

## 14 avril 2007- Luarca



A Luarca, nous avons sondé dans tous les sens la partie du port réservée aux bateaux de passage. Moins de 1,5 mètres d'eau à marée basse. Pas assez d'eau pour Thoè, même en acceptant que sa quille caresse un peu trop le fond à marée basse.

Nous avons amarré Thoè entre un corps mort et le mur du quai sans nous servir de l'annexe. Pour confirmer notre capacité de manœuvre. Surtout celle de savoir mettre bout à bout suffisamment d'amarres pour couvrir la distance importante qui les sépare. Pourtant le port ne semble pas pouvoir accueillir de grands bateaux de plaisance.

Nous sommes allés voir s'il y avait une place pour nous dans le port de pêche encombré. Personne ne nous a ouvert les bras...

Finalement nous avons jeté l'ancre devant la Playa de Arnela, dans un mouillage trop mouvementé pour dormir calmement...

### Attention: Cailloux!

Troisième avertissement ! Après avoir mesuré par deux fois des sondes inférieures à celles indiquées par notre documentation (cartes et/ou instructions nautiques), nous constatons des imprécisions de position dans les cartes !

Certaines cartes C-Map sont exactes. Nous relevons régulièrement des erreurs de 0,2 à 0,5 milles dans d'autres. La trace laissée par le bateau dans l'écran de l'ordinateur nous montre, à plusieurs reprises, traversant les quais des ports. C'est notamment arrivé à Ribadesella et à Luarca. Alerté, je me mets à vérifier la position des hauts-fonds, des phares, etc. Les différences entre ces cartes et la réalité sont fréquentes (en Galice aussi). Par prudence, nous laisserons au moins 0,5 milles entre le bateau et les dangers, et nous référerons par priorité à notre autre système de cartographie qui s'avère exact (cartes papier scannées Mapmedia). Je comprends mieux comment mon ami Gérard a tordu la quille de son bateau l'an passé en Galice. Contrairement à son impression, le caillou qu'il a rencontré à 7 nœuds était certainement cartographié, mais mal !

## 16 avril 2007- Steak à la mode espagnole

C'est un fait universellement connu : les Belges sont carnivores. Quand ils sont loin de chez eux pendant plus d'une semaine, ils se mettent à rêver de couleur rouge-steak. La légende prétend qu'ils rêvent parfois même de frites dorées.

Il y a dix jours que nous sommes en route, donc... Je prends le ticket 92 dans la file d'attente du rayon viandes fraîches au « supermercado » tout proche de la marina de Viveiro. Le « filete de ternera » me fait de l'œil en me tendant les bras. Qu'il soit justement en promo à 7,85 € le kilo ne me décourage pas.

Nous les Belges, nous aimons la viande rouge à condition qu'elle n'ait pas l'aspect d'une semelle de botte de marin, usée jusqu'au trognon par le pont du navire, recouvert d'un antidérapant trop efficace. Et qu'elle ne soit pas burinée par le soleil comme le visage d'un pêcheur d'âge respectable.

Etant deux à bord, un morceau de 500 grammes d'un seul tenant devrait faire l'affaire. Rentré à bord, je le couperais en deux dans n'importe quel sens, sauf celui de l'épaisseur. Ce faisant, j'aurais deux magnifiques morceaux normaux de minimum 25 ou 30 mm de hauteur. Cinq minutes de chaque côté sur le gaz, avec une poêle entre les flammes et la bidoche, ce serait parfait. Je m'en lèche déjà les babines.

Pffft. Ce n'était qu'un rêve. Un fruit de mon imagination. Une sorte de miracle à la sauce espagnole de la région de Saint-Jacques de Compostelle. C'était sans compter l'obnubilation obsessionnelle de la bouchère galicienne pour les steaks en forme de galette celtique au blé noir. Son mari marin pêcheur doit être spécialisé dans la sole et non dans le pavé de thon. Tailler 550 grammes de viande rouge dans un morceau de 60 centimètres de long, cela finit toujours par donner une semelle pointue 60. Je me demande encore toujours à quoi auraient ressemblé mes steaks si j'en avais demandé deux de 250 grammes...

En faisant les plans de Thoë, je n'avais pas osé demander à l'architecte (français) de prévoir un espace de stockage pour les patates. D'ailleurs, j'ignore si elles auraient tenu le coup sans étouffer de claustrophobie dans le fond d'un coffre en bois-époxy complètement imperméable à l'air du temps, qui s'écoule aussi vite que l'eau sous la coque. D'ailleurs, l'huile de friture à bord ? Non-merci ! Steak salade, c'est aussi bon. Et pour garder la ligne, plus conforme à mon régime dissocié enrichi en Omega 3 pour appauvrir mon niveau de cholestérol.

Je suis atterré. Je les regarde avec compassion (la bouchère autant que le steak). On dirait que ma tranche de filet a traversé la rue sans regarder à gauche puis à droite puis à gauche et qu'elle s'est fait écraser par un rouleau compresseur furtif dont le bip-bip de marche arrière est en panne.

Il est vrai qu'aujourd'hui les piétons ont priorité absolue. Dans une période intermédiaire, on murmurait « pouce je passe » et on passait sans crier gare. Maintenant, le pouce est réservé aux seuls auto-stoppeurs. Passer sans lever le pouce, telle est la nouvelle devise. Il ne faut plus « pincer » pour passer. Faut quand-même pas pousser ! Je ne me ferai jamais à cette idée qu'on n'apprenne pas plus aux enfants qu'aux entrecôtes à regarder en traversant les rues pour éviter de se retrouver trépanés aux urgences.



Pour arriver à saisir la pellicule de viande, sans qu'elle perde tout son jus rouge, j'ai dû préchauffer la poêle à au moins 300 degrés, pour ne pas dire au rouge.

En la jetant dedans, elle a hurlé en faisant des sauts de carpe comme le homard qu'on jette vivant dans la marmite, la grenouille qu'on démembré vivante ou le canard au sang qu'on presse vivant comme une orange. Quand on y pense, la (bonne) cuisine est finalement une activité chirurgicale relativement barbare.

Conclusion ? En bateau, on n'est jamais trop prévoyant. Nous le savons tous mais, à moins d'être devin, nous n'arriverons jamais à prévenir les futurs imprévus.

En Espagne, ne demandez donc jamais 500 grammes de steak !

Demandez plutôt « tres centimetros » en espérant que la bouchère comprendra que ce n'est pas trois centimètres de long ou trois centimètres de large... Ou bien imprimer cette photo pour lui expliquer ce que vous ne voulez pas...