

AUJOURD'HUI

URGENCES

Médecine de garde : de 20 h à 8 h, contacter le **Samu** Centre 15, tél. 15 ; **SOS Médecins**, tél. 3624. **Pharmacies de garde** : tél. 32.37 (0,34 €/minute).

SÉCURITÉ

Police-gendarmerie : tél. 17. Depuis un portable : tél. 112.

SERVICES

ERDF : dépannage électricité, tél. 09.72.67.50.56 ; accueil raccordement électricité, tél. 0810.813.327. **GRDF** : urgence sécurité gaz, tél. 0800.47.33.33. **Service des eaux** : à partir de 17 h, tél. 02.97.01.66.00.

LE TÉLÉGRAMME

N° de lecteurs : tél. 09.69.36.05.29 (prix d'un appel local). **Rédaction** : fax : 02.97.54.17.76 ; vannes@letelegramme.fr ; site : www.letelegramme.fr. **Publicité** : tél. 02.98.33.80.48. **Petites annonces pour particuliers** : tél. 0800.879.925 (appel gratuit depuis un fixe). **Annonces légales** : tél. 02.98.33.74.77.

Avis

d'obsèques : tél. 0810.811.046 ; fax 0.820.200.538.

Vente de photos aux particuliers : www.letelegramme.fr

Horaires des marées

Port-Navalo : pleines mers : 3 h 19 et 15 h 47 ; basses mers : 9 h 04 et 21 h 42. Arradon : pleines mers : 4 h 57 et 17 h 24 ; basses mers : 10 h 58 et 23 h 31. Coef : 47.

Pont de Kérino

Fermeture possible à la circulation à 15 h, 16 h, 16 h 40, 18 h, 19 h, selon départs ou arrivées de bateaux.

Déchèteries

Tohannic : de 9 h à 19 h. Bernus : de 14 h à 18 h. Saint-Avé : de 9 h 30 à 12 h et de 14 h 30 à 18 h 30. Arradon : de 9 h 30 à 12 h et de 14 h 30 à 18 h 30. Elven : de 9 h 30 à 12 h et de 14 h 30 à 18 h 30. Ploeren : de 9 h 30 à 12 h et de 14 h 30 à 18 h 30. Theix : de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 h 30.

Piscine

Vanocéa : bassins ludiques, de 14 h à 20 h ; bassin sportif, de 12 h à 20 h. Espace forme, de 9 h à 13 h 30 et de 17 h à 21 h.

Médiathèques

Palais des arts, de 13 h 30 à 18 h.

ÉTAT CIVIL

NAISSANCES

Centre hospitalier Bretagne Atlantique : Chahid Ben-Abou, Vannes ; Noam Colin, Taupont ; Yaël Colin, Taupont ; Liham Elin Ho, Vannes ; Mila Fave Geffroy, Plescop ; Nolan Kerhervé, Elven ; Pétronille Moulière, Rennes (Ille-et-Vilaine) ; Clément Poussier, Elven. **Hôpital privé Océane** : Marin Busson, Sulniac ; Luce Renier, Séné ; Thaïs Tournaire, Theix.

DÉCÈS

Rémy Badin, 62 ans, Vannes ; Daniel Daguet, 62 ans, Saint-Avé ; Geneviève Thibault, née Fohanno, 83 ans, Molac ; Annie Lautram, 67 ans, Vannes ; Pierre Le Gallo, 83 ans, Vannes ; Anne Lino, née Le Ray, 84 ans, Theix ; Françoise Le Gloanic, née Ludec, 88 ans, Le Bono ; Mélanie Le Bihan, née Morgant, 90 ans, Grand-Champ ; Raymond Pérès, 68 ans, Vannes.

Ilur. Visites guidées (précision)

Pendant tout le mois d'août, des visites guidées de l'île d'Ilur sont menées par le gardien littoral, Vincent Chapuis, et ont lieu chaque dimanche, à 14 h 30. Rendez-vous près de la chapelle.

Une erreur s'est glissée à ce sujet dans notre article sur l'île d'Ilur (Le Télégramme du 20 août). Le bon numéro de téléphone de Vincent Chapuis est le 06.87.61.39.24.

À SAVOIR

Cinéma en plein air. Jeudi 21 août, la ville propose, chaque été, des séances de cinéma en plein airaz. Diffusion du film « De l'autre côté du périph », comédie de David Charhon avec Omar Sy et Laurent Lafitte, à partir de 21 h 30, au parc de Kerizac à Ménimur. Gratuit.

Tournoi des Vénètes. Dimanche 24 août, joutes nautiques au port de plaisance, de 10 h 30 à 18 h.

Pardon. Dimanche 24 août, de 11 h à 22 h, à la chapelle Notre-Dame-du-Rohic, pardon suivi d'une procession au calvaire, puis d'un repas champêtre. Contact : Gérard Le Berrigaud, tél. 06.98.47.50.75 ; jelebe@wanadoo.fr

Lutte contre les chenilles processionnaires du pin. La mairie met à la disposition des propriétaires vannetais des formulaires d'inscription relatif à la campagne 2014 de lutte contre les chenilles processionnaires du pin qui se déroulera à partir de la deuxième quinzaine de septembre. Ce traitement sera assuré par la FDGDON Morbihan (Fédération départementale des groupements de défense contre les organismes nuisibles) à partir du sol, par pulvérisation d'une solution de bacille de Thuringe avec un microtracteur et un camion nébulisateur. Le coût du

traitement reste à la charge des propriétaires et est fonction du nombre d'arbres à traiter. Le traitement ne sera efficace que contre la chenille du pin et en aucun cas contre celle du chêne. Ce formulaire, à retirer en mairie ou à télécharger sur www.mairie-vannes.fr, sera à renvoyer à la mairie, Direction générale des services techniques, accompagné du chèque de règlement à l'ordre de la FDGDON Morbihan, au plus tard pour le 25 août. Tél. 02.97.01.64.07.

Tickets sports-loisirs. Il reste encore de la place aux Tickets-sports-loisirs pour les quinze derniers jours du mois d'août. Cette opération destinée aux jeunes Vannetais de 7 à 16 ans, propose diverses activités, essentiellement sportives du lundi au vendredi, de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30. Inscription dans les deux centres d'accueils de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30 à Kercado, centre sportif, salle n°3, tél. 02.97.62.69.05 ; à Ménimur, centre socioculturel Henri-Matisse, tél. 02.97.62.68.10. L'ensemble des modalités d'inscriptions est à retrouver sur le site Internet de la ville : www.mairie-vannes.fr. Renseignement : Bureau Information Jeunesse, 22 rue Victor-Hugo, tél. 02.97.01.61.00 ; service jeunesse, animation de la mairie, tél. 02.97.54.13.39.

Mulet. Un hôte estival pour le port



Ils sont des centaines à se nourrir dans le port, chaque été.



Emeline Devauchelle

Ils apprécient le « confort » : de l'eau plus chaude et de la nourriture abondante... Des centaines de mullets nagent, de juin à octobre, dans l'eau du port et amusent les passants.

Les cercles qu'ils dégagent à la surface de l'eau trahissent leur présence. Peu d'habitants remarquent encore les poissons du port. Beaucoup de touristes s'en amusent toujours, surtout les enfants. Des dizaines de bancs de mullets séjournent dans le centre-ville pen-

dant l'été. « Il s'agit sans doute de l'espèce des mullets à grosses lèvres, note David Ledan, chargé de mission au Parc naturel régional. Ils viennent ici par confort, de juillet à septembre, environ. L'eau y est plus chaude et la nourriture plus abondante que dans le golfe. Et il n'y a pas de prédateurs. Il y a moins de marnage (différence entre la marée haute et basse), ce qui favorise la prolifération du plancton ». Le mullet apprécie les morceaux d'algues qu'il peut trouver à la confluence avec la Marle ou même le long des parois du quai. « C'est un véritable opportuniste ». Que la pollution des bateaux ne dérange pas.

Du pain pour les attraper
Manger des mullets de ports est for-

tement déconseillé. « Ce poisson est de toute façon difficile à pêcher puisqu'il n'avale pas de vers. Pour l'attraper, le seul truc qui marche c'est du pain », confie David Ledan. En revanche, son congénère, le mullet de roche, une autre espèce vivant dans le golfe est apprécié des pêcheurs et des gastronomes. « Il se distingue par sa tâche jaune au niveau de la tête. Sa chair a quasiment le même goût que celle du bar », affirme David Ledan. Rares sont cependant les restaurateurs à le mettre à leur carte. Mais il peut inspirer des chefs (lire ci-dessous). À partir d'octobre, les bancs de mullets retournent dans l'Atlantique, « chercher une couche d'eau chaude stable, probablement vers Méaban, comme tous les poissons ».

Cuisine : de la mer à l'assiette

Le mullet de roche, aussi appelé mullet de mer, est une autre espèce vivant dans le golfe. La chair de celle-ci est appréciée par des gastronomes. Trois suggestions de recettes de chefs.

Ludovic Allard, chef à la Source, Maxime Nouail, au domaine de Rochevilaine à Billiers et Thierry Seychelles au Roscanvec. (Photos d'archives Le Télégramme)



En risotto...
Pour la recette du chef de La Source, il faut dorer les pavés de mullets à la poêle, côté peau, avant de les enfourner 5 mn. Pour le risotto de sarrasin, faire revenir les graines de sarrasin dans l'huile d'olive sans coloration puis mouiller avec le bouillon de volaille pendant 15 à 20 minutes, égoutter et rectifier l'assaisonnement. Pour le beurre blanc, couper le beurre en dés, éplucher et ciseler finement les échalotes. Dans une casserole mélanger les échalotes et le vin blanc, le sel, le poivre, et faire réduire le tout lentement jusqu'à ce qu'il reste 2 cl de réduction. Sur le feu très doux, ajouter petit à petit les morceaux de beurre et fouetter énergiquement.

En carpaccio...
Pour la recette du chef du domaine de Rochevilaine à Billiers, il faut mettre les filets dans l'eau glacée puis

les tailler en fine lamelle. Pour les makis, il faut tailler les ventres en fin tartare, assaisonner au jus de citron vert, sel, poivre et huître en brunoise. Rouler le poisson sur les feuilles de nori avec des pétales de tomates confites. Pour la marinade : faire bouillir du vin blanc, du vinaigre, du sucre et de l'ail. Faire des petites billes de courgettes. Verser le bouillon chaud sur les courgettes, puis laisser reposer 15 mn. Ouvrir les vernis à l'aide d'un couteau, garder uniquement le corail. Ouvrir les moules à la vapeur, les décoquiller. Dresser le carpaccio, assaisonner, fleur de sel, poivre du moulin, huile d'olive. Ajouter les makis, les coquilles et les herbes.

En croûte...
Pour la recette du chef du Roscanvec, il faut prévoir quatre filets, de la combava (agrumes), des fleurs et jeunes

pousses. Légumes : carottes, courgettes, pack-choï, poireau, navet. Sauce : coulis de mangue. Pour la croûte : beurre, pavot, sésame, anis vert. Commencer par cuire dans une casserole d'eau bouillante le navet et le pack-choï, puis carottes, courgettes et poireaux dans un sautoir. Après la cuisson des légumes ajouter les navets, le pack-choï. Pour la croûte : mélanger les différents éléments, par petit tas, les étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé. Côté cuisson : poser la croûte sur les filets, mettre au four pendant 5 minutes à 185°C. Pour le dressage, faire un trait de coulis de mangue sur l'assiette, poser les filets et les légumes, râper l'écorce du combava, ajouter les herbes et les fleurs.

Sur letelegramme.fr
Retrouvez le détail des recettes