



La Newsletter du Cercle Nautique de Paimpol

1ER MARS 2017

NUMÉRO 3

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 pêche à pied
- > A voir sur le site
- > Le dicton du mois
- > Histoire extraordinaire 2/3
- > 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 !**

✚ **Salon de la Pêche en Mer à Nantes : 3, 4, 5 mars**

✚ **Mars et ça repart ...**

Un bon bateau est aussi un bateau bien entretenu. Le site du CNPL vous présente pour mémoire un carnet d'entretien qu'il n'est peut-être pas inutile de relire.

✚ **Vendée Globe - 2** bateaux en course - position 28/02/2017:

- Pieter HEEREMA sur NO WAY BACK à 450MN
- Sébastien DESTREMAU sur TECHNO FIRST/FACE OCEAN à 1818MN

Les temps forts du mois ...

➤ **Réunion mensuelle**

Mardi 7 mars 2017 à 18h Maison des Plaisanciers ... venez nombreux !

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

Samedi 4 mars : Matelotage et nœuds de marin

Samedi 18 mars : Atelier mécanique et électronique

Météo spéciale pêche à pied

Lune et Marée en mars

Pleine lune le 12 mars ⇒ coefficient 97 les 13 et 14 mars

Nouvelle lune le 28 mars ⇒ coefficient 109 le 30 mars

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

- **Le site du CNPL vous présente pour mémoire un carnet d'entretien**
- **Les ateliers du mois**

Le dicton du mois

Celui qui attend que tout danger soit écarté pour mettre les voiles, ne prendra jamais la mer. (Thomas FULLER) !

De la canne au Rhum (2/3)

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

✚ Au temps de la découverte du Nouveau Monde !

Comme souvent depuis la nuit des temps, quand les hommes partent à l'aventure au bout du monde, ils emportent des tas de choses ... « pour le cas où » ! Ce sont aussi bien des objets de toutes sortes (futurs cadeaux pour échanger) que des plantes !

C'est ainsi que des plants de cannes à sucre se retrouvèrent dans les cales des navires de Christophe Colomb et furent plantés aux Antilles et en Amérique tant du Nord que du Sud. Les Espagnols et les Portugais ont réussi ainsi une première transplantation, heureuse celle-là.

Le miracle se produisit et les premières plantations purent donner du jus de canne pour la production de sucre. Le cours de l'histoire s'en trouva changé ... pour le meilleur et pour le pire !

✚ L'époque sombre du commerce triangulaire !

Mais avant cela, à ces débuts, la culture de la canne à sucre ne connaissait pas la mécanisation et demandait une main d'œuvre importante que les métropoles ne pouvaient pas fournir.

« Une gigantesque déportation infamante se mit en place pour fournir de la main d'œuvre aux plantations du Nouveau Monde. L'eau-de-vie et principalement le rhum, surtout pour les Anglais, servait de monnaie d'échange sur les côtes africaines.»¹

Ce fut le début du tristement célèbre commerce triangulaire entre l'Europe, l'Afrique de l'Ouest et les îles de la Caraïbe.

Ce qui ressemblait à du rhum servait aussi à la consommation des marins sur les nombreux bateaux qui faisaient la traversée ou qui faisaient la course au large pour le compte des rois (corsaires) ou pour leur propre compte (flibustiers, boucaniers ou pirates). Le rhum était le « carburant » des marins de l'époque Encore nos jours d'ailleurs, mais plus pour les mêmes raisons !

✚ Les temps modernes !

Le développement de l'économie de la canne à sucre a toujours été tributaire des conditions de transport par voie maritime, en particulier lors des conflits entre grandes puissances. Le XIXème siècle ne faillit pas à la règle avec les guerres napoléoniennes et le conflit quasi permanent entre la France et l'Angleterre.

La montée des prix du sucre, denrée tant recherchée aussi bien pour ses qualités gustatives qu'une forte augmentation de la demande, prit des proportions telles que la France continentale développa la culture de la betterave sucrière . C'est Benjamin Delessert qui le premier réussit l'extraction du sucre de betterave en

¹ « La Fabuleuse aventure du rhum » - page 40 – PB Alibert – éditions Orphie

grande quantité dans les premières années du XIXe siècle. Le destin de la canne à sucre fut affecté durablement.

Au milieu du XVIIème siècle la production d'eau-de-vie a connu un renouveau avec les améliorations apportées dans la distillation par le Père du Tertre et surtout le Père Labat. Son processus est encore en usage aujourd'hui. Le nouveau rhum était arrivé et allait faire son entrée dans la cour des grands ! La canne à sucre trouvait un nouvel avenir.

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 ...

Et aujourd'hui ? (3/3)

Recette de cuisine

Recette des Spaghettis aux coques et palourdes

Auteur : Laurène Passien - graphiste et navigatrice

Sur son blog : <http://madeincambuse.blogspot.fr/>

Préambule de Laurène :

« Lors de notre dernière escale à L'île de Ré, nous sommes allés sur la plage trouver des coques.

La récolte a été très correcte puisque nous sommes revenus à bord avec un seau rempli! Histoire d'enrayer la malédiction de la pêche... »

Spaghettis aux coques et palourdes

- Tout d'abord, plonger les coques dans un grand seau d'eau (douce ou salée) pour enlever un maximum de sable. Bien nettoyer les coquilles. Renouveler plusieurs fois l'opération.
- Mettre les coques dans une grande poêle, arroser d'un ou deux verres de vin blanc puis couvrir. Nous avons considéré qu'elles étaient cuites lorsqu'elles étaient presque toutes ouvertes. Nous avons jeté celles qui restaient fermées. Enlever les coquilles.
- Réserver quelques coques entières pour la décoration, ainsi qu'un peu de jus de la cuisson.
- Faire revenir de l'ail, des champignons frais coupés, et du persil haché dans un peu de beurre, avec le jus de cuisson. Ajouter une tomate en petits dés. Saler, poivrer. Couvrir. Laisser mijoter.
- Cuire les spaghettis avec un peu d'huile d'olive dans l'eau et du gros sel. Egoutter.
- Les disposer dans une assiette avec la préparation aux coques, saupoudrer de persil frais haché.

fait avec amour par Laurène