

Acte III ou le troisième voyage

Chapitre 05 : la transat

Après Alain, c'est Jean-Claude, alias « Le Chef » (voir transat retour du second voyage) qui prend la plume.

Enthousiaste, jouisseur de la vie, amateur de bonne chaire et de bon vin, il sait transmettre ses émotions. Son sens de la fête en a rapidement fait la coqueluche des fiestas du Rallye.

Pour cette transat, l'équipage est composé de Daniel qui skippe le bateau, d'Alain, de Jean-Claude et de Xavier. Le premier et le dernier sont Frères de la Côte.

Je laisse le Chef s'exprimer et je m'éclipse.

A bientôt



Mindelo jeudi 4 décembre 2008

Caramel se détache du ponton de la marina de Mindelo. Nous débutons tous notre première traversée de l'Atlantique vers le Sud avec un 1^{er} franchissement de l'équateur. Caramel se marre, c'est la troisième fois qu'il coupe la ligne. Routine ?

Dernières liaisons GSM avec les proches. Dans le canal entre Sao

Vincente et Santa Antao, l'alizé est bien établi et Caramel s'élançe fièrement. La mer est un peu dure, la houle courte et prononcée. Nous ne dînons pas ce soir là...



Nous optons pour des quarts tournants : Jean-Claude de 20h à 23h, Alain de 23h à 2h, Xavier de 2h à 5h et Daniel de 5h à 8h. Le lendemain, décalage d'un quart chacun, Daniel de 20h à 23h, puis Jean-Claude, puis Alain et enfin Xavier. Nous pourrons ainsi goûter à toutes les sensations de la nuit et de l'aurore.



Caramel en mer

vendredi 5 décembre 2008



La première nuit a été assez difficile à cause de la mer agitée et chacun récupère. Le spi est hissé et nous observons ses couleurs depuis le cockpit où nous prenons systématiquement tous nos repas.

Dîner : steak, ratatouille provençale, pommes de terre

Caramel en mer

samedi 6 décembre 2008



Deux fois par jour, une vacation radio est menée par Caramel qui appelle tous les bateaux de la

flottille d'abord en VHF puis en BLU. En raison de la dispersion des bateaux, des relais entre bateaux s'organisent pour faire aboutir les positions de chacun à Caramel. Certains nous envoient leur position par email.

Extrait des emails échangés entre bateaux :

« A tous les bateaux et en particulier, Marie Soizic s'interrogeant sur la composition du Punch de Caramel : une révélation faite par un équipier sous la torture nous a permis de savoir : pour 1/2 L de Punch 2/3 de rhum cap verdien, 1 cuillère de miel, 1 gousse d'ail finement pilée, une pincée de bandé-bandé, le reste en sirop de sucre et bien sûr, à consommer sans modération »

Encore un secret du chef divulgué !

Dîner : purée de scaroles et choux, poulet poêlé

Caramel en mer

dimanche 7 décembre 2008

Mes journées en mer se passent à surveiller les instruments de bord, à scruter l'horizon, à lire, à rêver face à la mer, à écouter de la musique, à préparer tous les repas, à apprendre à jouer de l'harmonica, à me reposer des quarts de nuit, à rédiger les comptes-rendus, classer les photos prises, à penser à vous ... Le bain !

Dîner : dés de dinde au lait de coco et gingembre accompagné de riz et cabernet sauvignon



D'où vient le nom d'un des bateaux de la flottille : « Marie Soizic » ?

Caramel en mer

lundi 8 décembre 2008

Enfin la pêche est fructueuse. Durant la nuit un bazar, pardon, un tazar de 85 cm s'est pris dans une des quatre lignes. Daniel le sort de l'eau et procède à sa transformation en darnes que je m'empresse de placer au réfrigérateur.



Un pétrolier qui croise notre route à 90° nous oblige à amener le spi, le temps de le laisser passer devant l'étrave. On a bien pensé à faire jouer les priorités de la voile sur le moteur, mais Patrick n'aurait peut-être pas été content ...

Dans la soirée, après le dîner et la vacation radio, une première averse tropicale nous dégringole sur le râble. Elle va durer toute la nuit.

Dîner : poisson pêché du matin cuit au four, pâtes et sauce tomate du Chef, Picpoul de Pinet

Peu de vent, du temps à ne savoir qu'en faire, le bruit des vagues, le délicat roulis, un petit coin à l'ombre dans le cockpit, des coussins moelleux, la mer à perte de vue, que faire sinon laisser sa mémoire errer dans le temps...

Et il me revient tout d'un coup une très vieille histoire qui se passait dans un petit village breton. En fait, c'était l'histoire de deux frères qui avaient échoué là par hasard. Les frères Katha. De physique très ressemblant, on les différenciait en les nommant, Katha triste (l'aîné), et Katha marrant (le plus jeune). Ils avaient chacun une fille.

Marie et Soizic étaient donc cousines, et pour améliorer l'ordinaire des deux familles, elles ramassaient des coques sur la plage et les vendaient.

Marie, sage et travailleuse ramassait sans se lasser et méprisait Soizic, qui, un peu artiste se plaisait à enfiler les coques sur du fil de pêche qu'elle tressait de façon étonnante.

Un jour de grand vent et forte marée, les deux cousines furent entraînées au large par une déferlante. Marie laissant là son panier, Soizic au contraire

s'accrochant désespérément à son filet tressé.

Personne au village ne les revit, mais certains marins racontent le soir dans des bars enfumés, qu'ils aperçoivent quelques fois Marie et Soizic réunies par le filet tressé, les plus ivres disant avoir vu à leur remorque un étonnant rouleaux de câble électrique, tirant lui-même moult dorades coryphène. Ils auraient été vus récemment par 8°17N, 25°00W, donc très loin de leur port d'attache.

Mais, faut-il prêter foi aux dires de marins ivres de vent, de sel et de grogs ??

Caramel en mer

mardi 9 décembre 2008



Nous mettons le moteur, temps couvert moite et pluvieux toute la journée, on est en plein pot au noir, l'orage tropical que l'on aperçoit bien sur le radar du bord ne lâchera pas Caramel de toute la journée. La pluie de la nuit a proprement rincé le bateau qui se trouve ainsi nettoyé des poussières de l'Afrique et du Cap Vert. Caramel en avait réellement besoin !

Dîner : côtes de porc sauce pickles, pois et carottes fraîches, pommes de terre à l'huile

Caramel en mer

mercredi 10 décembre 2008

Dans la matinée, arrêt du moteur et progression à la voile (près serré bâbord amure).

Nous sortons du pot au noir qui n'aura pas duré plus de deux jours...

- 14 h : fabrication de pain avec la machine du bord
- 16 h : nous pêchons un thon rouge de 80 cm

Que les candidats au grand voyage ne se leurent pas. La croisière c'est du boulot !



J'accommode ce thon de multiples façons délicieuses : tartare cru et frais, mariné au citron vert, mariné au lait de coco, poêlé en filets, rôti au four, en terrine « à la Graulaise »

Dîner : apéritif cachaka + tartare de thon frais, riz, queue de poisson au four sur tranche d'aubergine à l'huile

Caramel en mer jeudi 11 décembre 2008

GV + Génois + Artimon / bâbord amure SOG = 6 à 8 nœuds. J'aime les équations rapides.



Dans la soirée, Caramel franchit la ligne de l'équateur, exactement à 20h34 TU par 28°10' W à la vitesse sur le fond de 8 noeuds. On aurait pu s'arrêter un petit moment, histoire de mieux voir. C'est mal connaître cet équipage de voileux doux-dingues ! A donf !

L'événement est tout de même dignement fêté. Nous nous déguisons, le temps d'une photo souvenir.

Apéro spécial équateur : toast foie gras et champagne
Dîner : steak de thon rouge, purée, épinard



Caramel en mer vendredi 12 décembre 2008

Dans la matinée, nous rencontrons un chalutier que l'on juge bien loin des côtes pour une telle activité ! Encore un chalutier russe ?

Pour s'occuper et nous nourrir, Alain prépare un pain et des pop-corn. Nous sommes toujours bâbord amure, sous Génois + GV + Artimon.



Dîner : spaghettis, gyros à la grecque, sauce provençale, fromage râpé

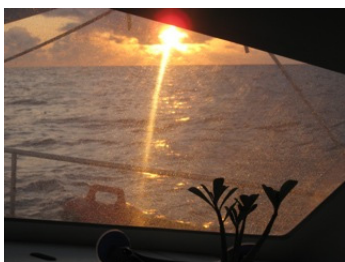
Caramel en mer

samedi 13 décembre 2008

On commence à pressentir une arrivée à Salvador pour mercredi 17 décembre.

Le pointage des balises (reçu par email) annonce 2 bateaux plus près de Salvador que Caramel, à savoir Marie Soizic et Mathusalem. Des équipage encore plus donf que celui parmi lequel je survis. La nuit au-dessus de ma cabine avant, j'entends des gars qui changent de la toile. Ils pourraient tout de même laisser leur Chef dormir en paix !

Dîner : riz + thon frais mariné au citron vert et lait de coco



Caramel en mer

dimanche 14 décembre 2008

Dès le matin, le soleil remplit le ciel dégagé par les nuages. Le vent devient favorable à l'envoi du spi et permet d'incliner la route de Caramel en direct vers Salvador. Dans la soirée, pendant son quart, Daniel pêche un premier barracuda et emmêle les trois lignes qui sont placées à la traîne derrière Caramel depuis plusieurs jours.



Dîner : steak de boeuf, carottes persillées, endives braisées, gratin de pâtes et lard, vin rouge d'Altépajo (Portugal)

Caramel en mer

lundi 15 décembre 2008

Le spi est relancé dès le matin et cap en direction de Salvador à plus de 350 NM.

C'est un jour de pêche. Après avoir découpé le premier barracuda attrapé la veille au soir, Daniel croche un second barracuda, bien plus gros (1 m). Je suis perturbé car cela me fait changer les menus du soir et des jours suivants, ne sachant quels sont les morceaux à congeler.



Vers midi, ce sont trois poissons qui, simultanément, s'accrochent à trois lignes sur les quatre en service. Branle-bas de combat, tout le monde sur le pont car il y a risque d'emmêlement complet de tout le bazar.

Mais en dépit des efforts prodigués, chaque poisson, l'un après l'autre, décroche et disparaît dans l'océan. Aucun hameçon n'a été perdu mais la daurade coryphène, entraperçue, ne sera pas au prochain menu. Dommage.

On ne s'ennuiera pas cet après-midi, il y a 400 m de ligne à démêler.

Dîner : darne de barracuda frais pêché, sauce tomatée et purée et surprise du Chef



Caramel en mer

mardi 16 décembre 2008

Le vent s'établit au NE, c'est du bon vent arrière pour Caramel qui file SW soit sous spi soit sous deux génois tangonnés en ciseaux, lorsque le vent réel dépasse 15-16 noeuds.

Au moment de la vacation du matin, impossible de démarrer le moteur. Daniel plonge dans la salle machine. Il suspecte le relais de démarrage d'être la cause de l'incident, remplace les cosses électriques de jonctions, remplace le relais par un plus ancien, tapote sur le

démarrateur. Rien n'y fait, moteur refuse toujours de démarrer. Appel téléphonique auprès de Patrick qui contacte Amel et renvoie des conseils via SMS Iridium. C'est alors que Daniel, le skipper, demande à Xavier d'actionner le bouton sous le relais de démarrage pour le remettre en route. Xavier pousse plus fort que Daniel et le moteur démarre. Ouf !!! Plus de peur que de mal.



Soirée dans le cockpit, pour admirer le superbe coucher de soleil. Durant son quart de nuit, un compagnon ailé vient se poser sur le taud du cockpit. Il s'y repose pendant une heure.



Caramel en mer

mercredi 17 décembre 2008

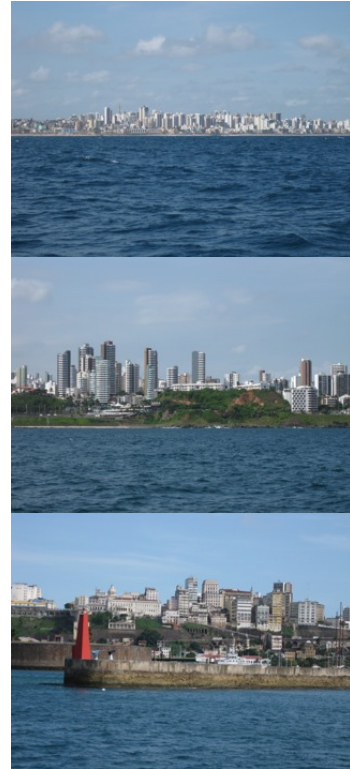
Journée finale de la traversée. Le vent s'établit au NE, les voiles sont placées en ciseaux, plein vent arrière et Caramel file 6 à 7 noeuds. Rapidement la côte est aperçue à tribord.

Puis de plus en plus proche, elle découvre de nombreux buildings et gratte-ciels à l'ouest de Salvador.



A 14h30, Caramel double phare de Barra situé au sud de la ville. Contact VHF avec Nicolas qui, depuis le ponton de la marina, nous indique où le rejoindre. A 16h Caramel passe le phare rouge de la jetée et avec un calme serein vient accoster au pied du Terminal Nautico de Salvador de Bahia.

Caramel a parcouru, en 13 jours et 2h, 2081 nautiques entre Mindelo et Salvador de Bahia.



A suivre ...

Le Chef, à Salvador de Bahia - décembre 2008