LA BERNACHE

bimestriel indépendant de l'île d'Arz

N° 35 – août 2015 – 1,00 €

Ont participé à la rédaction de ce numéro (dans l'ordre de parution) :

- Pascal Frappier
- Jacques Robuchon
- Parvine Moizan
- Jacques de Certaines
- Edith Bulot
- Jean Bulot

Et tous ceux qui ont enrichi ce numéro par leurs courriers, informations, conseils, suggestions…

La Bernache
Chez Pascal Frappier
Rue Monseigneur Joubioux
56840 Île d'Arz
e-mail : ***la.bernache@laposte.net***

En vente (1 €) à la Supérette, au bar de La Marine, au café de la Fontaine

Abonnement 10 numéros par mail (10 €) ou par courrier (25 €) (bulletin en dernière page)

Edité par l'association « La bernache » Île d'Arz

Directeur de publication :
Pascal Frappier (06 81 86 53 72)
e-mail : ***pascal.frappier@free.fr***

N° ISSN : 1959-7096
Impression Atout Secrétariat

Ce beau matin du mois d'août, le lapin rencontre la bernache et n'y va pas par quatre chemins…

Le lapin. Alors, oiseau de mes rêves, quoi de neuf sous le soleil ?

La bernache. Pas grand chose à se mettre sous la dent sur notre rocher en ce moment, lapin. Forcément c'est l'époque du farniente et des jeux de plage…

Le lapin. Avec ce foutu vent et les matins frisquets, on ne connaît pas l'alerte canicule dont ils nous rebattent les oreilles. Note bien que cela ne dissuade pas les visiteurs de venir s'agglutiner en grappes sur nos routes, dans l'ignorance totale de la circulation à droite. Il y a vraiment des moments, la bernache, où je me dis qu'il faudrait dégager nos rues au bulldozer pour pouvoir circuler à vélo.

La bernache. On peut faire preuve d'un peu de tolérance, rongeur sarcastique. Après tout, les touristes contribuent à faire vivre notre île et puis reconnaissons qu'en règle générale ils respectent (à peu près) les lieux. Tu sais, notre île a des problèmes plus graves à résoudre.

Le lapin. Tu l'as dit, la bernache, et rien n'a l'air d'avancer bien vite ! Oui ou non, va-t-on manger des légumes cultivés sur l'île ?

La bernache. Depuis que l'affaire a été saisie par l'association « Les Amis des Chemins de ronde » (ACR, pour les intimes), il y a de quoi s'inquiéter car la dite association est puissante et redoutablement agressive sur le plan juridique. La population a beau être unanime, les soutiens administratifs et politiques nombreux, l'issue juridique de l'affaire est plus qu'incertaine.

Le lapin. De quoi se mêlent ces gens-là ? Le projet d'implantation des tunnels n'a rien à voir avec les chemins de ronde !

La bernache. Elle n'est pas venue toute seule et il a bien fallu qu'elle soit saisie par quelques mécontents qui ont ouvert une boîte de Pandore.

Le lapin. Alors quoi ? Cela veut dire que nous n'aurons pas de maraîchers sur l'île ?

La bernache. Pas si vite, lapin ! D'abord, la partie n'est pas forcément perdue et puis rien n'empêche de penser que la municipalité puisse trouver autre part un terrain agricole susceptible de recevoir des tunnels.

Le lapin. C'est pour Noël ou pour la Saint Glinglin ? En attendant, que vont décider les jeunes maraîchers ?

Le club des Robinsons, quelle bénédiction !

Tous les ans, le club des Robinsons accueille les enfants de 3 à 12 ans pour leur faire vivre de grandes aventures. Cette année, ils ont découvert les cultures des cinq continents et ont tenu leur carnet de voyage. Ils ont également exploité le milieu naturel de l'île d'Arz avec la pêche à pied, les jeux de piste, les chasses aux trésors. Sans compter les expériences culinaires, les pique-niques deux fois par semaine ainsi que les veillées inoubliables.

Le club des Robinsons ? Une vraie bénédiction pour les enfants… et pour les familles surmenées !

Un petit tour à la voile ?

La chaloupe « L'ildaraise », classée comme bateau du patrimoine maritime, a été construite au chantier du Guip de l'île aux Moines pour l'Association du Moulin de Berno, sur les plans d'une ancienne chaloupe desservant l'île d'Arz.

Plusieurs sorties furent organisées cet été. C'est gratuit pour les membres de l'Association (possibilité d'adhésion à l'embarquement : 16€). Deux sorties sont encore possibles mais sont susceptibles d'être annulées en fonction de la météo. Réservation préalable auprès d'un des skippers bénévoles :

- Mardi 18 août (Hervé Le Bourdiec, 06 07 08 30 71)
- Jeudi 20 août (Gérard Aublet, 02 97 44 33 06)

18° d'alcool pour les vins ildarais !

A la fin de ce siècle, les experts prévoient un réchauffement climatique de 2 à 4°C par rapport à l'aire préindustrielle. Sachant que la température a déjà augmenté de près de 1°C, il n'est pas irréaliste de penser que le niveau des océans croîtra d'une cinquantaine de centimètres et que, sous l'effet de la chaleur, la vigne migrera vers le Nord de la France et la Bretagne en particulier. Les vins titreraient alors 6 à 8% de plus, et nos petits-enfants pourraient se consoler d'avoir les pieds dans l'eau en buvant des vins du cru corsés
Voilà de quoi encourager les promoteurs de la vigne ildaraise !

Oh, qu'elle est vieille notre belle église !

En 2008, l'île a fêté le millième anniversaire de la construction de son église. Monsieur le Maire s'était alors laissé tromper par des historiens approximatifs, c'est ce que démontre une petite note historique fort bien documentée, rédigée par Gérard Kuhn de Chizelle (« *L'église ND de la Nativité en l'île d'Arz. Etude sur l'église.* » Juin 2015) et que l'on peut trouver à l'église lors des visites guidées de cet été ainsi qu'à la supérette.
Voyons les faits. En 1008, le duc de Bretagne Geoffroy 1er décide des restaurer le monastère fondé par Saint Gildas à Ruys et lui attribue « les terres incultes du sud de l'île d'Arz ». Mais les moines de Ruys, occupés à reconstruire leur monastère en ruine depuis près d'un siècle, avaient plus urgent à faireque de bâtir une église sur les « terres incultes » de l'île d'Arz. La reconstruction sur la presqu'île de Ruys n'a pas été sans mal : Félix, le prieur de Ruys, abandonne son chantier en 1024 et se réfugie dans l'abbaye de Fleury-sur-Loire. Il faudra lui attribuer la mitre, l'anneau et la crosse de père-abbé le 4 juillet 1025 pour qu'il accepte de retourner en Bretagne : même les moines peuvent avoir un ego surdimensionné !
Quelques années plus tard, en 1032, le nouveau duc de Bretagne Alain III décide à son tour de créer une abbaye : ce sera Saint-Georges à Rennes et il donnera à la mère abbesse (sa petite sœur) la partie nord de l'île d'Arz.
Ainsi l'île d'Arz se trouve partagée entre deux prieurés, au bénéfice des moines au sud et des moniales au nord. Comme il se doit, ces saintes personnes ne cesseront de se chamailler pendant des siècles : même si l'île est pauvre, il n'y a pas de petits profits et, plus ils sont petits, plus ils sont durs à partager !
Mais s'il y a deux prieurés, il devrait y avoir deux églises. Après des séances de conciliation que l'on imagine difficile entre moniales de Rennes et moines de Ruys, il fut décidé qu'une seule église serait construite à la frontière des deux territoires, sur le point le plus élevé de l'île, et que ce serait l'abbaye de Ruys qui s'en chargerait.
En effet les moniales étaient en plein chantier de leur abbaye de Rennes tandis que les moines venaient enfin de consacrer en novembre 1032 leur église abbatiale à Ruys, ce qui libérait l'équipe d'architectes et ouvriers pour un nouveau chantier, celui de l'église de l'île d'Arz. Ce n'est donc que vers 1034, et non en 1008, que fut posée la première pierre de l'église de l'île d'Arz.

Bien que nous ayons déjà célébré son millième anniversaire en 2008, il nous faudra donc recommencer pour de bon en 2034. Tant mieux ! Toute occasion de faire la fête est bonne à prendre. Et ce ne sera pas fini : en effet trois dates gravées sur les sablières de l'église, 1396, 1412 et 1553 nous obligeront à refaire la fête en 2396, 2412 et 2553.

N'oubliez pas d'apporter vos couverts et votre verre si vous ne voulez pas être obligés de manger et de boire avec vos doigts !!!

Cochon qui s'en dédit !

Avec la fête du cochon (Fest-en-noh), nous renouons avec une tradition séculaire de l'île d'Arz. Autrefois, la plupart des familles élevaient leur cochon que les commères ne manquaient pas de visiter et de comparer après les vêpres du dimanche. L'exécution des innocentes victimes se déroulait en fin d'été et donnait lieu à une « cuisine » rituelle, dont nous tairons le détail pour ne pas écœurer les végétariens, et à laquelle participaient famille et amis.
A la fin des opérations, chacun recevait un « présent » disposé dans une assiette recouverte d'une serviette nouée aux quatre coins et garnie d'une longueur de boudin « lezeu » à base d'herbes, de quelques morceaux de « grisons » (lardons cuits) et d'une tranche de pâté. Les privilégiés, particulièrement le recteur et les religieuses, se voyaient octroyer en sus un morceau de viande fraîche.
Les temps ont bien changés car nous dégusterons nos cochons grillés, mais avec autant de plaisir.

A quand la fibre optique ?

Les réseaux d'eau potable sont largement interconnectés afin d'assurer une distribution satisfaisante pour tous. Mais les tuyaux s'usent, la durée de vie d'une canalisation en fonte étant d'un siècle et deux fois moins pour une canalisation plastique. La canalisation allant d'Arradon à Béluré devra être changée par le Syndicat des eaux de Vannes-Ouest auquel nous appartenons, probablement en 2017. Ce sera l'occasion d'associer la fibre optique aux tuyaux d'eau et ainsi de minimiser le coût de son arrivée à l'île d'Arz.

Une rumeur circule, selon laquelle l'île aux Moines pourrait être rattachée administrativement à l'île d'Arz.
Qui croire ???

QU'ON SE LE DISE !

Bateau (septembre, gare maritime)
Vannes : 6h30 - 7h35 - 8h40 (*) - 10h15 - 11h25 - 12h35 - 14h00 - 15h30 - 16h35 - 17h45 - 18h55 - 19h55
Béluré : 7h02 - 8h07 - 9h15 (*) - 10h50 - 12h00 - 13h10 - 14h35 - 16h00 - 17h10 - 18h.210 – 19h25 - 20h17
(*) 1er départ les dimanches et jours fériés
Tous les passages sont desservis par le bus ildarais.

Supérette (août)
Tous les jours, de 8h30 à 13h30 et de 16h à 20 h.

Produits laitiers
Samedi à la supérette, mardi et jeudi à la ferme : 9h30 à 12h30

Musée
Tous les jours, sauf lundis, de 10h45 à 13h00, et de 13h30 à 17h15.

Médiathèque
Mardi de 15h à 16h30, samedi de 10h à 12h

Se promener avec son île
Une thèse fort savante vient d'être publiée sur les îles errantes (A.Girault-Fruet, *La Non Trubada*, Classiques Garnier 2014) décrites depuis des siècles par les navigateurs. Il faut reconnaître que c'était plus facile pour eux de dire que l'île se déplaçait plutôt que d'avouer des erreurs de navigation à l'estime.
Depuis un siècle, le SHOM tente de remettre les îles à leur place. Cela nous pose quand même une importante question : d'où venons-nous ? Arz était peut-être une île du Pacifique qui, lassée du soleil et des palmiers, serait venue se réfugier dans notre petite mer. Et si nous repartions ? Beaucoup d'entre nous apprécieraient sans doute de retrouver des palmiers et du sable chaud toute l'année et de relancer notre aquaculture avec des fermes perlières.

Que la lumière soit !

L'installation de la lumière verte sur la tourelle de Roguedas avait donné lieu à débats… car la navigation était interdite de nuit dans le golfe : les Ildarais n'ont qu'à rentrer chez eux en hiver avant dix-sept heures ! La raison l'a emporté et la lumière fut. Mes les feux en mer sont parfois faiblards, c'est ce qu'un vieux marin appelait : « Feu gris à éclats noirs ». Peut-être le golfe est-il entièrement balisé, sans que l'on s'en rende compte, par des feux « à occultation permanente » ?
Il n'empêche que, si un jour on obtient d'embarquer à la gare maritime de Vannes toute l'année, il faudra bien éclairer son chenal…

Thomas, pêcheur à pied

« Il n'y a pas beaucoup de métiers comme celui-là qui concilient ma soif de liberté et mon goût pour la mer», confie Thomas Tatibouët qui vit de la cueillette des palourdes et autres coquillages depuis une quinzaine d'années. Mais que les amateurs de pêche à pied ne s'y trompent pas, ils n'ont rien de commun avec Thomas qui, diplômé patron-pêcheur et inscrit maritime, est un professionnel de la pêche « embarquée ».
« Alors que j'étais pêcheur à Gavres, un mareyeur m'a proposé d'être acheteur de coquillages pour son compte. C'est ainsi que j'ai côtoyé ce mode de pêche naturelle, à la main, sans violence et je me suis dit pourquoi pas moi ? » Après formation, il a pu alors obtenir des licences pour la pêche de palourdes et autres coquillages sur des gisements du Golfe et de la côte bretonne.

Natif d'Arradon, Thomas fréquente l'île d'Arz depuis qu'il est tout petit ; son oncle, André Tatibouët, y exerçait la fonction de passeur et habitait Berno. Depuis, ses parents résident sur l'île et lui-même y a posé son sac il y a une vingtaine d'années.
Mais revenons à son métier, sujet sur lequel Thomas est intarissable. Il faut savoir que ce type de pêche professionnelle est très réglementé. Les gisements sont protégés par des licences spécifiques pour chaque espèce de coquillages et pour certaines périodes de l'année. Thomas pêche surtout des palourdes, mais également des coques et de petites huîtres pour les éleveurs. « Nous sommes plus de 100 pêcheurs à pied dans le Golfe, précise-t-il, dont Yvan Beuve-Méry qui fait le même métier que moi. »
Selon les saisons et les conditions météo, Thomas pêche à pied sur les vasières ou en plongée sur les petits fonds, lesté de 20 kg de plomb et muni d'un tuba long d'un mètre qui lui permet d'explorer les fonds en position semi allongée. « Bon an mal an, je récolte une quarantaine de kilos de palourdes par marée, ce qui correspond au seuil économique pour payer mes charges et vivre correctement », explique-t-il. Mais ce n'est pas toujours simple, car la pêche est tributaire des marées et de la météo et toujours à la merci d'un appauvrissement des gisements. C'est pourquoi, il diversifie ses récoltes et délaisse parfois le Golfe pour d'autres secteurs de la côte océane.
« C'est vrai qu'il y a des contraintes, concède-t-il, mais je m'en arrange et, tout compte fait, je jouis d'une grande liberté. La pêche, c'est deux heures avant jusqu'à deux heures après la basse ; en comptant une à deux heures pour la vente, cela fait des journées de six heures non stop ce qui me laisse pas mal de temps libre pour m'occuper de ma fille Liz et faire de la musique. »
Ce qui est sûr, c'est que Thomas vit sa pêche comme d'autres sont poètes et qu'il pense même écrire un ouvrage sous forme de livre de bord afin de faire partager son métier.

Brèves d'info

▪ Un broyeur de végétaux devrait être mis en service à partir de septembre.

▪ Programme des expositions temporaires au musée
- 11 août au 23 août, Christine Anziani, collages
- 25 août au 6 septembre, Brunoo, peintre

▪ AG de l'association des Vignerons bretons le 24/10 avec déjeuner en côtes d'Armor. Contacter Daniel Lorcy.

▪ Festival des insulaires les 18, 19 et 20 septembre à Hoëdic ; détails de la programmation sur le site www.lesinsulaires.com

▪ Veillée ildaraise le samedi 15 août, 20h45, au Gourail.

▪ Assemblée générale de l'ASC, lundi 17 août, 17h30 au Gourail.

▪ l'île de Boëdic, à l'entrée de Conleau, aurait trouvé acheteur ; on parle de 4 millions d'euros.

▪ Au petit marché du mardi à la Grée, légumes bios en provenance du continent, en attendant la production locale…

Vigilance pour nos infirmières !!!

Nul n'ignore que la présence des infirmières est nécessaire à la pérennité de notre île.
Certes, Edith et Maryse continuent de bénéficier d'une garantie de revenus jusqu'à la fin de l'année.
Mais beaucoup se demandent à quelle sauce elles vont être mangées à compter du 1er janvier 2016.
Pour l'instant, c'est mystère et boule de gomme…

La bonne odeur de la mer !

L'ancien bassin ostréicole de Béluré, aujourd'hui retourné au domaine maritime, s'envase et, à marée basse estivale, dégage une puanteur atteignant même Pénéro lorsque les vents vont dans le bon sens. Il existerait deux solutions : financer un curage du bassin ou percer des ouvertures dans les digues pour restaurer un courant qui évacuera en douceur la vase accumulée.
Las, demander à la DDTM d'effectuer ce curage ne serait probablement pas plus efficace que de mettre un cierge à sainte Rita, patronne des causes désespérées.

Demandez la bonne boue !

Le premier de nos bassins de lagunage, après vingt ans de loyaux services (il a été réalisé en 1995), devra être curé fin 2016 par la SAUR, gestionnaire de l'installation. Ordinairement, les boues des stations d'épuration sont valorisées en agriculture, après tous les contrôles effectués.
Hélas, un règlement concocté sans doute par quelques technocrates bien parisiens interdit d'utiliser ces boues à moins de 500 m de la mer, sans prendre en compte le caractère contaminé (notamment métaux lourds) ou non de ces boues. Il faudrait donc évacuer les boues vers le continent soit par de multiples ruptures de charge (camion-barge-camion) soit, pourquoi pas, par quelques dizaines de rotations d'hélicoptère. Bonjour, le bilan carbone ! Ne pourrait-on, même à titre dérogatoire exceptionnel, valoriser ces boues (après tous les contrôles sécuritaires) sur des parcelles agricoles de l'île d'Arz ? Ce serait faire preuve d'intelligence et donc aller contre une application mécanique de la sur-réglementation administrative française : un crime contre l'Etat qu'une petite île comme la nôtre ne peut pas se permettre ?

Le mulet, un délicieux poisson injustement déprécié

Encore une injustice notoire ! Vous me direz qu'il y a mulet et mulet et qu'entre le mulet porc, engraissé de plomb, de fuel et de toutes sortes de saloperies, qui hante l'eau sale des ports et le mulet doré qui vagabonde dans notre Golfe, c'est le jour et la nuit. Sachez que de nombreux gastronomes ne cachent pas leur préférence pour la chair de mulet, plus ferme que celle du bar. Oublions donc les multiples espèces de mulets pour nous intéresser qu'au mulet doré que nous pêchons dans le Golfe ou trouvons dans les bonnes poissonneries. Il est aisément identifiable par la tache jaune présente sur ses opercules, sa taille maximale est de 60 cm pour un poids allant jusqu'à 4 kilos.

Souvent rassemblés en bancs entre deux eaux ou près de la surface, ces aimables bestioles longent nos côtes et sont de remarquables nageurs : leur puissante nageoire caudale leur permet d'atteindre de bonnes vitesses de pointe et d'effectuer des sauts hors de l'eau. Ils arrivent en grands rassemblements au printemps et ne regagnent le large qu'à la fin de l'automne. Lors d'un grand rassemblement, chaque femelle pond alors une multitude d'œufs, souvent plus d'un million, qui sont fécondés par le sperme émis par les mâles. Les œufs fécondés éclosent pour donner naissance à de très petits organismes (stades larvaires) qui dérivent dans l'océan. Moins d'une larve dérivante sur 1.000 survivra pour revenir dans les zones côtières peu profondes 2 ou 3 mois plus tard. Parmi les survivants, pas plus d'un juvénile sur cent survivra pendant les 3 à 4 années nécessaires pour devenir un adulte mature. Mais l'espèce est suffisamment abondante pour ne pas être menacée et vous pouvez les pêcher et les déguster sans arrière-pensée.
La chair de ce poisson se prête à toutes sortes de cuissons : en filet, en croûte, au court-bouillon, au barbecue ou cuisinée, tout est possible et vraiment bon. A noter que les œufs de mulet, lorsqu'ils sont salés et séchés (la poutargue), sont très appréciés.

Tartine de tartare de mulet frotté à la sauge

Pour 4 personnes : - un beau filet de mulet doré, soit 150 g - 4 belles tranches de pain de campagne - 20 g de beurre doux - un anchois à l'huile - 2 feuilles de sauge fraîche ; huile d'olive vierge, sel marin, poivre du moulin.
1. Détailler le filet de mulet en tranches fines coupées dans le sens inverse des fibres, saler, recouvrir généreusement d'huile d'olive et réserver loin d'une source de chaleur.
2. Au fond d'un mortier, hacher le filet d'anchois avec le beurre et un peu de poivre, puis réserver.
3. Toaster les tranches de pain légèrement sur les deux faces, elles doivent être dorées mais pas sèches.
4. Une fois refroidis, frotter les toasts avec la sauge, étaler le beurre d'anchois puis répartir les tranches de poisson égouttées de l'huile d'olive. Servir rapidement ou placer au frais 30 mn pas plus sinon le pain va ramollir. Miam, miam !

Sciences peu naturelles (suite)

Marie-Bénédicte devant s'absenter confie son fils Charles-Hubert, jeune garçon très collet-monté, à Louise qui tente de l'initier à l'existence de Poulpiquets et autres phénomènes surnaturels.

Louise : Moi, quand j'étais jeune, j'allais souvent chez Nini Goz : son mari, il était pilew (voyant l'air intrigué du garçon) Capitaine, quoi, comme beaucoup de gars ici. Ben, elle follait chaque fois qu'elle entendait un robinet goutter.
Charles-Hubert : vraiment, mais pourquoi ?
Louise : dame, ça voulait dire qu'un marin était mort en mer. Alors, forcément, elle avait peur pour son homme ! Et les choses qu'y s'passaient quéqu'fois: un jour, comme ça, on était à tab', et tout d'un coup, v'là qu'on entend un bruit pas possip dans l'grenier ! Le père y grimpe pour aller voir : dame, jamais autant ! Y'avait la grosse armoire du pépé qu'était par terre…sûr qu'elle était pas tombée toute seule, hein ? Il aurait fallu dix hommes pour la renverser ! C'était un Intersigne : un signe qui vient d'là-haut pour te prév'nir que quéqu'chose va pas !
Charles-Hubert (ébahi) : mais, madame, je vous assure que toutes ces choses n'existent pas !
Louise : Ah tu crois ça, toi ! Ben, t'aurais dû la voir, la Bertille, le jour où elle a vu le diab' dans le trou kakouz ! Le bedeau, qui allait sonner les cloches, l'a vue tortelier dans l'église : sur le coup, il a cru qu'elle avait bu trop de piquette alors il est allé lui donner le bras avant qu'elle se prenne un lamm. Ma Doué beniget, elle pouvait plus dichtaguer et sa figure était blanche comme un dos'd'morgate ! Elle f'sait que dire « J'ai vu le diab', j'ai vu le diab'… ». Dame, il a app'lé l'recteur et pour un peu, l'aurait fallu lui faire le truc, là, l'exorcisse…
Charles-Hubert (franchement alarmé) : vraiment, madame, à mon avis…
Louise : et le service à liqueur de Juliette ! Dame ça, je suis sûre qu'il était en bas, dans le buffet du salon, parce qu'elle me servait toujours une p'tite goutte de doux quand j'allais la voir. Voilà pas, qu'un après-midi, j'arrive…et plus d'service ! Juliette était bâmée, tu penses bien. Tu sais quoi ? Le soir, elle l'a r'trouvé dans le caboin d'sa chambre, là où elle met ses affaires. Il était quand même pas monté tout seul, hein ? Et Juliette, elle était pas du genre à prendre des chichtrées.
A ce moment, on frappe au carreau. C'est Marie-Bénédicte. Louise lui fait signe d'entrer.
Charles-Hubert (soulagé) : ah, maman, vous voilà !!! (se tournant vers Louise) Merci de m'avoir raconté toutes ces histoires, madame, c'était très intéressant. Au revoir !
Louise : Oui, dame ! Et va pas faire ton raille sinon les Barbedjans viendront te chercher ! Et là, veille à ta couenne !
Marie-Bénédicte : les « Bar..beud…jeans ? »
Charles-Hubert (pressé de quitter son hôtesse): je t'expliquerai, maman. Allons-y !
Marie-Bénédicte : Bien, à bientôt, Louise, et encore tous mes remerciements…
Louise : Kenavo, ar wec'h all !
S'en retournant aux carottes qui attendent toujours d'être épluchées, Louise grommelle « Faudra qu'je lui explique tout bien à ce pauv' meuchan. On peut plus compter sur les parents main'nant… Bon, c'est pas tout ça, mais j'ai besoin d'un p'tit coup d'bitt, j'suis siaouée ! C'est pas facile d'êt' prof !!!

─ Deuil ─

Ils sont partis sur leur vieille plate en bois, ce soir au soleil couchant. Comme ça, la mère et lui, c'est elle qui l'a voulu. Elle s'est installée sur le banc de nage, et lui s'est mis face à elle, à l'avant. Elle avait voulu qu'il s'habille en dimanche, qu'il mette le costume neuf qu'ils avaient acheté pour l'enterrement... Misère ! Et elle, la pauvre et vieille Marie, avec son fichu sage sur sa bonne tête ridée, elle rame maintenant de toute la force de ses bras fatigués. Ca lui fait peine au vieux, de la voir s'épuiser tandis qu'il se prélasse à la regarder, mais ses os le font trop souffrir à présent et il n'a pas plus de force qu'un moineau. "Il faut accepter son âge, lui dit-elle souvent, et je veux te garder avec moi aussi longtemps que je vivrai."

Cela fait deux semaines que leur Pierrot les a quittés. Pour le vieil homme, le temps s'est arrêté ce jour fatal, tout est resté gravé dans sa mémoire. D'y repenser, son cœur le serre à l'étouffer et voilà qu'il pleure à présent... Il détourne la tête vers la mer, il ne veut pas qu'elle le remarque. Comme si elle n'avait pas assez de sa peine à porter.

Ce terrible lundi de juin, en fin de matinée... Il se souvient, il faisait lourd et sombre, la mer luisait comme du métal coulé. Pierrot était parti depuis la veille au soir, et les voisins les regardaient déjà avec pitié. Ils étaient si inquiets, Marie et lui, qu'ils n'osaient même plus se parler et, chaque fois qu'il la regardait, il lisait le malheur au fond de ses yeux gris. C'était tellement inhabituel : lorsque Pierrot allait poser ses lignes il s'absentait jamais plus de deux heures. Et cette fois, il n'était pas revenu. Dans la nuit ils avaient téléphoné et, dés le lever du jour, l'hélicoptère avait commencé à tourner. L'angoisse les torturait, mais ils se forçaient encore à espérer. Ils s'étaient si souvent inquiétés depuis que sa mère le leur avait confié, pourtant il finissait toujours par revenir et ils n'osaient même pas le gronder ; ils préféraient rire de leur inquiétude... On est tellement craintifs pour les enfants des autres, plus encore que pour les siens propres.

Ce soir, la mer est immobile comme l'autre fois, le golfe est pareil à un lac, si lisse qu'on croirait y glisser. Le crépuscule est à présent tombé, les lumières clignotent du côté de Sarzeau et ils longent l'île d'Arz. Il fallait que ce soit ce soir, c'est elle qui l'a décidé.

Ce matin-là... Il était au jardin à bricoler pour tenter d'oublier quand Albert, le maire de la commune, s'était présenté. Son cœur avait battu d'espoir lorsqu'il le vit s'approcher, mais Albert gardait les yeux baissés.

— Il faut que tu sois fort, Daniel.

Il avait posé la main sur son épaule et hochait tristement la tête.

— On a retrouvé le canot, là-bas du côté d'Houat (d'un geste, il avait indiqué l'océan). Il était vide, Daniel...

Ce fut comme s'il tombait au fond d'un trou, il s'était accroché des deux mains à Albert :

— Ils ont regardé partout dans le canot ?

Albert l'avait regardé avec pitié, il avait des larmes plein les yeux. C'est vrai, d'y penser maintenant, sa question était ridicule. Mais il ne voulait pas admettre que le gamin se fut noyé. On est comme ça quand le malheur arrive, on commence par tricher avec la vérité.

— Le corps ? avait-il demandé.

— On ne l'a pas encore trouvé.

Albert l'avait pris par le bras et l'entraînait dans le jardin. Il parlait, il parlait mais lui n'écoutait pas. Il revoyait Pierrot, comme ils l'avaient connu dans sa courte existence. Bébé, mais petit homme déjà, quand leur fille leur avait laissé, ses caprices au début mais aussi ses élans de tendresse lorsque, les sourcils froncés, il les scrutait de ses yeux sombres. Plus tard, la fierté et l'excitation de l'enfant lorsqu'il l'emmena à la pêche. Il se maudit maintenant de lui avoir donné cette passion funeste et de l'avoir laissé partir tout seul.

— Ecoute-moi, Daniel !

Albert le secouait aux épaules et le scrutait d'un air désolé.

— Il faut que tu retrouves ton sang-froid. Marie... Veux-tu que je lui parle ?

Marie ! Comment trouver la force de lui dire cette affreuse nouvelle ? Il avait pourtant insisté pour le faire lui-même et tandis qu'Albert s'éloignait, il avait regagné la maison. Elle se tenait devant la porte, repliée sur elle-même, et il sut à son regard qu'elle avait deviné. Il s'était avancé et l'avait recueillie dans ses bras juste comme elle tombait.

La recherche du corps dura toute la semaine et fut vaine. Marie ne voulut pas se rendre à l'enterrement et depuis ce jour maudit elle demeura assise et silencieuse près de la fenêtre qui ouvre sur le golfe. "Il n'est pas mort, disait-elle comme pour elle. Il va nous revenir !"

A présent, ils doublent Penhap et le jusant les porte. La lune est à mi-ciel et joue avec la mer en reflets longs et doux. Il sait, sans qu'elle lui ait rien dit, où elle veut les mener : dans le courant de la Jument, là où Pierrot avait coutume d'aller mouiller ses lignes...

Lorsqu'ils eurent atteint la Jument, la femme lâcha les rames qu'elle rangea sous le banc. Le courant était si violent que la plate aussitôt commença à courir vers le large. "C'est ainsi qu'il s'est laissé partir..." murmura-t-elle d'une voix assourdie. Le bateau oscilla vivement lorsqu'elle se mit debout, ombre fragile et désolée dans la clarté pâle de la lune. Alors, d'un geste lent et d'une majesté épuisée, elle jeta à la mer le bouquet qu'elle tenait à la main et le suivit des yeux tandis qu'il tournoyait dans le courant. Puis, elle alla s'asseoir sur le banc à l'arrière et s'y tint immobile, les mains croisées sur les genoux et les yeux grand ouverts.

Le vieil homme sut qu'ils ne pourraient lutter contre le courant qui les poussait vers la haute mer. Il alla s'installer près d'elle à l'arrière et lui prit doucement la main tandis que l'embarcation abandonnée à la force du jusant filait éperdument vers l'océan.

Bon sang, mais c'est bien sûr !

Merci à vous de nous livrer régulièrement des informations, mais par contre maîtrisez votre sujet, soyez sûr de ce que vous écrivez !

Lire dans votre numéro de juin que les concessions de parcs à palourdes n'existent plus depuis 25 ans me fait bondir. Qui peut livrer de telles fausses informations ?

Aujourd'hui, autour de l'île, vous avez des zones conchylicoles (élevage de coquillages), avec ainsi, des concessions conchylicoles, pour lesquelles les conchyliculteurs paient des redevances !

De ce fait, je préfère voir les initiés et non initiés à la pêche à la palourde à Rudevent, qu'à Berno !

Bien à vous

Anne Jegat

Un petit compliment au passage…

Merci infiniment pour l'article sur la restauration de l'orgue et la photo du soufflet démonté que nous avons eu la joie de découvrir dans la Bernache ! On est heureux d'envoyer ce numéro à la présidente de la Fondation Langlois qui nous a aidé. Bravo pour l'article à propos des maraîchers qui a permis de calmer un peu les esprits échauffés de l'Île : dans un contexte de chaos argumentaire, il est si précieux d'avoir une parole sensée portée par le journal.

Sacha Hatala

A boire, à boire…

Petit message pour toi la bernache.

Je suppose que tu dois avoir soif en ces jours de grandes chaleurs... Tu n'es pas la seule, rassure-toi, les plantes aussi ont soif. Et d'arroser avec l'eau de la ville ce n'est pas très bon : trop de chlore, trop d'aluminium. Je pense que tu n'apprécierais pas non plus.

Heureusement, notre ancien maire avait trouvé la bonne solution et a remis en service les quelques 17 pompes des puits qui parsèment l'Ile d'Arz. Il y a près de 10 ans maintenant. C'était très agréable, même les gens se rinçaient les pieds au sortir de la plage. Ou alors donnaient de l'eau à leurs toutous déshydratés.

Malheureusement, les pompes ont vieilli et aujourd'hui, peu d'entre elles sont encore en service. Certaines on perdu la tête, les autre n'aspirent plus que de l'air et l'on voit encore des rouge-gorge tourner autour des filets d'eau que délivrent des dernières pompes encore vaillantes.

Bref, je fais appel à ta grande influence pour que les édiles de notre belle île consacrent quelques dizaines d'euros afin de les remettre toutes en service...

Alain Béchet

5 repas pour 1 Euro !

La petite association « Amitié Morbihan Ténado » finance la cantine de l'école à Ténado au Burkina Faso. Grâce à elle, chaque jour, plus de 300 enfants peuvent déjeuner à l'école : un euro permet de servir 5 repas !

Pour marquer son dixième anniversaire, l'association organise une fête le dimanche 4 octobre à Auray, salle du Penher, 14 bis rue du Penher, à côté du centre des et de l'ancien cinéma les Arcades, de 13h à 19h30. A noter dans vos agendas!

Au programme : galettes, crêpes et buvette, vide-grenier solidaire au profit de l'association (chacun peut venir vendre ce qu'il souhaite au profit de l'association) et tombola à 17h00.

Béatrice Gazé, présidente de l'association

Ile d'Arz, Arh, Arzh ?

Pour ce qui me concerne, j'avais un petit plaisir à me sentir du coin face aux non initiés qui prononçaient le Z alors qu'il ne fallait pas le faire mais je n'ai compris l'origine de cette prononciation que lorsque je me suis mis à étudier (un peu) le breton et le problème qu'a posé sa transcription de l'oral à l'écrit.

Les parlers bretons de Cornouaille, Léon et Trégor, habituellement désignés sous le sigle KLT, qui sont assez proches l'un de l'autre mais plus éloignés du vannetais, ont uniformisé leur écriture en 1907. Ce n'est qu'en 1941 que le vannetais a été intégré car se posait, entre autres, le problème **des consonnes Z et H**.

En effet, beaucoup de mots qui se terminaient par Z en KLT se terminaient par H en vannetais. Ainsi La Bretagne s'écrivait et se prononce Breiz en KLT mais Breih en vannetais ; un chat, kaz en KLT mais kah en vannetais… et sans doute Arz en KLT mais Arh en vannetais.

Prononcer **Arh,** sans dire le Z est donc tout à fait légitime et c'est même la façon normale de désigner notre ile. D'ailleurs en général quand il y a divergence entre la tradition orale et l'écrit pour désigner un lieu, c'est quasiment toujours la tradition orale locale qui est la bonne.

Mais ne nous arrêtons pas en si bonne voie : le maire de Vannes a aussi raison d'écrire **Arzh** sur ses poteaux indicateurs. L'harmonisation de 1941 a en effet trouvé la solution qui consiste simplement à écrire le Z et le H à la fois afin de mettre tout le monde d'accord. Ainsi le KLT choisit et ne prononce que le Z et le vannetais choisit et ne prononce que le H : c'est l'origine du fameux **BZH** qu'on voit un peu partout.

Écrire **Ile d'Arzh** est donc la forme modernisée et harmonisée du breton : les bretonnants vannetais le prononcent Arh et les autres, Arz. Alors s'il y a des insatisfaits comme dit le lapin à la bernache, qu'ils aillent au diable car la question de la prononciation du nom de l'île d'Arzh ne pose plus de problème aux bretonnants.

Mais reste la question du français : pourquoi avoir préféré la graphie **Arz** à **Arh** ? Je vous en dirai plus une autre fois…

Joël Pierre

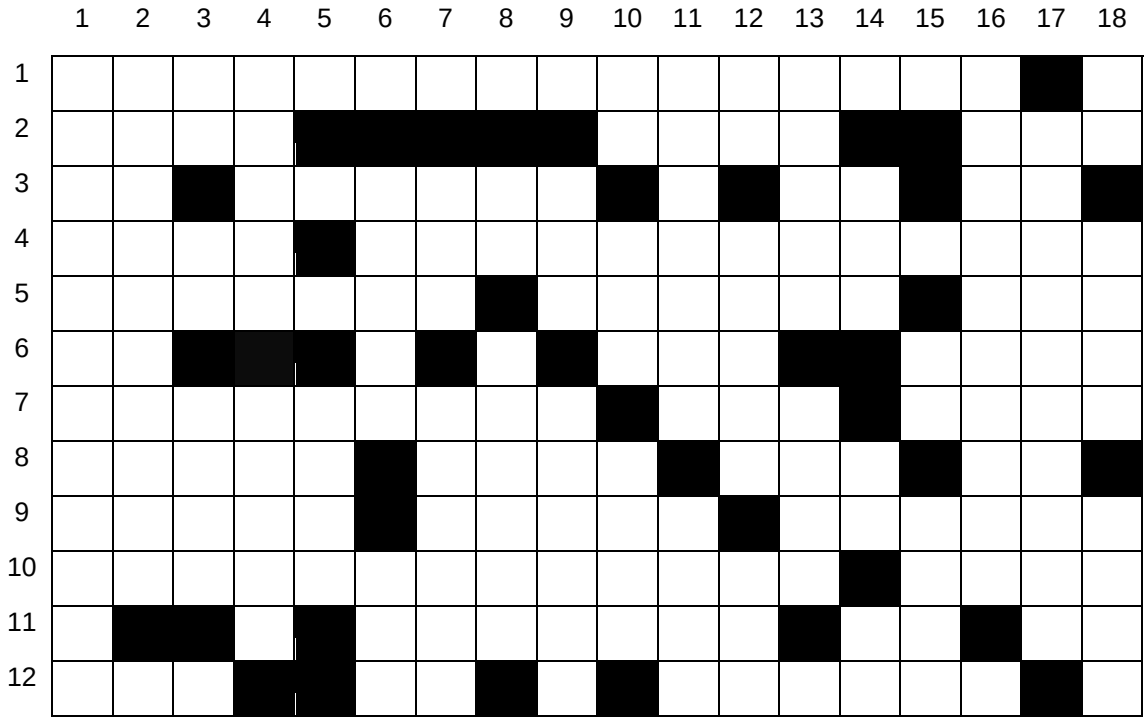
MOTS CROISES A LA SAUCE ILDARAISE

Horizontalement

1. Avec ces gens-là, les micro-organismes doivent bien se tenir – 2. D'où nous vient un méchant frelon. Sauté à la poêle. Objets d'études – 3 Les bords du lit. On dit qu'il brille plus souvent sur l'île d'Arz que sur le continent. Unité d'âge – 4. Dégénéré, à l'envers. Il flotte mais ne coule pas – 5. Si elle vivait sur l'île toute l'année, la bernache ne le serait plus. Vraiment nul. Les bœufs en sont privés, les pauvres – 6. Il a bon dos. Fameux biscuit salé, dans le désordre. Déposa des petites graines – 7. Plutôt le genre de qui glande sur la plage. Chevalier pas bien clair. On l'est parfois de stupeur – 8. Aye, manquait plus que ça ! Réfutée. Démonstratif. Appris – 9. Tour de cou pour Jean Lucas. Moult compagnies en organisent dans le Golfe. De quoi l'attraper quand on manque le passeur – 10. Des souvenirs en pagaille. Genre de plaisanterie à faire rougir nos pucelles – 11. Le départ des jeunes maraîchers le serait pour l'île. Note de musique. Condition – 12. Bruyant quand on dépasse son mur. Démonstratif. Pour le faire le soir, on n'a d'autre choix que les bistrots de l'île.

Verticalement

1. Mammifères marins qui feraient sensation dans le golfe – 2. Complètement dans la lune, ces gars-là – 3. Adverbe désignant. Après-midi. Ancienne capitale des Ducs d'Auvergne – 4. Essaya. Toutes celles-là – 5. Disperse, dans le désordre. – 6. L'Île d'Arz n'en est pas dépourvue avec le continent. Jamais, autrefois – 7. Illustre école de la rue d'Ulm. A ne pas confondre avec la sortie – 8. Est pour les britanniques. Fouina, dans le désordre – 9. Evangéliste. Sénile, des pieds à la tête – 10. Début d'offensive. Pièce rapportée. Planète naine du système solaire – 11. Quand on la fait, c'est qu'on n'est pas content. Pas si bêtes que ça – 12. Voyelle en double. On le porte de la pointe de l'épée. Ainsi dénomme-t-on ceux qui vivent sur l'île mais n'en sont pas originaires – 13. Elles brillent à la télévision mais rarement sur nos plages. Loch mythique – 14. Nés en pagaille. Sucer, phonétiquement. Note – 15. Initiales nobiliaires. Vaut mieux pas l'être par le soleil – 16. Choquantes, pour des histoires ou des situations – 17. Elles aguichent, mais concluent rarement – 18. Difficulté. Son devoir est, en principe, inaliénable. Qui la voit voit sa fin.



BULLETIN D'ABONNEMENT OU DE REABONNEMENT A LA BERNACHE (10 NUMEROS)	
Nom, prénom :	
Adresse :	
☐ Abonnement par courrier électronique (10 €)	e-mail :
☐ Abonnement par courrier postal (25 €)	
A découper et adresser, accompagné du règlement à l'ordre de "La Bernache", à ***Marie Relou - rue des Oiseaux, à Pénero – Tél 06 28 33 44 65 – e-mail : mcrelou@yahoo.fr***	