



Novembre / Décembre 2025



Le mot du Président



L'hiver nous a rattrapé doucement alternant entre journées ensoleillées, pluie diluvienne et gelée matinale, ce qui n'a pas été une partie de plaisir lors des différentes commémorations plus ou moins longues. Mais nous étions malgré tout présents et l'Émeraude comme toujours a été bien représentée.

Le vote du conseil d'administration nous a donné un nouveau Président et une nouvelle Trésorière.

Les grands travaux commencent à la Maison de la Mer : à la demande de son Président, nous avons déménagé nos affaires y compris les objets de décoration présents au Club, ce qui a provoqué une réaction un peu vive... Il m'a été sommé de donner une explication et j'ai répondu que depuis quelque temps, nous ne nous sentions plus chez nous, constamment observés, nos faits et gestes étant rapportés au Président dans les minutes qui suivent notre départ, quand ce ne sont pas des rappels à l'ordre (1^{er} jour du timbre sous-marin, prise par erreur d'une petite maquette (atlantique) qui a été rendue depuis...) et toujours par la même personne. J'ai rappelé que nous avions été à l'origine de la Maison de la Mer, notamment par l'action de Gaby Thomas alors Conseiller Général et que nombre d'entre nous se posait des questions.

En effet, les réunions mensuelles en ce lieu ne voient pas ou peu de Nantais y participer : bien souvent seul le bureau est présent. Les travaux engagés dans ce quartier bloquent les accès des véhicules et le changement de destination du parking de la petite Hollande ne va pas arranger les choses. Et maintenant les travaux de mise aux normes du bâtiment qui sont nécessaires ne vont rien arranger même si cela reste temporaire. De plus, certaines associations nous ont jalouxés parce que nous avions un bureau et 2 petits placards pour entreposer notre matériel. Enfin, il a été proposé lors d'une réunion du Conseil d'Administration par le trésorier adjoint, de louer aux adhérents les salles pour, par exemple faire un repas (en dehors des réunions) pour pallier la baisse de subvention accordée par la mairie de Nantes.

Compte tenu de la réserve financière de la Maison de la Mer, tout en rappelant qu'une association n'est pas là pour faire du bénéfice, nous constatons avec le Bureau de l'Émeraude, que là aussi la mentalité a changé et nous ne correspond plus. Les activités maritimes se sont déplacées de Nantes vers Saint-Nazaire depuis fort longtemps et il serait logique de transférer notre siège à la maison des associations AGORA : une étude est en cours et ce point sera soumis aux votes lors de notre prochaine assemblée générale.

Sousmarinement vôtre !

Pascal



Le coin des réservistes



Après une mission marquante dans le nord cet été avec la réserve opérationnelle de la Gendarmerie, revoici notre adhérent engagé dans une tout autre aventure, cette fois au sein du tribunal judiciaire de Nantes pour la réserve opérationnelle de la Police Nationale. Le décor change, les responsabilités aussi, mais l'esprit de service, lui, reste le même. Cette nouvelle mission consiste notamment à accompagner les prévenus du tribunal jusqu'à la maison d'arrêt (ou vice versa), un rôle essentiel dans le bon déroulement de la chaîne judiciaire.

Son rôle, dans ce cadre, est à la fois concret et discret. Il demande de la vigilance, du sang-froid et beaucoup d'écoute. Ce n'est pas qu'une mission de transport ou de sécurité, c'est aussi une mission de lien — entre le judiciaire et le pénitentiaire, entre la décision et son application.

Comparée à la mission dans le nord, celle-ci apporte une autre vision du service. Dans Les Hauts de France, c'était le terrain, le contact direct avec la population, les opérations au quotidien. Ici, c'est le monde feutré mais intense des tribunaux, où la parole et la justice guident chaque action. Et dans les deux cas, c'est la même satisfaction : contribuer, à son échelle, au bon fonctionnement des institutions et à la sécurité de tous.

Chaque expérience dans la réserve apporte son lot d'enseignements. Celle-ci ne fait pas exception. Observer de près la justice en action, participer à la fluidité de son fonctionnement, et mesurer l'importance du rôle des réservistes dans ces missions de soutien, le conforte dans ce choix d'engagement. C'est une autre facette du service à la Nation, moins visible peut-être, mais tout aussi riche et instructive.

En somme, une nouvelle mission, un nouveau cadre, mais toujours cette même motivation : servir, tout comme dans un temps ancien sur les bateaux noirs.

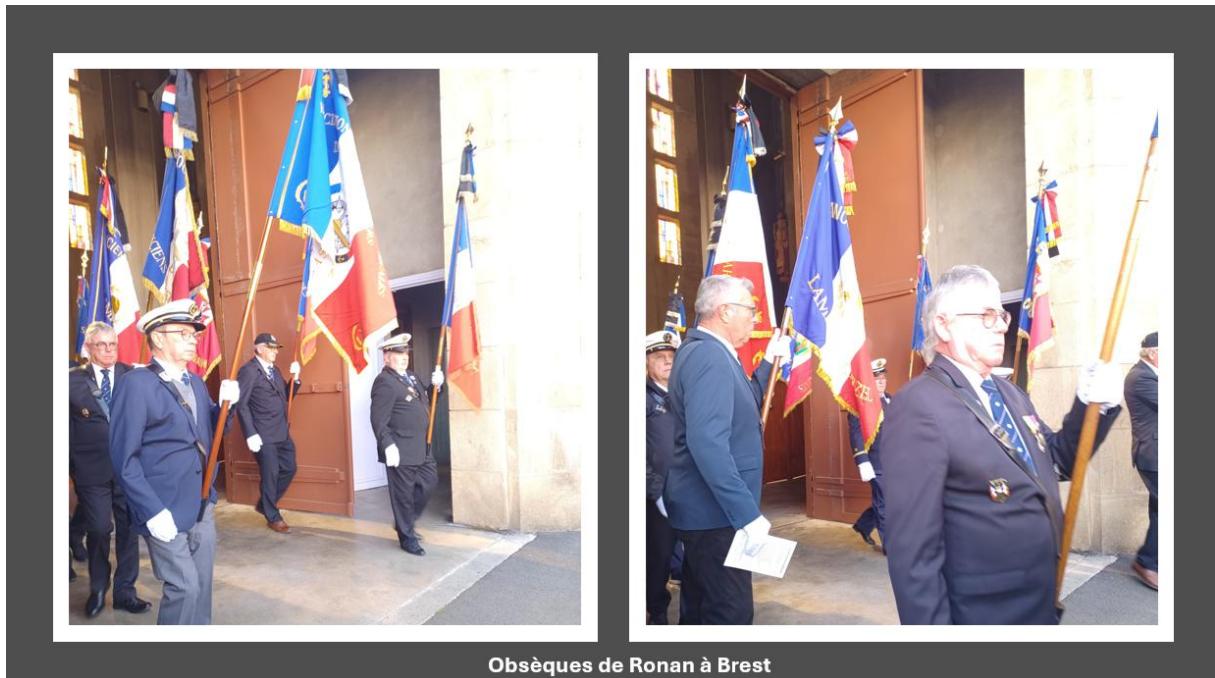


Jacky



Le dernier adieu

Le 24 septembre, nous avons accompagné notre Président National pour sa dernière plongée en l'église Saint-Louis de Brest. Beaucoup d'émotion et de magnifiques témoignages des anciens ALFOST et de ses proches.





Le dernier adieu & le Souvenir Français



Mais cet événement, a été aussi le moment de retrouver Serge Hervouet



Nous avions signé notre engagement le même jour à Nantes et sommes parti ensemble vers Cherbourg, nos matricules se suivent.



Congrès du Souvenir Français du 4 octobre 2025



Le dernier adieu & le Souvenir Français



Intervention du Maire de Saint-Nazaire M. David Samzun



Les réunions mensuelles



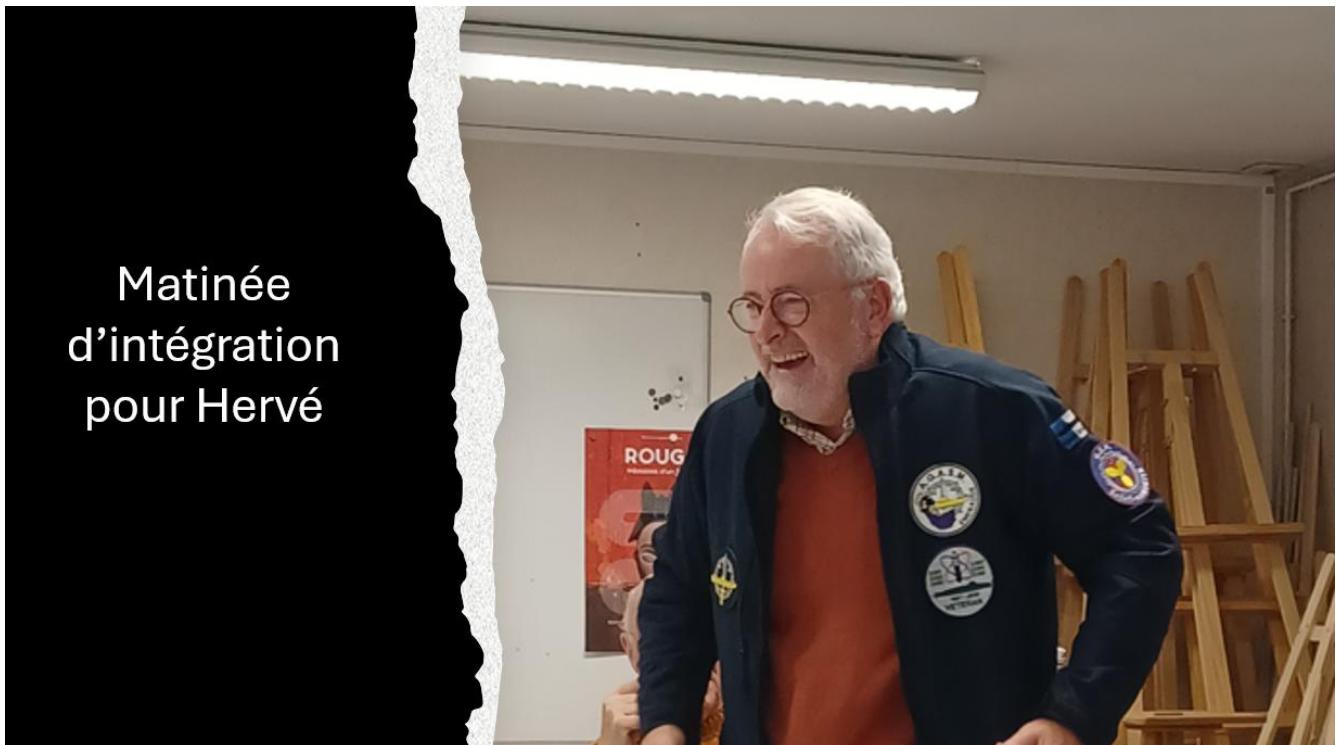
Réunion à La Garnache du 28 septembre 2025

Remise de la
médaille de l'AGASM
au Président de
l'U.N.C
Michel Rogerie





Les réunions mensuelles



Les Cérémonies du 11 novembre



Saint-Père en Retz



Les Cérémonies du 11 novembre

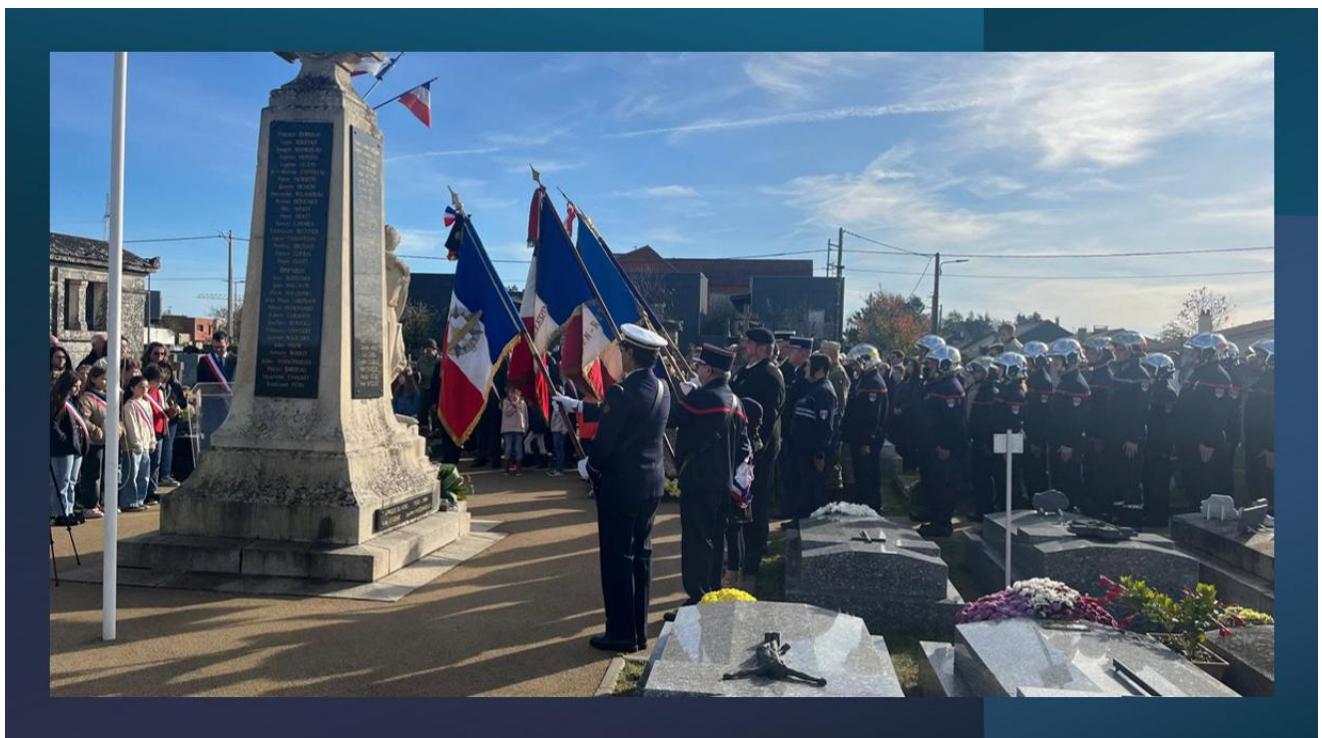


Chauvé



Repas avec les anciens combattants de l'U.N.C Saint Père En Retz / Chauvé Mémoire

Les Cérémonies du 11 novembre





Réunion de secteur U.N.C du 15 novembre 2025



COTISATIONS 2026		
CATÉGORIE	MONTANT 2025	MONTANT 2026
ADHÉRENTS AVEC JOURNAL	29 €	30 €
ADHÉRENTS SANS JOURNAL	18 €	19 €
VEUVE AVEC JOURNAL	23 €	24 €
VEUVE SANS JOURNAL	12 €	13 €
CONJOINTS	12 €	13 €
JEUNES (≤25 ans)	5 €	5 €
1 ^{ère} ANNÉE D'ADHÉSION (+25 ans) SANS JOURNAL	12 €	13 €
1 ^{ère} ANNÉE D'ADHÉSION (+25 ans) AVEC JOURNAL	23 €	24 €
Adhésion en fin d'année (à partir de septembre)	5 €	5 €

Ouverture par Séverine Gayaud 1^{ère} adjointe de Saint-Père en Retz

Réunion de secteur U.N.C du Pays de Retz du 15 novembre 2025



Le Bureau régional

Les récipiendaires



Les 30 ANS du MESMAT



Les 30 ans du MESMAT le 18 novembre 2025



Willy, Thierry et son fils François



Journée des sous-mariniers à l'école navale

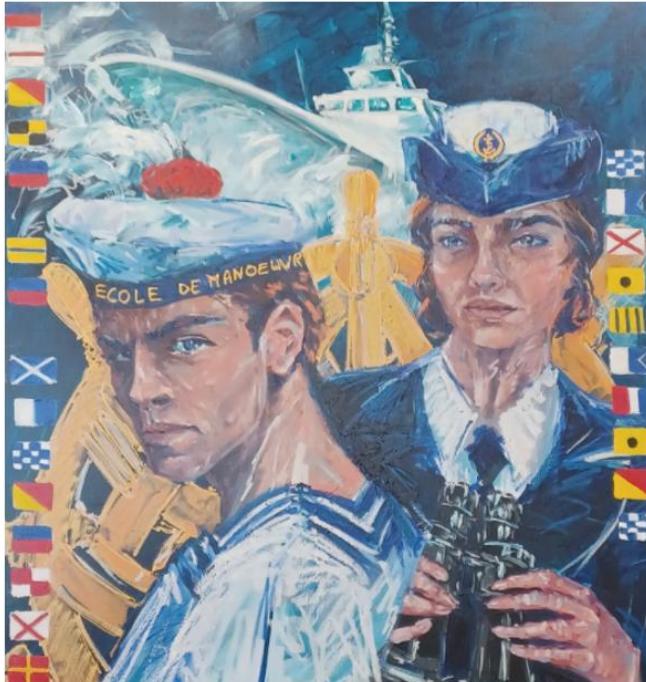


Mise en place





Journée des sous-mariniers à l'école navale



Vaisseau école Borda (ex-Valmy)
Ecole navale embarquée de 1864 à 1890
Maquette réalisée au 1/48^e en 2008
par Marcel Collon (Crozon)



Echange constructif avec le CA Halle, adjoint d'ALFOST



Les médaillés militaires nous invitent



Repas spectacle avec les médaillés militaires



des Herbiers le 28 novembre 2025



Magnifique après-midi, merci à l'organisation !



Les activités passées et à venir



Date	Objet	Lieu
30/10/2025 – 13h00	Déménagement de la maison de la Mer	Maison de la Mer - Nantes
18/11/2025 – 18h30	Reportage sur le U96	Cinéville de Saint-Nazaire
19/11/2025 – 9h30	Réunion avec l'U.N.C La Garnache	La Garnache
27/11/2025 – 18h00	Remise du prix de la Maison de la Mer	Maison de la Mer - Nantes
5/12/2025 – 16h00	Cérémonie à la mémoire des morts de la guerre d'Algérie	Place de la mémoire Saint-Père en Retz
14/12/2025 – 9h30	Réunion mensuelle	Médiathèque Le Pellerin

À vos Agendas

Date	Objet	Lieu
16/12/2025 - journée	Visite de l'Espadon	Classes CE1 et CE2
18/12/2025 – 18h00	Pot de fin d'année de La Maison de la Mer	Maison de la Mer - Nantes
20/12/2025 - 11h00	Remise du fanion PMM St Nazaire	Paimboeuf
11 ou 25/01/2026 – 10h00	Réunion mensuelle	Saint -Nazaire Écomusée
15/02/2026 – 9h00	AG Émeraude	Salle Bazin – 85 La Garnache
08/03/2026 - 9h30	Réunion mensuelle	Médiathèque Le Pellerin
10/03/2026 - 17h30	AG de la Maison de la Mer	Maison de la Mer - Nantes
19/04/2026 - 10h00	Réunion mensuelle	Saint -Nazaire Écomusée
08/05/2026 – 09h00	Victoire 1945	Le Pellerin – St Nazaire – Chauvé _ St Père en Retz ...
12/05/2026 - 10h00	Visite de l'Espadon	Enfants de primaire
14/06/2026 - 9h30	Réunion mensuelle	Les Sables d'Olonne

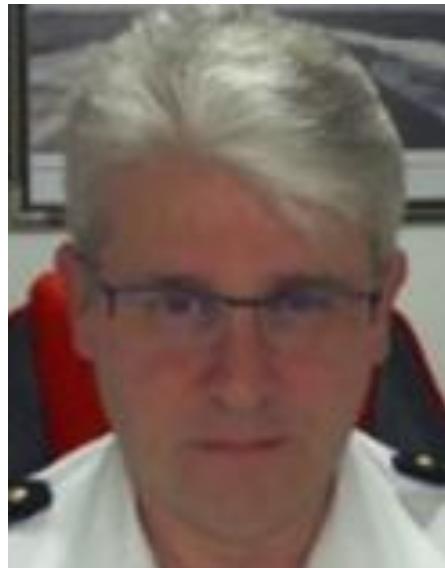


Les activités passées et à venir



Nominations

Gérard BOURLAND a été nommé président national de l'AGASM ainsi que Françoise Séité comme Trésorière nationale par le Conseil d'administration.



L'amicale Émeraude leur adresse leurs plus vives félicitations

Les activités passées et à venir

Réunion mensuelle



Médiatec du Pellerin le 14 décembre 2025

Le calendrier du MESMAT vous attends, passer votre commande avant le 30 décembre



Pensez à le commander à notre trésorier Thierry Rocher par mail ou téléphone :

famillrocher@wanadoo.fr / 06 35 40 37 16

Le Lien n° 26



Invitation et Anniversaires



02 janvier 1940 : Claude PREVOST
03 janvier 1952 : Jean-Claude GELEBART
04 janvier 1960 : Pascal REDOR
06 janvier 1953 : Christian LE BRETON
13 janvier 1958 : Thierry ROCHER
15 janvier 1970 : Jean ROBIN



16 février 1962 : Jacky RABIBISOA
26 février 1954 : Jean-Luc GUILLOTEAU
27 février 1955 : Christian FALGUIERES

**Nous vous souhaitons
à toutes et à tous d'excellentes
fêtes de fin d'année**





Recette de fin d'année



Sous-marin meilleur qu'au restaurant



PARTAGE



PRÉPARATION CUISSON TOTAL PORTION(S) CRÉDITS :

10 minutes 5 minutes 15 minutes 4 portions Valery-25



INGRÉDIENTS

- 1 paquet boeuf à fondue
- 1 paquet champignon tranchés
- 1 gros piment de couleur au choix coupé en lanières
- 1 gros oignon rouge coupé en rondelles
- 4 pains à sous-marins (6 pouces)
- 20 tranches fromage cheddar ou mozzarella

Vinaigrette :

- 1/2 tasse huile d'olive
- 1/2 tasse vinaigre de vin blanc à l'estragon (facultatif)
- 2 cuillères à table jus de citron
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 pincée (poignée) basilic frais haché
- 1 pincée (poignée) thym frais haché

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Faire cuire tous les légumes à feu moyen dans une poêle ou wok de préférence. Réserver.

ÉTAPE 2

Faire cuire la viande à fondue dans une autre poêle (allant au four) à feu doux. Une fois cuites, étaler les tranches une par-dessus l'autre sur le long en 4 portions.

ÉTAPE 3

Ajouter les légumes par-dessus la viande, puis les tranches de fromage (environ 5 tranches par sous-marin).

ÉTAPE 4

Mettre la poêle au four à gril environ 5 minutes, le temps que le fromage fonde et que le tout se réchauffe.

ÉTAPE 5

Couper les pains au centre sur le sens de la longueur et les mettre en même temps que la préparation jusqu'à ce que les pains deviennent croustillants, environ 2-3 minutes.

ÉTAPE 6

Mettre la préparation sur les pains à sous-marin.

ÉTAPE 7

Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette et ajouter sur les sous-marins.