

# LE POINT DE MIDI

A.P.P.B. 1, QUAI SURCOUF 22520 BINIC

Adresse E mail : [appbinic@free.fr](mailto:appbinic@free.fr) -- site internet : [appbinic.free.fr](http://appbinic.free.fr)

Membre de la Fédération Nationale des Pêcheurs Plaisanciers et Sportifs de Frai



DECEMBRE 2015

Le dicton du mois :  
Noël en décembre, Pâques aux Rabannes



**LE COMITÉ DIRECTEUR ET SON CERCLE  
CELTIQUE VOUS SOUHAITE UN JOYEUX NOËL  
ET UNE BONNE ANNÉE 2015**

## LE MOT DU PRESIDENT

Qui me contredira lorsque je dis qu'une année passe trop vite.

L'association (APPB) ainsi que le club nautique ont participé avec le bureau du port à la mise à jour du règlement **de l'exploitation** du port de Binic. Les discussions ont été parfois mouvementées, notamment au sujet des copropriétés, article 21, je vous invite à le lire.

Cette année de nombreux contrôles ont eu lieu en mer et aussi à l'arrivée au port par les Affaires Maritimes, la Gendarmerie Maritime et la Police portuaire. Même si nous pensons que le marquage des maquereaux est absurde, il faut malgré tout se plier à la loi, sinon on s'expose à des sanctions. Ne grattez pas votre coque en dehors des structures prévues à cet effet, la sanction peut aller de l'avertissement à 1300€ **d'amende**. Le nettoyage de l'hélice est toléré, mais seulement toléré.

Je le sais, c'est beaucoup d'interdictions, mais que voulez vous ?

Je vous laisse hiverner paisiblement et revivre les moments forts de l'année 2015.

Cette année s'est terminée par notre traditionnel repas de fin de saison, très apprécié de tous, grâce au talent de notre jeune chef cuisinier de l'EXOTIQUE, dans une ambiance très conviviale. Merci à notre animateur et à nos danseuses bretonnes. Merci à tous ceux qui, par leur dévouement et leur disponibilité participent au bon déroulement de toutes nos manifestations.

Je vous souhaite à tous et à vos familles de très bonnes fêtes de fin d'année.

Votre Président



Boulevard Général Leclerc 22520 BINIC Tél : 02 96 73 60 09  
Ouvert de 7h à 22h, le dimanche de 9h à 13h - Livraison à domicile

# Planning des activités 2016

Galette des Rois		09/01 à 11h au Carré
AG 2015		06/03 9h30
Formation prise de cap		02/05 14h
Rallye et casse-croute		14/05
Sortie des Bavarois		A préciser
Sortie annuelle		04/06 ou 25/06
Handi port		09 au 12/06
Sortie avec le Club Nautique		18 et 19/06
Pique-nique		03/07
Sortie des estivants		22/07 07h30
Sortie des estivants		05/08 07h30
Pique-nique		15/09
Repas de fin d'année		05/11



## COTISATIONS 2016

Cotisation APPB seule:..... **14 €**

Cotisation APPB plus Fédération Nationale(FNPPSF):..... **28 €**

**(Cotisation comprenant la revue Pêche/plaisance)**

- Chèque à déposer et timbre à récupérer à la permanence du samedi matin (10h – 12h)
- A envoyer au siège 1, quai Surcouf 22520 Binic
- Envoyer au Président; Claude Camard 68 rue du Rosy 22590 PORDIC
- Envoyer au Trésorier; Michel BAZIN 14, rue des Menis 22520 BINIC

# Petite recette pour les fêtes

## Saint-Jacques à la mandarine

Préparation 10 mn | Cuisson 10 mn | Temps Total 20 mn



### Ingrédients / pour 4 personnes

3 échalotes  
5 cl de jus de mandarine pressée (50 g)  
15 cl de crème liquide  
1 cuillère à soupe de Cognac  
1 cuillère à soupe de Mandarine Impériale (à défaut Grand-Marnier ou Cointreau)  
400 g de noix de Saint-Jacques  
50 g de beurre  
1 pincée de graines de cumin  
beurre, sel, poivre du moulin  
quelques brins de ciboulette (facultatif)  
2 endives  
1 zeste de mandarine en julienne

### PRÉPARATION / Saint-Jacques à la mandarine

1



Laver et émincer les endives. Les faire revenir et légèrement caraméliser avec un peu de beurre. Saler et poivrer. Les réserver au chaud.

2



Poêler rapidement et colorer les coquilles Saint-Jacques (pas plus de 2 minutes par face maximum). Les réserver au chaud.

3

Jeter les graisses de cuisson de la poêle, remettre un peu de beurre, éplucher et hacher les échalotes et les mettre à fondre dans la poêle.

Jeter les graisses de cuisson de la poêle, remettre un peu de beurre, éplucher et hacher les échalotes et les mettre à fondre dans la poêle.

Quand elles sont bien fondues, ajouter le jus de mandarine et les graines de cumin (ne pas trop en mettre pour ne pas masquer le goût subtil de la mandarine) et faire réduire légèrement 1 minute à feu vif. Crémer, réduire à nouveau puis ajouter les alcools et enfin réduire encore environ 1 minute. Ne pas mettre plus d'alcool que ce qui est indiqué. Mettre environ 50 g de beurre dans la sauce et fouetter vivement pour l'émulsionner (monter au beurre). Rectifier l'assaisonnement.

Mettre le zeste en très fine julienne dans une casserole, le couvrir d'eau et porter à ébullition. Donner un bouillon et recommencer l'opération 2 fois.

#### **Pour finir**

Répartir les endives dans les assiettes de service chaudes. Poser dessus les noix de Saint-Jacques, mettre la sauce autour, répartir le zeste blanchi et servir sans attendre.

**Pour des raisons de probable crise de foie les permanences des 26/12 et 02/01 ne seront pas assurées**