

AR SKREO

BULLETIN DE L'AMICALE MOLENAISE

✉ amicale.molenaise@molene.fr

41^e

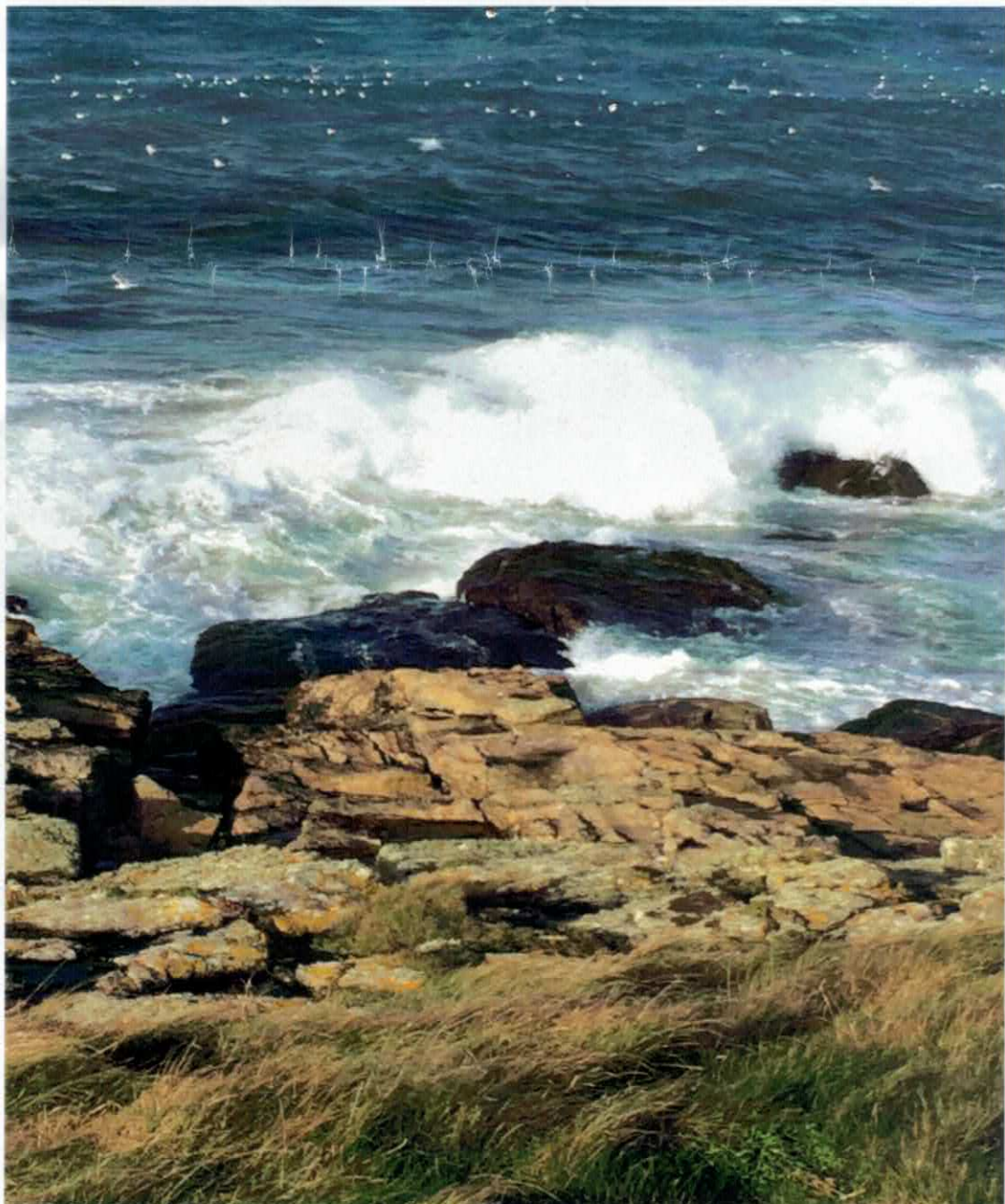
MMZZA

N^o

124

©Web29

Novembre 2019



Coups de vent d'automne

SKREO N° 124

Novembre 2019

SOMMAIRE

- **Information**
- **État civil**
- **Hommage**
- **Vie et traditions**
- **Rues, chemins et places de l'île**
- **Le coin des recettes**
- **Anecdote**
- **Le parler molénaï**
- **Côté sport**

INFORMATION

Après de nombreuses années passées à faire vivre l'Amicale molénaise, avec persévérance, les membres fondateurs ou certaines personnes faisant partie du CA ont décidé de passer la main.

On ne peut que saluer le travail effectué tout au long de ces années par les présidents René Masson puis Raymond Guillou et tous les membres de l'association et les remercier tous. Nous avons de nombreux souvenirs en tête : les lotos, les jeux du port, les kermesses, les aménagements financés dans l'île, les actions « phare » comme la marche Trielen/Molène...

Le nouveau bureau, dès qu'il sera constitué et officiellement désigné, restera ouvert à toute idée nouvelle. Enfin, le bulletin de l'Amicale molénaise, Ar Skréo, continuera à être le trait d'union entre tous les amicalistes.

Nous faisons appel aux bonnes volontés pour continuer à faire vivre ce pilier de nos vies molénaises. Si vous souhaitez présenter votre candidature au CA ou si vous vous proposez pour être membre de l'Amicale merci de vous adresser à :

maguet.francoise@orange.fr
claudiecorolleur@gmail.com

D'autre part, pour tous ceux qui disposent d'une adresse mail, nous vous remercions de bien vouloir nous la communiquer aux adresses citées ci-dessus.

L'Amicale Molénaise vous souhaite de Joyeuses Fêtes de fin d'année !

*N'hésitez pas à proposer des articles à publier dans les prochains Skreos.
Nous demandons également à nos adhérents de nous signaler leurs événements familiaux afin d'éviter oublis ou impairs dans la rubrique État civil.*

HOMMAGE

Notre cher ami Théo s'en est allé....

Vous savez, Théo, « Théo du Canada » qui nous a si bien conté, par l'intermédiaire du Skréo, son périple outre-Atlantique. Les natifs de Molène, d'un âge certain ou d'un certain âge le connaissent bien, évidemment, mais, probablement, pas vous qui êtes nombreux à lire le bulletin de l'Amicale Molénaise.

Théo, né en 1930, était un enfant de Molène où il a vu le jour et où il a grandi dans une famille de trois enfants. Son père Arsène, sa mère Marné et ses deux sœurs, Marie-Ange et Renée, étaient, comme la plupart des îliens de cette époque, des gens simples, pauvres mais de bien braves personnes au courage exemplaire, car dans ces années-là, si tu ne travaillais pas, tu ne mangeais pas... La mer et la terre nourrissaient alors les nombreuses familles molénaises. Théo a donc baigné dans cette ambiance rude mais ô combien chaleureuse et où la religion tenait une très grande place. C'était le Molène des « années bonheur ». Un monde, une communauté sans agressivité, empli de quiétude, de douceur de vivre et de dur labeur. Théo a vécu tout cela...

De son Canada d'adoption, il m'appelait trois fois l'an. Pour ma fête, mon anniversaire et le nouvel an. Toujours fidèle au pose le Théo... De son Molène, il n'avait rien oublié. A chaque fois, il m'en parlait comme s'il avait quitté l'île la veille au soir. Sa mémoire insulaire était intacte et son cœur était resté ici sur son île natale. Quel brave homme !!! La bonté se lisait sur son visage, où, à la commissure des lèvres, il y avait en permanence un sourire. Sa vie, il l'avait faite loin de chez lui mais îlien toujours il demeurait.

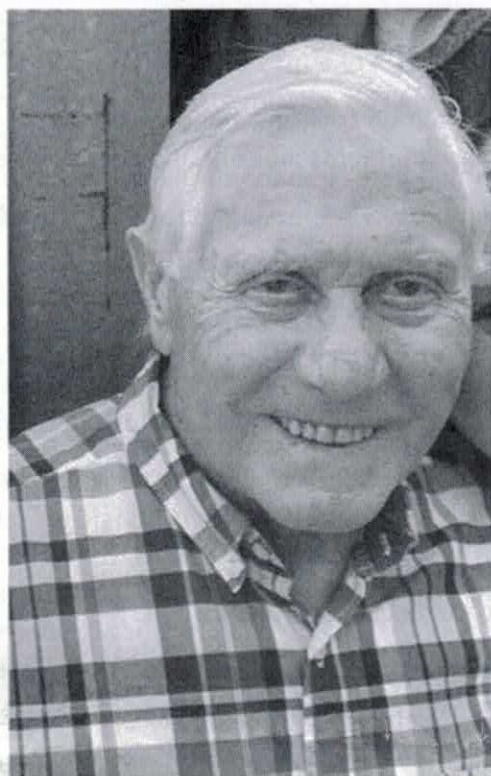
En 2010 quand il est venu à Molène pour la dernière fois, nous nous sommes croisés à Penty Ar Vag. Il venait tout juste de débarquer. Ses bagages à peine posés à l'Archipel et après nous avoir salués, je me suis rendu compte qu'il prenait la direction de sa maison natale, située tout près du puits de Saint Ronan. Le lui ai dit....J'ai vu alors ses yeux se remplir de larmes... Sans le vouloir, je venais de mettre le doigt sur ce qui, avec son épouse Hélène et ses nombreux enfants, lui tenait le plus à cœur : ses origines. Tout son passé refaisait surface... Il a sorti le mouchoir... Son cœur venait de parler... C'était Théo, un homme sensible, un homme au grand cœur, un homme bon.

Il est parti le 18 août. Quelques jours avant, un mois peut-être, il m'appelait. « Tu sais, Patrick, je n'en ai plus pour longtemps, le crabe s'est réveillé... » Funeste appel qui s'est révélé être exact. Il était calme, nullement stressé, il acceptait la dure loi de la vie, naître pour un jour disparaître. La sagesse l'emportait sur la révolte.

Au revoir mon ami, « Théo de Molène »

Théophile CAM

9 février 1930 - 18 août 2019



Theo est décédé paisiblement chez lui le matin du 18 août âgé 89 ans. Theo restera gravé dans les mémoires de son épouse bien-aimée Hélène (née Le Devehat), son fils René (Sharon), ses petits-fils Javen (Bailey) et Julian; fils Daniel (Nathalie), petites-filles Hannah, Danicah, Nathania, Nadina, Avryl; son fils Philippe (Michale), ses petits-enfants Dominic, Kaleigh, Daroyle, son arrière-petit-fils Greyson; sa fille Josiane (Glenn), ses petits-enfants Ryan (Cassandra) et leur famille; Dan (Alison) et sa famille, Brittany, Ethan; son fils Pascal (Anuschka) et sa petite-fille Katrina; fille Denise (Bertrand), petits-enfants Alyssa, James, Anthony.

Theo est né sur l'île Molène, en France, d'Arsène Cam et de Marie Cuillandre. Il était l'un des trois enfants et le fils unique. Il a immigré au Canada le 17 novembre 1951 en provenance du Havre, en France. Le bateau a accosté à St. John, au Nouveau-Brunswick, le 28 novembre 1951. Il a rencontré officiellement l'amour de sa vie, Helene Le Devehat, à Kitimat, en Colombie-Britannique, et ils se sont mariés le 17 septembre 1960 à St. Claude, au Manitoba. Ils se sont installés à Terrace, en Colombie-Britannique, pour élever leurs enfants.

Theo est venu au Canada en tant que pêcheur, mais il a commencé sa carrière dans l'exploitation forestière en fondant sa société Cam Contracting Co. Ltd. Il était un catholique dévoué, travaillant bénévolement pour l'église, notamment en tant que ministre de l'Eucharistie et au service des malades.

Theo était un mari, un père, un grand-père, un arrière-grand-père, un frère et un oncle et un ami dévoué. C'était un homme incroyablement fidèle, honnête et digne de confiance, empreint d'intégrité et de modestie. Il était toujours là pour aider ou pour donner des mots de sagesse. Il était le plus heureux quand il était avec sa famille et ses amis, et particulièrement en paix quand il était à la pêche en eau vive ou dans l'air marin. La famille était très importante pour Theo et il aimait réunir tout le monde pour les réunions de famille.

Theo aimait aller dans sa cabine avec Helene au lac Lakelse et passer du bon temps avec elle. Qu'ils pêchent, profitent du paysage ou savourent un verre de vin; s'ils étaient ensemble, c'était spécial.

Dans les mots de Théo, "Si tu es heureux, je suis heureux" (si vous êtes heureux, je suis heureux).

S'il vous plaît répandez un peu de bonheur à sa mémoire.

Notre famille est très reconnaissante envers tous ceux qui sont venus rendre visite avec leurs aimables paroles d'encouragement, leurs prières et qui ont apporté leur aide de nombreuses autres manières. Merci à la paroisse du Sacré-Cœur, au père James, à Germano, à Gorette, à Kim, à Joan, à la CWL, aux services funéraires de MacKay et à Fiori Design de nous avoir aidés à traverser cette période difficile.

Elisabeth Meilard, nièce.

VIE ET TRADITIONS

LE « FEST AN OURC'H »

Ces mots évoquent immédiatement liesse et bombance, c'est la fête pour tous, sauf pour le cochon que l'on va tuer.

Faisons un petit saut dans le passé, au temps où chaque famille avait un cochon à l'engrais ; on le recevait du continent et de la cale à la crèche c'était des cris et grognements ; les enfants tout excités faisaient un pas de conduite.

Pendant les années de guerre, la nourriture principale de ces bêtes consistait en un mélange de « goyen » et d'un peu de pomme de terre, de son et surtout de berniques qu'il fallait chercher par centaines de kilos dans les grèves et que l'on cuisait ensuite dans de grands récipients. Les coquilles blanchies que l'on voit encore dans les chemins sont les témoins de cette époque. Il paraît, mais sans preuve, qu'autrefois, on donnait même de la langouste aux cochons. Heureux cochons ! Nous pensons qu'il s'agissait de langoustes mortes donc invendables.

La progression de l'engraissement était régulièrement suivie et mesurée en « raouenn » ou palmes, c'est-à-dire la longueur d'une main, mesure quelque peu élastique, personne n'ayant le même « raouenn » mais le maître ou la maîtresse de maison savait quand le cochon était à point. L'abattage était décidé en fonction des autres familles pour une bonne répartition des dates. Nous verrons plus loin l'importance de ce choix.

Au jour « J », le « néo » était envoyé sur place par le boucher qui était forgeron, menuisier ou pêcheur. Le « néo » c'est l'auge de bois capable de contenir la bête entière. L'effervescence commençait de bonne heure. C'était l'eau qui bouillait, les bassines, les torchons que l'on préparait ; les renforts de main-d'œuvre étaient là : parents et voisins. C'était la gaieté ; les commentaires allaient bon train.

Le cochon, pattes entravées, était renversé sur le « néo » et solidement maintenu ; quantité de curieux s'approchaient ; surtout les enfants. Cela peut paraître sanguinaire mais ils voulaient voir « l'égorgement ». Le sang était aussitôt récupéré et remué sans cesse pour éviter la coagulation. Ce sang allait servir à confectionner le far noir ou « far sang » : le fameux « Farz Goat ».

L'opération suivante était le grattage. Le « néo » remis à l'endroit et la bête à l'intérieur, une équipe de quatre à cinq personnes grattait la couenne pendant que l'on déversait l'eau bouillante pour faciliter le travail. Avant de continuer, il y avait une pause casse-croûte, vin rouge pour les hommes et jus pour les femmes : histoires et plaisanteries ne manquaient pas.

A la reprise, écartelé sur une échelle ou une civière, le cochon était ouvert, les femmes récupéraient les boyaux qui étaient aussitôt vidés et lavés à plusieurs reprises à l'eau de mer pour obtenir une propreté toujours parfaite. Parmi les boyaux, il faut faire une mention spéciale au « SOROREL » ou vessie. Le plus dégourdi des gosses qui pouvait l'avoir, le gonflait et séché au soleil ; cela faisait un ballon envié des autres. Le « SOROREL » avait en plus le pouvoir réputé d'éloigner la foudre. Le soir, la découpe se faisait dans la même ambiance. Pour son travail, le boucher avait le privilège de choisir le morceau qui lui convenait. La valeur du lard était appréciée à l'épaisseur et à la fermeté. On jugeait alors si la bête était profitable.

Les femmes salaient le lard en le frottant dans le sel étalé sur la table de bois mais la délicate mise en place dans le charnier de terre cuite était affaire d'homme. Il fallait doser les couches de sel afin d'obtenir une conservation réussie, car c'était la réserve pour l'hiver qui était en jeu.

Une partie du maigre était également salée mais la plus grande partie était consommée rapidement. Après avoir gardé ce qu'il fallait pour la maisonnée, le reste était distribué aux parents et amis qui à leur tour feraient de même lorsque le « FEST AN OUR'CH » serait chez eux. Les enfants étaient tous fiers d'être chargés de cette mission de livrer la viande bien protégée par des assiettes et le tout noué dans un torchon impeccable. Ce système d'échange en plus des liens de l'amitié avait l'avantage de faire consommer régulièrement de la viande fraîche, d'où l'intérêt du calendrier d'abattage dont nous avons parlé au début. Le congélateur n'existait pas alors.

Le repas du « FEST AN OUR'CH » avait lieu le lendemain midi. A cette occasion, les enfants concernés pouvaient quitter l'école une heure plus tôt, car c'était un festin digne d'Obélix pour sa démesure. Il y avait quantités de viande, de légumes et une demi-douzaine de sacs de far : du blanc (froment), du gris (blé noir) et le fameux far sang, truffé d'oignons, de graisse et sucré. Il faut dire aussi que l'assemblée était nombreuse et que le repas durait.

Le soir, nouveau rassemblement pour faire cette fois les « SCHILCHIGS » ou saucisses et les andouilles : des tas de viande coupés en dés, gras d'un côté, maigre de l'autre, étaient poivrés, salés et brassés comme il faut. Ensuite, on remplissait ces tripes en intercalant le gras et le maigre. La préposée aux « SCHILCHIGS » surveillait chacun et donnait à bon escient quelques coups d'épingle bien ajustés pour éviter que la saucisse en crève.

Faire les saucisses était une réunion de grandes personnes, surtout de femmes toujours dans l'ambiance de fiesta ; malheur à l'homme seul, égaré dans cette assemblée, car il n'avait pas le droit à la parole.

LA SAUCISSE DE MOLÈNE a sa réputation ; elle était inimitable car où voulez-vous trouver :

- un porc nourri aux berniques ?
- des tripes savamment lavées à l'eau de mer ?
- un patient fumage par un goémon particulier et ayant juste ce degré d'humidité nécessaire ?

Il n'y a plus de cochons dans l'île qui soient nourris aux berniques, mais je peux vous assurer, pour en avoir goûté récemment, que la saucisse de Molène, faite au pays, selon l'ancien tour de main est excellente. Mais revenons à notre soirée de saucisses, où on faisait aussi fondre la graisse pour obtenir le saindoux ; les résidus ou « markous » genre de popcorn étaient croqués.

La soirée était toujours agrémentée par les « masquous ». C'était en général des jeunes gens déguisés et travestis qui faisaient les clowns et dont on essayait de deviner l'identité.

Les chapelets de saucisses et d'andouilles, les « ibils » bien en place étaient accrochés dans la cheminée où ils allaient rester quinze jours, constamment fumés au goémon, après quoi, on pourrait les consommer avec des pommes de terre ou en ragoût, en soupe et pour Noël : saucisses au riz. De telles soirées se prolongeaient très tard, les cafetières de café faisaient plusieurs voyages.

Au moment de partir, chacun se couvrait bien, car on était au seuil de l'hiver, le vent et la pluie étaient là, dehors. L'éclairage public n'existait pas. Chacun regagnait son logis, arcbuté dans le vent à la lueur du fanal. Rendez-vous était pris pour une prochaine « SCHILCHIG PARTY ».

RUES, CHEMINS et PLACES de l'ÎLE MOLÈNE (source Mairie)

Nous avons référencé 27 rues, 19 chemins, 10 places et 1 square sur Île-Molène.
Vous retrouverez l'ensemble des noms des rues, chemins ou sentiers ci-dessous, ainsi que leur repère sur la carte.

Rues d'Île-Molène

Rue d'Armorique	R1	Rue de l'Église	R2	Rue du Sémaphore	R3
Rue du Cimetière	R4	Rue du Nord	R5	Rue Tachen Huella	R6
Rue des Plages	R7	Rue du Port	R8	Rue du Moulin Sud	R9
Rue du Mole	R10	Rue du Commandant Charcot	R11	Rue du Patronage	R12
Rue des Écoles	R13	Rue du Square	R14	Rue de la Mairie	R15
Rue des Îles	R16	Rue des Sternes	R18	Rue du Toul Pri	R19
Rue du Canon	R20	Rue des Landes	R21	Rue des Chasseurs	R22
Rue des Romarins	R23	Rue du Feunteunigou	R24	Rue des Menhirs	R25
Rue des Agapanthes	R26	Rue du Large	R27	Rue du Theven	R28

Chemins d'Île-Molène

Chemin de l'Iroise	S1	Chemin du Moulin Nord	S2	Chemin de l'Impluvium	S3
Chemin du Calvaire	S4	Chemin du Roc'H Du	S5	Chemin de Toul Bili	S7
Chemin des Sauveteurs	S8	Chemin de Maez Krenn	S13	Chemin de Saint Joseph	S14
Chemin de la Poste	CH3	Chemin des Capucines	CH5	Chemin du Presbytère	CH7
Chemin du Sillon	CH8	Chemin des Lilas	CH9	Chemin des Roses	CH10
Chemin des Peupliers	CH11	Chemin du Collège	CH12	Chemin du Dr Tricard	CH13
Chemin Anez Ars	CH14				

Places d'Île-Molène

Place de la Mairie	P1	Place du Karit	P2		P3
Place de l'Edf	P4	Place de l'Église	P5	Place du Monument Aux Morts	P6
Place du Marché	P7	Place du Gueleroc	P9	Place du Puits Saint Ronan	P10
Place de l'Amiral Roussin	P11	Place de Pen An Ero	P12		



Flan de GOÉMON

Une poignée de goémon séché

1 litre de lait

3 cuillères à soupe de sucre

1 sachet de sucre vanillé (facultatif)

Mettre le goémon dans un grand saladier rempli d'eau froide.

Laisser tremper 3 à 4 heures jusqu'à ce que le goémon gonfle et devienne blanc, ensuite prendre le goémon par grappe et couper les queues (plus foncées) aux ciseaux. S'assurer qu'il n'y ait plus de sable avec le goémon.

Mettre le lait dans une grande casserole jusqu'à ébullition puis diminuer le feu et jeter le goémon dans le lait.

Cuire entre 30 et 40 min sans cesser de remuer, le goémon va fondre.

Passer le tout à la passoire et pas au chinois car il faut quelques brindilles de goémon dans le flan.

Ajouter alors dans le liquide recueilli le sucre et le sucre vanillé. Remuer et mettre dans un saladier ou plat à cake, celui-ci étant préférable pour faire de belles tranches.

Laisser refroidir et mettre au frigo plusieurs heures.

Démouler et servir avec de la confiture ou de la crème vaille, chocolat, anglaise ou bien avec du coulis de fruits rouges.

Astuce

Si vous voulez savoir si votre flan est à point, au bout de 20 à 30 min, versez une cuillère de laitage de goémon sur une assiette froide. Si ça se gélifie c'est que c'est bon.

C'est comme pour la confiture, si vous voulez ajouter un gélifiant, remplacez-le par 1 à 2 branche de goémon durant la cuisson.

Galette de pommes de terre et potimarron au saumon fumé

500 g de purée de Pommes de Terre

500g de purée de Potimarron

100 g de farine

2 œufs entiers

2 jaunes d'œufs

10 cl de lait

beurre

10 cl de crème fraîche

huile – sel – poivre – muscade

2 tranches de saumon fumé

Mélanger les deux purées, puis la farine, les œufs, les jaunes et la crème. Ajouter le sel, le poivre et la muscade. Mettre l'huile et le beurre dans une poêle puis cuire dans cette poêle bien chaude des petites cuillerées de cette pâte.

Servir de suite en y ajoutant des petits dés de saumon fumé.

ANECDOTE

Devant quitter Molène le soir des élections de juin 2019, je décide de remonter mon annexe près du Charcot en vue d'une semaine d'absence et d'un coefficient de marée assez fort.

Le lundi suivant, à mon retour, je me dirige vers mon annexe et surprise !... celle-ci avait disparu.

Enquête menée, j'apprends que le dimanche précédent, certaines personnes s'étaient fait « emprunter » leur annexe et que la mienne avait été aperçue pour la dernière fois non amarrée au niveau de l'estran de basse mère.

Conclusion logique : elle avait été « empruntée » sans autorisation, elle avait donc été emportée par le mer et avait dérivé vers le large... Sniff...

La semaine suivante je croise Jean Philippe R qui m'interpelle et me dit : « J'ai trouvé une annexe et l'ai ramenée chez moi ».

Heureuse nouvelle ! Après vérification, c'était bien la mienne !!!

C'est alors que je lui demande :

- Où l'as-tu trouvée ?
- échouée sur le Roch'Zu
- Incroyable !!!
- Pourquoi ?
- Mon annexe comme mon bateau s'appellent Roch'Zu

Je raconte l'histoire à ma femme qui me répond : « Ben heureusement que tu ne l'as pas appelée BORA BORA !!! »

Denis

LE PARLER MOLÉNAIS

Serez-vous capable de comprendre des molénaïses qui parlent ?

L'aut'jour, j'étais parti strober dans les routes, passe que j'étais à moitié dirollé après avoir bu des coups chez Marie la patte. J'avais même tarassé tout mon paletot. Et là, j'ai vu Mich', ce grand struyou qui déguchait du ribin' de chez la dauphine :

- Aye ! T'es venu mab' ! Quand que tu pars ?
- Ouaye, j'chuis v'nu avec un yak, j'ai raté mon bateau passe que y'a un super lao qui m'a empêché de me garer.
- T'as pas su ? T'ai toi don' !
- Quoi ?
- Mon cousin, tu sais là, le sacré loen, ben il est parti à moitié dingo. On était parti aux Rémeurs ramasser du bizin bihan, il est parti a tout benarech, il a glissé sur du glaz fes et il est parti par son dos. Il est tombé à roudillou dans le lenn. Il arrivait pas à se relever, il a sclappé tant que tant pour qu'on vienne le chercher mais quand on est arrivé, il était pas bien. Et nous, comme on a ri en le voyant, du plaisir plein not' vent' à le voir secouer son garlouchen. Il a fallu lui donner une sacrée pare à virer pour qu'il arrête de gueuler. Mais bon, depuis il est à moitié dingo, il reste chez lui avec son targass.
- Oh alatao ! Déjà qu'il était claquézen !

Du coup, avec Mich', on est allé boire des coups à la maison, manger la soupe de cong' qu'était usée comme y faut.

Des molénaises qui s'illustrent !!!



1) En route pour les JO

Les Françaises Camille Lecointre et **Aloïse Retornaz** ont remporté, le jeudi 22 août, en 4.70, le Test Event d'Enoshima au Japon, sur le site des futurs J.O. En tête à l'issue des qualifications, elles ont facilement dominé la « medal race », l'ultime régates de la compétition qui réunit les 20 meilleures nations. À un an du rendez-vous olympique, Camille Lecointre et **Aloïse Retornaz**, médaillées de bronze lors du mondial début août, déjà à Enoshima, se présentent comme une réelle chance de podium pour Tokyo. (D'après l'article du Parisien)

2) Une molénaise aux championnats du monde de hockey subaquatique !!!



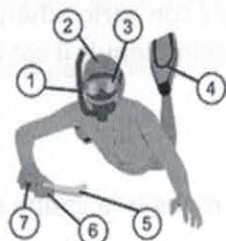
Résidente à Québec depuis près de 3 ans, Maëva (fille de Denis et Claudine et petite fille de René et Yvette) vient d'être sélectionnée pour intégrer l'équipe nationale Canadienne de Hockey subaquatique et participer aux championnats du monde qui auront lieu en Australie du 20 juillet au 1er Août 2020. Vous pouvez l'encourager et suivre son équipe en allant sur Facebook :

<https://www.facebook.com/uwhcanwomenelite/>

Bravo Maëva !

Le **hockey subaquatique** est un sport d'équipe qui se joue en apnée au fond d'une piscine. Le jeu oppose, dans une piscine, deux équipes, pendant deux mi-temps de 10 à 15 minutes en fonction de l'âge. Le but du jeu est de progresser, en apnée, en poussant ou en passant un palet, à l'aide d'une crosse spécifique afin de le faire entrer dans le but adverse. Les buts sont posés sur le fond aux extrémités de la piscine. Les joueurs sont au nombre de 6 par équipe, puis jusqu'à 4 remplaçants sur le bord de la piscine.

Les joueurs utilisent un masque, un tuba avec un protège bouche, des palmes, un bonnet spécifique à chaque équipe qui protège les oreilles (bonnet de water-polo), un gant protecteur et une crosse



1. tuba et protège bouche
2. Bonnet et protection des oreilles
3. Masque
4. Palmes
5. Bâton
6. Rondelle
7. Gant

L'Amicale Molénaise
vous souhaite de
JOYEUSES FÊTES

