



Carnac et la voile

Initiation au Dériveur

Juillet 2006
Mireille le van

Samedi 5 aout 2006, 7h30, Aulnat Aeroport Interhotel

Dans la série des « mille et une nuits », l'hotel de cette nuit entrerait dans celle des nuits pressées, celle que l'on passe vite à dormir, entre deux étapes. C'est l'époque des grandes migrations de vacanciers et nous ne sommes pas les seuls à avoir eu l'idée d'un arrêt à Clermont Ferrand, au centre de la France ! L'hotel est accolé à un aéroport futuriste , surréaliste dans cette campagne, immense et moderne, prêt à accueillir tous ceux qui pourraient être pris de l'envie de venir à Clermont-Ferrand. L'aérogare est prête à les accueillir, tous ensemble, le



même jour !

L'hotel, lui, est modeste, et doit remercier internet pour sa fréquentation et ses réservations !

Nous sommes partis hier vers 17 heures de Maisonneuve après avoir laissé le neveu Arthur à la Malvina avec Anselme et sa petite famille. En route pour une semaine de stage de voile à Carnac, stage d'approfondissement ! En ce qui me concerne, je ne vois pas grand-chose à approfondir... Heureusement, j'ai confiance en Patrick et le stage se déroule en binôme !

Mardi 8 aout 2006, 11h00, Guidel Plage, Embouchure du Pouldu

La petite vie du Pouldu se déroule avec quelques bruits de moteur, d'eau, de cris d'enfants et de mouettes. La lumière est très belle et nous avons la chance d'avoir un très beau soleil.

J'appréhende juste le vent qui semble se lever et se préparer pour l'après-midi !

Nous allons attaquer notre deuxième après-midi de voile. C'est un stage sportif, beaucoup moins confortable que ce que j'imaginai. Pour me remonter le moral , Patrick m'assure qu'après cette semaine, nous serons à même de naviger avec sérénité sur tous les voiliers du monde.

Je rêve d'un bateau bien assis, avec un côté péniche, quelques voiles et un bon moteur ! Du style du Popeye que nous avons failli acheter à Marseille. Le bateau que nous manoeuvrons dans la baie de Carnac est un Bizzu, un bateau tout rond, très instable, avec de très grandes voiles et quasiment pas de rebord. Heureusement, Patrick sent le vent, manie toutes les cordes, et comprend ce qu'il fait ou ce que le moniteur tente de m'expliquer. Je commence à comprendre l'équilibre. Mon rôle dans cette embarcation consiste à manier la voile de devant et surtout de me mettre là où mon poids permettra de garder la stabilité. Cela n'a pas encore été suffisamment au point pour éviter un « déssalage », pas trop méchant.

Patrick a réussi à mettre le voilier droit, mais les voiles étant montées, le Bizzu est parti seul, sous le vent. Cela sera mieux la prochaine fois même si j'espère très fort ne pas avoir à refaire cet exercice.

Nous allons repartir déjeuner au VVF. Ce soir, pour nous remettre de nos émotions marines, nous irons voir Belon et ses huitres.

Le VVF :

Un concentré de « petites vies » et un échantillon de ce que les familles françaises deviennent : des papies et mamies encore assez jeunes pour garder leurs petits enfants, ils s'émerveillent avec eux du buffet à volonté - des parents seuls avec les enfants dont ils ont la garde





pendant les vacances - des adolescents heureux de se rencontrer en échappant à la présence jamais neutre de leurs parents et aussi des gens très simples, ce qui ne veut pas dire sans tension, qui se retrouvent ou cherchent à le faire lors de cette parenthèse estivale, bien accompagnées côté logistique. Tout ceci baigne dans une atmosphère de profusion, avec le vin à volonté qui se déverse directement du robinet dans les bouteilles. C'est peut-être cela le luxe pour certains. Ce sont aussi des collections de portraits plus ou moins sympathiques, plus ou moins attachants.

Les destins ont déjà en route, les itinéraires se déroulent, avec des à coup mais les directions sont déjà prises!

Mardi 8 aout 2006, Port Belon, 19h00

Un petit miracle du soir : deux couverts disponibles et réservés pour nous ce soir au restaurant magnifique « chez Jacky » à Port Belon grâce au désistement téléphonique d'un couple au moment même où je demandais... à tout hasard... après avoir essuyé un sourire narquois de la vendeuse du vivier qui m'avait indiqué q'une réservation serait peut être possible fin août, dans un mois !

Nous méritons bien ce diner de fruits de mer. L'après-midi a encore été rude et le moniteur à réussi à me faire «



barrer » le bateau, tout cela après une réaction que j'avoue un peu nerveuse de ma part.

Nous apprenons assez vite, Patrick très vite ! et moi un peu ! je finis aussi par apprécier les moments de calme relatif sur la mer. Ce qui est certain, c'est qu'il n'est pas possible de penser à autre chose qu'à la navigation pendant ces après midis, cela repose.

Port Belon baigne dans une lumière magnifique. Il fait partie des lieux magiques, loin de tout, encore peu connu, juste des initiés. Ceux venus sur les bateau qui clapotent autour de nous. Les privilégiés en train de dresser la table du dîner dans les jardins de leurs coquettes maisons face à l'Aber. Quelques autres, presque silencieux, appareil photo à la main.

Je sens que ce repas fera partie de ceux qui resteront mémorables ! Cela anticipe un peu ma fête du 15 aout et les 54 ans de Patrick le 19 aout !

Port Belon, « Chez Jacky », tournants de vie

La terrasse en bois, entre un vivier qui glougloute avec ses homards qui se prélassent, le restaurant, bondé à en épuiser toutes les langoustines de la côte, la mer face à nous, calme dans cette embouchure que remontent de fiers plaisanciers. Tout cela tient du miracle.

Le ciel a été avec nous avec une table majestueusement bien placée ! Et deux enseignements : Patrick avait raison de toujours anticiper en me demandant d'aller réserver et j'avais aussi raison de tenter ma chance jusqu'au bout malgré la dissuasion à l'entrée de la vendeuse du vivier !

Le plateau de fruits de mer est arrivé promptement amené par une serveuse qui avait tout d'une bretonne, l'austérité efficace et le sourire rare mais lumineux. Il succédait aux amuse gueules qui ont émerveillé Patrick : des bigorneaux délicieusement assaisonnés avec des petites tartines de beurre salé.

Contrairement au VVF où les convives poursuivent un destin déjà tracé, ce restaurant est un lieu particulier, de ceux qui permettent les moments rares, où les rencontres se réalisent, les personnes se découvrent, et les décisions se prennent, infléchissant les itinéraires. C'est là que vous sentez avec votre âge et votre intuition ce que risquent d'être ces vies futures.

Le couple décalé, à la table voisine, partira sans se trouver : lui, fier de son invitation dans ce lieu rare, généreux et gourmand, commande apéritifs, rajoute les desserts, rêve à des époques futures où tout serait possible et amusant comme d'habiter dans un mobil home, elle, à l'inverse, méticuleuse, rigoureuse, tendue vers une direction étroite, prenant chaque coquillage avec une attention crispée, et qui montrera toute sa perspicacité en mettant en évidence l'erreur de 20 Euros



sur l'addition. On peut déjà imaginer le recadrage régulier à la réalité de ce futur mari, de la part de cette épouse qui élèvera sans fantaisie mais avec méthode des enfants qui devront être bien propres, bien polis, bien prévisibles, dur ! dur !

Un autre couple en devenir dînait tout près de l'eau était d'une autre composition. Elle était étonnante et elle l'étonnait. Elle était pleine d'appétit. Il avait voulu la combler avec cet époustouffant plateau de fruits de mer. Il était tout époustoufflé par la vitesse et la délectation avec lesquelles elle s'emparait des huitres, des langoustines, des coques ! et elle réussissait malgré sa voracité à esquisser quelques sourires rayonnants en réponse

rapide à ses paroles. Il devait par moment s'interrompre pour accélérer sa dégustation à lui, avec le risque réel de ne plus retrouver grand-chose sur cet immense plateau qui se découvrait aussi vite que la plage par temps de grande marée ! Elle avait en même temps le geste délicat et sportif de lui caresser les jambes avec son pied nu sous la table. Quel appétit de vie et quelle énergie ! Il en était subjugué, souriant devant la vie animée qui s'ouvrait devant eux. Charge à lui d'être à la hauteur.

La dernière table à proximité permettait une rencontre épisodique d'un couple autour d'un enfant commun, une petite fille printanière et maligne, qui faisait semblant d'asticoter le homard dans son vivier, tout en gardant un oeil vers ses parents pour mesurer leur complicité. Pour rendre ce moment précieux, leur menu aura rassemblé tous les crustacés les plus chers, comme si cela compensait la rareté de leurs moments communs. Et ils seront repartis, fidèles à eux-mêmes, comme ils étaient venus, connaissant juste un peu plus les petites vies parallèles et égoïstes de chacun.

Chez Jacky, vous ne pouvez oublier les fruits de mer, la ria, la vie qui vous fait une petite parenthèse de sourire !



Jeudi 10 aout 2006, VVF de Guidel, 8h00

Trois jours de voile et je commence à me sentir un peu mieux sur cette patinette !

Hier, je crois que nous sommes arrivés à naviguer en équipe. Mon rôle essentiel consiste à m'occuper du foc et surtout à ne pas déséquilibrer le bateau avec mon poids qui en mer me paraît énorme ! Patrick sait très bien remonter en vent. Nous étions en tête pendant une longue lancée le long de la plage. Le vent était avec nous, pas trop fort et pas trop irrégulier. Prions le ciel pour cette après-midi !

Vendredi 11 aout 2006, VVF de Guidel, 8h00

Vermoulue et meurtrie mais sur la bonne voie !

Le vent était assez fort hier et nous nous en sommes bien sortis. Les collègues étaient encore plus épuisés que nous. Des vagues aussi et ce bateau instable à coordonner au milieu de tout cela !

Une après-midi encore et nous aurons bouclé un stage mémorable (mes jambes et leurs bleus peuvent en témoigner !)



Un petit intermède sur le restaurant que nous aurons fréquenté trois fois à Carnac : La Plage

Restaurant La Plage à Carnac, leçon de marketing

C'est un restaurant avec une grande terrasse dans la rue commerçante de Carnac. Il ressemble à tous les autres jusqu'à ce que vous passiez devant, en flanant, sur le trottoir.

C'est là que le gentleman propriétaire en tenue décontractée juste comme il faut pour être sympathique et vous accueille (vous accoste ?) en vous donnant à \\\\\"vous\\\\\\" un petit papier, un bon de La Plage qu i vous permettra de bénéficier d'un kir d'accueil si vous choisissez son restaurant pour déjeuner. Vous êtes accompagné d'un enfant : il se baissera avec gentillesse et lui donnera un petit perroquet en papier de couleur qui se déplie autour d'un découpage rose fluorescent.

Personne n'est épargné et beaucoup se laissent convaincre dès le premier contact. D'autres, comme nous qui voulons jouer au plus raisonnable, reviendront quelques instants plus tard, leur petit papier à la main, après avoir fait le tour des autres restaurants, plus froids et moins motivés.

Et le spectacle continue autour du menu. Sur toutes les

tables, sont affichés sur de petites ardoises les plats du jour (sardines provençales, moules au beurre d'ail, et coquilles saint jacques) qui, après trois jours de présence, n'auront pas changé et resteront sans doute les plats de l'été. Chaque fois, après vous avoir installé, le gentleman propriétaire vous conseillera ces plats et vérifiera d'un oeil efficace et ferme qu'un serveur ou serveuse va vite s'occuper de vous.

Pendant tout le repas, vous le verrez, debout devant son restaurant, donner petits bons ou petits perroquets, puis installer ses convives, vous admirerez aussi sa capacité d'intervention et de faire par lui-même, quand il le faut, quand il n'est plus possible de réaiguiller un de ses



serveurs. Là, il saura, d'un geste efficace tout en gardant sa superbe, débarrasser rapidement une table pour ne pas rater un nouveau service, ou servir prestement les kirs, pour faire patienter. Une leçon de service ! tout cela sans énervement et juste la distance qu'il faut.

Il a su choisir son cuisinier, et sans doute ses produits. Les moules sont excellentes, de Bouchot, gouteuses et pas trop petites. La sauce légère vous fait sentir la mer sans être trop salée. Et il est difficile de ne pas terminer par une crêpe au chocolat chaud bien agréable.

En observant ce restaurateur, vous vous imaginerez qu'il a sans doute été cadre dans une grande entreprise, et qu'il

commence une nouvelle vie en reprenant ce restaurant déjà beaucoup plus fréquenté que tous ses concurrents.

Et vous ne l'oublierez pas si vite ! Car dans Carnac, vous verrez sous les essuie glaces des voitures en stationnement non pas des contraventions mais des bons de "La Plage" invitant à partager le kir gratuit ! Et vous verrez aussi beaucoup d'enfants dans les rues avec un petit perroquet de papier à la main.

Dimanche 13 aout, midi, Bouteillac sur les accols



Nous voilà de retour dans notre propriété que Patricik remet à niveau après une semaine d'absence. Les châtaigniers, les kiwis et les vignes ont soif et cette année n'a pas été très pluvieuse.

Je suis toute vermoulue car la dernière après-midi de voile vendredi é été très dure : du vent et des grosses vagues, peu de bateaux dans la baie de Carnac : chacun faisait ce qu'il pouvait, sans aucune consigne de navigation possible avec cette météo. Nous avons malgré tout bien surfé sur les vagues et même réussi un empannage ! Un miracle par rapport aux collègues... Nous avons réussi à ne pas déssaler, au prix de beaucoup de concentration et d'énergie que nous payons encore : fatigue physique , mal au dos ! Même Patrick rêvait en fin d'après-midi de rentrer au port ! La voiture samedi, avec 1000 kilomètres de trajet, nous a paru bien confortable et maniable.

Pour autant, cette semaine était une belle semaine qui a permis apprentissage et remise en cause. Etre ensemble aussi, ce qui est précieux. Nous pensons déjà au prochain stage mais je serai plus vigilante sur les types de bateau car le Bizzu n'était pas de tout repos !





Stage de voile d'une semaine à Carnac Plage, Mecque branchouille du dériveur. La brise tranquille nous porte à chercher du regard Monsieur Hulot, au milieu des estivants qui déambulent. Carnac Plage, vestige encore intact des trentes glorieuses. Hébergement au VVF de Guidel Plage, avec buffet à volonté, dessert à volonté, vin à volonté, et en corollaire « Bofs » à volonté, sorte d'incarnation moderne de la corne d'abondance. Pour le reste, c'est la fureur de l'océan, la réticence à naviguer du « Bizzu » dont il faut stopper immédiatement la production, et le stoïcisme de Mireille qui nous raconte...