



# TREIZOUR

Amis du Port-musée

Infos

N° 42

Octobre 2015



**Association TREIZOUR-Amis du Port-musée - 30 avenue de la Gare - 29100 DOUARNENEZ**  
Rédaction, conception et réalisation : Joëlle LE JONCOUR . PHOTOS : Mélanie JOUBERT (Le Chasse-Ma-  
rée), Didier CARIOU, Gérard RICHARD, Bernard BONTE, Anne FERRAND, le Port-musée

# Ensemble...



## *Reprise -timide- de l'édition de notre bulletin associatif*

*C'est avec un peu de tristesse et beaucoup d'appréhension que je reprends la publication de notre bulletin associatif. Dans un premier temps je souhaiterais que sa diffusion reste confidentielle, réservée aux seuls adhérents. On pourra peut-être envisager une plus large diffusion quand il aura retrouvé sa vitesse de croisière.*

*Mais pour cela j'ai besoin de vous. Toute seule je n'y arriverai pas. Ce bulletin doit être VOTRE bulletin. Il faut que vous pensiez à m'adresser photos et anecdotes régulièrement. Et si vous avez des idées d'articles courts ou plus étoffés, n'hésitez pas à m'en faire part.*

*Plus il sera diversifié, plus il sera intéressant.*

*Alors, à vos stylos (ou ordinateurs),  
prochain numéro en décembre ?*

*Relevons le défi ensemble.*

*Je compte sur vous TOUS.*

*Joelle*

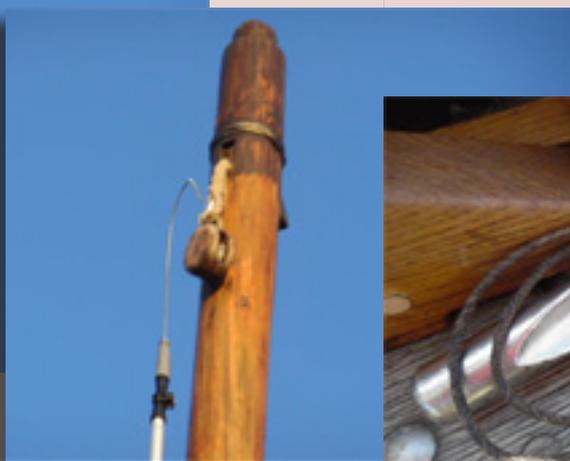
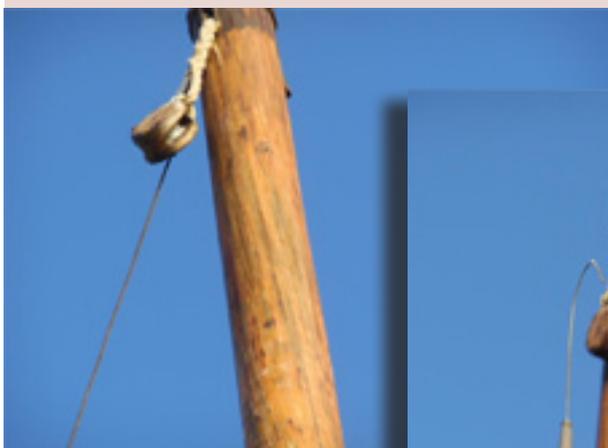


# Telemn Mor

C'est presque tous les jours que depuis sa remise à l'eau après restauration, on a pu admirer la silhouette de la chaloupe TELENN MOR sillonnant la baie. Que ce soit avec le Centre nautique ou avec Treizour elle a beaucoup navigué cet été pour le plus grand plaisir de tous. Elle s'est même offert une petite virée à l'île de Sein *marplij* !

Dans le cadre associatif, elle sort tous les samedis après-midi avec à la barre Didier Cariou, secondé par Laurent Drogoul et Gérard Richard. Si une petite balade en baie vous tente, n'hésitez pas à contacter Didier mais dépêchez-vous, la période d'hivernage approche.

*Ce jour-là, la drisse d'itague de misaine s'est fait la belle, mais l'équipage à bord a rapidement trouvé une astuce pour saisir la poulie et tout est rentré dans l'ordre !*



*Et cette pomme de tourne-vire empêchera dorénavant cette drisse fugueuse de recommencer !* →





Le passage dit de «la vache», juste devant l'île Tristan.

Ce n'est pas souvent que la chaloupe l'emprunte. Mais ce jour-là tous les éléments étaient favorables : grand coefficient, vent d'Est relativement faible, portant et permettant une vitesse lente. Après réflexion, décision a été prise de rentrer par là et on a passé tranquillement sans le moindre problème. Petit moment de bonheur .... Seul regret : pas de photo, alors on en a emprunté une à Thomas Guiard que l'on remercie au passage.



A marée basse, Didier a pris des repères ... pour la prochaine fois !  
Tout est clair !

Quelques images de la superbe balade à l'île de Sein organisée cette fin d'été par Nicolas Corre. Beau temps, excellente ambiance à bord, tout était réuni pour en faire un moment d'exception....



# Les Yoles

Cet été, c'est surtout la yole de Ness An Alarc'h qui a navigué les samedis après-midi. Pas assez de volontaires pour sortir avec la grande yole. Cela a permis à nos jeunes yoleurs de se familiariser avec ce superbe petit bateau qu'ils ont appris à connaître et avec lequel ils ont pris beaucoup de plaisir.



La yole de Bantry Volonté a, quant à elle, fait le déplacement à Brest le 17 août à l'occasion du départ de l'Hermione.

Didier qui les accompagnait avec son Divergont nous parle d'un spectacle gâché par les vedettes rapides et zodiacs de tous genres alors que les bateaux du patrimoine qui auraient dû se trouver à proximité étaient relégués au loin.

*«A force de persévérance, j'ai pu m'approcher de l'Hermione, ambiance navigation parallèle à un quai, remontant une rivière trop encombrée et perturbée par des sillages multiples. je naviguais moteur à fond, mais elle était déjà trop rapide. Yann lui aussi trop occupé. C'était déjà fini. Il ne me restait plus qu'à manoeuvrer pour sortir de cette cohue, sauter d'une file à une autre en évitant les collisions comme sur un périphérique saturé pour retrouver Volonté elle aussi ballotée au milieu de cette fichue kermesse. Le super pique-nique sur la plage devant le sillon de Camaret aura été, avec le beau temps, les seuls points positifs de cette journée.»*

## Insolite !!

La chaloupe TELENN MOR traçant sa route toute seule ....



## Stage navigation pour des élèves archi navals

On se souvient que l'an passé, à l'invitation de Bernard Ficatier, Trezour avait fait découvrir la voile traditionnelle à un groupe d'étudiants architectes navals de l'ENSAN de Nantes à bord de la yole Amitié.

Cette année nous avons accueilli un nouveau groupe pour deux jours de navigation en baie.

Telenn Mor et Skellig ayant cette fois prêté main forte à Volonté, les étudiants ont pu se répartir sur les 3 bateaux navigant de concert.



## Sur vos tablettes



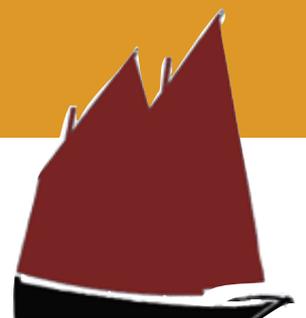
Cette année Douarnenez est l'invitée d'honneur de la fête. Une des yoles de Treizour (*Volonté* ou *An Alarc'h* suivant le nombre de participants intéressés) participera avec la yole *Fée des Marais* à la balade chantée organisée à cette occasion sur l'Oust.

Une fête chaleureuse qui promet d'être riche en rencontres et en partages. A ne pas manquer ! Inscrivez-vous vite auprès de MIKA

Notez la date de l'Assemblée Générale de l'association samedi 28 novembre à 14 H au Hangar .

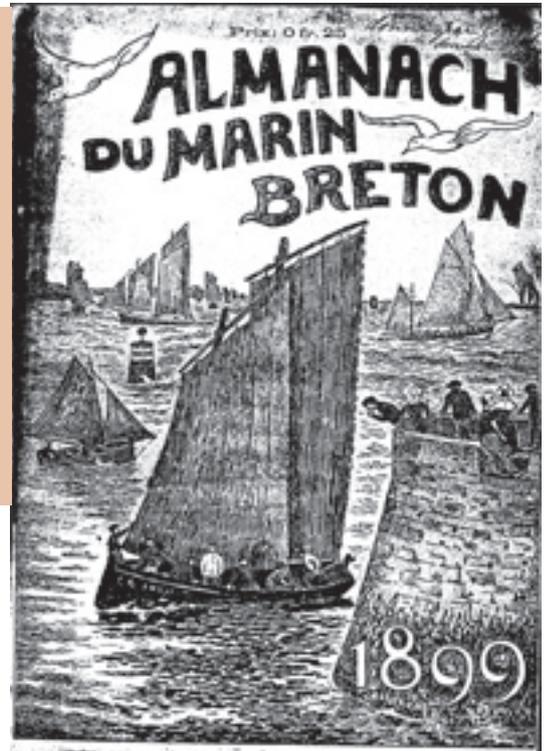
### Pensez à renouveler votre adhésion.

Nous vous rappelons que celle-ci vous permet d'embarquer sur les yoles et la chaloupe Telenn Mor et vous donne l'accès gratuit au Port-musée toute l'année.





# Chanson



DÉDIÉE AUX JEUNES FILLES DE DOUARNENEZ

## LA DOUARNENISTE

Chanson de Théodore BOTREL

Sur l'air de la Paimpolaise.

### 1<sup>er</sup> COUPLET

Quittant sa Bretagne chérie,  
Quand un gas d'Douarnenez s'en va  
Servir à son tour la Patrie,  
Sur un bâtiment de l'Etat.

Le bon petit gas  
Fredonne tout bas :

### REFRAIN

*Tricotant près de sa fenêtre,  
Une Douarneniste m'attend  
C'est la belle à qui je veux être  
La promise que j'aime tant.*

### 2<sup>e</sup> COUPLET

Tout d'abord sa vie est bien dure,  
Le métier s'apprend lentement,  
Il faut grimper dans la mâture,  
Connaître à fond tout le gréement.

Mais le petit gas  
Fredonne tout bas : *Tricotant...*

### 3<sup>e</sup> COUPLET

De garde au bout de la grand' hune,  
Il faut passer plus d'une nuit ;  
Mais le marin songe à sa brune,  
Son souvenir charme l'ennui.

Car le petit gas  
Répète tout bas : *Tricotant...*

### 4<sup>e</sup> COUPLET

Quant un matin, l'on crie : Aux armes !  
Avant partout ! vers l'Inconnu !

Plus d'un marin cache ses larmes,  
Seul le breton n'est pas ému,  
Car le brave gas  
Fredonne tout bas : *Tricotant...*

### 5<sup>e</sup> COUPLET

Dans la rizière ou dans la brousse,  
On marche durant bien des jours,  
On se lamente, on se courrouce,  
Seul le breton sourit toujours.

Et le brave gas  
Fredonne tout bas : *Tricotant...*

### 6<sup>e</sup> COUPLET

Le gas d'Douarnenez, s'élance  
Sur l'ennemi blanc, jaune ou noir,  
S'il est blessé d'un coup de lance,  
Pour guérisseur il a l'Espoir.

Car le brave gas  
Murmure tout bas : *Tricotant...*

### 7<sup>e</sup> COUPLET

Si bien que par un beau dimanche,  
Douarnenez le revoit vainqueur.  
Il a deux galons sur sa manche...  
Et son amour au fond du cœur.

Et le pauvre gas  
Fredonne tout bas :

### REFRAIN

*Souriante, encore un peu triste,  
Une belle fille m'attend :  
C'est ma petite Douarneniste  
La promise que j'aime tant.*

Reproduction interdite aux journaux qui n'ont pas un traité avec la Société des Gens de Lettres.





## *La dégustation des sardines en boîte*

*par Michel Philippe*

Jacques Blanken, ancien directeur des usines Petit Navire, est l'auteur d'un ouvrage les concernant. Il reçoit un journaliste de la Radio Suisse Romande préparant une émission sur la Sardine à Douarnenez. Je les accompagne.

Nous retrouvons les installations romaines, les stigmates de l'architecture des presses, leurs boulins où l'on enfonçait les anspects, grosses barres de bois dont le lest pressait les fonds des caques emplies de poissons disposés en rayons et d'où s'écoulait une précieuse huile. Nous parlons du progrès, de l'appertisation, du soudage de la boîte à languette et à sa clef qui traînait dans le tiroir de toutes les cuisines «de France et de Navarre... ou bien d'ailleurs». Désormais l'industrie métallurgique fournit de commodos opercules...

Nous parcourons le Douarnenez de la sardine, offert au promeneur par d'heureux panneaux; et puis le Musée, les chaloupes, les pinasses qui pêchaient à la rogue et aux bleus filets droits et enfin la superbe flottille moderniste des bolincheurs impeccables aux vastes filets tournants, équipés de viviers, de salabardes et de manœuvres hydrauliques dites « Triplex »

Les différentes conserveries de nos côtes, nous fournissent toutes sortes de boîtes. Nous devons les goûter... Le journaliste et moi, salivons à l'idée de pain, de beurre et d'un verre de blanc pour apprécier tout ça.

Mais là il se passe quelque chose d'inattendu : Que nenni Messieurs ! Ni pain, ni beurre, ni vin... Il s'agit d'une dégustation de professionnels :

Une boîte se contemple, on commence par noter la date de fabrication, une bonne sardine en boîte doit vieillir comme un Bordeaux.

On note le soin de la décoration, la qualité du graphisme et des armoiries quasi impériales des Parmentier et les marques (existantes ou oubliées) volontiers emphatiques : Grand Pavois, Petit Navire, Les savoureuses, les Non Pareilles, les Amieux toujours à mieux et j'en passe... Sont-elles simplement à l'huile, à l'huile d'Olive vierge extra, ou d'arachide ou de je ne sais quoi encore.

Y a-t-il des aromates : citron, girofle, poivre, tomate en concentré ?

Sont-elles cuites à la friture ou au four ?

Ensuite, on examine : n'y a-t-il pas de gonflement, ou de bec -accroc suspect de faux sertissage- ni de rouille ou de poques lors du conditionnement ou du transport.

Et après ?

Eh bien il faut l'ouvrir : l'anneau d'opercule à l'opposé de votre précieuse cravate... un jet d'huile n'est pas impossible, gâchant votre plaisir.

On décolle et enroule le fond, il faut l'appeler comme ça car c'est lui qui a été serti.

Et là on découvre...Quoi ? Des sardines en boîte !

Leur taille : grosses et grasses ou ravissantes et petites, révèle leur nombre au Kilo.

Sont-elles emboîtées au blanc ou au bleu ?

Vaste question qui nous ramène à la politique industrielle depuis l'achat, le choix des arrivages, le déterminisme de commercialisations à venir, les disponibilités des machines et du personnel à tel ou tel moment des arrivages, opportunités à saisir et décisions qui incombent aux com-mises -contremaitresses- et au gérant maître de fabrication.

Au blanc délicat abdomen offert au regard c'étaient de ravissantes petites argentées, à la robe offerte mais intacte, c'est du très bon choix.

Au bleu cela veut dire que le poisson était moins beau, éraflé égratigné, desquamé et que l'on a caché la misère au fond du contenant.

Il peut y avoir des condiments, des aromates, de la tomate proposées à grande réclame... comme les garnitures (qui riment avec impostures) des crêpes soi-disant bretonnes. Ce sont trop souvent des cache misères, des seconds choix.

Quant à la dégustation ! On ne profane pas le sujet en piochant comme un malotru dans la boîte. Non, le fruit du travail des sardinières se respecte et se renverse largement dans une belle assiette plate et...blanche évidemment.

Alors le parfum, les effluves se dégagent comme d'un Cognac, cela se respire...

Et après... et bien on en parle ! comme le dit Georges V au Négus qui avalait cul sec son cognac VSOP hors d'âge.

On les tourne, on les examine et on finit par ouvrir le poisson d'un délicat couteau à bout rond. La peau blanche ou bleue se décolle bien ou adhère au sujet...

Le couteau suit le dos dégageant la chair bien blanche ou grisâtre et...l'arête.

Ah l'arête, c'est important !

Arête bien blanche s'effritant au contact : belle sardine longtemps conservée et dégustée avec amour.

Arête dure, qui comme la chair adjacente reste rosée ça sent la congélation ou la glace prolongée. C'est souvent là qu'on retrouve nos aromates...

Ah, enfin !

On goûte, on compare. Bien sûr c'est le travail de fabricant en son particulier.

Jacques l'a appris de la sorte d'Yves Paulet, ce n'est pas de l'étude statistique en double aveugle des scientifiques.

Et bien je vais vous dire : "Y a pas photo"

La délicatesse d'une sardine à l'huile de qualité, à l'huile d'olive vierge extra convenablement salée et vieillie, caresse le palais où elle fond, vous lèche l'âme comme disent les gens du midi. C'est comme la crêpe bretonne, simple au beurre ; elle est insurpassable dans sa trop rare et parfaite simplicité.

Allons bon appétit !

*Michel Philippe*



## Baie de Morlaix, festival « Entre Terre et Mer »

Le cadre est magnifique et cette année en plus il fait beau. Samedi c'est la journée phare, on doit partir du Dourduff (petit port ostréicole au début de la rivière de Morlaix), passer entre le Château du Taureau et l'Ile Louët, faire le tour de l'Ile Calot en traversant la fameuse « passe aux Moutons » puis remonter jusqu'à Morlaix.

Problème un petit F4 d'Ouest fait annuler le tour de Calot. Sans doute aux yeux des organisateurs un force 4 rend incompatible la navigation en voile-avirons. Il est vrai que la sécurité du grand nombre les oblige à être prudents.....

Après consultation de mon équipage, c'est à dire moi même, décision est prise d'y aller quand même ... Le seul côté un peu technique, et qui fait le charme de cette navigation, est le passage au-dessus de la route submersible. Après plusieurs bords de près, c'est au petit large que je me retrouve entre Paimpol et Calot. Aucune difficulté et en plus une mer belle à l'encontre des prévisions des organisateurs... Le soir la fête à Morlaix est victime de son succès, difficile de se restaurer mais bien heureux de cette belle navigation malgré mon côté hors jeu .....



## Audierne, Route de l'Amitié

Lundi matin départ de la « Route de l'Amitié ». Les prévis ne sont pas très bonnes, vent d'Ouest F5 établi, rafales 6/7 sous grains, grosse houle de 4m à la pointe de Penmarch.

L'organisation annule le départ des voiliers inférieurs à 9m ou alors ce sera sous leur propre responsabilité.

Je suis le seul à être inscrit avec un Drascombe (voile aviron).... Surprise de beaucoup quand ils me voient sortir de Raoulic. J'ai pris deux ris dans la GV, petit foc et tapecul. Bien sous voilé 11m2 et pas assez rapide au départ, je m'en suis même voulu mais sécurité oblige...

Dans les surventes j'ai la toile du temps, la houle est là mais rien de bien méchant. Les participants sont bien étalés, pour moi ambiance un peu seul au monde. Au trois quart de la baie arrive un gros grain bien plus fort que tous les autres, la visibilité tombe, la pluie aussi et le vent monte force 7 peut-être plus. Le Drascombe devient ardent « grimpe dans le vent mon petit, tu as de l'eau à courir », Alphonse, un Tiki 28 (un catamaran Wharram rigide) me passe avec aisance. Moi je suis sur-toilé c'est clair. Et le grain passera. Juste embarqué un peu d'eau. A Penmarch les choses





Le Drascombe **DIVERGONT**  
Route de l'Amitié - de Concarneau à Groix

ont bien mollies, le bateau de sauvetage « Prince d'Eckmülh » est là malgré tout. Dans les creux il disparaît presque entièrement... Le «Marche Avec» sardinier de Concarneau, navigue sous foc et trinquette, il a la réputation d'être très bon marcheur et me remonte avec une facilité déconcertante. Gros salut amical quand il me dépasse, grosse odeur de gas-oil aussi, il s'aidait de son moteur et roule vraiment bord sur bord.

J'aperçois au large le «Cap Sizun». Le «Skellig» je l'ai perdu de vue depuis longtemps ; il a passé bien au large...

Après Penmarch, j'ai largué un ris. J'aurais même pu larguer les deux, mais l'entrée à Locudy sera vent de bout alors je préfère rester comme ça. Belles pointes de vitesse souvent à plus de 7nds... Après Lesconil j'ai pu couper au plus près de la côte. Les gros doivent suivre le balisage si bien qu'à l'arrivée j'ai rattrapé le «Marche Avec» et d'autres encore...

Chaque soir je dors sur le «Skellig». Eux se sont bien fait secouer pendant cette première journée : foc de route, trinquette, tapecul et malades à bord... De toute évidence les gros bateaux roulent, souffrent, deviennent physiques là où les petits bouchonnent comme des mouettes et restent faciles et plus confortables, j'en suis encore plus convaincu...

Les autres journées seront toutes différentes. De la pluie et du très petit temps jusqu'à Concarneau. Surpris quand je suis arrivé le premier, comme les bénévoles l'ont été quand je leur ai appris mon départ d'Audierne le lundi.

Mercredi belle déboulade sous gennaker jusqu'à Groix et sous le soleil. Jeudi beaucoup trop de moteur pour rejoindre le Bono. Là je laisse le Drascombe et rejoins l'équipage du Skellig. Vendredi et samedi, les deux dernières étapes jusqu'au Palais à Belle Ile seront aussi du bonheur.

Dimanche à Belle Ile, un peu surpris et beaucoup ému : j'ai reçu le trophée de la meilleure navigation traditionnelle.....

**Didier CARIOU**



rattrapé par le **MARCHE AVEC**

## *Le «Notre Dame de Rocamadour» est de retour au Port-rhu*



Le 19 mars dernier, le langoustier mauritanien bien connu des Douarnenistes quittait le bassin à flot du Port-musée pour rejoindre le slipway du port de pêche. Il est de retour depuis fin septembre. Ce long séjour sur le slipway a permis outre un grand carénage une étude approfondie de son état en vue d'une éventuelle restauration.

Rappelons que le Notre Dame de Rocamadour fait partie des collections du Port-musée - à l'époque Musée du Bateau- depuis 1990. Ce bateau de bois de 30 m de long construit au chantier Péron à Camaret est cher au coeur des Douarnenistes car il est le dernier représentant d'une époque où la pêche à la langouste verte ou rose sur les côtes de Mauritanie tenait une place importante dans l'économie locale.

Le Notre Dame de Rocamadour, familièrement appelé «Roca» par les Douarnenistes, pêchait la langouste au large des côtes de Mauritanie avec à son bord un équipage d'une dizaine de marins. Les campagnes duraient de 3 à 4 mois.

Suivant les saisons, il pêchait les précieux crustacés au filet ou aux casiers. Le Roca pouvait ainsi embarquer plus de 200 casiers.

L'hiver, pêchées aux casiers, les langoustes étaient conservées dans le vivier et ramenées vivantes en Bretagne. Mais l'été, les eaux devenant trop chaudes, la pêche se faisait au chalut et les queues étaient congelées, le bateau étant équipé à cet effet d'une chambre de congélation.

Le retour des bateaux était toujours un événement important dans la vie du port.

L'image des langoustiers mauritaniens «promenant» leur précieux chargement en baie pour oxygéner l'eau de leurs viviers en attendant la vente reste gravée dans la mémoire des anciens.

