

# les Echos

DE LA BELLE ÉTOILE

Histoire <sup>2-3</sup> | L'actualité du Centre Social <sup>4-5</sup> | La vie du quartier <sup>6-7</sup>  
Nature <sup>8-9</sup> | Cuisine <sup>10</sup> | Vous le saviez ? / Coup de cœur <sup>11</sup>

LE TÉLÉMAQUE,  
ENTRE LÉGENDE ET RÉALITÉ,  
SUITE !



N°99 | PRINTEMPS 2021





# LE TÉLÉMAQUE, ENTRE LÉGENDE ET RÉALITÉ

## SUITE !

### ALORS, OÙ EN ÉTIIONS-NOUS ?

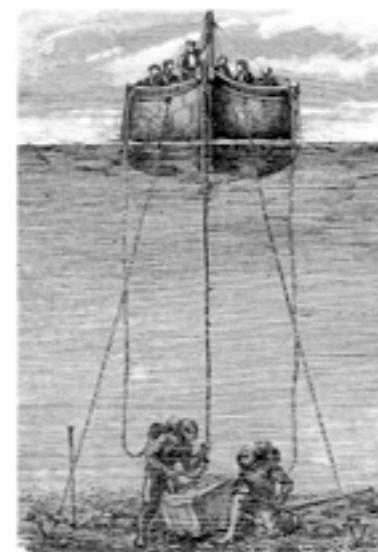
Le Télémaque, voilier ayant sombré en janvier 1790 avec à son bord un éventuel « trésor », est toujours immergé. Après de multiples tentatives de renflouement jusqu'en 1877, il se fait oublier. Mais, en 1902, l'ingénieur Berlier a pour projet de construire devant Quillebeuf deux tunnels métalliques destinés au passage des trains. Et voilà ce qui fit revenir l'affaire à la surface !

Le 3 août 1927, Henri-Robert Vallée, agent de forges à Rouen, sollicite des Ponts et Chaussées l'autorisation de renflouer l'épave du Télémaque. Il l'estime à 40 ou 50 mètres en amont du phare de Quillebeuf et à 30 ou 40 mètres de la rive gauche. Autrement dit en dehors du chenal de basse mer. L'affaire est prise au sérieux et son projet consiste, durant deux ans, à effectuer des recherches grâce aux procédés électromagnétiques de l'ingénieur William Loth.

Il s'agira d'abord de repérer l'épave, puis de déduire la composition de son chargement. Rien n'aboutit. En mars 1933, un Rouennais, Auger, sollicite la même autorisation. Il compte, en créant une souille sous l'épave, la désenvaser puis la placer sur chaînes. Un imbroglio administratif contraria le projet. Le 20 mai 1938, l'administration des Domaines octroie à André Crestois, entrepreneur parisien, le droit de renflouer le Télémaque.

Les travaux débutent en Février 1939. Il faut six mois pour repérer l'épave disloquée. L'endiguement de la Seine a modifié son cours. La construction du complexe pétrochimique de Port-Jérôme a gommé les repères utilisés par les premiers chercheurs.

On retrouve le Télémaque à l'endroit exact où, près d'un siècle plus tôt, une carte signée Beaupré, l'avait localisée. Commence alors l'exploration.



On utilisera un chaland ponté, une benne-preneuse manipulée par un scaphandrier. Ce qu'il trouve d'abord, ce sont des fragments de chaînes signées David. C'est donc bien l'épave fouillée par Taylor. Le plongeur ramène 17 pièces de bois, des tonneaux de suif et de clous.

Puis, furent remontés à la surface : « Des chandeliers en bronze, des serrures, une cloche et des roulettes de pieds de table ». Aux côtés de breloques, de quantités de boucles de chaussures, divers objets sont nettement plus intéressants : « des crucifix, des cachets divers à fleur de lys et des clés de montres ».

Puis, le 3 septembre, une superbe chaîne en or est remontée. Un expert est formel : elle servait à porter la croix pectorale d'un évêque. Mais le jour-même, c'est la déclaration de guerre avec l'Allemagne.



Le 5 septembre, à 5h du matin, est découverte une caisse bourrée de rouleaux de monnaie ! A terre, on fait le compte : quatorze pièces d'argent et sept d'or à l'effigie des rois d'Angleterre Georges II et Georges III mais aussi de Louis XVI millésimées 1788. Tous ces trophées ne correspondent pas à la classe du Télémaque, navire affecté au transport de matériaux ordinaires. Cette fois, c'est sûr, la légende disait vrai !

On ne peut plus se contenter de remonter pièce après pièce. Vite, il faut renflouer l'épave.

Commencées fin septembre, les opérations stagnent jusqu'à la mi-décembre. En mars 40 un individu se dit le seul "inventeur" légitime de l'or du Télémaque, un certain Liogier, de Rueil. Il se dit détenteur d'un secret. L'un de ses associés, disparu en Amérique, se disait descendant direct du valet de confiance de Louis XVI, Boulet. Le roi l'avait chargé d'embarquer ses trésors au quai du Louvre et de les acheminer par chaland jusqu'à Rouen. Là, à l'île Lacroix, la cargaison fut transbordée sur le Quintanadoine (ancien Télémaque). Boulet aurait aussi cerclé des fûts contenant le trésor de Jumièges, avant de se retirer à l'abbaye d'où il apprit le naufrage du navire. Le 5 avril 1940, une partie du navire est remontée à la surface. Le 6, on a sous les yeux le tronçon avant du navire long de 16,75 m. Que trouve-t-on dans ces débris ? Rien. Strictement rien. Sinon des bouts de baril, des blocs de suif, des pièces de bois... La chambre du capitaine, elle, est toujours au fond. Et si trésor il y a, c'est là qu'il se trouve. Dans la presse du 8 avril 1940 on peut lire : « le renflouement du Télémaque :

son épave retirée de la Seine semble ne contenir aucun trésor ». La marée basse découvre une carcasse noire de vieilles poutres, et après un an de durs travaux, seule gît cette épave de bois vermoulu remplie de gravier et de vers. Dans les années cinquante, de nouvelles tentatives de renflouements ont lieu. Mais le fantasme resta sous terre cette fois...

En 1984, un ancien officier de marine néerlandaise, Willem Verloop, est catégorique : l'épave n'est plus immergée, mais enfouie sous 10 m d'alluvions nées de l'aménagement de la Seine. La crique où, au XVIII<sup>e</sup> siècle, mouillaient les navires est aujourd'hui le terrain de foot de Quillebeuf!

Affirmant posséder des documents inédits, Verloop évalue le trésor à 2,5 millions de Louis d'or. Amusé, Ladislas Poniatowski, alors député maire de Quillebeuf, va l'aider dans ses démarches. Le service régional d'archéologie est prêt à suivre. Mais attention: la fortune mise au jour ira à l'Etat. Verloop abdique. Le rêve demeure. Conseiller municipal, Jacques Langlois déclare en 1992 que le navire était susceptible de transporter aussi les archives secrètes de Louis XVI. Un vieil érudit de Rouen avance alors : « les Quillebois avaient la réputation d'être des pilleurs d'épaves. Il a suffi d'une nuit pour qu'ils vident le bateau de tout ce qu'il avait de précieux ». Alors, il se dit qu'à Quillebeuf certaines familles conservent de l'argenterie aux armes royales. Mais personne ne vous la montrera !

Une maquette du "Télémaque" est aujourd'hui conservée à N.-D. du Bon-Port, à Quillebeuf.

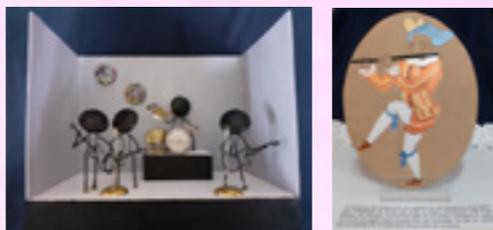


# RÉSULTAT CONCOURS D'ARTS CRÉATIFS



Le jury a délibéré jeudi 21 janvier 2021 !

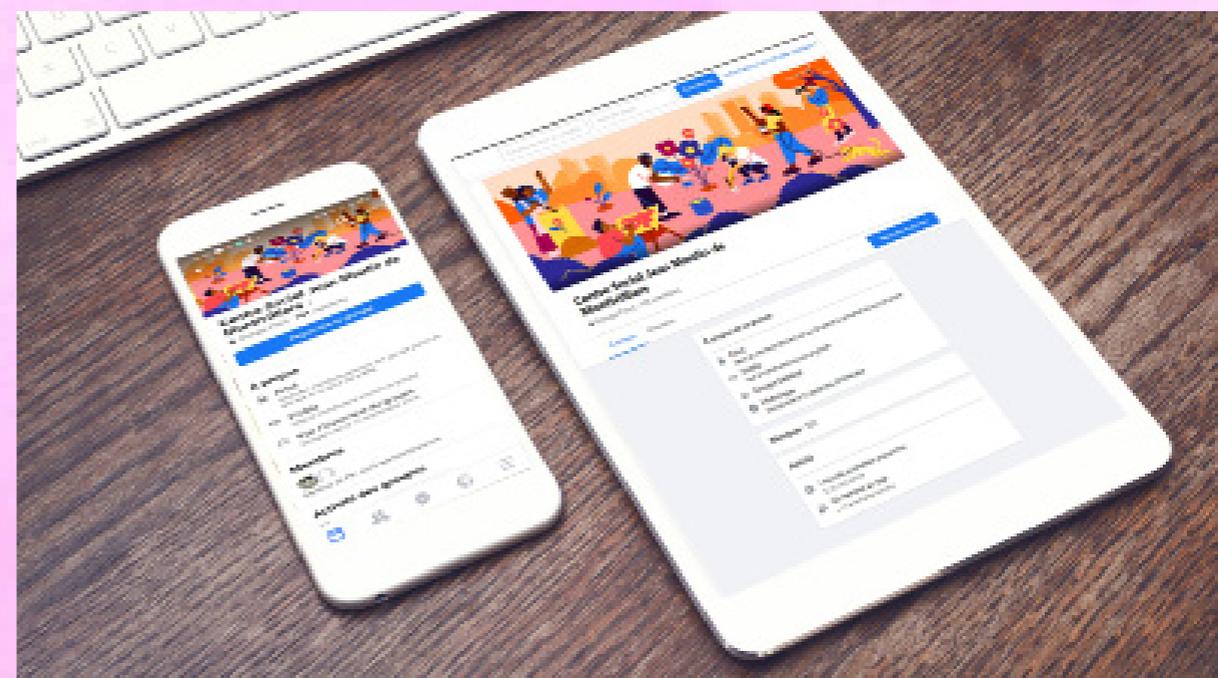
Bravo à Jean-Yves LEFRANCOIS et Gérard BRIERE, adhérents du Centre social Jean Moulin. Ils remportent les lots offerts par les commerçants de la Ville de Montivilliers.



## LOTS OFFERTS PAR

- |                                    |                                   |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| Tabac Presse<br>de la Belle Etoile | L'Ecrin à fromages                |
| Restauration rapide<br>Le César    | Maison Fauvel<br>"Tout au beurre" |
| Pharmacie<br>de la Belle Etoile    | Boucherie Collard                 |
|                                    | La Terrasse                       |
|                                    | Flor'A Fleurs                     |

## LE CSJM A SON GROUPE FACEBOOK



Pour nous rejoindre et avoir les informations, faites la demande via ce lien :

<https://www.facebook.com/groups/974913409358244>

Envie de recevoir notre newsletter tous les mois ?

Contactez le centre social au

[centresocial@ville-montivilliers.fr](mailto:centresocial@ville-montivilliers.fr) ou au **02 35 13 60 08**

# ÉVÈNEMENT



## RETOUR SUR LA 1<sup>ÈRE</sup> SOIRÉE CONNECTÉE DU CENTRE SOCIAL

La 1<sup>ère</sup> Soirée familiale CONNECTÉE avec le Concert de Saxoliv en direct a eu lieu le vendredi 29 janvier 2021 de 19h à 20h30 sur Teams\* et sur Facebook.

Plusieurs chansons de variété française ont été reprises pour le plus grand plaisir de tous. On a pu voir en live les danses endiablées des participants dans leur salon ! Que du bonheur ! Surprises et bonne humeur en direct étaient de mise. A refaire !

\* Possibilité d'être formé pour utiliser ce logiciel tous les mardis de 15h à 17h au centre social avec Websolidarité.

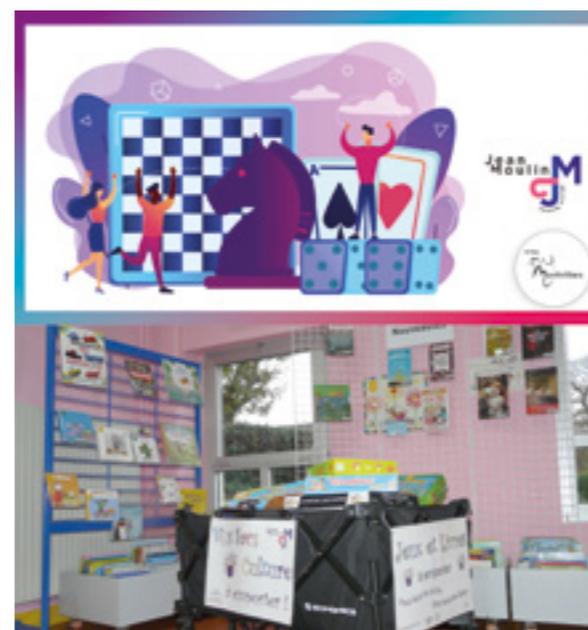
## N'OUBLIONS PAS LES SACS À CULTURE TOUJOURS EN COURS !

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

Les catalogues de livres et de jeux sont disponibles :

■ sur le site de la bibliothèque : [bm-montivilliers.fr](http://bm-montivilliers.fr)

■ par mail : [centresocial@ville-montivilliers.fr](mailto:centresocial@ville-montivilliers.fr)



# LA VIE DU QUARTIER



## 3<sup>E</sup> TROC AUX PLANTES DES HABITANTS

Pendant deux années consécutives, le groupe fleurissement du centre social Jean Moulin a organisé avec grand succès un troc aux plantes. Pour les raisons que malheureusement vous savez tous, il n'a pas été possible de réitérer cette manifestation l'année passée. Mais nous restons très optimistes et nous vous informons que cette année c'est avec grand plaisir que nous vous accueillons sur notre Troisième troc aux plantes le 29 mai prochain. Alors tous à vos boutures, nous vous attendons pour échanger, discuter et tout simplement se retrouver !



## RETOUR DU 2<sup>E</sup> ATELIER CITOYEN SUR LE PARC GEORGES BRASSENS



Voici les questions évoquées avec les habitants :

- Question 1 : Quels espaces verriez-vous être ajoutés au projet ?
- Question 2 : Comment pourrions-nous faire vivre cet espace dans le temps ?
- Question 3 : Comment circuler sur cet espace ?
- Question 4 : Quels aménagements aimeriez-vous sur ce site ?
- Question 5 : Autres, qu'est-ce qui n'a pas été abordé selon vous ?

Chacun des participants a pu se prononcer en faveur d'idées prioritaires. Lors du prochain atelier citoyen du 29 avril 2021, à partir des priorités définies le 20 janvier 2021, plusieurs projets concrets seront proposés.

Vous avez toujours la possibilité de contacter le service via l'adresse mail pour toute question ou interrogation.  
[atelierscitoyens@ville-montivilliers.fr](mailto:atelierscitoyens@ville-montivilliers.fr)

## MONTIV'AMAP

AMAP : Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne.

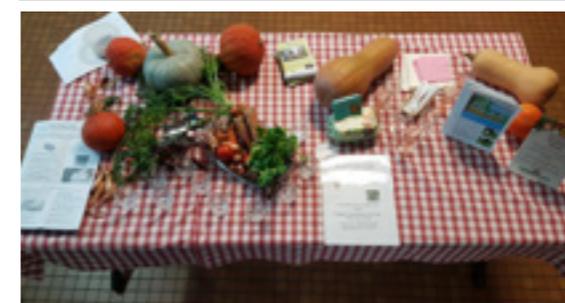
### Des produits frais locaux.

La prochaine session d'inscription pour le semestre de mai à novembre 2021 aura lieu le **8 avril** (au centre social si les conditions sanitaires le permettent).

► Livraison des paniers tous les jeudis de 16h45 à 17h30 au centre social Jean Moulin.

### Les producteurs

Sylvain PERIER	marâcher - légumes	Gonneville-la-Mallet
Josiane DONNET	produits laitiers	Epreville (près de Fécamp)
Florence GRANCHER	volailles et œufs	Mannevillette
Gaël PHILIPPE	pain bio	Saint-Martin-du-Bec
Maryse et Xavier CHRÉTIEN	miel	Tortisambert (près de Livarot)
M. SIMON	cidre, vinaigre	Heuqueville



Pour tous renseignements vous pouvez envoyer un mail à l'AMAP de Montivilliers : [montivamap@gmail.com](mailto:montivamap@gmail.com) ou vous rendre directement sur place durant les heures de livraison.



## DON DU SANG

Toute l'année, vous pouvez donner votre sang, un acte solidaire et généreux ! Les besoins sont toujours aussi importants, on compte sur vous !

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

**21 AVRIL | 26 MAI | 30 JUIN**

Merci d'avance !

En raison des mesures sanitaires en vigueur, merci de prendre rendez-vous sur [mon-rdv-dondesang.efs.sante.fr](http://mon-rdv-dondesang.efs.sante.fr)

**APPEL AUX BÉNÉVOLES !**

L'amicale des donneurs de sang bénévoles de Montivilliers a besoin d'étoffer son équipe !

Renseignements  
[gbriere@bbox.fr](mailto:gbriere@bbox.fr)  
[gabu.c82@free.fr](mailto:gabu.c82@free.fr)

# CÔTÉ JARDIN

## RETOUR DU PRINTEMPS

*retour au vert*



Au potager vous pouvez commencer vos semis et plantations d'ail, d'oignons, d'échalotes, de radis. En ornemental, les tulipes, les narcisses, les iris sont en fleurs.

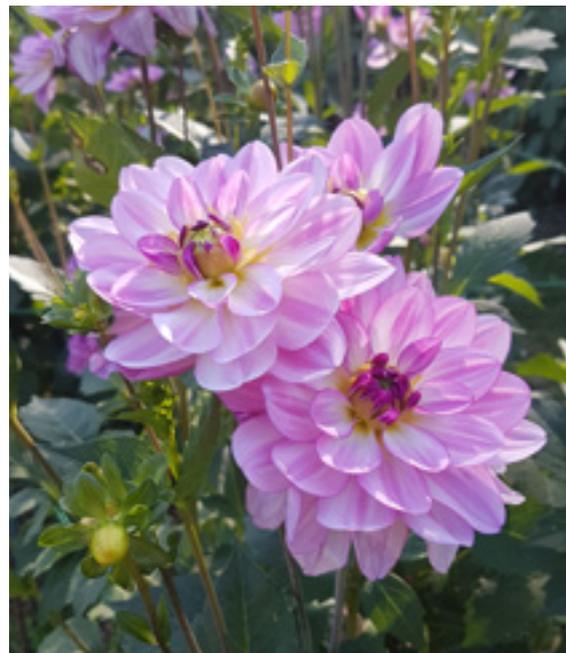
Vous pouvez commencer à planter les lys, les glaïeuls et les dahlias pour l'été.



### FOCUS SUR LES DAHLIAS

Cette fleur considérée comme désuète à une certaine époque revient à la mode.

Le dahlia est originaire des régions chaudes du Mexique, d'Amérique Centrale ainsi que de la Colombie.



Au début, il est cultivé pour être consommé par les animaux mais également par les hommes, son tubercule étant comestible.

Supplanté par d'autres tubercules (la pomme de terre, le topinambour etc.), il est maintenant apprécié pour son aspect ornemental.

Il en existe des nains, des petits, des moyens, des grands et des géants : de 25 cm à 1,50 m.

Les nains et les petits peuvent pousser en pot, les moyens en jardinières si elles sont assez larges et profondes. Les plus grands prospéreront mieux en pleine terre. Suivant leurs dimensions ils seront placés en bordure, en avant ou en fond de massif. Ils peuvent agrémenter vos terrasses et balcons mais également les rebords de fenêtres.

Vous trouverez des dahlias aux floraisons simples, semi-doubles ou doubles, dotées de pétales larges ou tubulés, denses ou effilés, en pompon, en cactus, frangés, hérissés... Les fleurs peuvent être unies ou panachées, elles se déclinent dans toutes les couleurs, mis à part le bleu. Un usage varié est possible, avec une floraison éclatante qui se renouvelle de juin à novembre !



Il existe actuellement plus de quarante mille variétés hybrides. Il y en a donc pour tous les goûts. C'est pourquoi il est de nouveau très présent dans les jardins.

Il se plante au sein de massifs ensoleillés ou sur une terrasse baignée de soleil, de préférence à l'abri des vents. La plantation des dahlias s'effectue au printemps, lorsque le risque de gelées est écarté. Installez-le dans un sol riche, argileux mais bien drainé.

En pot, confectionnez-lui un mélange de terre de jardin et de terreau horticole ainsi qu'un lit de billes d'argile. En pleine terre, enterrez les tubercules à environ 10 cm de profondeur et espacez-les ~ 80 cm pour les plus hauts et 40 cm pour les espèces naines. Les dahlias géants doivent être tuteurés pour éviter qu'ils ne cassent.



Pour accélérer leur floraison vous pouvez installer vos tubercules en pot, dès le mois de mars, en les laissant dans un lieu frais tel qu'un garage, un cabanon... non chauffé mais à l'abri du gel. N'arrosez pas trop. Dès que les plantules apparaissent et si les températures extérieures le permettent,

acclimitez les plantes petit à petit à l'extérieur, pas tout de suite en plein soleil car le feuillage très fin risque les brûlures.

Dès que les gelées sont écartées vous pouvez transplanter vos plantes au jardin, en lieu définitif. Faites juste attention aux limaces qui aiment grignoter les feuilles jeunes et tendres.

Les arrosages demandent ensuite à être réguliers, surtout pour la culture en bac. Pour prolonger et accélérer les nouvelles floraisons

tout l'été et jusqu'aux gelées de fin de saison, pensez à éliminer régulièrement les fleurs fanées.

Certains désirent avoir de très grosses fleurs, ainsi ils ne gardent sur chaque tige qu'un seul bouton floral qui emmagasine toute la sève.

Les dahlias ne tolèrent pas des températures inférieures à -5°. Si vous craignez les grands froids, déterrez vos bulbes avant l'arrivée des premières gelées automnales. Coupez les tiges à une dizaine de cm de la souche et conservez-les dans une caisse, dans l'obscurité, au frais et au sec. Recommencez l'opération au printemps suivant (vous pouvez même les dédoubler pour multiplier les pieds). Sinon laissez-les en place, en coupant juste les tiges et en protégeant les souches avec un paillis épais de feuilles, de pailles...

Vous pouvez trouver des tubercules de Dahlia Label Rouge. Celui-ci est la garantie pour le jardinier du bon choix : des dahlias parmi les plus beaux, les plus florifères, les plus résistants aux maladies, un bulbe à gros calibre, une reprise assurée. Un dahlia Label Rouge est un dahlia de qualité supérieure garantie !

**A vous d'embellir vos espaces verts, petits ou grands avec une seule plante : le Dahlia !**

Vous voulez en voir en grand nombre : allez au festival des Dahlias au campus métiers nature de Coutances (anciennement lycée agricole et horticole) qui a lieu chaque année en septembre. Au moins 300 variétés sur plus de 3 hectares y sont présentées.



**Millefeuille de betteraves et ricotta-pesto**

Petite recette de Blandine de l'AMAP

**Ingrédients pour 6 personnes**

- 2 paquets de ricotta de 250 g
- Une gousse d'ail
- Un bouquet de persil
- Un bouquet de ciboulette
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 6 petites betteraves cuites
- Sel, poivre.

**Pour le pesto**

- Une grosse poignée de roquette ou de mélange de jeunes pousses
- 20 noisettes torréfiées
- Une gousse d'ail
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre.



**Préparation**

Hachez l'ail et le persil, ciselez la ciboulette. Mélangez la ricotta, les fines herbes et l'ail. Ajoutez l'huile d'olive. Salez, poivrez. Pelez les betteraves et les découpez en rondelles fines. Dans chaque assiette, alternez une tranche de betterave et le mélange ricotta fines herbes.

Terminez ce montage par une tranche de betterave. Mixez les ingrédients du pesto, salez, poivrez. Servir ces millefeuilles avec le pesto et des mouillettes de pain grillé. Astuce : Vous pouvez ajouter du jus de citron à la ricotta.

**Fondant au chocolat / Pomme de terre**



**Ingrédients pour 6 personnes :**

- 250 g de pommes de terre farineuses
- 210 g de beurre demi-sel
- 200g de chocolat noir
- 1 c. à soupe de poudre de cacao
- 4 œufs
- 1 c. à soupe de poudre de cacao.
- 200 g de sucre

**Préparation**

Pelez les pommes de terre et cuisez-les à l'eau bouillante 20 à 30 mn. Pendant ce temps cassez le chocolat en morceaux et faites le fondre avec 200g de beurre. Préchauffez le four à 170°C. Egouttez les pommes de terre puis écrasez-les au presse-purée. Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Beurrez un moule à manqué rond avec le beurre restant. Mélangez la purée de pomme de terre et le chocolat. Incorporez les œufs sucrés et le cacao. Versez dans le moule.

**Cuisson**

Enfournez 1h05, jusqu'à cuisson à cœur. Laissez reposer à la sortie du four 1h jusqu'à refroidissement complet. Placez au moins 2h au réfrigérateur, idéalement toute la nuit avant de servir. Dégustez le fondant saupoudré de sucre glace et avec une crème anglaise à la vanille.

**Iles flottantes**



**Ingrédients**

- 4 œufs
- 1/2 L de lait
- 125 g de sucre en poudre + 2 c. à soupe pour les blancs
- 1 gousse de vanille

**Préparation**

Faire bouillir le lait, coupez la gousse de vanille en deux ; Grattez les grains et ajoutez le tout dans le lait, laissez infuser et tiédir. Séparez les œufs, mettre les jaunes dans un saladier et les blancs dans un autre. Battez les jaunes avec le sucre et versez le tout dans la casserole de lait tiède que vous aurez filtré. Faire bouillir doucement pour épaissir 15 mm à petit feu mais ne doit pas bouillir, remuez avec une spatule en bois. Ôtez du feu et laissez refroidir la crème anglaise dans un saladier, puis réservez au frigo. Battez les blancs en neige et quand ils commencent à être fermes, incorporez les 2 cuillères à soupe de sucre en poudre, continuez à battre quelques minutes. Dans une casserole, faites bouillir de l'eau. À l'aide d'une cuillère, faites des portions des blancs battus que vous plongez soigneusement dans l'eau frémissante 30 s. de chaque côté. Lorsqu'ils sont cuits déposez-les dans le saladier de crème anglaise. C'est prêt, dégustez !

**LA PLACOMUSOPHILIE, QUESACO ?**



**Histoire des capsules de champagne**

C'est au XII<sup>e</sup> siècle que le champagne vit le jour dans les Abbayes de la région de la Marne. Il prendra une importance considérable parmi les cultures monastiques.

Aujourd'hui encore ce breuvage est une récompense lors des remises de trophées de certaines épreuves sportives ou pour fêter les diplômés (avec modération).

C'est au XVIII<sup>e</sup> siècle que la plaque de Muselet (capsule) habilla le bouchon en liège, lui-même maintenu par un muselet en acier. Adolphe Jacquesson dépose ce brevet en 1844.

Certaines capsules anciennes ont une cotation assez importante allant jusqu'à plusieurs centaines d'euros. Par exemple, le Champagne Brochet Hervieux : cette marque a conclu un accord avec le dessinateur Hergé, créateur du personnage de Tintin. Dans un de ces albums, le Capitaine Haddock boit de ce champagne. En contre-partie, la marque s'est engagée à reproduire les personnages de la BD sur ses capsules (cet accord a pris fin au décès d'Hergé).



Dans ma collection, j'en possède ~ 8 à 8500 différentes, ayant une valeur importante pour un placomusophile.

Si pour une bonne occasion vous débouchez une bouteille de champagne et que vous ne la gardez pas, pensez à déposer la capsule au Centre Social Jean Moulin.

Avec ma reconnaissance, merci.

Jean Louis C.

**LE COUP DE CŒUR DES BIBLIOTHÉCAIRES**

**Du nouveau à l'Espace lecture Jean Moulin**

La section jeunesse s'est enrichie de nouvelles bandes-dessinées de différents genres : de l'humour avec « Les cochons dingues », « Le zoo des animaux disparus » ou encore « Mortelle Adèle », du policier avec « Les énigmes de Léa » ou « Les croques », de l'aventure à travers « Bonbon super » ou bien du fantastique en suivant les péripéties de « Perséus »... Bref, il y en a pour tous les goûts !



Pour s'informer : [www.bm-montivilliers.fr](http://www.bm-montivilliers.fr)

**PAPIER RECYCLÉ**

Pour marquer notre intérêt pour l'environnement, votre bulletin "Les Echos de la Belle Etoile" est désormais imprimé sur du papier recyclé !

**Bonne lecture**



## **LE GROUPE JOURNAL RECRUTE !**

**Vous souhaitez faire partie de l'aventure du journal de quartier les Echos de la Belle Etoile ?**

**L'équipe recherche**

- ▶ **Des rédacteurs**
- ▶ **Des distributeurs**

**CONTACTEZ-NOUS : 02 35 13 60 08**