



La Newsletter du Cercle Nautique de Paimpol

1ER FEVRIER 2017

NUMÉRO 2

CNPL
Capitainerie
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
- > Rappels
- > Météo
- > A voir sur le site
- > Le dicton du mois
- > Histoire extraordinaire 1/3
- > Recette de cuisine
- > Chronique du Goéland voyageur

La Newsletter du CNPL :

Directeur de publication :

Alain Le Breton.

Comité de rédaction : le

Bureau du CNPL.

Conception et réalisation :

Ch. Gabriel.

Actualité

✚ **Assemblée générale du CNPL**

L'AG s'est tenue le samedi 28 janvier dernier à la Maison des Plaisanciers de Paimpol. Après le rapport moral du Président, le bilan financier du Trésorier et quelques questions diverses, l'ensemble des adhérents présents s'est retrouvé autour du verre de l'amitié avant de passer aux « choses sérieuses » ... le dîner de clôture.

Soirée particulièrement chaleureuse et conviviale dont la réussite est due aux nombreux bénévoles qui l'ont préparée.

✚ **Vendée Globe ... Fin du suspense - voici le podium**

- 1^{er} **Armel LE CLEAC'H** sur Banque Populaire VIII
arrivé le 19/01/2017 après 74 jours 3H 35 mn et 46s de course
- 2^{ème} **Alex THOMSON** sur HUGO BOSS
Arrivé le 20/01/2017 après 74 jours 19h 35 mn et 15s de course
Soit 15H 59mn et 29s après le vainqueur
- 3^{ème} **Jérémie BEYOU** sur Maître Coq
Arrivé le 23/01/2017 après 78 jours 6H 38 mn et 40s de course
Soit 4 jours 3H 2mn et 54s après le vainqueur

✚ **Février est là et l'on prépare ses prochaines croisières.**

Il temps de mettre à jour ses cartes (voir le dicton du mois) et ses documents de navigation (obligatoire). **L'Almanach du Marin Breton 2017 est disponible.** Il cumule plein d'avantage. Pensez aussi à ses œuvres en faveur des marins (www.marinbreton.com)

Les temps forts du mois ...

➤ **Réunion mensuelle**

Mardi 7 février 2017 à 18h Maison des Plaisanciers ... réunion mensuelle ... venez nombreux !

➤ **Ateliers de février (10h Maison des Plaisanciers)**

Samedi 4 février : Problèmes de cartes - permis hauturier (2/2)

Samedi 18 février : Règles de priorité

Météo spéciale pêche à pied

Lune et Marée en février

Pleine lune le 11 février ⇒ coefficient 100 le 12 février

Nouvelle lune le 26 février ⇒ coefficient 102 le 28 février

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

- ***L'Assemblée générale du 28 janvier : compte-rendu (à venir) et photos***
- ***Carnet de maintenance pour l'entretien de son bateau - lien vers un article de www.bateaux.com***

Le dicton du mois

« - A vieille carte, nouvelle épave. »

Une histoire extraordinaire ... (en 3 parties)

De la canne au Rhum (1/3)

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

Il est des breuvages qui ont une sacrée renommée ...

(... qu'il faut toujours consommer avec modération ...).

Que ce soit en cuisine, en chanson, au cinéma ou en sport, qui n'a jamais entendu parler du rhum ?



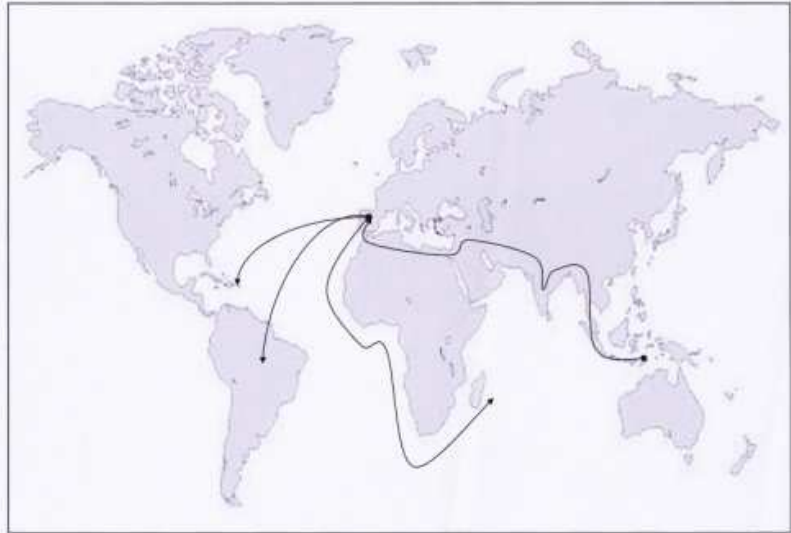
Le baba au rhum ... ? Donne du rhum à ton homme... ? Boulevard du rhum ... ? La route du rhum ... ?

Mais qui connaît sa véritable histoire ?

Alors hissons les voiles, larguons les amarres et bon vent pour un voyage au bout du monde pour revivre l'histoire la canne à sucre et du rhum !

🚩 De la préhistoire à l'antiquité !

Tout commence il y a plus de 8 000 ans quand la culture de la canne à sucre, originaire de la Mélanésie, s'est développée en Nouvelle-Guinée puis en Inde.



Sautons quelques étapes pour nous retrouver en 2000 avant JC, époque où la culture intensive de la canne et la connaissance d'un procédé pour obtenir de la « poudre blanche » permettait de produire l'ancêtre du sucre, le shakar qui donnera sukka, sucre en Français, sugar en Anglais, Zucker en Allemand. C'était le seul véritable attrait de la canne à sucre.

Néanmoins, à cette époque, le principe de la fermentation était connu, mais pas encore celui de la distillation.

Alexandre le Grand (356-323 av. JC) dit de la canne à sucre, qu'il découvre en Perse en 330 av. JC, « un roseau qui donne du miel sans le concours des abeilles.»¹

✚ De l'antiquité au Moyen-Age !

La civilisation musulmane, en se développant autour de la Méditerranée, va transporter dans ses bagages la canne à sucre que l'on retrouvera au gré des conquêtes à Chypre, puis le long des côtes d'Afrique du Nord, puis à Malte et en Sicile. Le sucre est devenu la denrée rare que les pays riches d'Europe occidentale paient à prix d'or, tout comme les épices venues d'Orient. Tout sera alors mis en œuvre pour développer sa production.

Le principe de l'alambic est connu depuis le 4ème siècle avant JC mais seulement pour fabriquer des parfums et des remèdes : c'est le début de la distillation Mais pas encore celle du jus de canne. Il faudra attendre le Moyen Age pour la production d'eau-de-vie avec un alambic. Pour comparer, la distillation du malt pour produire du whisky date de 1494 !

Les Arabes avaient aussi découvert les vertus du sucre comme agent de conservation.... Pas étonnant qu'on le retrouve de nos jours un peu partout !

Avant la découverte du Nouveau Monde, les tentatives de développer la culture de la canne à sucre en Europe, ont échoué. Elle

¹ La Fabuleuse histoire du Rhum – page 14

pousse un peu partout mais le climat tempéré ne lui permet de produire son nectar, le sucre tant désiré.

Bibliographie :

- ⇒ « La Fabuleuse histoire du Rhum » de Pierre-Barthélémy - éditions Orphie (2005)
- ⇒ « Le guide du Rhum » publié par Dugas (2013)
- ⇒ « Marie-Galante – Terre d’histoire sucrière » de Brigitte GENET, Henri et Denise PARISIS - éditions Halleygc - (2006)

A suivre le mois prochain ...

***Au temps de la découverte du Nouveau Monde !
(2/3)***

Recette de cuisine

FILETS DE DAURADE « BONNE FEMME »

Auteur : recette familiale prise sur le site des **Œuvres du Marin Breton**

Temps de cuisson : 30 minutes / **Temps de préparation :** 20 minutes

Nombre de personne : 4

Ingrédients :

- 2 belles daurades en filet (garder les peaux sans écailles)
- 500 g champignons de Paris bien blancs et fermés
- 300 g crème fraîche
- 1 bouteille Sancerre blanc / 1 bouquet persil plat

Instructions :

Mise en route

- Faites chauffer le four à 170 °C.
- Pendant ce temps, verser ¼ de bouteille de Sancerre dans une cocotte et ajoutez un verre d’huile. Faites chauffer à feu pas trop vif et jetez-
les champignons coupés en quatre.
- Laisser suer 5 à 8 minutes.

Cuisson

- Posez les filets, côte à côte, sur les champignons et enfournez, non recouvert, une dizaine de minutes.
- Retirez la cocotte du four et posez les filets sur une assiette chaude en les enfermant dans une grande feuille d’aluminium : ceci permettra aux filets de rester chauds.

Finition

- Ajoutez la crème fraîche aux champignons et faites chauffer à feu vif en remuant à la cuiller en bois jusqu’à ce que la crème s’épaississe. Vous réussirez beaucoup mieux avec de la crème double épaisse...
- Dès que c’est bien lié, disposez les champignons dans les assiettes, en les regroupant au centre. Posez sur ces champignons les filets en prenant garde à ne pas les casser. Posez les en gardant la peau par dessus.
- Entourez de crème et terminer la décoration avec quelques légumes verts, une ou deux petites pommes de terre et quelques herbes. Servez très chaud.
- Accompagnez du reste de Sancerre.

