



AMITIE MAG

Sommaire :

- Poème
- Patrimoine : le manoir de Truhelin
- HTTP ou HTTPS
- 1918-2018 Les Poilus oubliés...
- Anniversaire
- La coquille St Jacques de la baie de St Briec
- La beauté du "passé simple"
- Le parc oriental de Maulevrier
- Voyage en Andalousie
- Vin chaud aux épices
- A vos agendas

Comité de Rédaction

- Jacqueline DANIEL
- Yvonne MASSE
- Jean Louis MENARD
- Guy PETIT
- Claude TARDIF
- Claudine THORIGNY

Club Amitié Arradon

Mairie

2, place de l'Eglise

56610 Arradon

club.amitie.arradon@gmail.com

DECEMBRE 2018

N°10

Au cours de l'Assemblée Générale du 20 novembre, notre Président Jean Dominique CHANTREL nous disait que notre Club se portait bien. En effet le nombre d'adhérents est à ce jour de 393 soit plus de 10% sur 2017 et +97% en 10 ans.

L'analyse de la pyramide des âges fait ressortir que les 61/70 ans passent de 25.1 % à 36.3 % et les 71/80 ans de 39.7 % à 31.8 %. Faut-il en déduire que nos adhérents rajeunissent ? Nous n'iront pas si vite car dans la tranche de 81 à 100 ans et plus...15.58 % il y a 10 ans avec 31 personnes contre 20.11 % aujourd'hui et 79 personnes.

En conclusion, si nos adhérents rajeunissent, ils vieillissent aussi plus longtemps... allez comprendre, c'est peut-être grâce au Club Amitié !

Tranches	2008-2009		2018-2019	
	Nombre	%	Nombre	%
31-40 ans	0	0,00%	1	0,25%
41-50 ans	3	1,51%	2	0,51%
51-60 ans	15	7,54%	18	4,58%
61-70 ans	50	25,13%	143	36,39%
71-80 ans	79	39,70%	125	31,81%
81-90 ans	28	14,07%	71	18,07%
91-100 ans	3	1,51%	8	2,04%
Pas de date	21	10,55%	25	6,36%
Total	199		393	
Nb Mail	71	35,68%	320	81,42%



NB : aujourd'hui, 81.42 % de nos adhérents ont une adresse mail contre 35.68 % il y a 10 ans. Visitez donc notre site pour vous informer.

Nous avons le plaisir d'accueillir trois nouveaux membres au sein de notre conseil d'administration :

Jacqueline COFFY, Michel COFFY et Pascal LHERMITTE.
Bienvenue à vous trois.

Pour information, notre dévouée secrétaire depuis 2008, Jacqueline DANIEL, a souhaité passer la main à Jacqueline COFFY. Nous la remercions tous très chaleureusement d'avoir assumé cette fonction durant ces dix ans.

Au nom du Président du **Club Amitié Arradon**, du Conseil d'Administration et du Comité de rédaction d'Amitié Mag nous vous souhaitons un

JOYEUX NOEL ET UNE BONNE ET HEUREUSE ANNEE 2019

L'ARBRE

Au printemps, le premier, tu exposes tes fleurs d'un blanc éclatant, au risque de les voir flétries par un gel nocturne.

Après quelques semaines, tu t'habilles d'un frais feuillage vert tendre qui cache toutes tes branches. Il supporte le soleil mais aussi quelques bourrasques estivales accompagnées d'averses.

Quand les jours sont plus courts, chaque feuille choisit sa parure d'automne. Elles bruissent au vent, mille nuances de jaune, d'ocre, de rouge, de brun attirent le regard.

Cette nuit, ta dernière feuille s'est balancée dans l'air frais avant de rejoindre ses compagnes qui tapissent le sol de leurs couleurs automnales.

Ce matin, tu es nu. Ta silhouette grise se détache sur les ardoises bleues.

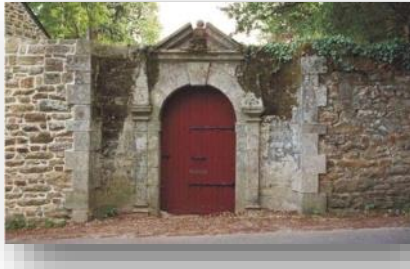
Tes branches, dressées vers le ciel encore lumineux, dessinent des courbes élégantes tels les bras des ballerines.

Et seulement à ce moment-là, je peux voir les oiseaux te rendre visite.

Sylvie COURTEAU

La première graphie bretonne du mot, Thenouguelen, suggère la signification de Val du Houx à cette ancienne seigneurie qui, dans son cadre verdoyant et proche de la mer, a vu défiler plusieurs générations de Lehen, depuis Olivier Lehen, "principal paroissien d'Arradon" en 1407, jusqu'à François, dernier du nom, en 1513. Passée ensuite aux Luco, la seigneurie échoit à Vincent René de La Landelle qui émigre, fait partie de l'exécution de Quiberon, est condamné à mort et fusillé à Vannes le 28 juillet 1795. Illustré par le séjour de Saint Vincent Ferrier en 1419, le vieux manoir disparu a laissé place à une construction gothique du XIXe siècle qui est probablement l'œuvre de la famille Jollivet.

Il ne reste que cette porte du manoir d'origine



Jean-Louis MENARD

HTTP OU HTTPS

Que veut dire HTTP ? Ce sont les initiales de HyperText Transport Protocol. Autrement dit c'est le protocole (langage) utilisé par les serveurs WEB pour communiquer avec ses clients c'est à dire nous visiteurs des sites Web.

HTTP:// n'apparaît pas quand nous allons sur des sites en consultation qui n'ont pas lieu d'être sécurisé. C'est le cas de notre site internet club-amitie-arradon.fr ce qui est normal puisque toutes les informations qui sont proposées sont accessibles par tout le monde et ne sont pas privées. Par contre la page "[Nous contacter](http://club-amitie-arradon.fr)" qui permet de remplir un formulaire avec des données privées (Nom, Prénom, adresse mail) est sécurisée. HTTPS:// apparaît alors dans la barre d'adresse [https://club-amitie-arradon.fr/...](https://club-amitie-arradon.fr/)

Quand sur un site internet HTTPS n'est pas précisé cela veut dire que nous naviguons sous la forme simple du protocole HTTP donc sans sécurisation

Dès l'instant où ce site est sécurisé <https://> apparaît précédé d'un petit cadenas fermé.  "S" comme Sécurisé

ATTENTION : ce <https://> avec le petit cadenas est très important sur les sites bancaires, les sites de commerce, et surtout INDISPENSABLE lorsque vous effectuez un paiement avec une carte de crédit. Ne payer jamais avec votre carte de crédit sans <https://> avec le petit cadenas, il en est de même pour toutes les informations privées lorsque vous remplissez un formulaire avec des données personnelles (Nom, Prénom, adresse, adresse mail, téléphone,...). **Vous ne devez pas fournir des informations bancaires ou données personnelles sans <https://> et le petit cadenas.**

HTTPS:// est le protocole HTTP:// complété d'un autre protocole "SSL" qui crypte et sécurise les informations que vous donnez et qui seront donc échangées entre vous et le serveur WEB.



Guy PETIT

Cette année, nous avons célébré les 100 ans de l'armistice de la 1^{ère} guerre mondiale.

L'occasion pour moi de me replonger dans les lettres que mon grand-père Joseph envoyait à sa famille depuis le front d'Orient, du côté de la Serbie.

Peut-être faut-il rappeler que 300 000 soldats avaient embarqué à Toulon et à Marseille pour une traversée périlleuse de 8 jours, jusqu'à Salonique (actuellement, Thessalonique) pour renforcer les opérations des forces alliées d'Orient.

Mais le 1er avril 1917, lors de l'attaque du Piton Rond dans l'isthme de Corinthe, la vie du soldat Joseph s'arrêta net ; un éclat de grenade venait de lui faire exploser la tête...mort pour la France, comme des milliers d'autres camarades.

Voici quelques extraits de ces courriers :

16 janvier 1917 : «La ville (Salonique) est assez agréable, on peut encore se faire comprendre dans bien des maisons. Il y a du monde de toutes les contrées de l'Europe, des noirs, des blancs, des jaunes... ce qui me plaît le mieux, ce sont les costumes des civils Turcs, ils sont jolis...»

28 janvier 1917 : «nous sommes partis de Salonique, et sommes tout à fait dans le désert, sans voir aucun village, je loge toujours sous la tente, la terre n'est pas trop sèche, surtout qu'il pleut depuis plusieurs jours, heureusement qu'il y a encore de l'herbe sèche que l'on va chercher pour améliorer la couche

24 février 1917 : «On ne peut même pas laver notre linge, on est plein de poux, à force de trainer on ne peut pas se faire comprendre, dans les maisons, les habitants couchent sur des nattes faites avec une espèce de foin»

15 mars 1917 : «nous sommes toujours dans les rochers et les bois comme les sangliers...Nous sommes sans tabac, la moitié des poilus fume des feuilles de chêne, des herbes, ou du bois râpé»

Christine TARDIF

Le 11 septembre dernier, le Club Amitié a eu le plaisir de souhaiter un **BON ET HEUREUX ANNIVERSAIRE**



à Thérèse RIGUIDEL pour ses 90 ANS.

LA COQUILLE SAINT-JACQUES

DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC

La coquille Saint-Jacques (nom scientifique *Pecten maximus*) est un mollusque bivalve de la famille des Pectinidés. Elle est reconnaissable à sa coquille

pourvue de côtes en éventail, dont la valve supérieure est totalement plate. Emblème de la baie de Saint-Brieuc et du pèlerinage de Saint-Jacques de Compostelle, la coquille Saint-Jacques possède des vertus gustatives très recherchées en gastronomie, elle se mange aussi bien crue que cuite, poêlée, pochée ou marinée, toujours délicate et raffinée, ses saveurs n'ont d'égaux que ses qualités nutritionnelles. Sa chair est très riche en fer.



La coquille Saint-Jacques est le premier coquillage français à être certifié. Obtenue en mai 1995, cette certification est une reconnaissance officielle de la qualité du produit et de son caractère original. Elle a été demandée par le Comité d'Expansion Economique et l'Organisation de Producteurs Cobrenord pour préserver la coquille Saint-Jacques de la concurrence des produits d'importation de qualité moindre, USA, Chine, Australie, Chili. Seul le nom latin *Pecten Maximus* vous garantit l'authenticité de la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc qui possède le plus grand gisement naturel de France avec 150 000 hectares.

Toutefois avant 1993, on constate une reproduction difficile des coquilles, la production tombe de 12 000 tonnes en 1972 à 1 200 tonnes en 1990. C'est alors que des mesures restrictives spécifiques vont être prises pour sauvegarder le gisement de Saint-Brieuc. La pêche à la coquille Saint-Jacques est très réglementée, pour permettre la reconstitution du gisement, elle est autorisée seulement de fin octobre à avril.

En Côtes d'Armor, la coquille Saint-Jacques ne peut se reproduire qu'en milieu tempéré, elle féconde ses œufs d'avril

à septembre. C'est à ce moment que se développe la gonade (organe génital appelé aussi corail) et qu'elle peut pondre ses œufs, ce qui explique que les coquilles de Saint-Brieuc sont des coquilles blanches (sans gonade ou corail)



Claudine THORIGNY

LA BEAUTE DU "PASSE SIMPLE"

Hier, nous achetâmes le DVD d'un spectacle de Marcel MARCEAU et tout de suite nous le mîmes...



LE PARC ORIENTAL DE MAULEVRIER



Au sud du département du Maine et Loire, à deux pas de la Vendée et des Deux-Sèvres, le village de Maulévrier héberge le plus grand jardin de style japonais d'Europe.

Le parc est créé entre 1899 et 1913 et fait alors partie du domaine du château-Colbert, acquis de M. Guerry de Beau regard, veuf de la dernière descendante des Colbert, par le maulévrais Eugène Bergère. Le créateur de cet espace est l'architecte Alexandre Marcel, concepteur du pavillon du Cambodge à l'exposition universelle de 1900, qui venait tout juste d'épouser la fille de Bergère, Madeleine. Ainsi il peut superviser l'aménagement paysager d'inspiration japonaise. Après sa mort et le décès de son épouse en 1945, le parc tombe dans la désolation pendant 40 ans. En 1977, la propriété du château est scindée en trois. La commune de Maulévrier rachète le parc en 1980, alors complètement abandonné.

Ce parc de 29 hectares est organisé autour d'un lac artificiel alimenté par la Moine qui le traverse d'est en ouest. L'eau est un élément principal de la conception, elle occupe environ 3/10^e de la surface paysagée. La



pièce d'eau est considérée comme le cœur du jardin. Elle est située au milieu du parc, c'est l'endroit le plus travaillé et le plus sensible. Ce parc est unique en son genre par son extraordinaire cadre architectural et botanique. Il vous surprendra par son histoire, son symbolisme, sa richesse végétale, la taille à la japonaise pratiquée sur certains arbres.

La végétation est riche d'environ 400 espèces, composée de plantes à la floraison printanière, (azalées, rhododendrons, camélias, cerisiers du japon), à la floraison estivale, (hortensias), ou prenant des couleurs intéressantes à l'automne, (érables du japon, ginkgo biloba appelé aussi arbre aux quarante écus) de persistants et de bien d'autres. De



cette manière, toutes les saisons sont marquées et l'on note au fil de l'année une transformation du jardin qui symbolise les différentes étapes de la vie, le tout agrémenté d'éléments de décor traditionnel des jardins japonais comme les portiques

peints en rouge (torii), les lanternes en pierre (tōrō) ou la réplique d'un temple bouddhiste Khmer.

Cet art sacré du jardin permet une grande liberté, dans le respect du yin et du yang et des éléments du taoïsme (feu, terre, eau, bois, métal).

Claudine THORIGNY

VOYAGE EN ANDALOUSIE

27 membres de notre club se sont rendus en Andalousie et sont revenus enchantés de ses merveilleux sites et villes au riche passé. A SEVILLE, nous sommes allés visiter l'ALCAZAR ROYAL. Du palais fortifié originel construit par les Omeyyades au VIII^e siècle, il ne reste que les murailles et quelques éléments. Après le tremblement de terre de l'année 1356, Pierre 1^{er} a fait construire le palais «MUDEJAR» ainsi appelé parce que construit par les mudéjars, musulmans devenus sujets des chrétiens après la reconquête. Charles Quint, au XVI^e siècle a apporté des modifications et agrandissements. Pure merveille que ce palais. Nous visitons ensuite la cathédrale de SEVILLE bâtie à la fin du XIV^e siècle sur l'emplacement de la mosquée «ALJIMA» détruite lors de tremblement de terre en l'an 1356. Le minaret a alors perdu son couronnement de cuivre mais il a résisté. Un clocher a été ajouté au sommet de la tour et les travaux se sont terminés en 1568 par la pose de la statue de la foi en bronze. Cette statue tourne sur son socle comme une girouette d'où le nom de «GIRALDA». Avec cette statue la tour est maintenant haute de 104 mètres.

A CORDOUE nous visitons la mosquée-cathédrale, authentique merveille de l'art mauresque.



Nous pénétrons à l'intérieur et avançons à travers cette forêt de colonnes, chapiteaux et doubles arcs bicolores. Le silence nous imprègne, nous sommes admiratifs. Il faut se souvenir que CORDOUE a été envahie

par les musulmans venus d'Afrique du Nord en l'an 711 et qu'au Xe siècle (le quatrième de l'hégire musulmane) CORDOUE apparaît comme l'ornement du monde. Après la reconquête par Saint Ferdinand en 1236, la mosquée a été consacrée comme cathédrale. Il est étrange de trouver l'édification d'une cathédrale à l'intérieur de cette splendide et unique mosquée de ce style.

Après une soirée consacrée à un spectacle de Flamenco réalisé par des gitans, nous sommes partis pour GRENADE qui fut la capitale du dernier royaume nasride. La civilisation arabe a continué de briller dans ce dernier bastion jusqu'en janvier 1492 date à laquelle l'armée chrétienne fut victorieuse. Nous visitons le palais de l'ALHAMBRA et le GENERALIFE. Nous sommes émerveillés par la beauté, la finesse des somptueuses décorations des salles, des jardins, des fontaines, des patios. Quelle chance d'avoir conservé et entretenu ces merveilles.



Nous continuons nos visites par MARBELLA en partie sous la pluie, de MIRA, de NERJA, puis repas copieux chez Maria, maison à laquelle nous accédons à la sortie du car par un petit chemin en descente mais qu'il a fallu, bien sûr, remonter après le repas, ouf c'était difficile. Puis visite de FRIGILIANA, petit village typique et enfin de RONDA que l'on considère comme la capitale de la tauromachie. Nous avons visité son arène, parcouru les rues et emprunté son célèbre et impressionnant pont neuf pour franchir les gorges du Guadelevin qui coupe la ville en deux. Ce pont est une des principales attractions de la ville. Sa construction a débuté en l'an 1751 pour s'achever 42 ans plus tard. Dans son livre «Pour qui sonne le glas» Ernest HEMINGWAY évoque la guerre civile d'Espagne et ces 512 nationalistes qui furent précipités du haut du pont par les «républicains» locaux.



Nous terminons notre séjour par une promenade sur le port de MALAGA satisfaits de notre voyage.

Si vous ne connaissez pas l'ANDALOUSIE, faites-vous plaisir, allez-y, cela vaut le déplacement.

Christiane COLIN

VIN CHAUD AUX EPICES

Ingrédients pour 40 personnes : 1 cubi. de 5 litres,

- 4 citrons,
- 6 oranges,
- 500 g de sucre de canne,
- 500 g de miel,
- 2 bâtons de cannelle,
- 15 clous de girofle,
- 6 étoiles de badiane (anis étoilé),
- 80 g de gingembre,
- Noix de muscade râpée



Râper les zestes de citrons et d'oranges;
Râper le gingembre.

Verser le vin dans un grand faitout, y ajouter les zestes, le sucre, le miel et les épices ainsi que citrons et oranges coupés en rondelles.

Porter à ébullition, couper le feu et couvrir.

Laisser infuser 30 minutes puis réchauffer.
Filtrer et servir.

"Si vous réalisez cette recette avec 2 litres de vin (15/16 pers.) réduisez les proportions selon la règle de trois sauf pour les épices qu'il ne faut pas trop diminuer afin de conserver un maximum de parfum à ce breuvage"



Jacqueline DANIEL

A VOS AGENDAS...

- ⇒ 08 janvier - Galette des rois
- ⇒ 24 janvier - Vin chaud des marcheurs
- ⇒ 05 mars - Déjeuner crêperie Mardi Gras
- ⇒ 28 mars - Projection d'un film sur l'ESTONIE réalisé par Claude TARDIF, à la médiathèque d'ARRADON