

20 26



REGATTA.LU HANDBOOK



Service national
de la jeunesse



soutenu par
œuvre
nationale

capitalatwork

Wealth Management Foyer Group

11 Mol Regatta.lu – an nach ëmmer keng Routine!

Léif Skipperen a Co-Skipperen,
Léif Schülerinnen a Schüler,
Léif Studentinnen a Studenten,

eng 11. Editioun vu Regatta.lu – dat ass fir eis e gudde Grond, fir hougereg ze sinn, mee virun allem e gudde Grond, fir nees zesummen op d'Waasser ze goen!

Zënter der éischter Regatta huet sech villen entwéckelt. Mee eng Saach ass ëmmer d'selwecht bliwwen:

Regatta.lu ass eng Erausfuerderung, déi ee just zesumme meeschtert.

Um Waasser zielt net nëmmen d'Technik oder d'Erfahrung. Et brauch Teamgeescht, Vertrauen, Kommunikatioun, e gudde Sënn fir de Wand – an heiansdo och e bëssen Nerven.

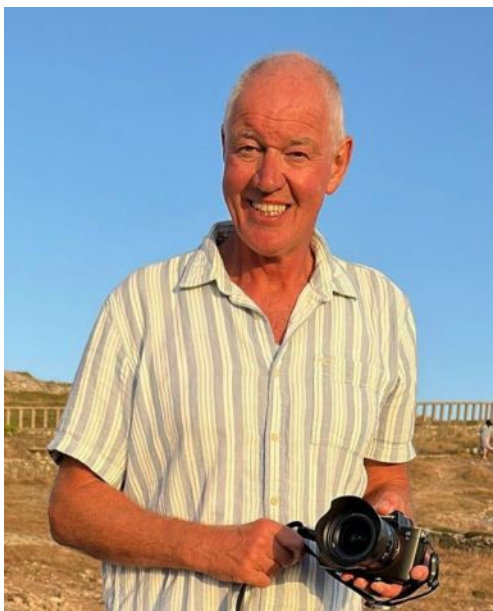
Genee dat mécht de Charme vun eiser Regatta aus. All Course ass anescht, all Crew ass anescht, an de Wand hält sech bekanntlech net un e Plang. Et kann een alles virbereeden an trotzdem kënnt et anescht wéi geduecht. Mee och dat gehéiert dozou: reagéieren, zesummen Entscheedungen treffen, net opginn a virun allem de Spaass um Segelen behalen.

Regatta.lu ass domat vill méi wéi eng Course.

Et ass eng Woch, an där ee sech mat anere moosst, nei Leit kenneléiert, Erfarunge sammelt an hoffentlech vill flott Erënnerunge mat heem hëlt.

E grouse MERCI geet un all déi, déi Regatta.lu méiglech maachen: dem Organisatiounscomité, dem Comité de Course, de Skipperen a Co-Skipperen, deenen hiren Engagement mir immens schätzen, an natierlech un iech, déi eigentlech am Mëttelpunkt stinn: eis Schülerinnen a Schüler, Studentinnen a Studenten.

Ech freeë mech, iech all bei der 11. Regatta.lu erëmzegesinn. Loosse mer zesummen dofir suergen, datt et nees eng spannend, sportlech a virun allem onvergiesslech Woch gëtt.



**Vill Spaass,
gudde Wand
an ëmmer
eng Handbreet
Waasser
ënnert dem Kiel!**

Vive Regatta.lu

**Äre President
Serge Courtois**

D'ORGANISATEUREN

Säit 2016 gëtt Regatta.lu Sailing Schools organiséiert vum GLCR an enker Zesummenaarbecht mat der FLV an dem SNJ.

GLCR - Groupe Luxembourgeois de Croisière et de Régate



De GLCR ass dee gréisste Seegelclub zu Lëtzebuerg, an deem eenzeg den séch besonnesch u Leit wend, déi op d'Mier seegelegen. E gouf 1979 gegrënnt an huet haut iwwer 500 Memberen. En huet d'Form vun enger asbl (association sans but lucratif), där hiren Objet social esou an de Statute steet :

« L'association a pour objet la pratique et l'enseignement du sport de la navigation à la voile sur mer, le développement des sports nautiques et du tourisme nautique en général, l'organisation de régates, l'entretien de relations amicales entre ses membres avec les sociétés sportives du Grand-Duché de Luxembourg et de l'étranger, ainsi que l'examen et la solution des problèmes intéressant ses affiliés. Elle peut s'affilier à toutes les organisations nationales ayant comme but la pratique de la voile ».

Wat am Ufank e klengen Frëndeskress war, ass haut e grouss Veräin mat villen Aktivitéiten. Sou gëtt all Joer e grouss Formatiounsprogramm zesummegeallt, wou een déi verschidden Aspekter vum Seegelsport ka kenneléieren, a wou suwuel Ufänger wéi och Fortgeschrittener sech kënnen weiderbilden.

FORMATIOUN

Fir d'Ufänger ass do virun allem déi theoretesch a praktesch Formatioun fir de « Permis Mer » ze nennen, wou een d'Grundbegrëffer vum Seegelen ka léieren, d'Theorie an Oueskueren, an dat praktescht an engem Stage vun enger Woch. Déi Basis-Ausbildung maachen regelmäseg och Jonker (vu 16 Joer un) déi op der Regatta hiren éischte Kontakt mam Yachtseegelen hunn. Zéckt also net, lech unzemellen, wann dat lech interesséiert. Déi nächst Theorie-Couren ginn am Oktober un, a fir dat Praktescht gëtt all Joer e Péngschtstage an Holland an en Hierschtstage a Kroatien organiséiert. Wann dir déi Ausbildung mat Erfolleg maacht, kritt dir den international unerkannte « Permis Mer » deen lech weltwäit derzou berechtigt, e Boot bis zu 24 m Längt ze féieren, an deen der meeschtens braucht, fir e Boot ze charteren.

Méi Info zum Permis Mer

Do dernierft bitt de GLCR senge Memberen aner Formatiounen a Stagen un, a regelmäseg Owender wou Memberen vun hiren Aventuren erzielen.

An natirlech gehéiert zu den Haaptaktivitéiten vum GLCR och d'Organisatioun an d'Duerchféierung vun der Regatta. All Skipperen a Co-skipperen sinn Member vum Club.

MEMBERSHIP

Wann der no der Regatta vum Seegel-Virus infizéiert sitt, da wir et eng gutt Idee, Member vum GLCR ze ginn. Dat kascht fir Erwuesser 25 € d'Joer, mee fir Schüler a Studenten ass d'Cotisatioun **GRATIS**.

Info an Umeldung am GLCR

FLV - Fédération Luxembourgeoise de Voile

Och d'Lëtzebuenger Seegelfederatioun ass 1979 gegrënnt ginn. Si ass säit 1981 vum Sportsministär unerkannt, a Member vum Olympesche Comité COSL - « Team Lëtzebuerg ».

D'FLV këmmert sech als Co-Organisateur vu Regatta.lu ëm alles wat de sportlechen Oflaf betrëfft :

- all d'Skipperen hunn eng Sportslizenz vun der FLV oder vun enger auslännescher Partner-Federatioun
- d'Skipperen sinn domat dann och duerch d'Assurancen vun der FLV couvréiert
- de Comité de Course gëtt vun der FLV gestallt. Dëse Comité leet d'Regelen vun der Competitioun fest (Instructions de Course), an iwwerwaacht dono de regulären Oflaf vun deene verschieddene Manchen an erstellt d'Klassementer.

Fir seng Missiounen kënnen beschtméiglech ze erfëllen, huet de Comité de Course vun der FLV bei der Regatta.lu dräi Booten : e Katamaran, vun deem aus d'Startprozedur duerchgefouert gëtt, an deen och Bestanddeel vun der Start- an Zil-Linn ass; do dernierwt 2 Semi-Rigiden (Zodiak), dat sinn Schlauchbooter mat engem feste Buedem, an engem staarke Motor, mat deem de Comité de Course d'Boueeën fir d'Regatta ausleet, alles wat um Waasser passéiert genee suivéiert a séier agräift wann et néideg ass.

Weider Info : www.flv.lu

SNJ - Service National de la Jeunesse

Den SNJ ass en ëffentlechen Déngscht deen am Opdrag vum
Unterrechtsministär schafft a gesetzlech definéiert Missiounen
huet :

- zur Ëmsetzung vum der Jugendpolitik bäidroen
- edukativ Programmer fir Kanner a Jugendlecher organiséieren
- d'Transitioun vun deene Jonken an d'aktivt Liewen ënnerstëtzen
- Kontakt- a Berodungsstell sinn fir d'Akteuren déi
Jugendaktivitéiten ubidden



Service national
de la jeunesse

Si erfëllen déi Missiounen mat enger Equipe vun 145 festen an 450
fräie Mataarbechter, dorënner och d'Skipperen a Co-Skipperen vun
Regatta.lu, déi vum SNJ aus d'Missioun hunn, hir Equipagen
während der ganzer Woch ze encadréieren, um Boot an u Land.

Duerch den SNJ ass och séchergestallt dass d'Schülerinnen a
Schüler, déi bei Regatta.lu derbäi sinn, grad esou gutt assuréiert
sinn wéi dat bei deenen aneren Aktivitéiten de Fall ass, déi vum
SNJ organiséiert ginn.

**Den SNJ gëtt och ganz vill Brochuren eraus,
wou ee méi iwwert Jugendaktivitéiten zu Lëtzebuerg
gewuer gëtt. Informatiounen um Site vum SNJ**

MERCI !!!

Regatta.lu ass eng grouss Organisatioun, déi nëmme méiglech ass, well ganz vill Memberen vum GLCR a vun der FLV sech aktiv engagéieren, an dat zu 100 % benevol, also ouni derfir bezuelt ze ginn. Si investéieren hir Fräizäit als **Skipper**, als **Co-Skipper** oder als Member vum **Comité de Course**. Eng Rei vun hinnen sinn dat ganz Joer iwwer am **Organisationscomité** aktiv, fir déi nächst Editioun esou gutt a professionell wéi méiglech ze preparéieren, well « no der Regatta ass virun der Regatta » !

Doriwwer eraus stinn den Organisateuren verschidden Sponsoren a Partner zur Säit.

capital at work

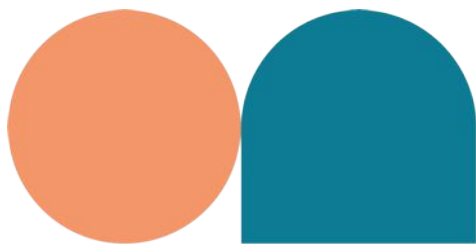
Wealth Management  Foyer Group

Capital At Work ass säit ville Joren e wichtege Sponsor vun der Regatta. Si ënnerstëtzen eis finanziell an iwwerhuelen verschidden Onkäschtchen vun der Manifestatioun, fir dass déi net mussen vun de Schüler oder vun den Organisateuren gedroen ginn.



D'ACEL ass eise Partner wat d'Sudentenequipagen betrëfft. Si informéieren déi verschidde Studentecercelen a patronnéieren den ACEL-Trophy fir dat beschte Studenteboot.





ënnerstëtzt vun
**oeuvre
nationale**

E ganz besonnesche Merci wëlle mir der Oeuvre Nationale soen, déi dëst Joer dem GLCR eng substantiell finanziell Hëllef fir d'Jugend-Aktivitéiten accordéiert huet. Dat betrëfft esouwuel eis traditionell Regatta.lu wéi och déi nei Aktivitéit « Lët'z Go Sailing », an der Péngschtvakanz, fir Jonker vu 14 bis 19 Joer.

Méi Informatiounen op www.oeuvre.lu

Engagée pour une
société solidaire,
innovante et durable.



80 Joer Engagement fir
Lëtzebuerg



Le Yacht Club Quiberon est le partenaire local de notre régates. Nous sommes ravis d'avoir trouvé en eux une équipe de passionnés qui sont enthousiastes à nous soutenir dans l'organisation de notre événement à plus d'un point.

Non seulement qu'ils nous prêtent du matériel, mettent leurs locaux à notre disposition, nous aident dans les relations avec les autorités ... ils s'occupent également de l'avitaillement des bateaux, du petit-déjeuner jusqu'au dîner.

Un tout grand MERCI au Yacht Club Quiberon !!!



CHECK-IN & CHECK-OUT FIR D'SKIPPEREN

TO DO pour tous les skippers :

1. Envoi du CV nautique skipper + liste d'équipage avant d'arriver sur le bateau, au plus tôt au mieux.
2. Prendre assurance caution / rachat de franchise et en envoyer la preuve à arthur.hannart@glcr.lu
3. Bien augmenter la limite de sa carte de crédit pour la caution et avoir une carte physique.
4. Un seul décompte de frais (carburant, gaz) par skipper à faire dès leur retour et pas plus tard que 6 semaines. Envoyer à treasurer@glcr.lu avec pièces justificatives en attache.

Les bateaux ayant leurs bases de location à La-Trinité-sur-Mer (CFC) ou à Lorient (Iloria Bretagne) devront être convoyées par le skipper vers Port Haliguen pendant la journée du dimanche 06/09.

Iloria Bretagne (Lorient) :

- >>> Bateaux accessibles dès le vendredi 04/09 au soir
- >>> Prise en main le samedi 05/09
- >>> Prévenir à l'avance (email à arthur.hannart@glcr.lu) si vous souhaitez garder annexe, HB et spi sur le bateau ou les enlever
- >>> Convoyage Lorient > Port Haliguen le 05/09 et/ou 06/09
- <<< Retour La-Trinité-sur-Mer > Lorient le samedi 12/09
- <<< Plein de carburant au port de Kernével et remplacement de bouteilles de gaz vides à la capitainerie du port de Kernével
- <<< Check-out le plus tôt possible dans l'après-midi, comme les bateaux sont de nouveau loués pour le stage GLCR

CFC (La-Trinité-sur-Mer) :

- >>> Bateaux accessibles dès le samedi 05/09 au soir
- >>> Prise en main le dimanche 06/09 matin
- >>> Convoyage Trinité > Port Haliguen le 06/09
- <<< Retour le vendredi 11/09, bateau à quai à 15h00 avec pont nettoyé et tout le monde débarqué
- <<< Forfait consommable et carburant, donc pas besoin de faire le plein de carburant ni de gaz.
- <<< Possibilité de dormir sur certains bateaux la nuit du vendredi 11 au samedi 12/09 en fonction des locations suivantes (ou sur bateaux Iloria et LokaVoile)

LokaVoile (Port Haliguen) :

- >>> Arrivée sur les bateaux le dimanche 06/09 après-midi. Les véhicules devront stationner sur le **parking du Mané**
- >>> Prise en main dès l'arrivée
- >>> Les bateaux ne pourront être bougés vers le môle central que le lundi matin (question d'assurance)
- <<< Retour La-Trinité-sur-Mer > Port Haliguen le samedi 12/09
- <<< Forfait consommable (gaz etc) mais pas forfait carburant, plein à faire avant retour des bateaux. Marées à vérifier pour accès au ponton essence Haliguen, sinon faire plein à Trinité.
- <<< Check-out à l'arrivée le samedi 12/09

Question ? Remarques ?

Pour toute question ou remarque relative à la location des bateaux, contactez le responsable Arthur Hannart par whatsapp, par email à arthur.hannart@glcr.lu ou par téléphone +352 691 36 36 42.

À PROPOS DE PORT HALIGUEN

Pur tout savoir sur notre port d'accueil, nous vous recommandons de consulter le **livret d'accueil manifestation** en [cliquant ici](#)

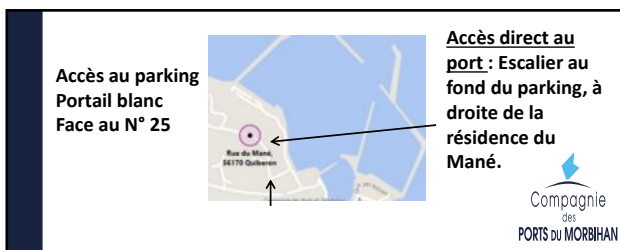


La direction du port a mis en place une politique d'escale responsable, que nous demandons de respecter à tous les participants. Les règles d'or du port incluent e.a.

- Limitation de vitesse à 2 kn
- Tri sélectif des déchets
- Niveau de bruit raisonnable, en particulier après 22h00

Plus d'informations dans la **charte événementielle** à [télécharger ici](#).

Parking du Mané :



DE PROGRAMM 2026

Dimanche 6 septembre 2026

ÉLÈVES et ACCOMPAGNATEURS :

★ **Rendez-vous à 20h40** sur les quais de bus devant le Lycée Josy Barthel à Mamer. Prière d'utiliser le parking visiteurs afin de ne pas bloquer les quais. Le voyage se fera en autocar de Voyages Vandivinit.

★ **Départ à 21h00**

ÉTUDIANTS et SKIPPERS/CO-SKIPPERS :

★ Pour ceux qui ne participeront pas au convoiage :
Embarquement à Port Haliguen (Môle Central, sauf bateaux LokaVoile) à partir de 16h00.

A PROPOS DU PARKING !

Équipages des bateaux **LokaVoile** :
Parking du Mané (Port Haliguen)

Équipages des bateaux **CFC** :
Parking du Port, (La-Trinité-sur-Mer) + participation au convoiage, à convenir avec les skippers des bateaux CFC

Équipages des bateaux **Iloria** :
Parking du Kernevel (Lorient) + participation au convoiage aller-retour, à convenir avec les skippers des bateaux Iloria, ou bien **Parking du Port**, (La-Trinité-sur-Mer) + participation au convoiage, à convenir avec les skippers des bateaux CFC

Lundi 7 septembre 2026

Arrivée et prise en main des bateaux

- ★ **Petit-déjeuner** au Carnac Hotel pour ceux qui viennent en bus
- ★ **Petit-déjeuner** au clubhouse YCQ pour les personnes sur place (horaire à confirmer)
- ★ Arrivée des bus à Port-Haliguen vers 9 heures du matin
- ★ Distribution des voiliers, embarquement
- ★ **Avitaillement à partir de 10h00**

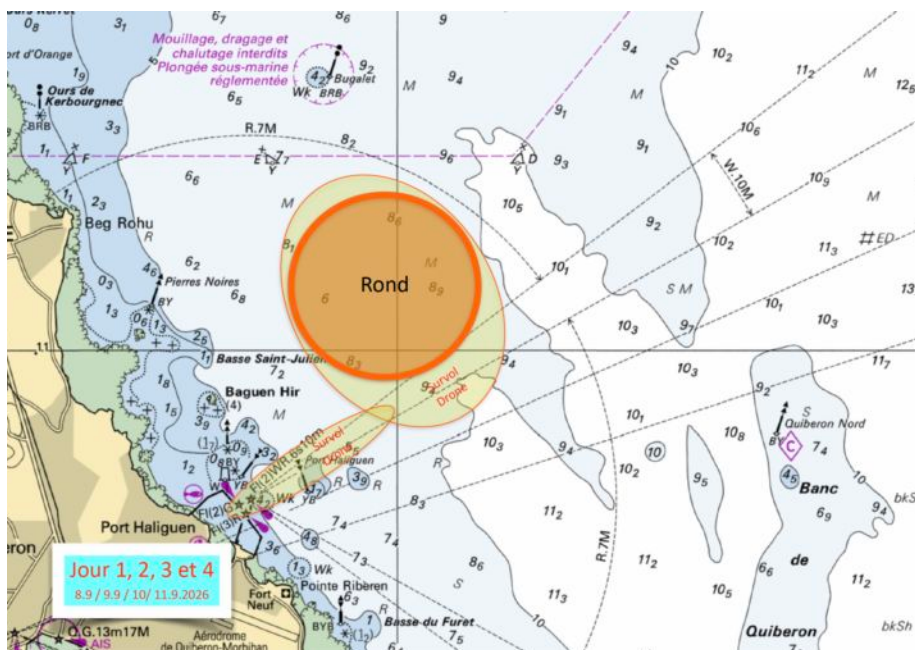


- ★ Pendant l'après-midi : prise en main du bateau, navigation libre dans la baie de Quiberon, entraînement des départs
- ★ Retour au Port-Haliguen (Môle Central)
- ★ Dîner à bord (à cuisiner soi-même)

Mardi 8 septembre 2026

Navigation dans la baie de Quiberon

- ★ **Avitaillement pour la journée dès 7h00** : baguettes fraîches pour le petit-déjeuner (à enlever auprès du YCQ)
- ★ En fonction de la météo et suivant les instructions du comité de course : stage préparatoire et manche(s) de régate

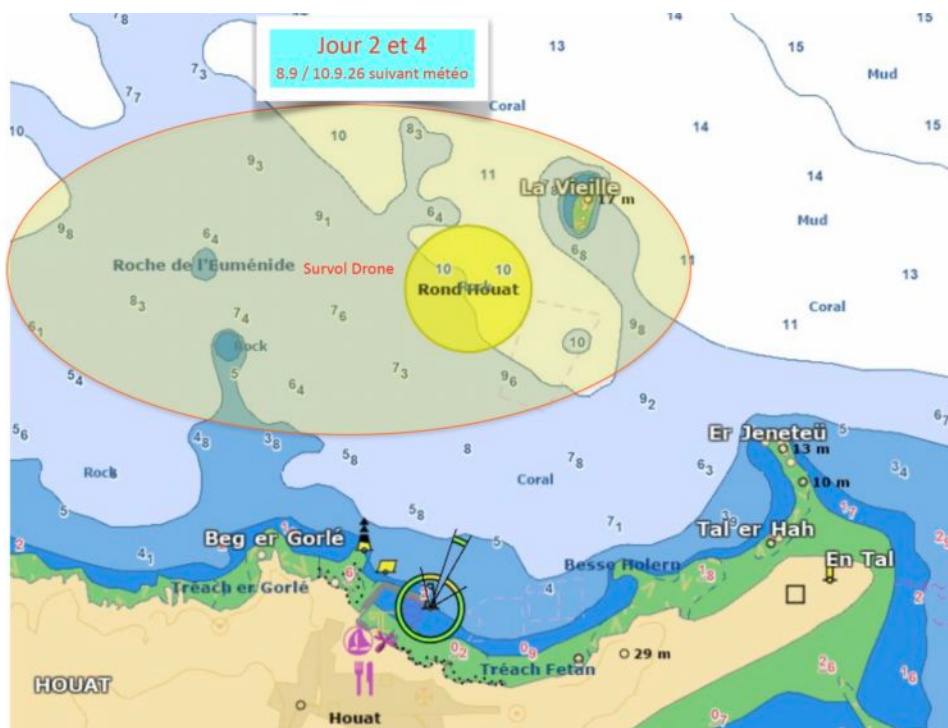


- ★ **Mouillage devant l'Île-d'Houat** (sous réserve des conditions météorologiques) ou retour à Port Haliguen (Môle Central)
- ★ Baignade à volonté
- ★ Dîner à bord (à cuisiner soi-même)

Mercredi 9 septembre 2026

Navigation dans la baie de Quiberon

- ★ **Petit déjeuner** avec pain (pré-cuit) à cuire soi-même au four
- ★ En fonction de la météo et suivant les instructions du comité de course : manches de régate, tour de bouées (parcours banane) et/ou parcours côtier



- ★ Retour à Port Haliguen (Môle Central)

★ **Midterm Party :**

- BBQ au port
(veuillez apporter les assiettes et couverts des bateaux)
- DJ Jean Teck

Jeudi 10 septembre 2026

Navigation Baie de Quiberon

- ★ **Avitaillement pour la journée dès 7h00** : baguettes fraîches pour le petit-déjeuner (à enlever auprès du YCQ)
- ★ En fonction de la météo et suivant les instructions du comité de course : manches de régate, tour de bouées (parcours banane) et/ou parcours côtier
- ★ **Mouillage devant l'Île-d'Houat** (sous réserve des conditions météorologiques) ou retour à Port Haliguen (Môle Central)



- ★ Baignade à volonté
- ★ Dîner à bord (à cuisiner soi-même)

Vendredi 11 septembre 2026

Navigation dans la zone > Trinité

- ★ **Petit déjeuner** avec pain (pré-cuit) à cuire soi-même au four
- ★ En fonction de la météo et suivant les instructions du comité de course : manches de régate, tour de bouées (parcours banane) et/ou parcours côtier
- ★ **Traversée vers La-Trinité-Sur-Mer** / Arrivée avant 15h00

Pour les bateaux du loueur **CFC** :

- ★ Remise des bateaux à **La-Trinité-sur-Mer** pour **15h00**

Pour les bateaux **ILORIA BRETAGNE** et **LOKAVOILE** :

- ★ Amarrage aux pontons **visiteurs** de **La-Trinité-sur-Mer**

- ★ Préparation des bagages
- ★ Chargement des bus entre **18h00** et **19h30**
- ★ Possibilité de visite du port de La-Trinité-sur-Mer avec les bateaux de régate (Imoca, Ultime ...) qui y sont amarrés



★ A partir de 20h00 : Closing Ceremony
au restaurant « Chez Jaouen » à La Trinité-sur-Mer

Proclamation des résultats et remise des trophées !!!



★ Départ en bus vers 22h30

Samedi 12 septembre 2026

★ Arrivée au Lycée Josy Barthel à Mamer dans la matinée



BOOTER AN EQUIPAGEN

Regatta.lu 2026 gëtt an 2 Klasse gefuer :

- ★ Klass **LYCEE** mat 11 Booter
- ★ Klass **UNIVERSITE** mat 9 Booter

N° = Dossard-Nummer. All Boot kritt 2 Calicots mat senger Nummer, déi mussen vir um Boot rechts a lénks gutt siichtbar ugemaach ginn.

HANDICAP = Koeffizient vum Boot. Fir de Klassement opzestellen gëtt déi gemossenen Zäit vum Boot mat dësem Koeffizient multiplizéiert.



Classe LYCEE

N°	EQUIPAGE	SKIPPER & CO	BATEAU	TYPE	HANDI CAP
1	Titanic Swim Team	Joël Grotz Marc Parisotto	Chamarel	SO 349	0,8596
3	Flower River	Nico Bormann Martine Gillen	Maracaibo	SO 349	0,8596
5	RegLazone	Marc Büchler Guy Zenner	Mutine	Oceanis 37	0,8850
7	GaGaGallier	Walter Götzmann Nynet Götzmann	Matszlen	Dufour 40	0,9259
9	Windrunner	Evguenia Jeitz Claude Schuman	Zaïs	Dufour 390	0,8982
11	Äert Boot	Denis Flaba Pierre-Yves Doussin	Muzuri	Dufour 405	0,9119
13	Eist Boot	Erik Goerens Claude Hoffmann	Kefeleg	Hanse 400	0,9631
15	D'Méiwen	Claude Christnach Johna Schierholz	Shark	Dufour 360 GL	0,8658
17	Intebinnes	Pit Raas Tun Kapgen	Le Sage	Oceanis 40.1	0,8915
19	Aquaholics	Olivier Bormann Sophie Waldermann	Armorik 2	Dufour 405	0,9119
21	Joseph	Daniel Masutti Michael Cerqueira Veloso	Valmarose	Oceanis 40	0,8785

Classe UNIVERSITE

N°	EQUIPAGE	SKIPPER & CO	BATEAU	TYPE	HANDI CAP
2	Hans Peter	David Hoffmann Catherine Ley	Coyote	SO 349 QR	0,8596
4	Sail La Vie	Marc Welter Mathieu Lepage	Edelweiss	Dufour 382	0,8982
6	[[Piraten	Arthur Hannart Etienne Chombart	Avocette	Dufour 37	0,8850
8	Belle Sonnnnn	Paul May Pit Bechtold	Alces Alces	Elan 41	0,9772
10	Rivella.lu	Laurent Picquoin Charel Marcy	Vibrato 2	SO 380	0,8596
12	Usain Boat	Felix Hannart Catherine Thewes	Maeve	Dufour 360	0,8658
14	No Name	Philippe Lorenzi Steffen Weyand	Aziyade	Dufour 40	0,9259
18	C@W	Nicolas Rod Carlo Werner	Karoukera	First 40	0,9967
20	Reservisten	Frank Weber Danilo Pagliarini	Beajou	SO 40	0,8850

SEEGELEN : WAT ASS DANN DAT ?

Mir wëllen lech hei e puer Grondbegrëffer mat op de Wee ginn. Saachen, déi dir bestëmmt wäert am Laf vun der Woch begéinen. Am beschte léieren sech déi Saachen direkt an Aktioun, zesumme mat ärem Skipper a Co-Skipper. Mee et ass awer net schlecht, wann der lech dat ukuckt fir ongeféier ze wëssen, em wat et geet.

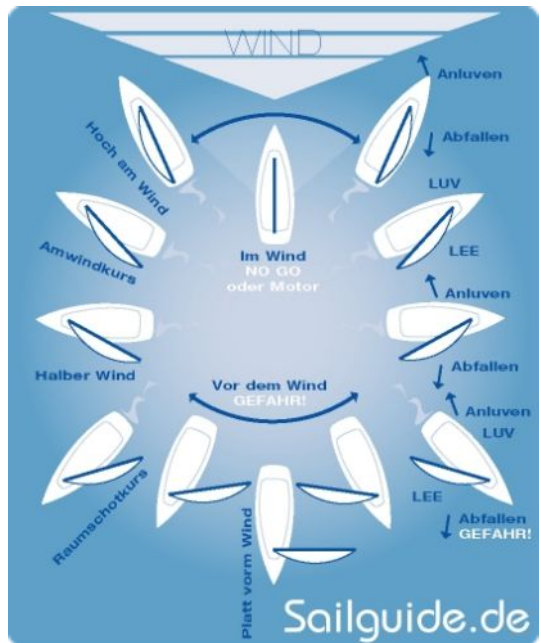
A natierlech kënnst der dës puer Elementer och am Laf vun der Woch nokucken, dat hëlleft lech vläicht, besser ze vestoen, wat um Boot geschitt ...

Vu wou kënnt de Wand ?

Seegelen heescht, sech mat Hellef vum Wand um Waasser fortbewegen, also d'Energie vun de Loftbewegungen ronderem eis a Bewegungsenergie ëmsetzen. Dobäi sinn 2 Saache wichteg: aus wéi enger Richtung bléist de Wand, a wouhi wëll ech fueren.

D'Wandrichtung kann ee feststellen, wann een z.B. Fändele kuckt, déi fräi fléien, e gudde Wandmiesser kann awer och den eegenen (naasse) Fanger sinn, oder déi eegen Nues. Meeschtens lafen och d'Wellen um Mier mam Wand. A mir hunn op eise Booten och uewen um Mast e Feil deen eis weist wou de Wand hierkënnt (Girouette op franséisch / Verklicker op däitsch), an Instrumenter am Cockpit, déi eis d'Richtung an d'Vitesse vum Wand uweisen.

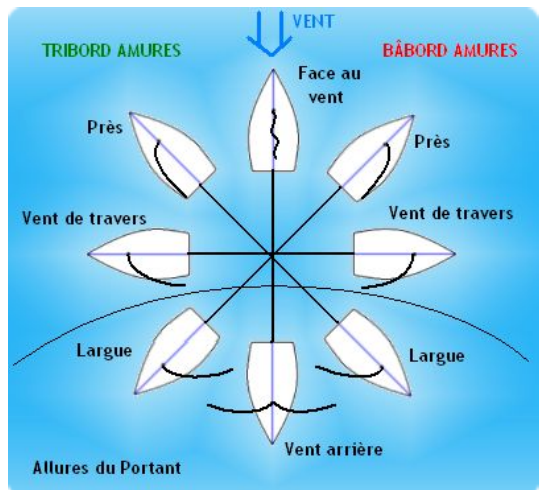
Eist Boot a seng Seegelen sinn esou konstruéiert, dass ee net nëmmen mam Wand am Réck ka fueren, mee och quer zum Wand an souguer géint de Wand. Et ass just e Wënklen vun ongeféier 45 Grad riets a lénks vun do wou de Wand hierkënnt, wou ee net direkt ka fueren, also 90 Grad am ganzen. Hei e Schema mat deene verschiddene Richtungen (Kursen) vum Boot zum Wand, mat der entsprecherender Seegelstellung.



Äre Skipper wäert lech dat sécher am Détail erklären a weisen. Mat der Zäit léiert der dann och déi verschidde Begrëffer a Seegelausdréck. Op franséisch heescht dat dann alles erem e bëssen aanescht.

Ee wichtege Prinzip schonn emol hei : wat ee méi no un de Wand erufiert, wat een d'Seegelen méi fest bäi zitt.

A wat ee méi de Wand am Réck huet, wat een d'Seegelen méi opmécht.



Wat ass dann dat do ?

Am Ufank ass op ärem Boot bestëmmt viles, wou der net wësst, firwat dat gutt ass, a natirlech wësst der och net, wéi et heescht. D'Segler hunn fir all méiglech Saachen spezifesch Nimm, an dir verstitt wahrscheinlech am Ufank net ganz vill, wann d'Skipperen ënnerteneen fachsimpelen. Dir léiert dat mat der Zäit, mee och am Ufank ass et wichteg, dass een déi wichtegst Begrëffer kennt, zum Beispill fir dem Skipper séng Uweisungen ze verstoen.

Als zousätzlech Schwieregkeet kënnt derbäi, dass déi Seegelausdréck an deene verschiddene Sproochen oft ganz verschidde sinn. Skipperen déi hir Ausbildung an Däitschland gemaach hunn, benotzen éischer déi däitsch Begrëffer; Skipperen déi vill a Frankräich ënnerwee sinn, éischer déi franséisch ... an déi déi regelmäseg a verschiddene Länner e Boot charteren hu sech vläicht un dat englescht gewinnt. Lëtzebuergesch Begrëffer gëtt et oft keng, sou dass mir meeschtens entweder dat däitscht oder dat franséischt benotzen, oder eng Mëschung vu béidem.

Hei drënner eng kleng Zesummstellung vu 25 wichtige Begrëffer an deenen 3 Sproochen :

DEUTSCH	FRANÇAIS	ENGLISH	Explikatioun
Schiff	navire	vessel	Schëff
Mast	mât	mast	Mast
Baum	bôme	boom	Bam (horizontal Staang ënnen um Groussseegel)
Bug	proue / étrave	bow	Vir um Schëff
Heck	poupe	stern	Hannen um Schëff

DEUTSCH	FRANÇAIS	ENGLISH	Explikatioun
Großseegel	grand' voile	mainsail	Groussseegel
Fock	foc	jib	normalt/klengt Virseegel
Genua	génois	genoa	grousst Virseegel
Windfäden	penons / indicateurs	telltails	Fiedem am Seegel, déi de Wand uweisen
Winsch	treuil	winch	Virrichtung fir e Seel unzezéien / anzustellen
Fall	drisse	halyard	Seel fir d'Seegel opzezéien
Schot	écoute	sheet	Seel fir d'Seegel anzustellen
Festmacher	amarre	warp	Seel fir d'Boot u Land festzemaachen
Fender	défense / parre-battage	fender	Plastik-Bumper fir d'Boot ze schützen
Klampe	taquet	cleat	Metallsteck fir e Seel dru festzemaachen
Reling	balustrade / cable de garde	guardrail	Gelänner vum Schëff
Steuerbord	tribord	starboard	rechts, wann een um Boot no vir kuckt
Backbord	bâbord	port side	lénks, wann een um Boot no vir kuckt
luv / luvwärts	au vent	windward	zum Wand zou

DEUTSCH	FRANÇAIS	ENGLISH	Explikatioun
lee / leewärts	sous le vent	leeward	vum Wand ewech
Wende	virement (de bord)	tack	Richtungsännerung mam Bug duerch de Wand
Halse	empannage	jibe / gybe	Richtungsännerung mam Heck duerch de Wand
reefen	prendre un ris	to reef	Seegelfläch verklengeren
Kurs	cap	course	Richtung wou mer fueren
Ruder	barre / gouvernail	rudder / steering wheel	Steierrad

Eng vill méi komplett Lëscht an deenen 3 Sproochen fannt der hei als PDF.

Wien huet Virfahrt ?

Op dëser Plaz all Verkéiersregelen um Waasser ze erklären, géif vill ze wäit féieren. Dofir hei just d'Basis-Regelen wie muss auswäichen, wann 2 Booter op Kollisiounskurs sinn, also riskéieren aneneen ze knuppen. Déi sollt wa méiglech jiddereen u Bord kennen.

1. Seegel viru Motor

Generell huet bei ënnerschiddleche Schëffskategorien ëmmer dee Virfahrt, dee méi schwéier ze manövréieren ass. Also Rudderbotter viru Seegelbooter, Seegelbooter viru Motorbooter. Wéinst der selwechter Regel hunn och Booter déi « navigatiounsounfäheg » (z.B. duerch eng Pann) oder « navigatiounsbehënnert » (z.B. e Fëscherboot wat seng Netzer eraushuet) sinn, Virfahrt virun allen aneren.

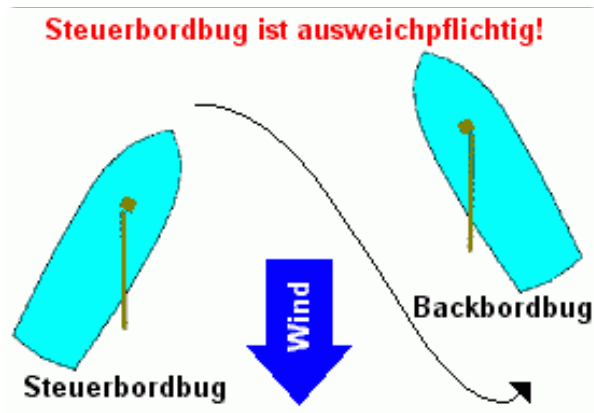
WICHTEG : soubal dir um Seegelboot de Motor lafen hutt, gëllt dir als Motorboot a musst Seegelbooter, déi ouni Motor seegelen, auswäichen.

2. Motorbooter ënnerteneen : riets viru lénks

Wéi am Stroosseverkéier ...

3. Seegelbooter ënnerteneen : Tribord amures viru bâbord amures / Backbordbug vor Steuerbordbug

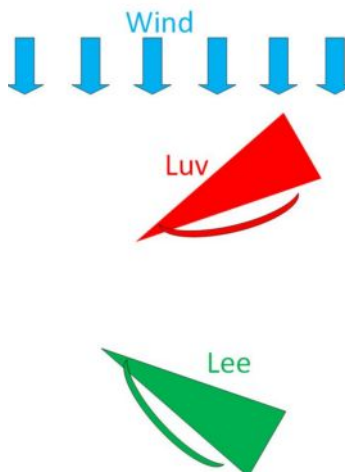
E Boot mat Wand vu Steuerbord (Grousseegel op Backbord = Backbordbug) huet Virfahrt géintwärt engem Boot mat Wand vu Backbord (Grousseegel riets). Op franséisch huet dat Boot mat « tribord amures » Virfahrt, dofir gëtt an der Regatta oft « TRIBORD !!! » geruff wann een en aneren wëllt drop opmierksam maachen, dass e keng Virfahrt huet.



4. Seegelbooter ënnerteneen : Lee viru Luv

Wann déi 2 Booter de Wand vun der selwechter Säit hunn, huet deejeinege Virfahrt, dee méi wäit ewech vum Wand ass.

An der Praxis ass et also esou, wann ee gesäit dass en anert Boot engem zimmlech no kënnt, da kuckt ee fir d'éischt d'Seegelstellung (wien ass « Tribord amures » ?), a wann déi 2 d'Seegel op der selwechter Säit hunn, muss ee kucken, wien a « Lee » ass, also méi wäit ewech vun do ass, wou de Wand hirkënnt.



Och nach wichtig ze wëssen :

- De Begrëff « Virfahrt » gëtt et um Waasser em Fong offiziell net. Wien keng Virfahrt huet, ass « **ausweichpflichtig** » : dee muss also auswäichen an däerf deen aneren net behënneren. Deen aneren (also deen deen ëmgangssproochleg Virfahrt huet), ass dann « **kurshaltepflichtig** » : dee muss also esou weiderfuere, wéi en grad fiirt, en däerf also z.B. keng Kéier maachen wann deen aneren grad am gang ass, him auszewäichen.
- Och deen, dee Virfahrt huet, muss oppassen, a wann et riskéiert zum Zesummestrouss ze kommen, muss och deen alles maachen fir dat ze verhënneren (« **Manöver des letzten Augenblicks** »).

Während der Regatta gëtt et dann nach zousätzlech Regeln, déi an dësen Dokumenter erkläert ginn :



A WAT ASS ENG REGATTA ?

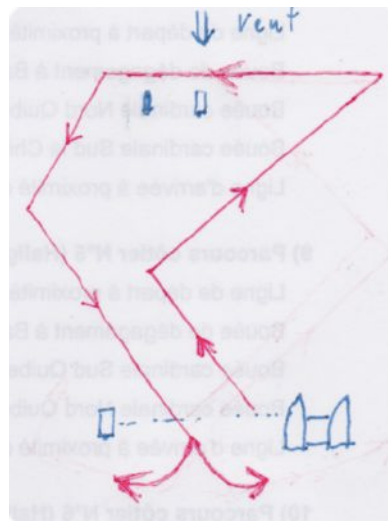
Regatta (am franséischen « régate ») ass ganz einfach de Fachausdruck fir eng Course mat Booter, an eisem Fall natierlech Seegelbooter. Et geet also drëm, esou séier wéi méiglech e bestëmmtene Parcours ze fueren, woubäi natierlech d'Regelen mussen respektéiert ginn, ënner anerem d'Virfahrtsregelen.

Mir fueren bei der regatta.lu 2 verschidden Typen vu Parcoursen :

PARCOURS BANANE

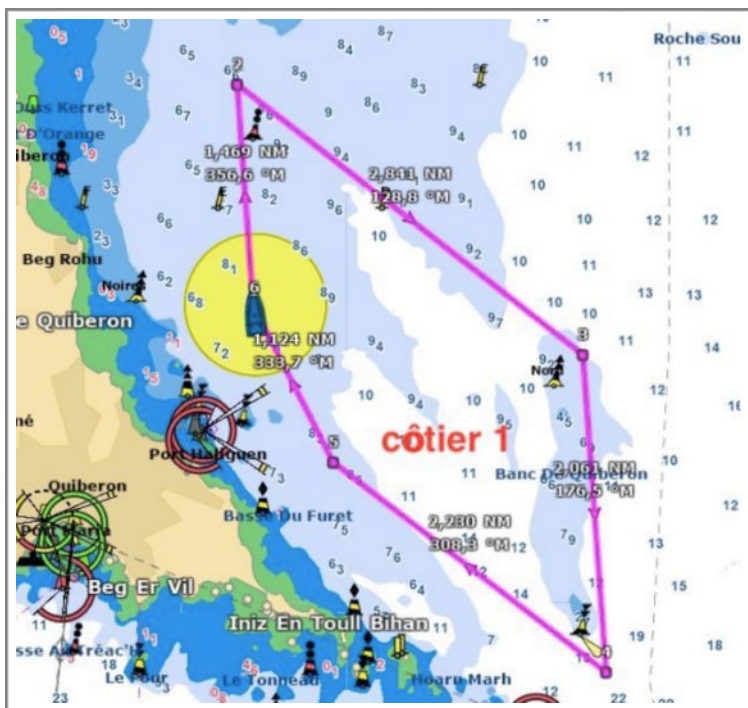
Do geet et net drem, während dem Seegelen Banannen z'iessen, mee e Parcours ze fueren, deem e bëssen esou gebéit ausgesäit ewéi eng Banann.

D'Startlinn ass tëscht dem **Katamaran** vum Comité de Course an der **Bouée de départ**, eng déck giel Tonn (ënner um Schema). Et fiert een iwwert d'Startlinn géint de Wand op d'**Bouée au vent**, dat ass eng deck giel Tonn, déi een op Backbord muss leie loossen (uewen um Schema). Säitlech dovun läit dann d'**Bouée de dégagement**, dat ass eng méi kleng giel Bouée, déi ausgesäit wéi eng Fritt, an déi een och op Backbord muss leie loossen. Dono fiert een dann mam Wand am Réck zeréck iwwert d'Startlinn, déi gläichzäiteg och Zillinn ass. Et kënnen och 2 oder 3 Tier op deem Parcours gefuer ginn. Et kann ee wielen, ob een d'Kéier dann ronderem de Catamaran oder d'Bouée de départ mécht.



PARCOURS CÔTIER

Do fiert een e Parcours ronderem verschidde geografesch Punkten, déi vum Comité de Course festgeluecht sinn. Dat sinn normalerweis Tonnen déi am Waasser leien, z.B. Geforentonnen oder Usteierungstonnen. D'Skipperen kruten mat den Instructions de course 10 verschidde Parcoure gesot, vun deenen der am Laf vun der Woch e puer, awer net all gefuer ginn. Hei drënner den Iwwerbléck iwwert déi 10 Parcouren:



Parcours côtier N°1 (Haliguen - Haliguen; 9 MN)

Ligne de départ à proximité du Port le Haliguen

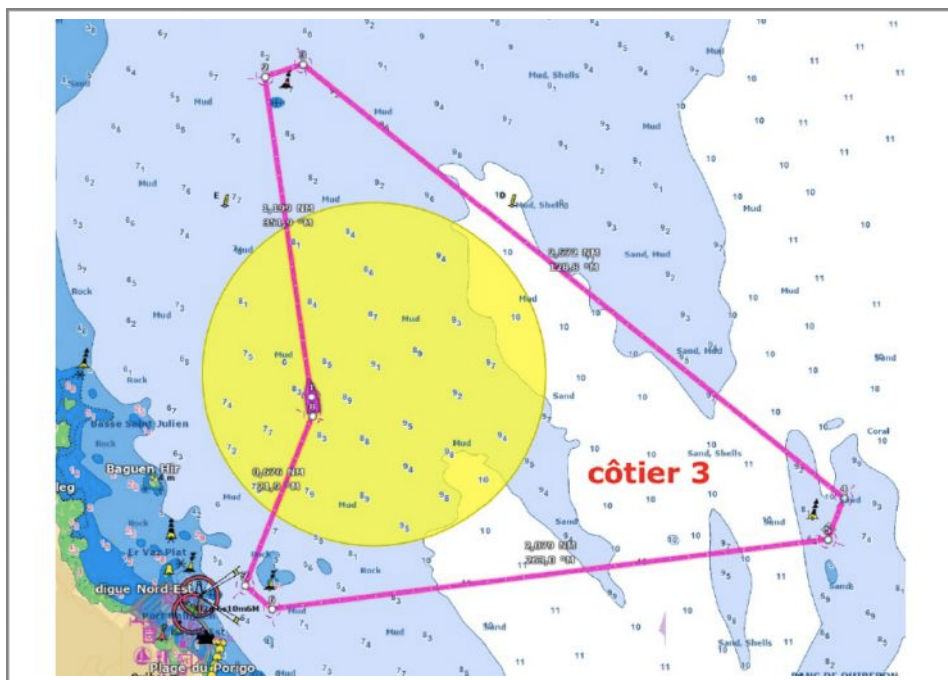
Bouée de dégagement à Tribord (annoncé à la VHF et envoi du pavillon D)

Bouée danger isolé Bugalet à Tribord

Bouée cardinale Nord Quiberon à Tribord

Bouée cardinale Sud Quiberon à Tribord

Ligne d'arrivée à proximité du Port le Haliguen



Parcours côtier N°3 (Haliguen - Haliguen; 7 MN)

Ligne de départ à proximité du Port le Haliguen

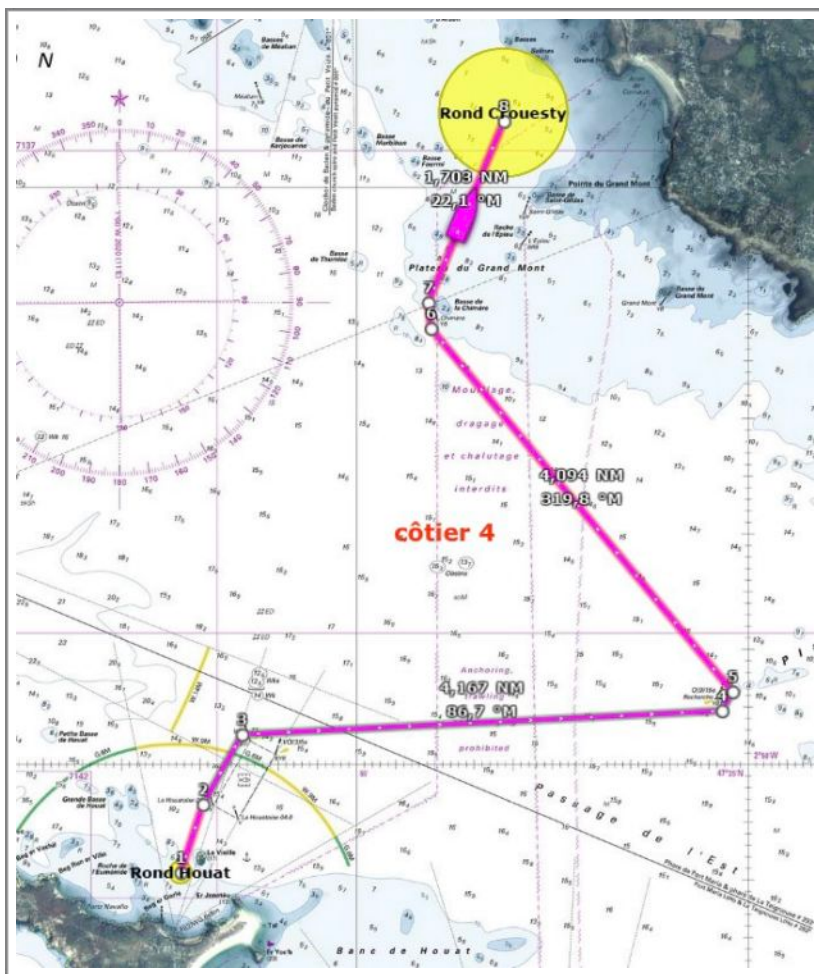
Bouée de dégagement à Babord (annoncé à la VHF et envoi du pavillon D)

Bouée danger isolé Bugalet à Tribord

Bouée cardinale Nord Quiberon à Tribord

Bouée cardinale Sud Port Haliguen à Tribord

Ligne d'arrivée à proximité du Port le Haliguen



Parcours côtier N°4 (Houat - Crouesty; 10 MN)

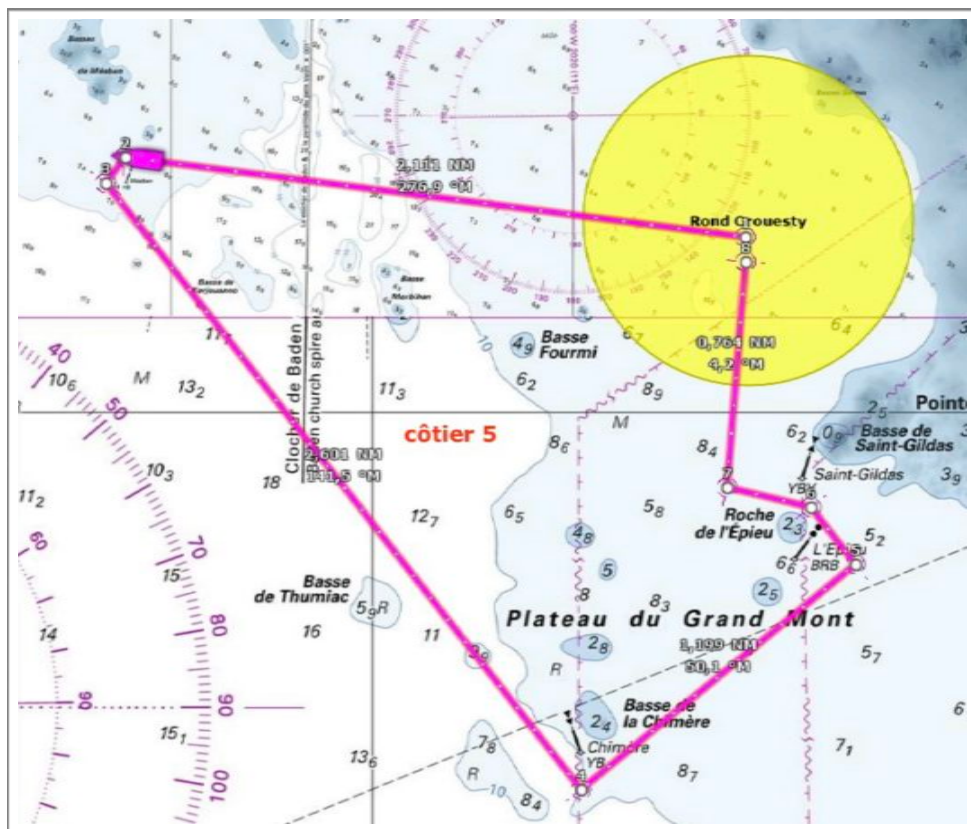
Départ entre le Rocher de la Vieille (Houat) à Tribord et le bateau Comité de course à Babord
Bouée de dégagement à Tribord (annoncé à la VHF et envoi du pavillon D)

Bouée cardinale Nord de la zone d'aquaculture à Tribord

Bouée cardinale Ouest la Recherche à Babord

Bouée cardinale Sud la Chimère à Tribord

Ligne d'arrivée entre le Port le Crouesty et la Pointe du Grand Mont



Parcours côtier N°5 (Crouesty - Crouesty 8 MN)

Ligne de départ entre le Port le Crouesty et la Pointe du Grand Mont

Bouée de dégagement à Babord (annoncé à la VHF et envoi du pavillon D)

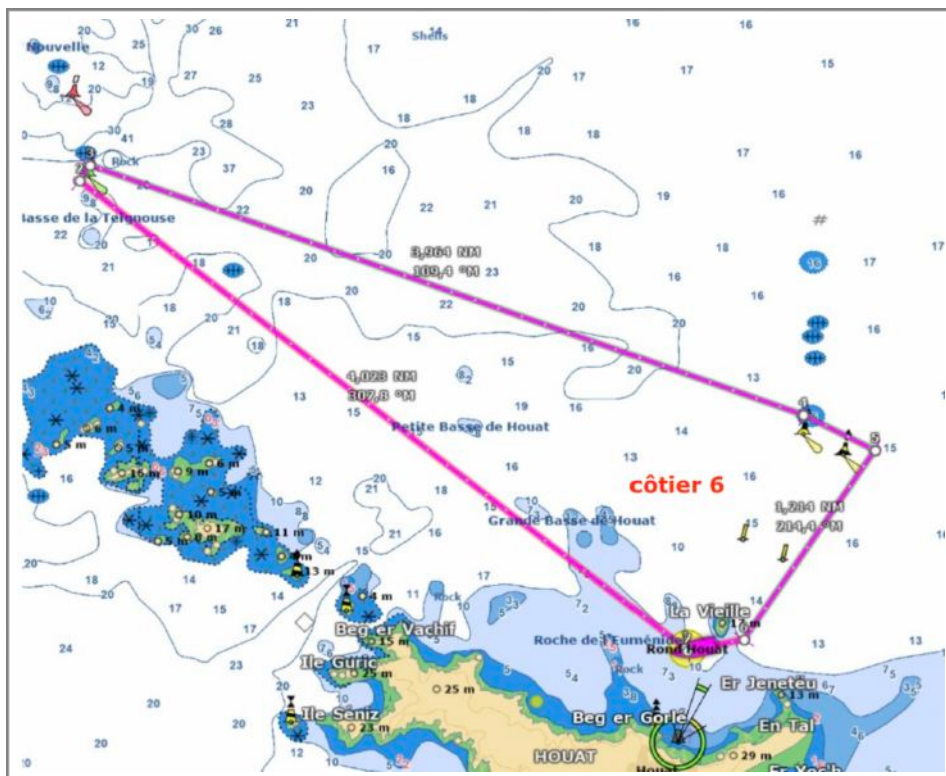
Bouée cardinale Sud Méabon à Babord

Bouée cardinale Sud la Chimère à Babord

Bouée danger isolé l'Épieu à babord

Bouée cardinale Ouest St Gildas à Tribord

Ligne d'arrivée entre le Port le Crouesty et la Pointe du Grand Mont



Parcours côtier N°6 (Houat - Houat; 10 MN)

Ligne de départ à proximité du Port Saint-Gildas

Bouée de dégagement à Tribord (annoncé à la VHF et envoi du pavillon D)

Bouée latérale verte NE Teignouse à Tribord

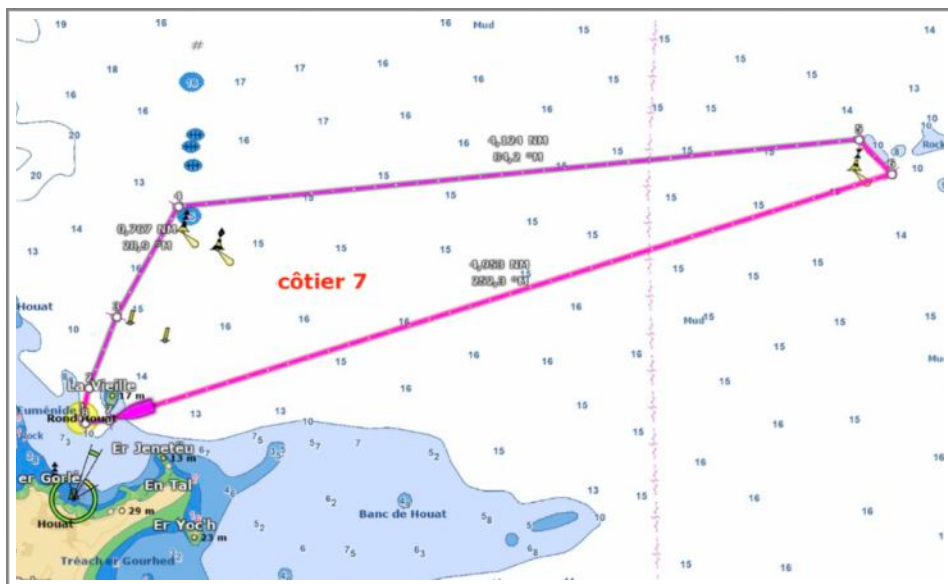
Bouée cardinale Nord de la zone d'aquaculture à Tribord

Bouée cardinale Est de la zone d'aquaculture à Tribord

Bouée jaune La Houataise 04.0 de la zone d'aquaculture à Tribord

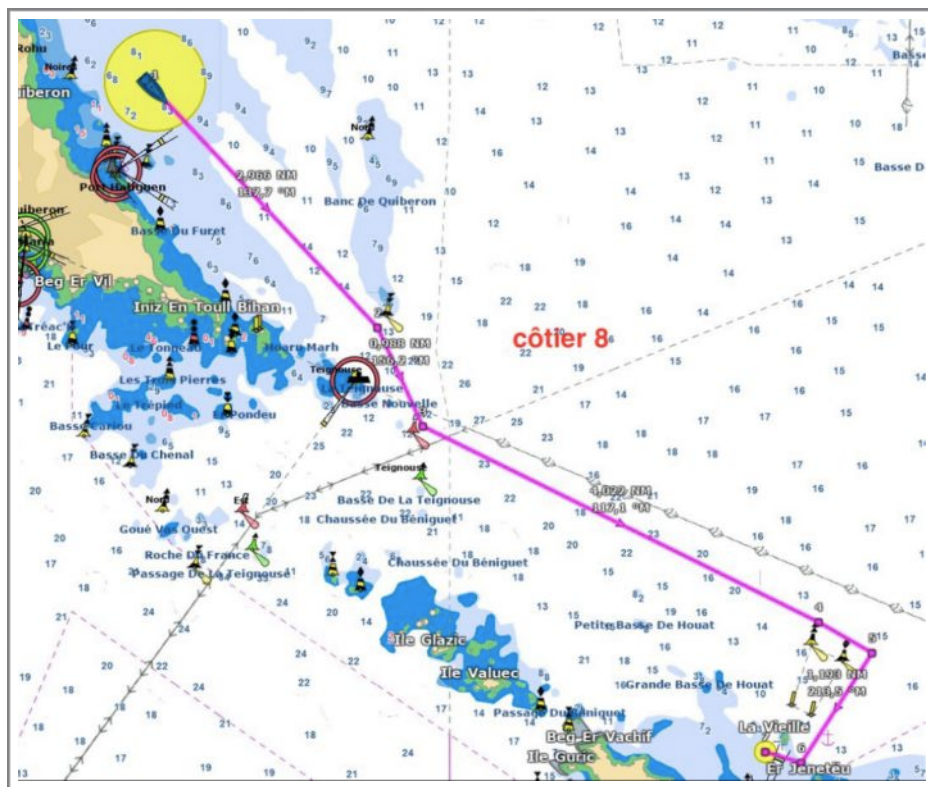
Le Rocher de la Vieille à Tribord

Ligne d'arrivée à proximité du Port Saint-Gildas



Parcours côtier N°7 (Houat - Houat; 11 MN)

Ligne de départ à proximité du Port Saint-Gildas
 Bouée de dégagement à Tribord (annoncé à la VHF et envoi du pavillon D)
 Bouée cardinale Nord de la zone d'aquaculture à Tribord
 Bouée cardinale Est de la zone d'aquaculture à Tribord
 Bouée cardinale Ouest la Recherche à Tribord
 Bouée jaune La Houataise 04.0 de la zone d'aquaculture à Tribord
 Le Rocher de la Vieille à Tribord
 Ligne d'arrivée à proximité du Port Saint-Gildas



Parcours côtier N° 8 (Haliguen - Houat; 10 MN)

Ligne de départ à proximité du Port le Haliguen

Bouée de dégagement à Tribord (annoncé à la VHF et envoi du pavillon D)

Bouée cardinale Sud Quiberon à Bâbord

Bouée latérale rouge Basse Nouvelle à Tribord

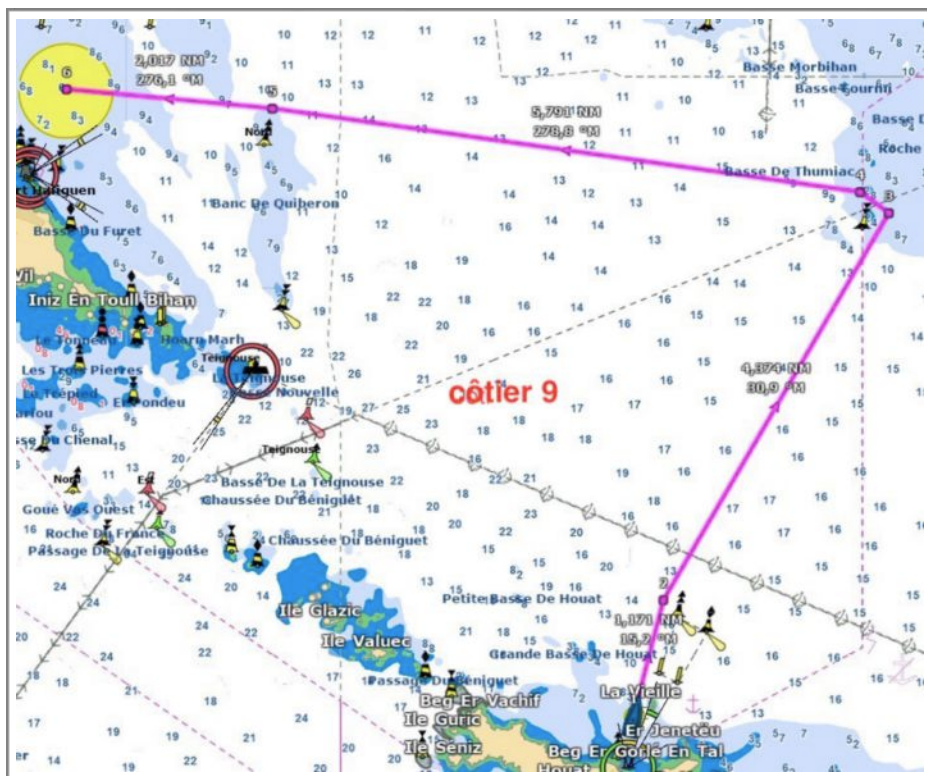
Bouée cardinale Nord Aquaculture à Tribord

Bouée cardinale Est Aquaculture à Tribord

Marque spéciale espar jaune La Houataise 04.0 à Tribord

Le Rocher de la Vieille à Tribord

Ligne d'arrivée à proximité du Port Saint-Gildas



Parcours côtier N° 9 (Houat - Haliguen; 13,5 MN)

Ligne de départ à proximité du Port Saint-Gildas

Bouée de dégagement à Tribord (annoncé à la VHF et envoi du pavillon D)

Le Rocher de la Vieille à Tribord

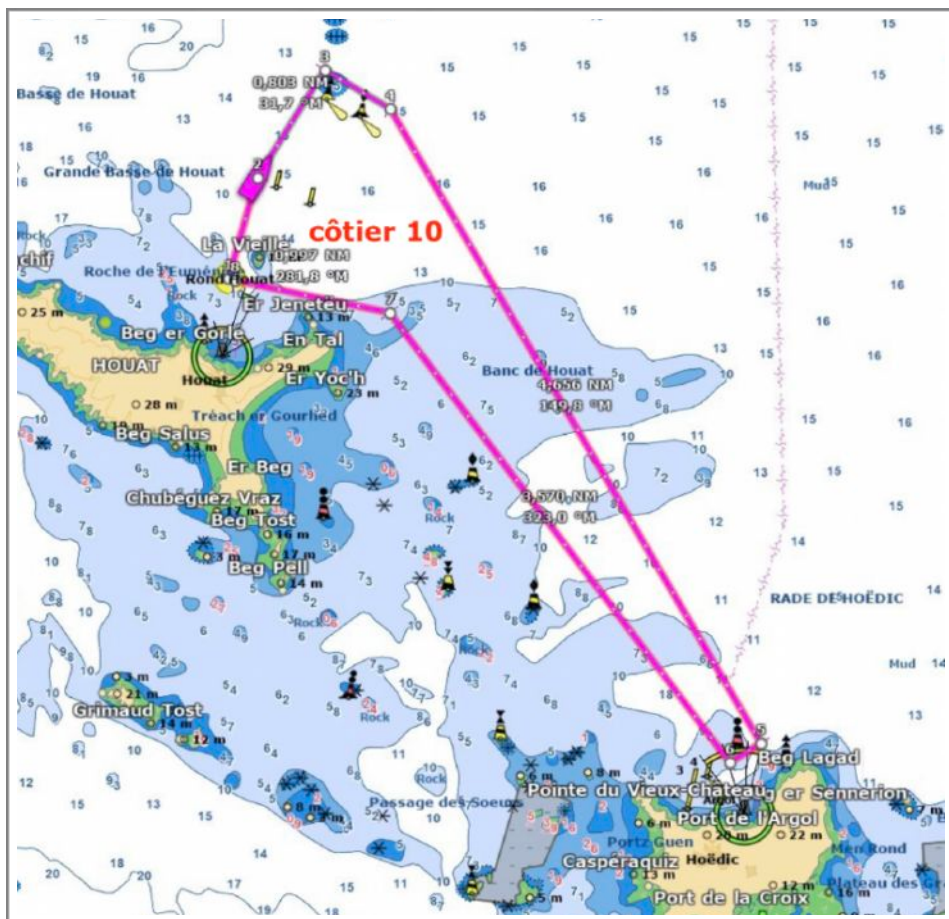
Marque spéciale espar jaune La Houataise 01.0 à Tribord

Bouée cardinale Nord Aquaculture à Tribord

Bouée cardinale Sud la Chimère à Babord

Bouée cardinale Nord Quiberon à Babord

Ligne d'arrivée à proximité du Port le Haliguen



Parcours côtier N°10 (Houat - Houat 12 MN)

Ligne de départ à proximité du Port Saint-Gildas

Bouée de dégagement à Tribord (annoncé à la VHF et envoi du pavillon D)

Bouée jaune La Houataise 01.0 de la zone d'aquaculture à Tribord

Bouée cardinale Nord de la zone d'aquaculture à Tribord

Bouée cardinale Est de la zone d'aquaculture à Tribord

Bouée danger isolée La Chèvre à Tribord

Bouée cardinale Est Er Rouzès à Babord

Bouée cardinale Est Men Groise à Babord

Le Rocher de la Vieille à Tribord

Ligne d'arrivée à proximité du Port Saint-Gildas

L'utilisation d'un GPS est permise.

Bouée cardinale Sud Méaban	47° 30,8' N	002° 56,2' W
Bouée cardinale Nord Quiberon	47° 29,6' N	003° 02,6' W
Bouée cardinale Sud Banc de Quiberon	47° 28,0' N	003° 02,3' W
Le Rocher de la Vieille (Houat)	47° 24,1' N	002° 57,0' W
Bouée cardinale Nord Aquaculture	47° 25,0' N	002° 56,6' W
Bouée cardinale Est Aquaculture	47° 24,9' N	002° 56,2' W
Marque spéciale espar jaune La Houataise 01.0	47° 24,5' N	002° 56,9' W
Marque spéciale espar jaune La Houataise 04.0	47° 24,4' N	002° 56,6' W
Bouée cardinale Ouest la Recherche	47° 25,5' N	002° 50,4' W
Bouée cardinale Sud la Chimère	47° 28,8' N	002° 53,9' W
Bouée danger isolé Bugalet	47° 31,4' N	003° 05,4' W
Bouée cardinale Sud Buissons de Méaban	47° 31,6' N	002° 58,5' W
Bouée cardinale Ouest St Gildas	47° 29,7' N	002° 52,9' W
Bouée latérale rouge Basse Nouvelle	47° 27,0' N	003° 02,0' W
Bouée latérale verte Teignouse	47° 26,5' N	003° 01,8' W
Bouée latérale rouge Goué Vas	47° 26,2' N	003° 04,2' W
Bouée latérale verte Basse du Milieu	47° 26,0' N	003° 04,1' W
Bouée cardinale Sud Goué Vas	47° 25,8' N	003° 05,0' W
Bouée cardinale Est 'Les Galères'	47° 18,7' N	003° 02,7' W
Bouée cardinale Est 'Le Grand Coin'	47° 24,5' N	003° 00,3' W
Bouée cardinale Ouest 'Men Er Broc'	47° 24,3' N	002°59,9' W
Bouée cardinale Est Er Rouzès	47° 22,0' N	002°54,5' W
Bouée cardinale Est Men Groise	47° 22,8' N	002°55,0' W
Bouée danger isolée La Chèvre	47° 21,1' N	002°52,5' W
Bouée danger isolé l'Epieu	47° 29,5' N	002°52,9' W



KLASSEMENT

De Klassement gëtt bei all Manche opgestallt, op Basis vun den Zäiten déi déi verschidde Booter brauchen fir dee Parcours korrekt ze fueren, woubäi d'Zäiten mat engem **Koeffizient (Handicap)** multiplizéiert ginn, dee pro Bootstyp verschidden ass. Esou gëtt sechergestallt, dass och Booter, déi vun der Konstruktioun hir net grad esou schnell sinn, awer eng Chance hunn, eng gutt Plaz am Klassement ze maachen. Den Handicap vun ärem Boot fannt der am Tableau vu de Booter an Equipagen

Mir hunn dëst Joer **2 Klasse vun Equipagen** :

- Classe « **Lycée** » fir d'Equipage mat Schüler aus de Lycéen
- Classe « **Université** » fir d'Equipage mat Studenten.

All Manche déi gefuer gëtt, zielt fir d'Endresultat.

Fir all Manche gëtt e Klassement op Basis vun den ajustéierten (mam Handicap vum Boot multiplizéierten) Zäiten opgestallt, an all Plaz an deem Klassement bedeit 1 Punkt (also kritt den éischten 1 Punkt, den zweeten 2 Punkten etc.). **Wien um Enn vun der Woch am mannsten där Punkten huet, ass de Gewënner vun där Klass.**

Wann op d'manst 4 Manchen gefuer a gewäert gi sinn, huet all Equipage 1 **Sträichresultat**, d.h. dat schlechste Klassement vun alle Manchen gëtt net matgerechent.

Bei allem Competitiounsgeescht ass et wichteg, dass **Sécherheet a Fairness** groussgeschräwwen ginn. Et geet net ëm eng gëlle Kou, mee dodrënns, dass mer all eng flott Woch erliewen, Spaass um Seegelen hunn, an eppes bäileieren. Am Zweifelsfall léiwer en anere virloossen ewéi en Accident riskéieren !

De Comité de Course wënscht allen Equipage gudde Wand !!!

GEOTRACKING

Mir hunn och dëst Joer nees e sougenannten Geotracking-System, wou all Boot per GPS localiséiert a suivéiert gëtt. Sou wees een ëmmer, wou wéi e Boot drun ass. Dee System gëtt dem Comité de Course och déi genee Zäit, déi all Boot gebraucht huet, sou dass op där Basis dann d'Klassementer opgestallt ginn. Ausserdem dréit dee System zur Sécherheet bäi, an et kann een domat och nodréiglech genee de Parcours gesinn, dee jidderee gefuer ass.



D'Positiounen vun de Booten kann een och iwwert Internet suivéieren, an zwar souwuel um Site regatta.lu wéi och mat Hëllef vun enger spezieller App, déi jidderee sech kann op den Handy oder Tablet lueden.

Ganz wichteg :

De Skipper kritt all Dag moies den Tracker, dee muss **an der Kabinn vir (am beschten um Grëff vun der Luck)** befestegt ginn.

Genau sou wichteg :

Owes gëtt de Skipper den Apparat dann erem of, fir dass en iwwer Nuecht ka gelueden ginn.

regatta.lu en direct

Hei kënnt der d'App Georacing downloaden
am **App Store** an op **Google Play**.

RAVITAILLEMENT

Voici quelques informations pouvant être utiles en rapport avec le ravitaillement de votre bateau.

- Chaque bateau reçoit un **ravitaillement** en fonction du nombre de ses équipiers. Le choix des aliments est adapté en fonction des particularités communiquées par les équipages via leur skipper (végétariens, végétaliens, allergies ou intolérances).
- Le ravitaillement des bateaux sera distribué le **lundi matin en cours de matinée**. Les informations concernant le déroulement précis de la distribution vous parviendront le moment venu.
- Tous les matins, à l'exception du mercredi et du vendredi, vous allez recevoir des **baguettes fraîches pour le petit-déjeuner**, en fonction du nombre de personnes dans votre équipage. Pour le mercredi et le vendredi, du pain précuit est prévu au ravitaillement - à cuire au four.
- **Pour grignoter au courant de la journée**, c'est à vous de décider ce que vous voulez manger (fruits, légumes, œufs cuits, noix, biscuits, sandwichs, chocolats, bonbons...), nous avons prévu assez de choix.
- Le comité vous rappelle que nous devons tous veiller à **ne pas gaspiller la nourriture** et à utiliser toutes les denrées alimentaires de manière responsable !
- Les équipages peuvent évidemment **se passer des aliments** entre eux (de ceux qui ont trop à ceux qui n'ont pas assez, ou en fonction de leurs préférences).
- Il est rappelé par ailleurs que **la consommation d'alcool est interdite aux mineurs**. Chaque skipper veillera de façon responsable à la consommation d'alcool de son équipage !

PLAN DES REPAS :

Lundi, 7 septembre :

Petit-déjeuner au Carnac Hôtel pour ceux qui viennent en bus, au YCQ (Yacht Club Quiberon) pour ceux qui sont déjà sur place

Midi : Sandwichs préparés - fournis par le YCQ

Dîner : Vous cuisinez à bord - selon aliments/recettes fournis

Mardi, 8 septembre :

Petit-déjeuner à bord - baguettes fraîches à récupérer par chaque bateau à la tente du YCQ

Midi : Déjeuner à bord - à préparer selon aliments/recettes fournis

Dîner : Vous cuisinez à bord - selon aliments/recettes fournis

Mercredi, 9 septembre :

Petit-déjeuner à bord - selon météo avec avec pain précuit fourni ou baguettes fraîches à récupérer (YCQ)

Midi : Déjeuner à bord - à préparer selon aliments/recettes fournis

Dîner : Midterm Party - BBQ au port

Important : apportez les assiettes et couverts de votre bateau !

Jeudi, 10 septembre :

Petit-déjeuner à bord - baguettes fraîches à récupérer au YCQ

Midi : Déjeuner à bord - à préparer selon aliments/recettes fournis

Dîner : Vous cuisinez à bord - selon aliments/recettes fournis

Vendredi, 11 septembre:

Petit-déjeuner à bord - selon météo avec avec pain précuit fourni ou baguettes fraîches à récupérer (YCQ)

Midi : Déjeuner à bord - à préparer selon aliments/recettes fournis

Dîner : Dîner de clôture commun au restaurant « **Chez Jaouen** »

Idées de recettes

pour lundi, mercredi et jeudi soir

Kniddelen à la luxembourgeoise

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

<i>Farine</i>	<i>500 gr</i>
<i>Œufs frais</i>	<i>4</i>
<i>Lait</i>	<i>200 ml</i>
<i>Crème fraîche</i>	<i>100 ml</i>
<i>Fromage blanc ou yaourt nature</i>	<i>200 g</i>
<i>Lard ou jambon cru</i>	<i>200 g</i>
<i>Fromage râpé (Emmental)</i>	<i>100 g</i>
<i>Sel</i>	
<i>Poivre</i>	

1. Dans un grand saladier, versez la farine tamisée. Creusez un puits au centre et cassez-y les œufs. Battez-les légèrement.
2. Ajoutez le fromage blanc, puis versez le lait progressivement tout en mélangeant. La pâte doit rester épaisse, sans être trop liquide.
3. Salez, poivrez et laissez reposer la pâte pendant environ 15 minutes.
4. Cuisson des quenelles (Kniddelen) :
Portez à ébullition une grande casserole d'eau salée.
À l'aide d'une cuillère, formez de petites quenelles et plongez-les dans l'eau bouillante. Lorsqu'elles remontent à la surface, laissez-les frémir encore 3 à 4 minutes. Égouttez.
5. Préparer le lard :
Découpez le lard en morceaux et faites-le revenir dans une poêle à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
6. Poêler les quenelles :
Ajoutez les Kniddelen égouttés dans la poêle avec le lard. Faites-les légèrement dorer.
7. Ajoutez la crème fraîche et parsemez de persil haché.

Gromperekichelcher

Ingrédients

pour 6 personnes

pour 1 personne

<i>Pommes de terre</i>	<i>900 g</i>	<i>150 gr</i>
<i>Échalottes</i>	<i>60 gr</i>	<i>10 gr</i>
<i>Persil</i>	<i>Selon le goût</i>	<i>Selon le goût</i>
<i>Oignon</i>	<i>2</i>	<i>1/3</i>
<i>Œuf</i>	<i>3</i>	<i>1</i>
<i>Sel</i>	<i>3/4 de cuillère à café</i>	<i>1 petite pincée</i>
<i>Ail</i>	<i>1/2 à 1 gousse selon votre goût</i>	<i>une fine lamelle ou 1/5 de gousse, selon l'intensité souhaitée</i>
<i>Muscade</i>		

1. Éplucher, puis laver les pommes de terre.
Râper et disposer les p.d.t. dans une passoire, afin de les égoutter. Vous pouvez également les enrouler dans un linge sec et propre afin qu'elles soient débarrassées de toute humidité.
2. Pendant que vos pommes de terre s'égouttent, ciselez vos échalotes, broyez votre ail et épluchez vos oignons. Émincez-les finement afin de pouvoir les mélanger facilement par la suite.
3. Battez vos œufs vigoureusement pendant quelques minutes à l'aide d'une batteuse ou d'un fouet de cuisine, de telle sorte que le mélange entre le jaune et le blanc soit homogène.
4. Par la suite, ajouter du poivre moulu et de la muscade.
5. Prenez un saladier assez grand pour pouvoir y mettre tous vos ingrédients : vos pommes de terre soigneusement égouttées et vos condiments que vous avez émincés (persil, échalotes, ail, oignons).
Ajoutez maintenant vos œufs battus ainsi que la farine. Une pointe de sel pour relever le goût. Mélangez bien l'ensemble de votre appareil afin d'obtenir une pâte homogène.
6. Votre mélange est prêt, maintenant il vous revient de donner à votre recette une forme. Traditionnellement, on en fait des galettes plates. Formez autant de galettes que possible.
7. Vous allez faire frire vos galettes dans de l'huile bien chaude. Laissez-les suffisamment longtemps afin que les pommes de terre cuisent et qu'elles soient bien dorées. Puis retirez-les avec précaution afin de ne pas casser leur forme, et déposez-les dans un plat ou dans chaque assiette.
8. Vous pouvez accompagner la dégustation de votre Gromperekichelcher avec une bonne compote de pommes ou une bonne soupe.

Gratin de pommes de terre

- simple
- au jambon
- version végétane

Gratin de pommes de terre simple

<i>Ingrédients</i>	<i>pour 6 personnes</i>	<i>pour 1 personne</i>
<i>Pommes de terre</i>	9	1-2
<i>Ail</i>	3 gousses	½ gousse
<i>Crème liquide</i>	120 cl	20 cl
<i>Sel</i>		
<i>Poivre</i>		
<i>Muscade</i>		

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en fines lamelles.
2. Prendre un petit plat qui passe au four (si vous ne voulez pas de surprises). Frotter le fond et les bords du plat avec la gousse d'ail.
3. Disposer les lamelles de pommes de terre une à une (pour une cuisson plus rapide et une meilleure présentation) au fond du plat, en les faisant se chevaucher un peu. Mettre une couche de crème (répartir avec une cuillère à soupe), saler, poivrer et mettez un peu de muscade.
4. Procéder ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients, terminer par une couche de crème avec sel, poivre et muscade.
5. Cuisson : enfourner le tout dans un four bien chaud, pendant 50 minutes à 180°C (thermostat 6.) Surveiller régulièrement la cuisson, quand vous pourrez enfoncer un couteau verticalement dans le gratin sans rencontrer de résistance, les pommes de terres seront cuites.

Gratin de pommes de terre au jambon

<i>Ingrédients</i>	<i>pour 6 personnes</i>	<i>pour 1 personne</i>
<i>Beurre</i>	<i>40 gr</i>	<i>7 gr</i>
<i>Farine type 1050</i>	<i>20 gr</i>	<i>4 gr</i>
<i>Lait 3,5% m.gr.</i>	<i>450 ml</i>	<i>75 ml</i>
<i>Jus de citron</i>	<i>1 cuillère à thé</i>	<i>1 cuillère à thé</i>
<i>Jambon sec</i>	<i>250 gr</i>	<i>42 gr</i>
<i>Pommes de terre à chair ferme</i>	<i>800 gr</i>	<i>135 gr</i>
<i>Sel</i>		
<i>Poivre</i>		
<i>Noix de muscade</i>		
<i>Fromage râpé</i>		

1. Chauffer 2/3 du beurre dans une casserole. Y faire blondir la farine en remuant. Verser le lait en remuant et laisser mijoter le tout pendant 10 minutes à feu doux pour obtenir une sauce crémeuse. Assaisonner cette sauce avec du jus de citron, du sel, du poivre et une pincée de muscade. Rectifier l'assaisonnement de la sauce.
2. Graisser un plat allant au four. Couper le jambon en grandes lanières. Eplucher les pommes de terre, les laver et les couper en fines tranches.
3. Verser environ la moitié de la sauce dans le moule, recouvrir de pommes de terre, ajouter un peu de jambon, recouvrir de sauce et ajouter à nouveau des couches de pommes de terre, de jambon et de sauce. Recouvrir de tranches de pommes de terre. Couper le reste du beurre en flocons et en garnir le gratin.
4. Soudrez de fromage râpé.
5. Faire cuire le gratin dans le four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante 180 °C ; gaz : niveau 3) pendant environ 50 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Retirer, poivrer et servir.

Gratin de pommes de terre végétan

Ingrédients

pour 6 personnes

<i>Pommes de terre à chair ferme</i>	<i>1 kg (épluchées et coupées en fines rondelles)</i>
<i>Haché végétal (soja ou autre)</i>	<i>600 g</i>
<i>Oignons</i>	<i>2 gros</i>
<i>Concentré de tomates</i>	<i>1 cuillère à soupe</i>
<i>Huile neutre ou d'olive</i>	<i>2 cuillères à soupe</i>
<i>Lait végétal non sucré (ex. soja, avoine, ou amande)</i>	<i>600 ml</i>
<i>Margarine végétale</i>	<i>40 gr</i>
<i>Farine</i>	<i>25 gr</i>
<i>Parmesan végétal</i>	<i>4-6 cuillères à soupe</i>
<i>Sel, poivre, muscade</i>	

1. Préparer le haché de soja :

- Émince les oignons et fais-les revenir dans 2 c. à soupe d'huile jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- Ajoute le haché végétal, fais-le bien dorer.
- Incorpore le concentré de tomates (facultatif), sel, poivre et un peu de muscade. Réserve.

2. Préparer la béchamel végétale :

- Fais fondre la margarine dans une casserole.
- Ajoute la farine, mélange 1–2 min à feu doux.
- Verse le lait végétal progressivement tout en fouettant pour obtenir une sauce lisse.
- Laisse épaissir à feu doux. Assaisonne à ton goût (sel, poivre, muscade).

3. Monter le gratin :

- Préchauffe le four à 180 °C (chaleur tournante si possible).
- Dans un grand plat huilé, dispose :
 - une couche de pommes de terre,
 - une couche de haché végétal,
 - un peu de béchamel,
 - recommence jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Termine par une bonne couche de béchamel et saupoudre de parmesan végétal ou levure nutritionnelle.

4. Cuisson :

- Couvre d'abord avec du papier aluminium et fais cuire 40 min.
- Retire le papier et poursuis la cuisson 20–25 min jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et que les pommes de terre soient tendres.

Chili au hachis végétal

Ingrédients **pour 6 personnes** **pour 1 personne**

<i>Oignon gros</i>	<i>1,5</i>	<i>½</i>
<i>Poivrons</i>	<i>3</i>	<i>1</i>
<i>Hachis végétal</i>	<i>750 g</i>	<i>125 gr</i>
<i>Tomates en conserve</i>	<i>1,2 kg</i>	<i>200 gr</i>
<i>Haricots rouges en conserve</i>	<i>600 gr</i>	<i>100 gr</i>
<i>Huile</i>	<i>3 cuillères à soupe</i>	<i>1 cuillère à soupe</i>
<i>U Mix épices chili 15g</i>	<i>1,5 sachets</i>	<i>¼ sachet</i>

1. Coupez les oignons en petits morceaux.
2. Lavez les poivrons et coupez-les également en petits morceaux.
3. Versez l'huile dans une poêle chauffée et ajoutez le hachis végétal ainsi que les oignons.
4. Dès que le hachis est saisi et que les oignons sont translucides, ajoutez le reste des ingrédients (y compris le jus de tomate en boîte !).
5. Laissez ensuite mijoter le ragoût pendant environ 5 minutes. Ensuite, vous n'avez plus qu'à assaisonner avec le U Mix épices chili 15g selon les indications notées sur l'emballage (attention aux intolérances lait et gluten).

Notre conseil : avec le hachis végétal, ajoutez un peu plus d'huile, car il ne libère pas de graisse par lui-même !

BON APPÉTIT !

Pâtes

- Carbonara à la française
- Pasta Carbonara à l'italienne
- Sauce aux tomates fraîches
 - Sauce bolognaise
 - Au pesto

Carbonara à la française

Ingrédients

pour 6 personnes pour 1personne

Pâtes	750 gr	125 gr
Oignons	6	1
Jambon blanc	300 gr	50 gr
Lard ou jambon fumé/cru	300 gr	50 gr
Œufs	7	1
Crème liquide	30 cl	5 cl
Ail	6 gousses	1 gousse
Sel		

1. Coupez le lard/jambon cru/fumé en lardons, épluchez puis hachez l'oignon et l'ail et coupez le jambon blanc en carrés. Faites revenir les lardons à feu doux sans graisse 10 mn dans une poêle.
2. Préparez un bol avec un jaune d'œuf, la crème et du persil, puis battez le tout à la fourchette.
3. Enlevez les lardons de la poêle et remplacez-les par les oignons, faites revenir à feu doux 10 mn.
4. Préparez les spaghettis dans une grande casserole d'eau bouillante salée avec un peu d'huile d'olive
5. Rajoutez les lardons et le jambon dans la poêle, mélangez et laissez cuire à feu doux 5 mn, puis 5 mn sur feu vif (tout le secret est là), laissez 'cramer' un peu, puis remettez sur feu doux et rajoutez la crème.
6. Grattez à la cuillère en bois le fond de la poêle afin de libérer les sucs.
7. Dans un bol, préparez 4 jaunes d'œufs que les convives pourront rajouter sur leur assiette afin d'obtenir un plat encore plus onctueux.

Servez d'abord les pâtes puis la viande par-dessus, parsemez éventuellement de fromage râpé.

Pasta Carbonara à l'italienne

Ingrédients

pour 4 personnes pour 1personne

<i>Linguine</i>	<i>500 gr</i>	<i>125 gr</i>
<i>Jaunes d'œufs</i>	<i>4 jaunes d'œufs</i>	<i>1 jaune d'œuf</i>
<i>Œufs</i>	<i>1 œuf</i>	<i>1/4 œuf</i>
<i>Parmesan</i>	<i>100 gr</i>	<i>25 gr</i>
<i>Échalotes</i>	<i>2 pièces</i>	<i>0.5 pièces</i>
<i>Pancetta</i>	<i>150 gr</i>	<i>37.5 gr</i>
<i>Ail</i>	<i>4 gousses</i>	<i>1 gousse</i>
<i>Persil haché</i>	<i>+/- 50 gr</i>	<i>+/- 12.5 gr</i>
<i>Poivre noir</i>		

1. Battre les jaunes d'œufs avec l'œuf entier dans un grand saladier.
Incorporer les 50 gr de fromage et poivrer.
2. Faire revenir la pancetta avec l'ail et l'échalote, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
3. Entretemps cuire les pâtes al dente.
4. Les égoutter et les incorporer au mélange œuf fromage qui doit être crémeux mais encore un peu liquide. Ajouter les lardons avec les échalotes et bien mélanger.
5. Saupoudrer avec le reste du fromage et persil avant de servir.

Sauce aux tomates fraîches

<i>Ingrédients</i>	<i>pour 6 personnes</i>	<i>pour 1 personne</i>
<i>Pâtes</i>	<i>750 gr</i>	<i>125 gr</i>
<i>Oignons</i>	<i>1,5 gros</i>	<i>1/4 gros</i>
<i>Concentré de tomates</i>	<i>3/4 tube</i>	<i>1/8 tube</i>
<i>Tomates rondes</i>	<i>6</i>	<i>1</i>
<i>Farine</i>	<i>1 c.à s.</i>	<i>1 c.à thé.</i>
<i>Beurre ou margarine</i>	<i>1 c.à.s.</i>	<i>1 c.à.thé</i>
<i>Sucre</i>	<i>1 c. à thé</i>	<i>1 pincée</i>
<i>Sel</i>		
<i>Poivre</i>		
<i>Parmesan végan</i>	<i>1.5 sachets</i>	<i>¼ sachet</i>

1. Coupez les oignons et les tomates en dés.
2. Faites revenir les oignons coupés dans le beurre jusqu'à devenir transparents.
3. Ensuite, ajoutez un petit roux (beurre fondu mélangé avec de la farine).
4. Ajoutez les dés de tomates, le concentré de tomates et éventuellement un peu d'eau dans la poêle.
5. Assaisonnez le tout avec du sel, du poivre et du sucre. Vous pouvez compléter la sauce avec un peu de parmesan.
6. Faites cuire les pâtes (cf. ci-dessous)

Sauce bolognaise

1. Réchauffez la sauce bolognaise en bocal selon les instructions de l'emballage et, en même temps, faites cuire les pâtes (cf. ci-dessous).
2. Ajoutez du parmesan.

Pesto

1. Faites d'abord cuire les pâtes (cf. ci-dessous)
2. Versez le pesto sur les pâtes et mélangez 3 min sur feu doux. Ajoutez du parmesan et mélangez avant de servir aussitôt.

Cuisson des pâtes

1. Dans un grand volume d'eau bouillante salée et assaisonnée de cubes de légumes (1 cube pour 0.5 l d'eau), plongez les pâtes le temps indiqué sur le paquet.
2. Égouttez-les, puis remettez-les dans la casserole et versez dessus un peu d'huile.

Idées de recettes

pour mardi, mercredi, jeudi midi

Paangecher / Crêpes

Ingrédients

<i>Beurre</i>	<i>90 gr</i>
<i>Farine</i>	<i>375 gr</i>
<i>Sucre</i>	<i>75 gr</i>
<i>Oeufs</i>	<i>6</i>
<i>Lait</i>	<i>1 l</i>

1. Faire fondre le beurre dans une casserole, puis le laisser refroidir.
2. Tamiser la farine dans un saladier et la mélanger avec le sucre.
3. Ajouter les œufs et le beurre petit à petit à la farine, puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte épaisse.
4. Incorporer progressivement le lait en remuant, jusqu'à obtention d'une pâte liquide.
5. Graisser une poêle antiadhésive avec un peu de beurre. Verser une louche de pâte dans la poêle chaude à feu moyen. Faire cuire pendant une à deux minutes, puis retourner et cuire encore quelques minutes jusqu'à ce que la crêpe soit dorée
6. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Les crêpes peuvent être garnies selon les envies : avec des fruits, du sucre, du chocolat ou tout autre délice sucré.

Soupe aux légumes avec saucisses viennoises

Ingrédients **pour 6 personnes** **pour 1 personne**

<i>Soupe</i>	<i>3 l</i>	<i>450 ml</i>
<i>Knacki</i>	<i>6</i>	<i>1-2</i>
<i>Sel</i>		
<i>Poivre</i>		

1. Coupez les saucissons viennois (Knacki) en lamelles.
2. Préparez le soupe aux légumes fournie (velouté de légumes Knorr) selon les instructions décrites sur la brique.
3. Assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût.
4. Les deux dernières minutes de cuisson ajoutez les saucisses.

BON APPÉTIT !