



Association Seudre et Mer

20 rue de Halles – 17113 Mornac
La Flèche - Mornac

Le bulletin info

N°29

~~N°28~~ - Juillet 2022

*Ce bulletin a été imprimé
avec le numero 28, c'est une
erreur, il y a déjà le numéro
28 en juin donc il aurait du
porter le numéro 29*

Bureau - Conseil d'administration 2022

Président : Jean Fayolle

Vice président 1: Patrice Boyer

Vice président 2 : Roger Roux

Trésorier : Muriel Boyer

Secrétaire : Claude Gaufny

Secrétaire adjointe : Nathalie Bluszez

Membres : Patrick Bergeron, Jacques Biais, Pascal Bouillon, Yves Corbineau, Richard Motte, Jean François Renault, Nicolas Mercier, Roger Cougot, Lebrun Jany, Lebrun Jean Claude, Martin Pidou

Facebook : Patrice Boyer .

<https://www.facebook.com/Seudre-et-Mer-254851634981185/>

Le site : Patrick Bergeron.

<http://association-seudre-et-mer.wifeo.com/>

Le mail de Seudre et Mer :

sem17113@gmail.com

Nos partenaires:



Soutenu
par



Liberté
Égalité
Fraternité

RÉGION
NOUVELLE
AQUITAINE



FONDATION
DU
PATRIMOINE



UNION EUROPÉENNE
Fonds européen agricole pour le développement rural :
l'Europe investit dans les zones rurales



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine

Ce qu'il s'est passé :

2 et 3 juillet 2022 – Fête du port de la Tremblade.

Compte rendu de Nicolas page 2 et 3:

Seudre et Mer à la fête du port de La Tremblade le 2 juillet 2022

Les Coureauteurs ont organisé la fête du port de La Tremblade, c'était une belle réussite, Seudre et Mer y était.

Le temps était magnifique, les bateaux sont arrivés à partir de 17 h.



Arrivée de La Flèche



Apéritif sympathique

Vers 19 h 30, un apéritif nous était servi en bord de chenal, à côté de la cabane, avant de prendre le repas préparé par l'équipe des Coureauteurs. L'ambiance était excellente.



La cabane affiche complet



Yves : J'peux pas sourire ... Je mange



Le lendemain, tout le monde s'active pour monter le village. Un grand nombre de visiteurs dans la journée. Le sel, maillots, couteaux se vendent bien.



La pause s'impose pour Françoise et Flo



La bière aussi, visiblement, c'est qu'il fait chaud.
Le soir, Sardinade sur le quai d'honneur et soirée endiablée.



On t'a reconnu Martin



Il est où mon pépère ?



Les reines et rois du dance floor

Mardi 5 juillet 2022 – Déplacement La tremblade - Royan

Mail de Pascal,

« Bonjour,

Pour notre déplacement à Royan, nous avons bien navigué avec un bon vent. Le passage Maumusson au calme, (Christian Gérin nous a dépassé juste après) le banc de la Mauvaise calme aussi, le partie Palmyre/ Royan plus compliquée avec vent arrière... arrivée tranquille à 17h.

Par contre, un problème électrique sur la batterie bâbord où sont connectés GPS et VHF me pose problème (comme pour Ars) à savoir que concrètement le GPS me donne plus d'informations (ce matin je vais mettre dans un premier temps cette batterie bâbord en charge) et donc j'ai été obligé de faire de la navigation à l'ancienne, faire un point sans compas de relèvement où encore mieux maintenant des jumelles qui font compas, j'ai pris le point GPS de la VHF avec une carte de 2015.... nous avons pointés entre la 2 et 3 au lieu de la 6 et 7 et de plus le balisage à changé depuis 7 ans.

Je rajoute un compas pas très brillant à bord!

En cas de panne électrique, difficile de faire dans de bonnes conditions Pornic.

Pour info le premier prix de jumelles compas est de: 179€ prix catalogue Uship.

Je vous sou mets cette demande.

A bientôt

Pascal «

Photos de Henri François



La carte marine est de sortie



Henri François

8,9 & 10 juillet 2022 – Extrême Cordouan – St Georges de Didonne

Article du Littoral



8 Juillet
Seudre et mer présente à Montalivet, euh ! non, à St Georges de Didonne.



09 juillet 2022 – La Flèche se positionne sur Cordouan

L'équipage du samedi: Pascal, Yves, Serge, Patrick & Gwenaëlle



Sortie de Royan

Cap Cordouan



Le vent est bon , journée prévue très chaude !

Retrouvez le montage photos et vidéos de ***l'extrême Cordouan*** sur le site . Adresse :

<https://drive.google.com/file/d/1Osiq8X7QEFcTYGeZII9iWkmuvYnC9kEo/view>

15, 16, et 17 juillet 2022 , Route de l'huître

Belle organisation que cette route de l'huître, nous avons été très bien accueillis par **Fouras, Marennes et Le Château d'Oléron**. Nous ne manquerons pas de renouveler l'année prochaine. Merci aux organisateurs.



Magnifique parade devant Fouras



Huîtres à volonté !!



Repas au Château d'Oléron



Avec Yves, Martin, Alain, Pascal
et Jean François
à Marennes



18,19, 20 & 21 juillet, Travaux sur la Flèche

Pascal , Yves s'y collent :



Démontage et changement de joint spi et 2 roulements sur pompe de cale.
Câble d'alternateur et une batterie bâbord défectueuse changée.
Drisse de Flèche changée
Drisse de l'enfourchât changée
Précédemment une ligne de vie a été fixée sur avant tribord.

Retouche sur poulie en haut du mat . Notre funambule *Jacques* s'en occupe : « *Même pas peur* »



21 juillet Réunion à 10h, salle du temple .

Préparation à la navigation pour Pornic du 24 au 31 juillet . Présents : *Pascal, Yves, Dominique, Sébastien, Martin.*

21 juillet réunion à 15h, CA, voiles de Mornac, salle du temple

Compte rendu de *Nathalie*

Présents

Jean FAYOLLE

Patrice BOYER

Roger ROUX

Muriel BOYER

Nathalie BLUSZEZ

Pascal BOUILLON

Yves CORBINEAU

Richard MOTTE

Jean François RENAULT

Absents excusés

Martin PIDOU

Nicolas MERCIER

Jean Claude LEBRUN

Jany LEBRUN

Jacques BIAIS

Patrick BERGERON

Claude GAUFNY

THEMES ABORDES

1/ LA SALICORNE

2/ NAVIGATION

3/ DOSSIER CABANE

4/ORGANISATION VOILES DE MORNAC

5/PHARE DE MORNAC A RENOVER

6/MARINS DE MORNAC – Conférence Roger ROUX

1/ LA SALICORNE

Le Conseil d'Administration souhaite ne pas signer de Convention pour un prêt et un entretien de la Salicorne auprès de Mr Cougot, convention limitée dans le temps et ne permettant pas la perspective d'une acquisition finale par l'Association. En effet il faudrait envisager un entretien courant par des membres de

l'Association or l'entretien de La Flèche est prioritaire – Il serait souhaitable que les enfants de Mr Cougot prennent en charge la lasse pour l'année à venir

2/ NAVIGATION

Pascal rappelle qu'il serait utile et formateur que chaque navigant à bord participe à la remise en ordre et au nettoyage de la Flèche à chaque arrivée au port.– Rangement des voiles, des amarres Ceci peut contribuer à travailler en équipe et faire l'objet d'un bon apprentissage de la voile.

3/ DOSSIER CABANE

Jean rappelle que le Dossier pour la Cabane a été remis en Mairie de Mornac pour validation.

4/ ORGANISATION DES VOILES DE MORNAC

a) Montage des tivolis :

Le Jeudi 11/08 à 14 h00 - Rendez- vous aux Ateliers Municipaux

b) Démontage des tivolis :

Le Mardi 16/08

5 personnes sont demandées pour la mise en place des tivolis et le démontage

Merci de vous faire connaître auprès des organisateurs sem17113@gmail.com

c) Matériel : Frigo et Machine à bières

Pascal se charge de la machine à bière et du frigo **le Jeudi 11/08**

d) Buvette durant la manifestation

Patrice et Patrick sont désignés comme responsables pour la Buvette –

Une pesée du Jambon sera effectuée lors de la manifestation

4 différents lots : le Jambon, une bourriche d’huitres pour le deuxième prix

Du sel pour le troisième et un couteau Seudre et Mer

Des membres de l’association feront la promotion du jeu durant la manifestation

e) Promotion des Voiles de Mornac

Une nouvelle demande d’affiches Format A4 est demandée à l’imprimeur – Une trentaine à distribuer aux alentours de Mornac : le Gua, St Sulpice, Breuillet

A disposition

f) Bulletin de participation des vieux gréements aux Voiles de Mornac

Un bulletin a été établi par Jean François pour connaître le nombre exact des bateaux participants à la manifestation –

Les navigants seront hébergés à l’Ecole Communale – Merci à la Mairie

(avec accès douches et toilettes)

Une date limite d’inscription est programmée au **09 août 2022**

g) Accueil des navigants :

Samedi 13 août

Les commentaires et amarrages des bateaux seront assurés par Roger ROUX et Jean François

Patrice et Jean François centraliseront en amont le nombre exact des bateaux entrant dans le Port selon les bulletins d’inscription remis

Un apéritif sera mis en place pour les participants et invités d’honneur vers 18h00 selon les derniers arrivés (boissons-pain patés rillettes.... Organisé par Muriel qui se charge de l’Economat

Le repas sera organisé par Seudre et mer mise en place de tables (10) et repas sorti du panier

Un petit déjeuner est programmé pour les navigants le **Dimanche 14/08** à compter de 6h30 au Port

Café – Thé – Jus d’orange – pain beurre salé et simple

Nous comptons sur l’aide des adhérents disponibles ce jour pour aider à la mise en place de ce petit déjeuner offert par Seudre et Mer sem17113@gmail.com

Participation à indiquer sur le site email ci- dessus

h) Animations prévues pour la journée du 13 août

STAND VENTE DE SEL

Par Richard MOTTE et Jany LEBRUN

STAND TANNAGE DES VOILES

Par Jacques BIAIS et Jean Claude LEBRUN

STAND JEUX EN BOIS (créneaux horaires de 14h à 17h)

10 jeux accessibles au public organisé par Seudre et Mer (coût 75 euros) ouvert à tous gratuitement

MUSIQUE ET CHANTS MARINS

Par Serge PLU avec la collaboration de Denise BOUILLON et les < Kissnot > ainsi que des musiciens de Rochefort (Accordéon- Guitare-Cuivres)

STAND VENTE DE LIVRES

Dominique CHAILLOLEAU propose ses œuvres et les dédicace sur le Port de Mornac – Samedi Après midi Validation du conseil d’administration

5/ PHARE DE MORNAC

Afin de rénover le Phare à l’entrée du Port de Mornac et refaire les jumelles du feu, il est demandé par le CA de trouver des volontaires pour prendre les côtes des poutres pour une prochaine réparation

Les bonnes volontés sont les bienvenues et peuvent nous contacter par mail pour s’organiser

6/ MARINS DE MORNAC – Conférence Roger ROUX

Le CA propose à Roger de mettre en place des flyers pour diffusion avant sa réunion qui se tiendra à la Salle du Port le 23/08/2022

Pour terminer,

Muriel propose de faire une prochaine réunion

LE 16 AOÛT 2022

Pour organiser la prochaine Brocante du 28/08

MERCI de faire connaître votre participation à cette réunion par mail



Rejoignez nous

Pour ceux qui veulent adhérer ou soutenir « Seudre & mer » :

Association Seudre et Mer

pour la sauvegarde et la valorisation culturelle
du patrimoine maritime de Mornac
et du Pays de la Seudre

Bulletin d'adhésion

A retourner rempli et signé à :

Seudre et Mer

20 rue des halles – Mairie – 17113 Mornac

Année civile :

Nom :

Prénom :

N° Rue

Code postal :

Localité :

Téléphone :

Courriel :

Date de naissance :

☐ Membre adhérent (non navigant) = 12 €

☐ Membre navigant = 30 €

☐ Bienfaiteur

En signant, l'adhérent accepte le règlement de
l'association Seudre et Mer.

Fait à

le

Signature :

O Je règle par chèque
Je remplis le bulletin
J'envoie le tout à Seudre et mer,
20 rue des Halles, 17113, Mornac

O Je règle par RIB
Je remplis le bulletin, scanne cette feuille et
l'envoie par Mail à : sem17113@gmail.com

Merci à vous .

RIB



BANQUE POPULAIRE
AQUITAINE CENTRE ATLANTIQUE

Relevé d'identité bancaire / IBAN

Identification du compte pour une utilisation nationale

10907	00620	23674002011	45
Code Banque	Code guichet	Numéro de compte	Clé RIB

Domiciliation

BPACA LA TREMBLADE PAST.

BIC

CCBPFRPPBDX

Identification du compte pour une utilisation internationale (IBAN)

FR76	1090	7006	2023	6740	0201	145
------	------	------	------	------	------	-----

Cadre réservé au destinataire du relevé

RIB / IBAN

Retrouvez vos RIB depuis votre Appli BANQUE POP
ou dans votre espace Client Cyberplus

ASSOCIATION SEUDRE ET MER



20 RUE DES HALLES MAIRIE
17113 MORNAC SUR SEUDRE

Programme et navigations 2022 (à confirmer)

Pornic 24 au 31 juillet (Équipage averti)

Août

Les voiles de Mornac 13 août

(Conférence « L'histoire des marins de Mornac - Salle du Port Mornac – 23 août)

Septembre

La remontée de la Seudre 10 – 11 sept

Remontée de la Gironde jusqu'à Bordeaux (PNCM) 17-18 sept + aller-retour
Chaillevette

Le « clin d'oeil historique » de Roger Roux

Clin d'oeil historique

Pour ce bulletin d'édition estivale , nous allons traiter un peu historiquement d'un aspect culinaire local lié à notre patrimoine maritime en Pays de Seudre !

Il est une recette rustique et typique de cuisson des moules que nos ancêtres pratiquaient sur les marais des rives de Seudre maritime et appelaient « une Terrée » !

La « Terrée » de moules .

Aujourd'hui ce nom n'est pas encore devenu obsolète , mais de plus en plus connu sous l'appellation « Eclade » ! (On peut engager un débat inépuisable , analogue à celui , entre « chocolatine » et « pain au chocolat » , mais il faut savoir que l'on parle de la même chose !

Concernant cette méthode charentaise maritime de cuisson rustique et traditionnelle des moules , plusieurs : localités , autochtones ou indigènes vont vouloir en affirmer et s'en attribuer l'origine locale (entre Marennes, l'île d'Oléron, presque île d'Arvert ou région de Royan?) ! Mais encore faut-il pouvoir démontrer et en apporter une preuve crédible irréfutable !

Disons donc : Charente maritime !

De même pour différentes explications très savantes sur les hypothèses étymologiques , d'après un soi-disant "Dictionnaire des régionalismes de France" qui nous paraissent quand même pour le moins très "alambiquées"; et à priori pas toujours vraiment sourcées !

Pour exemple d'explications diverses (relevées mais très sujettes à doutes !!!) :

Les mots éclade et églade, devenus du français régional surtout de la côte charentaise, sont une francisation des mots saintongeais équiade et éguiade.

Selon le Dictionnaire des régionalismes de France, le mot églade (et donc éguiade) viendrait du mot saintongeais éguier (signifiant trier, par exemple les moules dans une éclade), avec suffixation en « ade » sur le modèle de mouclade, qui aurait pu favoriser la désonorisation en éclade (et donc équiade).

Une autre source évoque le mot aiguillade, à cause des aiguilles de pin, ce qui localiserait d'ailleurs la recette à la région Oléron-Royan. Mot qui se serait transformé en éguiade.

La forme éclade serait due à l'influence du mot « éclat », car les coquilles de moules éclatent sous la chaleur du feu; le terme « moules en éclat » est parfois employé.

L'éclade est enfin connue sous le nom de ulée, dans la région de Fouras (secteur où influences linguistiques saintongeaises et poitevines se conjuguent). Le mot ulée est de la famille du latin uro (brûler) fréquentatif ustulare

Enfin une explication qui semble correspondre à notre Pays de Seudre :

L'éclade est également parfois connue par les anciens localement sous le nom saintongeais de « **terrée** » car à l'origine les moules étaient disposées sur la vase séchée (terre argileuse des marais) et recouvertes de tiges de fèves desséchées !



Surface argileuse

On s'embrouille quelque peu à nouveau :

Une variante intermédiaire existe dans l'île de Ré qui consiste à recouvrir au préalable la planche de glaise. Cette étymologie (non sourcée) est contestée : il semble plutôt que le mot « térée », attesté en Charente-Maritime dans la vallée de la Seudre, soit de la famille du latin torrere (griller, consumer) et qu'il n'ait de toute façon aucun rapport avec « terre » !!!! .

Raisonnement il semble bien que selon les lieux :
les appellations , les combustibles utilisés et les méthodes soient des "variantes" voisines !

Pour notre « Pays de Seudre » nous ne parlerons donc que de ce qui nous est familier, ou l'était pour nos ancêtres « gens du marais » : Sauniers , huîtres , ostréiculteurs etc. Ceux dont les us et coutumes de casse-croûtes "au marais" étaient principalement : des Terrées de moules , des grillées d'anguilles , des mulets grillés et bien sûr des huîtres et autres coquillages des chenaux .) .

Cependant il m'arrive parfois lorsque j'essaie de transmettre naturellement ce que j'ai pu entendre témoigné par mes parents (nés en 1904) ou par des anciens voisins (encore plus âgés) sauniers et autres ayant travaillé sur les marais , j'ai l'impression d'être pris pour un "médiévisiste" par certains qui découvrent notre Saintonge maritime !

En effet , la fameuse terrée de moules que les sauniers se faisaient sur leurs marais salants à partir de moules glanées en Seudre ou sur l'estran et déposées en nourrice dans « un

russon » ce n'était pas pour se réjouir entre amis , mais simplement pour déjeuner sans devoir retourner au village (car à Nieulle S/Seudre certains marais pouvaient être à 6 km du clocher du bourg)!

Et pour cuire ces moules , ce que certains ont peine à réaliser c'est que les aiguilles de pins ne sont pas le combustible "exclusif" d'une terrée !

En effet au fond des marais il n'y a pas de pins, ni feuillus non plus (et d'autant plus à proximité d'aires saunantes , pour éviter la chute des feuilles dans le sel) . Par contre chacun ayant généralement une vigne il était facile d'apporter une ou des « javelles » (fagots de sarments) , et sinon il est connu aussi que les anciens sauniers avaient quelques cultures sur "les bosses" (levées de terrain entre les fossés) , notamment des fèves , des haricots , de l'ail etc, et quoi de mieux que des fanes de fèves ou de haricots pour cuire une terrée ?

Quant à l'endroit pour le feu , pas de problème non plus, il suffisait d'une petite surface argileuse désherbée pour « monter » une terrée "par terre" !

Pour consommer c'est soit , assis autour et on pioche , soit chacun en saisit une part et peut aller déguster à l'abri dans la cabane .

La méthode de montage sur une planche (notamment quand on est pas sur une terre de marais,) permet un transport à table .

Aujourd'hui c'est la méthode courante de préparation sur planche qui est pratiquée (en famille, entre amis ou aux restaurants) .



Il existe cependant quelques variantes de disposition des moules . La plus courante étant le démarrage au centre avec 4 moules en croix et ensuite on intercale les rangées suivantes , toujours en les inclinant à environ 45° pointe charnière en haut , et en construisant une mosaïque régulière et assez serrée .



L'autre méthode (connue à Nieulle sur Seudre notamment) consiste à commencer par le pourtour extérieur de la planche , 1ere rangée à plat côte à côte pointe charnière vers l'extérieur , et ensuite on intercale les rangées suivantes, moules inclinées à 45° jusqu'à rejoindre et finir au centre .



Les 2 méthodes sont de résultat gustatif identique , et je dirais même quelque soit le combustible utilisé : sarments de vigne , aiguilles de pins, ou encore fanes de fèves du jardin ou de haricots ! (le débat reste ouvert , mais après une dégustation à l'aveugle !)

A la façon de Nieulle

La clef de la réussite réside dans la qualité des moules d'une bonne taille , ensuite dans un montage soigné afin que les moules ne s'ouvrent pas et rôtissent dans leur jus, coquilles fermées (et non entre-ouvertes comme pensent certains) ! Et enfin le temps de cuisson , mais là même si l'on sait que ça sera autour de 10 minutes , il faudra en rater quelques unes pour évaluer la bonne cuisson ! Pas cuites (s'il faut les ouvrir au couteau) ce n'est pas bon ! Trop cuites , coquilles trop brûlées , friables et moules presque grillées sèches ce n'est pas bon non plus . On doit pouvoir parvenir à les ouvrir avec les doigts , ou en s'aidant de la pointe d'un couteau comme d'un ongle ! Contrairement à ce qui se dit on peut déguster une terrée en chemise blanche délicatement et proprement , seuls les bouts de doigts sont noircis !



Par ailleurs rien ne sert de faire un feu de joie d'1mètre de haut , si ce sont des aiguilles de pins , il vaut mieux poser une couche de 5 à 10 cm d'épaisseur bien répartie et ensuite en cours de cuisson en ajouter judicieusement selon l'évolution de la combustion et fonction du vent éventuel .

Mais si de nos jours ce mode de cuisson typique et rustique des moules est devenu très en vogue durant l'été , depuis une cinquantaine d'années , il faut savoir qu'il avait été dénigré et quasi tombé en désuétude après la 2eme guerre , car on comprend bien que ce n'était pas une cuisine bourgeoise distinguée et raffinée , et que se nourrir de terrées de moules comme les grands parents ou parents travailleurs du marais et modestes , n'était pas socialement valorisant !

Roger Roux



Bonne dégustation !!

Au prochain Bulletin info MP