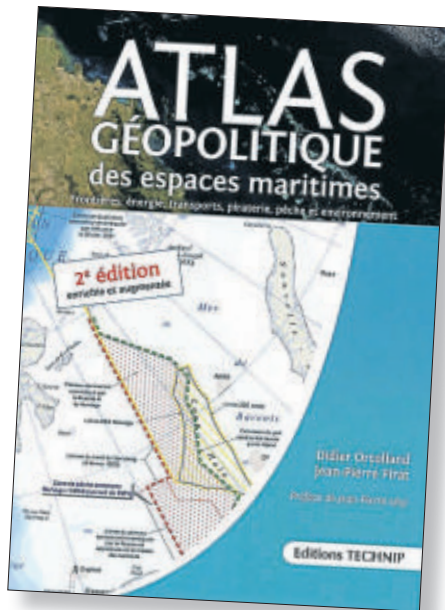


## « Atlas Géopolitique des espaces maritimes »

Fort du succès de sa première édition récompensée du prix Eugène-Potron 2009, décerné par la société de géographie, *L'Atlas géopolitique des espaces maritimes* paraît dans une seconde édition enrichie et augmentée, tenant compte des derniers développements intervenus ces trois dernières années. Didier Ortolland et Jean-Pierre Pirat et une équipe de spécialistes présentent une analyse détaillée du processus d'extension du plateau continental et des contentieux maritimes qui en ont découlé en 2009. Piraterie, détroits stratégiques, protection du patrimoine culturel sous-marins sont autant de thèmes abordés au travers de nouveaux chapitres et d'une cartographie en couleurs encore enrichie pour cette édition.

« *Atlas géopolitique des espaces maritimes, Frontières, énergie, transports, piraterie, pêche et environnement* », 2<sup>e</sup> édition, par Didier Ortolland et Jean-Pierre Pirat, 352 pages, 58 euros. Éditions Technip. Tél. 01 45 78 33 80.



### salon

➡ **Le Crouesty (Morbihan) : 2<sup>e</sup> édition du Printemps.** Du 16 au 18 avril, aura lieu la 2<sup>e</sup> édition du Printemps du Crouesty. Les professionnels du port de plaisance morbihannais présenteront près de 100 unités à flot, neuves ou très récentes, pour des essais en mer. Un petit village des entreprises accueillera les professionnels de l'équipement, de la location et de la voile légère.  
[www.printempsducrouesty.fr](http://www.printempsducrouesty.fr)

➡ **Lorient : le second salon européen du littoral confirmé du 5 au 7 octobre.** Les dates avaient été réservées dès la clôture de la première édition, en octobre 2009 : la 2<sup>e</sup> édition du Salon européen du littoral est programmée du mardi 5 au jeudi 7 octobre, toujours au parc des expositions du pays de Lorient à Lanester. La première édition avait regroupé 71 exposants et

1 900 visiteurs. Les organisateurs de Safym Expo comptent faire mieux, grâce à la satisfaction des exposants – plus de 95 % ont programmé leur présence en 2010.  
[www.sel-expo.com](http://www.sel-expo.com)

### exposition

➡ **Les bateaux du monde au palais de Chaillot.** Le musée national de la Marine de Paris présente, jusqu'au 19 septembre, une exposition consacrée aux bateaux des cinq continents. Une exposition qui repose sur l'œuvre de François-Edmond Pâris, fondateur de l'ethnographie nautique au XIX<sup>e</sup> siècle. Grand voyageur, ce dernier a, en effet, parcouru les mers du monde – en ramenant d'innombrables informations et aquarelles de sa main – avant d'être nommé conservateur du musée naval du Louvre où il fit réaliser quelque 250 maquettes des bateaux observés lors de ses périples. C'est cette collection que

ressort aujourd'hui le musée national, en l'installant sur un parcours de près de 1 000 m<sup>2</sup>. Une scénographie qui réserve aussi une grande place aux techniques de construction et à l'usage qui est fait de ces bateaux anciens dans le monde.  
Tél. 01 53 65 69 69

### manifestation

➡ **La nuit de l'hydro de retour à Saint-Malo le 27 mars.** Après cinq années sans, les élèves officiers de la marine marchande de Saint-Malo revêtent leurs uniformes pour leur soirée de gala le samedi 27 mars. Cette soirée aura lieu à la rotonde Jacques Cartier du palais du Grand Large à partir de 20 h. Au programme : concert et soirée dansante. Les billets d'entrée seront en pré-vente à partir du 8 mars à l'école de la marine marchande (4, rue des victoires, Saint-Malo intramuros).

## la recette

### Poisson plat au vin blanc

Cette recette, prévue pour 2 personnes, peut se réaliser avec des poissons plats comme la sole, la limande sole, la plie, le flet, le petit turbot ou la barbie, chaque pièce faisant au moins 800 g.

#### INGRÉDIENTS :

- ➔ 1 sole écaillée, parée, lavée puis essuyée. Ne pas la dépouiller.
- ➔ 2,5 dl. de vin blanc sec.
- ➔ 60 g de beurre.
- ➔ 2 belles échalotes.
- ➔ 2 cuillerées à soupe de crème épaisse.
- ➔ Fleur de sel. Poivre du moulin.

#### RÉALISATION :

- ➔ Hacher très finement les échalotes.
- ➔ Avec 20 g de beurre, beurrer un plat à four à peine plus grand que le poisson. Y répartir les échalotes hachées. Déposer le poisson. Assaisonner

- ➔ Mouiller avec le vin blanc. Parsemer avec 20 g de noisettes de beurre.
- ➔ Couvrir d'un papier alu. Mettre au four [Th. 6] pendant 15 minutes.
- ➔ Passé ce temps, retirer le plat du four. Déposer le poisson sur un plat de service. Le couvrir de papier alu. Tenir le plat au chaud dans le four éteint porte entrouverte.
- ➔ Poser le plat de cuisson sur feu vif. Faire réduire le jus jusqu'à ce qu'il n'en reste que 4 cuillerées à soupe environ. Ajouter la crème. Faire cuire environ 2 minutes à feu plus doux en battant au fouet. Retirer du feu et incorporer le beurre restant en petits morceaux sans cesser de battre.
- ➔ Lever les filets du poisson après avoir enlevé la peau.
- ➔ Passer cette sauce dans une passoire fine. La répartir sur le poisson déposé dans une plat de service

GéPé

## le marin

13 rue du Breil, CS 46305  
35063 Rennes cedex  
Tél. 02 99 32 58 80 \*  
Fax : 02 99 41 89 57

\* Pour joindre directement vos correspondants à Rennes, composer le 02 99 32 puis les quatre chiffres qui suivent chaque nom.

**Directeur de la publication responsable de la rédaction :**  
Rodolphe de LOYNES

**Secrétaire général :**  
Patrick BERNARD (5849)

**Secrétariat :**  
Laëtitia MÉDER (5880)

**RÉDACTION**  
Tél. 02 99 32 58 80  
Fax: 02 99 32 58 88  
E-MAIL : [redaction@infomer.fr](mailto:redaction@infomer.fr)

**Rédacteur en chef :**  
André THOMAS (5875)

**Journalistes :**  
Catherine BALLOT (5640),  
Caroline BRITZ (5878),  
Marion FRANCOUAL (5893),  
Bernard JÉGOU (5873),  
Solène LE ROUX (5624),  
Philippe URVOIS (5848)

À Marseille :  
Thibaud TEILLARD (06 42 52 33 04)

**PUBLICITÉ**  
**Directeur de publicité :**  
Marc LE GUILLLOU (5885)

**Chefs de publicité :**  
Frédéric HOUGRON  
Tél/Fax : 02 98 60 48 22  
Gaëlle LUCAS  
Tél. 02 99 32 56 43

**Assistants de publicité :**  
Françoise PANSART (5881)  
Régine LE CHENADEC (5844)  
Linda JOURDAN (5616)

#### FABRICATION

**Chef de fabrication :**  
Ghislaine CARDIN (5864)

**Adjointe/Graphiste :**  
Marine CAU (5813)  
Mise en page PAO et conception publicitaire (5865) :  
Véronic BALLAND, Anne CAILLET-FOUKI,  
Laurence FORGET, Jean-Luc HOUDAYER,  
Myriam LE BER.

**DIRECTION FINANCIÈRE**  
Martine LE ROUZIC (5843)

**COMPTABILITÉ**  
Patricia GUILLLOUX (5613)  
Stéphanie PICOULT (5615)

**PROMOTION-DIFFUSION**  
Françoise ANDERSON (5838)

#### ABONNEMENTS

Gaëlle LE SAGER (5846)  
E-MAIL : [g.lesager@infomer.fr](mailto:g.lesager@infomer.fr)  
France : 96 € pour un an  
France : 173 € pour deux ans  
Dom Tom et étranger: nous consulter

**le marin** est édité par : **INFOMER SA**  
Société à conseil de surveillance  
et directeur au capital de 195 920 €

#### CONSEIL DE SURVEILLANCE

Président : Philippe TOULEMONDE  
Vice-président : François-Xavier HUTIN  
Membres : Maurice BENOÏSH,  
Jean-Luc de FEUARDENT, Joël GAUVAIN,  
Benoît LE GOAZIOU, Claude TARIN,  
Antoine de TARLÉ.

#### DIRECTOIRE

Président : Rodolphe de LOYNES  
Vice-président : Patrick BERNARD

#### Principaux actionnaires :

OUEST-FRANCE  
Crédit maritime investissement  
Crédit maritime du Finistère  
Commission paritaire : 0909 T 86326  
Dépôt légal : 1<sup>er</sup> trimestre 2010  
Impression : OUEST-FRANCE-RENNES

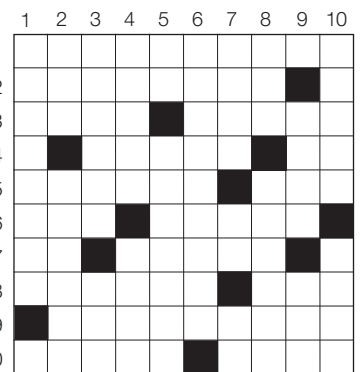


## MOTS CROISÉS

### PROBLÈME numéro 814

#### HORIZONTALEMENT

- 1/ Groupes de presse.
- 2/ Trucs en plumes.
- 3/ Prélude à la nuit. Paresseux nés.
- 4/ Met une tournée. Gai participe.
- 5/ Ancêtres espagnols. Spectacle à l'œil.
- 6/ Nombre incalculable. Feuilles de presse.
- 7/ Rayons d'exposition. Lait d'hévéa.
- 8/ Partie du monde. Mal exprimé.
- 9/ Base de comparaison.
- 10/ Ennui financier.



#### VERTICALEMENT

#### Solution du n° 813

- 1/ Bien rendu.
- 2/ Vieux Tokyo. Trace d'encre.
- 3/ Menés au trot. Réseau parisien.
- 4/ Créer des espaces. Local d'habitation.
- 5/ Disque du moment. Remise en forme.
- 6/ Avoir une quinte mineure.
- 7/ Ne s'acquiert pas. Chemin des cours. Auxiliaire présent.
- 8/ Se lança dans l'aventure. Blesse en piquant.
- 9/ Bison d'Europe. Ville du Pérou.
- 10/ Copie conforme. Avoir l'air étonné.



J.-P. VUILLAUME