

Entre 2 phares

Journal offert par la paroisse Saint-Paul d'Agon

Agon-Coutainville - Blainville-sur-Mer - Boisroger - Gouville-sur-Mer - Heugueville-sur-Sienne - Saint-Malo-de-la-Lande - Tourville-sur-Sienne

Juin 2018 - n° 22 - Trimestriel

En association avec *Actualités Notre Temps*

ÉDITO

Tous appelés à être des saints

La sainteté semblait autrefois réservée à des femmes et des hommes qui vivaient dans des conditions particulières. N'étaient saints que des personnes qui étaient prêtres, religieux ou religieuses. Ceux qui vivaient d'autres états de vie étaient très rares. Les saints d'autre part semblaient alors mis sur les rails de la sainteté dès leur berceau. Ils étaient en quelque sorte destinés à être saints.

Dans la ligne de l'appel à la sainteté du Concile Vatican II, le pape François dans son exhortation apostolique sur *"l'appel et la sainteté dans le monde actuel"* (Gaudete et exultate) invite chaque chrétien à marcher vers la sainteté, aujourd'hui, chaque jour de sa vie.

À la suite de Thérèse de Lisieux

Pour être saint, il ne s'agit pas de vivre de manière extraordinaire. Il s'agit de vivre sa vie de tous les jours en s'efforçant chaque jour d'aimer mieux. Sainte Thérèse de Lisieux est une grande sainte, même si elle a vécu la vie d'une humble carmélite dans son monastère de Lisieux sans jamais en

sortir. Elle est devenue une grande sainte en posant chaque jour et même sans cesse de petits gestes par amour. Par amour pour Dieu, elle ramassait une épingle ou allumette tombée à terre. Par amour, alors qu'elle était très malade et que les forces lui manquaient, elle faisait des pas pour un missionnaire ou pour la conversion de l'assassin Pranzini. Par amour, elle disait quelques mots fraternels à la sœur qui l'agaçait au plus haut point. Thérèse a aimé vraiment en vivant sa vie de carmélite et en acceptant les événements qui surgissaient.

Devenir saint aujourd'hui dans ce que nous faisons

Nous sommes appelés à aimer dans la vocation qui est la nôtre. Les laïcs sont autant appelés à être saints que, les célibataires, les ministres ordonnés, les religieux et les religieuses.

Les gens mariés sont appelés à la sainteté en s'aimant et en aimant leurs enfants et en leur apprenant à être des personnes libres qui aiment les sœurs et les frères avec lesquels ils vivent. Ainsi ils les aident à discerner la volonté de Dieu sur eux. Pour marcher vers la sainteté les gens mariés ont

besoin de puiser à la source de la prière et des sacrements. Mais des parents qui délaissent leur devoir d'état pour se réfugier dans la prière ne seraient pas fidèles à l'appel du Seigneur. Ils deviennent saints en se donnant, avec la grâce de Dieu, d'abord à leur famille.

La sainteté se vit aussi à l'époque qui est la nôtre. Un curé qui voudrait imiter en tout le curé d'Ars ferait fausse route. Comme le curé d'Ars, il est invité à aimer Dieu et ses paroissiens comme l'a fait le curé d'Ars, mais autrement. Chacun est appelé à discerner aujourd'hui quelle sainteté le Seigneur l'appelle à vivre dans l'histoire et le contexte qui sont les siens.

Le pape François, nous donne cette bonne nouvelle dans son exhortation: tous nous sommes appelés à la sainteté. Chacun l'est, selon sa vocation et avec les boussoles de discernement que sont la prière, les sacrements et le conseil spirituel qui empêche de s'enfermer dans des certitudes qui peuvent se révéler fausses. ■

LOUIS DESCHAMPS, CURÉ

66

Chacun est appelé à discerner aujourd'hui quelle sainteté le Seigneur l'appelle à vivre dans l'histoire et le contexte qui sont les siens.

SOMMAIRE

PAGE 2

PRATIQUE

- Informations pratiques
- Agenda

PAGE 3

LA PAROISSE

- La préparation de la kermesse

PAGES 4-5

DOSSIER

- Un tour de France... gastronomique!

PAGE 6

MOUVEMENTS

- Parcours Alpha
- Livre de vie

PAGE 7

DÉTENTE ET SAVOIR

- Mots croisés
- La rubrique de Jean-Guy
- Recette
- Sudoku

PAGE 8

PORTRAIT

- Vous avez dit Bouquet... chiche!
- Solutions des jeux



François d'Aigremont

Menuiserie - Bois - PVC - Alu - Aménagement combles
Isolation - Terrasse - Portails - Fenêtres
23, rue Pont - 50230 Agon-Coutainville
02 33 47 14 90 / 06 71 70 89 01

Laurent LECOEUR

ÉLECTRICITÉ GÉNÉRALE - TERTIAIRE Tél. 02 33 47 72 49
12A rue des Chardonnerets - BP 70033 Mobile: 06 80 71 86 75
50230 AGON-COUTAINVILLE Mel: lecoeur.electricite@orange.fr

OFFICE NOTARIAL M^r Philippe LANGENAI

> Conseil en patrimoine > Droit de la Famille > Droit immobilier
SERVICE NÉGOCIATION: Biens à vendre - Agon-Coutainville, Blainville, Gouville, Tourville
et canton de Saint-Malo-de-la-Lande. Lotissements en cours sur Gouville, Blainville, Tourville.
Consultez nos annonces sur www.langenais.manche.notaires.fr
AGON-COUTAINVILLE • Tél. 02.33.47.18.44 - philippe.langenais@notaires.fr

AMLUX sarl
50230 AGON COUTAINVILLE
02 33 07 60 50 info@amlux.fr

Panneaux Sandwich Déclassés sur mesure
portes & accessoires de pose pour
Chambres froides et salles blanches

SARL J.M. BOSCHÉ MAÇONNERIE DE PIERRE
BÂTIMENTS INDUSTRIELS ET AGRICOLES
BÉTON ARMÉ

32 rue du pont de la Roque - 50200 HEUGUEVILLE-SUR-SIENNE
Tél. 02 33 45 09 88 - Email: jeanmarc@boscheentreprise.fr
Site: www.maconnerie-bosche.com

U express AGON COUTAINVILLE
Rue du Ruet du Goulot 50 230 Agon Coutainville
Tél : 02 33 46 26 13

Ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 19h30 le dimanche matin de 7h à 13h

DRIVE location

Profitez des services Livraison à domicile et Location Véhicule

David LEBARON
Artisan - Paysagiste
Élagage - Abattage
Maçonnerie - Clôtures

Création et Entretien - Jardins et Espaces verts
rue Armand Johier - 50230 AGON-COUTAINVILLE - 06 08 92 01 32

Ecole - Collège - Lycée JEAN-PAUL II

Accueil dès 2 ans, initiation à l'anglais
Sections européennes,
Sections et partenariats sportifs (Equitation, Foot, Gym, Handball, Natation)
Préparation aux baccalauréats ES, L, S, STMG et aux examens de Cambridge

50200 COUTANCES

www.ecl-jeanpaul2.com - contact@ecl-jeanpaul2.com

CUISINE - BAINS - DRESSING

Espace Cuisines & Bains COUTANCES

Sandrine VALETTE - 94A, avenue Division Leclerc - COUTANCES
Tél. 02 33 07 67 65 - 06 85 40 12 67 - sandrinevallette@ecbcoutances.fr
www.ecbcoutances.fr - Espace Cuisines et bains Coutances

Vous souhaitez faire paraître une annonce publicitaire dans ce journal

Contactez-nous au : 02 99 77 36 36
pub.ouest@bayard-service.com

Informations pratiques

Père Louis Deschamps, curé

Centre paroissial Saint-Paul
6 rue Jean-Eguay 50230 Agon-Coutainville
Tél. 02 33 47 03 12
courriel: paroissesaintpaul50@orange.fr

Nouveau site Internet :

<http://www.coutances.catholique.fr/pres-de-chez-vous/paroisse-saint-paul-d-agon-coutainville>

Horaires des messes dominicales (principe de base)

Tous les dimanches à 10 h 30 à Coutainville.

Messes anticipées du samedi soir à 18 h

de septembre à juin :

- 1^{er} et 3^e dimanche à Agon
- 2^e dimanche à Blainville
- 4^e dimanche à Gouville
- Si 5^e dimanche autre lieu.

Messes en semaine

Mardi 10 h 45 Maison de retraite d'Agon
Mercredi 9 h Tourville
Jeudi 9 h Coutainville
Vendredi 9 h 30 Gouville

Permanences

Centre paroissial d'Agon, le mardi 10 h à 11 h
Presbytère de Gouville, le vendredi de 10 h à 11 h.

Prière du chapelet

Tous les lundis matin à 11 h et mercredi matin après la messe à l'église de Tourville.

Veillée de prière mensuelle le dernier jeudi du mois à 20 h 30 à Tourville, pendant les travaux de l'église d'Heugueville.

Les églises de Coutainville et de Gouville sont équipées d'une boucle magnétique pour permettre aux personnes malentendantes, munies d'un appareil auditif, de suivre les offices.

Médias catholiques

RCF Cherbourg-Octeville 101,5 FM, Saint-Lô 96,7 FM
KTO Télévision catholique.

Fêtes de l'été**Samedi 23 juin à 18 h 30** - Montcarville -**Fête Saint-Jean****Dimanche 8 juillet à 10 h 30** - Gouville-sur-Mer**fête de la mer** - messe sous chapiteau**Dimanche 5 août à 10 h 30** - Coutainville**Kermesse paroissiale** - messe à Notre-Dame-des-Flots**Dimanche 12 août à 11 h** - Linverville -**Fête Saint-Ouen**

Quatre fois par an, vous recevez ce journal paroissial. Vous aimez vous promener à pied de temps en temps. Vous pourriez peut-être le diffuser dans votre rue, votre quartier, votre village. Plus nous sommes nombreux, moins la tâche est fastidieuse. Rejoignez la centaine de diffuseurs qui assurent ce service sur l'ensemble des six communes de la paroisse. Un grand merci à tous ceux qui ont déjà répondu à cet appel.
Contact: Jean Claude Marinier 06 15 66 44 11.

Covoiturage

Certains enfants n'ont pas toujours de moyen de transport pour venir aux rencontres de catéchèse et à la messe dominicale. Nous souhaitons mettre en place un service

de covoiturage qui pourrait être utile aussi aux personnes âgées. Si vous avez la possibilité d'assurer un tel service, nous vous remercions de prendre contact avec Nicole Lemallier au 06 76 07 11 77 ou nlemallier@orange.fr

Retrouvez tous vos journaux de la paroisse sur le site: entredeuxphares.free.fr

Agenda

Dimanche 24 juin à 18 h, N-D-des-Flots,

Concert donné par la chorale Coutainzic au profit de la SNSM

Samedi 21 juillet: Notre-Dame des flots 21 h 30

Concert par un orchestre de chambre "œuvres de Debussy "

Mardi 31 juillet à 20 h 30,**Musiques originales de la grande Europe** avec Natalia Ermakova, violoncelle et Eric Blin, accordéoniste**Dimanche 19 août** à 20 h 30, N-D-des-Flots,**Festival "Moments musicaux"**, Schubert - quintette à cordes et piano - Groupe Tango Motan: Piazzolla et leurs compositions, 9 musiciens. Adultes: 15 euros.**Mardi 21 août**: à 20 h 30 Église de TourvilleConcert de **chant grégorien** par The gregorian voices.**Dimanche 30 septembre** à 17 h,

Concert avec Frances Hook au profit de la réfection de l'église, contact: Christiane Audic

En bref

Kermesse paroissiale

Le **dimanche 5 août** 2018 dans le square de l'église de Coutainville se déroulera notre traditionnelle kermesse paroissiale. Elle concerne toutes les communes de notre paroisse Saint-Paul. Elle est un temps fort à plusieurs niveaux: rencontre, convivialité, finances. Pour bien fonctionner, elle a besoin de bonnes volontés issues de l'ensemble de son territoire. Pour tenir les différents stands, il manque du personnel.

Afin d'alimenter nos stands, nous recherchons: livres, objets pour la brocante, linge de maison, bibelots, articles ménagers, cartonnage, bijoux, jouets, tricots faits main.

Pour le dépôt: Paulette Lebret 02 33 47 16 28, Jean-Pierre Bonneville 06 17 79 79 20 également au Centre paroissial ou à Notre-Dame-des-Flots le jeudi matin.

Des bras seront nécessaires les vendredi 3 et samedi 4 août pour le montage des stands. Merci d'avance! ■

ACAT: "Nuit des vieillards"Ce sera le **lundi 25 juin** à partir de 18 h chez les sœurs du Parc à Coutances.

Si vous ne pouvez y participer, associez-vous à cette veillée par votre prière.

Avis de recherche

Nous recherchons des musiciens, même débutant, pour reformer un groupe pour l'animation de nos célébrations paroissiales.

Contact Nicole Lemallier

au 06 76 07 11 77

ou nlemallier@orange.fr

La kermesse en coulisse

Fête de l'Église plus spécifiquement fête paroissiale, la kermesse demeure un challenge. Après leur disparition à Blainville et Gouville faute de "combattants", il faut tenir bon. Ces quelques lignes éclairent l'évènement de l'intérieur et illustrent le dessous des cartes.

Il convient de distinguer la logistique du jour même de l'évènement (toujours le 1^{er} dimanche d'août) et celle des différents stands. C'est le rôle de Paulette, responsable de toute l'organisation, d'assurer la coordination des différentes phases toujours avec à propos: ainsi, elle assure toujours au minimum deux collations aux acteurs pour maintenir le moral des troupes lors du montage et démontage des stands, mais toujours après le travail! Cette phase est essentielle, c'est vraiment le gros morceau de la kermesse. À cette occasion, il faut saluer l'aide apportée par les "horsains" ou vacanciers et l'apport gracieux de matériels par certains locaux qui se reconnaîtront. L'effervescence débute le vendredi matin sur le parking vide. Idéalement, le soir voit les stands bâchés. Samedi, jour d'installation des tables, de la sono et de la décoration souffle un peu. Ce même jour, l'église Notre-Dame-des-Flots illustre bien la page des marchands du Temple! En effet, il faut tout stocker en prévision du déballage rapide le lendemain matin et l'église doit être claire pour l'office dominical. Espérant un temps clément, le chiffre d'affaires doit être fait dans la journée entre déballage et remballage. Un des critères de réussite demeure la bonne humeur générale. Sur ce point, on peut faire confiance à Roger, notre toujours jeune animateur: il balade toujours fort à propos son micro au bon endroit. L'après-midi voit des animations quelquefois amusantes et pittoresques: concours divers de déguisements, vélos décorés, promenades en calèche, etc. Comme dans tout évènement, il y a des heures de pointe à la sortie de la messe et en fin d'après-midi il faut être prêt!

Nous voilà dimanche matin.

Nous voilà dimanche matin. Les plus courageux attaquent dès 6 heures. Il faut achalander les stands. Une activité fébrile un peu désordonnée règne, c'est la course contre la montre. Ce moment se passe d'autant mieux si les responsables ont anticipé et prévu un maximum de tâches en amont. Chaque stand n'est pas jugé au chiffre réalisé, il participe à un tout. Cette journée est bâtie autour de quatre grands axes: les habits, les jeux, la restauration et le bric-à-brac. Les vêtements et articles annexes sont collectés, classés, nettoyés et stockés tout au long de l'année. Des ateliers de couture, tricot, bricolages divers fonctionnent aussi régulièrement et des personnes extérieures fabriquent particulièrement pour donner leurs travaux à vendre. Un beau patchwork est aussi proposé. Des jolis petits objets et bijoux attirent le regard et les tentations. Coté jeux, d'aucuns sont très ludiques et participent à l'animation: les enfants sont ravis d'attraper canards, poissons et lancent des fléchettes dans les ballons rien qu'à l'idée de gagner un petit cadeau la même chose en jouant à la grenouille ou au chamboule tout avec les anneaux, on gagne

une bouteille et c'est bien aussi. Les jeux de hasard demandent une préparation, notamment la banque de la chance qui nous propose des billets de tombola dès le mois de juin. Pour information, leur achat propose toujours un lot de consolation. Ils sont vendus dans tous les clochers de la paroisse et à la sortie des messes: les heureux gagnants découvrent des lots achetés par les responsables mais aussi offerts par des commerçants et producteurs locaux qu'ils en soient remerciés. Le pôle restauration demande lui aussi de la manutention et des préparatifs importants: installation des frigos, achat des denrées et boissons pour faire face et mise en route de la cuisine la fumée, les effluves chatouillent rapidement les narines. Au stand crêpes, il faut prévoir la détrempe de la pâte la veille et être aux tuiles toute la journée! Dur aussi... à tous ces niveaux, les tâches inhérentes sont souvent pénibles. Pour le boudin et les confitures, pas de souci, il en manque toujours, preuve de qualité mais quel travail tout au long de l'année et quelle réussite bravo coup de chapeau aux responsables des stands de ce secteur, car, amateurs, ils remplissent leur contrat tels des professionnels. Reste le coin bric-à-brac!

Livres, jouets, objets insolites ou courants parfois rares le composent. Tous les dons doivent être triés, étiquetés, classés avant l'exposition. Et il faut les transporter, avez-vous déménagé des cartons de livres ou de vaisselle?... Mais les chineurs d'un jour seront heureux de se perdre au milieu des livres ou de la brocante. Ces diverses opérations requièrent beaucoup de temps et de place. Pour cette activité, les vide-greniers sont des concurrents redoutables. Ils ont contribué à modifier l'état d'esprit aussi bien des donateurs que des acheteurs.

La météo est toujours attendue avec anxiété

Et le lendemain la météo est toujours attendue avec anxiété: en effet, les bâches ne peuvent être pliées que sèches et à plat sur le sol. En principe, ce jour pour midi, le dernier chariot de matériel rejoint le garage en voilà pour un an! pas tout à fait, car une quinzaine de jours plus tard tous les participants se retrouvent pour une belle soirée: c'est le repas d'après kermesse où la bonne humeur est de mise autour d'une bonne table, de chansons et d'histoires savoureuses.

À travers ces quelques lignes pointe une certaine inquiétude et l'âge des acteurs en est peut-être la cause. Néanmoins, restons positifs et espérons l'arrivée de jeunes dans l'équipe. La kermesse joue un rôle essentiel dans les finances paroissiales. De plus, elle développe le lien au niveau de la communauté paroissiale et des différents clochers la composant.

Longue vie donc à la kermesse. ■

FRANÇOISE LECOURTOIS



Tout est prêt pour accueillir les "clients".



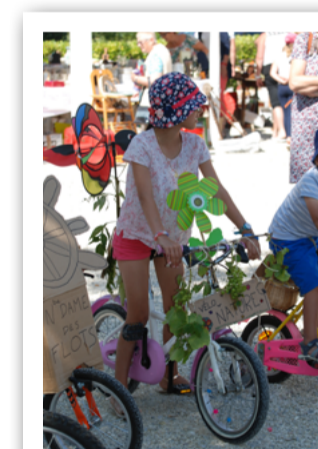
Une partie de l'équipe de montage.



Le stand des crêpes.



L'attente du résultat des tirages.



Animation vélos fleuris, dessin les yeux bandés.

Hommage

Jean-François Vannerot nous a quittés ce printemps. Pendant de nombreuses années, il s'était investi au stand de la brocante, nos amitiés à sa famille.

Un Tour de France



Nous ne savons pas si Saint-François-de-Sales était un bon cuisinier, mais il devait être un fin gourmet si nous en croyons une de ses maximes affichée dans un restaurant du Mans: "Il faut soigner le corps afin que l'âme s'y plaise". Voyageons donc en esprit à travers la France pour y découvrir quelques spécificités régionales.

Commençons notre voyage par les **Hauts-de-France**, difficile de ne pas évoquer tout de suite les moules-frites et les fameuses baraques à frites, le maroilles bien connu pour son odeur particulière, inventé par un moine au VIII^e siècle, la bière qu'elle soit blonde, brune ou ambrée. Dans les **Ardennes** voisines, nous allons pouvoir apprécier le boudin blanc de Reims, dont la recette aurait été mise au point par un cuisinier de Mazarin, les madeleines de Commercy. En repartant vers les côtes de la Manche, la mer nous fournit à volonté poissons et coquillages pour nous régaler. Dans la **baie de Somme**, nous trouvons là un "haricot de mer" bien curieux, il s'agit de la salicorne. Chaque année, entre Saint-Valéry-sur-Somme et Le Crotoy c'est environ 400 tonnes qui sont ramassées représentant 90 % de la production nationale.

Arrivons en **Normandie**: nous connaissons bien cette région avec la cuisine à la crème, les produits à base de pommes, le cidre, le jus de pomme, le pommeau, le calvados, il faut y ajouter les huîtres de pleine mer, les moutons et agneaux de prés-salés dont la chair cuite au feu de bois est succulente, les fromages variés: Camembert, Livarot, Pont-l'évêque, Neufchâtel, la feuille de Dreux, sans oublier le dessert local la teurgoule avec ou sans cannelle. Nous voilà requinqués pour une nouvelle étape.

Passons le Couesnon et bonjour la **Bretagne**. Outre ses fruits de mer, notamment les coquilles Saint-Jacques d'Erquy, elle va nous étonner avec le kik-ha-farz, cette spécialité originaire du Léon, nom qui signifie viande et far (farine) c'était un plat de pauvre, on l'appelle encore le pot-au-feu breton. Nous connaissons bien sûr les galettes de sarrasin, le kouign-amann, les crêpes dentelle, le cidre de Fouesnant ou d'Ille-et-Vilaine que l'on retrouve en vente dans de nombreux coins de France. N'oublions pas la Loire-Atlantique, département de Bretagne historique, pays du muscadet et du gros plan et des petits-beurre.

Un virage à droite, nous voici en **Anjou** qui va nous offrir un choix important de vins fins: coteaux du Layon, Bonnezeau, Chaume. La **Touraine**, sa voisine, jardin de la France, dégustons les poires tapées une spécialité de Rivarennes qui permet de conserver les fruits ainsi déshydratés. Apprécions la praline de Montargis. Admirons le potager-conservatoire du magnifique château de la Bourdaisière et ses 650 variétés de tomates. Repartons vers l'ouest, en passant par la **Vendée**, nous achèterons sans doute la célèbre brioche à Saint-Jean-de-Beugné et goûterons les fameuses mojettes (variétés de haricots nains).

Un peu plus bas, en **Charente**, posons-nous et dégustons une mouclade, des cagouilles (escargots petit-gris), une galette charentaise et les réputés Pineau et Cognac. Poursuivons doucement vers le **sud-ouest**. Là, le canard et le foie gras sont rois ou encore le cassoulet avec la saucisse de Toulouse, l'ail blanc de Saint-Clar cultivé depuis l'Antiquité, le pruneau d'Agen, attention aux effets secondaires. À la saison de la chasse, la palombe réjouit les papilles. Quant aux boissons, vins de pays ou grands crus, armagnac et autres, nous avons tout un choix notamment dans le **Bordelais**,



gastronomique

nous pouvons vénérer quelques saints prestigieux : Saint-Estèphe, Saint-émilion, Saint-Julien, Sainte-Foy, Saint-Macaire, Sainte-Croix-du-Mont (à consommer avec modération quand même). Assez plaisanté, descendons vers le **Midi-Pyrénées** le fameux cassoulet mijote, l'aligot, l'azinat plat complet traditionnel de l'Ariège à base de choux, de pommes de terre, de confit de canard, de coustellou (plat de côtes) et de saucisson de couenne. Il se sert accompagné d'une sorte de farce, la rouzolle. Après cela une sieste serait la bienvenue. Et au **Pays Basque**, vous connaissez la piperade, ce plat aux couleurs du drapeau régional, le jambon de porc noir de Kintoa et le gâteau basque et ses variantes.

Continuons notre périple vers le **sud-est**. Nous sentons le soleil et l'accent du Sud. Passons par Bagnuls, puis Frontignan. Plus loin, beaucoup d'odeurs envahissent notre esprit en évoquant la **Provence**, Marseille et la Côte d'Azur : la bouillabaisse, la tapenade, la polenta, la brandade à Nîmes, la tarte au citron et les fruits gorgés de soleil. Admirons au passage, les "camelles", ces montagnes de sel que l'on peut admirer à Salins-de-Giraud. (camelle vient du provençal camello, "grand tas").

Un petit saut en **Corse** pour goûter la clémentine, unique clémentine française sans pépins et dégustons le vin de Patrimoine.

Revenons sur le continent, et prenons maintenant les routes sinueuses des **Alpes**. L'altitude ouvre l'appétit : que diriez-vous d'une tartiflette, d'une fondue savoyarde, d'un morceau de Banon, ce délicieux fromage essentiellement élaboré avec du lait de chèvre et d'un petit génépi pour faciliter la digestion. La gourmandise nous fera passer par Montélimar pour son nougat.

Traversons la **Bourgogne** et ses vins prestigieux, attention à ne pas trop faire chauffer la carte bleue. Remontons vers la **Bresse**, célèbre pour ses volailles qui bénéficient d'une AOC, puis le **Jura** et prenons place à table devant un coq au vin jaune ou une saucisse de Morteau accompagnée de pommes de terre nappées de cancoillotte ou de mont d'or. Apprenons à déguster le morbier et le comté.

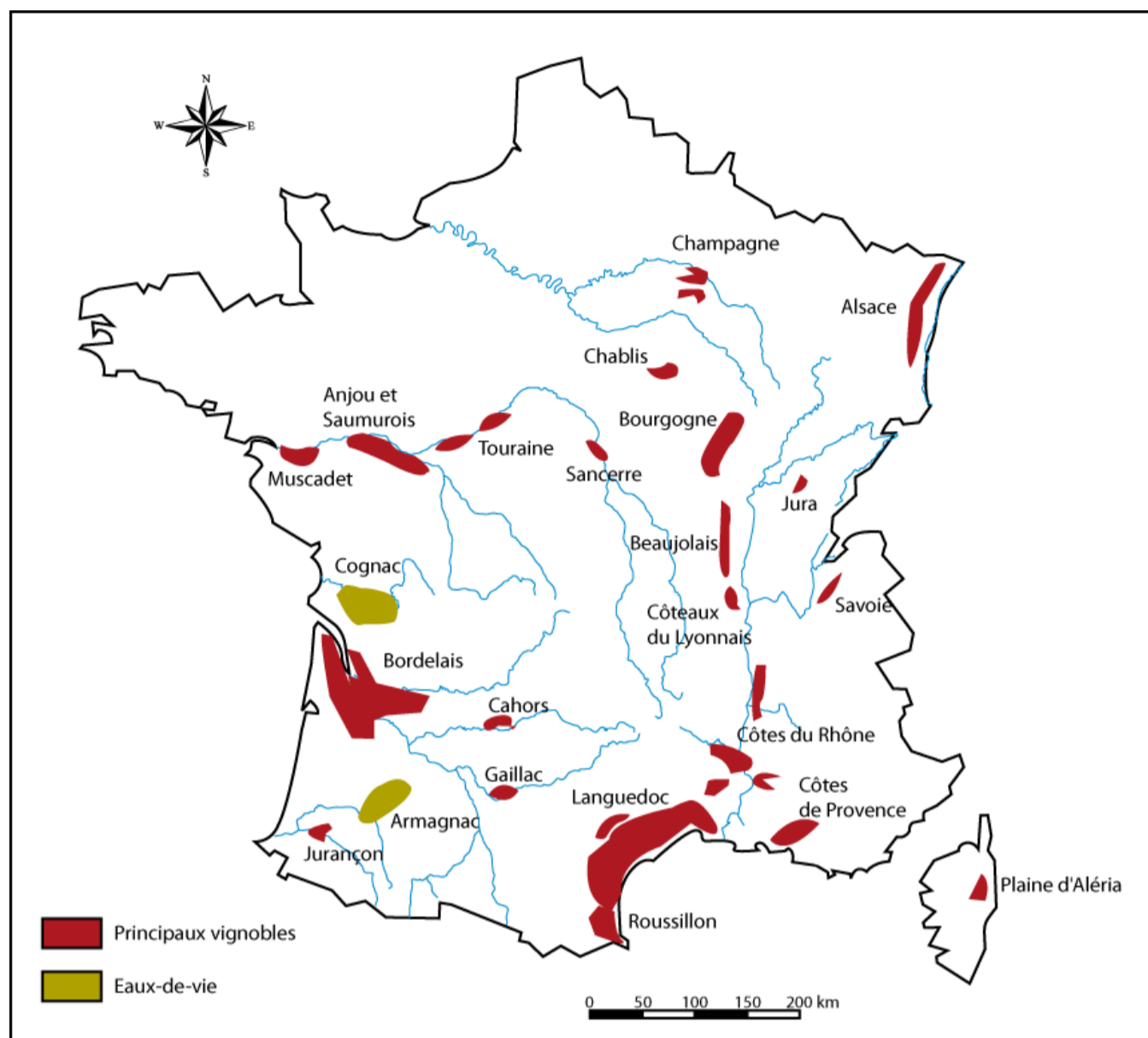
Plus haut, nous arrivons en **Alsace-Lorraine**, là on nous cuisine la quiche, le kouglouf et la tarte aux mirabelles, la Lorraine fournit 80 % de la production mondiale de mirabelles. Nous ne nous refuserons pas une petite douceur la bergamote de Nancy.

Revenons tranquillement vers l'intérieur de l'hexagone en passant par l'**Allier**, connaissez-vous le piquenchâgne ? C'est un plat typique composé d'une pâte à pain briochée et de poires. Les fruits sont piqués dans la pâte comme "on pique un chêne en terre", d'où le nom du gâteau. Si une bonne potée nous fait plaisir, faisons une halte en **Auvergne**. Nous pourrions manger un bon plat de lentilles du Puy-en-Velay et même y goûter le cantal et la fourme d'Ambert. L'**Ardèche** est aussi le premier département producteur de châtaignes en France.

Dans le **Limousin**, terre d'élevage, régalons-nous de viandes succulentes et croquons avec plaisir une de ces délicieuses pommes.

Et pour conclure ce voyage, un petit tour en **Champagne**, dégustons les andouillettes, le chaource et les biscuits roses de Reims et terminons par une flûte de ce vin fameux. Avez-vous goûté aussi le seul vin rouge produit en Champagne à Bouzy ? Il n'était pas possible de faire en quelques signes une évocation exhaustive de toutes les spécialités régionales et leurs plats typiques. Les régions viticoles sont nombreuses, et les productions de fromage aussi. Nous aurions pu mentionner également toutes les sources d'eau minérale très variées par leur composition chimique.

Mais si cela peut vous donner envie de voyager, d'aller voir sur place pour vérifier et profiter alors ! Bonne digestion. ■



PARCOURS ALPHA

Une façon simple et conviviale de réfléchir au sens de la vie

Les paroisses de
Saint-Vincent-de-Paul de Montmartin-sur-Mer
Saint-Paul d'Agon-Coutainville
Saint-Jean-Eudes de Saint-Sauveur-Lendelin
Saint-François-d'Assises de Cerisy-la-Salle
Notre-Dame de Coutances
S'unissent pour le septième parcours ALPHA.

C'est pour qui ?

Ce parcours est ouvert à tous. Chacun peut être accueilli de façon décontractée pour échanger, discuter, découvrir la foi chrétienne quels que soient ses opinions, son âge, sa confession. Les questions, réactions ou remarques ne sont pas considérées comme trop simples ou taboues. Chaque personne peut s'exprimer librement.

C'est quoi ?

Ce sont des repas pour parler de Dieu et de ses questions sur le sens de la vie. C'est une opportunité unique de découvrir ou redécouvrir les bases de la foi chrétienne dans une ambiance conviviale. C'est informel et sans engagement.

Comment ça se passe ?

Chaque rencontre commence par un repas, suivi d'un court exposé sur un thème et d'un temps d'échange ouvert et spontané sur Dieu et le sens de la vie. Le parcours propose 10 rencontres de ce type et un week-end à ceux qui le souhaitent.

Combien ça coûte ?

La participation est libre et sans engagement.

C'est où ?

Onze lundis à partir du 24 septembre 2018 - Salle Jeanne-d'Arc à Montmartin-sur-Mer.

*Témoignages*

"Le parcours ALPHA est enrichissant pour comprendre ce que nous sommes. Selon moi, on ne peut pas savoir qui nous sommes sans savoir à quoi nous croyons."

"Les témoignages de ceux et celles qui ont accepté de les faire, ne font que confirmer que la vie n'est pas un "long fleuve tranquille" et que l'amour de Dieu se manifeste quelle que soit la situation"

"Le parcours ALPHA continue de me ressourcer et de faire une pause; j'y suis venu chaque lundi avec beaucoup joie"

"Pour les hésitants, je voudrais dire qu'avec ALPHA, il n'y a pas de prérequis. Il suffit d'arriver comme on est, avec pour seul désir de mieux donner sens à notre vie".

Pour en savoir plus :

<http://coutances.catholique.fr/pres-de-chez-vous/paroisse-saint-vincent-de-paul-montmartin/informations/parcours-alpha> ■

Livre de vie

Baptêmes

Agon-Coutainville

3 mars	Giulia Morin
31 mars	Laure Ayessa
6 mai	Gaspard Hardel
6 mai	Jules et Hugo Monbrun
19 mai	Elya Firmin
20 mai	Mahé Laurence
20 mai	Louis Robin

Blainville-sur-Mer

14 avril	Léo Ferdinand
----------	---------------

Obsèques

Agon-Coutainville

9 février	André Letang, 84 ans
21 février	Fernande Esnée, 91 ans
6 mars	Berthe Maurice, 98 ans
9 mars	Henriette Gindre, 92 ans
14 mars	Christian Avril, 68 ans
2 avril	Hugues Le Galliard, 53 ans
4 avril	Léonie Pontais, 92 ans
11 avril	Michelle Misrachi, 82 ans
12 avril	Paulette Grandin, 85 ans
16 avril	André Grandin, 86 ans
18 avril	Monique Vuilleumier, 90 ans
27 avril	Edme Chabart, 91 ans
4 mai	Alphonse Lecourtois, 100 ans
11 mai	Bernard Maupas, 81 ans
15 mai	Fernand Lebourg, 94 ans
18 mai	Georges Cardena

Blainville-sur-Mer

9 février	Eveline Vincent, 89 ans
15 février	Yvette Duprey, 88 ans
29 mars	Monique Rouzault, 82 ans
13 avril	Jacques Gendron, 66 ans
13 avril	Paul Gaslard, 87 ans

Gouville-sur-Mer

5 février	Gisèle Agnes, 83 ans
3 mars	Nicolas Lehuby, 44 ans
16 mars	Claude Tavernier, 84 ans
31 mars	Jacques Popineau, 87 ans
31 mars	Pierre Gavard, 58 ans
31 mars	Renée Hardel, 88 ans
6 avril	Jacqueline Legoubey, 86 ans
7 avril	Joseph Gambie, 76 ans
17 avril	Fernand Harel, 73 ans
30 avril	Pierre Lefebvre, 70 ans
12 mai	Huguette Dauvin, 83 ans
22 mai	Madeleine Desvallées, 87 ans

Heugueville

22 mars	André Egray
---------	-------------

Linverville

19 avril	Marie Claude Letrouit, 71 ans
----------	-------------------------------

Tourville-sur-Sienne

7 février	Elise Duboscq, 102 ans
9 février	Claude Marie, 84 ans
21 mars	Paulette Lepage, 92 ans
5 avril	Marie Ducret, 93 ans

TAXI LEMONNIER SARL
AGON-COUTAINVILLE - BLAINVILLE
TOURVILLE - COUTANCES - BRICQUEVILLE LA Bt
02 33 07 11 11
Transport de malades assis
Conventionné Assurance Maladie

SOMELEC VENTE - S.A.V.
INSTALLATION
LOCATION
ZI du Château de la Mare - BP 614 - 50206 COUTANCES cedex
Tél. 02 33 07 65 85

Lombardie TRAITEUR
Maison fondée en 1900
17 rue Amiral-Tourville - BP 1 - 50230 AGON-COUTAINVILLE
Contact : 02 33 47 01 53
Site : www.lombardie-traiteur.com - Email : philippe.lombardie@wanadoo.fr

Boulangerie Pâtisserie
Au Bourg d'Agon
Baguette Tradition « La Pointe »
Mélanie et Fabien DEGOMBERT
Agon-Coutainville
02 33 45 66 00

35° SANITAIRE
20° CHAUFFAGE
10° PLOMBERIE
0° DÉPANNAGE
S.A.R.L. **LAUNAY M. & J.**
74 bis, avenue du Passous
50230 AGON-COUTAINVILLE
Tél. 02 33 47 25 59
Email : sarllaunay@wanadoo.fr

LEPELLEY electricite-lepelley@orange.fr
Electricité
BÂTIMENT - TERTIAIRE
2 ZA La Coiterie - 50200 ST-PIERRE-DE-COUTANCES

BH AUDITION
Consultations sur Rdv
Benoît HERARD
Audioprothésiste D.E.
Spécialiste en correction auditive
toutes technologies, enfants et adultes
Accessoires malentendants
(téléphone, TV...)
Réparations toutes marques
HORAIRES : Lundi de 14h à 17h30
du mardi au vendredi
de 9h à 12h et de 14h à 18h30
Le samedi de 9h à 12h
1 place de la Poissonnerie - 50200 Coutances contact@bhaudition.fr - 02 33 07 83 07

Intermarché SUPER
BRICO MARCHÉ
Roady CENTRE AUTO
Les Mousquetaires
COUTANCES

La Boutik'
Vente au détail
Coquillages et Crustacés - Cuits et Vivants
Horaires d'ouverture 11 jours :
Lundi au vendredi : 9h-12h30 - 14h30-18h
Samedi Matin : 9h-12h30
Horaires d'ouverture 5/6 (Mi Juillet à Mi août) :
Lundi au vendredi : 9h-12h30 / 14h30-19h00
Samedi : 9h-12h30
50560 Blainville sur mer - Tél : 02.33.47.85.54 - kermaroo@kermaroo.fr - www.kermaroo.com

bayard Service
Vous souhaitez faire paraître
une annonce
publicitaire dans ce journal
Contactez-nous au : 02 99 77 36 36
pub.ouest@bayard-service.com

Choucroute de la mer



proposée par David Philippe, restaurant "Le Gouvillais"

Ingrédients pour 1 personne :

- trois sortes de poissons: 60 gr cabillaud, 60 gr saumon, 60 gr haddock ou lieu jaune
- 1 tranche de poitrine fumée
- 100 gr choucroute d'Alsace
- 3 pommes de terre vapeur (charlotte)
- beurre 100 gr
- échalote
- vin blanc 10 cl
- vinaigre 2 cl.

Pocher le haddock dans du lait pour le dessaler

Chauffer la choucroute dans une casserole avec un peu d'eau

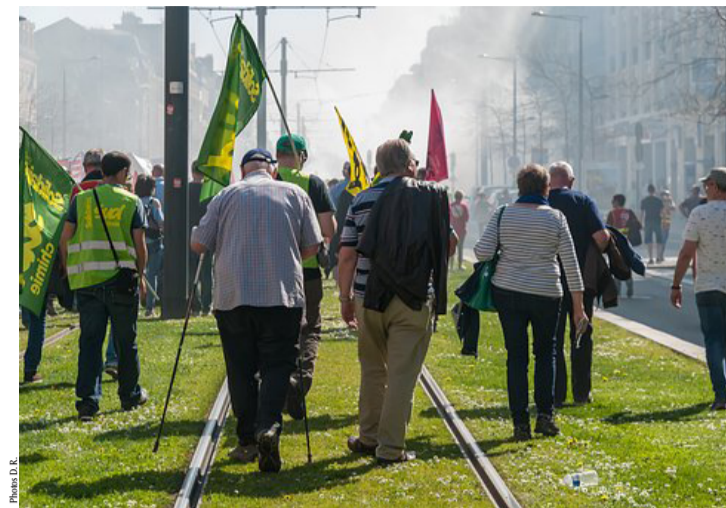
Poser les morceaux de poissons sur la choucroute

Cuire à couvert à feu très doux

Préparer la sauce beurre blanc en faisant suer l'échalote avec le vin blanc et le vinaigre

Laisser réduire puis rajouter le beurre monté au fouet et enfin ajouter une pointe de crème liquide.

Servir aussitôt.



Grève ou pas grève

Tous les syndicats après la manif
S'en allèrent dîner chez leur ministre
Tous les syndicats après la manif
S'en allèrent dîner chez la ministre du roi

Ils ont fait un fameux gueuleton
Ils ont tout mangé même le saucisson
Les syndicats non contents de ça
Finirent le repas par un bon calva

La ministre en bonne technocrate
Voulait croire que tout s'arrangerait
La ministre pour sa première grève
Vit se fermer les gares, les guichets et même les W C

Pour les syndicats la grève sera longue
Car ils ne veulent pas qu'on touche au statut
Pour les syndicats la grève sera longue
Car ils ne veulent pas l'avoir dans le dos

Le gouvernement tout droit dans ses bottes
Veut légiférer par ordonnances
Le gouvernement tout droit dans ses bottes
Veut de toute façon réformer la France

Et pendant ce temps tous les usagers
Font le pied de grue dans des gares vides
Et pendant ce temps tous les usagers
Doivent se lever dès potron-minet

JG GARGADENNEC

LES MOITS CROISÉS DE MICHEL LAIR

"He" had a dream (28 août 1963)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1					■					
2								■		
3						■			■	
4		■		■						
5								■		
6							■			
7				■	■	■				
8	■			■	■		■			
9			■	■			■			
10					■					

Horizontalement

- 1- Celui qui fit ce rêve - Femme noire qui refusa de céder sa place à un blanc dans les bus de Montgomery (1955)
- 2- Profession en grève, "réservée" aux noirs qu'il soutint, un mois avant son assassinat (mars 1968) - Abandonnée par les Britanniques (sigle)
- 3- Reconnaissance suprême de son action non violente (1964) - Note
- 4- Déchiffrer
- 5- Agaças plus d'un par des sit-in et des marches - Personnel réfléchi
- 6- Mesurées - Vaccin
- 7- Oui anglo-saxon - Tableau ou tissu
- 8- Le racisme en est une - Au golf, nombre de coups
- 9- Personnel - Celle du baptême purifiée
- 10- De la guerre, quand il s'agit d'argent - Peu fréquents

Verticalement

- A- Président étatsunien qui allait faire voter la loi sur les droits civiques quand il fut assassiné - Dans le vent
- B- Peuple du Nigeria - Prénom féminin
- C- De cette grandeur d'âme, il ne manque point
- D- Précédé de ô, exprime la joie - Note - Dessinateur pour enfants
- E- Il fut par delà le temps celui de Gandhi - Soleil égyptien
- F- Eu la possibilité de - Ministre de son église baptiste
- G- L'une de ses petites filles en demande l'interdiction dans les États-Unis d'aujourd'hui
- H- Encore lui! - Appeler
- I- Précède Klux-Kan - Statut des noirs avant la guerre de Sécession
- J- Sépareras deux groupes humains

SUDOKU PAR FRANÇOISE LECOURTOIS

	5		9				7	
9				8				5
		2	3	5		9		
						1		9
	9	7				8	6	
6		3						
		8		4	5	6		
1				9				7
	2				8		3	

Vous avez dit Bouquet... chiche !

“Bouquet”, ce mot illustre bien la richesse de la langue française. À Coutainville, nous le prenons bien sûr pour “Palsemon seratus”, convoitise du pêcheur à pied doublé d’un fin gourmet. Pratiquant jeune la pêche de la truite sauvage à la sauterelle noyée, la traque de la bécassine au “cul levé” sans chien, les pêches au bouquet, un mot illustre bien l’esprit de ces trois loisirs : chasse. En effet, on chasse plus le bouquet qu’on ne le pêche. C’est toujours une grande excitation de partir à sa quête tant l’issue est aléatoire quel que soit le mode opératoire.



Photo: Lecourtois

Descendre la nuit avec une lampe électrique à la pointe du Hoc, galoches cloutées antidérapantes aux pieds reste un souvenir très fort : un grand panier sur le dos avec six balances “bouettées” aux têtes de maquereaux fraîches et brillantes et une perche de deux mètres ne facilitent pas l’opération... mais le jeu en vaut la chandelle : les bons jours, trois à quatre kilos et quarante étrilles à trois...
Sous Gonnevillie, au bon temps de la verdrière sans nostalgie cependant, pousser la bichette à lame (1,25 mètre d’envergure) et voir monter cinq à six spécimens était un grand plaisir... les bons jours, un kilo facile...
À Coutainville, avec les petits enfants, pratiquer la pêche à la main (prétexte à une leçon de choses), reste un bon moment. Remises en place après les avoir soulevées, les pierres

libèrent leurs occupants qui se réfugient dans les lichens : les saisir alors par les barbes (les antennes) qui dépassent est un vrai régal : bilan toujours très maigre mais quelle excitation quand un crabe surgit !
À Grancamp-Maisy, il faut avoir la forme car pousser le “boutout” rempli de langues de bœuf n’arrange pas le dos : les bons jours, le kilo est atteint avec des sujets superbes, foncés et luisants.

À Chausey, lieu mythique pour cette pêche, en plus de la ballade, tout peut arriver... j’ai connu une pêcheuse qui faisait trois à quatre kilos de bouquet trié par jour de marée (sans femelles avec des œufs) !
Terminons en évoquant Coutainville. C’est un plaisir toujours renouvelé de partir à marée descendante entre les aigrettes et les pies de mer qui pêchent elles aussi ! L’accoutrement peut paraître folklorique mais demeure important : chaussures si possible montantes, chaussettes, bourriche en osier à la ceinture, chapeau, couteau, fil pour réparer les filets, sac plastique de secours, boussole pour les plus prudents et bien

sûr les libettes. Personnellement, j’en utilise deux : l’une à tête plate et l’autre très petite, oblongue pour les anfractuosités. La pêche peut encore être fructueuse mais cela nécessite de mettre le filet à l’eau tout le temps de la marée et non de le promener. Selon les coefficients, le vent, le soleil, la hauteur d’eau, l’état de la mer, on “lève le gibier” dans les fucus, les algues japonaises, les failles, les trous, sur les parois rocheuses, à plat, au flot, dans les courants... il peut être partout. Si on prend, il ne faut jamais quitter le coin sans avoir l’impression de l’avoir épuisé. Certains endroits sont magiques, à vous de les découvrir. C’est ainsi qu’une baignoire produit 40 à 50 brins les bons jours. L’exploration de nouveaux coins fait aussi partie de l’activité. La pratique passe par le respect des concessions ostréicoles et des autres pêcheurs les plus proches. En règle générale, chaque jour de pratique amène de nouvelles découvertes. Le retour de marée demeure immuable : après le tri de la pêche (élimination des petites algues), la pesée intervient juste avant la cuisson : on peut atteindre sept à huit cents grammes relativement facilement. Une petite collation revigore alors le pêcheur et bon appétit pour le soir.

Bon courage à tous !
À Madagascar, on dit que deux Malgaches chantent à trois voix, comme ici un pêcheur plus un chasseur égalent trois menteurs ! néanmoins les poids dans l’article sont réels...

PS : taille réglementaire du bouquet : 5 cm du rostre à la queue.
Pêche ouverte du 1^{er} juillet à fin février.
5 litres maximum par jour de pêche... là, on rêve debout... ■

JACQUES LECOURTOIS

Solutions des jeux de la page 7

Solution des mots croisés
Horizontalement
1 - King - Parks, 2 - Eboueur - UE, 3 - Nobel - MI, 4 - Epeler - 5 - Enervas - Se, 6 - Dosées
- BCG, 7 - Yes - Toile, 8 - Lépre - Par, 9 - II - Eau - Eva, 10 - Nef - Rares
Verticalement
A - Kennedy - In, B - Ibo - Noelle, C - Noblesse, D - Gué - Note, E - Elève - Ra - Pel, F - Pu - Pasteur, G - Armes, H - II - Biper, I - Ku - Esclave, J - Ségregeras

4	5	1	9	6	2	3	7	8
9	3	6	4	8	7	2	1	5
7	8	2	3	5	1	9	4	6
8	4	5	7	3	6	1	2	9
2	9	7	5	1	4	8	6	3
6	1	3	8	2	9	7	5	4
3	7	8	1	4	5	6	9	2
1	6	4	2	9	3	5	8	7
5	2	9	6	7	8	4	3	1



Journal de l'ARO, Actualités Région Ouest - Maison diocésaine - 50 200 Coutances - Président : Charles-Henri Piffareilly - Responsable de la rédaction : Père Louis Deschamps - Presbytère - 50 230 Agon-Coutainville
Équipe de rédaction : Christiane Audic, Marc Basnier, Jean-Guy Gargadennec, Jocelyne Hennequin, Michel Lair, Guy Lebre, Françoise et Jacques Lecourtois, Jean-Claude Marinier.
Édition et Régie : Bayard Service Ouest et Centre - BP 97257, 35772 Vern-sur-Seiche, Tél. 02 99 77 36 36 - bse-ouest@bayard-service.com - www.bayard-service.com - Directeur de publication : Bayard Presse représenté par Pascal Ruffenach
Secrétaire de rédaction : Marc Daunay. Maquette : Bayard Service Ouest et Centre
Photos de la tête : Guy Lebre - Imprimeur : Imprimerie Saint-François (41 Blois). Tirage : 6500 exemplaires.



Ne pas jeter sur la voie publique.

FUNEBRES GIRARD SERVICES FUNÉRAIRES
POMPES FUNÉRAIRES
Devant la perte d'un être cher, vous trouverez auprès de nous respect et qualité au meilleur prix.
www.pompes-funbres-girard.com
24h/24 - 7 JOURS/7
Route de Lessay - COUTANCES - 02 33 45 19 17

0233454308
restaurant le gouvillais
Cuisine traditionnelle - Plats à emporter
12 rue de l'ancienne Poste
50560 GOUVILLE SUR MER
(derrière le Crédit Mutuel)
Fermé mardi soir et mercredi
Lundi soir et jeudi soir sur réservation

Aldric Girard
votre Agent Général d'Assurances
SwissLife
21, route de Coutances - 50560 Gouville sur Mer
Tél. 02 33 47 06 16 - Fax 02 33 47 02 78
agence.gouville@swisslife.fr - www.swisslife.fr

Herpin MENUISERIE GUEROULT
50200 COUTANCES
Fabrication, vente et pose de Menuiseries Extérieures et Intérieures, Plâtrerie Sèche, Bardage, Agencement, Charpente et Isolation
Tél. 02 33 07 58 80
Email : cd.secretariat@herpin-gueroult.fr

Optic 2000
Une nouvelle vision de la vie
Olivier FLOQUET
Opticien diplômé
8 rue Gambetta - COUTANCES - 02 33 07 58 62

LES P'TITES CABINES
Conserves de poissons
En vente dans votre U express de Gouville-sur-Mer