

Agenda

- Stages sur plusieurs jours (avec navigations nocturnes) du 11 au 14 novembre et du 27 au 28 Novembre
- Entretien des bateaux les samedis 23 octobre et 20 Novembre

Sommaire

Les nouvelles de la côte ...Ou du large...	1
Le mot du Président	1
Dicton du marin	2
le coin des régateurs	2
La soirée d'inscriptions	2
La vie du Club	2
A propos de pha-	3
Recettes et astuces de cambuse	3
L'entretien des bateaux... Une autre facette de la formation	4

Saison 2010-2011 Octobre 2010 N°2

Rédactrice : Odile WYON

Page 1

Les nouvelles de la côte ...Ou du large...

SALON NAUTIQUE de CANNES....



La nouvelle saison de voile a commencé par l'avant-première du salon nautique de Cannes du 8 au 13 septembre dernier. C'est la première fois que le club y ouvre un stand: cinq jours pendant lesquels des bénévoles, membres de l'ECCM ont tenu permanence pour renseigner les nombreux visiteurs sur les bienfaits de la voile habitable et de l'intérêt de s'initier à la technique de navigation grâce aux sorties régulières de l'école complétées de cours théoriques pour parfaire la formation, sachant que l'objectif est de savoir naviguer en autonomie.

Pendant ces 5 jours, conversations enjouées, explications du fonctionnement du club se sont succédées. Nos chefs de bord en ont profité pour voir de nouveaux modèles de bateaux en vue de remplacements futurs des nôtres qui prendront, obligatoirement «de la bouteille» au fil des années...

Mais la plus spectaculaire des nouveautés à

visiter au salon fut le JP54 de Jean Pierre Dick qui est, comme vous le savez peut-être, le parrain de TOULAHE! Visite spectaculaire d'un intérieur à la fois très épuré et d'une fonctionnalité très recherchée ...

A votre tour de le découvrir en vous rendant sur le site web de Jean Pierre Dick puis sur le lien «visite virtuelle». Impressionnant et beau à voir.

Enfin, passages au stand d'anciens membres du club qui naviguent désormais sur leurs bateaux grâce à l'ECCM qui leur a permis d'apprendre et de se lancer dans l'aventure.

Merci donc à Patrice Maglione et Jérôme David pour le montage du projet et la mise en place du stand. Merci à Cathy et Jo Saturno qui ont démonté et remporté tout le matériel à la clôture et merci aussi à tous les autres intervenants qui se sont succédés pendant ces cinq jours, Patrick Sauvaigo, Jeanne Spoeri, Jean Michel Chaix, Jacques Anathom, Didier et Claudia Leymonerie, Janik Laporte, Henri Dahon, Muriel Jenner, Yann Cahanin, Yannick Gilbert, Geneviève Pagnier, Alex Giboin, Thierry Renault, Robert Aimasso, Emmanuel Pont, Jean Louis Lavergne, François et Martine Bel, Yannick Seuret. Merci à ceux d'entre eux qui se sont chargés de transmettre de jour en jour, le matériel de projection et n'oublions pas l'initiative bien sympathique de Jean-Yves Carré qui nous a apporté l'apéritif le vendredi soir pour la nocturne, *on le reconnaît bien là!!!!*

Le mot du président...

Bonjour à tous...

Nous avons inauguré cette année cette gazette qui permet à tous d'être au courant de ce qui se passe dans le club. Pour faire vivre cette gazette, nous avons besoin de vous, de vos anecdotes, de vos photos, de vos expériences... Pour envoyer tous ces éléments, nous avons créé une adresse à cet effet: news@eccm-voile-antibes.fr.

Comme toutes les années, les premières sorties ont des places de libre, n'hésitez pas à vous inscrire car la mer s'apprend d'abord par la pratique...

Alors sortez, sortez et profitez de ce nouveau monde qui vous tend les bras...

Dicton du marin...

Le marin qui dit n'avoir jamais mangé du caillou est un menteur! **Ça ne rassure pas mais ça console!!!!**

Le coin des régateurs...

La régata est un monde qui fait un peu peur aux novices. Vous qui êtes de nouveaux adhérents, sachez que ce monde vous attend. Les régates sont ouvertes à tous ceux qui ont les bases de navigation à savoir:

- connaître les termes de base de la voile (border, choquer, brasser, débrasser,...)
- Avoir un minimum de pratique qui vous permet de ne plus confondre un spi, avec

un génois.

- Et surtout avoir envie de vivre une autre facette de la voile.

Nous aimerions monter une équipe de gens motivés pour ne plus avoir à annuler des régates faute d'équipiers.

Pour plus d'infos, rapprochez-vous de David et de Jean-Yves.

français- anglais

- le mille marin ou nautique se dit nautical mile à ne pas confondre avec le mille terrestre datant de l'empire romain



La soirée d'inscriptions...

Franc succès à la soirée d'inscriptions du 23 septembre dernier. Nous enregistrons déjà 180 inscriptions dont un pourcentage annuel constant de 48% de nouveaux adhérents, et 52% de fidèles

au club et bien sûr aux plaisirs de la mer.

Quelle file d'attente !!!! Sage et patiente pour la bonne cause mais moment parfait pour communiquer, se retrouver ou se

renseigner, faire connaissance et apprécier ensuite un petit buffet offert en toute simplicité.

LEXIQUE DE LA VOILE...

• **Vit de mulet** : pièce métallique qui fixe la bôme au mât

• **tête d'alouette** : glène (bout lové) fixée à cheval sur une filière

• **crochet -pélican** : ridoir mobile permettant de fixer en l'étirant ou en le raccourcissant l'étai amovible des petites voiles d'avant comme la trinquette, le tourmentin à une cadène, anneau métallique fixé au pont

Quel bestiaire!

La vie du club : Portrait ...

Normand de naissance et terrien jusqu'à mes 22 ans, j'ai eu la chance de croiser le chemin d'amis qui m'ont fait découvrir le plaisir de naviguer.

Sans aucune formation préalable, ma première navigation s'est passée entre les Baléares et Toulon avec un coup de vent de force 5-6 (que je considérais en ce temps-là de tempête). Puis ayant attrapé le virus de la mer, j'ai navigué autour de la Corse, la côte d'azur, la Grèce. Mes 2 plus grandes navigations ont été des

convoyages entre Cherbourg et Malaga et entre Israël et Canes.

Après toutes ces navigations et quelques régates (Nioulargue, régates royales,...) et désirant savoir quel était mon niveau de connaissance, je suis entré comme élève à l'ECCM en 2000.

Après 2 ans et demi de formation, je suis devenu u Chef de bord pour partager mon plaisir à être sur l'eau.

Après plusieurs années et des centaines de milles et pour avoir un meilleur niveau pédagogique, j'ai passé mon

monitorat fédéral de voile.

Depuis 2 ans je suis le président de l'ECCM pour continuer l'œuvre de mes prédécesseurs depuis 42 ans. J'ai plaisir à être à la tête de cette belle association de **bénévoles** qui travaillent d'arrache pied pour vous offrir de belles navigations.

J'ai toujours autant de bonheur à naviguer, vous voir progresser et voler de vos propres ailes après quelques temps chez nous.

Je suis devenu ce que vous pouvez tous devenir :

un marin heureux ...



David PELTIER

Apropos de phares...

Savez-vous que chaque soir 1000 phares et balises embrasent le ciel des côtes de France et tout près d'ici : le phare de la Garoupe.

Petit détour pour le découvrir.

Au sommet du plateau de la Garoupe, au cap d'Antibes se dresse le phare.

Il culmine à 103m et la hauteur de l'édifice est de 29m. C'est l'un des phares les plus puissants de la côte méditerranéenne avec une intensité

lumineuse de 2300000 candelas.

Sa portée est d'environ 60 kms pour la marine et de 100kms pour l'aviation (du temps où les avions n'avaient pas de GPS, et qu'ils se servaient aussi des sextants et amers). Il est équipé d'un radiophare d'une portée de 80kms.

Le signal du feu est composé de deux éclats successifs sur une période de 10 secondes. L'ampoule d'une hauteur de d'environ 30 cm a une puis-

sance de 400 watts. Sa durée moyenne est de un an.

Les lentilles de Fresnel en cristal tournent sous l'action d'un petit moteur synchrone électrique sur un bain de 60 litres de mercure. Elles mesurent presque 2 mètres de hauteur. L'ensemble optique a une masse de 2,5 tonnes. Il date de 1948.

Ses coordonnées géographiques: 43° 33' 51" N (lat) 07° 08' 01" E (lon) A revoir 18/11 au cours sur les feux et navigation de nuit



Du côté de la cambuse... ou l'art d'avoir du pain frais à bord....

Comment conserver le pain moelleux, utiliser le sec et en faire soi-même!

Pour garder le pain frais, l'emballer dans un torchon puis glisser le tout dans un cabas de papier si le temps est à l'humidité ou dans un cabas de gros plastique (type sacs de super marché) si le temps est chaud et sec.

Voici plusieurs façons d'optimiser le pain sec.

- Pour accompagner un apéritif, en faire des **petits toasts** que l'on passe au four et que l'on tartine (après refroidissement) de beurre et sur lesquels on place un filet d'anchois, excellent!
- On peut également préparer un **pudding** en faisant tremper une demi-heure le pain dans du lait chaud. Ajouter ensuite trois œufs pour un demi pain avec environ 120grs de sucre (reste de confiture ou, cassonade ou miel) puis de la cannelle (vanille, du rhum ou les trois). Il est possible de prendre aussi des fruits mûrs qui pourraient se perdre, des zestes d'agrumes, des raisins secs marinés dans du rhum avec un peu de crème fraîche (facultatif). Mélanger délicatement pour déliter le pain qui peut être aussi associé à

des restes de brioches; beurrer un moule, y verser le tout et déposer par dessus des noisettes de beurre, saupoudrer d'un peu de sucre et enfourner. Arrêter le four lorsque le pudding est doré.

- Le **pain perdu** qui consiste à laisser tremper des tartines sèches dans un mélange de lait et d'œufs battus sucrés et de passer le tout à la poêle pour réaliser un dessert ou pour démarrer la journée.

Autre idée pour sauver un petit déjeuner.

Préparer des **Pancakes**: 200grs de farine, une pincée de sel, une de levure chimique, un œuf, lait. Mélanger sans faire de grumeaux et obtenir une pâte un peu épaisse, huiler une poêle, chauffer. Avec une louche, poser des petits tas de pâte, retourner et cuire de l'autre côté. Les pancakes sont vite faits, il ne faut pas laisser attendre la pâte ! **Ils remplacent le pain.**

Pour les « accroc » du pain ou les navigateurs ayant pris le grand large...

Comment faire son levain...

Il suffit de mélanger un peu d'eau DE MER à de farine qu'on laisse fermenter avec une cuillère de sucre.

Quantités pour la fabrication: un kilo

de farine, un peu d'eau de mer, deux sachets de levure de boulanger ou le levain préparé. Ajouter une cuiller d'huile, pétrir pour obtenir une pâte élastique, couvrir d'un torchon laisser pousser. Pétrir une seconde fois, laisser à nouveau reposer une heure, donner la forme désirée, passer un peu d'eau dessus ou placer un verre d'eau dans le fond du four cuire à four chaud 30 à 40 minutes. A chaque fournée, il suffit de garder un petit morceau de pâte qui constituera le levain pour la prochaine fois.

Astuce de cambuse, si vous n'avez pas de four, il est possible de cuire le pain dans la cocotte. Dans ce cas, placer le pain dans un moule, lui-même placé dans le panier suspendu de la cocotte, couvrir le moule d'un papier d'aluminium, verser un verre d'eau au fond, cuire 30mn, mais le pain n'aura pas de croûte.

Et pour l'histoire, connaissez-vous les échaudés, c'est une recette très ancienne faite de farine, d'eau, de sel, une sorte de pâte à pain aromatisée aux graines d'anis. Cette pâte dont les bords étaient enroulés était d'abord ébouillantée puis cuite au four. Cette double cuisson donnait des biscuits simples qui ont enchanté nombre de générations rurales et qui plaisaient beaucoup aux marins du fait de leur longue conservation.

L'entretien des bateaux... Une autre facette de la formation

En amont et en aval des sorties, avant et après les croisières, règle oblige, il faut prendre soin du matériel et entretenir très régulièrement les bateaux. Il y va de la sécurité d'abord et bien entendu de la longévité des bateaux.

Il a lieu un samedi par mois (souvent le dernier, indiqué sur le planning). Ainsi, sous la houlette de notre responsable entretien, Raymond Delphin, assisté de François Bel, Jacques Anatom et Patrick Sauvaigo, **nous sommes tous invités à y participer dans la mesure de nos capacités.**

« CAR QUI VEUT DEVENIR UN MARIN DOIT GOUTER A L'ENTRETIEN »

C'est une troisième partie de la formation car c'est à ce moment là que l'on découvre les parties cachées et tous leurs secrets, c'est comme cela que l'on

repère la place de chaque matériel et de son utilité.

Pour exemples récents:

- Une perte électrique détectée en croisière nous a amenés à changer la tresse de masse faisant office de paratonnerre. Il a fallu donc trouver son passage qui allait du pararas à la quille en passant par les fonds et la cale moteur. C'est François Bel qui s'y est collé aidé de Yannick Gilbert et de Thierry Renault. D'observations en contorsions, le bateau désossé, la tresse oxydée a été extirpée et remplacée. Bravo!

- Bravo aussi à Patrice Maglione qui lui, s'est attelé à changer le boudin de la jupe arrière par où, semble-t-il, de l'eau rentrait. Après une expédition groupée dans les caves (comprenez: les coffres arrières, capots fermés) accroupis pour trouver la voie d'eau pendant que l'on arrosait abondamment la jupe, Il a fallu dévisser et décoller le boudin puis



colmater et poncer. Une bonne journée de travail en compagnie des copains. Petite pause le midi afin de partager quelques parts de pizzas arrosées d'un petit verre de rosé. D'ailleurs, un dessert ou une friandise apportés par l'un ou l'autre sont toujours bienvenus.



Pour les entretiens, outre le fait que vous pouvez et devez venir pour compléter votre formation, nous avons besoin de compétences techniques:

- Electriciens
- Electroniciens
- Bricoleurs
- mécaniciens

Pour des idées, suggestions, propositions, interrogations, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse suivante:

news@eccm-voile-antibes.fr