

# La gazette du port



*Informative, apolitique, sans prétention littéraire, critique sans doute un peu, ouverte à tous ceux qui se sentent une âme d'écrivain, avec quelques fautes dites de frappe que vous voudrez bien excuser aux journalistes et rédacteurs en herbe que nous espérons nombreux.*

N°30  
Année  
2011  
3ème trimestre

## Comité de rédaction

**Le Président**  
Gérard DUBOIS

Michèle HALLIER  
Joséphine HANSCHIED  
Jean-Claude NOUET  
Gaston RUSCA

### La Rédaction

Jacqueline BODIT  
Joséphine HANSCHIED

## SOMMAIRE

Editorial  
Election du conseil  
Salon Nautique 2011  
Information  
Pont Valentre  
Recettes

## EDITORIAL

Je suis heureux de vous retrouver en cette saison estivale, qui s'annonce bien remplie. A cette occasion j'aurai le plaisir de vous rencontrer, de participer et partager avec vous, aux diverses manifestations que nous avons programmées et qui je l'espère répondront à vos attentes.

Le 23 avril s'est tenue notre Assemblée Générale. Trois nouveaux membres ont été élus au Conseil d'Administration. Je les remercie pour leur engagement, vous trouverez en page intérieure un compte-rendu ainsi que la nouvelle composition du bureau.

Les 21 & 22 mai, notre navigation en escadre jusque St. Denis d'Oléron a été l'occasion de franchir << la passe du banc de la mauvaise >>, de sortir de l'estuaire et de naviguer dans un environnement différent, avec une houle d'Atlantique pouvant mettre à mal les estomacs délicats. La majorité des 11 participants sur les 5 bateaux présents, souhaite une journée d'escale avant le retour. Mais tous sont heureux de la balade et seront présents lors de la prochaine sortie, prévue pour le 18 juin.

J'invite nos adhérents à s'inscrire pour participer aux multiples festivités organisées sur l'estuaire, pour les 400 ans du **phare de Cordouan**, ainsi que pour la remontée de **la Gironde**, et participer à la fête du port de **St. Seurin d'Uzet** le 24 juillet où nous sommes cordialement invités.

Bonne mer, bonne pêche, et bon vent.

Le Président Gérard DUBOIS



## Compte rendu de l'assemblée générale du 23 avril 2011 à 9 h 00

Gérard DUBOIS, le Président qui a présidé la séance était entouré de tous les membres du conseil d'administration. Il a présenté les membres du bureau.

Deux assesseurs ont été désignés pour signer le procès verbal en fin d'assemblée générale. Gérard Chotard et Pierre Pinet

Le Président a présenté le rapport moral pour l'année écoulée.

La parole a été donnée à la trésorière, qui a commenté le rapport financier, lequel avait été distribué à l'assemblée en début de séance.

Le Président a repris la parole pour fixer les objectifs de l'année à venir

### Election au conseil d'administration

#### Emergence des présences :

47 (dont comptage des pouvoirs=13) sur 76 adhérents à jour de leur cotisation

#### Quatre postes étaient à pouvoir :

Sortants (fin de mandat) : Marie-Claude Herzberg & Luisa Pinet.

Démissionnaires : Dominique Bobinet & Yoan Coutant.

#### Ont présenté leur candidature :

Daniel Cherqui, Gérard Chotard, Pierre Crispy, Christine Dubois, Joséphine Hanscheid, Jean-Claude Nouet, Liliane Rusca.

#### Résultat des élections :

Nombre d'adhérents : 76

Nombre de votants (présents ou représentés) : 47 dont :- nombre de votes exprimés : 45

Bulletins nuls : 2

#### Affectation des voix :

Daniel Cherqui 37, Gérard Chotard 33, Pierre Crispy 22, Christine Dubois 3, Joséphine Hanscheid 34, Jean-Claude Nouet 41, Liliane Rusca 8.

#### Sont élus au conseil d'administration :

Daniel Cherqui, Gérard Chotard, Joséphine Hanscheid, Jean-Claude Nouet.

Le nouveau conseil d'administration composé: Daniel Cherqui, Gérard Chotard, Hélène Decaux,

Gérard Dubois, Joséphine Hanscheid, Jean-Claude Herzberg, Alain Mayoux, Jacques Méchin,

Jean-Claude Nouet, Jean-Marie Reix, Gaston Rusca, se retire pour élire son nouveau Bureau.

#### Elus à l'unanimité :

Gérard Dubois	Président
Gaston Rusca	Vice –président
Jean-Claude Nouet	Trésorier
Daniel Cherqui	Trésorier adjoint
Joséphine Hanscheid	Secrétaire
Françoise Mayoux adjointe	Secrétaire adjointe

Le Président a annoncé aux adhérents la nouvelle composition du bureau.

La séance est levée aux environs de onze heures trente.



Un buffet froid est servi gracieusement à toutes les personnes présentes.

Assesseur  
Gérard Chotard & Pierre Pinet

Président  
Gérard Dubois

Bilan :



## SALON NAUTIQUE 2011



C'est dans une atmosphère bon enfant, mais avec un sérieux, digne des meilleurs professionnels, que l'association des Usagers du port de Meschers ( A.U.P.M. ) a présenté en partenariat avec la commune le 2ème salon nautique de l'estuaire.

Avec 37 exposants, 42 bateaux et 8600 entrées comptabilisées sur 4 jours, le bilan de fréquentation est flatteur. Malgré une crise économique toujours présente le chiffre d'affaires de certains commerçants, fut en hausse. Ainsi les contacts prometteurs ont amené certains exposants à réserver leur emplacement pour le salon 2012.

Ce salon a été un exemple de collaboration avec la municipalité, qui a mis personnel et matériels à notre disposition pour rendre cette manifestation plus attractive.

Il paraît important de souligner la présence des associations : Arts et Lumières de Meschers ; Une Pointe Pour Tous ( U.P.P.T. ), le centre socio-culturel du canton de Cozes, la S.N.S.M. et la bibliothèque de Meschers représentée par Mme Lopez qui a fait venir sur son stand, écrivains, dessinateurs et éditeurs, pour nous offrir un ensemble d'animations et de prestations dignes des salons les plus cotés..

Les visiteurs pouvaient faire leur choix parmi plus de 40 bateaux exposés, les produits d'entretien et de rénovation, les vêtements nautiques, les piscines et spas, les matériels de pêche, l'énergie solaire et son utilisation en milieu nautique.

La nouveauté de cette année : Le coin des libraires, écrivains et dessinateurs de la mer ainsi que les stands de dégustations de produits de grande qualité qui ont connu un grand succès.

La majorité des professionnels ont fait savoir leur satisfaction, ils ont remercié l'A.U.P.M. et la commune de Meschers pour la qualité de l'accueil.

Lors de la clôture du salon, la S.N.S.M. a reçu un chèque de 500€ représentant le bénéfice de la tombola organisée par notre association.



M. Moreau qui fut dans les années 1990 un membre actif important dans l'A.U.P.M., bien que malade, est venu nous apporter son encouragement et nous remercier d'avoir réalisé ce salon. Sa visite nous a donné réflexion à la création d'un **conseil des sages**, qui regrouperait tous les anciens présidents souhaitant nous transmettre leurs expériences ainsi que leurs conseils.

Le président Gérard Dubois, a remercié les visiteurs, les exposants, les membres de l'A.U.P.M. et les bénévoles, qui ont réservé un accueil chaleureux à tous les participants dans le cadre de la ville de Meschers, et ont contribué à ce franc succès



**Rendez-vous  
Salon  
2012**



	<b>Union Nationale des Associations de Navigateurs</b> Siège social : Capitainerie port de VANNES (F 56000)	<b>06 juin 2011</b> 
	Correspondance : 29 rue de Kerbihan – 56470 La Trinité sur Mer  Courriel : <a href="mailto:president@unan.fr">president@unan.fr</a> Tél. : 02 97 55 79 42	
Niveau d'information: <b>Le plus Large possible</b>		<b>Pêche maritime de loisir :</b> <b>Application de la charte en ce qui concerne le marquage des prises</b>

Référence : L'arrêté du 17 mai 2001 imposant le marquage des captures effectuées dans le cadre de la pêche maritime de loisir est applicable. Il peut être consulté, en ligne, par le lien suivant :

[http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=ABDFFC4AFB0D76F19A7B08E17D845B07.tpdjo14v\\_1?cidTexte=JORFTEXT000024073619&dateTexte=20110606](http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=ABDFFC4AFB0D76F19A7B08E17D845B07.tpdjo14v_1?cidTexte=JORFTEXT000024073619&dateTexte=20110606)

En résumé, cet arrêté pris pour l'application de la "Charte pour une pêche maritime de loisir éco responsable" signée en juillet 2010, par, *entre autres*, les 5 fédérations représentatives de la pêche de plaisance, a principalement pour objet de faciliter la lutte contre la vente et l'achat, déjà interdits, de produits résultants de cette pêche et représentant une valeur commerciale significative.

Pour cela, les espèces citées par l'annexe de l'arrêté et rappelées ci-après doivent être signalées et repérables par l'ablation de la partie inférieure de la nageoire caudale selon le schéma ci-après et dans les conditions suivantes qu'il définit :

dès la mise à bord, *sauf pour les spécimens qui sont conservés vivants à bord avant d'être relâchés*, pour les prises réalisées par des navigateurs ou pêcheurs sous-marins pratiquant à partir d'un navire de plaisance immatriculé ;

dès que les pêcheurs sous-marins ont rejoint la côte pour ceux pratiquant à partir du rivage ;

dès la capture pour les pêcheurs à la ligne pratiquant depuis le rivage.

NOTA :

Hormis l'opération de marquage, les spécimens pêchés doivent être conservés entiers jusqu'à leur débarquement, le marquage ne devant pas empêcher la mesure de la taille du poisson ;

Tout manquement aux présentes dispositions, notamment en ce qui concerne le marquage, peut donner lieu, indépendamment des sanctions pénales susceptibles d'être prononcées, à l'application d'une sanction administrative prise conformément à l'article L. 946-1 et L. 946-4 du code rural et de la pêche maritime ou à des mesures conservatoires prises conformément à l'article L. 943-1 du même code.

Le maquereau qui a une valeur marchande très relative, a pourtant été inclus à la liste des produits pêchés devant être marqués, contre l'avis unanime des 5 fédérations susmentionnées ;

Le Comité national des pêches et des élevages marins (CNPEM) demandais que toutes les espèces soient systématiquement marquées.

Caudale arrondie	Caudale bifide inférieure	Crustacés
<i>Le marquage ne doit pas empêcher la mesure de la taille de l'espèce pêchée</i>		

<b>Espèces devant faire l'objet d'un marquage obligatoire</b>			
Nom commun	Nom scientifique	Nom commun	Nom scientifique
Bar/loup	Dicentrarchus labrax	Lieu noir	Pollachius virens
Bonite	Sarda sarda	Maigre	Argyrosomus regius
Cabillaud	Gadus morhua	Makaire bleu	Makaira nigricans
Corb	Sciaena umbra	<b>Maquereau</b>	<b>Scomber scombrus</b>
Denti	Dentex dentex	Marlin bleu	Makaira mazara
Dorade coryphène	Coryphaena hippurus	Pagre	Pagrus pagrus
Dorade royale	Sparus aurata	Rascasse rouge	Scorpaena scrofa
Espadon	Xiphias gladius	Sar commun	Diplodus sargus sargus
Espadon voilier	Istiophorus platypterus	Sole	Solea solea
Homard	Homarus gammarus	Thazard/job	Acanthocybium solandri
Langouste	Palinurus elephas	Thon jaune	Thunnus albacares
Lieu jaune	Pollachius pollachius	Voilier de l'Atlantique	Istiophorus albicans



## LE PONT VALENTRE

Rigolote et ses congénères paraissent échanger leurs jacassements tout en sautillant sur le sable. Elles vont et viennent, en pataugeant en bordure de Gironde. , quelles bavardes. ! Il



manque l'interprète ! . .

Tout à coup, une nouvelle mouette arrive, se pose si rapidement qu'elle se rattrape, qu'elle évite de justesse de télescoper ses copines. C'est Estive, la grande voyageuse !

Enfin, je suis là près de vous ! Heureuse de vous retrouver. et de vous raconter mes escapades.

Toujours curieuse je me suis laissée convaincre de suivre un groupe de mouettes, de me mêler à elles. J'ai découvert d'autres régions. Survolant une boucle de fleuve, une cité construite à l'intérieur comme une presqu'île, le groupe décide de se poser et de reposer un peu leurs ailes. Un bateau transportant des touristes glisse sur l'eau ; j'atterris sur le roof, je profite de la visite commentée par l'épouse du capitaine.

Connaissez-vous Cahors ? une ville construite dans une boucle du Lot, comme une presqu'île. Une ville historique, au passé riche qui doit son nom à ses sources – Divina Cadurcorum qui de modifications en modifications devient Cahors. Au 13<sup>e</sup> siècle la cité est en plein essor économique, les Templiers s'y installent. Un illustre habitant Jean Deuze devient le 2<sup>e</sup> pape à Avignon, le roi Henri IV y séjournera durant le siège des huguenots.

La grande notoriété de Cahors c'est son merveilleux pont aux 3 tours, le Pont Valentré, un symbole ! Construit dès 1308 pour se protéger des invasions anglaises, il témoigne de l'Art Militaire au Moyen Age. La tour centrale était le poste d'observations, les tours extrêmes étaient fermées par des portes et des herses.

Une légende reste attachée, l'architecte exaspéré par la lenteur des travaux vendit son âme au Diable, à la condition de recevoir tous les matériaux nécessaires à sa réalisation, puis de l'eau pour les ouvriers, à l'aide d'un crible (seau percé !!! ) ; mais quand le Malin se rendit compte qu'il avait été trompé, qu'il n'aurait pas l'âme convoitée, il se vengea. Il fit tomber l'une des pierres de la tour centrale. Chaque fois, cette pierre fut remontée, mais inmanquablement elle retombe, jusqu'au XIV<sup>e</sup> siècle où elle fut scellée après avoir été ornée de l'effigie du diable.

Ce pont impressionna tant les Anglais durant la guerre de 100ans, qu'il ne fut jamais attaqué.

A bientôt, pour d'autres excursions. »

De nombreuses bâtisses en centre ville témoignent de son passé glorieux. Clément Marot poète et valet de chambre de François 1er (1496-1544), Léon Gambetta homme politique (1838-1882) comptent aussi parmi les célébrités cadurciennes

Michèle Hallier



(c) Photographie Jean-Louis Sebtaog

## Recettes du Chef

### Tarte du Littoral

#### Ingrédients pour 4 personnes

2 L de moules  
75 gr de beurre  
5 œufs  
25 cl de crème fraîche  
250 gr de champignons de Paris  
250 gr de pâte feuilletée  
1 oignon, sel, poivre, persil  
Noix de muscade

==.==.==.==.==.==.

Gratter et laver les moules.

Mettre les moules dans une casserole avec l' oignon coupé en rondelles, persil.

Ouvrir les moules sur feu doux, les retirer de leur coquille et réserver les dans leur jus de cuisson passé au chinois.

Emincer les champignons, les faire étuver avec une noix de beurre, sel.

Fouetter 4 œufs + 1 jaune avec la crème fraîche  
Ajouter environ 3 cuillères du jus de cuisson des moules, sel, poivre, noix de muscade râpée.

Beurrer une tourtière, foncer la pâte, et placer dans le fond, les moules et les champignons.

Verser le mélange crème et ingrédients sur le tout et répartir le reste de beurre..

#### Cuisson au four th.7 ( 225°) 20 mn

**Servir chaud**

### Terrine de Langoustines et St Jacques à la Dominique

#### Ingrédients

200 gr de St Jacques  
200 gr de langoustines décortiquées  
300 gr de filet de cabillaud ou de julienne  
300 gr de filet de merlan  
1 œuf + 1 blanc d' œuf  
10 cl de crème fraîche  
Persil, coriandre, ou cresson, ciboulette  
1 ou 2 échalotes, sel, poivre.

==.==.==.==.==.==.

Dans une terrine étaler une couche de mélange:

Merlan, cabillaud, herbes, œufs, crème etc....

Alterner avec une couche de langoustines St Jacques et terminer par le mélange.

#### Mettre au four ( bain-marie ) à 180°

Servir froid avec une sauce composée de:  
Jus de citron, crème fraîche liquide, sel  
Poivre.

