

À Lire

« Hydrocarbures et conflits dans le monde »



Dans le contexte annoncé de la disparition des réserves mondiales de pétrole et de gaz, l'exploitation et les approvisionnements en hydrocarbures sont à l'origine de vives tensions, voire de conflits importants. Avec une vingtaine de cartes thématiques ainsi que de nombreux graphiques et tableaux à l'appui, les auteurs apportent un regard éclairé sur les équilibres et les stratégies géopolitiques à l'œuvre autour de la délicate question des énergies fossiles. Tout un chapitre est consacré aux voies maritimes, au droit et aux puissances qui les régissent. On peut regretter toutefois que cette synthèse à vocation résolument académique ne soit pas plus pointue en ce qui concerne la multiplication des enjeux maritimes et des questions liées au développement de l'industrie offshore.

« Hydrocarbures et conflits dans le monde. Stratégies énergétiques et enjeux contemporains », de Françoise Ardillier-Carras (coordination), Philippe Boulanger et Didier Ortolland. 268 pages. 25 euros. Éditions Technip, collection Géopolitique.

Rendez-vous

Télévision

► **Littoral sur France 3.** Deux reportages au sommaire de l'émission diffusée les 2 et 4 février. Le premier, réalisé par Christophe Reys, se penche sur le travail d'Anne-Emmanuelle Marpeau qui réalise à Audierne des « dioramas » : dans le sillage des ex-voto, elle reconstitue des petites boîtes en bois où l'on peut voir les drames et les joies de la vie maritime du temps de la marine à voile, et ce, depuis plus d'une vingtaine d'années. Le second, réalisé par Caroline Rubens, fait découvrir la côte déchiquetée de l'île Grande, où des pay-

sages minéraux se sculptent tous les jours, au gré des vents et de l'inspiration des enfants. Depuis quelques années, la Bretagne vit sa « cairn mania », et ses collections de galets entassés.

lités sur les lancements, changements d'amures et démantèlements de navires. Ventes au numéro et abonnements sur www.laboutiquemarine.fr.

Publication

► « Navires & Marine marchande » n°54 est en kiosque. À la une du numéro de janvier de notre confrère trimestriel : Louis Dreyfus Armateurs, 110 ans sous pavillon français. Au sommaire également : sur les quais de Dunkerque avec les lamaneurs ; reportage au port d'attache de la Fesco à Vladivostok ; Yangshan, le plus grand terminal à conteneurs du monde ; le retour des minéraliers géants. Et toutes les actua-

Salon

► **Le Sirha à Lyon.** Le Salon mondial de la restauration et de l'hôtellerie (Sirha) ouvrira ses portes du 26 au 30 janvier à Lyon. Il est présenté dans un numéro spécial *Saveurs marines*, réalisé par la rédaction de la revue *PdM (Produits de la mer)*, et consultable sur le internet du *marin*. Il comporte un plan du salon et la liste des exposants du secteur des produits de la mer.

<http://www.nxtbook.fr/le-marin/SIRHA/Sirha2013/index.php>

L'événement

On célèbre cette année le 230^e anniversaire du traité de paix de Versailles de 1783, qui mit fin à la Guerre d'indépendance, donnant naissance à la République des États-Unis d'Amérique. La Sorbonne et la Société des Cincinnati de France organisent à cette occasion un important colloque international de deux jours les 7 et 8 février, à l'École militaire, 1 place Joffre, à Paris. Cette manifestation, qui sera ouverte par le chef d'état-major de la Marine, l'amiral Bernard Rogel et Olivier Chaline, professeur à la Sorbonne, réunira pendant deux jours un plateau de spécialistes de l'histoire militaire. Il permettra d'approfondir de nombreux aspects de la dimension maritime des conflits où s'engagèrent les marines française, britannique, espagnole et américaine. Importance de la météo, cuirasse des navires, pratique des convois, rôle des frégates, description des artilleries, méthodes de transmission, organisation des commandements, moyens navals déployés. Le nombre de places est limité.

Les inscriptions sont à transmettre à secretariat@cincinnati.fr, informations sur www.cincinnati.fr. École Militaire, amphithéâtre des Vallières 1 place Joffre - 75007 Paris, métro : École Militaire - La Motte Picquet Grenelle ; bus : 28-82-87-92 ; parking : Joffre-La Bourdonnais.



Mots Croisés

Problème numéro 962

HORIZONTALLEMENT

- 1/ Art de la négociation.
- 2/- Fabrique de cadres. On ne peut rien lui cacher.
- 3/ Langue de Séoul. Pas n'importe où.
- 4/ Or symbolique. But marqué.
- 5/ Vendeur de papiers. Pour le scandium.
- 6/ Engage la partie. Emportée par une lame.
- 7/ Est poétique.
- 8/ Demeure d'une fée. Totale inconscience.
- 9/ Article étranger. Pantalon collant.
- 10/ Marque de reconnaissance. Éléments démontés.

Solution du n° 961

VERTICALEMENT

- 1/ Procéder à l'ouverture de la bière.
- 2/ Dure à croire. Bravo pour la passe.
- 3/ Terme de golf. Rhum et eau.
- 4/ Responsable d'ouvrages.
- 5/ Liées à l'œuf. Cours de Munich.
- 6/ Etre effrayant. Chemin où haler.
- 7/ Coin de Champagne. Réunion de travail.
- 8/ Sac de couchage. Réserve de marchandises.
- 9/ Tranche dans le vif du sujet. L'égal de l'ego.
- 10/ Fait un éclat.

J.-P. VUILLAUME

La Recette

Soufflé au crabe

Cette recette est prévue pour 2 à 3 personnes.

INGRÉDIENTS

- 1 tourteau femelle de 800 à 900 g environ. Choisir un sujet avec une carapace bien brune avec dessus quelques animalcules calcifiées. Cette couleur atteste que la mue est ancienne et de ce fait ce tourteau sera bien plein.
- 60 g de beurre.
- 3 grosses cuillerées à soupe de farine.
- 4 œufs.
- 25 cl de lait.
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche.
- 1 pointe de couteau de curry.
- 1/2 cuillerée à café de sucre.
- Sel. Poivre du moulin. Beurre.

Prévoir un moule en porcelaine de 20 cm de diamètre.

RÉALISATION

- Bien décortiquer le crabe corps et pattes ainsi que le corail et les parties crémeuses en avant de la carapace. Passer le tout au mixeur, à vitesse lente. Y incorporer la crème fraîche.
- Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu doux. Y jeter la farine et la faire cuire 2 à 3 minutes sans colorer en remuant. Ajouter petit à petit le lait en remuant vivement jusqu'au début d'ébullition. Assaisonner, ajouter le curry et le sucre, faire épaissir en remuant constamment sur feu doux.
- Incorporer la chair de crabe, retirer du feu. Ajouter un à un les jaunes des œufs en travaillant bien le mélange entre chaque.
- Monter les blancs d'œufs en neige molle avec une pincée de sel, les mélanger délicatement avec la sauce au crabe.
- Verser cette préparation dans le moule prévu, bien beurré.
- Faire cuire le soufflé au bain-marie dans un four préchauffé à 5-6 pendant 40 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien levé et doré.
- Servir immédiatement.

GÉPÉ