



Association loi 1901, sous le n°017 300 52 58  
Octobre 2022 N°72

Aquarelle Joël SELO

#### Membres du bureau

Thierry VILLAT  
Président

Jean-Yves SELO  
Vice-Président

Patrick ZOUBOVITCH  
Trésorier

Vincent BAILLY  
Secrétaire

Daniel PAGET  
Consultant

Françoise THIERRY  
Sorties terrestres

André DEWASMES  
Croisières

Parice HOURDIN  
Pêche

#### Contact

Tel: 06 08 41 86 78  
Thierry.villat@icloud.com

Pierre FROT  
Présidents d'Honneur

Rédacteur: J.Y. SELO  
Site web:  
WWW.capalouest.club

## EDITO

Bonjour les amis,

Une nouvelle saison de navigation s'achève, il va falloir penser à hiverner nos précieux bateaux. Eux aussi, tout comme nous, ont besoin de revêtir leur tenue d'hiver, traitement carburant, réservoir d'eau, vidanger le dessalinisateur, doubler les amarres et bien d'autres choses encore.

Cet été a été propice pour de belles navigations, bien sûr il a fait chaud, même très chaud, mais la mer était très souvent un vrai lac sur laquelle il a fait bon naviguer. Les bateaux Capalouest ont été vu de la Bretagne jusqu'à l'Espagne et même la Méditerranée.

Comme tous les ans une dizaine de bateaux et plus de 30 Capalouestiens se sont retrouvés à Saint Denis d'Oléron du 02 au 05 septembre. Toujours un super accueil de toute l'équipe de la capitainerie de Saint Denis et de l'Association des Plaisanciers De Saint Denis d'Oléron. L'ambiance fut au beau fixe durant tout le séjour.

Le Grand Pavois 2022 va ouvrir ses portes et nous nous retrouverons comme tous les ans à La Villa Blanche pour un déjeuner avant de le visiter.

Avec toute mon amitié.

Thierry VILLAT



PORT DE PLAISANCE  
DE LA ROCHELLE

**Adresse:** Arrière du Forum des Pertuis Avenue du Lazaret 17000 LA ROCHELLE

LA ROCHELLE

Réunion tous les vendredis soirs à 18h dans notre local derrière le Forum des Pertuis



## Week-end à Saint Denis

Comme tous les ans et dans une bonne ambiance, 9 bateaux Capalouest prennent la mer pour le week-end à Saint Denis.

Sur place, nous nous retrouvons tous (avec les amis arrivant en voitures) pour fêter nos retrouvailles.

Le vendredi soir, Annie et Patrice nous offrent l'apéro, nous dressons une table sur le ponton, et commençons à trinquer et déguster les petits fours maison fait avec Amour par nos petits amis.

Le lendemain soir sous le chapiteau nous sommes invités par le club de Saint Denis APPSD pour un apéritif (toujours bien accueilli toutes les années, et c'est avec grand plaisir que les Capalouest les attendent à La Rochelle).

Après ce chaleureux et copieux apéro et avec nos invités passons à table où nous attends un bon couscous, et pour les plus gourmands, une 2ème assiette leur est servie. Merci pour les organisateurs Patrick et Paul.

Bien sûr, il n'y a pas de Saint Denis sans un passage par le marché du dimanche matin, où chacun choisit son repas pour le pic Nic du midi sous le chapiteau et où une coupe de champagne nous est offerte par notre président Thierry qui n'était pas parmi nous et que nous avons appelé en Face Time pour lui souhaiter un joyeux anniversaire tous en chantant. Ensuite passage à table où discussions et rires se passent gentiment.

Après ce repas, tous regagnent leur bateau mais un petit détour sur le Princesse de Michel où le rhum des Antilles nous attends et refaire le monde avec quelques petites histoires coquines et marantes. Et voilà se termine notre excellent et inoubliable week-end, et bien évidemment un nouveau rdv pour l'année prochaine.

Lydie et Richard Fol

## Une nuit très agitée à bord

A la suite du week-end à Saint Denis avec l'Amicale Capalouest, le 8 septembre et après un repas convivial avec les adhérents de l'amicale, j'ai passé une nuit assez agitée sur mon bateau Merry Fisher « Sylberchris »

Vers 1h du matin le bruit de la pompe de cale me réveille en sursaut ; après une quinzaine de minutes, quoiqu'un peu inquiet, je finis par me rendormir mais quinze minutes plus tard, rebote... Cette fois, je me lève, et en avant pour les recherches de la fuite.

Côté sanitaire, rien de spécial, tout va bien. Je descends alors dans les fonds, gymnastique pénible pour quelqu'un de 88 ans et à moitié endormi. Pas de débordement, pas d'eau dans les fonds mais soupçon concernant le presse étoupe car celui-ci m'avait lâché il y a quelques années. Donc problème non résolu....

Je reviens dans le carré, perplexe et là j'aperçois mon pantalon posé malencontreusement sur la barre à roue avec la boucle de la ceinture pendante qui appuyait par intermittence selon les rafales de vent sur l'interrupteur manuel de la pompe de cale... Ouf !

Après m'être traité intérieurement de.....tous les noms, je retrouve ma couchette et me rendors enfin rassuré.

Bernard Brignon

Conclusion : A bord d'un bateau, le soir on range dans la penderie son pantalon.

## L'histoire d'un écu Rochelais de 1725

C'est en 1215 que Jean d'Angleterre dans une charte donne l'autorisation à la ville de La Rochelle de frapper monnaie. Après le traité de Brétigny en 1360 le roi Edouard III confirma les privilèges de la ville le droit de battre monnaie à la condition que son effigie figure sur les pièces Rochelaises.

Au tout début, l'hôtel de la monnaie se situait probablement au coin de la rue de l'hôtel de ville et la rue Dupaty et plus tard, il fut transféré sur la place du château de Vaucler. En 1689 lorsque les fortifications furent reconstruites, l'hôtel de la Monnaie et la chapelle sainte Anne qui y attenait furent démolis. La ville acquit alors une maison dans la rue Royale des Carmes appelée ensuite rue de la Monnaie, auprès de la tour de la lanterne et en 1785 par ordre du roi Louis XVI, un grand nombre de Louis d'or ont été émis. C'est à la révolution que cette institution fut supprimée.

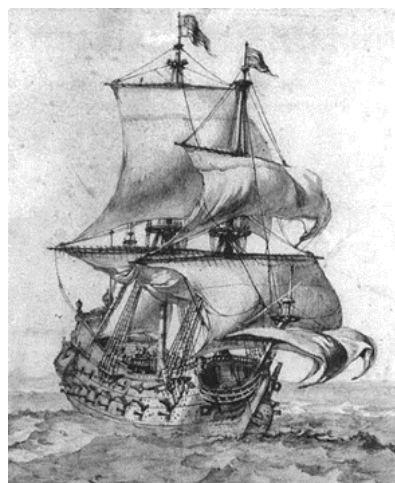


SCEAU DE LA MONNAIE

Les pièces que l'on frappait à cette époque étaient des deniers d'or fin aux fleurs de lys. La lettre R était la marque de la frappe rochelaise ; puis, ce fut la lettre H ; depuis la fin du règne de Charles VII (1422/1461) jusqu'en 1539, on se contentait d'un point sous la neuvième lettre de la légende.



En juillet 1725, un galion « le Chameau » mesurant 47m, armée de 48 canons, affrété par le roi Louis XV pour alimenter le Canada Français en troupes et en numéraires, quitta le port de Rochefort sous le commandement du Capitaine Saint James. Le galion transportait des animaux, des marchandises mais surtout un grand nombre de Louis d'or mirliton et 7000 écus d'argent aux 8L dont les  $\frac{3}{4}$  étaient datés de 1725 de l'atelier de La Rochelle.



Le 25 août 1725 dans la nuit, Alors que le « Chameau » longeait les côtes de la Nouvelle Ecosse, une tornade soudaine éclata. Le « Chameau » fut drossé tel un fêtu de paille contre les rochers de l'îlot de la baleine et passa par 25 m de fond. Faute de moyens techniques, le trésor dissimulé dans la coque du navire n'a pu être récupéré.

Ce n'est qu'en 1965 qu'une équipe de plongeurs canadiens chercheurs de trésors a découvert les premières pièces d'or et d'argent. Contrairement aux Louis d'or, presque la totalité des écus aux 8 L étaient corrodés et très oxydés. Seulement 158 sur 6358 ont été mis sur le marché en 1971. En ce qui concerne les écus frappés à La Rochelle, il y en avait 2 de 1724 et 101 de 1725.

Grace à un numismate bien connu des Rochelais, j'ai pu obtenir un de ces écus aux 8L sur les 158 qui ont revu le jour après une période de 245 ans passés dans le fond des océans et de nos jours, cet écu a retrouvé sa ville de frappe, La Rochelle. Quelle belle histoire !

## THIMARAR VI en Méditerranée

Depuis décembre 2021 Thimarar VI a rejoint son nouveau port d'attache, Sète.

Après quelques petites sorties pour s'acclimater à la mer Méditerranée et surtout aux amarrages avec pendilles, nous avons quitté Sète pour découvrir notre nouveau terrain de jeu.

Première sortie et premier problème, notre bateau n'avance pas, consomme beaucoup et les moteurs se mettent à chauffer dès notre départ. Nous faisons demi-tour et appelons Gilles, maître de port de Sète, qui nous réserve un emplacement devant la capitainerie et appelle un plongeur pour regarder ce qu'il se passe. Résultat, des moules se sont fixées sur les pods et ont en partie bouchées les entrées d'eau de refroidissement des moteurs.

Il faudra en tenir compte pour la prochaine saison, l'eau à Sète est beaucoup plus chaude qu'à La Rochelle ce qui fait que le carénage devra être fait plus tard, pas avant le mois de Mai.

Un problème n'arrivant jamais seul, après le nettoyage des pods par le plongeur le vent décida de se réveiller et nous contraint à reporter de 48 heures notre départ. En Méditerranée il ne faut pas prendre les coups de vent à la légère.

Départ au petit matin pour une navigation de 85 NM. Météo et mer au top.

Arrivée en début d'après-midi à Cassis. Magnifique petit port où nous sommes attendus. L'entrée étant très étroite et un autre bateau manœuvrant à l'intérieur, il nous est demandé de nous mettre en standby à l'extérieur.

Appel de la capitainerie, vous pouvez entrer, nous vous attendons.

Manœuvre délicate, demi-tour avec juste la longueur de Thimarar de dispo, l'équipe de la capitainerie est présente en bateau et sur le quai. Pas le droit à l'erreur, vous êtes dans la ville et les curieux qui vous regardent sont nombreux.

Premier port après Sète, premier amarrage, première pendille, tout s'est très bien passé. Les personnes de la capitainerie ont été top, ils nous ont aidés jusqu'à l'amarrage complet et nous ont appris de nouvelles choses qui nous serviront plus tard. Un grand merci à eux.

Êtes-vous déjà allés à Cassis en bateau? Escale absolument merveilleuse, de votre bateau vous avez la ville qui vous entoure, c'est féérique, encore plus à la nuit tombée avec de très beaux éclairages.

Ne dit-on pas jamais 2 sans 3, et bien nous aurions dû nous en douter. Après les moules sur les pods, le vent qui nous oblige à reporter notre départ, troisième problème, le soir, à l'heure de l'apéro, nous découvrons que les glaçons sont fondus. Après vérification, nous découvrons que notre réfrigérateur ne fonctionne plus. Nous sommes en fin de semaine dans un lieu où nous ne connaissons personne. Là nous devons dire un grand merci à notre ami Jean Philippe notre concessionnaire Prestige de La Rochelle. Ce dernier, que nous avons contacté par téléphone, grâce à son réseau, nous a trouvé un frigoriste qui est venu nous dépanner. Lorsque la température extérieure est de 38 degrés, nous nous sentons mieux avec un réfrigérateur qui fait du froid.

Après quelques jours passés à Cassis nous reprenons la mer en direction des Marines de Cogolin à côté de Saint Tropez. 75 NM au début sous un grand soleil et pas de vent. Cela jusqu'au niveau de l'île de Porquerolles où le vent se met de la partie.

Et oui nous devons apprendre ce qu'est notre nouveau terrain de jeu car lorsque le vent se lève les vagues arrivent très vite. A contrario lorsque le vent tombe, les vagues elles aussi disparaissent très vite.

Je me procure alors une nouvelle météo marine afin de ne pas me refaire prendre et naviguer dans de bonnes conditions.



Arrivée aux Marines de Cogolin avec un bateau couvert de sel dû aux vagues que nous avons eu de face pendant près de 2 heures.

Bel accueil aux Marines, après un port vraiment petit, Cassis, nous nous trouvons dans un très grand port. Pour se déplacer nous avons des navettes gratuites qui viennent vous chercher jusqu'à votre bateau.

A partir de ce jour la météo restera au beau fixe avec une forte chaleur jusqu'à la mi-août.

Nous visitons la cote en voiture de Saint Tropez à Saint Mandrier, très belle région.

Ne réussissant pas à avoir une place dans un des ports de Cannes, nous amarrons Thimarar à Golf Juan Vieux port.



Nouveaux lieux à découvrir, mais là beaucoup en bateau avec de magnifiques mouillages pour se baigner et déjeuner. Nous avons parcouru, toujours à petite vitesse la côte de Saint Tropez à Sanremo en Italie sans oublier de faire une halte au port de Monaco Fonvielle, juste dessous la falaise, féérique. Nous avons hâtes d'y retourner la saison prochaine.

Début août nous reprenons la mer en direction de Sète en passant par Hyères et Bandol.

La dernière étape de Bandol à Sète, soit 100 MN, fut réalisée sur un vrai lac et à petite vitesse sous pilote automatique.

Paysages majestueux, nous garderons un souvenir inoubliable de cette traversée.

Une semaine de repos avant de vouloir repartir le 14 août pour un nouveau périple. Malheureusement, la météo en décida autrement et nous avons été obligé de rester à Sète.

Heureusement Sète et ses environs sont à découvrir et nous en avons profité.

Maintenant, comme je le dis dans mon édito, nous allons retourner à Sète début octobre pour hiverner Thimarar.

Il ne nous reste plus cet hiver qu'à préparer nos futures navigations 2023.

Nous irons surement en Corse et sur la cote italienne vers la Spezia.

A bientôt pour des nouvelles de THIMARAR VI.

Thierry Villat

## Festivités à l'Amirauté

Après de nombreux mois de morosité liée à la crise sanitaire, la situation semble s'améliorer, donc quoi de mieux qu'un anniversaire et une envie de grilades pour se retrouver et passer un bon moment en ce début juillet.

La soirée a débuté avec un excellent Champagne, offert par Ghislaine pour fêter le passage à + 1.

Pendant ce temps, Patrick et Marilyne et Sylvie étaient aux manettes de la plancha pour nous régaler avec leurs grilades qu'ils maîtrisent à la perfection.

Joie et bonne humeur autour de ce repas et heureux de se revoir pour démarrer cette période estivale.



Vincent Bailly

## Pour la petite histoire sur les nœuds de marin

De tous les nœuds de marin que vous avez pu voir sur notre journal, il y en a un qui n'est pas nommé et que personne ne connaît mais que beaucoup de plaisanciers exécutent surtout les marins débutants, sans en connaître son nom.

Le nœud de Marcel : c'est un nœud qui ne se défait pas quand on veut et qui se défait quand on ne veut pas. **A méditer**

Jean-Yves Selo

## Le Homard bleu Breton, un met d'exception



Le homard breton est l'un des mets les plus raffinés que l'on ne déguste que dans les grandes occasions, il est très apprécié pour sa chair. Bien qu'il peu vivre jusqu'à vingt ans, il meurt rarement de sa mort naturelle.

Le homard comme la langouste fait partie de la famille des décapodes et il atteint sa taille adulte à la suite de mue annuelle successives qui augmente à chaque fois de 20 %.

Le homard est identifiable grâce à ses pinces de grosseur différentes. La plus petite est effilée et sert à découper la nourriture et l'autre plus grosse lui permet de tenir sa proie.

Sa couleur varie selon l'habitat, sur les côtes de l'Atlantique, sa carapace est bleu foncé avec quelques marbrures jaunâtres et son ventre est orangé. Mais une fois cuit sa carapace devient rouge. Ce n'est pas un tour de prestidigitatation, mais sous l'effet de la chaleur, la bêta-crustacyanine, une protéine présente dans la carapace du crustacé, se déforme. Elle libère alors une molécule annexe, l'astaxanthine, de couleur naturelle rouge orangé.

Il vit près des côtes ou autour des récifs, son habitat est constitué par des crevasses ou sous les rochers. Il est très rapide dans ses déplacements sur les gravières et n'aime pas le voisinage des autres crustacés. Par contre il cohabite très bien avec le congre car ils ont le même habitat. Cette cohabitation intéresse les deux individus mais par pour les mêmes raisons. Le homard bénéficie des restes de nourriture que le congre rapporte dans la cavité et le congre qui est friand du homard, attend sa mue pour le dévorer.

Le homard se nourrit de poissons morts mais également de mollusques et de crustacés. Il est friand aussi de juvéniles de sa propre espèce.

**Recette pour 4 personnes** – Préparation : 20 min. Cuisson : 25 min

Ingrédients : - 2 Homards de 800 à 900 gr chacun  
-2 échalotes, 2 citrons, 6 brins de persil  
-2 tranches de pain de mie ou chapelure  
-5 cl. de vin blanc  
-180 gr. de beurre demi sel  
-1 pointe de poivre de Sichuan, sel,

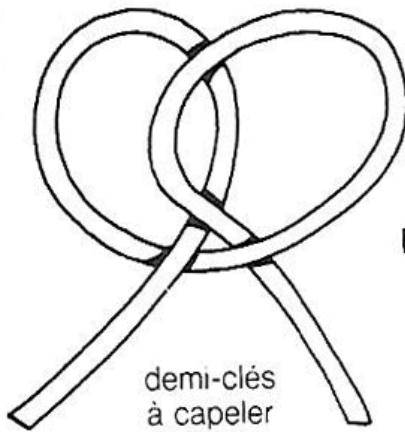
### Réalisation :

- Réservez 20gr de beurre. Faites fondre le reste dans un bol placé dans un bain-marie.
- Fendez les homards en deux dans la longueur. Brisez les pinces sans les détacher du corps.
- placez les demi-homards, carapaces par en dessous sur la grille du barbecue ou de la plancha. Badigeonnez-les de beurre fondu. Salez et poivrez. Laissez-les cuire pendant 10 mn, en les arrosant une ou deux fois de beurre fondu.
- Pelez les échalotes. Hachez-les grossièrement. Faites-les dorer pendant 5 mn dans un cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Versez le vin blanc, puis portez à ébullition.
- Hors du feu, ajoutez le persil ciselé et la moitié du pain de mie émietté ou chapelure, salez, poivrez et mélangez pour obtenir une pâte.
- Répartissez ce mélange dans la tête des demi-homards. Parsemez du reste de mie de pain.
- Faites gratiner pendant 5 mn sous le gril du four.
- Versez le jus des 2 citrons dans le reste de beurre fondu. Salez, poivrez.
- Servez les homards chauds et présentez le beurre citronné à part dans une saucière.

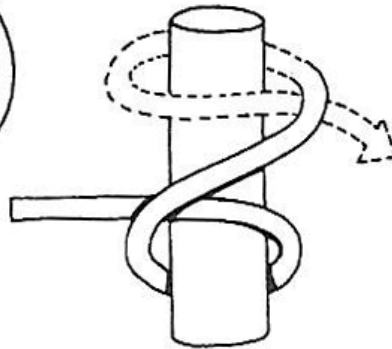


Jean-Yves Selo

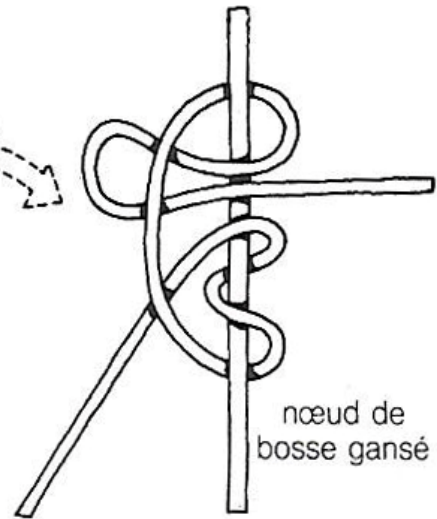
# Quelques Nœuds d'amarrage à connaître



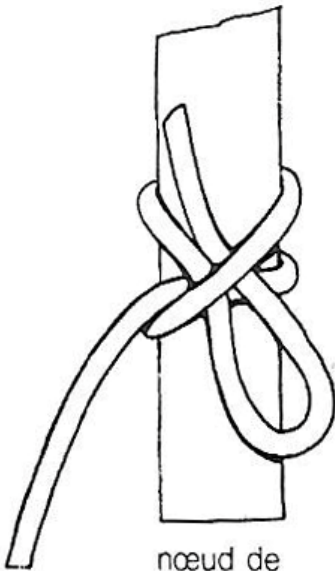
demi-clés  
à capeler



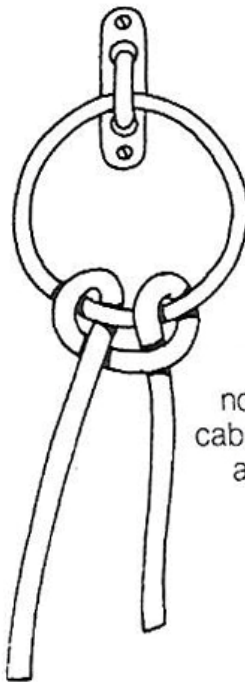
nœud de  
cabestan



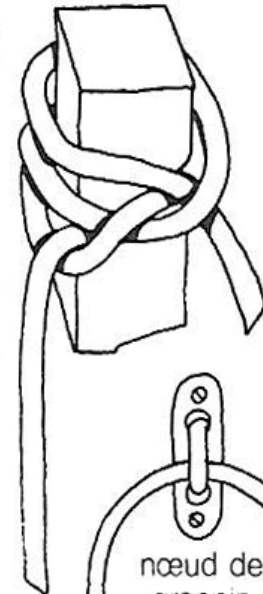
nœud de  
bosse gansé



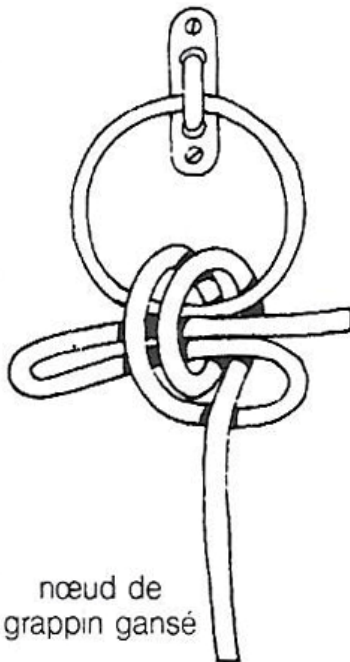
nœud de  
cabestan gansé



nœud de  
cabestan  
double



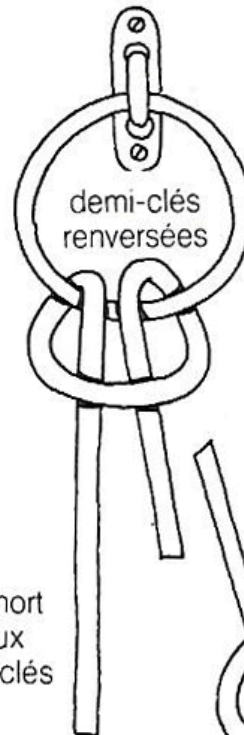
nœud de  
grappin



nœud de  
grappin gansé



tour mort  
et deux  
demi-clés



demi-clés  
renversées



demi-clé  
gansé

# Quelques règles élémentaires De navigation

## LANCEMENT D'UN MESSAGE DE DETRESSE

- Mettez en route la VHF sur le canal 16 (veille permanente).
- \_ Emettez trois fois « May », puis répétez trois fois le nom du bateau si possible en code international.
- \_ Donnez votre position ou un relèvement.
- \_ Nombre de personnes à bord et le nombre de blessés le cas échéant.
- \_ Décrivez la nature de l'avarie ou du sinistre.
- \_ Précisez les secours demandés et vos intentions immédiates. Signalez si vous avez envoyé des fusées, largué une bouée, etc.
- \_ Demandez éventuellement que le message soit relayé à d'autres stations.
- \_ Restez si vous le pouvez en contact régulier.
- \_ Si vous êtes redevenu maître de la situation, n'oubliez pas de le signaler.
- \_ Si vous avez rejoint un port, téléphonez au CROSS local pour le signaler.

## LES GESTES QUI SAUVENT

### EN CAS D'HOMME A LA MER

- \_ Stoppez le bateau, en débrayant si vous êtes au moteur et en criant « un homme à la mer ».
- \_ Lancez une bouée ou autres objets flottants (coussin, défenses) vers l'homme à la mer si vous le voyez ou dans le sillage du bateau.
- \_ Ne perdez pas le naufragé de vue. Demandez à un équipier d'effectuer cette veille sans quitter une seconde l'homme des yeux.
- \_ Notez ou faites noter l'heure précise et la position.
- \_ Relevez sur le compas la direction de l'homme à la mer et actionnez la procédure MOB (Man Over Board) sur la centrale de navigation.
- \_ Alertez les secours par VHF canal 16.
- \_ Un seul homme dirige la manœuvre de récupération et surtout personne ne plonge au secours du naufragé.
- \_ Récupérez le naufragé si possible sous le vent.

