

La vague,

Eugène Guillevic

(*"Carnac"* - éditions

Gallimard, 1961)

***Le Belém s'est
installé au port du
Légué, Le
Télégramme du 20
avril 2018-04-20***

**Le poisson frit
mariné,**

[www.cuisine-
creole.com](http://www.cuisine-creole.com)

Le petit poisson

d'or, d'après

Alexandre

Sergueïevitch

Pouchkine, 1833

Le requin pèlerin,
parc national de la
mer d'Iroise

***La pêche à la
ligne, éditions
Schmidt***

1. Pour se faufiler
Dans l'étroit canal
Qui menait au port avant les bassins,
Elles se pressaient, tes vagues,

2. Lors de la marée,
Elles se bousculaient.
Elles avaient besoin
Que l'interminable
Soit fini pour elles.

1. C'est un fameux trois-mâts. Sans doute le plus fameux de la flotte française encore navigante. Le Belém, l'un des derniers grands voiliers de commerce du XIXe siècle, construit et mis à l'eau en 1896 à Nantes, fait escale à Saint-Brieuc pour trois jours.

2. Arrivé ce vendredi en fin de matinée en provenance de Concarneau, il a lentement remonté le port du Légué, avant d'accoster quai Surcouf, devant une foule des plus garnies. La parade s'est déroulée au son des cornemuses et sous un soleil particulièrement généreux.

3. Des visites à bord sont programmées ce samedi, de 10 h à 18 h (dernière montée du public à 17 h 30). L'équipage se rendra disponible pour répondre aux questions des visiteurs. Tarifs : adulte, 6 € ; enfant âgé de 6 à 12 ans, 3 €. Le navire-école doit repartir du Légué ce dimanche vers 11 h, en direction des îles anglo-normandes.

4. Il traversera la Manche jusqu'à l'île de Wight, puis terminera sa navigation à Dieppe.

1. Ingrédients : 3 darnes de poisson de votre choix

Pour la marinade :

- 2 citrons verts
- 2 gousses d'ail
- 2 clous de girofle
- sel et poivre

2. Pour la friture :

- 100 g de farine
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 2 oignons
- 4 cuillères à soupe de vinaigre
- 1 piment

3. Déposer les darnes de poisson dans un plat avec l'ensemble des ingrédients de la marinade. Laisser reposer pendant environ 2h en retournant les darnes de temps en temps. Recouvrir les darnes de farine, les faire revenir à la poêle dans le bouillon de bœuf légèrement délayé 5 à 7 minutes de chaque côté.

4. À part, faire revenir les oignons avec le piment puis déglacer au vinaigre.
Verser les oignons sur les darnes.
Servir chaud.

1 . Jadis vivaient un vieil homme et sa femme. Ils logeaient dans une mesure en terre battue que même les plus pauvres auraient refusé d'occuper, mais eux ne s'en plaignaient pas. Depuis trente-trois ans, le vieil homme et sa femme étaient heureux ensemble.

2. Parfois ils se chamaillaient, mais cela n'avait jamais beaucoup d'importance. Le vieil homme était pêcheur. Pendant qu'il pêchait, sa femme filait, assise à son rouet. Dans la vie, les mauvaises périodes alternent avec les bonnes.

3. Or, au moment où commence cette histoire, rien n'allait. C'était comme si tous les poissons de la mer étaient partis vers d'autres océans. Le vieil homme avait beau s'obstiner, il ne pêchait plus rien. Un matin, il jeta son filet, mais ne remonta à la surface que de la boue.
« Qu'est-ce que cela veut dire! » marmonna-t-il, furieux, en lançant à nouveau son filet.

4. « Aie, aïe, que c'est lourd! » souffla-t-il soudain plein d'espoir. Mais dans le filet, il n'y avait qu'un tas d'algues vertes.

« Je vais essayer une troisième fois », se dit-il, en pensant à sa femme qui n'avait rien à manger. Le filet fut si lourd à remonter que le vieil homme faillit tomber à l'eau en tentant de le sortir. Il mobilisa toutes ses forces, tira, tira...

5. Quelle ne fut pas sa déception lorsqu'il ne vit frétiller au milieu des mailles qu'un tout petit poisson, pas plus gros que le petit doigt, mais brillant comme s'il était d'or pur.

6. « Maudit poisson! » se lamenta le pêcheur. Ma femme va t'avaler en une bouchée et moi, je n'aurai même pas une écaille à me mettre sous la dent!

« Laisse-moi retourner dans la mer », dit alors le poisson, « je te récompenserai en exauçant chacun de tes vœux ».

1. Le requin pèlerin fréquente tous les océans mais aussi la mer Méditerranée. Il apprécie les eaux froides et tempérées. Il semble absent des zones tropicales. Il s'aventure très près des côtes. En hiver, quand la nourriture est rare, il s'enfonce dans les eaux profondes. Mais certains individus migrent probablement vers des latitudes clémentes!
2. En Bretagne, c'est au printemps et en été que l'on peut rencontrer notre requin géant nageant tranquillement en surface. Pour avoir une chance de le repérer, il faut suivre les lignes de marée... là où il chasse le plancton.
3. Les lignes de marée sont des couloirs à la surface de la mer, tracés par les courants. On les repère par un aspect différent de l'eau sur ces lignes (couleur, zone calme, radeaux d'algues mortes en dérive...).

4. Malgré sa taille (jusqu'à 12 m !) le requin pèlerin est un animal timide... alors ne t'approche pas trop de lui car tu pourrais lui faire peur!!!

1. Un jeu pour 1 à 4 joueurs à partir de 3 ans

Déroulement du jeu

On joue dans le sens des aiguilles d'une montre. Quand c'est à toi de jouer, tu prends la canne à pêche. Tu peux mettre deux fois la canne à pêche dans l'aquarium, jusqu'à ce que la ligne touche le fond. Ensuite, tu remontes la canne à pêche prudemment pour récupérer l'objet ou le poisson.

2. Chaque joueur a droit à deux essais, puis c'est au tour du joueur suivant.

Important : Pendant que tu pêches, tu ne dois pas regarder dans l'aquarium !

3. Décompte des points

Les nombres imprimés sur les poissons et les objets indiquent leur valeur. À la fin de la partie, on compte tous les points.

4. Fin du jeu

Au moment où tous les poissons et objets sont sortis de l'aquarium, la partie est finie. Le gagnant est le joueur qui a « pêché » le nombre de points le plus élevé.