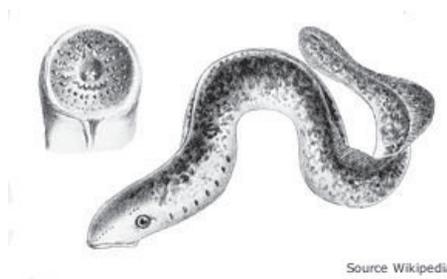


la lamproie au vin

Patrick Leclèsve



Source Wikipedia

Edito

Notre bulletin poursuit sa renaissance et demande à être alimenté par vos envois !

De nouvelles rubriques. En plus des rubriques «associations» et «Chantiers», 2 autres rubriques, «Recettes» et «Graffitis» seront désormais une occasion de partage d'informations venue des différents adhérents et amis.

Un bulletin connecté. En consultant notre site, vous trouverez une version en ligne de notre bulletin augmentée de liens qui complètent sa lecture (dossiers annexes, réglementation, vidéos, adresses...). A visiter sur www.voilesdeloire.org

Réaction aux débats. En marge de notre AG, le débat est toujours vif pour savoir comment être plus efficace dans nos actions sans pour autant perdre notre âme de navigateurs. Il est vrai que le temps et les compétences dont nous disposons ne nous permettent pas de mener des actions d'envergure auprès des instances politiques. Par contre, nous savons associer nos forces avec d'autres structures, porteuses de projets qui entrent dans nos préoccupations. C'est déjà le cas avec le **Comité Loire Libre** qui suit le dossier «taxes» ou le **Comité pour une Loire de Demain** qui oeuvre pour le rééquilibrage de la ligne d'eau.

Des représentants de Voiles de Loire participent déjà aux travaux de ces comités car c'est en nous unissant, chacun apportant ses compétences techniques, juridiques, médiatiques... que nous serons plus forts collectivement et réussirons ainsi à défendre nos intérêts communs.

Voiles de Loire réaffirme sa vocation à être un «regroupement de navigateurs et de bateaux» investis dans le devenir de la Loire, de sa navigation et de la connaissance de son patrimoine.

- Prendre une belle lamproie, la dépouiller ou bien, plus facile, l'échauder 1 à 2 minutes.

- Gratter le gras avec le dos du couteau. Louvrir en récupérant le sang, enlever la seule tripe de l'animal mais garder les oeufs.

- La couper en morceaux de 6 ou 7 cm de long et la mettre dans un saladier.

- Dessus, verser le sang récupéré y mettre un bouquet garni et couvrir de vin. Avec un couteau du layon c'est à mon avis meilleur qu'avec un vin rouge. Si le vin rouge est utilisé, y rajouter des pruneaux pendant la cuisson pour le gout sucré salé ou mettre 2 pierres de sucre.

- Après avoir laissé mariner toute la nuit, prendre une cocote de fonte, mettre un bon morceau de beurre et un oignon coupé.

- Déposer les tronçons de lamproie préalablement égouttés. Bien les faire dorer dans le beurre et ajouter vers la fin une pincée de farine pour épaissir.

- Poivrer, saler, rajouter le vin de la marinade avec le bouquet garni et laisser mijoter à feu doux.

- Prendre des poireaux, ne garder que le blanc, et les rajouter à la cuisson. Rajouter aussi le vin nécessaire pour que le tout soit légèrement recouvert.

- Laisser mijoter à feu doux 1h30 à 2h, la cocote fermée.

« Bonne Boïse », expression familiale et ancienne qui signifie « bon appétit »

Goudron de Norvège

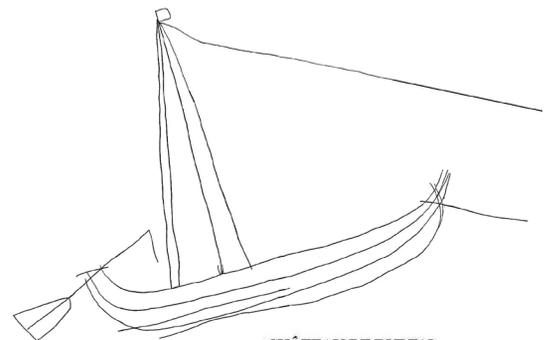
Afin de faciliter l'approvisionnement des chantiers de ses adhérents, Voiles de Loire a fait l'achat d'un fût de goudron de Norvège.

Renseignements auprès de Patrick Leclèsve 06 65 78 11 98

En 1990, André Boyer, qui fut un des premiers membres de Voiles de Loire, publiait «A plaisir et à gré le vent», fruit de ses recherches sur les graffitis de bateaux des bords de Loire. Avec méthode, il en avait reproduit une centaine gravés sur les murs de tuffeau de la vallée de la Loire mais aussi du Cher, de la Creuse, du Loir, du Thouet et de la Vienne.

Les graffitis sont une source d'informations pour qui connaît le détail de grément des bateaux. Ils sont aussi un clin d'oeil de ces témoins d'une époque où la navigation était une activité du quotidien.

A l'époque de sa collecte, André Boyer, mettait en évidence la richesse de ce patrimoine de l'art populaire, mais aussi sa fragilité face aux intempéries et aux restaurations sans pitié. 18 ans plus tard, nous vous proposons de participer à compléter l'inventaire en nous signalant les graffitis que vous avez remarqués au cours de vos navigations ou balades. Premier épisode à paraître dans notre n° de l'automne : les graffitis du Château de Durtal par André Souday.



CHÂTEAU DE DURTAI.
Relevé du 24/05/2003
Escalier XVII^e s 1er étage
(à droite en montant)
hauteur chaland : 80 cm
longueur avec piautre : 116 cm
longueur billon de halage : 227 cm

Gueule de Bois

On se souvient de Lionel Moison qui avait construit et gréé la «Gueule de Bois», grande toue de 13 mètres bien reconnaissable à son petit guindas surélevé. Lionel est décédé (voir notre bulletin de février 2005) et depuis 12 ans c'est sa fille, Isabelle, qui fait naviguer et entretient le bateau. Aujourd'hui, Isabelle, qui souhaite passer la main pour que «Gueule de Bois» continue de naviguer, vient de confier le bateau aux Bateliers de Saint-Etienne-de-Chigny.