



A l'issue d'avril, la nature a fait le plus difficile..



Pénestinoises, Pénestinois,

Pénestin, avec ses 25 kilomètres de littoral, est la commune le plus au sud du Morbihan.

Pénestin vient, semble-t-il, de "Pen Sten" (pointe de l'étain). On trouve, en effet, sur la côte des grains roulés d'oxyde d'étain, résidus des roches anciennes ... et de l'or ... (ruée de 1852 à 1914 !)
Territoire borné au nord par la Vilaine, à l'ouest et au sud par l'Océan, à l'est par Asserac et Camoel, Les terres sont fertiles et d'un bon produit ; on y sème de préférence le gros froment. On y trouve de nombreux vignobles, qui produisent un vin blanc, que l'on exporte dans les bonnes années...

La côte ouest, d'une élévation de 14 à 17 mètres, coupée à pic, composée d'argile rougeâtre et de mica-schiste, les ruelles encagées ne pouvant offrir aucune résistance à l'action érosion des vagues. Elle recule peu à peu, et tous les ans il s'en détache de notables portions. Déjà elle a laissé au milieu de la mer l'île de Belair, et trois pierres en mica-schiste, nommées les Trois Soeurs, qui finiront bientôt par disparaître aussi.

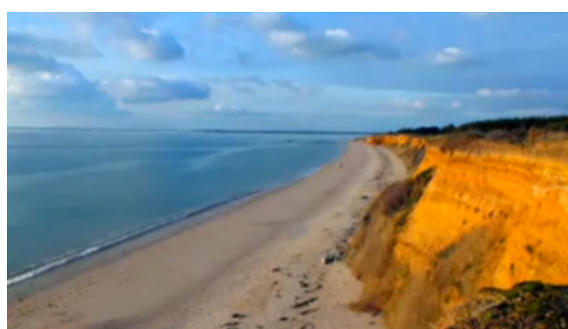
Au Moyen Age est signalé à Pénestin un prieuré dépendant de l'abbaye Saint-Gildas-des-Bois, fondée en 1020 par Simon de la Roche, seigneur de la Roche-Bernard et est alors une trêve de la paroisse d'Assérac (diocèse de Nantes) et le reste jusqu'en 1767.

Pénestin passe en 1790 dans le Morbihan, alors qu'Assérac reste dans la Loire-Inférieure.

La mise en exploitation d'une mine d'or au Far West Armoricaïn fit grand bruit à la fin du 19ème s. Le rendement étant très faible, elle s'arrêta dès la 1ère guerre mondiale, faute d'avoir pu fabriquer assez de millionnaires. Il en reste le nom, attaché à la plus grande plage de la commune : 2 km de long, dont la falaise (site géologique classé) prend, au soleil couchant, les teintes du précieux métal. Son orientation (plein ouest) et sa hauteur font aussi le régal de nombreux parapentistes !

Située à à 1 heure de Nantes, 45 minutes de Vannes, 38 minutes de Sulniac et à seulement 30 minutes de Guérande, Pénestin reste aisément accessible.

Pénestin connu, comme bien d'autres communes françaises durant la seconde guerre mondiale, une période troublée. De ce passé difficile nous reste tout un ensemble de bâtiments fortifiés sur le littoral. La commune fut intégrée au « Mur de l'Atlantique » étant donné sa position stratégique,



A la pêche aux moules ...

N'attendez pas de moi quelques grivoiseries et autres railleries ironiques t'amères du genre : la différence entre une moule et un pull-over ? un pull-over ça moule etc.

Les mots sont des moules trop raides pour contenir l'essence spirituelle de l'amour...

Et toc ! Bref ! Tout considéré n'en revient pas, voyons plutôt la chose :

C'est un irlandais, Patrick Walton, qui en 1235, a "inventé" la culture sur bouchot.

Victime d'un naufrage dans la Baie de l'Aiguillon sur le littoral vendéen, il s'installe et se consacre à la capture d'oiseaux et chasse d'eau à l'aide de filets.

Il remarque alors que les piquets de bois retenant ses filets, plantés dans la mer, se recouvrent de moules. Il multiplie les piquets et les réunit par des claies, inventant ainsi la culture sur bouchots. En 1542, Pierre Garcie-Ferrande décrit déjà les moules petites et grosses qui peuplent en abondance les rochers de la côte vendéenne...

La production de moules, appelée mytiliculture, s'accroît et sera réglementée par Colbert en 1681.

L'homologation par l'Europe du signe de qualité européen STG (spécialité traditionnelle garantie) assure aux consommateurs de déguster de vraies et bonnes Moules de Bouchot !

Ce que signifie :

Une texture de la chair très onctueuse, soyeuse et non farineuse, puisque la coquille reste très bien fermée lors des étapes de conditionnement, de transport, de stockage et de mise en vente.

La couleur crème à jaune orangé de sa chair cuite, les moules d'élevage sont suffisamment espacées dans un volume environnemental où la nourriture phytoplanctonique se trouve abondante.

La pureté : Les « moules de bouchot » présentent une coquille propre, ne contenant pas de corps étrangers (crabes, grains de sable, ect), ni aucune odeur ou aucun goût de vase, car au moment de la pose d'une corde ou d'un boudin sur le pieu (!), une hauteur minimale de 30 centimètres est respectée entre le sol et le niveau inférieur de la corde ou du boudin. La moule de bouchot n'a donc pas de contact avec le sol.

L'écaillage de ces moules quasi noire, une coquille dure et bien remplie, la répartition homogène et la faible densité des pieux sur l'estran, ainsi que le soin porté à la répartition régulière des moules sur la hauteur des pieux, permettent que la charge de moules soit étalée régulièrement sur l'ensemble de la masse d'eau disponible sur l'estran (ouf !) Les moules peuvent ainsi profiter des éléments nutritifs circulant aux différentes profondeurs de la lame d'eau, ce qui permet un remplissage homogène des coquilles sans pour cela obtenir des moules grosses comme des belons.

Le mode de production en zone d'exondation (eh oui !) donc cette exposition fréquente de la coquille à l'air libre et au soleil qu'il induit, entraînent son durcissement, et réciproquement. (constat dans 15 jours !)

L'homme a la vertu d'aimer les coquillages : Cueillez, cueillez vos moules au jardin d'eau salée, elle seront dégustées avant ou après un bel orage ...Souvent quand l'orage éclate toutes les mites sont au bout ...

PS : même notre Darmanin aime le fond de la Loire.

Le sentier côtier, permet d'arpenter les 25 km de littoral de Pénestin. Nous n'en ferons que 9 aujourd'hui !
Merci Chantal et Pierre !



**AGENDA : Dimanche 14 mai : Nous irons près D'ERDEVEN pour la journée !!!
avec Anne-Marie et Charly.**

Bonne randonnée à tous