

les Echos

DE LA BELLE ÉTOILE

Histoire ²⁻³ | L'actualité du Centre Social ⁴⁻⁵ | La vie du quartier ⁶⁻⁷
Nature ⁸⁻⁹ | Cuisine ¹⁰ | Humour / Coup de cœur ¹¹

LE TÉLÉMAQUE,
ENTRE LÉGENDE ET RÉALITÉ

Jean
Moulin **M**
centre social

N°98 | HIVER 2020

Journal de la Belle Étoile - Centre Social Jean Moulin - 7 bis rue Pablo Picasso 76290 Montivilliers - Tél. 02 35 13 60 08

Directeur de la publication : Jérôme DUBOST - **L'équipe du journal** : Zohra, Mylène, Gérard, Eliane, Nathalie, Karine, Monique, Laurent, Jean-Luc, Aurélie, Jean-Louis, Françoise, Marie-Jo.

Réalisation : Service communication - Imprimerie Corlet : Z.I rue Maximilien-Vox - CS 300086 14110 Condé-sur-Noireau





LE TÉLÉMAQUE, ENTRE LÉGENDE ET RÉALITÉ



Sur les quais de Rouen, dans la nuit du 31 décembre 1789, des tonneaux de suif et de clous tout juste cerclés sont chargés sur le voilier rebaptisé Le Quintanadoine. Il doit appareiller sans tarder pour Brest. Officiellement, c'est pour y transporter du bois de construction.

Ce navire, les marins du port de Rouen le connaissent bien. Voilà dix-sept ans qu'il écumé le lieu sous le nom de Télémaque. Lancé en

1772, c'est un navire de moyenne importance. On retrouve facilement sa trace sur les rôles d'armement. Arrivé à Quillebeuf le 2 janvier, à une heure tardive, il mouille devant la cité, amarré à 100m de la rive. Dans la nuit, une déferlante assaille le voilier qui bascule, perd une partie de son chargement et rompt ses amarres. Quemín, son capitaine, met immédiatement ses chaloupes à l'eau. Le Quintanadoine coule déjà, seul le mousse s'est noyé. Quemín aurait dû aussitôt déposer à l'amirauté de Quillebeuf son

rapport de mer, mais il ne le fit que le 5 ou le 6 janvier...

Quand exactement va se former la rumeur ? Avant le naufrage, juste après ou bien des années plus tard ?

Que dit la légende ?



Le Télémaque aurait transporté les trésors des abbayes de Jumièges et de Saint-Martin-de-Boscherville, la fortune d'ecclésiastiques et d'aristocrates. Mieux, celle de Louis XVI en personne. Le tout enfoui sous des pièces de bois...

En janvier 1790, on soupçonne la noblesse et le clergé de vouloir s'enfuir en Angleterre ou en Hollande. Quant à Louis XVI, avait-il des raisons objectives de confier ses avoirs à ces marins normands ? Il est encore roi des Français et ce n'est qu'après un an et demi, le 22 juin 1791 qu'il prendra la fuite pour être intercepté à Varennes.

LES PREMIÈRES RECHERCHES

Très vite, une 1^{re} tentative de renflouement a lieu à la demande d'un certain Le Canut, armateur havrais. Motif : gêne à la navigation. Aucun succès. Vers 1817, toujours pour des raisons de sécurité, on fait venir cette fois une gabare de Cherbourg pour déplacer la coque. Les imaginations s'enflamment ! C'est certain, Louis XVIII, le frère du roi guillotiné, connaît le secret des Bourbons. On parle de 85 à 90 millions à portée de main ! 20 ans plus tard, toujours rien... Le capitaine Quemin meurt, emportant en 1836, son secret dans la tombe.



Portrait de Louis XVI

Si la puissance publique est impuissante, le secteur privé ne va pas rester sans tenter sa chance.

Le 1^{er} avril 1837 (Eh oui ! le 1^{er} avril...) le sieur Magny se voit autorisé par le ministère de la Marine à procéder au renflouement. Il aura les 4/5^e du butin. Le reste ira à la caisse des invalides de la Royale.

Magny s'associe à David, fabricant de chaînes au Havre, pour les passer sous la coque, les arrimer à deux chalands qui, au profit de la marée montante, vont tracter la chose.



Dans la presse du 10 août 1838, on peut lire : « Le navire le Télémaque, flottait vendredi dans un fond de vase, le flot et le tirage du cabestan de terre l'ont fait avancer de 20 pieds ». On pensait que le lendemain il serait amarré sur le quai de Quillebeuf. Hélas, les chaînes, pas assez robustes, cèdent à chaque tentative. Au bout de trois ans, Magny a perdu les 65 000 F investis par les actionnaires. Il renonce. David s'entête jusqu'en août 1841 et parvient à déplacer l'épave de 4 mètres. Le 26 août, des sondes en forme de harpon sont lancées sur l'épave, on accroche une poutre ... Le trésor n'est-il pas enfoui sous des pièces de bois ? Alors on harponne, on harponne. Une seconde poutre est remontée, "empreinte par un froissement d'or... ou de cuivre, sur une longueur de 10 à 12 cm". On n'employait pas du cuivre sur les navires de l'ancien régime. La preuve ! Alors, c'est forcément de l'or ! David s'adjoint alors les services d'un ingénieur anglais établi au Havre: Taylor. Il propose la construction d'un solide pont au-dessus de l'épave d'où émaneraient liens et chaînes. En trois semaines, le pont est quasi achevé, il reste 4 jours de travaux, lorsque le 17 novembre 1841, le vent se lève et balaye les ouvriers. Pire : un brick anglais venu de Villequier vient se fracasser sur l'ouvrage, il faut tout recommencer... David laisse Taylor seul tenter l'aventure.



EN 1842, TAYLOR PUBLIE UNE VERSION DE L'AFFAIRE. QUE DIT-ELLE ?

Une quantité considérable d'orfèvrerie provenant des églises aurait été conduite secrètement à Rouen. Là, on convertit cette orfèvrerie en lingots que l'on enferme dans des barils cerclés de fer et roulés à bord de deux navires. Le Télémaque, rebaptisé Quintanadoine et une mystérieuse goélette, destination officielle : Brest ! Seulement, les autorités ne tardèrent pas à remarquer ces deux navires suspects. La goélette est arraisonnée près de Quillebeuf. Elle contiendrait, affirme Taylor, toute l'argenterie de la famille royale. Le trésor est conduit sous bonne escorte à Pont-Audemer. Le Télémaque, lui, parvient tardivement à Quillebeuf le soir du 2 janvier.

L'affaire occupait à un tel point le public que même Victor Hugo trouva très astucieux de profiter de cette publicité. Il lança la nouvelle qu'à titre de neveux et héritiers de l'abbé de Jumièges, son frère et lui réclameraient une partie des trésors. Or, l'abbé de Jumièges, Lohémie de Brienne, nommé en 1788, ne tenait par aucun lien de parenté à la famille paternelle ni à la famille maternelle des Hugo. Sacré Totor !

REPRISE DES RECHERCHES

Le 22 décembre 1877 le Télémaque va de nouveau attirer l'attention publique. On se souvint qu'il fit naufrage à 300 mètres de Quillebeuf, sur la Seine, en 1790 et qu'un trésor se trouvait à son bord. Dès lors on projeta de relever l'épave. Une compagnie se forma au Havre et après cinq années de travaux, parvint à relever ce brick mais, au lieu du trésor, on ne trouva que quelques tonneaux vides et quelques pièces de bois sans aucune valeur. Le Télémaque et ses nombreuses richesses retombèrent de nouveau dans l'eau. Puis les années passent. On ne parle plus guère du Télémaque. En 1902, l'ingénieur Berlier a pour projet de construire devant Quillebeuf deux tunnels métalliques destinés au passage des trains. Et voilà qui fit revenir l'affaire à la surface.

Suite dans le prochain numéro ...

L'ACTUALITÉ DU CENTRE SOCIAL

ET VOUS, PENDANT LE CONFINEMENT, QU'AVEZ-VOUS FAIT ?

Certains groupes animés et encadrés par des bénévoles se sont donnés rendez-vous comme d'habitude, mais de chez soi !

Le LUDOSPACE tous les mercredis
après-midi de 14h00 à 16h30

Un défi à relever chaque semaine !

L'atelier scrapbooking
tous les lundis de 9h30 à 11h30



A réalisé une boîte à thé !

L'atelier couture
tous les vendredis de 13h45 à 16h30

*Chacune a pu continuer de réaliser
ses créations personnelles.*

Le groupe Monti 'patch
tous les mardis de 14h00 à 16h30

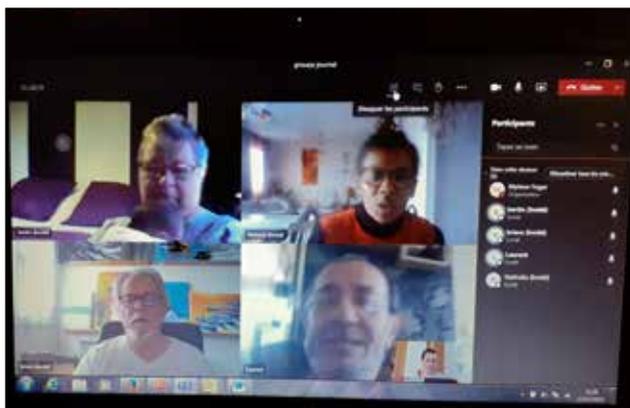


*Martine & Nicole ont proposé la réalisation
d'une suspension en tissu « Un cœur avec une poche ».*

L'atelier détente tous les lundis de 13h45 à 16h00

*A l'aide du facteur, chaque lundi, les membres du groupe ont pu réaliser
des jeux, lire des poèmes, se creuser les méninges sur des textes à trous ...*

Le groupe journal
tous les vendredis de 10h15 à 12h



*Rédaction du numéro 98 !
Tous les rédacteurs se sont retrouvés pour vous préparer
ce numéro pendant le confinement.*

Le groupe création
tous les jeudis de 14h00 à 16h30

*A réalisé des papiers cadeaux, mais pas traditionnels.
Avec tout plein d'imagination, ils ont pu préparer
la décoration de Noël du centre social à distance ! Chapeau bas !*

Les animations en famille
tous les vendredis soirs



Une animation à réaliser en famille.

Les habitants et bénévoles se sont succédés pour transmettre et partager des idées à réaliser chez soi :

Olivier LONGOUR a proposé des idées d'objets en matériel de récupération



Monique a proposé de réaliser une pochette à masque.

Liliane et Michel ont pu, avec Web Solidarité, se perfectionner avec leur ordinateur et leur smartphone...



Nathalie a partagé un petit bout de son jardin.

Et bien d'autres encore ! Qu'il est agréable de maintenir le lien malgré ces moments compliqués de confinement.

LES SACS À CULTURE ONT FAIT LEUR RETOUR !



Dès le 18 novembre, la bibliothèque Condorcet, via l'Espace lecture et le Centre Social Jean Moulin se sont mis en 4 pour permettre à la culture d'accéder à vos domiciles !

Pendant la balade quotidienne autorisée près de chez

soi ou en cochant sur la case 2 de l'attestation de sortie « déplacement pour effectuer des achats de fournitures [...] le retrait de commandes [...] », il était possible de récupérer un sac à culture sur mesure.

Livres, jeux, revues, poèmes, il y en avait pour tous les goûts !

2 points collecte ont été proposés :

- ▶ Au Centre Social tous les mercredis.
- ▶ Sous le kiosque du centre commercial Belle Etoile.

Les catalogues de livres et de jeux étaient disponibles sur le site de la bibliothèque : bm-montivilliers.fr et sur demande sur centresocial@ville-montivilliers.fr.

Petits et grands en ont bien profité !

En fonction de la situation sanitaire il est possible que ce service soit maintenu.

LA VIE DU QUARTIER



PLANTATION DU VERGER PARC GEORGES BRASSENS

La Normandie et les vergers, c'est une histoire qui s'écrit depuis des siècles.

Le parc Georges Brassens, sur le quartier Belle Etoile, s'est vu étoffé de 20 arbres fruitiers. 15 pommiers et 5 poiriers de variétés anciennes donneront des fruits en libre-service pour les Montivillons.

Ce projet est le vôtre et se déclinera en plusieurs phases et ce afin que vous puissiez imaginer un parc qui vous ressemble !

L'objectif est de transformer de plus en plus d'espaces publics en jardins, potagers, vergers... des lieux de culture accessibles à tous.

Un atelier citoyen a été mené le 9 septembre avec des habitants afin de réfléchir ensemble aux futurs aménagements urbains du parc Georges Brassens. Quelques habitués du Centre Social Jean Moulin y ont d'ailleurs participé. Voici les phases du projet :



NOVEMBRE 2020
Plantation du verger

PHASE 1

PHASE 2



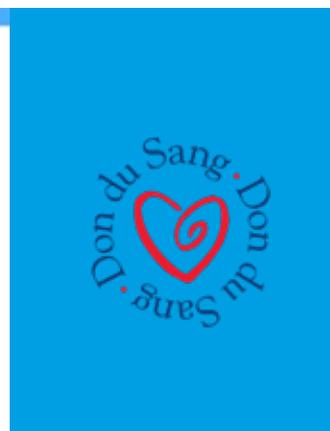
JUSQU'À MI-2021

Concertation : vous souhaitez devenir acteur de ce projet et construire avec la collectivité le parc Georges Brassens de demain ? N'hésitez pas à en faire part à : atelierscitoyens@ville-montivilliers.fr

PHASE 3



FIN 2021 - DÉBUT 2022
Début des travaux : aménagement du site après construction du projet avec l'ensemble des acteurs.



DON DU SANG

L'Amicale des donneurs de sang bénévoles de Montivilliers et son canton vous invite, tout au long de l'année, à venir accomplir ce geste généreux et solidaire.

Venez donner votre sang au Centre Social Jean Moulin Une collecte sera organisée par l'EFS de 15 h à 19 h les :

27 JANVIER | 24 FÉVRIER | 24 MARS

Merci d'avance !

En raison des mesures sanitaires en vigueur , merci de prendre rendez-vous sur mon-rdv-dondesang.efs.sante.fr

CÔTÉ JARDIN



L'HIVER EST LÀ

• Offrons nous un peu d'exotisme •



Bon nombre de nos plantes d'intérieur sont très souvent originaires de contrées lointaines. Pourquoi ne pas tenter d'en introduire de nouvelles ?

CONNAISSEZ-VOUS LE CURCUMA D'ORNEMENT ?



Le curcuma est originaire d'Asie tropicale. Il est souvent vendu comme plante d'intérieur car il n'apprécie guère que la température descende en-dessous des 10°C. On le cultive donc souvent en pot, à l'intérieur.

Cette plante offre une jolie floraison estivale. C'est une vivace (plante qui repousse tous les ans) qui a pour racine des rhizomes et un feuillage caduc (qui fane

puis disparaît). Elle peut atteindre près d'1m de hauteur et ses longues feuilles vert clair, lancéolées, nervurées mesurent jusqu'à 70cm de long. La tige florale émerge de la base de la touffe, l'inflorescence en épis rose ne passe pas inaperçue! Ces curieuses fleurs, assez tape-à-l'oeil, sont en réalité des bractées, roses à l'extrémité de l'épi, vertes à sa base, qui abritent les vraies fleurs, plus petites, blanches et violettes.

Mettez-le dans un pot suffisamment gros pour lui permettre de grandir régulièrement. Utilisez un terreau léger après avoir déposé un lit de billes d'argile dans le fond. Installez-le à la lumière mais ne l'exposez pas au soleil direct (derrière un voilage par exemple). En revanche, il pourra pousser sans problème dans une serre chauffée l'hiver mais aura besoin de beaucoup d'humidité.

Arrosez-le régulièrement mais évitez l'eau stagnante dans les pots. L'idéal est d'immerger chaque semaine le pot quelques minutes dans de l'eau non calcaire et de vaporiser le feuillage. Attendez que le substrat soit légèrement sec entre deux arrosages.

A l'automne et pendant l'hiver, installez-le dans une pièce peu chauffée (18°C) et espacez considérablement les arrosages, le terreau devant rester à peine humide. Vous les reprendrez progressivement en mars, en remplaçant la plante à la chaleur : le curcuma démarrera alors un nouveau cycle végétatif. C'est aussi le bon moment pour repoter la plante dans un terreau neuf.

Vous pouvez aussi faire l'expérience de cultiver du curcuma à partir de sa racine. Commencez par vous procurer quelques rhizomes sains, dans un magasin biologique, et les démarrer en pot, dans un terreau de plantation, en les enterrant de quelques cm. Une fois les premières pousses émises, installez les curcumas dans un pot plus vaste. Cette technique est plutôt employée si vous voulez consommer la racine qui aura bien grossi au bout de 8/9 mois.

Eh oui ! L'épice est tirée de la racine qui est séchée et broyée. Par contre vous aurez peu de fleurs. Vous pouvez également faire cette expérience avec une racine de gingembre.



LE BÉGONIA MACULATA, ÉGALEMENT APPELÉ "TAMAYA" OU BÉGONIA BAMBOU.

Partons du côté de l'Amérique du sud pour la culture d'un bégonia d'intérieur facile et très florifère.

C'est une vivace persistante rhizomateuse dont les tiges portent des nœuds renflés espacés de façon régulière, avec des feuilles asymétriques, tachetées d'argent, plus ou moins ovales mais pointues au bout. Le port est dressé mais les tiges retombent au-delà de 50cm. Si vous souhaitez qu'il buissonne un peu, il faudra tailler les tiges. Sinon tuteurez le, car s'il se plaît chez vous il peut largement dépasser les 1,20m/1,50m.



Comme tous les bégonias, il est frileux. C'est pourquoi on le cultive en pot en intérieur ou en véranda. En plus de son feuillage ornemental, le tamaya fleurira longtemps, offrant des bouquets de petites fleurs pendantes roses ou blanches en forme de cœur. Il a l'avantage de pousser rapidement et de se bouturer facilement.

Comme beaucoup de plantes exotiques, il se cultive à la lumière mais plutôt à mi-ombre, sans soleil direct, dans un terreau de repotage léger et bien drainé. Arrosez le comme le curcuma (cf. plus haut). Espacez nettement les arrosages durant l'hiver. Supprimez les fleurs fanées.



PETIT TOUR DANS LES DÉSERTS D'AMÉRIQUE POUR Y TROUVER DES CACTUS.

Plantes très à la mode, il en existe de multiples variétés et de toutes tailles dans nos jardineries. Faites vous plaisir, choisissez-en plusieurs petits, leur prix est abordable. Les gros sujets peuvent être quant à eux très onéreux, alors autant savoir s'en occuper ! Ils sont répartis en trois grandes familles :



Opuntia ou
"cactus raquette"



Cereus ou
"cactus cierge"



Mammillaria ou
"cactus globulaire"
(coussin de belle-mère)



Les Schlumbergera ou "cactus de Noël" ne sont pas de vrais cactus mais des plantes succulentes. De même que certaines euphorbes qui en ont l'aspect ou d'autres plantes encore leur ressemblant.

Lors de votre achat, observez-les bien. Certains fleurissent assez jeunes, préférez ceux en boutons. Mais attention ! J'ai vu quelques fois des fausses fleurs (ils sont coquins les pseudos jardiniers de ces jardineries...).

Placez vos cactus dans un lieu lumineux mais s'ils sont juste derrière une vitre, il ne faut pas que ça fasse loupe et grille vos sujets. Les cactus doivent être arrosés une

fois par semaine en période chaude, une fois toutes les 3 semaines en hiver. La quantité dépendra de la taille du pot. Pour les minis cactus une cuillère à café ou à soupe suffira. L'excès d'eau leur sera fatal.



Au bout d'un an ou deux, si besoin, placez votre cactée dans un pot légèrement plus grand. Manipulez la plante avec des gants épais ou du papier journal, pour ne pas vous piquer (si c'est le cas, retirez les fines épines à l'aide de papier adhésif). Placez des billes d'argile dans le fond de votre pot et utilisez du terreau pour succulentes et cactées.



A défaut d'avoir du soleil chez vous en hiver, vous en trouverez un peu avec ces plantes exotiques !

TARTARE DE BETTERAVE À L'AVOCAT ET À LA FÊTA

Préparation pour 2 personnes : 10 à 15 min | Cuisson : 3 à 5 mn

Pour le tartare

- 1 betterave cuite pas trop petite ;
- 1 avocat ;
- 2 petits oignons (nouveaux c'est mieux pour cette recette) ;
- 2 c. à café de graines mélangées (courge, sésame, tournesol...) ;
- 2 c. à soupe de jus de citron vert ;
- Quelques feuilles ciselées de roquettes

ou de cresson ou de mâche (c'est comme vous avez ou comme vous préférez).

Pour la sauce

- 2 c. à soupe de sauce soja ;
- 2 c. à soupe de sucre en poudre ;
- 2 c. à soupe de jus de citron vert ;
- 2 c. à soupe d'eau ;
- 1 à 2 c. à café de gingembre frais râpé.



Préparation :

Préparez la sauce en versant tous les ingrédients dans une petite casserole et portez à ébullition en remuant régulièrement.

Baissez le feu et laissez réduire 3 à 4 mn.

Filtrez pour éliminer le gingembre et laissez refroidir.

Taillez l'avocat, la fêta et l'oignon en petits cubes. Mélangez-les dans un saladier. Ajoutez le jus de citron vert et les graines. Mélangez de nouveau.

Taillez la betterave en petits cubes.

Dressez votre tartare avec un cercle (si vous n'en avez pas, aidez-vous d'un ramequin). Commencez par une couche de rouge avec la betterave, tassez un peu, puis une couche de vert avec le mélange du saladier.

Parsemez les feuilles de roquette et servez avec la sauce.

PESTO (RECETTE DE MONTIV'AMAP)



Ingrédients pour 1 pot de confiture

- 50 g de fanes fraîches de carottes ou radis ;
- 25 g de cerneaux de noix séchés et mixés ou amandes ou pignons de pin ;
- 25 g de parmesan râpé ;
- ½ jus de citron ;
- 2 gousses d'ail hachées ;
- 4/5 feuilles de basilic ;
- Poivre, piment d'Espelette, sel ;
- 10 cl d'huile d'olive.

Préparation :

Mixez les ingrédients en les ajoutant un à un.

Conservation :

2 semaines au frigo.
2 mois au congélateur.

CRÊPES SUZETTE POUR LA CHANDELEUR



Ingrédients pour 8 ou 10 crêpes

Pour la pâte à crêpes

- 125 g de farine ;
- 1 pincée de sel ;
- 1 c. à soupe de sucre ;
- 2 œufs ;
- 25 cl de lait ;

Pour le caramel

- 2 oranges ;
- 75 g de beurre doux ;
- 60 g de sucre ;
- 2 c. à soupe de grand Marnier.

Préparation de la pâte :

Versez la farine dans un saladier, faites un puits et y ajoutez le sel, le sucre, les œufs et la moitié du lait.

Mélangez en incorporant la farine progressivement, versez le reste du lait en filet en mélangeant sans cesse pour éviter les grumeaux.

Faites vos crêpes.

Préparation du caramel :

Pressez les oranges et coupez le beurre en dés.

Versez le sucre dans une petite casserole, ajoutez les dés de beurre et laissez fondre sans remuer jusqu'à l'obtention d'un caramel doré.

Ajoutez le jus d'orange petit à petit et portez à ébullition. Cuire pendant 5 minutes. Pliez les crêpes en quatre et posez-les dans une assiette. Versez le caramel sur les crêpes chaudes.

On peut aussi les faire flamber avec du Grand Marnier que vous aurez fait chauffer dans une casserole (ne pas flamber sous une hotte allumée).



UN ROULEAU DE PAPIER TOILETTE

Pour ouvrir une porte sans craindre d'attraper la COVID-19, voilà la solution. Il suffit d'avoir en permanence dans sa poche un rouleau en carton de papier toilette et de le prendre dans sa main pour y mettre la clenche et ainsi ouvrir la porte.

Ceci explique sûrement l'engouement des français pour le papier toilette !



SE FAIRE DEPISTER AVEC MODÉRATION...

Si vous ne voulez pas aller dans les centres de dépistage où il y a foule, faites le test à la maison de préférence avant le repas du soir.

« D'abord, versez un peu de rhum dans un verre et essayez de le sentir... Si vous pouvez le sentir, buvez et voyez si vous en trouvez le goût... Si vous pouvez sentir et goûter le rhum, vous pouvez supposer que vous n'avez pas la COVID-19.*

Hier soir j'ai fait le test 6 fois et à chaque fois j'ai été négatif! Ce soir je vais le refaire car, ce matin je me suis réveillé avec un peu mal à la tête ce qui peut être un symptôme de la maladie... »

HUMOUR

Deux coronavirus sont dans un stade de foot et lancent : "toussssse ensemble ! toussssse ensemble ! hey! hey !"

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

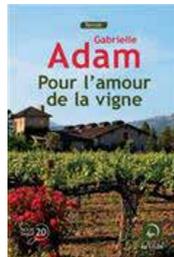
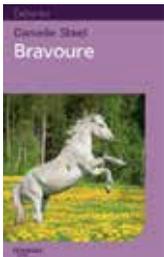
LE COUP DE CŒUR DES BIBLIOTHÉCAIRES

COUP DE CŒUR ADULTE

Des livres en grands caractères pour les adultes !

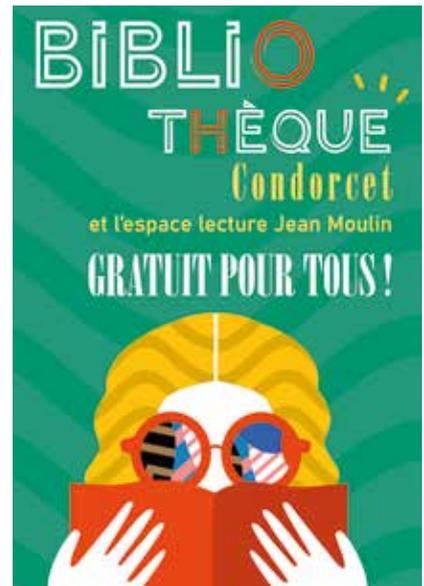
Qu'est-ce que c'est ?

Vous y trouverez des livres adaptés aux personnes rencontrant des difficultés de lecture, la taille de la police de caractère est adaptée. Les éditeurs spécialisés proposent des ouvrages touchant à tous les genres, terroir, roman policier, biographie, documentaire...



BONNE NOUVELLE !

La GRATUITÉ pour les adhérents extérieurs à Montivilliers, 0 euro pour s'inscrire à la bibliothèque et à l'espace lecture Jean Moulin à partir du 1^{er} janvier 2021.



Pour s'informer : www.bm-montivilliers.fr



Toute l'équipe du journal
Les Echos de la Belle Etoile
vous souhaite une super bonne année,
bien meilleure que 2020 !

2021