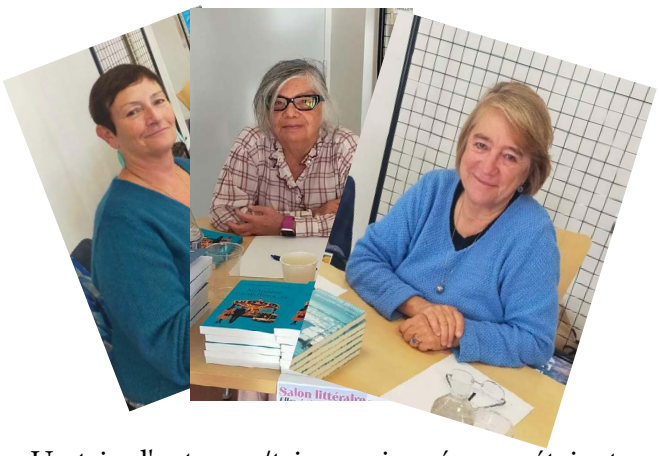
La Mouette

N°71 11-2026

Le comité de Quartier du Portrieux est né en 2009 d'un dialogue entre voisins, commerçants, résidents permanents et temporaires, touristes désireux de partager leur attachement au Portrieux. Cette association de toutes les bonnes volontés vise à embellir la vie au Portrieux autour de 3 axes : promouvoir et animer le quartier - accueillir les nouveaux arrivants - proposer à la municipalité des améliorations du cadre de vie.

Salon du livre



Un trio d'auteures/trices quinocéennes étaient présent au nouveau rendez-vous littéraire, lui aussi quinocéen !
Le portrait de l'une d'elles ci-dessous.

Juste une promesse

J'ai rencontré Catherine à l'issue de ce salon pour qu'elle me présente son livre "Juste une promesse". Elle m'apprend d'emblée que c'est le premier livre qu'elle écrit… pour elle ! Car en effet Catherine écrit - beaucoup - mais dans d'autres circonstances, sous couvert de son auto-entreprise : "La Plume d'Adèle". Voyez plutôt :

- Elle est biographe. Elle écrit des biographies à la demande, une dizaine à ce jour. Elle a suivi une formation en ce sens en 2022.
- Elle est correctrice. Elle aide à rédiger tous types de documents professionnels et personnels.
- Elle intervient en milieu carcéral comme écrivaine publique. Chaque vendredi, elle se rend à la prison de Saint-Brieuc pour aider les détenus qui le souhaitent à rédiger leurs courriers administratifs, personnels ou professionnels.
- Et elle est maintenant autrice !

Elle écrivait donc essentiellement pour les autres. Pourquoi ? « Je ne voyais pas l'intérêt de créer des personnages fictifs alors qu'il y a tant de personnes à mettre en lumière dans le monde réel ! »
Et puis en octobre 2023, une idée, une envie qui monte : écrire l'histoire – la plus vraie possible – d'une femme bretonne admirable et qui est restée dans l'ombre… Mais qui ? Elle se met en quête, passe du temps sur internet en cherchant localement ou pas trop loin pour son enquête.

Comité de Quartier du Portrieux

La Mouette

N°71 11 -2026

Juste une promesse suite

Une première hésitation autour des « Penn Sardin » de Douarnenez. Sûrement un tas de destinées exemplaires mais on a déjà beaucoup écrit sur ce thème. Poursuivant ses recherches, elle tombe un jour « par hasard » (Existe-t-il ?) sur une histoire avec le patronyme « Josse ». Or c'est le nom de jeune fille de Catherine ! Interpellée, elle va plus loin. Il s'agit de sœurs jumelles, nées en 1897, célibataires et commerçantes à Saint-Brieuc qui ont été reconnues « Justes parmi les Nations » pour avoir sauvé un enfant juif d'origine polonaise, Jacques, pendant la Seconde Guerre mondiale. Elle tenait son sujet. En six mois elle a retrouvé la trace de Marie et Élisa Josse, décédées en 1973 et 1974 et celle de la famille de Jacques au Canada ! Vive les mails pour entrer en contact avec sa fille qui lui annonce que l'homme est toujours vivant, père, grand-père et arrière-grand-père. Alors commence pour Catherine un long travail de recherche et de recueil d'informations pour reconstituer cette histoire. Elle consulte les archives des Côtes-d'Armor mais aussi d'Ille-et-Vilaine et de Loire-Atlantique. Elle lit des dizaines de témoignages de cette période par souci du vrai. Après plusieurs mois face à son ordinateur, elle se dit qu'elle devait à tout prix rencontrer Jacques et sa famille à Montréal. Elle s'y rend en mai 2025. Et là un miracle se produit ! Au cours d'une soirée conviviale et chaleureuse où les deux enfants de Jacques ont été conviés, son fils décide de descendre à la cave et en revient avec une valise en carton, pleine de photos de l'époque !

Pendant leurs précieux échanges, Catherine a même su faire parler le principal intéressé pourtant resté jusqu'ici très discret sur cette période de sa vie avec sa famille.

Ce n'est pas un roman qu'elle écrit. Tout est vrai, chaque information rapportée dans « Juste une promesse » est vérifiée, même si elle a dû « contourner quelques zones d'ombre ». Elle tente de n'apporter « qu'une certaine fluidité pour que l'histoire soit transmise ».

En mai 2026, elle estime que son écrit est prêt à être publié et elle est peu de temps après invitée au salon littéraire quinocéen "Elles écrivent le monde" lors duquel elle vient de présenter son livre au public.

Je l'interroge sur ce qui la motive, son fil conducteur : « Me rendre utile auprès de gens auxquels je sais que je peux apporter quelque chose. Que ça serve à quelqu'un. »

Les dernières nouvelles qu'elle a eues de Jacques – qui a 97 ans aujourd'hui – sont qu'il « dévorait » son livre sur son lit d'hôpital. Je n'en révèlerai pas plus… Je peux seulement vous encourager à rentrer dans cette histoire. Vous passerez un bon moment, j'en suis sûre. Et ce n'est pas juste une promesse !

Nous souhaitons beaucoup de succès à Catherine avec ce récit.

Catherine Le Goff 06 98 89 22 34
laplumedadele@gmail.com

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 !

La Mouette

Recette de saint jacques

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 pâtes feuilletées pur beurre
- 4 champignons de paris
- 20 noix de st jacques
- 1/2 verre de vin blanc sec
- safran (facultatif)
- 6 blancs de poireaux
- 1 échalote
- 20 cl de crème liquide entière
- sel/poivre
- noix de muscade

. Couper les poireaux en 2 dans le sens de la longueur, les rincer et les émincer en fines lamelles
. Les faire suer dans un récipient anti adhésif avec une lichette d'huile d'olive (ne pas les faire colorer). Sel et poivre.
. Ajouter le vin blanc
Couvrez et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
. Dans une poêle anti adhésive, faire suer également les échalotes (feu doux), les champignons émincés, y ajouter la crème, le safran, la noix de muscade, sel, poivre et laissez réduire légèrement.
. Snacker les st jacques dans une poêle, avec un peu de matière grasse (D'UN SEUL CÔTÉ) pendant qq secondes

- Dans les caquelons, déposer les poireaux, les champignons, les st jacques et napper de crème.
. Recouvrir avec un disque de pâte feuilletée légèrement plus grand que le caquelon et bien plaquer les disques en appuyant sur les bords
- Mettre au four 15/20 mns précédemment chauffé à 200 degrés (four traditionnel)
NE PAS OUVRIR LE FOUR PENDANT LA CUISSON
Bon appétit !

Les fausses archives de la Mouette

Le jeune Tityves part
braconner la coquille.
octobre 1956

Pot mensuel

Comité de Quartier du Portrieux

La Mouette

N°71 11 -2026

Fête de la pomme

7 samedi novembre
de 15h à 21h

Programme

15h30 :
Bagad Sonerian Sant Ké

16h15 :
Contes pour enfants

17 h :
Initiation à la danse bretonne avec Danserien Sant Ké

18h :
Contes pour enfants

19h à 21h :
Fest-Noz

Le comité du port participe et vous proposera

Vin chaud
jus de pomme chaud,
pommes d'amour
maquillage.

Tout l'après midi

Presse à cidre. Vente de jus de pomme et de cidre
Jeu : à la recherche des mots magiques dans le parc
Pêche à la ligne : on gagne des bonbons !!

Restauration à partir de 15h

Crêpes, galettes saucisses, gâteaux aux pommes, pommes d'amour, barbe à papa.
Vin chaud, jus de pommes chaud, café, chocolat et buvette.

Avec l'association Quinosamain, Danserien Sant Ké,
L'APEL de Notre-Dame de la Ronce et les Comités de Quartier

Comité de Quartier du Portrieux

Re-Mouette

11-2026

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

L'histoire d'une reine

Non, ce n'est pas une page d'Histoire de France ou d'ailleurs que nous vous proposons aujourd'hui.

Nous saluons une petite reine qui prend de la place dans quelques ports bretons (et normands) et notamment à Saint-Quay Portrieux.
Pour certains gastronomes c'est le fin du fin des produits de la mer. Pêchée dans la Manche et au large de Saint-Brieuc, elle s'invite souvent aux repas de fêtes. Elle se déguste poêlée, cuite au four dans sa coquille ou en carpaccio. Vous avez deviné… il s'agit de la coquille Saint-Jacques surnommée par ici « la Reine de la baie ».

En effet la baie de Saint-Brieuc est labellisée Pêche durable MSC depuis 2022, après avoir quasiment épuisé ses stocks de coquilles Saint-Jacques pendant des années. La noix de Saint-Jacques est très appréciée pour ses qualités gustatives, mais aussi pour le mode de gestion respectueux des ressources. La baie de Saint-Brieuc est l'un des gisements de Saint-Jacques les plus grands d'Europe, plus durable au fil des années. « À travers le label MSC, les clients reconnaissent le travail mené par les pêcheurs en faveur de préservation de la coquille pour les générations à venir. »

Et d'abord, pourquoi cette merveille porte-t'elle ce nom ? Elle a une forte valeur symbolique notamment pour les pèlerins de Saint Jacques de Compostelle. A l'origine les coquilles étaient ramassées sur les plages de Galice et rapportées comme preuve de l'accomplissement du périple. Les pèlerins ont ensuite accroché la coquille à leur sac, à leur chapeau, à leur cape ou à leur bourdon (bâton). Un moyen de se distinguer des autres voyageurs, de boire dans les fontaines ou de demander l'aumône. Lorsque la coquille apparaît sur le linteau d'une porte d'entrée, elle signifie que les pèlerins sont les bienvenus.

Et à Saint Quay ? Quand elle est apparue ?
Les sources patrimoniales bretonnes sont assez précises Le gisement est découvert - par hasard -en février 1961 par le Grain de Sel basé au Légué à Saint Brieuc. Le patron pêcheur du Grain de Sel était Édouard Bourel. Il effectue un coup de chalut entre le Petit Léjon et La Comtesse et y découvre un gisement exceptionnel de coquilles Saint Jacques. Il en débarque environ deux tonnes lors de cette première campagne. Une précision intéressante : à l'origine, le Grain de Sel n'est pas un « coquillier » spécialisé. C'est un coup de chalut qui a révélé le gisement. Peu après les bateaux de Saint Quay et de Binic s'y mettent aussi. Suivis de près par six chalutiers du Légué venus explorer le secteur. En décembre 1961, ils auraient débarqué environ 20 tonnes, avant que les bateaux d'Erquy ne s'engagent à leur tour massivement dans cette nouvelle pêche. Ils sont vite rejoints par des pêcheurs finistériens qui venaient s'établir ici à la saison de la coquille. Ceux d'Audierne et Sein venaient à St Quay et d'autres (Douarnenez, Concarneau) choisissaient Binic. Au commencement, ils venaient seuls en bateau (y dormaient, en semaine !) et rentraient chez eux le week-end. Puis ils sont venus en famille dans des locations et leurs enfants venaient gonfler les rangs de l'école primaire le temps de la saison de pêche

La situation au début des années 1960 : presque une pêche « libre »
Au départ, la réglementation porte surtout sur le temps de pêche, les jours autorisés et les caractéristiques des bateaux et des engins, plutôt que sur un quota global de capture. Une source historique locale indique qu'en 1961 la pêche était autorisée du lever au coucher du soleil. Dès 1964, elle est interdite le samedi, le dimanche et les jours fériés, puis limitée aux quatre premiers jours de la semaine. La durée quotidienne est ensuite progressivement réduite. La durée de la campagne elle-même passe d'environ 7,5 mois en 1962-1963 à 5,5 mois en 1969-1970.

Comité de Quartier du Portrieux

Re-Mouette

11 -2026

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

L'histoire d'une reine, suite

Voici quelques étapes retracées :

- 1961 : environ 2 tonnes débarquées ;
- 1962 : 438 tonnes à Erquy
- 1966-1967 : environ 45 bateaux
- 1965-1975 : très forte production et arrivée massive de bateaux d'autres secteurs maritimes ;
- 1972-1973 : environ 420 bateaux.

Il y eut même une limitation du nombre de bateaux dès 1965-1966, mais elle fut abandonnée la campagne suivante, le stock étant alors considéré comme suffisamment abondant.

L'Ifremer suit le stock depuis 1966, avec des campagnes scientifiques permettant ensuite d'adapter l'exploitation.
La production de coquilles Saint-Jacques en baie de Saint-Brieuc connaît une croissance spectaculaire après la redécouverte du gisement. Elle atteint plus de 12 000 tonnes en 1972, avant de diminuer au milieu des années 1970.
Des facteurs ont contribué à l'augmentation des quantités pêchées, par exemple
l'hiver 1962-1963, souvent désigné comme « l'hiver 1963 » ou « le froid du siècle »

Il a été particulièrement rigoureux en Bretagne de décembre 1962 à mars 1963 : sur le littoral des Côtes-d'Armor, le froid aurait atteint environ −20 °C, et les témoignages évoquent même de la glace au large de Saint-Brieuc. A Saint Quay c'est 1,75 m de neige devant la mairie (l'ancienne bien sûr, au port), les vieilles et les congres congelés venant s'échouer sur le môle derrière le quai, les oursins explosant quand l'eau de mer gelait à l'intérieur.

Et pourtant des conséquences positives ont aussi été révélées notamment pour la coquille. En effet dans le secteur de la baie de Saint-Brieuc et d'Erquy, cet épisode a eu une conséquence écologique importante : les poulpes (pieuvres), prédateurs du naissain de coquilles Saint-Jacques et les étoiles de mer, ont été très fortement décimés. La disparition de ces prédateurs a ensuite favorisé une extraordinaire multiplication des coquilles Saint-Jacques dans les années 1960.

Une vraie mine d'or ! Et pourtant la coquille Saint-Jacques en baie de Saint Brieuc a failli disparaître à la fin des années 70 !

Alors que s'est-il passé pour qu'elle reste aujourd'hui encore la Reine de la baie ?
Vous le saurez sur notre prochain numéro !
En attendant, régalez-vous !

Cet article a été rédigé sous l'impulsion d'une fidèle lectrice qui m'a fourni tous les chiffres. Marylène L. a travaillé au « Comité d'expansion économique des Côtes-du -Nord » de 1975 à début 1979 et spécifiquement sur la coquille St Jacques. Nous la remercions pour sa contribution.