

A low-angle shot of a large, white, rectangular sail of a sailing ship. The sail is taut and shows some creases and shadows. It is set against a clear, deep blue sky. The rigging of the ship, including ropes and wooden poles, is visible around the edges of the sail.

*« La passion sont les vents qui
enflent les voiles du navire, elles le
submergent quelquefois, mais sans
elles il ne pourrait pas voguer. »*

Voltaire

Valérie Duclos

**Photographies
Stéphane L'Hôte**

À mon père

*Homme libre, toujours tu chériras la mer !
La mer est ton miroir ; tu contemples ton âme
Dans le déroulement infini de sa lame,
Et ton esprit n'est pas un gouffre moins amer.*

L'Homme et la Mer – Charles Baudelaire

la table
des
voiliers de
l'Armada





« En suivant le fleuve on parvient à la mer. »
Plaute

Sommaire

Préface	9
<i>Amerigo Vespucci</i> (Italie)	13
Linguine al pesto	16
Rôti de veau aux artichauts	18
<i>Artemis</i> (Norvège)	23
Apfelstrudel	24
<i>Atlantis</i> (Pays-Bas)	29
Boerenkool stampopot (purée de pommes de terre, chou frisé et saucisse)	32
<i>Belem</i> (France)	37
Irish Stew (bœuf à la Guinness)	40
<i>Belle poule</i> (France)	45
Rougail poisson	48
<i>Cuauhtémoc</i> (Mexique)	53
Chilaquiles	56
<i>Dar Młodzieży</i> (Pologne)	63
Sernik	64
Mazurek	66
<i>Eagle</i> (États-Unis)	69
Turkey burger, cranberries mayo	70
<i>Étoile</i> (France)	75
Bœuf bourguignon	76
<i>Marité</i> (France)	79
Rougail saucisses	82
<i>Mircea</i> (Roumanie)	87
Ciorbă de perișoare	88
Sarmale în foi de varză acră (feuilles de chou en saumure farcies de viande hachée et de riz)	94
Mămăliga prăjită (polenta rapide)	95
<i>Mutin</i> (France)	99
Thon à la tahitienne du second-maître Romain	100
<i>Thalassa</i> (Pays-Bas)	103
Soupe de poisson (Freshly caught fish soup)	104
<i>Santa Maria Manuela</i> (Portugal)	109
Feijoada (cassoulet portugais)	112
<i>Recouvrance</i> (France)	117
Tarte aux pommes, framboise	118
<i>Statsraad Lehmkuhl</i> (Norvège)	121
Fiske suppe (soupe de poisson)	122
Lexique de la mer	126



« *La mer joint les régions qu'elle sépare.* »

Alexander Pope

C,

est avec plaisir que j'ai accepté de préfacer un livre qui traite d'un thème majeur de la marine à voile : les repas. Je remercie l'auteur, Valérie Duclos, d'enrichir l'histoire de l'Armada.

Les premières épices ont été ramenées des Indes à dos de mulet et ont fait la fortune des Vénitiens. Des années plus tard, les rois d'Espagne et du Portugal ont privilégié la mer pour les convoier : ramener des épices était l'objectif principal de ces grandes aventures marines. Christophe Colomb, financé par le roi d'Espagne, pensait qu'en partant vers l'ouest, il retomberait sur l'Inde et ses épices plus rapidement. Il découvrira ainsi l'Amérique, mais pas la route des épices. Quelques années plus tard, Vasco de Gama, parti vers l'est, contournera l'Afrique et sera le premier à installer un comptoir aux Indes. Ses cargaisons feront des envieux ; ainsi les premiers pirates attaqueront ces bateaux chargés de ce bien précieux tandis que les corsaires, bateaux affrétés par les rois, tenteront de sécuriser ces routes maritimes. Le transport des épices est un élément déterminant du développement de la marine à voile.

Ce lien historique avec l'art de la table n'est pas le seul. Le deuxième est la place primordiale que prend le « cook » sur un bateau. Jeune, avec mes deux frères, nous menions le bateau familial avec énergie et déraison. Quand nous descendions dans la cabine, trempés jusqu'aux os, notre mère nous accueillait avec un plat chaud. Elle était restée des heures, coincée devant le réchaud, à tenir la cocote minute pour cuisiner et accueillir ses marins avec un plat qui réchauffe ! C'est le cas de tous les voiliers encore aujourd'hui : sur une longue traversée, l'équipage est divisé en trois quarts de quatre heures. La journée est ainsi rythmée : huit heures de sommeil et repos, quatre heures de quart. Seuls deux marins sont dispensés d'assurer les quarts : le capitaine, bien sûr, callable à tout moment, et qui ne manquera pas de se réveiller dès qu'un bruit non coutumier surgira, ainsi que le... cook ! Sa mission est d'assurer une nourriture chaude et réconfortante aux hommes de quart, particulièrement dans les périodes de mauvais temps.

La nourriture est ainsi une des composantes majeures de la marine à voile. Bien sûr, les recettes présentées dans ce livre correspondent surtout aux repas décontractés que le cook sert au port et au calme.

Ces recettes sont un condensé de culture d'un pays et de son rapport à la mer.

Je ne doute pas que le plaisir de vos papilles vous emmènera loin du présent et que vous vous imaginerez, marin, à la table d'un de ces superbes voiliers.

Jean Paul Rivière
Président de l'Armada





Amerigo Vespucci (Italie)

Trois-mâts carré

Longueur 100,5 m

Port d'attache La Spezia



voilier légendaire à l'Armada, bien reconnaissable par ses flancs en bois rayés de noir et blanc rehaussés de dorures, son mât de beaupré de vingt mètres de long, il est un des plus photographiés et admirés de l'Armada. Ses trois mille mètres carrés de voile en font un des plus grands voiliers ancrés à Rouen.

Il porte le nom d'un grand navigateur, Amerigo Vespucci, passionné par les découvertes de Christophe Colomb.

Navire-école, avec ses 400 marins et 160 cadets à bord, toujours parfaitement entretenu, élégant et aux proportions parfaites, il arrive à Rouen depuis son port d'attache, La Spezia, où il fut lancé en 1931. Aujourd'hui avec son sosie, le *Palinuro*, trois-mâts brick-goélette, il est le seul voilier de la marine italienne et le plus grand voguant en Méditerranée.

Conçu au départ avec des techniques contemporaines de l'époque, on admire des ponts à la salle à manger un décor raffiné et aux détails soignés.



Linguine al pesto

*Cette recette est une spécialité de la Ligurie, clin d'œil au port d'attache du Vespucci, La Spezia. Elle se réalise principalement en choisissant des linguine ou des spaghetti.
Le pesto est une sauce emblématique de la cuisine ligurienne, très polyvalente, qui peut être utilisée pour faire d'excellents premiers plats. Le pesto libère toute la bonté et la fraîcheur contenues dans les feuilles de basilic, créant un condiment crémeux qui améliore les bonnes saveurs et couleurs de la cuisine méditerranéenne !*

Pour 4 personnes – Préparation : 40 min

400 g de linguines
1 gousse d'ail
1 grand bouquet de basilic
2 cuillères d'huile d'olive extra-vierge
25 g de parmesan râpé
15 g de pecorino
15 g de pignons de pin
Sel, poivre du moulin

Facultatif:
100 g haricots verts
100 g pommes de terre

Lavez les feuilles de basilic et essuyez-les.
Pelez, pressez l'ail dans un mortier pour qu'il devienne crémeux.
Ajoutez les pignons de pin.
Ajoutez les feuilles de basilic et le gros sel en les travaillant avec des mouvements circulaires jusqu'à obtenir une consistance crémeuse et homogène.
Ajoutez le pecorino en petits cubes en l'amalgamant à la pâte.
Réservez.
Pendant ce temps, mettez à bouillir un grand volume d'eau salée.
Après 3 minutes, vous pouvez ajouter les haricots et ensuite les pommes de terres coupées en cubes.

Laissez cuire pour que les pâtes soient cuites à l'italienne, c'est-à-dire « al dente ».
Entre temps versez le pesto dans un saladier avec de l'eau de cuisson.
Égouttez les pâtes et puis versez-les dans le saladier qui contient le pesto.
Mélangez bien le tout avec une bonne cuillère d'huile d'olive. Servez tout de suite pour que le plat soit chaud, ajoutez un filet d'huile d'olive, du poivre noir, quelques feuilles de basilic frais.
Une assiette creuse sera parfaite pour mettre en valeur cette recette méditerranéenne.



Rôti de veau aux artichauts

Pour 8 personnes – Préparation : 30 min – Cuisson : 50 min

1 kg d'épaule de veau
Sauge
1 pomme reinette
4 artichauts
20 cl de vin blanc ou de lait ou d'eau
Huile d'olive extra-vierge
Sel et poivre du moulin

Salez et poivrez la viande. Ajoutez la sauge, puis ficelez la viande sans trop la serrer. Déposez-la dans un plat allant au four préalablement huilé, puis enfournez à 190 °C (th. 6/7) 50 min. Préparez les artichauts en ôtant la queue, et de fait les fibres, puis les feuilles extérieures les plus dures. Coupez les artichauts en tranches. Réservez.

Après 30 min de cuisson, ajoutez la pomme épluchée, évidée, coupée en dés et les artichauts.

Arrosez au fur et à mesure de la cuisson de vin blanc, de lait ou d'eau. La cuisson terminée, sortez la viande du four, ôtez la ficelle et servez aussitôt avec le jus de viande et les tranches d'artichaut. Accompagnez si vous le souhaitez de quelques pommes de terre cuites au four.

Astuce

La cuisson au cœur de la viande doit être de 70° C.







Artemis (Norvège)

Trois-mâts barque

Longueur 59 m

Port d'attache Harlingen (Pays-Bas)



Le navire est construit en 1926, comme navire baleinier norvégien en Arctique et Antarctique jusqu'à la fin des années 1940. Durant cette période, le navire est équipé d'un moteur à vapeur et de deux mâts, son port d'attache est Oslo en Norvège.

Dans les années 50, son port d'attache est Marstal au Danemark. Il est racheté en 1998 par les frères Bruinsma et à nouveau transformé. L'*Artémis* subit d'importants travaux entre 1998 et 2001 pour devenir un navire de plaisance. Il est équipé de 16 cabines. Le gréement est converti en trois-mâts barque, son port d'attache est Franeker.

Il est inauguré le 20 avril 2012, à l'occasion de l'anniversaire du port de Hambourg. Après son inauguration, il vient rendre hommage dans le port de Dunkerque au trois-mâts carré le *Duchesse Anne* qui fête son centenaire.

En 2008, il participe pour la première fois à l'Armada de Rouen.

Il appartient à la société néerlandaise Tallship Company qui effectue des croisières en mer Baltique. Son port d'attache actuel est Harlingen.

Apfelstrudel

Doté d'un restaurant à bord, l'Artemis propose une carte (cateringlist) qui invite au dépaysement par des propositions gourmandes italiennes, allemandes...

Pour 6 personnes – Préparation : 20 min – Cuisson : 20 min

1 pâte feuilletée
2 cuillères à soupe de raisins secs
2 cuillères à soupe d'amandes effilées
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
5 pommes (Golden, Canada...)
1 pincée de cannelle en poudre
1 jaune d'œuf

Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Épluchez et découpez les pommes en fines lamelles. Déposez-les dans un récipient et poudrez de sucre et de cannelle. Mélangez délicatement. Ajoutez les raisins secs et les amandes. Mélangez de nouveau, délicatement. Déposez la pâte feuilletée sur le plan de travail, étalez-la très finement en

rectangle, versez la préparation aux pommes au centre, dans le sens de la longueur. Recouvrez les pommes en rabattant la pâte, façon portefeuille. Dorez le dessus au jaune d'œuf préalablement battu avec une cuillère à café d'eau. Enfournez 20 min. Servez tiède avec une boule de glace, de la crème anglaise, une sauce chocolat...



