

# Un Jour de l'An à la plage et au soleil pour Jérémy

**Dans ma hotte.** Le jeune Caennais de 26 ans va passer le réveillon au Brésil. Son 4<sup>e</sup> à l'étranger pour son tour du monde en auto-stop.

## L'histoire

Il y a eu d'abord Istanbul en décembre 2007, puis le Cap l'année suivante, et New York l'an passé. Cette fois-ci, Jérémy Marie sera au Brésil pour célébrer le changement d'année. À Florianópolis plus exactement. « Je pense que ce sera très festif car j'ai cru comprendre que les Brésiliens aimaient beaucoup faire la fête », avance le jeune Caennais de 26 ans, dans un récent courrier électronique. Et comme Florianópolis est situé en bordure d'océan, « il y a de fortes chances que je me retrouve sur la plage avec des locaux et des étrangers ».

La plage, le soleil, un 31 décembre... Pour les Normands que nous sommes, difficile à imaginer, surtout au lendemain d'un épisode neigeux. « Ici, il fait entre 35 et 40 °C, c'est l'été ! Donc difficile aussi pour moi d'imaginer la neige... », indique Jérémy, après avoir passé Noël avec une famille uruguayenne à Montevideo. « Là, je reviens de la plage : le sable est blanc et les alentours

ressemblent aux Landes françaises, avec beaucoup de pins. »

Comment fête-t-on le 1<sup>er</sup> de l'An quand on est à l'étranger ? « Je pense que ça dépend où l'on se trouve et avec qui on est. Moi, j'aime me retrouver avec un mélange de cultures étrangères, mais j'apprécie aussi la présence de Français qui me rappellent les périodes de fin d'année passées en famille quand j'étais en France. » La France... Voilà plus de trois ans que Jérémy en est parti. C'était en octobre 2007.

## 100 000 km parcourus

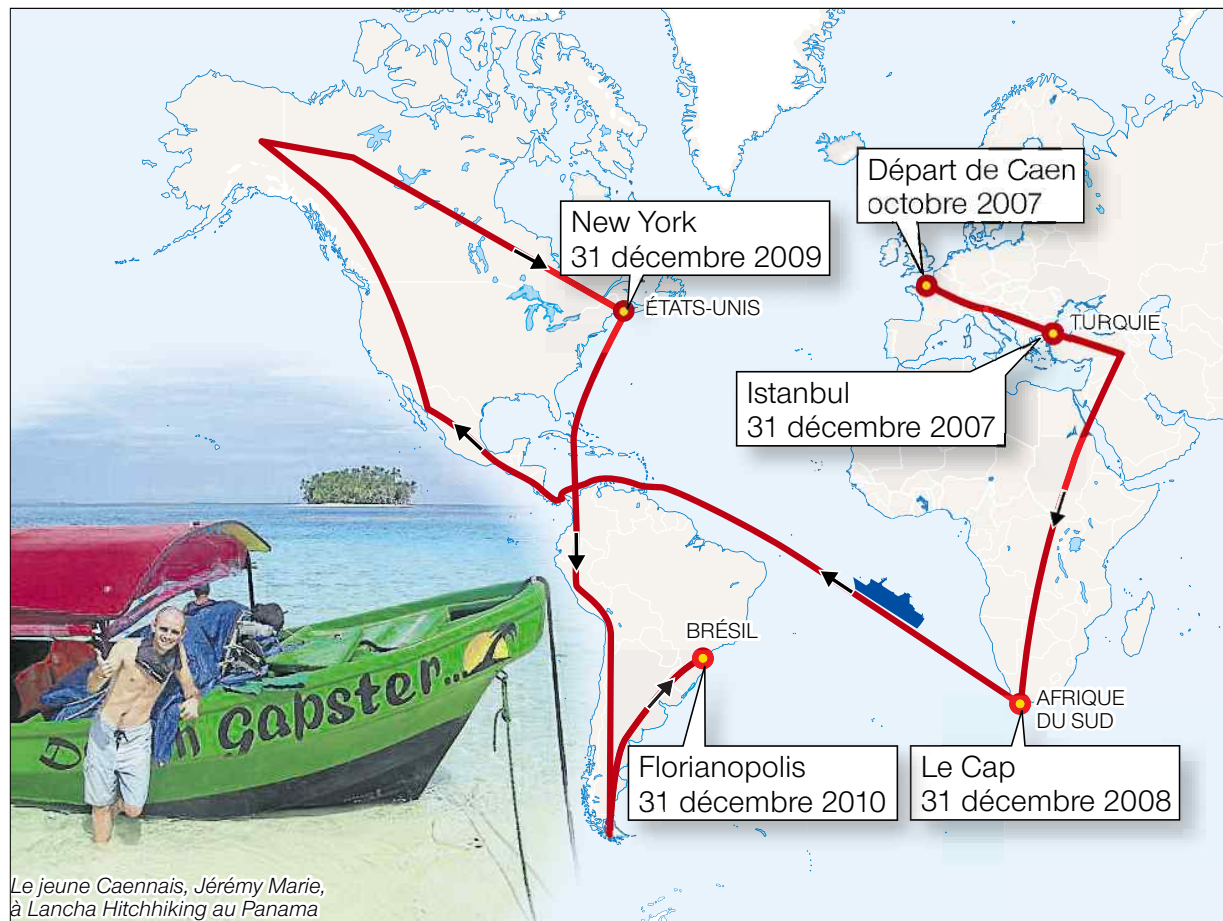
L'Europe, la Turquie, le Moyen-Orient, l'Afrique du Nord au Sud, la traversée de l'Atlantique en bateau depuis le Cap jusqu'en Amérique centrale, les États-Unis, l'Alaska, puis les Caraïbes, la Colombie, Ushuaia en Argentine, l'Uruguay, et maintenant le Brésil... Jérémy a passé les 100 000 km depuis son départ de Normandie. 100 000 km effectués en auto-stop, voire en bateau-stop.

« Je ne sais pas exactement avec qui ou comment, mais je compte profiter de l'hospitalité et de la joie

de vivre brésilienne pour le lancement de cette année 2011. » À Istanbul, Jérémy avait participé à un événement organisé par les membres de la page Internet d'échanges interculturels « couchsurfing.org » : 800 personnes, pendant cinq jours ! « Un très bon moment. »

Le réveillon en Afrique du Sud avait été beaucoup plus calme. « Avec quelques locaux, réunis autour d'un « braai », un barbecue de là-bas. » Jérémy s'était embarqué le lendemain pour sa traversée de l'océan en catamaran. Enfin, à New York, la fête s'était déroulée dans l'appartement d'une amie, à Harlem. « On était montés sur le toit de l'immeuble pour observer les lumières de la ville... à la mode new-yorkaise... »

Au Brésil, il pense y rester trois mois, avant de poursuivre sa découverte de l'Amérique du Sud et se lancer dans la traversée du Pacifique. « Sans doute que pour la fin de l'année 2011, je serai en Australie, voire en Indonésie. » La dernière ligne droite de ce tour du monde... Jérémy consacra l'année 2012 à l'Asie, avant d'envisager le grand retour.



## 1962, le Noël le plus glacial du siècle

**Ce Noël-là.** Une vague de froid sans précédent déferle sur l'Europe de l'Ouest à la fin de l'année 1962. Certains se souviennent de la mer gelée !

La guerre d'Algérie s'étant achevée en mars, Noël 1962 fut le premier Noël de paix depuis 1939. Les conflits coloniaux (Indochine, Afrique du Nord) avaient, si l'on peut employer cette expression, pris le relais de la Seconde Guerre mondiale.

Mais si Noël 1962 reste dans les mémoires, c'est en raison du froid de l'époque : « Le Noël le plus glacial du siècle », titre *Ouest-France* du 26 décembre.

Pêle-mêle, la Une du journal annonce -25 °C en Yougoslavie, des canaux gelés en Hollande, 30 cm de neige à Marseille et la palme du froid dans l'Ouest à l'Orne, avec -12 °C. Les cascades Mortain (Manche) seront prises par les glaces le 30 décembre.

À Caen, la température tombe à -10 °C degrés au ras du sol au cours de la nuit du 23 au 24 décembre et à -11 °C durant la nuit Noël. Des milliers de mouettes se sont réfugiées dans le port de Caen.

Ce froid polaire se traduit par de nombreuses victimes liées aux verglas ou à l'asphyxie : trois morts à Laval. « Plusieurs vieillards sont frappés de congestion », indique par ailleurs *Ouest-France* qui annonce la mort d'un octogénaire à Mehoudin (Orne) et celle d'un sexagénaire à Saint-Pois (Manche).

Le 26 décembre un incendie se déclare dans une ferme à Épinay-sur-Odon : il faut avertir un par un les pompiers de deux casernes car les



L'hiver 1962-1963 fut l'un des plus rigoureux du siècle ainsi qu'en témoigne cette photo (23 janvier 1963) du port de Dives-sur-Mer pris par les glaces.

sirènes sont gelées. Même sort pour les pompes du camion-citerne qui ont refusé de fonctionner. Les pompiers ont pu sauver le bétail.

Pour autant, la vie continue. Créée

en 1960, la zone bleue (stationnement réglementé) sera étendue à sept nouvelles rues au 1<sup>er</sup> janvier 1963 et la vitesse sera limitée à 60 km/h.

## Parmentier de queue de bœuf à la truffe

**La recette du chef.** Michel Besnier, chef du Carlotta, livre la recette d'un plat à sa carte, un parmentier de queue de bœuf à la truffe.

### Les ingrédients pour 4 personnes

Un kilo de queue de bœuf, deux poireaux, deux carottes, un oignon, un bouquet garni. Pour la purée, 1 kg de pomme de terre charlotte, beurre, crème et muscade. Pour la sauce, un fond de veau, une cuillère de porto et de la truffe en morceaux ou en brisures.

### La préparation

Faire cuire la queue de bœuf comme un pot-au-feu. Plonger la viande dans une grande casserole remplie d'eau froide. Porter à ébullition, écumer. Puis ajouter les légumes préalablement épluchés et lavés : carottes, poireaux, oignon, bouquet garni. Faire cuire à feux doux pendant quatre heures. Décortiquer la chair de la queue de bœuf et la hacher grossièrement au couteau.

Préparer la purée en faisant cuire les pommes de terre coupées en morceaux dans une casserole d'eau, pendant 15 et 20 minutes. Les écraser



grossièrement à la fourchette, ajouter du beurre, puis une bonne cuillère

de crème. Saler, poivrer et terminer par une pincée de muscade.

Pour le dressage, se munir d'un cercle si possible. Commencer par une couche de viande puis recouvrir d'une couche de purée. Terminer par des lamelles de truffe ou des brisures (moins chères). Préparer la sauce en faisant réduire un peu de fond de veau, puis ajouter une lamelle de truffe et une cuillère de porto.

La viande peut être préparée à l'avance et réchauffée au micro-ondes au dernier moment. Accompagner ce parmentier, d'un verre de Côtes-du-Rhône Châteauneuf-du-Pape, Clos de l'Oratoire par exemple.

« Le Carlotta », 16, quai Venduvre. Tél. 02 31 86 68 99

**Demain :** Coquilles Saint-Jacques Normandes label rouge cuites en pot de verre, foie gras et truffes, une entrée proposée par Ivan Vautier.

## Paul-Émile Victor, poète de l'errance, à l'Imec

**Nez dehors.** Le nom de cette figure mythique du grand Nord évoque l'aventure polaire. Derniers jours d'exposition de ses photos.

Réalisée par le festival des Boréales, en concertation avec les héritiers de Paul-Émile Victor (1907-1995), l'exposition que présente l'Institut mémoires de l'édition contemporaine, permet de découvrir, pour la première fois, des photographies du grand explorateur. Elle est ouverte encore jusqu'à dimanche inclus, sauf samedi, Jour de l'An.

Issu d'une famille installée dans le Jura français, Paul-Émile Victor a rêvé très tôt d'aller à la rencontre des Inuits et des Maoris. Son rêve s'est réalisé en 1936 lorsqu'il est parti au Groënland où il a passé quatorze mois dans sa famille inuit d'adoption. À cette occasion, il a joint science et passion dans ce qu'il appellera son « ethnologie amoureuse ». « L'aventurier est le poète de l'errance. Il rêve ses rêves, comme chacun, mais il est prêt à en payer le prix. C'est un imaginaire capable d'exprimer son rêve, de l'organiser et d'agir », disait-il.

Fort de sa connaissance du grand Nord, Paul-Émile Victor a fondé et dirigé, de 1947 à 1976, les Expéditions polaires françaises, à but scientifique. Écologiste avant l'heure, il a pris conscience dès le début des



années 1960 de la nécessité de préserver notre planète et créé en 1974 le Groupe Paul-Émile Victor, pour la défense de l'Homme et de son environnement.

Paul-Émile Victor est mort sur l'île de ses vieux jours, Bora-Bora, dans le Pacifique. C'était le 7 mars 1995 et, selon son vœu, son corps a été immergé au large de celle-ci. Artiste, homme de cœur, de contact et de communication, il a laissé en

héritage un état d'esprit, celui qui a guidé sa vie d'explorateur et d'humaniste passionné.

**Jusqu'au dimanche 2 janvier,** de 14 h à 18 h, tous les jours, sauf le 1<sup>er</sup> janvier, à l'Institut mémoires de l'édition contemporaine, abbaye d'Ardenne, à Saint-Germain-la-Blanche-Herbe. Entrée libre.

## L'image du jour

**La fête est finie pour les chalets de Noël**



Plus de neige, plus de guirlandes, et encore moins de cadeaux à faire et à dévaler au pied du sapin. La fête est finie dans le centre-ville, boulevard du Maréchal-Leclerc. Hier matin, le Père Noël a fait rapatrier les chalets de son marché par camion au Parc-expo. Les 54 petites maisons de bois feront leur réapparition en septembre pour la Foire internationale de Caen expo congrès.