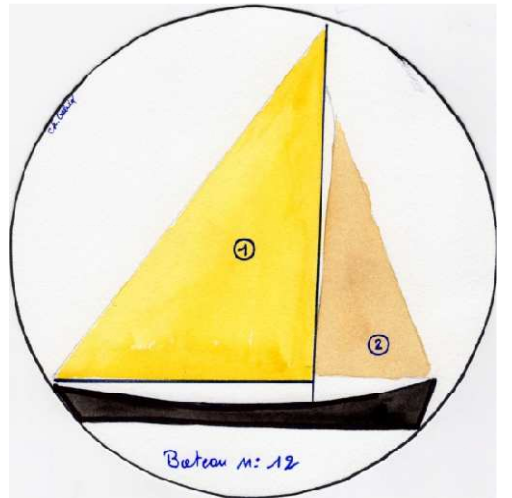
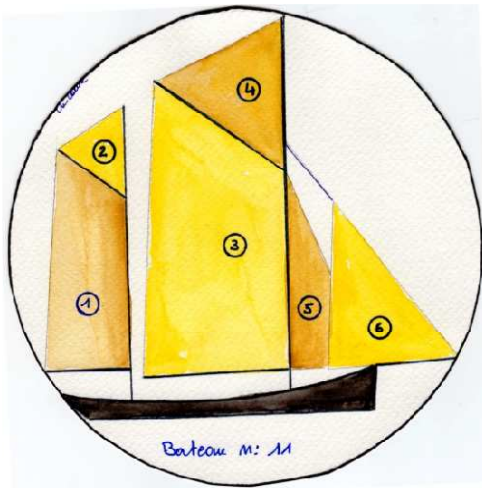
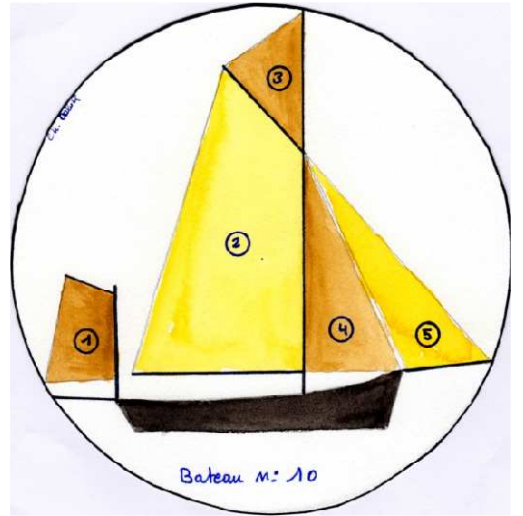
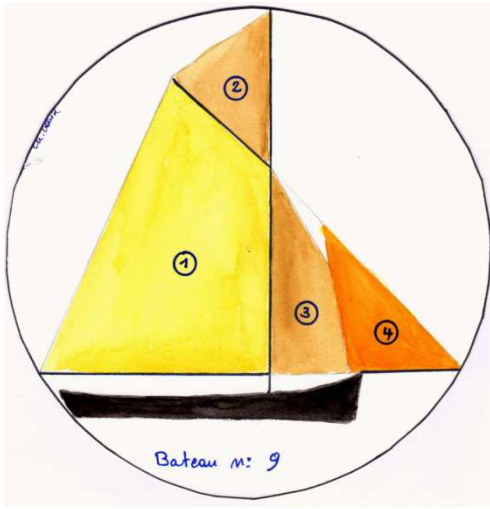
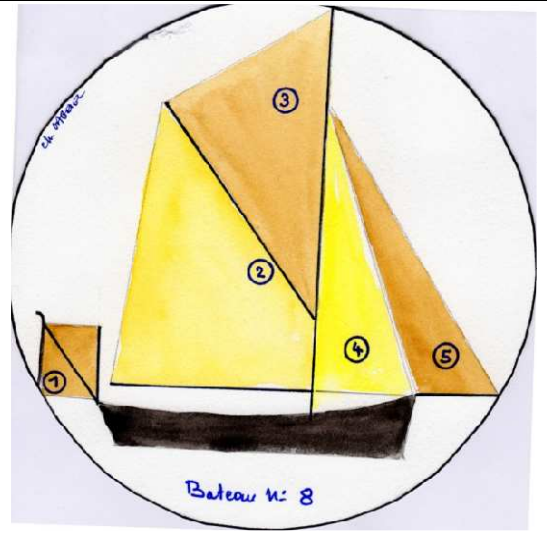
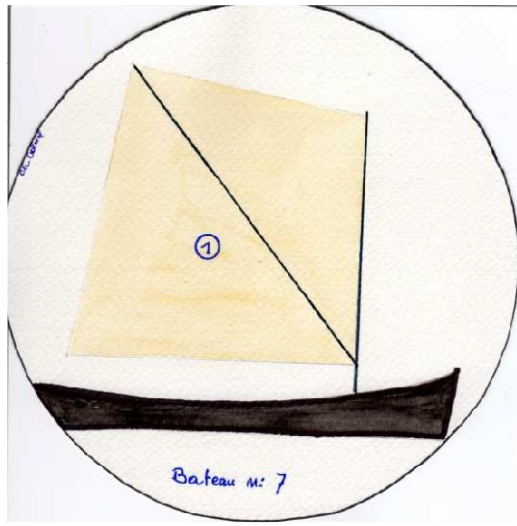
MAIS comme dans tout jeu ... le meilleur score sera récompensé par le CNPL lors de l'AG du 24 février 2018.

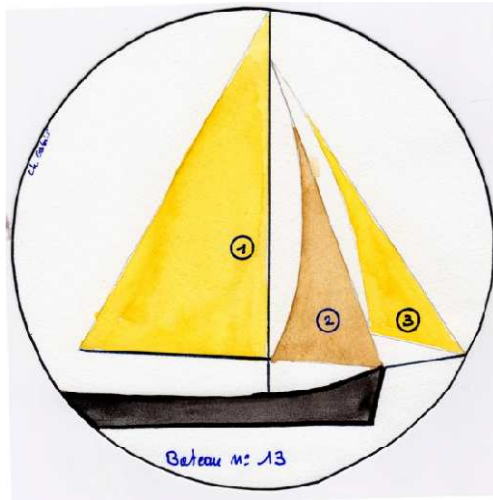
Bien évidemment, l'idéal est de jouer en "aveugle" sans consulter dictionnaires ou encyclopédies, sous quelque support que ce soit. Ce serait trop facile !

Il n'est pas inutile de rappeler qu'il s'agit de croquis et que les puristes et autres historiens ou spécialistes des gréments auraient sans doute beaucoup de critiques à formuler. Mais ceci n'est qu'un jeu et non une thèse sur le sujet.

Voici donc les bateaux







Liste des voiles proposées :

Listes des gréements proposés :

Voiles	
V.1	Artimon
V.2	Bourcet
V.3	Flèche
V.4	Flèche d'artimon
V.5	Foc
V.6	Grand perroquet
V.7	Grand-flèche
V.8	Grand-voile
V.9	Grand-voile (bermudien)
V.10	Grand-voile latine
V.11	Malet
V.12	Mestre
V.13	Misaine
V.14	Misaine (aurique)
V.15	Petit hunier
V.16	Petit perroquet
V.17	Taillevent
V.18	Tapecul
V.19	Trinquet
V.20	Trinquette
V.21	Voile à livarde

Gréements	
G.1	Balancelle
G.2	Bateau à livarde
G.3	Bateau à livarde et tapecul
G.4	Bisquine
G.5	Bourcet-malet
G.6	Canot à misaine
G.7	Chabupe
G.8	Cotre à tapecul
G.9	Cotre aurique
G.10	Cotre marconi
G.11	Dundee thonier
G.12	Goélette
G.13	Sloop marconi
G.14	Tartane

Pour participer il suffit de remplir le tableau suivant (la première réponse vous est offerte):

N° du bateau	Gréements (G.x)	Voile n° 1	Voile n° 2	Voile n° 3	Voile n° 4	Voile n° 5	Voile n° 6	Voile n° 7
Bateau n°1	G6	V13						
Bateau n°2								
Bateau n°3								
Bateau n°4								
Bateau n°5								
Bateau n°6								
Bateau n°7								
Bateau n°8								
Bateau n°9								
Bateau n°10								
Bateau n°11								
Bateau n°12								
Bateau n°13								
Bateau n°14								

Vous devez envoyer votre tableau complété **avant le 20 février** à l'adresse :

webmaster@cercle-nautique-paimpol.com

Comptage des points :

- 1 point par gréement correct
- 1 point par voile correct
- 1 point par ensemble gréement + voiles correct

Vous pourrez trouver dessins et tableaux sur le site du CNPL.

Les réponses seront publiées sur le site du CNPL à partir du 21 février.

Vous retrouverez tous les éléments du quizz sur le site www.cercle-nautique-paimpol.com