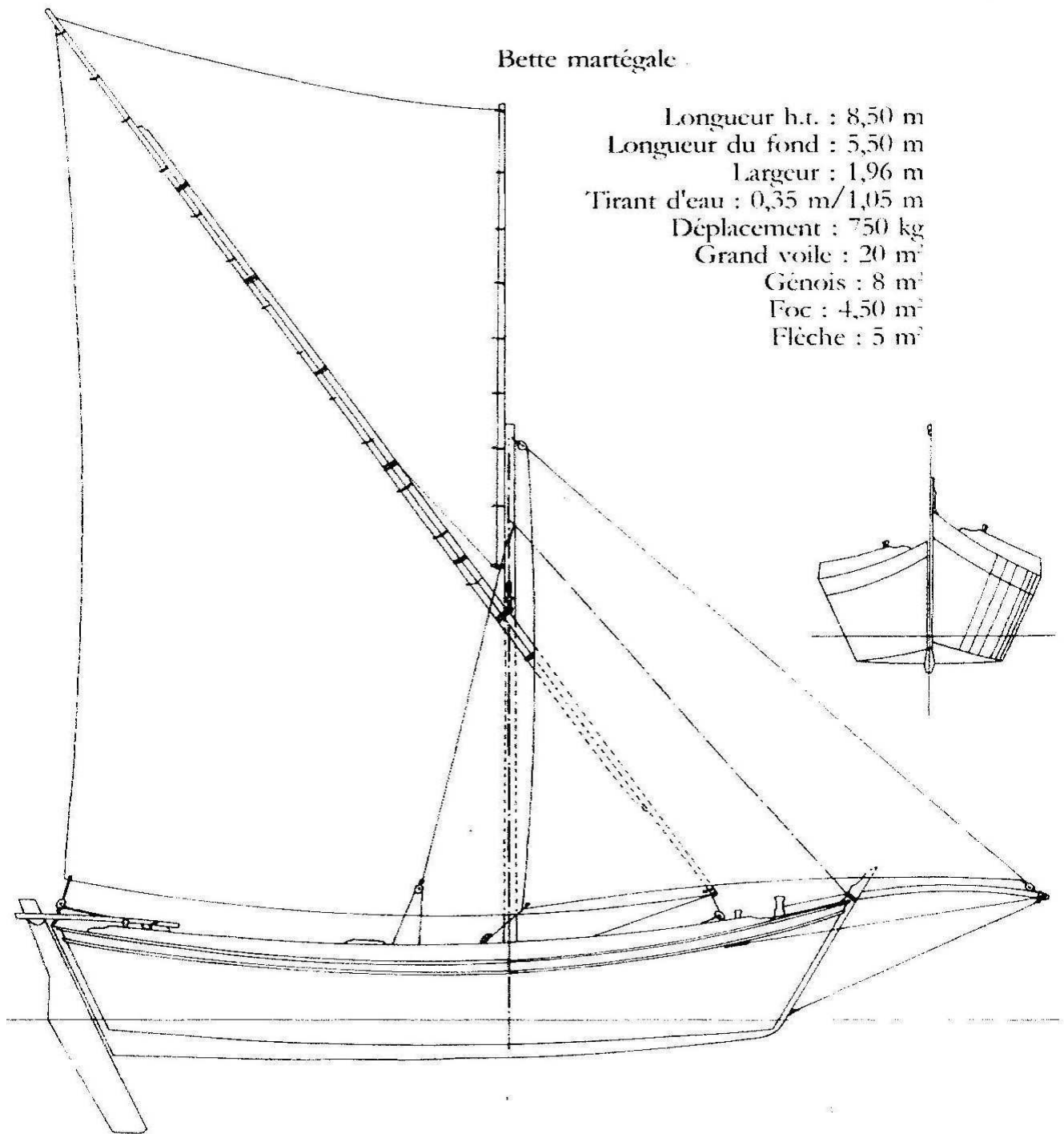


Les aventures de Lou Betto



Une envie, un rêve, une réalité ?

D'abord le trouver ; une petite annonce internet et me voila parti pour Solies Pont voir cette fameuse Bette Provençale dont un article sur voile et voilier m'avait particulièrement séduit



Première déception une épave en plein champ recouvert de ronces je repars furieux mais la magie qui émane des lignes de ce bateau me fit revenir c'est le coup de foudre et Nico le bricolo après avoir fait l'inventaire de sa caisse a outils décida de l'acheter



Ramener le bateau

Jean Pierre mon ingénieur conseil

- Pas de problèmes je te trouve une remorque et on va le chercher.
 - Quoi ! mais tu es fou comment va-t-on le monter sur cette remorque sans grue ?
 - T'inquiète me dit il ; le lendemain j'avais une remorque et un attelage monté sur la voiture.
- Et puis il faut une place au port
- T'inquiète je connais la personne a qui s'adresser

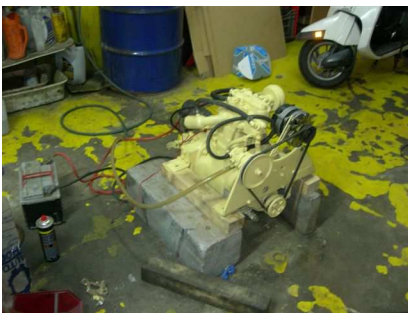
Nous voilà partis le week-end du 14 juillet avec la remorque derrière la voiture. Le convoi de 12m de long arrive enfin a Solliès et par 35° une journée entière pour charger ce bateau



Le convoi est prêt, angoissé, terrifié, nous partons sur Nice puis traversé de la ville en plein 14 juillet avec un équipage pareil et une voiture immatriculé 04 je vous dis pas les coups de klaxons et les noms d'oiseaux que nous avons pu entendre.

Faire l'inventaire des taches

Trouver les informations sur la restauration de ce type d'embarcations déjà difficile mais alors en Juillet Août impossible la France est en vacances. Et puis ce bateau il prend l'eau se précipiter tout les matins pour vider 50 a 100l d'eau ; comprendre quel est le problème quelles sont les solutions c'est le désespoir finalement tout est rentré dans l'ordre.



Le moteur il ne marche pas 6 mois d'attente enfin le voila ce vieux Renault Couach monocylindre tout requinquer et pimpant dans sa belle peinture sable. Ce bruit inimitable teuf ! teuf ! teuf !

Pas peu fière le père Nico premier essais au moteur et premier apéros avec les Segalen



Apprendre comment fonctionne une voile latine découvrir une nouvelle terminologie Orse poupe, orse devant, moustaches, sous barbes, bouts de mestre, palan, bouts de polacre, drosse, hosse, bastard, gindaresse, garcettes et j'en oublies penser au plan de pont trouver poulies et accastillage d'époques un vrai plat de spaghettis ce bateau



Puis construire un bout dehors pas simple à faire la bestiole qui est tout en lamellé-collé arquer



L'essayer et pour l'occasion hisser le grand Pavois



Et puis enfin les voiles sont arrivées fier allure ce bateau Marseillais qui vient narguer les Niçois devant la digue du port



Projet de Baptême

ORGANISATION DE LA CEREMONIE

Le président de cérémonie déguisé en Neptune aube blanche, trident, couronne de posidonies arrive coté tribord. Après s'être abreuvé, il entame un discours

Moi Neptune, empereur des océans tumultueux, seigneur des golfes, baies et calanques, fils de Saturne et frère de Jupiter; je viens baptiser ce fringant voilier étranger venu de Marseille.

A toi NICOLAS moussaillon du Fortuné, ton parrain Jean Pierre t'a déjà bien initié ; tu as fait preuve de vaillance; gardé bon estomac, bon pied, bon œil dans les grosses houles qui grondent dans la baie des anges. ce qui t'autorise à chiquer, cracher au vent, boire sec et jurer dans les tempêtes à venir, ce titre te donne aussi le droit a la fabuleuse et très secrète recette du Pan bagnat des marins Niçois.

Devant moi Neptune tu jure de ne divulguer ce secret à personne sous peine d'être foudroyer par les colères de Jupiter. (Je le jure ; remise du document sous forme de rouleau par Neptune)

Mais attention Nicolas la route est encore dangereuse ; cabré sur ton fier navire, heureux de chevaucher les vagues; ta route risque d'être dangereusement barrée par tes nouveaux compagnons qui sournoisement à coup de soupe de poissons arrosées de Pastis, de Rosé et autres breuvages te feront encore subir de nombreuses épreuves.

A toi la BETTE barque Marseillaise, ici par le désir de son propriétaire qui a eu le culot inouï de te faire franchir la frontière ancestrale du Var pour t'installer au port de Nice au milieu des pointus de la rue Lascaris. Etrangère au pays, tu es quant même la bienvenue, même si ton ancien propriétaire a faillit te couler en remplissant ses jerricans d'eau potable. (Le pôvre il ne savait même pas que la densité de l'eau est plus lourde que celle des breuvages habituellement consommés en mer.)

Maintenant que tout est rentré dans l'ordre et que ton bateau porte fièrement sa nouvelle garde robe je le baptise au nom phénoménal de **LOU BETTO**, et te souhaite de naviguer longtemps sur les eaux de la Baie des Anges,

Recette secrète du Pan Bagnat

Ingrédients:

2 ou 3 bouteilles de Rosé

1 Pain spécial Pan Bagnat

1 c. à soupe de gros sel, 1 c. à soupe de poivre du moulin, Huile, vinaigre, Basilic, Ail

1 Tomate, 1 Poivron rouge, 1 branche de céleri, 1 Radis, 1 oignon, salade, thon, anchois,

Préparation:

Avant de commencer, vérifiez la qualité du vin (du 14° de préférence)

Choisir un grand bol à mélanger, des tasses à mesurer, etc. Vérifier le vin encore une fois, il doit être parfait.

Pour s'assurer que le vin est de la plus haute qualité, en verser une tasse dans un verre et le boire aussi bite que possible. Répéter.

Avec un bélangeur, battre une casse de basilic, ail, huile, vinaigre dans un grand saladier poireux. Ajouter une cuillerée à pousse de sel et battre encore.

Pendant ce temps, s'assurer une fois de plus que le vin est de la plus haute qualité. En goûter une autre tasse. Ouvrir l'autre brouteille si nécessaire.

Nettoyer les anchoises, oubrir 2 toites de sons de thon et battre jusqu'à ce que bien pris. Si les poissons sont fognés dans les tabbeurs, les déprendre avec un tournetis.

Essayer le vin encore une fois, pour en vérifier la continence.

Ensuite, bette dans un saladier à banquet ajouter trois tasses de poivre ou de sel (ça n'a pas vraiment d'importance). Goûter le vin encore une fois de plus.

Ajouter 1 tasse de jus de tomate. Ajouter en pliant le celeris broyé et les radis dégouttés. Ahouter un cuil. à loupe de poivre doré ou peu-t-importe la couleur. Bien bélanger en salade

Graisser la main ;; non le pain et régler les poivrons imprimés. . Goûter le vin encore une fois

Après une debi-heurre, dituber jusqu'au frigidaire; oubrir la porte, revourner, rebourner, enfin bref, mettre le saladier dans l'autre sens. S'asseoir sur une tbourlet de chaise et se reverdir une boudeille de biscuit et le buire, non luire, non le cuire la bringue bandant quatre beurres.

Et hop, un autre verre de vin cuit; rôtirer le frigidaire dupain et se rebercer une bonne goulée de binard .

Rabasser le thon (tiens, l'est tombée par terre,); l'ettuyer et la voutre sur le bla... le cla... l'aziete.
Se beter la figure à gauze du gras sur le barrelage de la buisine; ne pas sessayer de se relever, décider qu'on
est bien , binir la dernière mouteille de binard.

Et puis partir

