



La Newsletter du Cercle Nautique de Paimpol

2 JANVIER 2017

NUMÉRO 1

CNPL
Capitainerie
Quai Neuf
22500 PAIMPOL

Téléphone
06 80 55 28 63

**Nous sommes sur le
Web !**
[www.cercle-nautique-
paimpol.com](http://www.cercle-nautique-paimpol.com)

Dans ce numéro :

- > *Le mot du président*
- > *Rappels du mois*
- > *Météo*
- > *Le dicton du mois*
- > *Recette de cuisine*
- > *La chronique du Goéland*

La Newsletter du CNPL :

**Directeur de la
publication :** Alain Le
Breton.

Comité de rédaction : le
Bureau du CNPL.

Conception : Ch. Gabriel.

Le mot du Président

Chers adhérents, Chers amis,

Une année bien remplie, pleine de bons souvenirs, vient de se terminer.

2017 s'annonce riche en événements, tant dans la vie nautique, que dans notre Club.

Janvier verra l'arrivée des premiers skippers du Vendée Globe ... ils font partie des derniers aventuriers des temps modernes, de l'histoire du nautisme et de la navigation. De grands navigateurs assurément !

Événement important, notre Assemblée générale se tiendra le 28 janvier 2017 à la Maison des Plaisanciers. Elle sera suivie d'un repas pour ceux qui souhaitent y participer.

Je compte sur votre présence à tous pour être parmi nous dans ce temps fort du fonctionnement de notre association.

2017 ce sera également tous les rendez-vous du Cercle Nautique de Paimpol, les ateliers du samedi matin : lecture et étude de cartes marines, les marées, le matelotage, des exposés et expériences vécues par des professionnels et aventuriers de la mer.

Comme chaque année les traditionnelles puces marines, les régates, rallyes, balades en flottille, et en particulier pour 2017 de Paimpol à Morlaix en passant par l'île de Batz. Une autre balade est en préparation aux îles anglo-normandes. Viennent s'ajouter quelques balades "pas loin" à la portée de tous.

Le CNPL participera activement à l'accueil des bateaux du Festival de Chant Marin et de ses équipages tant au large que sur terre
Vous retrouvez tous ces événements sur votre site :

www.cercle-nautique-paimpol.com

Soyons nombreux à partager tous ces bons moments à venir.

A vous toutes et à vous tous, ainsi qu'à ceux qui vous sont chers, le bureau du CNPL et moi-même vous souhaitons une

Bonne et Heureuse Année 2017
Bloavezh mat

Le Président Alain Le Breton



❖ **RAPPELS**

➤ **Réunion mensuelle**

Mardi 3 janvier 2017 ... dans deux jours ... notre première réunion mensuelle de l'année ... venez nombreux !

➤ **Assemblée générale**

L'Assemblée générale se tiendra le **samedi 28 janvier 2017 à 18h**, à la Capitainerie de Paimpol, salle Mauffray, Quai Neuf. Seuls les adhérents à jour de leur cotisation peuvent y participer et prendre part aux votes.

L'AG sera suivie d'un repas pour les adhérents.

➤ **Ateliers de janvier (10h Capitainerie)**

Samedi 7 janvier : Etudes des cartes marines

Samedi 21 janvier : Règles des priorités et navigation de nuit

❖ **Météo spéciale pêche à pied**

Lune et Marée en janvier

Pleine lune le 12 janvier ⇒ coefficient 102 le 14 janvier

❖ **Votre Newsletter**

Le site www.cercle-nautique-paimpol.com a été lancé en septembre dernier, et ne cesse de s'enrichir.

Fin décembre le blog a été ouvert avec quatre rubriques

- ✓ Bourse aux équipiers
 - Offres d'embarquement
 - Demandes d'embarquement
- ✓ Achat / Vente de bateau
- ✓ Vos petites annonces
- ✓ Les discussions en cercle ... nautique

En ce début 2017, voici la Newsletter qui complète le site et qui s'ouvre à vos contributions.

Profitez de ces supports d'échanges au sein de l'association et faites le savoir autour de vous.

❖ **Le dicton du mois**

« L'Homme a besoin de passion pour exister. » Eric Tabarly

❖ Recette de cuisine

DIABLE DE MER DANS LA CASSEROLE

Auteur : Almanach du Marin Breton (1901)

Temps de cuisson : 1 heure + une demi-heure

Ingrédients :

- Poulpes ;
- Beurre ou graisse ;
- Oignons, ail ;
- Persil et laurier ;
- Riz.

Instructions :

Que de fois les marins pêcheurs ont grondé en tempête contre ces maudits poulpes, « pieuvres », ou « polypes », ou « diables de mer » qui, l'an dernier surtout, ont ravagé leurs casiers à langoustes ! Ils sont pourtant bons à quelque chose, ces horribles diables de mer !

On peut en faire des plats excellents. Demandez plutôt aux Mocos!

- Videz le poulpe, faites-le dégorger et jetez les yeux et la bouche.
- Battez-le à tour de bras pendant plus d'un quart d'heure.
- Après cela, faites cuire dans l'eau bouillante ; puis enlevez la peau.
- Faites revenir dans une casserole, avec du beurre ou de la graisse, un oignon coupé, et laissez roussir...
- Puis, jetez-y deux à trois litres d'eau, sel, poivre, oignons, ail, persil et laurier.
- Cuisez à petit feu pendant une heure en couvrant la casserole.
- Au bout d'une heure ajoutez le riz ; laissez cuire une seconde heure...

Après cela, attaquez avec confiance votre poulpe (les yeux fermés, si ça vous dégoûte)... Vous ne tarderez pas à déclarer que le « diable de mer » est excellent et que vous allez vous mettre à adorer le diable... de mer !

❖ La chronique mensuelle du Goéland

Projet en cours