

LA GAZETTE DE L'A.R.B

Anyvonne Restaurant Bar

N° 4 NOVEMBRE 1998

Tenerife/La gomera/Hierro (Canaries)

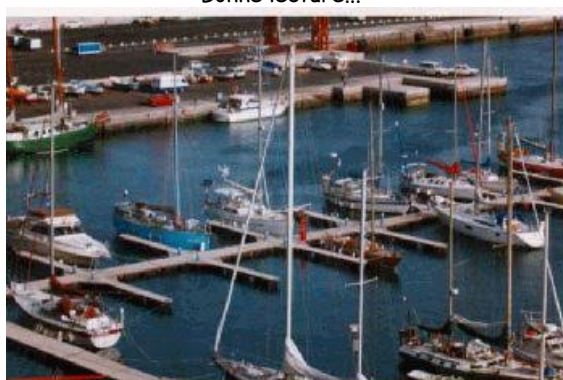
EDITORIAL

Enfin un nouveau numéro de la gazette!!

Ce mois-ci, on continue la visite de l'archipel des Canaries, avec les îles de Ténérife, La Gomera et Hierro.

La période estivale a été marquée par un très net accroissement de la population sur le Getaway. Les enfants tout d'abord (David, Marine, Richard et Laurent), les amis ensuite (Marie et Christian AICARDI).

Bonne lecture...



Journal de bord

histoire

géographie la faune et la flore

Les chroniques :

3^{ème} sorte de faune

La Cambuse

On parle d'eux dans les journaux

GEOGRAPHIE

Ces îles sont encore et toujours volcaniques.

La Gomera (25 Km x 24 Km)

Le nord est très arrosé et fertile, et le sud est sec, comme toujours. Le Garajonay (1487 mètres) culmine en plein centre.



Il sera l'occasion d'une marche de 15 Km en famille le 26 juillet : Le car nous emmène vers 15 heures de San Sebastian au pied du sommet et nous marchons jusqu'à 19 heures (avec une escale « bouffe » quand même) pour reprendre le car. Nous traversons à pied la « Laurisilva », forêt comportant une grande variété d'arbres qui poussent grâce à la condensation des masses d'air ascendantes, chargées d'humidité, transportées par les alizés. Les arbres se chargent d'humidité la nuit, et celle-ci tombe sur le sol au matin. Elle peut également être récupérée selon une vieille tradition (surtout à Hierro) par le Gaoré, arbre aquifère.

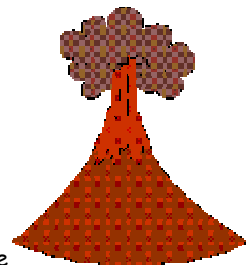
En août, Christian (Aicardi) fera l'excursion à vélo ! qui plus est, sur un de nos vélos pliants, pas franchement « pro » pour la montagne !

Ténérife (84 Km x 50 Km)

Cette île tire son nom d'un mot Guanche qui signifie « montagne enneigée ». Le Teide culmine à 3718 mètres et est enneigé les mois d'hiver. Nous sommes montés en car avec les enfants le 30 juillet, jusqu'au pied du pic. Ensuite : téléphérique...pour avoir enfin droit à la marche à pied dans les champs de lave. David court malgré le soleil et le manque d'oxygène. C'est aride, dur, piquant et noir.

Nous redescendons à pied sur 4 Km au milieu du « canãda del Teide » (cratère qui cerne le Teide) sur une route façon « Paris-Texas » avec asphalté fumant à faire cuire des œufs au plat, pour atteindre le Parador local (Hôtels espagnols gérés par l'Etat.)

On est contents de l'excursion...et contents de retrouver la mer pour le bain rafraîchissant.



HISTOIRE

Nous retrouvons évidemment les mêmes personnages qu'à Lanzarote : Jean de Bethencourt, après sa conquête, rentrera en France en 1405.

Pendant les 75 ans qui suivent, une lutte constante pour la (re)conquête des îles opposera Espagnols et Portugais.



En août 1492, Christophe Colomb fait relâche aux Canaries pour réparations. Le 6 septembre 1492, il fera voile vers les Amériques après avoir entendu sa dernière messe (dit-on) à San Sebastian de La Gomera.

Suivra une ère de razzias de pirates et corsaires...en effet, les caravelles, de retour des Amériques ou s'y rendant, sont chargées de



denrées précieuses, d'animaux ou de fruits...et font escale ici...donc sont des proies tentantes. Les attaques « étrangères » se poursuivront jusqu'au début du XIXème siècle (Hollandais, Anglais...). En 1797 Nelson (Amiral Anglais connu surtout pour sa victoire à Trafalgar où il mourut) perdit un bras en assiégeant Santa Cruz de Tenerife. Pour la petite histoire, il a déjà perdu un œil aux sièges de Calvi et Bastia en 1794. Enfin une période de paix règne sur les Canaries qui demeurent Espagnoles.

LA FAUNE ET LA FLORE

LE BANANIER



C'est une très grande herbe vivace, importée d'Afrique au 16ème siècle, et restée plante d'ornement jusqu'au 19ème siècle.

Les bananiers sont maintenant parqués et protégés du vent et du soleil par des murets et des grandes surfaces de toile.

Un bananier met environ 1 an à atteindre sa taille adulte (1 mètre et plus*).

*Question de la rédaction : quelle taille maximum peut atteindre un bananier à l'âge adulte ?

Le bananier ne produit qu'un régime dont la maturation demande 6 mois. Ce régime peut peser entre 25 et 30 Kg quand il est mûr. Des rejets poussent au pied de la tige mère qui sera coupée après la cueillette. On ne garde alors que le rejet poussant dans l'alignement.

La production d'été est deux fois plus importante que celle d'hiver. Tous les 20 ans, on arrache les plants, on laboure et on enrichit la terre pour recommencer. Les régimes sont cueillis 15 jours avant leur maturité afin de permettre leur transport par mer, sans chambre froide.

On aime ou on n'aime pas les bananes, mais on ne peut y échapper : toute la campagne côtière est envahie de bananeraies recouvertes de toiles...autant en amont, qu'au bord des falaises. Ceci n'arrange pas vraiment l'esthétique du paysage, déjà couvert de verrues hôtelières par endroits.

LES CANARIS

La question que tout le monde se pose : les canaris (jaunes) viennent-ils des Canaries ?

Oui ! mais lors de la conquête espagnole leur plumage était VERT ! Au cours des siècles, ce serin domestique aurait-il viré au gris, puis au jaune ?

Cette origine explique peut-être le fait que la couleur jaune canari tire sur le vert ? En tout cas présentement, ils ne courent pas les rues. Ils sont paraît-il importés, jaunes, car les touristes refusent d'acheter des canaris verts ! (le guide Hachette n'en dit pas plus).



LES BALEINES

Sorties émotion avec Marine et Laurent, puis Marie et Christian. En face de Los Cristianos (Ténérife) passent des groupes de baleine (c'est leur zone de reproduction. Ndlr). Nous y allons sans trop y croire. Mais si...on voit bientôt leur dos gris à la surface de l'eau. Elles sortent respirer puis repartent en plongée. Elles sont accompagnées de dauphins, qui eux sautent franchement hors de l'eau. Des couples de baleines sont accompagnés de leur baleineau. Marine, Gérard et Christian prennent leur courage à deux mains et vont à l'eau avec masque et tuba pour les voir de près...la houle est forte, l'émotion aussi quand ils se retrouvent en face de la bête !

Je me contente du « safari photo », mais c'est dur parce qu'elles sont rapides (entre 6 Km/h et 45 Km /h en cas de danger). Celles que nous pouvons voir ici sont des *Globicephala macrorhynchus*, ou baleine pilote, de la famille des *Delphinidae*. Elles mangent quotidiennement de 50 à 60 Kg de poisson ! Leur moyenne de vie est de 40 ans, si elles ne sont pas tuées ou si elles ne se suicident pas ...par échouage collectif sur les plages.

Elles dorment par brefs instants en surface (paraît-il) avec seulement une moitié du cerveau endormie, l'autre moitié restant éveillée pour provoquer la respiration, qui n'est pas un réflexe chez les cétacés. Elles allaitent bien sûr leurs petits, puisque ce sont des mammifères.

Voilà, j'ai presque tout dit...pour en savoir plus, cherchez un peu !





3^{ème} **SORTE DE FAUNE**

Reportage exceptionnel, à lire après une bonne dose de **salade de fruits espagnole** (au vin rouge), ou alors un citron (au rhum).

Notre équipe de jeunes a découvert sur la côte sud ouest de Ténérife deux tribus, que nous avons baptisées les TÛNUS et les TAPOILS.

Nous mouillons dans une crique plutôt jolie à 9 heures du matin, et apercevons bientôt sur le rivage des bipèdes, qui semblent vivre harmonieusement, de loin.



Observés aux jumelles, on note que les TÛNUS habitent à l'ouest d'une avancée rocheuse, et les TAPOILS à l'est. Tous ont des tentes grossières et des feux de forme primitive.

Au sommet de l'avancée rocheuse, on note vite la présence d'un personnage exceptionnel, qui doit être le sorcier : son importance se note à sa situation élevée, mais aussi à la qualité de son habitat (qui vient de chez DECATHLON).

Une fine observation nous a permis, toujours aux jumelles, de constater que les TÛNUS vivent à poil, et que les TAPOILS vivent tout nus.



Tout à coup Jean-Michel (remarquable à ses poils de tête longs) sort HABILÉ d'une tente TÛNUS et va se baigner. Etonnant, non ?

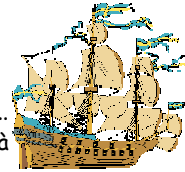
Une belle TAPOIL sort toute nue et va se baigner aussi avec son chien (à poils durs).

Ensuite, les TÛNUS font des signaux de fumée ...sans doute à l'intention d'alliés extérieurs ; est-ce un message ? le danger les guette il ?

En tout cas, deux guerriers TAPOILS se mettent à effectuer une danse de provocation sur la plage, face au large. Richard nous traduit leurs gestes (qui sont finalement une pâle imitation du ju-jitsu, ou quelque chose dans le genre karaté), en tout cas fortement symboliques. Ont-ils senti le danger que nous n'avions pas vu arriver dans notre dos ?

5 catamarans contenant chacun 25 personnes arrivent très vite, mouillent dans la baie et lâchent les membres de leur tribu, les BAIGNE-CULS, comme des furies dans l'eau. Une pure provocation, ils s'agitent tout autour pour marquer leur territoire.

Le face à face a duré une heure. Puis Christophe COLOMB est arrivé à bord de la PINTA.. Les TAPOILS et les TÛNUS sont peut-être, à l'origine, des BAIGNE-CULS abandonnés là parce qu'ils ne voulaient pas payer leur billet de retour jusqu'à leur hôtel ?



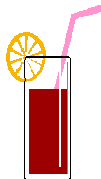
On ne se souvient plus de la suite, car cette histoire vous est narrée le soir même... « dit, remets moi un peu de "salade de fruits au vin rouge" »...

LA CAMBUSE

SALADE DE FRUITS AU VIN ROUGE

Ingrédients :

2 litres de vin rouge
2 citrons
90 g de sucre (ou moins selon les goûts)
2 oranges
10 cm de cannelle en bâton
2 pêches
¼ de litre de Perrier
1 pomme
1 poire



Réalisation :

Mettre à chauffer dans une casserole le vin, le sucre, la cannelle, les oranges et les citrons coupés en tranches.

Compter 5 minutes à partir de l'ébullition. Éteindre. Ajouter les autres fruits en morceaux. Laisser refroidir. Conserver au frigo.

Au moment de servir : mettre dans un grand pichet, ajouter l'eau gazeuse et des glaçons.

THON AUX OIGNONS



Ingrédients :

Une tranche ou une queue de thon par personne
2 beaux oignons (une fois coupés, ils doivent faire un lit dans la cocotte)
3 gousses d'ail
2 ou 3 tomates
sel/poivre
huile d'olive

Réalisation :

Enlever la peau, les arrêtes et les parties noires du thon.
Débiter chaque tranche ou tronçon en 4 morceaux.
Faire revenir les oignons dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils soient dorés et transparents.
Ajouter les morceaux de thon. Les faire revenir. Puis réserver le thon sur une assiette.
Ajouter les tomates coupées en tout petits cubes, et l'ail en lamelles.
Laisser cuire 10 minutes. Saler, poivrer.
Ajouter le thon.
Faire cuire à découvert 10 minutes environ en retournant de temps en temps. Il doit rester tendre.
Servir avec des spaghetti fraîches.

THON CRU A LA TAHITIENNE

Pour l'apéro ou l'entrée.



Ingrédients :

300 g de thon
2 citrons
herbes de Provence
coriandre
sel/poivre
 $\frac{1}{2}$ bol d'huile d'olive



Réalisation :

Débiter le thon en lamelles de la taille d'un doigt (moyen) en enlevant arrêtes et peau.
Mettre à tremper dans le jus de citron pur pendant $\frac{1}{2}$ heure en remuant 2 ou 3 fois.
Réserver au frais.
Au même moment, mettre dans l'huile d'olive la coriandre écrasée, le poivre/sel et les herbes.
Après $\frac{1}{2}$ heure, ajouter l'huile parfumée au poisson.
Remuer. Réserver quelques heures au frais puis servir.

ON PARLE D'EUX DANS LES JOURNAUX (Ouest France du 22/09/98)

Le fest-noz PEN AR KOUL à Bothoa (près de St Nicolas du Pelem)

Vous vous souvenez sûrement que le numéro précédent de la gazette vous donnait rendez-vous au fest-noz Pen Ar Koul de Bothoa, le 19 septembre. Voici le bel article paru à l'occasion dans Ouest France.

Pen Ar Koul, une association briochine exporte ses compétences

Résurrection d'un fest-noz à Bothoa

Samedi soir, l'Association des amis de Bothoa organisait un fest-noz. Une association de fête, lancée par deux jeunes briochins, Pen Ar Koul, est à l'origine de cette manifestation. Un partenariat qui pourrait en amener d'autres.

Samedi soir, Bothoa, village de 50 habitants, est en effervescence. L'association locale a invité les habitants des environs à un fest-noz. Si ce genre d'événement n'est pas nouveau pour Bothoa, il constitue un renouveau puisqu'aucune fête n'a été organisée depuis plusieurs années. L'idée de relancer un rendez-vous local est née de la rencontre entre Isabelle et Philippe, patrons du café-épicerie-crêperie-tabac du village, et de deux jeunes

brichins, par hasard, un soir de novembre à Bothoa. Instantanément, ils tombèrent amoureux du lieu et de Saint-Antoine, lieu-dit qui le jouxte. Ils découvrirent là des gens simples et accueillants ayant le désir de maintenir la vie sans toutefois oser se lancer. **" Il y a beaucoup d'anciens ici. Il n'est pas toujours facile de motiver les habitants pour l'organisation de fêtes "**, explique Isabelle. Qu'à cela ne tienne. Manu et Slash proposèrent leurs services. Ils donneraient conseils et participeraient aux préparatifs. Manu*, musicien lui-même, viendrait avec sa formation et trouverait d'autres groupes. Slash se chargerait de trouver d'autres bénévoles. Pen Ar Koul était né.

** (Manu est le frère de Jérôme Faucillon. C'est notre guitariste préféré. On le laisse nous faire*

quelques infidélités avec les danseurs de fest-noz. Il joue dans plusieurs formations, dont HCH+ - NDLR)

Désintéressement

Ce fut le dédic. Rassurés par la présence et la connaissance du milieu musical des deux briochins, Isabelle et Philippe se précipitèrent sur l'occasion. Manu et Slash, maintenant rejoints par une cinquantaine de volontaires, pouvaient rêver tout haut.

" Pen Ar Koul est une association de fête basée à Saint-Briec. Notre idée est d'aider des personnes motivées, notamment dans le milieu rural, à organiser des manifestations, culturelles ou pas ", explique Slash. La philosophie de l'association est le désintéressement.

" Nous rendons service, nous

ne demandons rien en échange ". Tout en sachant, bien sûr, que ce genre d'initiatives peut permettre d'en motiver d'autres. Pourtant, l'association ne veut pas répondre à toutes les demandes. **" C'est une affaire de rencontre. Nous avons trouvé en Isabelle et Philippe une volonté qu'il suffisait d'épauler, nous ne voulons pas faire à la place mais accompagner "**, explique Slash.

L'union des amis de Bothoa et de Pen Ar Koul a permis au village de quadrupler sa population pour un soir et de ranimer des fêtes, sans doute condamnées sans le hasard des rencontres. Rendez-vous est déjà pris pour l'année prochaine, mais d'ici là, les Pen Ar Koul auront sans doute eu d'autres coups de cœur.

Manu et Erwan' " Slash " ari-