

# La gazette du Prince

AVRIL 2013



## RECETTES

C'EST LE PRINTEMPS.  
VITAMINEZ-VOUS !

Page 8

## À LA UNE

DÉCOUVREZ LE MAXI80  
PRINCE DE BRETAGNE

Page 2



# UN BAPTÊME PRINCIER

Samedi 27 avril 2013 :  
un jour marqué d'un sceau rouge  
rutilant et gris métallisé dans  
l'histoire des producteurs bretons  
et de la course au large.



### RELATIONS PRESSE VOILE

Fanny EVENAT  
fanny@rivacom.fr  
02 98 43 21 50  
06 48 14 25 04

### RELATION PRESSE PRODUITS

Florence BEAUVOIS  
florence.beauvois@rivacom.fr  
02 23 25 62 40  
06 51 40 59 52

### RÉDACTION

Rivacom  
02 98 43 21 50

### VIDÉO

(libre de droits presse)  
Sea Events  
02 99 79 32 39



Défendons le goût du frais

## ÉDITO

Vivement  
les premières  
récoltes  
océaniques !

**C'est le printemps et le début de la belle saison pour le Maxi80 Prince de Bretagne qui s'impatiente de révéler tout son potentiel, et de goûter à la primeur des saveurs offertes par les espaces océaniques.**

Depuis le début du mois de janvier et de la première sortie sur l'eau, rien n'est laissé au hasard dans la préparation et l'optimisation de ce trimaran d'exception. L'objectif : récolter les premiers fruits d'un projet qui germe depuis la victoire de Lionel et des 2 350 producteurs de la marque sur la dernière Route du Rhum. Si a priori rien ne rapproche le monde de l'agriculture et des légumes de l'univers de la course au large et des matériaux composites, Lionel Lemonchois et tous les corps de métiers qui interviennent auprès du bateau (architectes, ingénieurs, constructeurs, ou artisans) sont, à l'instar des maraîchers, tous portés par le même souci du travail bien fait, gage de réussite dans la quête de performance. Ils partagent aussi la même humilité face à la nature et aux conditions météo. Marins, ou paysans, ils se distinguent par un même fort sentiment d'appartenance à un territoire maritime qui favorise autant une production légumière diversifiée, qu'il encourage et stimule de nouveaux défis océaniques.

Sorties de printemps  
et course d'été

Après les festivités du baptême, les premières dates du printemps (le Tour de Belle-Ile, le Grand Prix Guyader, l'ArMen Race) constitueront autant d'occasions d'étréner le Maxi 80 dans la perspective de sa toute première confrontation de plusieurs semaines face à la concurrence. Au mois de juin prochain, à l'approche de l'été, Prince de Bretagne version Maxi rejoindra la flotte de la Route des Princes constituée exclusivement de multicoques de 50 pieds et plus, invitée à tracer ses sillons en mode compétition sur un grand tour de l'Europe des terroirs. Une première course avec escales et en équipage qui sonnera l'heure de l'optimisation et de la performance. ■

## EN BREF

## Retour sur les grandes dates

**8 octobre 2011** : réception du trimaran de 60 pieds Orma à la base de Lorient

**2 janvier 2012** : début de la construction de la coque centrale

**16 août 2012** : début de l'assemblage des flotteurs

**26 octobre 2012** : sortie du chantier Multiplast

**16 novembre 2012** : mâtage du bateau à Lorient

**11 janvier 2013** : première navigation

**27 avril 2013** : baptême à Roscoff

Un prince est né  
au royaume  
des multicoques ultimes

**Bienvenue au pays des géants ! La naissance de Prince de Bretagne, coursier océanique d'un nouveau genre, pionnier d'un processus de recyclage composite innovant, sonne l'heure d'un regain de concurrence chez les maxi-multicoques.**



3<sup>ème</sup> sortie en mer, 16 nœuds = 34 nœuds au speedo

Dans le fief des ultimes, cette nouvelle tête royale n'aura pas trop de ses 80 pieds et de ses lignes élancées pour faire face à de futurs adversaires qui se mettent actuellement en ordre de bataille. Revue des troupes qui composent une dynastie océanique en plein renouveau...

## Bienvenue au pays des géants

Né de l'extrapolation d'une plateforme de 60 pieds, Prince de Bretagne a gagné quelques précieux mètres de longueur de flottaison. Il a surtout été cultivé à l'aune des derniers progrès technologiques pour gagner en

fiabilité et performance, et repousser un peu plus loin les limites de la course au large. Après deux ans de gestation, de conception et de construction, la période de fiabilisation et d'optimisation a déjà bien débuté pour Lionel Lemonchois et son team, bien entourés par une équipe d'experts de la compétition en haute mer. Leurs enjeux sont de taille dans la mesure où les premiers effets du faire-part de cette naissance princière n'ont pas tardé à se manifester. Les premiers bords du bateau se sont en effet accompagnés des annonces faites par des concurrents d'envergure fermement décidés à gonfler les rangs de la plus prestigieuse des transats. Sous

l'impulsion de skippers réputés, ça bouge, ça cogite et ça s'agit chez les multicoques extrêmes, qui reprennent du poil de la bête.

## Grands noms et grands bateaux

Entre le dernier trimaran d'Olivier de Kersauson (ex- Geronimo), long de 34 mètres et en passe de recevoir une nouvelle jeunesse ; Arnel Le Cléac'h et Banque Populaire qui lâchent la barre de leur monocoque pour attraper au vol celle du vainqueur en titre chez les ultimes entre Saint-Malo et Pointe-à-Pitre (ex-Groupama 3 de Franck Cammas de 31,50 mètres) ; ou encore le redoutable Francis Joyon, qui excelle dans l'art de faire tomber les records en solitaire avec son trimaran Idec de 30 mètres : il y aura du beau monde pour ferrailer à des vitesses folles face au Maxi80 Prince de Bretagne. Ce qui n'est pas pour déplaire à son skipper : "Ce sont des bonnes nouvelles, sûrement dues à la dynamique et à l'engagement de Prince de Bretagne.

## Il y aura du beau monde pour ferrailer à des vitesses folles face au Maxi80 Prince de Bretagne.

Notre projet Maxi 80 a apporté de l'émulation du côté des maxi-multicoques. Les autres teams auraient sûrement été moins motivés à réarmer des bateaux, et à les rendre performants, pour la Route du Rhum si nous n'avions pas affiché nos ambitions sur cette course. C'est motivant : quand la concurrence est belle, les courses sont belles. Le chantier de l'ex-Geronimo devrait un peu ressembler à celui que nous avons fait : du recyclage haute performance. Ce type d'exercice est un beau défi, et cela nous conforte dans les choix que nous avons pris. ■



## Les choix de Lemonchois

**Aucun doute, le Maxi80 Prince de Bretagne, c'est un Lemonchois ! Si les formes et les lignes sont nées sur les planches à dessins et les logiciels du bureau d'architectes navals VPLP, cet oiseau du large porte aussi indéniablement la patte de son skipper, très précis sur ce qu'il voulait en termes de comportement et d'aménagement. Alors ce bateau, il est comment ? Grand, c'est une évidence. Mais pas seulement...**



Prince de Bretagne a des airs d'engin supersonique. "Ce type d'étrave permet de gagner en longueur de flottaison, donc en vitesse. En termes de sécurité, il apporte du volume là où c'est utile, dans le bas du flotteur. Le bateau ressort alors plus facilement dans un planté", détaille Quentin Lucet, l'architecte qui, au sein du cabinet VPLP, s'est plus particulièrement penché sur les formes de l'oiseau. "Même si on n'a pas encore navigué dans une grosse mer, on a fait quelques bonnes sorties. Il a l'air d'aller vite, et nous avons une belle marge de progression devant nous. Le speedo accroche facilement les plus de 30 nœuds, ça décolle bien," complète Lionel.

## Et signes particuliers...

Comme tout prototype destiné à la navigation en solitaire, Prince de Bretagne est aménagé à la main de son skipper. Les postes de barre et les bulles de protection qui forment un véritable pare-brise abritant des paquets d'embruns levés à grandes vitesses, la grande casquette, ou encore l'ingénieux système de propulsion moteur sont quelques-unes des spécialités de la maison. Autant de signes qui trahissent la paternité du bateau, né de l'imagination de Lionel Lemonchois, un roi à deux couronnes sur la Route du Rhum, et qui détient toujours le record absolu (7 jours 17 heures et 19 mn en 2006) sur cette épreuve. ■

## Poids léger

"Ce bateau, je l'ai voulu léger. La condition sine qua non de la réussite du projet réside dans le respect des devis de poids", explique Lionel Lemonchois pour résumer les tenants et les aboutissants qui ont donné naissance à ce nouveau géant des mers. Le fait d'avoir conservé les bras de liaison de l'ancienne plateforme de 60 pieds ORMA impliquait de ne pas dépasser le déplacement d'origine de 7,2 tonnes. A partir de ce postulat, le skipper, en concertation avec architectes et ingénieurs, a privilégié la longueur pour le faire "pousser" jusqu'à 80 pieds. "Nous l'avons aussi simplifié, il n'est donc pas équipé d'un mât basculant, qui aurait induit l'installation d'un système hydraulique de 200 kg. A sa sortie des chantiers Multiplast, il était 50 kg plus léger que ce qui était prévu. Mais depuis que nous l'avons mâté, nous

rajoutons forcément un peu de poids. Nous venons d'ailleurs de profiter d'une sortie de l'eau express pour alléger par petites touches. La chasse aux kilos superflus est notre combat quotidien", ajoute-t-il.

## Look supersonique

Les formes très marquées à l'avant comptent aussi parmi des signes extérieurs de vitesse qui ne trompent personne : avec ses étraves inversées ou perce-vagues,



**Aucun doute, le Maxi80 Prince de Bretagne, c'est un Lemonchois !**

## FICHE TECHNIQUE

Longueur hors tout	24 m
Largeur	18,2 m
Poids	7,2 T
Surface Grand voile	180 m <sup>2</sup>
Surface de Solent	137 m <sup>2</sup>
Surface de Gennaker	261 m <sup>2</sup>
Surface de voilure au près	317 m <sup>2</sup>
Surface de voilure au portant	441 m <sup>2</sup>

## ILS ONT TESTÉ

## Frédéric Lepeutrec

Aussi rompu aux séries olympiques qu'aux géants du tour du monde, Frédéric Lepeutrec affiche l'un des plus beaux palmarès sur deux ou trois coques. "J'ai fait huit sorties, des courtes sessions dans un peu toute les conditions. Cela permet de se faire une bonne idée de ce bateau qui me semble intelligent. La règle des trois - longueur, largeur et légèreté - a été poussée au maximum. Dans les risées, il démarre très vite."

"On ressent à la barre sensations que l'on a pu avoir sur les multicoques Orma, plus petits mais plus extrêmes que certains autres ultimes."

## Marc Guillemot

Si lors de ces huit dernières années, Marc Guillemot s'est plus consacré à son monocoque Imoca Safran, il compte aussi parmi l'un des experts du multicoque.

"J'ai eu le plaisir de naviguer lors d'une des toutes premières sorties. C'est ce que l'on appelle une belle machine qui offre des bonnes sensations de glisse. Elle semble bien étudiée et bien réussie, le plan de pont est fonctionnel. C'est un bateau intéressant au regard du programme pour lequel il a été conçu, un trimaran à l'image de son vaillant skipper."

"Un trimaran à l'image de son vaillant skipper"



## BRUITS DE CHANTIER

**Jacques Roudaut,**

56 ans, chef de chantier, "stratificateur"

"C'est passionnant et assez fantastique de travailler comme ça, à la croisée de tous les intervenants du bateau, aux côtés de Lionel qui sait ce qu'il veut, et où il va."

**Patrice Richardot,**

37 ans, ancien menuisier, "stratificateur"

"Recycler un bateau, c'est un challenge en soi. Ce projet est animé, jusque dans l'âme des matériaux, par la culture de la gagne."

**Gurloës Merrien,**

27 ans, mécano et "stratificateur"

"C'est une chance de travailler sur ce bateau unique, qui demande beaucoup de préparation ; et de rester très attentif à tout ce qui peut se passer et à la manière selon laquelle chaque pièce se comporte."

**François Denis,**

..., ancien pêcheur, gréeur et numéro un

"C'est motivant de s'investir dans un projet de cette taille avec la Route du Rhum en ligne de mire, et qui laisse la porte ouverte à de nombreux records."

**Arnaud Aubry,**

..., conseiller en navigation, contact à terre

"Mon rôle est de tout faire pour accompagner Lionel vers ses prochaines victoires."



# Un mini team taille Maxi

Comme l'extrême diversité qui caractérise la production maraîchère des côtes bretonnes, le team du Maxi80 doit faire preuve d'une multitude de compétences, tant sur l'eau lors des entraînements que dans ses locaux de la base des sous-marins de Lorient.



Arnaud Aubry, Patrice Richardot, François Denis, Gurloës Merrien et Jacques Roudaut.

Depuis le mois de janvier et les premiers milles parcourus sous voiles, Lionel Lemonchois et ses hommes bichonnent cet oiseau de carbone. Une préparation aux petits oignons, pour laquelle le team Prince de Bretagne combine la culture de plein champ à l'air marin, qui le mène dans son jardin en baie de Quiberon, à celle sous abri, à l'ombre du chantier où tout le vaste espace se répartit entre différents postes : le travail des composites qui porte ici le nom de "stratification", la peinture sous bâche, la préparation des bouts et des cordages, et les bureaux pour la logistique, les réunions et les briefings.

Qu'il s'agisse de stratification, de préparation ou de navigation, les compétences requises autour de Lionel Lemonchois et du nouveau Maxi80 sont nombreuses et surtout très pointues. Ils sont cinq pour composer le team Prince de Bretagne, c'est-à-dire peu nombreux au regard des effectifs qu'il est courant de rencontrer du côté des écuries de maxi-multicoques.

## Multi-compétences et polyvalence

"Nous sommes une petite équipe. Pour autant, tous ceux qui travaillent ici partagent des qualités communes : une très bonne compétence dans leur domaine de spécialité, et surtout la polyvalence. Ils sont aussi tous déjà très imprégnés du bateau", explique Lionel. Jacques Roudaut, chef de chantier qui joue, pendant le temps de la fiabilisation du trimaran, le rôle d'interface entre le team et les intervenants extérieurs. Pour l'épauler dans sa mission multitâche, il peut compter sur Patrice Richardot, présent aussi depuis

la première heure. Celui, qui "sait tout faire" selon Lionel, maîtrise l'art de la stratification comme il manipule le pistolet à peinture.

## Depuis janvier, Lionel Lemonchois et ses hommes bichonnent cet oiseau de carbone

François Denis, dit Bambino, vient apporter son savoir-faire en matière de bouts et de cordages. "Si son truc, c'est les ficelles, il est aussi navigant au poste de numéro un",



précise Lionel. Quant au petit dernier, Gurloës Merrien, il a beau être le plus jeune, il n'en est pas moins déjà touché à tout. "En charge de l'accastillage, il travaille dans le même esprit de polyvalence que les autres. Il était préparateur sur le circuit de 50 pieds, et il sait gérer seul un trimaran océanique," explique le skipper de Prince de Bretagne, de toute évidence bien entouré. Enfin aux côtés de ses quatre artisans du high tech composite, Lionel Lemonchois collabore aussi à l'occasion avec Arnaud Aubry, qui l'accompagne pour l'installation et la mise au point du matériel vidéo, de l'électronique et des logiciels du bord. Il sera aussi le premier contact à terre du skipper, quand Prince de Bretagne rentrera dans le vif et le feu de la compétition en haute mer... ■

# Les conseillers du Prince

Après la construction confiée aux orfèvres des matériaux composites du chantier Multiplast, l'équipe du Maxi80 reçoit l'intervention de conseillers de premiers choix impliqués au cœur du sujet en matière d'optimisation. Petit tour d'horizon de cette garde rapprochée composée de spécialistes de la chasse à la performance océanique.



## VPLP : l'archi-référence

Le cabinet d'architecture navale VPLP, qui porte les initiales de ses deux fondateurs, Marc Van Peteghem et Vincent Lauriot Prévost, a signé les plans de tous les multicoques vainqueurs de la Reine des transats depuis 20 ans, et fait figure de référence absolue en la matière. Parmi ceux qui ont participé au plus près de la conception du Maxi80 Prince de Bretagne, Philibert Chenais. Sur la base d'une relation nourrie par la même passion pour la vitesse, il a travaillé en étroite collaboration avec Lionel Lemonchois : "Sur l'eau, le bateau a une bonne assiette, il passe la mer avec une vraie facilité. Les sillages sont propres, il a l'air sain et marin. Il n'est pas seulement

rutilant, on le sent vraiment ardent. Il est conçu pour la Route du Rhum : sur une telle épreuve en solitaire, la réussite repose avant tout sur l'harmonie qui existe entre le skipper et son bateau. Et sur ce chapitre là, force est de constater que Prince de Bretagne est fait à la main, et par la main de Lionel. A mon sens, c'est un vrai gage de performance..."

## Incidence Brest : voiles High-tech et haute-couture

Maître-voilier, Christophe Cudennec (Incidences à Brest) met tout son savoir-faire et son expertise "sur le plancher" pour tailler et ajuster les fibres High-tech qui habillent le maxi-multicoque, dont les réactions et le comportement varient beaucoup selon

la force du vent et les conditions de mer. Six pièces, dont une grand voile (kevlar/carbone) à porter sous toutes les allures, de 7 à 77 nœuds, ainsi qu'un petit gennaker (cuben fiber) pour répondre à la demande de Lionel de disposer d'une voile polyvalente, composent cette garde robe princière. "Il s'agit d'un premier jeu de voiles plutôt classique. Bien sûr, il y aura toujours matière à modifier certains creux, ou les ronds de chute et de guindant en fonction de son programme. On pinnelle toujours pour ce type de voiles", confie le grand couturier brestois.

## HDS et Iroise Grément : des ingénieurs et un artisan à la tête du mât

D'origine, le mât du Maxi80 vient de l'ancienne plateforme de 60 pieds. Pour autant, son adaptation et son installation sur un support qui a gagné 20 pieds de long a nécessité l'intervention de spécialistes, dont les jeunes ingénieurs de chez HDS (Hervé Devaux Structures). A la pointe des calculs et de l'analyse appliqués aux matériaux composites, il ont évalué et estimé la charge et les efforts subis par l'esper sur une plateforme d'un géométrie nouvelle. Quant à tous les câbles, constituant le gréement dormant ou l'ensemble fixe qui tient le mât debout, ils ont été réalisés par Eric Cochet (Iroise Grément). Tout comme le maître-voilier, cet artisan fabrique ces pièces sensibles avec des fibres synthétiques, des matériaux high tech innovants dont les qualités (résistance, faible élongation, et légèreté), ont bel et bien renvoyé l'inox aux oubliettes. ■

# Les Princesses

Pas de Prince, sans histoires de Princesses. Les producteurs bretons ne s'y sont pas trompés en réitérant leur soutien auprès de Julie Bossard et ses équipières pour cette saison 2013. Après plusieurs années marquées sous le signe du match racing et d'une préparation olympique, l'équipage féminin Prince de Bretagne souhaite privilégier les régates en flotte sur les côtes de l'Atlantique, plus favorables aux échanges et au partage à terre.



L'équipage des Princesses : Julie Bossard, barreuse / Pauline Courtois, tactique / Pauline Chalaux, embraque et réglages / Nolwenn Combeaux, embraque et réglages / Elodie Fauve, plage avant.

## Podium à la Women's Cup et Spi royal

Celles qui passent d'un support à l'autre, avec facilité et réussite, terminent deuxièmes de la Women's Cup (9-10 mars) sur le plan d'eau de Pornichet. Sur cette régata féminine disputée en soutien de la campagne "Because I'm a girl" pour le droit des filles à travers le monde, Julie et ses équipières ont débuté au meilleur niveau en J80. Dans la foulée, lors du traditionnel Spi Ouest-France-Intermarché de la Trinité-sur-Mer (29-1<sup>er</sup> avril), elles ont aussi défendu une belle 5<sup>e</sup> place dans la série des Grand Surprise. De haute volée, ces régates pascales n'ont pas fait mentir leur réputation dans des températures polaires et de la brise glaciale : "Du froid, du vent, et beaucoup de plaisir pour des manches royales", dixit les Princesses.

## RECYCLAGE

## Le recyclage composite haute perf', kesako ?

Avec ses 24 mètres de long, Prince de Bretagne, le petit dernier de la classe ultime sera sans nul doute, face à ses rivaux de plus de 100 pieds de long, le petit poucet des prototypes extrêmes à pouvoir prétendre à la victoire. Petit, mais costaud et rapide, il peut compter sur deux atouts majeurs pour sortir son épingle du jeu : l'immense expérience de son skipper investie dans ses développements dernier cri et l'engagement des producteurs bretons, inscrit dans la durée et dans le souci de se donner les moyens d'avoir une bête de course qui leur ressemble. Fruit d'un projet avant-gardiste, c'est à ce double titre, qu'avec ses 80 "petits" pieds, le nouveau Prince de Bretagne se distingue déjà dans la généalogie des multicoques fidèles à l'esprit de liberté qui forge les légendes des grandes courses océaniques.

## “ Le bateau que je rêvais d'avoir ”

### Lionel Lemonchois, skipper du Maxi80

"Ce trimaran de 80 pieds est né du souhait de Prince de Bretagne de monter en puissance dans la voile, et de l'idée que j'avais depuis quelques temps déjà de récupérer un vieux 60 pieds Orma, et de le "traficoter" pour en faire un grand bateau. Je pense que nous sommes les premiers à faire ça, un "refit", une rénovation, un recyclage de composite haute performance... C'est une nouvelle façon de faire. Depuis janvier dernier, nous découvrons le bateau, on s'habitue à sa taille, aux efforts. Il est le bateau que je rêvais d'avoir. C'est un condensé des idées que j'avais et de l'expérience que j'ai apporté pour en faire à la fois un bateau rapide et fiable en solitaire, agile et réactif en équipage."

## “ Un bateau qui nous ressemble ”

### Emmanuel Descloux, responsable marketing Prince de Bretagne

"Parmi les projets que Lionel nous a présentés, le critère économique a été essentiel. Ce projet, qui repose sur la récupération et la transformation d'un bateau existant en un nouveau ; à même de rivaliser avec des trimarans de 20 pieds plus longs, vise la victoire sur la Route du Rhum avec les moyens d'une PME. Qu'une équipe, comme Banque Populaire, réarme un géant comme l'ex-Groupama 3, dernier vainqueur en date à Pointe-à-Pître, mais conçu à son origine pour le tour du monde, cela fait partie des choses que nous avions anticipées. Nous avons confiance en l'avance que nous avons en termes de timing et d'optimisation par rapport à l'échec de la Route du Rhum 2014."

LES PILOTES DU PROJET

**Joseph Rousseau**  
Président du CERAFEL

“Après la mise à l’eau, le baptême du bateau est une nouvelle étape importante, sa première manifestation publique. Ce Maxi, notre nouvel ambassadeur, est pour nous tous source de fierté et de beaucoup d’espoirs. Il est le porte drapeau des valeurs des producteurs bretons qui se nourrissent de la complémentarité entre terre et mer.”

**Pierrick Gauvin**

Président de Terre de Saint-Malo

“Ma plus grande satisfaction, c’est de voir l’adhésion que ce bateau suscite auprès des producteurs, ils se reconnaissent dans l’esprit d’équipe et la force du collectif qui l’animent pour mener à des succès en solitaire. Je ressens aussi une certaine impatience de vivre le départ de la Route du Rhum, qui avec son million de spectateurs connaît un rayonnement et un engouement populaire qui dépassent de loin les frontières de notre territoire.”

**Jean-François Jacob**

Secrétaire général de la SICA

“C’est le deuxième baptême de bateau Prince de Bretagne, et il illustre la montée en puissance et la consolidation de notre engagement dans la voile, qui s’accompagnent aussi de la création d’une nouvelle course européenne. Bien sûr, il y a l’objectif ultime de la Route du Rhum, c’est un joli parti, mais c’est surtout une aventure humaine qui offre beaucoup de visibilité aux acteurs de la marque. Derrière ce multicoque, il y a les producteurs et la vie d’un territoire.”

**Gilbert Brouder**

Président de l’UCPT

“J’apprécie tout particulièrement les valeurs fédératrices de ce projet. Notre engagement dans la voile pour gagner en notoriété à travers ce maxi-multicoque trouve un écho tout particulier dans le contexte actuel avec les questions de traçabilité et de transparence. Il a du sens, et c’est une belle vitrine pour tous les acteurs de la marque.”

**Paul Créac’h**

Vice-président de la SICA

“Je suis très impressionné par sa taille, son mât, la surface de ses voiles... J’ai eu la chance d’embarquer lors du Spi Ouest-France à la Trinité-sur-Mer, c’est fou avec quelle facilité il monte à 30 nœuds. Mais à bord, je ne me suis pas senti dépaycé, on sent qu’il a été préparé par une équipe de marins talentueux, qui font aussi avec des conditions météo parfois très difficiles.”

# Saison 2013 : des petits tours, un tour de l’Europe et des records

**Après le baptême, l’année 2013 débute sous le signe d’un programme éclectique qui allie l’utile et l’agréable avec une succession de courses multi-séries et quatre premières tentatives de record, le tout ponctué par l’épreuve majeure de la saison, la Route des Princes. Autant de rendez-vous en équipage qui vont permettre à Lionel Lemonchois de prendre le pouls de la bête et toute la mesure de son potentiel en terme de vitesse, tout au long d’une saison dont le ton promet de monter crescendo.**



**TOUR DE BELLE ILE**  
4 mai 2013  
La Trinité-sur-Mer

Depuis sa première édition en 2008, le Tour de Belle Ile s’est installé au rang des rendez-vous phares de la voile, avec plus de 500 bateaux réunis en 2012 sur les 41 milles de ce parcours d’une simplicité exemplaire. Une belle occasion en tout cas, si la météo le permet, pour le Maxi80 d’inscrire un premier temps de référence à ses tablettes. Premier chrono à battre : 2h42, établi par Sébastien Josse en 2011 à bord de Gitana 11, trimaran long de 77 pieds.

**GRAND PRIX GUYADER**  
6 mai 2013  
Douarnenez

S’il est un rendez-vous que Lionel Lemonchois se plaît à honorer, c’est bien celui de la cité Penn Sardin. Pas question de rater une occasion de venir se frotter à la flotte hétéroclite réunie en baie de Douarnenez, qui attend, chez les ultimes, la venue de deux multicoques monotypes de 70 pieds, Musandam TDC et Virbac-Paprec 70. Que ce soit sur des runs de vitesse, ou des parcours côtiers toujours semés de pièges et d’embûches tactiques, cette épreuve se révélera à coup sûr riche d’enseignements.

**L’ARMEN RACE**  
9 mai 2013  
La Trinité-sur-Mer


On prend les mêmes et on recommence ! C’est reparti pour un tour et une boucle au départ et à l’arrivée de la Trinité-sur-Mer, en passant par une bouée au pied du phare de l’Ar-Men en pointe Finistère et l’île d’Yeu. Un parcours de 360 milles qui attend la participation d’un trio de trimarans de 70 pieds. Même combat pour Lionel et son équipage qui auront autant à cœur de s’imposer en temps réel que d’enlever le score établi par Gitana 11 en 2011. Deuxième chrono à battre : 14h05’20” !




## La Route des Princes : la course royale !

C’est le grand rendez-vous maison de la saison. Créée par la SICA de Saint-Pol de Léon, coopérative adhérente de l’association Prince de Bretagne, la Route des Princes est une régates Open autour de l’Europe, ouverte exclusivement aux multicoques d’une taille minimum de 50 pieds. Valence, Lisbonne, Dublin - Dûn Laoghaire, Plymouth, et la baie de Morlaix pour finir dans le cadre des festivités des rencontres Entre Terre & Mer : la première édition invite, du 7 au 30 juin, les équipages à en découdre entre les eaux de la Méditerranée et les côtes de la Bretagne nord. Un parcours qui allie l’intensité sportive aux plaisirs de la découverte de nouveaux terroirs...


# Défendons le goût du frais




**Ail**  
Réputé pour sa saveur et son arôme délicat, reconnu pour ses vertus nutritionnelles et médicinales, l’ail a un effet positif sur le cholestérol et il est anti-allergique.  
De septembre à décembre  
Le saviez-vous ? L’ail rosé peut se conserver plusieurs mois après sa récolte dans un lieu sec et aéré.




**Artichaut “classique” (globuleux)**  
Pauvre en graisse, riche en glucides et énergétique, c’est le légume équilibrant par excellence.  
Du printemps à l’automne  
Le saviez-vous ? Catherine de Médicis en raffolait.




**Artichaut petit violet**  
Petit et fondant, originaire de Méditerranée, sa jolte couleur violette a désormais séduit tout l’hexagone.  
Du printemps à l’automne  
Le saviez-vous ? Dans le sud de la France, on l’appelle aussi poivrade.




**Brocolis**  
D’origine italienne, le brocoli a été introduit en Europe au 18<sup>ème</sup> siècle. Comme son cousin le chou-fleur, il surpasse tous les autres légumes pour les vitamines C. Il est riche en soufre, notamment en diéthylsulfure, dont la principale vertu est une action de protection des cellules contre le cancer.  
De mai à décembre  
Le saviez-vous ? La Bretagne est la première région française qui cultive le brocoli vendu frais.




**Chou-fleur**  
Le chou-fleur est une plante sauvage d’Europe de l’Ouest, dont l’origine remonte à plus de 4 000 ans. C’est un légume frais qui calme bien l’appétit, pour un apport calorique réduit. C’est un atout pour les régimes-minceur.  
Toute l’année  
Le saviez-vous ? Pour les Grecs et les Romains, les choux protégeaient de l’hiver. Ainsi en croquaient-ils une feuille crue avant chaque banquet.



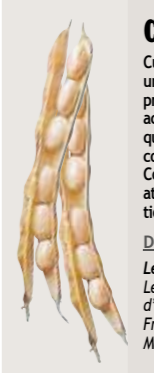
**Chou-fleur vert orange ou violet**  
La couleur apparaît progressivement en culture sous l’effet de pigments naturels fabriqués par la plante : la chlorophylle, le carotène et les anthocyanes. Les variétés de choux-fleurs de couleur sont issues de variétés anciennes également colorées. Ces couleurs ont été obtenues NATURELLEMENT.  
De juin à décembre  
Le saviez-vous ? Le chou Romanesco Prince de Bretagne est récolté à la main et conditionné directement au champ. Agréé le jour même de la récolte, il est proposé aux consommateurs 24 heures après.




**Romanesco**  
C’est l’ancêtre du chou-fleur blanc, son nom lui vient de Rome, son bassin de production d’origine. Il est riche en vitamine C, en oligo-éléments et en minéraux. Il se consomme aussi bien cuit que cru, préparé en fleurettes.  
De juin à décembre  
Le saviez-vous ? Le chou Romanesco Prince de Bretagne est récolté à la main et conditionné directement au champ. Agréé le jour même de la récolte, il est proposé aux consommateurs 24 heures après.




**Chou pommé**  
Le chou pommé rassemble quatre grandes espèces de choux : le blanc, le rouge, le vert de milan et le vert de type cabus. Le chou pommé est un concentré de micronutriments (vitamines C, polyphénols...) tandis que son apport énergétique est faible.  
D’octobre à avril  
Le saviez-vous ? Le chou serait originaire des rives de l’océan. Le “chou maritime” pousse d’ailleurs, à l’état sauvage, sur les bords du littoral.



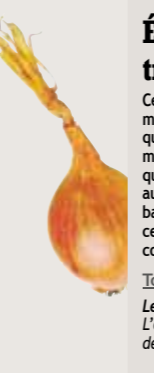
**Coco de Paimpol AOC**  
Cultivée au départ dans les potagers pour une consommation familiale, la production du Coco de Paimpol s’est accrue pendant la guerre grâce à ses qualités nutritives permettant de compenser quelque peu les pénuries. Le Coco de Paimpol Prince de Bretagne atteint aujourd’hui un volume de production de 7 000 tonnes par an.  
De juillet à novembre  
Le saviez-vous ? Le Coco de Paimpol est originaire d’Amérique Latine, il a été ramené en France en 1928 par un militaire de la Marine Nationale.




**Concombre**  
Cultivés sous abris, les concombres longs Prince de Bretagne sont cueillis et triés à la main.  
De juin à octobre  
Le saviez-vous ? La plante aurait été domestiquée pour la 1<sup>ère</sup> fois en Inde il y a plus de 3000 ans !




**Courgette**  
La courgette Prince de Bretagne existe en version longue ou ronde dite “à farcir” mais produite de mai à juillet seulement.  
De mai à novembre  
Le saviez-vous ? Bien qu’il s’agisse d’un fruit au sens botanique du terme, la courgette est considérée comme un légume (tout comme l’aubergine, le poivron, la tomate, le concombre...).




**Échalote traditionnelle**  
Ce n’est pas l’émotion qui fait monter les larmes aux yeux quand on coupe une échalote, mais l’acide propényl-sulfonique qu’elle contient. Elle contient aussi certaines substances à base de soufre qui provoquent cette odeur typique quand on la coupe ou la broie.  
Toute l’année  
Le saviez-vous ? L’échalote est cultivée en France depuis Charlemagne.




**Endive**  
L’endive est née par hasard au 19<sup>ème</sup> siècle en Belgique. Un paysan vit un jour sortir ce curieux légume de plans de chicorées qu’il avait oubliés dans sa cave.  
De septembre à juin  
Le saviez-vous ? Pour que l’amertume s’estompe, il suffit de couper le cône situé à la base de l’endive.




**Fraises (2 variétés)**  
La Gariguette, la plus précoce, caractérisée par son goût à la fois sucré, acidulé et très aromatique, sa forme allongée, sa chair juteuse. La Mara des Bois, variété remontante, proche des fraises sauvages, plus ronde, au goût très sucré, chair moyennement ferme.  
De mars à novembre  
Le saviez-vous ? Originaires d’Amérique, la fraise fait son apparition en Bretagne au 18<sup>ème</sup> siècle au point que la Bretagne était le 1<sup>er</sup> bassin de production de France dans les années 30.




**Fenouil**  
Connu pour son goût anisé, le fenouil est riche en provitamine A, en vitamine C, acide folique et potassium. Il fournit une quantité intéressante de fer, renferme beaucoup de fibres et satisfait très efficacement l’appétit, sans apporter plus de 34 calories aux 100 g. Il est entièrement récolté à la main et conditionné directement dans l’exploitation.  
De juillet à novembre  
Le saviez-vous ? Le fenouil passe à l’état sauvage sur le pourtour méditerranéen.




**Haricots verts**  
Récoltés à la main les haricots verts Prince de Bretagne sont particulièrement goûteux.  
De mai à septembre  
Le saviez-vous ? Le haricot vert frais peut aussi se consommer cru. On retrouve alors tout le croquant et la pleine saveur du légume !




**Laitue Iceberg**  
Légèrement soufflée, aux feuilles vert clair enroulées sur elles-mêmes. Riche en vitamines A, en chlorophylle, en sels minéraux et en fibres, elle contient peu de calories. Idéale pour les régimes amaigrissants.  
De mai à novembre  
Le saviez-vous ? La salade Iceberg est une variété de laitue Batavia.




**Salades, Mâche et Jeunes pousses**  
En complément de la laitue Iceberg, la gamme salade Prince de Bretagne est composée d’une multitude de variétés : batavia, laitue pommée, frisée, feuille de chêne, mâche, jeunes pousses...  
Toute l’année selon les variétés  
Le saviez-vous ? Ne mettez la vinaigrette qu’au dernier moment sans quoi vous ramollissez la salade en la préparant trop en avance..




**Mini-légumes**  
Produits festifs par excellence les mini-légumes sont, de surcroît, des concentrés de saveurs. Prince de Bretagne propose 17 mini-légumes parmi lesquels la carotte, le navet, la betterave, la courgette, le chou-fleur, vert frisé, rouge, romanesco, l’artichaut, le fenouil, le poivron...  
Toute l’année  
Le saviez-vous ? Les mini-légumes Prince de Bretagne doivent leur petite taille à une sélection fine des variétés, à un mode de culture spécifique, mais surtout à un stade de récolte où le produit n’est que tendreté et saveur.




**Mini-poivron**  
Avant, on connaissait le poivron rouge, le poivron jaune ou le poivron orange, il faut désormais compter aussi... les mêmes mais en beaucoup plus petits ! La marque Prince de Bretagne a innové l’an dernier en proposant une gamme colorée de ce mini-légume dont la taille ne dépasse pas les 5 à 9 centimètres.  
D’avril à septembre  
Le saviez-vous ? Comme leurs grands aînés, ces mini-poivrons offrent des usages culinaires divers et variés : crus en apéritif avec une petite sauce parfaitement assaisonnée, en fines lamelles dans une fraîche salade d’été ou cuits dans un plat méditerranéen exotique et coloré.



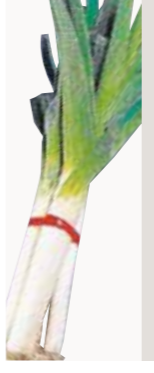
**Oignon de Roscoff AOC**  
L’oignon de Roscoff est présent sur les côtes bretonnes depuis 400 ans. Sa chair unique et rosée peut se consommer crue, cuite, en tarte, en soupe, en confit...  
D’août à mars  
Le saviez-vous ? “Oignon de Roscoff” est une appellation d’origine contrôlée.




**Petit pois**  
Afin de préserver le produit, les petits pois sont récoltés et conditionnés à la main. Un véritable travail d’orfèvre !  
Mi-juin à fin août  
Le saviez-vous ? Les petits pois frais s’apprécient pour leur saveur sucrée et peuvent parfaitement se consommer crus.




**Pomme de terre primeur**  
La “quetehua de papa” (son nom original) nous vient des Andes péruviennes. Devenue l’aliment de base des Français grâce à ses qualités nutritives et à sa résistance aux parasites, la pomme de terre nouvelle est appréciée pour son goût subtil légèrement sucré.  
De mars au 15 août  
Le saviez-vous ? Ce n’est pas Parmentier qui l’a introduite en Europe mais les Conquistadors qui l’ont rapportée au Pape Pie IV au 16<sup>ème</sup> siècle.




**Poireau**  
Riche en eau et en fibres, bien pourvu en vitamines C et E, le poireau possède aussi des vertus diurétiques dues à son taux de potassium. Les poireaux Prince de Bretagne sont disponibles 10 mois sur 12 grâce au climat favorable de la région.  
De juillet à avril  
Le saviez-vous ? Source de composés soufrés, il est bénéfique pour le système cardiovasculaire.



**Tomate**  
Rouge, jaune, orange, verte ou noire selon les périodes et les coutumes culinaires, avec 95 % d’eau, la tomate est rafraîchissante. Elle est aussi riche en fibre et en sélénium, un anti-oxydant réputé pour protéger les cellules du vieillissement.  
De février à décembre  
Le saviez-vous ? La tomate nous est venue du Pérou au 16<sup>ème</sup> siècle.



**Shii-take**  
C’est le deuxième champignon le plus cultivé au monde, il est considéré comme l’un des plus parfumés. Venant des pays asiatiques il est produit en Bretagne depuis 1988. Riche en vitamine B, E, potassium et en phosphore, le shii take peut être incorporé dans de multiples préparations, fricassées, brochettes, omelettes, qu’il aromatise à merveille.  
Toute l’année  
Le saviez-vous ? En chinois, il est appelé xianggu (香菇 champignon parfumé).


**La majorité des légumes Prince de Bretagne existe aussi en production biologique.**

www.prince-de-bretagne.com

Ne pas jeter sur la voie publique.

## NOS PARTENAIRES



Créée sous l'impulsion des producteurs "Prince de Bretagne", la **Brittany Ferries** a vu le jour en 1972 avec pour vocation l'export de légumes de la Bretagne vers l'Angleterre. Elle s'est très rapidement orientée vers le transport de passagers en anticipant l'avènement du trafic transmanche et le développement du tourisme de masse. Aujourd'hui Brittany Ferries assure chaque année à bord de ses navires plus d'un million de nuitées. Elle est la 1<sup>ère</sup> compagnie de transport maritime de passagers française.



**EMBALLAGES SAMSON**  
B.P. 40 - 22130 PLANCOËT  
Tél. 02 96 84 10 43

La société des **Emballages SAMSON** fabrique des emballages légers en bois notamment destinés à conditionner des légumes. Elle assure l'ensemble du cycle de fabrication des emballages, de l'achat de la matière première (le bois de peuplier) jusqu'au produit fini et sa commercialisation. L'entreprise est localisée en Bretagne dans les Côtes d'Armor. Cette implantation en milieu rural s'explique par la proximité avec la zone légumière "Prince de Bretagne". Samson possède deux sites de production localisés à Plancoët et Ploumagoar. L'entreprise Samson est partenaire du trimaran Prince de Bretagne depuis le début de l'aventure.



La société **JACOB SA** est l'une des 60 sociétés d'expédition agréée par Prince de Bretagne. Elle achète au quotidien sur les cadrans les légumes frais de la marque et les commercialise auprès de nombreux opérateurs en France comme à l'étranger. Basée à Paimpol, **JACOB SA** fait partie des partenaires de l'aventure du Maxi80 Prince de Bretagne.

**HENRI LLOYD**

**Henri Lloyd** est une marque de vêtements marins techniques historique pour les plaisanciers et professionnels les plus exigeants. La première marque Anglaise présente en Europe et aux États-Unis se distingue par son exceptionnelle technicité et sa qualité de fabrication largement plébiscitée par les marins du monde entier.



**Corderie Henri Lancelin** : Le fabricant de cordage high-tech. L'innovation, le contrôle rigoureux de qualité, la recherche permanente, la technologie de pointe, la rigueur de fabrication sont les valeurs clés de notre activité au fil de 4 générations. Ainsi, nos cordages, qu'ils soient tressés ou toronnés, ont prouvé qu'ils pouvaient répondre efficacement à tous les besoins spécifiques du marché. Notre grande expérience, l'attention portée aux matières premières les plus innovantes ainsi que la volonté de développer de nouveaux produits, fait de la Corderie Henri Lancelin un partenaire privilégié dans la recherche de hautes technologies.

## JEAN IMBERT, parrain du Maxi80 Prince de Bretagne, vous propose...



### Tomates Saveurs d'Antan Prince de Bretagne mi-confites, gelée de tomates, émulsion mozzarella et herbes

#### POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de tomates Saveurs d'Antan Prince de Bretagne
- 1 boule de mozzarella
- 10 cl de crème liquide à 30 %
- 2 feuilles de gélatine
- 100 ml d'huile d'olive
- 100 g de pain rassis (environ 3 tranches)
- Sel, poivre
- Herbes fraîches



#### Préparation

Pour réaliser la chantilly de mozzarella, coupez la mozzarella en dés. Incorporez-la dans la crème chaude puis mixez. Passez le tout au chinois, mettez la crème de mozzarella dans un siphon et installez la cartouche. Réservez au frais pendant 2 heures.

Pour obtenir une chapelure de tomate, prenez 1 tomate rouge, coupez-la très finement. Faites sécher au four à 120°C pendant 30 minutes. Puis mixez-la avec le pain.

Poêlez cette préparation dans une cuillère à soupe d'huile d'olive très chaude, pendant 2 minutes.

Mixez 2 tomates et filtrez dans un linge pour récupérer l'eau de tomate. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide puis l'essorer. Faites chauffer l'eau de tomate à feu doux pour y dissoudre la gélatine. Coulez la gelée dans le fond des assiettes et réservez au frais pendant 30 minutes.

Coupez le reste des tomates en 4, arrosez généreusement d'huile d'olive. Salez, poivrez et faites confire au four pendant 45 minutes à 90°C.

#### Dressage

Disposez les tomates mi confites aléatoirement sur la gelée. Saupoudrez de chapelure de tomates, faites des points de chantilly de mozzarella et décorez avec les herbes fraîches.

#### Le truc du chef

Si vous n'avez pas de siphon, montez la crème de mozzarella bien fraîche au batteur pour obtenir une chantilly. Jouez avec les couleurs des tomates pour varier la couleur de la gelée.

Recette : Jean Imbert pour Prince de Bretagne - Photographie : Thomas Dhellemmes / L'Atelier Mai 98

### La fête des légumes primeurs Prince de Bretagne revient pour une 4<sup>ème</sup> édition vitaminée !

Vitaminez-vous ! Tel sera le mot d'ordre de cette nouvelle édition de la Fête des Légumes primeurs qui est organisée chaque année depuis 4 ans par Prince de Bretagne. Du 1<sup>er</sup> au 30 juin, la marque des producteurs de fruits et légumes frais bretons mettra un coup de projecteur sur les primeurs, ces légumes frais et croquants attendus durant tout l'hiver et qui font leur apparition avec les beaux jours. Lors de cette opération nationale, artichauts, tomates, pommes de terre primeurs, brocolis, fraises, choux romanesco, laitues Iceberg seront au cœur des festivités. Pour le plus grands plaisirs de nos papilles !



## VITAMINEZ VOUS !

Profitez du retour du soleil pour manger des Fruits et Légumes Frais riches en vitamines, fibres et minéraux.

La Vitamine C renforce le système immunitaire et contribue à la réduction de la fatigue et de l'épuisement. L'Apport Journalier Recommandé est de 80 mg, soit pour 50% des AJR :



#### Quelques conseils pour faire le plein de vitamines !

Achetez des légumes fraîchement récoltés pour préserver leurs teneurs en vitamines et minéraux : les légumes Prince de Bretagne sont tous cultivés en France, sur la côte nord de la Bretagne bordée par l'océan.

Préférez les légumes de Saison et variez les plaisirs ; en ce moment, vous apprécierez nos tomates, artichauts, pommes de terre primeur, choux romanesco & brocolis... sans oublier nos fraises pour de savoureux desserts !

Ne faites pas cuire vos légumes dans un volume d'eau trop important pour ne pas diluer les vitamines et n'hésitez pas à ré-utiliser votre eau de cuisson.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.prince-de-bretagne.com](http://www.prince-de-bretagne.com)

ainsi que sur notre page Facebook



Défendons le goût du frais