



La Newsletter du Cercle Nautique de Paimpol

1ER AVRIL 2017

NUMÉRO 4

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 :

- > Actualité
- > Les temps forts du mois
- > Météo pêche à pied
- > A voir sur le site
- > Le dicton du mois
- > Histoire extraordinaire 3/3
- > Recette de cuisine

La Newsletter du CNPL :

Directeur de publication :

Alain Le Breton.

Comité de rédaction : le

Bureau du CNPL.

Conception et réalisation :

Ch. Gabriel.

Actualité

✚ **Bientôt les Puces Marines du CNPL (23 Avril) .pensez-y !**

✚ **En avril ne te découvre pas d'un fil...**

en voilier ta sécurité c'est ta ligne de vie !

✚ **Vendée Globe - clap de fin:**

- 1er Armel LE CLEAC'H sur Banque Populaire VIII
Arrivé le 19/01/2017 après 74 jours 3H 35 mn et 46s de course
- 2ème Alex THOMSON sur HUGO BOSS
Arrivé le 20/01/2017 après 74 jours 19h 35 mn et 15s de course
- 3ème Jérémie BEYOU sur Maître Coq
Arrivé le 23/01/2017 après 78 jours 6H 38 mn et 40s de course
- 18ème Sébastien DESTREMAU sur TechnoFirst-FaceOcéan
Arrivé le 11/03/2017 en 124 jours 12 h 38mn et 18 seconde
Soit 1er 18ème, et 50 jours après Armel LE CLEACH et 11 abandons

✚ **Vendredi 2 juin 2017 - Aquarium de La Rochelle**

2^{ème} journée nationale du Droit de la Plaisance et du nautisme

Les temps forts du mois ...

➤ Réunion mensuelle

Mardi 4 avril 2017 à 18h Maison des Plaisanciers ... venez nombreux !

➤ Ateliers d'avril (10h Maison des Plaisanciers)

Samedi 1^{er} avril : Navigation sur carte - chenaux de Bréhat (JP Chaboud)

Samedi 15 avril : Radio VHF et Météo (JP Chaboud)

Samedi 29 avril : SNSM (D. Bothorel)

Météo spéciale pêche à pied

Lune et Marée en mars

Pleine lune le 11 avril ⇒ coefficient 91 le 12 avril

Nouvelle lune le 26 avril ⇒ coefficient 110 le 28 avril

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

➤ Pour mémoire un carnet d'entretien

➤ Les ateliers du mois

Le dicton du mois

Le pessimiste se plaint du vent, l'optimiste espère qu'il va changer, le réaliste ajuste ses voiles. (William Arthur Ward) !

Une histoire extraordinaire ... suite et fin

De la canne au Rhum (3/3)

(Par Ch. Gabriel - article déjà publié dans « L'Echo des Pontons n°19 »)

✚ Et aujourd'hui ?

La culture de la canne à sucre est une des cultures les plus répandues dans le monde. Mais désormais ce n'est plus uniquement pour le sucre ou le rhum.

Elle intervient dans la production d'énergie. D'une part avec la bagasse, résidus fibreux issus du broyage de la canne à sucre coupée pour l'extraction du jus de canne. La bagasse représente environ 30 % du poids de canne coupée. C'est une énergie renouvelable. D'autre part la canne à sucre est utilisée également dans la production de biocarburant.

Quelques chiffres :

Principaux pays producteurs de canne à sucre				
(Source FAO)	Production 2011		Production 2012	
	en tonnes	% prod. Mondiale	en tonnes	% prod. Mondiale
Monde	1 244 202 674		1 195 196 504	
Brésil	734 006 059	59,0%	670 757 958	56,1%
Inde	342 382 000	27,5%	347 870 000	29,1%
Autres pays	167 814 615	13,5%	176 568 546	14,8%

La concurrence est rude et les anciennes colonies ont bien pris leur revanche.

✚ La Fabrication du Rhum

La fabrication du rhum a peu évolué depuis le XVIIIème siècle. Les grands principes, notamment ceux du Père Labat, restent les mêmes.

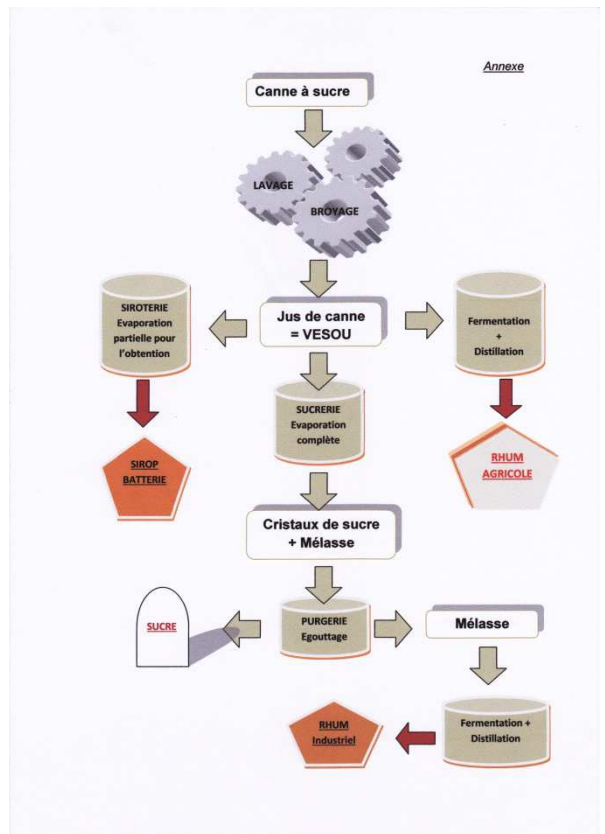
Toutefois on distingue, et on oppose, toujours et encore rhum agricole et rhum industriel.

Le rhum a été longtemps un sous produit de la production sucrière. Il était fabriqué à partir des résidus de la production du sucre. En effet, la culture de la canne à sucre avait pour objectif premier la production de sucre. Mais pour les besoins évoqués plus haut le rhum faisait aussi partie de l'aventure, mais en sous-produit.

C'est avec la mélasse, résidu liquide après extraction du sucre du jus de la canne, qu'on fabriqua le rhum. La mélasse est encore très sucrée, noirâtre et visqueuse.

La distillation, à ses débuts, donna une eau de vie de médiocre qualité et de degrés alcooliques divers suivant la compétence du producteur. Le rhum s'appela alors guildive (de l'anglais kill-devill ou tue diable) ou tafia. C'était le rhum des corsaires et autres flibustiers, « puissant et sauvage ».

Quand le rhum devint l'unique débouché de la canne à sucre, on utilisa alors le jus de canne



ou vesou (on pourrait dire « première pression à froid » !) et la qualité du produit fini s'en ressentit rapidement. Ici on titille les papilles avec des saveurs, des arômes et des parfums de toutes les couleurs. On parle désormais de terroirs !

Mais là nous abordons un autre monde qui nécessitera un développement particulier.

- **En Amériques** dont :

- Les îles de la Caraïbe :
 - Antilles françaises : Guadeloupe et Marie-Galante, Martinique
 - Iles « anglaises » : Trinidad, Antigua, la Barbade, la Jamaïque etc.
 - Iles « espagnoles » : Cuba, Porto Rico, République Dominicaine etc.
- L'Amérique du Sud : Brésil, Pérou, Venezuela, Nicaragua etc.

- **En Asie** dont l'Inde et le Népal

- **Dans l'Océan Indien** dont Madagascar, La Réunion, Maurice

- **Dans les îles du Pacifique** notamment en Australie, aux Bermudes, en Nouvelle Zélande

Si l'avenir de la canne à sucre se décline de différentes façons, celui du rhum prend des couleurs multiples, souvent métissées, gages de rencontres surprenantes mais rarement décevantes En restant modéré dans sa consommation !

Bibliographie et site internet :

❖ **Ouvrages / livres :**

- ⇒ « La Fabuleuse histoire du Rhum » de Pierre-Barthélémy - éditions Orphie (2005),
- ⇒ « Le guide du Rhum » publié par Dugas (2013)

- ⇒ c« Marie-Galante – Terre d’histoire sucrière » de Brigitte GENET, Henri et Denise PARISIS - éditions Halleygc - (2006)
- ⇒ BD : « Le Secret de la Licorne », Hergé - Casterman 1954
- ⇒ BD : « Le Trésor de Rackham le Rouge », Hergé - Casterman 1954

❖ **Chansons**

- ⇒ « Rum and Coca Cola », The Andrews Sisters – 1944 – chanson composée par Lord Invader et Lionel Belasco,

❖ **Site Web :**

- ⇒ www.toutsurlerhum.fr / www.rhum-agricole.net
- ⇒ www.rhums.com / www.damoiseau.fr / www.rhum.psuken.info
- ⇒ www.manioc-guadeloupe.pagesperso-orange.fr
- ⇒ www.antillesresto.com

- ❖ **Sport :** Le site officiel 2014 de la course transatlantique à la voile : www.routedurhum.com

Recette de cuisine

Recette du Colombo de cochon

Auteur : recette locale par CG&ELM

Ingrédients pour 6 personnes

- Roti de porc dans l'échine : 800gr
- Carottes : 4 (taille moyenne)
- Courgettes : 2
- Aubergine : 2
- Oignons : 2
- Pommes de terre à chair ferme : 2 petites par personne
- Huile d'olive : 3 càs
- Poudre à colombo : 5 càs
- Sel, poivre
- Sauce pimentée

Accompagnement : riz ou bananes plantain

Vin : Cahors ou Bourgueil ou vin marocain (Boulaouane)

Préparation

- Découper le porc en gros cubes (3-4 cm de côté)
- Faire chauffer l'huile dans un grand faitout et faire dorer les morceaux de porc (5 à 10 mn), ajouter les oignons coupés en rondelles à mi-cuisson
- Saupoudrer viande et oignons avec la poudre à colombo et mélanger
- Recouvrir d'eau viande et oignons et bien mélanger
- Ajouter après les avoir découpés en gros tronçons : carottes, courgettes, aubergines et laisser cuire 30mn
- Ajouter après les avoir découpées les pommes de terre
- Laisser cuire à feu doux 45 mn

Sans oublier

Le Ti `punch : 1/8^{ème} de citron vert lavé, un fond de sirop de canne, une dose de rhum agricole (Guadeloupe ou Martinique) avec ou sans glaçon

Le planteur : rhum et jus de fruits (orange, mangue, goyave, passion)

Pour un litre :

- 1/5 de rhum
- 1/5 de chaque jus de fruits (4 x 1/5)
- 1 bâton de cannelle, une gousse de vanille fendue
- Une pincée de muscade et de gingembre
- Laisser macérer 2-3h au frais ou mieux préparer la veille
- Servir frais avec glaçons

A CONSOMMER AVEC MODERATION