

Little



Voix



N° 9 - Mars 2009

VRAIES PETITES HISTOIRES CROISEES. (suite et fin)

COMMENT UN AVENTURIER BRETON FIT FORTUNE AUX INDES EN SE METTANT TOUR A TOUR AU SERVICE DE LA FRANCE, DES ANGLAIS ET DU GRAND MOGHOL.

Pour les vrais aventuriers, il n'y a ni « petite » ni « grande » Histoire ...

René MADEC, né à Quimper en 1736, s'était embarqué comme mousse à l'âge de 9 ans puis, après avoir suivi des cours de navigation et d'hydrographie, avait pris en 1750 un nouveau départ de LORIENT, à bord de l'« Auguste », à destination de PONDICHERY.

Partout en Inde - on disait alors « aux Indes » - Français et Anglais s'affrontaient pour conquérir les fabuleux trésors du sous-continent, y faire carrière et surtout fortune ! L'Empire Moghol étant alors en pleine décomposition, la place était à prendre, mais au prix de l'audace, du courage et du secours de la « Fortune» !

Après un bref retour en Bretagne, MADEC comprit que son destin l'appelait de nouveau en Orient. Il se réembarqua, se mit au service de DUPLEIX, alors en charge de la « Compagnie des Indes », affronta comme simple artilleur les troupes britanniques. La guerre tournait mal pour les Français : CLIVE, au nom de l'« East India Company », s'engageait alors au Bengale : il prit CALCUTTA, CHANDERNAGOR, puis écrasa à PLASSEY un prince moghol allié aux Français (1757). Au même moment, MADEC sauta d'un navire qui le ramenait vers l'île de France (actuelle Ile Maurice) rejoignant les côtes indiennes à la nage : c'était une désertion ..., mais il s'engagea dans un commando de marine sous les ordres d'un autre Breton, le Chevalier du POUËT.

En 1758, après un long périple - et de multiples combats - qui l'avaient poussé vers l'ORISSA, les CIRCARS, le DEKKAN et le CARNATIQUE, il participa à l'attaque de MADRAS, tenue par les Anglais ; fait prisonnier, il fut enfermé au terrible Fort Saint-Georges où la faim et les conditions de détention le convainquirent qu'il valait mieux ... changer de camp ! Le voici donc au Bengale, en uniforme rouge, au service des Anglais. A Calcutta, il plongea dans les coutumes, la religion, les dialectes et les castes de l'Inde. Fascination. En qualité de sergent, il commandait des unités constituées en partie de cipayes, en partie de Français, mais il était fréquent que les Anglais ne payassent pas leurs troupes ... Une mutinerie éclata près de BENARES en Février 1764, MADEC, après en avoir pris la tête, partit avec canons, armes et bagages pour de nouvelles aventures dans l'HINDUSTAN, au service des princes Moghols ...

Le Prince SHÂH ALAM II lui confia des commandements de plus en plus importants et ... rémunérateurs, ce qui assura à MADEC une gigantesque fortune, un mariage avec la fille du prince SHUJA, musulmane, mais mariée par un Jésuite -le fameux père Wendel- avec la clef une « noce » d'une semaine à laquelle étaient invitées plus de 20 000 personnes! ...

De 1766 à 1768, MADEC acheta un palais à BHAKTAPUR, devint « panchazari » puis « bocci », l'une des premières dignités de l'Empire Moghol, avec le revenu foncier correspondant, le « jaguir ». Pendant dix ans, il participa à de nombreux conflits où RAJPUTS, ROHELAS, JATS et MARATHES étaient impliqués.

En 1775, il fut chargé par SHÂH ALAM d'une proposition au Roi de France, Louis XVI, de constituer un territoire sous influence française. Après un long séjour à DELHI avec sa famille, puis à HYDERABAD, il s'engagea de nouveau pour défendre PONDICHERY contre les Anglais, mais la ville capitula le 18 Octobre. Muni d'un sauf-conduit, il repartit pour la France avec sa famille. Le « Brisson » sur lequel il naviguait fut attaqué au large de l'Espagne par des corsaires britanniques et MADEC passa deux mois dans une geôle en Irlande avant de rejoindre la France. Reçu à Versailles par SARTINE, alors Ministre des Affaires Etrangères, il fut décoré de la Croix de Saint-Louis et anobli.

A Quimper, où il avait fait acheter un hôtel pour 28 000 livres, il installa les siens, fut l'objet d'une véritable admiration, en raison non seulement de son passé exceptionnel, mais de sa fortune qu'il utilisa pour acquérir 2 domaines, avec 60 fermes, à PRAT AN RAZ et COATTA pour la somme de 180 000 livres !

En 1784, il fit une mauvaise chute de cheval, du côté de la jambe blessée à la bataille de DELHI. Un reste de paludisme n'arrangea pas les choses. Quelques heures avant sa mort, il fit venir un ami à qui il déclara: « Oh ! Je n'étais pas fait pour mourir dans un lit ! ... ».

Au cimetière de PENHARS, paroisse de PRAT AN RAZ, la pierre tombale porte l'inscription suivante : « **ICI REPOSE RENE MADEC, NE A QUIMPER EN 1736, COLONEL ET CHEVALIER DE SAINT-LOUIS EN FRANCE ET NABAB DE PREMIERE CLASSE DANS L'INDE, DECEDE EN 1784** ».

Pierre ECOBICHON



LE HUELGOAT

Lieu de légendes dans le Finistère

La forêt d'Huelgoat, « **le bois d'en haut** », est l'un des plus célèbres lieux de la Bretagne, peuplé de fantômes, géants et autres êtres surnaturels.

Le chaos du moulin, chute du Fao de près de 20 mètres, se caractérise par un amoncellement de blocs rocheux qui se seraient désolidarisés sous l'action des eaux avant de dévaler la pente de la montagne Feuillée. La légende raconte que l'ogre Gargantua, furieux que les habitants ne lui aient servi qu'une bouillie de blé noir aurait, pour se venger, jeté tous les rochers à l'emplacement du chaos.

La grotte du diable, selon les légendes locales, constituerait la route menant à l'Enfer, bordée de 99 auberges où des fées vous proposent du vin. Celui qui terminera sa route tout à fait sobre sera épargné de toute damnation diabolique.

La grotte d'Artus. La légende nous révèle que le Roi Arthur y sommeille accompagné des ses Chevaliers de la Table ronde. Malheur à qui, pénétrant dans la grotte, le réveillerait sans bonne raison : il n'en sortirait pas vivant. Mais un jour, lorsque la patrie sera en danger, Artus se lèvera pour sauver le royaume de Bretagne.

Une seconde légende nous apprend que cette grotte recèlerait un trésor découvert au Val sans retour (en forêt de Brocéliande) par le roi Arthur grâce à l'enchanteur Merlin. Mais attention grande prudence: celui-ci est gardé par des Korrigans (affreux démons).

Le camp d'Artus, important monument gaulois orné d'un murus Gallicus (rempart atteignant jusqu'à 10 m de haut) fût utilisé par les légions de César. Les paysans pensaient naguère que le camp d'Artus était hanté. Il valait mieux, disaient-ils, ne point s'y aventurer la nuit, car les démons qui le gardent apparaissent aux imprudents sous la forme de feux follets.



La Mare aux Fées. Dès la nuit tombée, des fées aux longs cheveux d'or s'y peignent inlassablement sous la clarté de la lune.

La Roche Tremblante posée en équilibre, ne pèserait pas moins de 100 tonnes, en un point très précis de cet énorme bloc de 7 m de long et 3 m de haut, une poussée convenablement appliquée le fait osciller sur son arrête de base, si vous trouvez son point de faiblesse d'une simple pression du dos.

Huelgoat se situe à environ 80 km de Saint Brieuc.



SKI REPORT (Beryl JOLLEY)

Les Arcs 2000, two and a half hours from Geneva and 2000 meters up. Why does a woman with a bad knee go skiing? The beautiful scenery, the sun and the feeling of recapturing your youth? Well two out of three isn't bad. The first encounter is, getting your boots fitted, This is where an attractive young french man tries to squeeze your very unwilling foot into a boot that feels more like a plaster cast weighing two kilos. When this is finally accomplished he asks your weight so he can bind it to the skis which he gaily says, will carve the slopes by themselves. He obviously thinks there is no way I will do it without their help. When I told him my weight I could see him mentally adding on another five kilos before he adjusted the bindings.

The next morning dawned and we joined the morning rush hour to the first lift, for those new to skiing it is like driving down the M6 in a car, that you have forgotten how bad the brakes are and there is no lane discipline, whilst trying to avoid the bumps in the road. When you arrive at the lift you shuffle along and arrange yourselves into lines of six and the chairlift whisks you off your feet and you're on your way. This is the best bit, the quiet beauty of the mountain whilst you soar over snow covered pine trees and glimpse gurgling streams pushing their way down through the rocks. You then have to get off. The bar is lifted about fifty meters from the top and you gently wriggle to the edge of your seat ready to ski away, this works fine if you all go in the same direction. One time we were sat on the right hand side and the two on the left decided that they wanted to go off to the right, you guessed it, they crossed in front of us and I skied into my husband who had stopped and knocked him over, he was not best pleased.

The skiing was like doing a cross country exercise that had to be completed before you could stop for hot chocolate, then a bit further before lunch, then a bit further before afternoon tea which as the week progressed became "vin chaud". I enjoyed the ambience, the scenery, the company, the "vin chaud" but when I gave my boots back in I felt like I had run a marathon and if I want to do it again I had better get a whole lot fitter.



LES COTEAUX-DU-LAYON - THE COTEAUX-DU-LAYON

Les vins des Coteaux du Layon sont issus du cépage « **chenin blanc** » qui peut aussi bien donner des vins secs de haut niveau « Anjou blanc » que des vins doux superbes et souvent capables d'une très longue garde, « Coteaux-du-Layon, Quarts-de-Chaume, Bonnezeaux ». Comme tous les liquoreux, ces vins vieillissent remarquablement et acquièrent, avec le temps, davantage d'ampleur au fur et à mesure que leur fruité se fond dans leur caractère minéral.

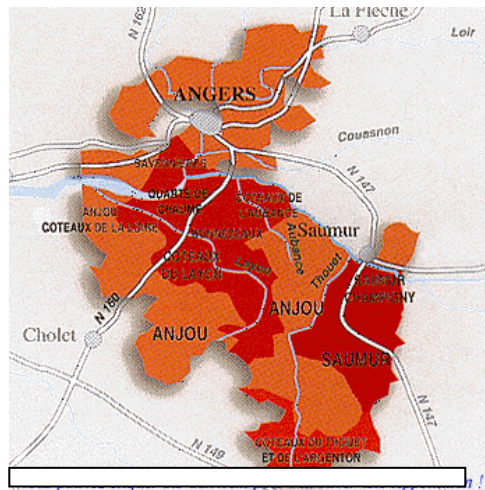
Les Coteaux-du-Layon comptent au nombre des liquoreux les plus sous-estimés et les plus sous-cotés qui soient. Certaines bouteilles portent la mention « Coteaux-du-Layon-Villages », les autorités ayant accordé à sept villages de l'appellation (Faye, Saint-Aubin, Saint Lambert, Rablay, Beaulieu, Rochefort et Chaume) le droit d'y faire figurer leur nom. Les Bonnezeaux et les Quarts-de-Chaume qui sont des crus spécifiques des Coteaux-du-Layon doivent obligatoirement être produits sur des aires bien précises et doivent aussi, pour bénéficier de l'appellation contrôlée, présenter un taux de sucre minimum. Les vins des Coteaux-du-Layon sont en principe moins puissants que les Bonnezeaux ou les Quarts-de-Chaume. Ces vins sont agréables en apéritif ou en accompagnement d'un foie gras, mais peuvent également être appréciés avec le dessert.

The wines of Coteaux du Layon come from a specific vine, the "**Chenin Blanc**" that can give both dry wines with a high level of quality like "Anjou Blanc" and superb sweet wines which are mature very well such as Coteaux du Layon, Quarts de Chaumes, Bonnezeaux. These wines age remarkably well like all sweet dessert wines, and, with time, acquire gradually more body when their fruity qualities are combined with their mineral properties

The Coteaux-du-Layon are the most underestimated and the most under-rated amongst the sweet dessert wines. The bottles coming from seven villages (Faye, Saint-Aubin,

Saint Lambert, Rablay, Beaulieu, Rochefort et Chaume) are permitted by the authorities to mention "Coteaux du Layon Villages" including the name of each village. The Bonnezeaux and Quarts de Chaumes which are specific vineyards of Coteaux du Layon must inevitably be produced in particular areas and must also, for the benefit of the "Appellation Contrôlée", contain a minimum amount of sugar.

The wines of Coteaux du Layon are usually less strong than Bonnezeaux or Quarts-de-Chaumes. These wines are really pleasant for aperitifs or to accompany foie gras but can also be appreciated with the dessert.



Pour 4 personnes :

- 1.5kg de pommes de terre (BF15 ou ratte)
- 2 oignons
- 150 g d'andouille
- 400 g de fromage Darley¹
- 10 cl de cidre
- 40 cl de crème
- Sel, poivre

LA TARTIFLETTE BRETONNE

Eplucher et couper les pommes de terre en lamelle. Les mettre dans de l'eau froide légèrement salée et les faire cuire de façon à ce qu'elles restent croquantes. Emincer les oignons et les faire revenir avec l'andouille. Dans un plat beurré allant au four, disposer une couche de pommes de terre puis la moitié du mélange d'andouille-oignons. Répéter l'opération une seconde fois. Poivrer. Couper le fromage en deux et le disposer sur la garniture sans enlever la croûte. Enfin ajouter le cidre et la crème par-dessus. Faire cuire au four à 180° pendant 20 à 30 minutes.

A déguster avec une salade verte au vinaigre de cidre et à l'huile de noix. Accompagner d'un vin blanc sec.

*Recette élaborée par **Thierry FEGAR**, cuisinier à la Cité du Goût et des Saveurs créée par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Côtes-d'Armor.*

1 - Le Fromage DARLEY est fabriqué par la Fromagerie DARLEY - Ferme de Bellevue - 22550 RUCA

INFORMATIONS - ASSOCIATION FRANCO-BRIT

Rencontre de Décembre

Le 12 décembre 2008, une soixantaine d'adhérents se sont réunis à la salle municipale de QUESSOY, autour d'une table bien garnie, pour une soirée festive et conviviale.



Soirée Magique

Le vendredi 23 janvier 2009, une cinquantaine de personnes ont assisté au spectacle de magie présenté par Yves PLANCARD. Après avoir fait participer petits et grands, il s'est déplacé de tables en tables pour exécuter, en close-up, des tours de cartes.

*Merci à Yves pour sa prestation bénévole. Une collecte a été effectuée au profit de son association **Burkina 35** qui œuvre à la scolarisation des enfants au BURKINA FASO.*

Prochaines rencontres / next meetings :

Le vendredi 20 mars 2009, 20 h à HENON – Salle Kerguélen : **Le Printemps / Spring**

Jeu de la coccinelle & échange de livres ou magazines

Game of ladybird and books or magazines exchange

Le vendredi 24 avril 2009, 20 h à QUESSOY – Salle Brocéliande : **Soirée Epices & Curry (Spices) + Exposition Photos & Peintures**

Thèmes : Peintures & photos côtières, marchés, portraits

Coastal pictures & paintings, markets, portraits

Le samedi 23 mai 2009, 14 à QUESSOY – Boulodrome près de la mairie : **Concours de boules bretonnes**

Le samedi 6 juin 2009 à MONCONTOUR – Place Penthièvre : **Fest Noz / Breton & Celtic music**

Comité éditorial : Pierre Ecobichon, Brigitte Dauly, Emile Boulaire, Marie-Thérèse Tourneux, Michael Thomas. Mise en pages : Albert Le Bournault. Soutien des Mairies de la Communauté de Communes du Pays de Moncontour...

Contacts : Pierre ECOBICHON, Président (☎ 02-96-34-61-31) - Brigitte DAULY, Secrétaire (☎ 02-96-72-54-94) - M.T. Tourneux, Trésorière (☎ 02-96-73-41-83)

English Info : Michael THOMAS, Vice-Président (☎ 02-96-34-92-06) - Beryl JOLLEY, Secrétaire-adjointe (☎ 02-96-34-07-29)