Bulletin d'information de l'AJD

N°28 décembre 2024
Amis du Jeudi Dimanche

Courant 2024, nous avons été contactés par une association de Marseille qui souhaitait affréter le Bel Espoir pour un tour de Méditerranée en 2025. Nous nous sommes rencontrés pour en savoir plus sur ce projet et il s'est rapidement avéré que leurs objectifs et la manière d'y parvenir nous plaisaient bien.

Durant l'année 2025, de Mars à Octobre, nous allons donc en partenariat avec l'association Mar Yam, effectuer le tour de la Méditerranée en accostant les pays où cela sera possible.

L'idée qui nous a séduits est de faire se rencontrer sur le bateau des jeunes issus des pays du pourtour méditerranéen. Les groupes ainsi constitués permettront à des jeunes issus de toutes nationalités, cultures ou religions de naviguer ensemble une quinzaine de jours.

Nous espérons par ces rencontres et ce mélange qui nous est cher participer à notre échelle à la fraternité particulièrement nécessaire dans cette région du monde. Découvrir et apprécier l'autre en acceptant qu'il soit différent de nous, c'est ce qui nous mène depuis toujours et ce que nous souhaitons continuer de partager.

Les différentes navigations effectuées toute cette saison avec le Bel Espoir nous ont donné entière satisfaction. Le navire, plus léger que l'ancien, marche bien mieux à la voile, nous permettant de moins solliciter le moteur qu'avant. Après ces années de reconstruction, toute l'équipe est enthousiaste à l'idée de le mettre à contribution en essayant d'apporter notre aide, si faible soit-elle, à la question des problèmes méditerranéens.

Zycton

Le bilan des activités

Comme chaque année, l'association a tourné à plein régime. Le Bel Espoir fonctionne tellement bien sous voiles que le Baudouin commence à s'ennuyer ferme. Le Rara le jalouse mais n'est pas en reste pour autant. En dehors des 450 kg annuels de café consommés, voici quelques chiffres qui illustrent les activités de l'année :

- À eux deux le BE et le Rara ont effectué **36** stages en mer entre janvier et octobre.
- **923** adhérents embarqués
- **7** Québécois ont fait une résidence artistique sur la transatlantique retour du Rara et une exposition en préparation.
- **33** structures sont montées à bord des trois-mâts, permettant ainsi à **384** jeunes de découvrir la vie en mer.
- **58** stagiaires ont suivi la formation d'initiaton aux métiers de la mer.
- **24** jeunes sont venus découvrir le chantier dans le cadre d'une convention de stage.
- L'antenne de Marseille à fêté ses **10** ans.
- **278** bénéficiaires encadrés par **26** structures ont navigué à Marseille.
- **703** personnes dont **78** enfants venues passer au moins une nuit sur l'île de Stagadon.
- **8** structures sociales ont fait profiter à **134** personnes de quelques jours sur l'île.
- **25** étudiants de l'université de Rennes sont venus pour la troisième année effectuer une résidence d'écriture sur l'île, un recueil est en préparation.

Depuis le temps, le fonctionnement est rôdé mais ça ne nous empêche pas d'être toujours à l'affût d'améliorations. Pour ça, on peut compter sur l'énergie des stagiaires et des formateurs qui n'ont de cesse de proposer de nouvelles idées. Parmi les innovations de l'année, on note : des cagettes en bois fabriquées au chantier pour accueillir les fruits et légumes sur les bateaux ; des nouveaux savons solides qui sont en séchage et rejoindront bientôt le bord pour les prochains grands départs. Depuis janvier, nous avons aussi mis en place au secrétariat une bibliothèque constituée d'un fond de BD sur des thématiques engagées. Le support BD est riche car il est accessible au plus grand nombre, peu importe le niveau de lecture. Salariés, stagiaires en formation et bénévoles peuvent désormais consulter, emprunter et échanger autour des sujets d'une vingtaine d'ouvrages qui questionnent notre société.

Nous pouvons vous donner quelques chiffres, lister les innovations mais pour vous dépeindre au mieux l'essence de nos activités, j'aimerais revenir quelques années en arrière, lorsque j'ai mis pour la première fois le pied sur le Rara Avis. J'ai un souvenir très net de m'être demandé avec la boule au ventre ce qui avait bien pu me pousser à m'aventurer sur ce bateau. Quand j'y retourne pour boire un café avec le capitaine et l'équipage, eh bien sachez qu'à chaque fois c'est la même chose. Je hume l'odeur du bateau, quelques secondes suffisent et je me revois 10 ans en arrière. Michel dans le rouf, la pluie qui bat sur les vitres, l'humidité ambiante. Il suffit de cette odeur pour que mes contrariétés s'envolent, pour que mes idées se remettent en place et que tout me semble plus léger. C'est ma madeleine de Proust. C'est difficile à faire apparaître dans un bilan d'année, pourtant j'en savoure encore la valeur 10 ans après.

Alors cette année, comme chaque année depuis 1951, il y a eu : quelques coups de gueule pour la vaisselle, parfois les larmes d'un cœur brisé mais surtout un nombre incalculable de rencontres, d'apprentissages et de fous rires. Et secrètement, j'espère que chacune des quelques 1986 personnes qui sont passées par l'AJD en 2024 sont parties, elles aussi, avec une petite odeur de bois, d'embruns ou de graisse moteur dans la tête et que cette même odeur les accompagnera pour la suite. Quand bien même cela ne concernerait qu'une seule personne, cela suffirait à justifier l'existence de l'AJD.

Manon

La cuisine embarquée

Dans cet espace confiné, minuscule royaume des marins cuisiniers, c'est la mer qui dicte les menus. Ici l'essentiel prime : peu d'espace mais beaucoup d'ingéniosité. Les casseroles valsent avec la houle, les couteaux dansent avec les vagues. Sur un grand voilier, cuisiner est un art du mouvement. Quand la mer s'agite, que les vagues se font collines, il faut parfois s'accrocher aux gamelles et caler chaque casserole.

À bord d'un bateau, la cuisine n'est pas seulement un besoin, elle est un soutien. Un petit coup de blues ? Un moment de fatigue ? Hop, on dégaine un gâteau au chocolat, un bon plat de lasagnes, un rougail plein de tendresse. Cuisiner en mer c'est prendre soin des autres.

C'est aussi, lors des longs voyages, quand les jours s'écoulent au rythme des quarts et du vent, marquer le temps avec les repas. C'est là, entre deux ports, que la cuisine embarquée révèle toute sa magie. Elle rassemble l'équipage autour de moments suspendus, et on se crée des souvenirs, au milieu des rires, des évocations de l'arrivée et d'un bon plat chaud.

Marie

N'hésite pas à nous contacter si ce métier t'intéresse.

Drôle de Rafiot !

Où les phoques ne bouffent pas les cabillauds
Où les voiles pas sages sont gardées en retenues
Où les carrés sont rectangulaires
Et les barres rondes
Où les annexes font les zozos
Où les écoutes n'entendent que choquées ou bordées
Où les hommes n'ont pas droit à l'alcool quand les bouts se biturent
Où la fortune est vieille et toute rapiécée
Où la passerelle n'enjambe rien
Où les chaises font des nœuds
Où les apôtres vous évangélisent à coup de poulies
Bref, drôle de rafiot où même le vent va de travers.

Marianne

Le bénévolat

En temps cumulé, nos bénévoles font le boulot de 5 personnes. Et c'est une estimation basse. Leur contribution est aussi vitale que les dons.

Pour faire commandant, cuistot, livreur de récup alimentaire, on va pêcher dans notre vivier. Nos bestioles sont toutes entraînées et qualifiées, et s'y laissent prendre de leur plein gré. Elles ne rechignent pas à la tâche. On les aime.

Une autre sorte de bénévole sévit : l'artiste solitaire, qui invente lui-même comment user utilement de son savoir-faire. Celle qui remplit nos coffres avec ses confitures. Les fruits de la récup mijotent dans ses chaudrons magiques. Recettes perso. Des palettes de succulences. Celui qui fabrique une table pour le carré, avec un plateau d'échecs marqueté. Celle qui passe son hiver à coudre des rideaux déco. On a un roof ambiancé comme nulle part ailleurs. Celle qui fait de l'ostéopathie à la demande. Ça sert à son projet pro, et ça soulage qui veut. Celle qui lance un atelier de fabrication de savons pour fournir les bateaux.

Le pointu qui offre sa technicité est encore une autre sorte de bénévole : celui qui fait le routage des navigations. Le bateau est au milieu de l'Atlantique. Lui, dans son salon, à côté de son poêle. Il dit qu'il faudrait empanner. Là, maintenant. Un peu comme s'il y avait une appli d'ubiquité dans son ordi. Le commandant commande, mais il écoute ses avis. Celui qui sait décoder les contrats d'assurance comme si c'était des romans à clés. Il y a aussi ceux qui ont les qualifs pour faire passer le permis bateau aux stagiaires. Le dieu en méca marine capable de créer un moteur vivant à partir de deux morts. La comptable qui essuie plus ou moins patiemment les quolibets. Et aussi la graphiste qui fait la mise en page de cette lettre, le dessinateur qui l'illustre...

Avec ses salariés qui ne s'économisent pas et son réseau de bénévoles, l'AJD fait du boulot sérieux sans se prendre au sérieux ….

Michel Jaouen nous avait enjoint de « nous démerder ». Normal qu'on s'y mette à beaucoup pour le relayer comme il se doit.

F.L

La recette de Clément

La ressource s'épuise. Le bar est menacé, le lieu jaune est menacé, le cabillaud est menacé, le thon rouge, etc. Alors pourquoi ne pas s'intéresser à ceux qui abondent, et laisser les autres tranquilles, quelques temps ? Des espèces abondantes ? Oui : la vieille, le mulet, etc... Beurk ! Me dites-vous. Ah non ! Stop aux préjugés.

Et sachez qu'il n'y a pas de mauvais poissons, que de mauvais cuistots. Avez-vous déjà goûté du mulet fumé, du ceviche de vieille, du chinchard pané ? Pour vous convaincre on a décidé de vous donner une super nouvelle recette de « mauvais » poisson chaque année.

Mulet mariné, croustillant à souhait !

Ingrédients :

- **1 mulet de 1 à 2 kg**
- **20 cl d'huile d'olive**
- **1 cuillère à café de paprika**
- **2 gousses d'ail**
- **1 branche de thym**

> Étêtez, videz et coupez la queue du mulet.

> Avec un bon couteau, faîtes des darnes assez épaisses, environ 5 cm (si, si, c'est important !).

> Faîtes les mariner au frigo 45mn dans l'huile d'olive, où vous avez préalablement écrasé l'ail et incorporé le thym et le paprika.

> Cuire le tout au barbecue, ou à défaut sous le grill d'un four chaud. En étant attentif à bien faire dorer les deux faces pour qu'il soit croustillant à l'extérieur et juteux à l'intérieur.

Miam, miam !

Clément

Misaine et spaghettis
11 juin 2024

Aujourd'hui, rien n'a roulé comme il faut. J'ai l'impression d'avoir fait n'importe quoi. Pourtant, la journée avait bien démarré. Il faisait beau, dans un très joli mouillage sur la côte sud de la presqu'île de Crozon. D'autres stagiaires m'ont expliqué comment on prépare une voile avant de la hisser, avec toutes les étapes et les différents points de vigilance à avoir. Ils m'ont ensuite proposé de choisir une des voiles pour la "capitainer" (c'est-à-dire coordonner toute la manœuvre) au moment de l'appareillage. J'ai choisi la misaine puis nous avons repris nos autres activités, jusqu'au départ du bateau.

Vient le moment où je me précipite sur la misaine. Persuadée que c'était le bon moment pour commencer à m'en occuper, ayant entendu crier "misaine !" alors que j'étais aux toilettes. Ni une ni deux, je sors des cabinets et j'enlève les rabans (l'équivalent d'un ruban pour un paquet cadeau, qui maintient la voile pliée quand elle n'est pas hissée). Je suis en pleine action, quand on me crie dessus : "On ne hisse pas la misaine pour le moment ! Faut la re-rabanter !". Et merde. Hyper compliqué en plus à re-rabanter seule. Je m'exécute. Un beau et grand moment de solitude.

Pendant ce temps-là, d'autres voiles se hissaient et je ratais la possibilité d'observer le reste des manœuvres en cours. N'importe quoi. S'en est suivie une série de malaises, d'incompréhensions et d'actions ineptes : ce que je hissais réellement c'était mon incompétence plus qu'avérée pour la science de la navigation d'une goélette à trois mâts.

Puis, un ordre se perd dans le tumulte ambiant et le vent se fait entendre : il s'agit maintenant de hisser la grand voile. Du moins, c'est ce que le téléphone arabe aura su nous transmettre depuis la passerelle d'où se situe le capitaine.

Le temps de tourner le dos à la misaine, j'analyse sur quel morceau de bout je vais pouvoir me positionner intelligemment. En pleine étude, je m'aperçois alors que tout le monde se positionne sur la misaine. Rien compris, mais il semblait que c'était parti ! Je m'empresse de détacher ses gardes, première étape de cette majestueuse manœuvre.

Bien décidée à me concentrer sur ma noble mission de "capitaine de voile", je propose à deux gamins de s'occuper de tenir chacun une des deux gardes de la voile. La médiation, ça prend du temps, j'essaie de bien faire.

S'ensuit la deuxième étape : lever la bôme un chouïa. Mes yeux suivent la trajectoire de la balancine (un autre bout qui retient la bôme par le haut) pour retrouver là où elle est attachée. Mes yeux se promènent sur l'ensemble du gréement. Stupeur : elle est déjà levée, étarquée, et est en cours d'ajustage de ses écoutes, ultime étape donnant vie à la voile. Ne reste plus que le soleil pour illuminer mon visage déconfit.

Le reste de l'après-midi s'est maintenu sur ce qui allait être un enchaînement de ratages en tout genre, de bosses, de bleus, de vaines tentatives de faire un truc cohérent en temps voulu.

Cette journée est à l'image du reste conséquent de spaghettis préparés la veille par mon équipe de cuisine et dont on a dû se séparer : trop salés.

Agnès

O.Gaillard

Si vous souhaitez nous soutenir,
Tout est expliqué là :

Si vous avez déménagé, n'oubliez pas de nous indiquer **vos nouvelles coordonnées** pour recevoir votre reçu fiscal.

Votre numéro AJD :

• Par chèque :

À l'ordre de l'AJD, 301 Penn Enez, 29870 Landéda.
Avec votre numéro AJD ⟶
marqué au dos du chèque
et votre adresse postale valide.

• Par carte bancaire :

Le paiement est sécurisé sur
www.belespoir.com

Siège social
Amis du Jeudi Dimanche
4, rue Colonel Dominé
75013 Paris

www.belespoir.com
email : info@belespoir.com

Le don que vous effectuez entraîne l'envoi d'un reçu fiscal et donne droit à une réduction d'impôt sur le revenu égale à 66% de son montant pris dans une limite de 20% du revenu imposable pour les particuliers et égale à 60% de son montant pris dans une limite de 5‰ du chiffre d'affaires pour les entreprises (articles 200 et 238 bis du CGI). Les données que nous recueillons sont enregistrées dans un fichier informatisé déclaré à la CNIL; elles sont uniquement destinées au bureau qui gère les dons, libéralités à des fins de gestion interne et notamment pour l'envoi de votre reçu fiscal, pour gérer la relation donateur et répondre à vos demandes, pour vous tenir informés de l'actualité de l'AJD, ou faire appel à votre générosité. Vous pouvez vous opposer à l'utilisation de vos données à caractère personnel ou y accéder pour leur rectification, limitation ou portabilité, en contactant: AJD - 301 Penn Enez - 29870 Landéda. Les données seront conservées pour la durée nécessaire à la finalité précitée.

Voyage Inattendu

Onze heures, on arrive à l'AJD. Bénévoles depuis douze ans, Claude et moi faisons la « ramasse » du lundi. Ça consiste à récupérer dans les supermarchés les invendus « dates courtes », alimentaires pour la plupart, qui sont destinés à l'Équipe : stagiaires, formateurs, amis de passage, quarante « clients » autour de la table ce midi. Ce lundi vingt-six juillet, départ du Bel Espoir pour cinq semaines, direction l'Écosse, avec contournement de l'Irlande. Nous faisons la connaissance des personnes qui vont embarquer sur le BE.

Quinze heures, Claude m'annonce : « Il reste une place suite à un désistement, Poulon, le capitaine, me propose d'embarquer… Ah, ok, surprise ! Mais que dire sinon : « Au fait, tu m'as bien dit départ aujourd'hui pour cinq semaines ? » Je ne peux que donner mon accord. Et vogue la galère !

C'est ça aussi l'AJD, tu donnes, tu reçois, tu sens énormément de gentillesse, de non-jugement, de tolérance.

Pour en revenir aux cinq semaines passées à bord. D'après lui : que du bonheur ! Bonheur de naviguer en groupe, trente-cinq marins de vingt-cinq à quatre-vingt-cinq ans qui se côtoient aux manœuvres, à la popote, à la vaisselle, au ménage, et pour les couche-tard : tarot ou belote.

À quand la prochaine traversée ?

Dany

O.Gaillard

Consultez le programme des navigations ouvertes à tous sur www.belespoir.com