



Editorial

Je suis triste !!!

Depuis plusieurs semaines maintenant nous n'avons pas pu nous retrouver lors d'une rencontre ,d'une sortie ,d'un repas, ou d'une causerie d'un voyage . La vie est ainsi faite : de bons moments alternent avec des périodes plus tristes. Mais il ne faut pas perdre espoir car quand on connaît le but, plusieurs chemins peuvent nous y guider. Pour nous , ce sont les activités à venir. Notre calendrier est prêt. Il nous reste à attendre le feu vert du gouvernement. Et je ne voudrais pas être à sa place car la responsabilité est immense. Au diable tous ces "experts" , ces chaînes info , ces émissions qui nous sapent le moral ! L'histoire est faite de ces moments difficiles que connaît l'humanité . Ils précèdent toujours des temps de joie de vivre. Prenons deux exemples : après la première guerre mondiale et la grippe espagnole, ce sont les années folles et après la seconde guerre mondiale, la guerre d'Indochine ou d'Algérie, ce sont les années glorieuses..... Alors ne perdons surtout pas espoir : il nous fait vivre d'autant qu'"Avec l'AIA, tout va".

Jean Pinson

Nous avons reçu les vœux :

- De Monsieur Bernard Lummeaux, maire adjoint et conseiller régional
- De Monsieur Patrick Davet, Maire de La Teste et vice président Cobas
- De Jean Dubroca, notre historien local
- De Jean-Jacques Eroles, conseiller départemental
- De Yvette Maupilé, maire adjointe et conseillère départementale
- De May Antoun, maire adjointe et déléguée aux affaires sociales
- De Claire Martin, chef de produit tourisme chez Kéolis
- De Madame des Esgaulx, présidente de la Cobas

- De Yves Foulon, président du SIBA

Voilà les vœux les plus récents d'un jeune bordelais transmis par Marie-Jeanne

- Puisqu'il faut sauver notre terre
- Puisque notre monde tourne à l'envers
- Puisqu'on nous garantit l'enfer
- Comme le formulait si bien Voltaire...
- Il faut cultiver notre jardin.

- Puisqu'il faut sauver la planète
- Puisque l'écorce n'est plus aussi verte
- Puisqu'on nous promet la disette
- Alors pour ce nouvel an, je vous souhaite....

- Des pluies de fraternité,
- Des moussons de charité,
- Des tempêtes de plaisir,
- Des ouragans de fou rires

- Des tornades de bonheur
- Des épidémies de fleurs
- Des rivières d'abondance
- Des océans d'espérance

- Des regards d'humanité
- Des potagers de respect
- Des boutures de "je t'aime"
- Et des vergers de poèmes.

- Il faut cultiver notre jardin
- D'Amour au quotidien
- Il faut cultiver notre jardin
- D'Amour au quotidien

La Chandeleur

La Chandeleur (fête des chandelles) est une ancienne fête païenne et latine, devenue ensuite une fête religieuse chrétienne correspondant à la présentation du Christ au Temple et sa reconnaissance par Siméon comme « Lumière d'Israël ». C'est une des Douze Grandes Fêtes liturgiques célébrée par les églises orthodoxes. Elle se déroule le 2 février, soit 40 jours après Noël.

Chez les Romains, on fêtait les Lupercales aux environs du 15 février, fêtes inspirées de Lupercus, dieu de la fécondité et des troupeaux. Les Lupercales ont fréquemment été liées à la fête de la Chandeleur, notamment par le cardinal Cesare Baronio au XVI^e siècle, sans doute en raison de la visée purificatrice que ces fêtes pouvaient avoir. En 472, la Chandeleur a été associée aux « chandelles » par le pape Gélase I^{er}, qui a été le premier à organiser des processions aux flambeaux le 2 février. Dans une lettre adressée au sénateur Andromachus, il souhaitait rétablir les Lupercales et arguait qu'elles avaient un pouvoir purificateur. Comme le sacramentaire gélasien mentionne la fête de la Chandeleur, on en conclut que Gélase avait remplacé la fête païenne à date environnante par la fête de la Présentation. Cependant, le sacramentaire gélasien a subi une forte influence gallicane et a été compilé entre 628 et 731 ; il est donc aussi possible que l'adjonction de la fête ne soit pas due à Gélase. En effet, lorsque Gélase s'adresse à Andromachus, il n'use pas d'arguments d'autorité mais se contente de montrer par exemple que la fête des Lupercales n'aurait plus d'effet, ne serait-ce que par sa dénaturation et son incompatibilité avec des idéaux chrétiens. Cela a été interprété comme dénotant son manque d'influence sur l'aristocratie romaine.

La fête de la Présentation au Temple est célébrée dès le IV^e siècle à Jérusalem

La Chandeleur est toujours fêtée dans les églises le 2 février et la crèche de Noël n'y est rangée qu'à partir de la Chandeleur, qui constitue la dernière fête du cycle de Noël. La Chandeleur est célébrée en tant que fête profane comme « jour des crêpes » : la tradition attribue cette coutume au pape Gélase I^{er}, qui faisait distribuer des crêpes aux pèlerins qui arrivaient à Rome, mais on peut voir dans cette cérémonie la coutume des Vestales, qui lors des Lupercales faisaient l'offrande de gâteaux préparés

avec le blé de l'ancienne récolte pour que la suivante soit bonne. À l'occasion de la Chandeleur, toutes les bougies de la maison devraient être allumées. On dit aussi que les crêpes, par leur forme ronde et dorée, rappellent le disque solaire, évoquant le retour du printemps après l'hiver sombre et froid. Il existe encore de nos jours toute une symbolique liée à la confection des crêpes. Une tradition qui remonte à la fin du Ve siècle et liée à un rite de fécondité consiste à faire sauter les crêpes de la main droite en tenant une pièce d'or dans la main gauche (par exemple un louis d'or ou à défaut une monnaie) afin de connaître la prospérité pendant toute l'année, il s'agit de faire en sorte que la crêpe atterrisse correctement dans la poêle. On dit aussi que la première crêpe confectionnée doit être gardée dans une armoire et qu'ainsi les prochaines récoltes seront abondantes. Il est parfois précisé qu'il s'agit du sommet d'une armoire et que la crêpe est alors réputée ne pas moisir et éloigner la misère et le dénuement

Un proverbe : « À la Chandeleur, l'hiver se meurt ou prend vigueur. »

Pour manger vos crêpes :une recette parmi d'autres

Mettre la farine dans une terrine et former un puits.

Y déposer les œufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre.

Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.

Parfumer de rhum.

Faire chauffer une poêle antiadhésive et l'huiler très légèrement. Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.

300 g de farine

3 œufs entiers

3 cuillères à soupe de sucre

2 cuillères à soupe d'huile

50 g de beurre fondu

60 cl de lait

5 cl de rhum



Crêpe bretonne au sarrasin ou en gâteau au chocolat !!!!!



Domage que le resto qui marche le mieux.....

Soit celui des "Restos du Cœur"

Cette année 2020 reste inédite. Les Restos du Cœur ont été et sont toujours en première ligne pour permettre aux personnes les plus démunies et fragilisées de se nourrir et d'avoir accès à des biens de première nécessité. Les bénévoles qui les organisent ont su s'organiser pour respecter les gestes barrières.

La crise sanitaire a des conséquences terribles pour nombre de personnes et ce, d'autant qu'elles sont les plus démunies.

C'est grâce à vous qu'ils pourront surmonter ce monde difficile. Et parmi elles, n'oublions pas les étudiants qui vivent en cité universitaire.....

L'an dernier, nous avons récolté plus de 1200 €. A ce jour, seulement 635 € !!!

Ces quelques lignes sont écrites pour vous rappeler que nous remettrons en petit comité le 2 février prochain vos chèques aux responsables locaux des restos en présence de Monsieur Foulon. Hélas, cette année, nous ne pouvons pas faire une réception pour cela à la Mairie. **Ceux qui n'ont pas encore donné ce petit chèque peuvent le**

transmettre très vite dans notre boîte aux lettres. Merci d'avance pour ceux qui en ont besoin!!!

Le conseil du jour

La Baguette de la veille est déjà dure comme de la pierre ? Pas question pour autant de la jeter à la poubelle ! Voici nos astuces pour redonner un peu de fraîcheur à son pain rassis.

Pourquoi le pain devient-il dur ?

Avec le temps, l'eau présente dans la mie du pain s'évapore, c'est ce phénomène qui rend le pain dur comme du bois. Cette action commence à se produire seulement 6 heures après la sortie du four et le refroidissement.

Les pains allongés comme les baguettes sèchent plus rapidement que les pains épais comme les boules et les miches. La composition du pain joue aussi ! Les pains complets, au levain, au seigle conservent mieux l'humidité.

Redonner de la fraîcheur au pain avec le four

Commencer par préchauffer votre four à 180 °C / Thermostat 6. Passer rapidement le pain sous l'eau du robinet. Attention, le pain ne doit pas être détremé et y mettre le pain une dizaine de minutes.

Normalement, votre pain devrait avoir retrouvé de la souplesse et de l'élasticité.

On peut aussi utiliser la vapeur pour redonner une nouvelle vie au pain.

Il suffit de faire chauffer le four à 180 °C / Thermostat 6. avec une coupelle ou un récipient rempli d'eau. Laisser l'eau chauffer pour créer de la vapeur. Placer le pain à l'intérieur quelques minutes.

Comment conserver son pain plus longtemps ?

Pour conserver son pain plus longtemps, il existe des astuces simples à mettre en place :

- Garder son pain dans une boîte à pain
- Conserver son pain dans un sachet papier
- Ajouter une moitié de pomme dans sa boîte à pain

Les erreurs à ne pas commettre :

- Mettre son pain dans un sac plastique
- Laisser son pain à l'air libre
- Placer son pain au réfrigérateur

Sinon faites du pain perdu ou un gâteau de pain : c'est bon pour le régime !!!!

Nos sorties et voyages

Tout est conditionné à l'évolution de la pandémie . Actuellement, même si le transport ne pose pas de problème particulier en respectant les gestes barrières, les sites touristiques, les musées et les restaurants sont fermés. Quant à amener des sandwiches pour le midi... le temps est trop incertain et les repas de groupe ne sont pas tolérés.

Alors patience De toute façon dès que quelque chose est possible on vous tient au courant .

Toujours merci à Anne-Marie pour ces corrections d'orthographe et syntaxe.

- :- :- :- :- :- :-