



Novembre 2020



# SKREO N° 125

Novembre 2020

## SOMMAIRE

---

- Information
  - L'Amicale sur le Web
  - Initiatives solidaires
  - État civil
  - Hommages des familles et amis
  - Témoignage
  - Les prénoms autrefois
  - Le coin des recettes
  - Jeu des 7 erreurs
- 



©S.Cuillandre

# INFORMATION

---

Cher(e) Amicaliste,

L'ancienne équipe de l'Amicale a souhaité passer le relai après de nombreuses années de bénévolat actif acquis à la cause de l'île et de son archipel. Depuis le 11 février la nouvelle équipe est présidée par Françoise MAGUET, épaulée par Claudie COROLLEUR au poste de trésorière et de Stéphane CUILLANDRE qui conserve la fonction de Secrétaire.

Pour la pérennité de l'Association, certains postes restent encore à pourvoir. Nous faisons appel aux bonnes volontés pour poursuivre ensemble cette aventure et insuffler de nouvelles idées.

L'amélioration du cadre de vie et l'animation de l'île actées dans les statuts de l'Amicale Molénaise restent notre priorité, nous serons à l'écoute des autres associations présentes à Molène pour évoquer une participation conjointe à certains événements notamment pendant la période estivale. C'est en ce sens que nous avons discuté avec le comité des fêtes pour envisager un avenir commun.

Malgré la mobilisation de notre équipe, la parution papier du « Skreo » faute de disponibilité suffisante est plus compliquée, nous devons faire appel à un prestataire privé ce qui va engendrer au fil du temps un coût non négligeable. La création d'un site internet s'est alors imposé comme une évidence et les conditions liées à la crise sanitaire ont conforté ce choix. Les réseaux sociaux ont permis aux familles, amis de se sentir moins isolés malgré le confinement. C'est dans cet élan de partage et de solidarité que nous nous inscrivons.

C'est également un devoir de mémoire que nous devons aux bénévoles, pour se rappeler des actions qui ont vu le jour depuis la création de l'amicale en 1978. A votre tour d'enrichir par vos articles, témoignages, anecdotes, recettes, tutos... la vie de votre association.

Pas d'inquiétude pour les amicalistes n'ayant pas accès à internet ou qui ne souhaitent pas cet outil de communication, la version papier sera maintenue.

Nous avons vécu une année « blanche » c'est pour cette raison que nous n'avons pas fait d'appel à cotisation cette année. Les cotisations que nous avons encaissées en 2020 seront comptabilisées sur 2021. Les cotisations 2021 sont maintenues à 15€ et sont à adresser à :

Claudie COROLLEUR Rue du Patronage 29259 ILE MOLENE

Bonne lecture. Prenez soin de vous. Le bureau de l'Amicale Molénaise





# L'AMICALE SUR LE WEB

La création du portail amicale-molenaise.bzh est l'action phare de cette année 2020.

C'est d'abord un hommage à ceux qui ont œuvré toutes ces années à la défense du statut des iliens, de l'environnement, à l'animation de l'île, au service des molénais et de tous les passionnés de Molène.

C'est l'occasion pour nous de continuer à participer à la vie associative au travers des outils numériques utilisés au quotidien par une grande partie d'entre nous. C'est également une opportunité de rayonner plus largement et donc de fédérer davantage autour de notre association.

Un site internet présente l'avantage d'une visibilité tout au long de l'année. Il permet l'échange d'informations en plus grande quantité. L'adhésion de ses membres en est simplifiée.

Vous pouvez désormais adhérer directement sur le site en demandant vos codes d'accès en cliquant tout simplement sur le bouton «ADHÉRER ». Vous renseignez alors un formulaire, et vous obtiendrez vos identifiants par retour de mail après vous être acquittés de votre cotisation en l'envoyant à :

AMICALE MOLENAISE  
MME COROLLEUR CLAUDIE  
RUE DU PATRONAGE 29259 ILE MOLENE

Vous pourrez consulter ensuite le dernier numéro et tous les anciens numéros (disponibles au téléchargement). L'accès numérique permet de réduire considérablement le coût lié à l'impression et à l'envoi postal du Skréo.

Celles et ceux qui souhaitent conserver l'envoi de la version papier le feront savoir en contactant Claudie Corolleur à l'occasion de leur renouvellement de cotisation.

Amicalement vôtre.  
La Présidente

Rendez-vous vite pour découvrir le site et pour nous rejoindre à l'adresse :  
<https://www.amicale-molenaise.bzh>



# INITIATIVES SOLIDAIRES

---

Dans cette situation sanitaire difficile, nous tenons tout d'abord à exprimer notre soutien aux personnels soignants, aux commerçants, aux travailleurs, aux bénévoles qui œuvrent au quotidien pour que la solidarité s'organise. Une pensée particulière également à nos autres commerces et activités insulaires, lourdement impactés par l'interdiction d'exploitation en période de confinement...

De belles initiatives solidaires ont été réalisées :

- Coralie et Xavier de l'Atelier Partagé de l'Île Molène, dont l'imprimante 3D a permis la fabrication de visières de sécurité, à destination des soignants, aidants à domicile ou encore secouristes de l'île. Plus d'infos sur leur site : <https://apim.armorik.net>



Photo : ©APIM

- Gwen Tual, qui a géré une confection solidaire de masques en tissu auprès des couturières de Molène, à l'attention de familles socialement aidées dans la région brestoïse.



Photo : ©G. Tual

- Céline (commerce Tabac Presse souvenirs et... salon de thé) qui a initié un concours de dessins avec les enfants pendant les fêtes de Pâques. (Par exemple : le dessin de Gabriel Petton, 34mois !)



Photo : ©Céline

- Un concours de far breton a été proposé via le Facebook de Molene.fr. La gagnante fut Marie-Pierre Le Roux, qui proposa son « Far du Capitaine ». Retrouvez sa recette à notre rubrique « Le coin des recettes » plus loin...



Photo : ©M.P. Le Roux

Bravo et merci à eux...

L'Amicale molénaise a soutenu financièrement certains évènements :

- Le concours de dessins initié par Céline
- Le feu d'artifice du 14 juillet organisé par la mairie
- Un don pour la SNSM Molène victime d'un acte de vandalisme début juillet



# ÉTAT CIVIL

---

## Naissances au foyer de

- ❖ Deborah et Julien Tanguy  
(Fils de Reine et Noël Tanguy) Julie
- ❖ Raphaël et Aurore Ticos  
(Fils de Monique et Georges Ticos) Gaël
- ❖ Adèle Cloatre et Florian Podeur  
(Fils de Marie Hélène et Michel Podeur) Youna
- ❖ Pauline Peron et Pierre Maguet  
(Fils de Françoise Le Bousse) Livio
- ❖ Marlène Bousset et Nicolas Goasduff  
(Fille de Joël et Mireille Bousset) Melya
- ❖ Élodie Tual et Anthony Petton Adrien

Et un oubli, il y a 2 ans maintenant...  
Enzo (petit fils de Mr et Mme Mazan André)

***Bienvenue aux petits Skréos et félicitations aux parents !***

## Mariages

- ❖ Claudie Gauthier et Benoit Conta  
(Fille de Claudie Corolleur)

***Tous nos vœux de bonheur !***

## Décès

- ❖ Joseph SQUIBAN (Jojo) 77 ans Molène
- ❖ Adrien CORBEL 19 ans Brest
- ❖ Ernest ROCHER Saint-Ouen-l'Aumône (95)
- ❖ Gilles LE BOUSSE 51 ans Pléhédel (22)
- ❖ Yves BIDAN 84 ans Brest
- ❖ Thierry SEÏTÉ 60 ans Molène
- ❖ Michèle TANGUY 77 ans Molène
- ❖ Jo MASSON Brest
- ❖ Jean-Pierre PICHON 83 ans Peillac (56)  
(père de Vincent)
- ❖ Louise TUAL 93 ans Brest
- ❖ Hortense CUILLANDRE 87 ans Brest
- ❖ Marie-Françoise CREACH 86 ans Molène

***Sincères condoléances aux familles***

# HOMMAGE DES FAMILLES ET AMIS

---

## HOMMAGE À MA TANTE

Bien que de tempéraments très différents, pour ne pas dire à l'opposé, nous étions, avec ma tante, très, très proches, l'un de l'autre, car nous avons en commun la même philosophie, la même approche de la vie. De cela, je m'en suis vite rendu compte. Vu, sa grande timidité, elle avait besoin d'être mise en confiance et cette confiance, elle a senti qu'elle pouvait sans crainte, me l'accorder, d'où nos nombreux échanges. Nous étions bien de la même famille. Nous étions bien sur la même longueur d'onde...

Ma tante était cet être de qualité qui ne connaissait pas les mots : méchanceté, agressivité, intolérance, violence, jalousie, du moins dans leur application. C'était une femme qui ne faisait jamais d'histoire, mais qui avait une histoire... Avec des êtres humains de cette qualité, le monde en paix, très certainement.

Elle laisse, derrière elle, une longue lignée d'enfants, de petits enfants, d'arrière-petits-enfants, et tout cela, sans avoir fait le moindre bruit, la moindre turpitude. Elle était, ainsi, facile à vivre, agréable à côtoyer.

Petite-fille, fille, épouse, mère et grand-mère de pécheurs, épouse de sauveteur, elle fut, tout au long de sa vie, cette belle personne que nous avons tous connue...

Aujourd'hui, c'est une bien belle Molénaise, une bien belle ilienne, un être cher qui nous quitte, et, pour la dernière fois, Dieu sait pourtant si je l'ai souvent dit, je vais te dire, tante, comme avant, quand j'étais petit garçon et même bien plus tard : au revoir tante Ninique. Nous t'aimons tous.

Repose en paix !

Patrick CREAC'H

Obsèques de Madame CARIOU Véronique

Le 20/11/2019

À l'église Saint Ronan de Molène



# TÉMOIGNAGE

---

Nous relayons dans ce Skreo, un extrait du touchant témoignage que nous a fait parvenir Antoine Pacé, un amoureux de Molène et de son archipel :

(...)  
*En 1967, mon père, son beau-frère et deux de leurs amis, sont venus retrouver l'abbé Baraër qui officiait sur Molène.  
A leur retour sur Morgat, une tempête nous les a enlevés.  
J'ai mis presque 50 ans à revenir sur Molène qui pour moi était liée à la mort, mais j'ai réalisé à cette occasion que celle-ci avait surtout été leur dernière terre.  
En 2017, nous y sommes tous revenus les onze enfants, leur famille, ma mère et ma tante, (...) un hommage. Ce fut des moments très forts ... sereins. ... apaisés.*

*C'est à l'occasion d'une visite sur Molène, pour préparer cet évènement, que Daniel Masson nous a parlé du projet en cours de ses refuges sur Ledenez.  
Nous avons tout de suite été conquis, et rêvions déjà d'y passer une nuit !  
Ce fut chose faite, en 2018 avec une vingtaine d'amis que nous avons emmené dans cette aventure.  
(...)  
Nous sommes revenus en 2019.*

(Photo : Antoine Pacé)



2017

# LES PRÉNOMS AUTREFOIS

---

Autrefois, ...

Dans nos îles, et à Molène, notamment, les gens ne se prénommaient pas, Pierre, Paul ou Jacques, mais plutôt, écoutez bien :

Zacharie, Hortensius, Esprit, Bien-aimé, Toussaint, Clet, César, Ebrienne, Fortunée, Elodie, Oline, Pulchérie, Eustrasie, Sérantine, Léocadie, Zéphiline, Hyacinthe, Adine, Aimable, Désirée, Séraphique, Nicaise, Donatienne, Anasthasie, Eléonore, Emilienne, Félicienne, Félicia, Augustine, Augustin, Hervaline, Isidore, Ambrosine, Théodore, Anselme, Adrienne, Barthélémy, Saint, Almaise, Félicien, Hyppolyte, Célestine, Rosalie, Rosine, Martien, Césarine, Théophile, Ambroise, Alphonse, Alphonsine, Florentine, Arsène, Auguste, Guillaume, Victorine, Alexandrine, Clarisse, Lucie...

Liste non exhaustive bien sûr, mais qu'ils sont beaux ces prénoms... et peut-être, donneront-ils des idées aux futurs parents qui, parfois, souvent, mais pas toujours, nous surprennent aujourd'hui par leur choix de prénoms dits « à la mode » ...

Dans cette liste, trois « petits noms » m'interpellent tout particulièrement. Il s'agit de CESAR, l'un de mes arrière-arrière-grand-père qui fut le premier patron du canot de sauvetage à rames de Molène, de ZEPHILINE, une grande tante, petite fille de César et fille de Mathieu MASSON et enfin de FORTUNEE LE BOUSSE, sœur de mon grand-père maternel.

Sur les trois, j'en ai connu deux et où qu'ils soient, tous les trois, je les embrasse...

Patrick CREAC'H

## LE COIN DES RECETTES



*Images d'illustration : Pixabay*

### Nuggets de congre

Ingrédients :

- 400g de congre  
(le morceau sans arrêtes est celui derrière la tête)
- 40g de farine
- 1 œuf
- 40g de chapelure
- 40g Noix de pecan
- 1 noisette de beurre
- 1 filet d'huile



Coupez les filets de congre en gros cubes. Versez la farine dans une assiette creuse.

Dans une autre assiette, fouettez l'œuf entier, salez et poivrez. Concassez les noix de pécan et mélangez-les à la chapelure dans une 3ème assiette. Faites chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle.

Passez rapidement les morceaux de poisson dans la farine, puis dans l'œuf battu et dans la chapelure aux noix de pécan. Faites-les dorer 2 à 3 min de chaque côté. Épongez sur du papier absorbant et servez avec la sauce de votre choix.

## Le Far du Capitaine

par Marie-Pierre Le Roux

### Ustensiles :

- 1 moule en tôle de 27cm de diamètre (5cm de haut)
- 1 ramequin

### Ingrédients :

- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 120 g de farine
- 500 cl de lait
- 1 pincée de sel
- 40 g de beurre
- 12 pruneaux
- 1 cuillère à soupe de cognac (ou de rhum)

### Préparation : (15mn)

- Déposer les pruneaux dans le ramequin et les recouvrir de cognac le temps de la préparation
- Préchauffer le four à 190°
- Mélanger les œufs et le sucre, puis la farine et enfin le sel et le lait
- Déposer 20 g de beurre dans le moule et faire fondre (pas roussir) au four
- Bien répartir le beurre dans le plat, fariner éventuellement et y verser la préparation
- Égoutter les pruneaux, mélanger le reste du jus de la préparation, disposer les pruneaux, parsemer les 20 g de beurre coupés en morceaux

### Cuisson : (50 mn)

- Cuire 15 mn à 190°, puis 35 mn à 180°
- Laisser refroidir avant de déguster



## Rillettes de maquereaux

### Ingrédients :

- 1kg de maquereaux
- 200 g de crème fraîche épaisse (que vous pouvez remplacer par du fromage blanc)
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 1 sachet de court-bouillon, vin blanc sec, sel et poivre (Pour la cuisson des maquereaux)



Vider et essuyer les maquereaux.

Préparer le court-bouillon en délayant le sachet avec moitié eau et moitié vin blanc dans un faitout. Amener à ébullition.

Plonger les maquereaux et laisser frémir 10 min.

Pendant ce temps, écraser les câpres ; les mettre dans un saladier, ajouter la crème, la moutarde, mélanger, assaisonner.

Egoutter les maquereaux, enlever têtes, peaux, arêtes et parties marron (qui donnent un goût amer). Ecraser la chair à la fourchette et l'incorporer délicatement au mélange câpres, moutarde et crème.

Mettre les rillettes en terrine, bien tasser. Laisser au frais 4 heures avant de déguster.



# JEU DES 7 ERREURS

---

7 détails ont été modifiés sur la photo du bas. Saurez-vous les retrouver ?  
(Réponse dans le prochain numéro. Photos : ©S.Cuillandre)

