



La Newsletter du Cercle Nautique de Paimpol

1ER MARS 2018

NUMÉRO 15

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

- ✚ **Salon de la Pêche en Mer à Nantes du 16 au 18 mars**
- ✚ **Vacances scolaires : zone B (Rennes) : 24 février > 11 mars**

Les temps forts du mois ...

- **Réunion mensuelle : Mardi 6 mars à 18h**
Maison des Plaisanciers ... venez nombreux !
- **Les ateliers du mois : salle Mauffray - 10h - 12h**
 - 10 mars : Problème de carte (1/2)
 - 24 mars : Problème de carte (2/2)

Météo spéciale pêche à pied

Lunes et Marées :

Plleine lune le 2 mars ⇒ coefficient 110 le 3 mars

Nouvelle lune le 17 mars ⇒ coefficient 98 le 19 mars

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

An neb na zent ket ouzh ar stur ouzh ar garrek a raio sur.
(Enseigne de vaisseau breton Jacques Marie de Tromelin)

"Celui qui n'obéit pas à la barre obéira à la roche" (Autrement dit, naviguer c'est obéir !)

Recette de cuisine

LOTTE SUR CANAPÉ D'ÉPICES ET PURÉE TRÈS PARFUMÉE

Auteur : Comptoir de la Mer

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 2 heures

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients :

- 4 médaillons de lotte
- 800 g de pommes de terre
- 3 tomates/ 3 carottes/3 blancs de poireaux
- 1 tête d'ail /1 oignon/3 échalotes
- 2 bouquets garnis
- 4 tranches de pain d'épices
- 50 g de cerneaux de noix
- 35 g de chocolat noir 70%
- 10 g de beurre
- 20 cl de crème
- Vin rouge d'Alsace (le même que l'accompagnement est idéal)

Préparation :

1. Cuire les pommes de terre épluchées, dans de l'eau bouillante salée avec la tête d'ail et 1 bouquet garni 30 minutes.
2. Pendant la cuisson des pommes de terre, faire revenir la lotte dans une poêle avec une cuillère d'huile d'olive chaude, 1 minute sur chaque face, saler, poivrer et réserver.
3. Égoutter, écraser les pommes de terre au presse purée, ajouter la crème, les noix mixées, l'huile de noix et mélanger. Réserver au chaud.
4. Nettoyer et découper les poireaux et les carottes en rondelles. Émincer l'oignon et les échalotes pelés. Puis faire revenir le tout dans une sauteuse avec 3 cuillères d'huile, environ 5 minutes, puis saler, poivrer.
5. Ajouter le vin et, dès ébullition, faire flamber. Ensuite déposer la lotte et le second bouquet garni (sans mélanger). Baisser le feu et laisser cuire 10 minutes. Retirer et réserver la lotte au chaud.
6. Ajouter la Maïzena diluée dans un peu d'eau auparavant et le chocolat en morceaux puis les tomates mondées, épépinées et coupées en petits morceaux.
7. Dorer le pain d'épice dans le beurre sur les 2 faces.
8. Dresser vos assiettes en déposant la lotte sur une tranche de pain, la purée de pommes de terre à côté, puis napper la lotte de sauce.

Accompagnement : Pinot Noir (Alsace rouge)

Chronique du Goéland voyageur

Tragédie à l'île de Sable, ou comment joindre l'utile à l'horreur !¹

Le capitaine Jean de La Fargue largue les amarres de l'*Utile*, flûte de 45 mètres, le 1er mai 1760 et quitte le port de Bayonne pour l'Espagne qu'il laissera pour l'île de France, île Maurice aujourd'hui, dans l'Océan indien, avec à son bord 140 hommes d'équipage.

Le royaume de France vit sous le règne de Louis XV (1715 - 1774) mais la Guerre de Sept ans (1756 - 1763) déchire l'Europe. Les grandes puissances jouent leurs empires coloniaux et l'Angleterre, alors première puissance maritime impose le blocus des côtes françaises.

L'*Utile* est un navire de la Compagnie des Indes Orientales faisant commerce de thé, café, épices, cotonnades ou soieries.

En quittant le port de Bayonne il emporte des vivres pour de longs mois car les traversées sont périlleuses et peuvent durer longtemps à cause du blocus et de la suprématie de la flotte anglaise. Que trouve-t-on dans la cale ? De la farine, de la viande,, de la morue salée

¹ Chronique de Christian Gabriel

car c'est aussi l'époque de la grande pêche, des Terres Neuvas, des animaux (volailles, et bétails), des légumes secs. Il faut boire aussi et de quoi faire du feu. On trouve donc barriques de vin, d'eau, d'eau de vie et du bois de chauffe.

La guerre de course bat son plein. Corsaires et pirates sont à l'affut et toujours preneurs de tous ces biens de consommation !

On devine qu'avec un tel chargement la cale du navire était aménagée en conséquence.

Après 147 jours de navigation, l'*Utile* jette l'ancre le 12 avril 1761 à Port-Louis, à l'île de France.

Outre le commerce de produits divers dont exotiques, les navires de la Compagnie des Indes doivent aussi ravitailler les autres comptoirs des colonies françaises.

L'*Utile* part donc pour Madagascar pour s'approvisionner en riz et bœufs.

Et c'est là que tout va basculer.

La cupidité du capitaine La Fargue l'amènera à embarquer à Madagascar 160 esclaves, sur un bateau non conçu pour la traite négrière, dans l'espoir de réaliser un profit colossal lors de la vente des esclaves. Le fait que le bateau n'était pas conçu pour le transport des esclaves a fragilisé sa flottabilité par la mauvaise répartition des charges dans la cale.

La traite négrière était un commerce juteux. Dans la zone Atlantique, le commerce triangulaire à permis à de nombreux armateurs de faire fortune.

L'Océan indien n'était pas en reste. Le Mozambique et Madagascar ont servi de "réservoir" à esclaves pour fournir la main d'œuvre nécessaire à l'économie des plantations des îles françaises.

Toujours pressé par l'appât du gain, le capitaine La Fargue n'écoute pas les bons conseils de ses officiers qui avaient identifiés des incohérences entre les cartes utilisées à bord. Les conditions météo étaient loin d'être des plus favorables. Pas de radio à bord et encore moins de GPS, c'est pourquoi le capitaine La Fargue fit le choix le plus judicieux dans ces conditions : navigation de nuit !!!!!

Le 31 juillet 1761, vers 22h30, l'*Utile*, malmené par la tempête qui fait rage, s'échoue sur un récif de corail. Il faut alléger le bateau : on coupe les mâts, on jette les canons par-dessus bord. Rien n'y fait. Le gouvernail abandonne le navire qui se disloque, ce qui va ainsi sauver les esclaves enfermés dans la cale.

Seulement 210 rescapés : 120 membres d'équipage sur les 140 et 90 esclaves sur les 160. Ils arriveront à gagner les plages de l'île toute proche, l'île de Sable, qu'ils découvriront bien vite les jours suivants.



L'île de Sable est située au nord de l'île Maurice et de l'île de La Réunion, à 500km de toutes autres terres. Ses dimensions sont plus que modestes : 1750 mètres de long pour 700 mètres de large, le tout au niveau de la mer.

Pendant deux mois cette étrange société humaine dût s'organiser pour survivre dans un environnement aussi hostile en cherchant le moyen de quitter au plus vite cette terre si peu accueillante.

Heureusement l'*Utile* s'est fracassé tout proche du rivage et de nombreux débris échouent sur l'île.

Pour se nourrir les rescapés purent compter sur la pêche, la présence de tortues et de sternes dont les œufs étaient les bienvenus. Les voiles servirent de toile de tente. Les bois du navire devinrent bois de chauffage mais pas seulement.

L'équipage réussit à construire une embarcation de fortune pour quitter l'île du nom de *La Providence*. Ce ne pouvait être qu'une embarcation réduite. Mais ce ne fut pas la providence pour tout le monde.

Et le 25 septembre 1761 l'équipage quitta l'île de Sable en abandonnant les 80 esclaves restants en leur laissant les vivres récupérées sur l'*Utile* avec la promesse de revenir les chercher.

Ce fut fait ... quinze ans plus tard. Entre temps il y aura trois tentatives d'évasion, car cette île était devenue comme une prison. On ne saura pas si elles réussirent ou échouèrent.

Le 29 septembre 1776 l'enseigne de vaisseau Jacques Marie Boudin de Lanneguy de Tromelin (1751 - 1798), issu d'une famille normande installée à Morlaix, commandant la corvette *La Dauphine*, sauva les derniers 8 rescapés, 7 femmes et un bébé.



Arrivés sur l'île de France ils seront déclarés libres, l'enfant sera baptisé.

Mais que s'est-il passé pendant ses quinze ans ? Comment ont-ils pu survivre, se protéger des éléments naturels aussi hostiles, trouver de l'eau ... ?

L'île de Sable sera rebaptisée île Tromelin en l'honneur du sauveur des derniers survivants.

Depuis 2006 plusieurs missions archéologiques ont effectuées des recherches sur place.

Mais c'est une autre histoire !

Bibliographies et sources

- Tromelin, l'île des esclaves oubliés - Exposition au Château des ducs de Bretagne (Nantes) - 2015
- Musée d'Histoire de Nantes
- INRAP - Institut National de Recherches Archéologiques Préventives
- GRAN - Groupe de Recherche en Archéologie Navale
- Ministère de la Culture - TAAF - Terres Australes et Antarctiques Françaises