



La Mouette

N°54 06-2025



Concert à la chapelle.



Salle comble à la chapelle Ste Anne. Le duo de guitaristes Guillaume Tarasse-Sophrone et Mathieu Aupois a enchanté le public avec un répertoire intimiste, qui s'harmonisait parfaitement avec le décor baroque de la chapelle. Jazz ô Château Ville de Saint-Quay-Portrieux

Crédit Photos © JOC Yvon Botcazou

Formation des bénévoles

Comme déjà évoqué dans cette newsletter nous recherchons des bénévoles pour assurer l'ouverture de la chapelle Sainte-Anne deux après-midi par semaine durant tout l'été (les mardi et jeudi des semaines de vacances scolaires). Il s'agit d'assurer l'ouverture de la chapelle de 14h30 à 17h30 environ et de présenter son histoire si les visiteurs sont intéressés. Nous veillons à ce qu'un binôme soit prévu à chaque fois. Nous sommes en train de vous concocter le « Manuel du parfait guide de la Chapelle Sainte Anne de Saint-Quay Portrieux » avec photos et illustrations. Nous proposons de remettre ce guide - et toutes les informations, explications et commentaires qui vont avec - lors d'une réunion sur site (dans la chapelle) le mardi 17 juin à 14h30 en présence de toutes celles et ceux qui contribuent à cette activité de notre beau quartier. Même si vous hésitez encore, vous pouvez venir à cette réunion ; vous poserez toutes vos questions et prendrez votre décision (de faire partie de l'équipe ou non) à son issue.

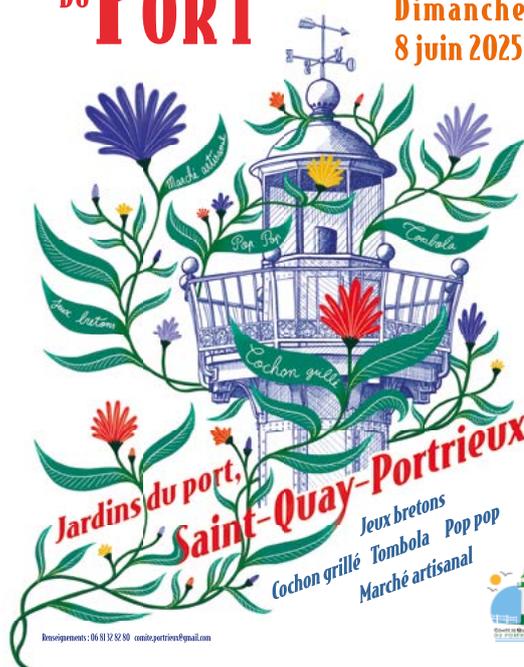


Il est préférable de s'inscrire au préalable auprès de Marie-Pierre : 06 62 40 12 33

Printemps du Port, ultime rappel !

LES PRINTEMPS DU PORT

Dimanche
8 juin 2025



Le Fanal : Coup de cœur Trieux...

Qui d'entre vous a déjà vécu cette expérience ? Fermer un livre dont vous venez d'achever la lecture et avoir envie d'en parler à la terre entière. Bon là je m'emballe, disons au Portrieux entier ! LOL ! Vous avez aimé d'un bout à l'autre, tout, l'écriture, le récit, le style, les personnages, le dénouement ou la conclusion. Et en fait outre un.e proche, vous n'avez pas tant que ça de monde autour de vous pour partager ce plaisir. Eh bien ! A partir de maintenant vous aurez une nouvelle opportunité.

Sur le comptoir de notre belle librairie Le Fanal, un nouveau présentoir porte l'étiquette « Coup de cœur Trieux ».

Après avis de la librairie, vous pourrez déposer une note de la teneur ou longueur qui vous convient. Et elle sera placée sur un exemplaire du livre qui vous a tant plu.



A vos plumes !



La Mouette

N°54 06-2025



Le Fanal

Note d'intention du roman «Dans les harpes du vent».

Dans les harpes du vent met en scène le destin de deux femmes dans une Bretagne pétrie d'eau, de vent et de pierres. Elles ne se connaissent pas mais dès le premier chapitre, un événement vient bouleverser leurs vies et les invite à entrer dans une autre réalité.

Il est long le chemin qui mène à soi. On se trompe souvent. On se contente longtemps des histoires qu'on a bien voulu nous raconter, souvent de petites miettes d'un gros gâteau qu'on ne soupçonne pas. Annie et Lise, chacune à sa façon, remonteront vers leurs origines.

Comme elles, le lecteur de ce roman tout public est pris au piège de ce qu'il croyait être. La magie de la vie vient renverser ses certitudes et l'interroger sur lui-même, au détour d'une page, d'une phrase.

Petite-fille d'orphelins du génocide arménien, je suis passionnée par les quêtes identitaires, les méandres des origines, les secrets recouverts de poussière. L'écriture, la musique, le tissage que je pratique régulièrement, ne sont pour moi qu'une seule et même façon de percevoir le monde, de le décrire au plus près de ce qu'il est.

Mes héroïnes en font peu à peu l'expérience et le lecteur avec elles.

Ce premier roman est dédiée à celles qui tissent le souffle, nos mères.

Isabelle Estournet-Djehizian
Dans les harpes du vent
Roman

Isabelle Estournet-Djehizian sera présente à la librairie de Saint-Quay-Portrieux le samedi 7 juin à partir de 16h.

« Après plusieurs ouvrages poétiques dédiés à la quête de soi, l'auteure nous livre un premier roman qui tisse les destins de deux femmes dans une Bretagne pétrie d'eau, de vent et de pierres »

Librairie Le Fanal – 8, rue Georges Clémenceau

Adhésion

12€ par personne,
20€ pour un couple

Contactez-nous

Par mail :

comite.portrieux@gmail.com

Pour aller encore plus vite notre RIB

FR76 1558 9228 3502 7091 8794 075 CMBRFR2BXXX

Toutes les mouettes en cliquant [ici](#)
ou [là](#), pareil !

Pot mensuel

"Super j'y serai dès 18h30!"

SEA NEWS TODAY
Apéro de Juin à la Créperie du Port

RDV Vendredi 6 Juin



Relève assurée à la Crêperie du Port



Candice et Adrien ont rouvert la crêperie de notre quartier le 18 avril ..juste avant la fête de la coquille dont nous avons mesuré la fréquentation.

Une bonne façon d'être vite dans le bain, par exemple quand le samedi soir à la « fin » du service, la terrasse puis le restaurant se trouvent envahis à nouveau. Il est 23h30 et c'est la fin des concerts !! Et hop ! C'est reparti...

J'ai fait la connaissance de ce jeune couple - d'origine costarmoricaine - de professionnels très motivés.

Candice a fait quelques saisons en restauration (été et hiver) même si ses études n'étaient pas axées sur ce domaine. En effet, titulaire d'un master en affaires internationales (option marketing) avec stage à New York, elle revient en Bretagne oeuvrer dans diverses entreprises toujours autour des métiers de bouche (spiritueux, biscuiterie).

Adrien originaire de Plélo, formé au lycée de la Closerie en cuisine et pâtisserie est un vrai globe trotter : Allemagne, Rennes, Suisse puis Suède et Danemark où il fait des desserts sur les marchés ! Puis Suisse à nouveau, Canada, Calgary puis Montréal (j'en oublie..), des vacances en Inde et un projet au Japon... course stoppée par le Covid. C'est grâce à cela que nous le retrouvons en Côtes d'Armor tout près de chez nous : Crapaud rouge à Tréveneuc, Nord-Sud à Binic, Chez Paulette au Palus.

Il a le projet d'ouvrir son restaurant, choisit Saint Quay ... et ils tombent tous deux sur l'annonce de notre chère Géraldine (la prédécesseuse)*.

Après une entière refonte de lieux (murs, luminaires, chaises y compris la cuisine..), la carte est aussi revue. Sur la base de produits locaux, frais, de saison, les galettes (100 % sarrasin) sont cuisinées (plus qu'assemblées!) avec passion et créativité par le chef.

Ravis de l'accueil du quartier, ils sont heureux de cette nouvelle aventure, concluant à l'instar de Géraldine : « Quand on fait ce métier, c'est qu'on aime les gens ! » Nous aurons l'occasion de les rencontrer lors de notre apéro du mois.

Nous leur souhaitons une belle réussite dans ce lieu emblématique de notre Portrieux.

* voir un numéro précédent de la Mouette.

la crêperie du port



o Entrées & FINGER FOOD*

- HOUMOISS PAIMPOLAIS 8 €
Coco de Paimpol, huile d'olive, ail, citron, échalote
- HUITRES x6: 9,50 € / x9: 13 € / x12: 16 €
*Selon arrivages
- CREVETTES 9 €
- PLANCHE DE CHARCUTERIE 12 €

o Galettes SALÉES

- LA GALETTE COMPLÈTE Œuf, emmental, jambon 8,60 €
- LA GALETTE SAUMON Saumon, écrasé de pommes de terre, ciboulette, crème yuzu, wakamé, emmental 16,40 €
- LA GALETTE COPPA Coppa, tomates confites, emmental, pesto, œuf 12,40 €
Supplément burrata : 4 €
- LA GALETTE CHÈVRE Chèvre, pesto, compotée de tomates, copeaux de parmesan, emmental 10,60 €
- LA GALETTE ROQUEFORT Roquefort, écrasé de pommes de terre, poires caramélisées noix, emmental 10,60 €
- LA GALETTE CHORIZO Chorizo, comté, œuf, petits pois, compotée d'oignons, tomates confites 13,90 €
- LA GALETTE ANDOUILLE Andouille, crème de moutarde, comté, compotée d'oignons, poêlée de champignons en persillade 13,90 €
- LA GALETTE LARD Lard, compotée d'oignons, reblochon, écrasé de pomme de terre, crème fraîche, emmental 13,90 €
- LE HOT DOG BRETON Galette saucisse, emmental, compotée d'oignons, ketchup, moutarde, oignon frits 10,60 €
- LA GALETTE SAUCISSE Saucisse, emmental, compotée d'oignons 8,60 €
- LA GALETTE CANARD Effiloché de canard, emmental, écrasé de pommes de terre, confit d'oignons, crème fraîche 14,60 €
- LA GALETTE THAÏ Curry de patate douce et pois chiche au lait de coco et curry gingembre, pâte de curry rouge, emmental, coriandre, cacahuètes, citronnelle 12,60 €
Supplément poulet : 2 €
- LA GALETTE BOUDIN Boudin noir, pommes caramélisées, compotée d'oignons, crème de moutarde, emmental 13,90 €

Toutes nos galettes sont servies avec une salade verte.

Composez votre Galette >>>>	jambon, œuf, emmental, chèvre, lard, compotée d'oignons, champignons en persillade, crème fraîche		
	1 ingrédient : 3,80 €	2 ingrédients : 6,20 €	3 ingrédients : 8,60 €

o SUPPLÉMENTS

- Œuf, champignons, jambon, compotée d'oignons, comté 1,50 €
- Burrata 4 €

Un extrait du Menu



Re-Mouette

06-2025

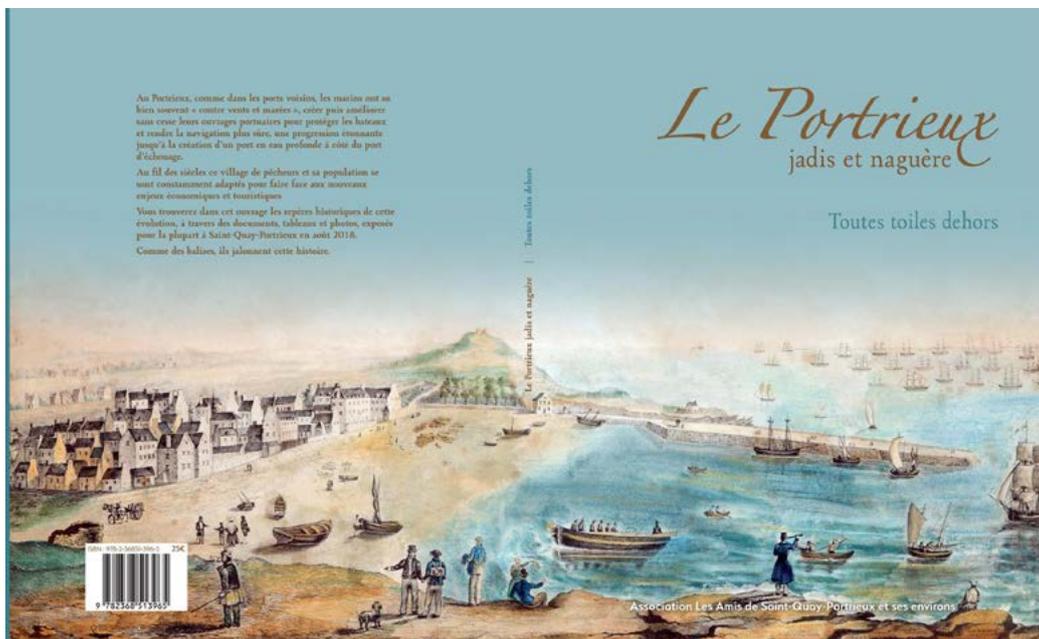
Supplément thématique de «La Mouette» à périodicité aléatoire et néanmoins régulière

Une petite page de publicité (non rémunérée je vous rassure)

Le Portrieux, jadis et naguère...

Il y a quelques années déjà, les Amis de Saint-Quay-Portrieux et ses environs ont publié

Le Portrieux, jadis et naguère, toutes toiles dehors.



Cet ouvrage réédité en 2022 a suivi l'exposition du même nom présentée au centre des congrès l'été 2018, autour des représentations picturales du port. Il raconte le développement du Portrieux, depuis avant le port, jusqu'aux années récentes, et est illustré de très nombreux documents, photos et tableaux.

Certes, ce n'est pas une nouvelle publication, mais le passé ne se démode pas.

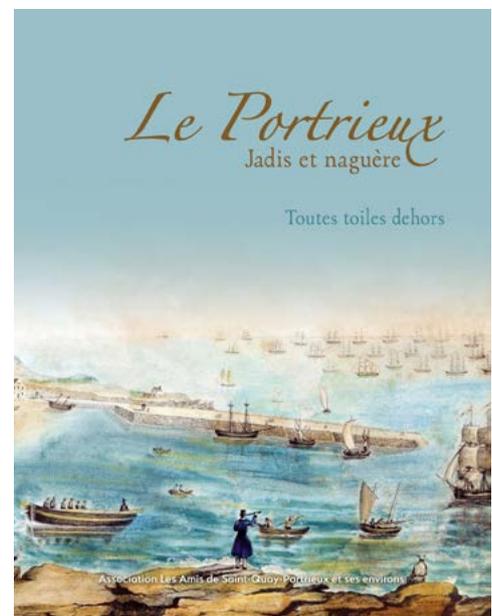
Si vous ne l'avez pas encore, pensez-y. Si vous l'avez déjà, pensez qu'il constitue un cadeau, toujours apprécié...

Il est beau, comme notre Portrieux !

Ouvrage en vente au prix de 25€ la librairie du Fanal, à la Maison de la Presse, à l'Office de Tourisme.

Il est possible également de le commander directement auprès des Amis de Saint-Quay

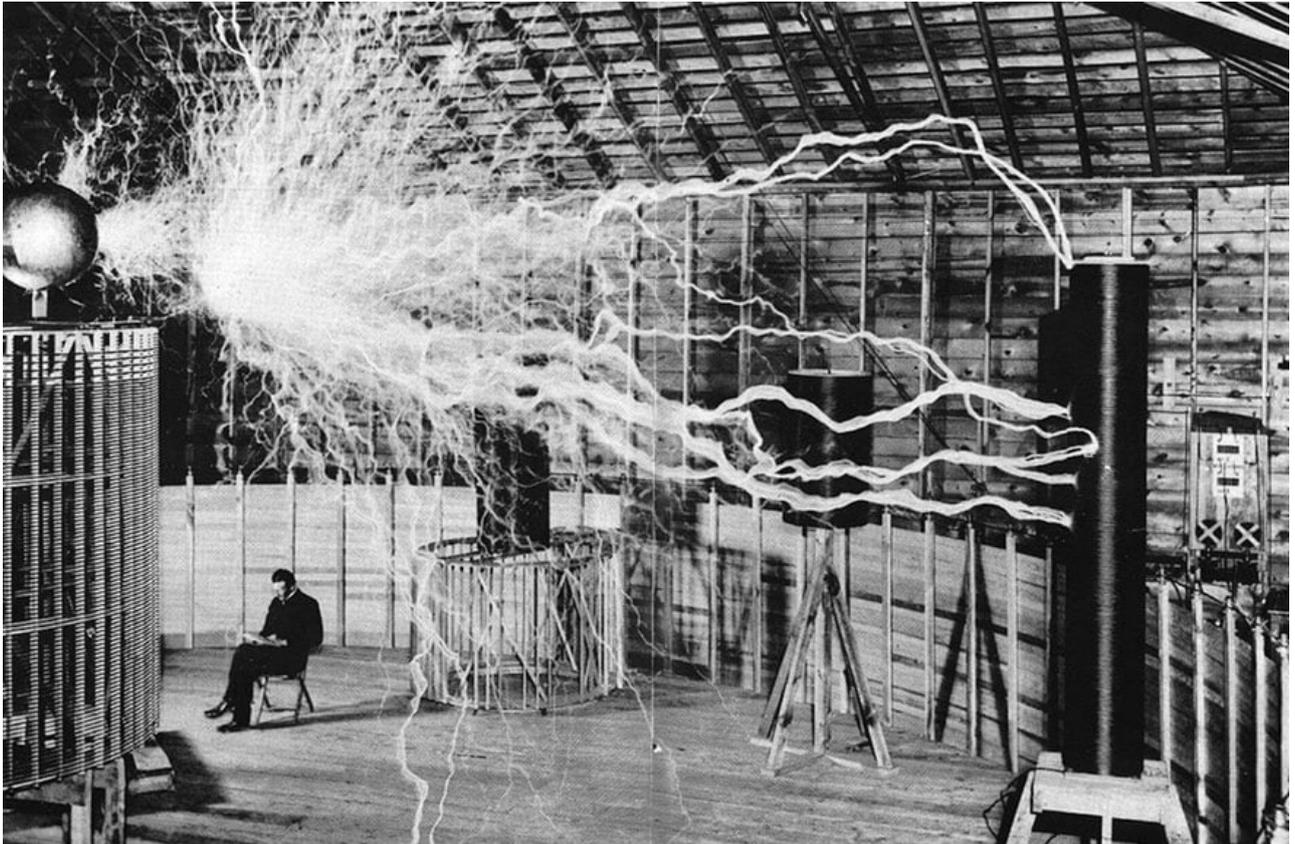
amis.st-quay-portrieux@orange.fr





Supplément thématique de «La Mouette» à périodicité aléatoire et néanmoins régulière

Les (fausses) archives de la Mouette



Le jeune Tityves a entièrement refait son circuit électrique et peut enfin lire en toute quiétude. 1938



Encore un lapin abandonné après les fêtes de Pâques !!!