



Le Petit Baudreichois

Edition n°11 - Février 2018

EDITO

Pour lire ce nouveau numéro de votre journal, des lunettes de soleil pour les yeux les plus fragiles vous sont recommandées.

Sur le thème de la mise en lumière, nous vous proposons de découvrir ce projet original, « éblouissant » et bientôt abouti, de la municipalité, nommé « Du soleil à l'école ».

Nous poursuivrons avec l'éclairage de ce 7ème continent, monde souterrain, énigmatique, sombre et effrayant pour certains. Il n'y a bien que ce que l'on ne connaît pas qui peut nous faire peur !

Nous nous rappellerons également de l'ambiance du café des glycines, haut lieu d'animation du village et en remontant encore plus loin dans le temps, nos projecteurs s'arrêteront un temps, sur les origines de notre félicidé préféré : le chat.

Pour finir avec le monde animal, l'agneau symbole du renouveau du printemps posera pour quelques photos et une recette culinaire bientôt de saison.

Que de choses à découvrir encore à Baudreix et ses environs....

Alors chaussez sans tarder vos lunettes de vue ou de soleil, et nous vous souhaitons une agréable lecture..

Marlène BICIEN

Retour en images



Spectacle et...



La garburade



Un vrai partage : nos enfants et nos séniors ont dégusté la garbure préparée ensemble l'après midi pour le plaisir de tous les participants. Le 21 janvier, l'APE et l'Epi d'argent ont tiré les rois. Ce temps leur ont permis de mieux se connaître et a renforcé les liens intergénérationnels nécessaires à une belle vie de village. Le bureau de l'APE tient à remercier chaleureusement pour leur forte participation, les membres de l' Epi d'Argent et particulièrement leur présidente Michou Mirandou.



...repas des aînés

L'épi d'argent s'offre un resto-théâtre St-Louis :
Sortie très réussie !



"Avant j'étais vieux"
Texte et mise en scène Julien Bastière
La prise de conscience du changement de caractère d'un sexagénaire à la retraite....
Spectacle organisé par les caisses de retraites, suivi d'une intervention pleine d'humour du responsable du Temps libre.

En ce début d'année 2018, est venu le temps pour vous, Sylvette Dezoteux de partir à la retraite. Après 28 ans de bons et loyaux services en tant que secrétaire de Mairie, votre discrète présence va nous manquer. Voici que carpes et gardons, truites et vairons vous font de l'œil. Alors courez Sylvette, et à vous les cours d'eau de France et de Navarre.



Francis Escalé, Maire et Sylvette Dezoteux



Péchez, péchez !

Les poissons n'ont qu'à bien se tenir sinon ils finiront, à n'en pas douter au bout de votre canne sans même avoir eu le temps de... de quoi ?...se retourner ? Ah oui ! se retourner mais dans votre poêle... !

Nous vous souhaitons une bonne retraite heureuse en compagnie des vôtres, grands et petits...

Marlène BICIEN

INFO
CENTRE
COMMUNAL
D'ACTION
SOCIALE
C.C.A.S.

permanence
les 1er jeudi
du mois
à partir de 18h00



Le septième continent

Depuis dix numéros du LPB, j'écris des articles traitant de la surface de la terre. Aujourd'hui changement de décors, je vous invite dans le monde souterrain.

Pourquoi choisir de vous parler de cet univers? Il y a trente ans (janvier 1988) naissait le Spéléo Club Baudreix, créé par deux baudreichoises passionnées par la spéléologie : ce club existe toujours.

Ces membres visitent, découvrent, explorent et étudient des réseaux souterrains du département et d'ailleurs.

Appelé aussi le 7ème continent

Le monde souterrain, monde merveilleux, fascinant, mais fragile, renferme des paysages d'une beauté qui dépasse l'imagination. Appelé aussi le 7ème continent, il reste encore un terrain d'aventure vierge de fréquentation humaine. L'accès à ce monde n'est pas forcément réservé à une élite, cependant il recèle des embûches et des obstacles. Pour apprécier cet environ-

nement, en connaître les règles permet de mieux l'appréhender. La spéléologie par ses aspects variés permet d'entretenir une passion jamais déçue. Chacun peut pratiquer cette activité en fonction de ses capacités physiques, de ses motivations et de son âge. La spéléologie est une activité pluridisciplinaire à forte plus-value éducative, elle allie à la fois des aspects scientifiques, environnementaux, sportifs et de loisirs. Elle a pour objectif l'exploration des milieux souterrains naturels ou artificiels contribuant de manière active à l'étude, la connaissance et la conservation de ces milieux. La spéléologie donne des leçons d'humilité, on ne peut pas toujours gagner face à la nature.

Hormis les beautés minérales observées, on a parfois la chance de trouver des vestiges très anciens. N'oublions pas que les cavernes ont été fréquentées par les hommes depuis la Préhistoire.

Aujourd'hui, les nouvelles techniques de progression et surtout la connaissance



permettent des explorations profondes. La France, riche en grottes et gouffres, est restée longtemps le pays des cavités les plus profondes : le gouffre Berger en Isère 1271 m détrôné par la Pierre St Martin en Pyrénées-Atlantiques 1410m puis le gouffre Minolda en Haute-Savoie 1733 m. Par la suite, les pays de l'est de l'Europe se sont ouverts aux explorations. Aujourd'hui le gouffre de Krubera dans le Caucase géorgien détient le record du monde avec 2197 m de profondeur.

Mais, nos Pyrénées qui n'ont rien à envier aux autres régions, demeurent un terrain de jeu très riche pour les spéléologues.

Dans les numéros suivants, je vous livrerai les découvertes baudreichoises...

Jean-Charles Roussel ■

Du soleil à l'école

A l'heure de la transition énergétique, du Grenelle de l'environnement et de la COP 21, il est apparu important aujourd'hui à la municipalité d'agir, de montrer l'exemple autour de l'Education à l'Environnement par le biais du photovoltaïque.

La municipalité de Baudreix s'est rapprochée de la société « Voltarium » qui propose de financer un projet concernant les énergies renouvelables.

Il s'agit de la réalisation d'une petite installation pédagogique sur le préau de l'école, dans le cadre des travaux de rénovation actuels du groupe scolaire.

L'enjeu consiste en la sensibilisation des enfants à travers des modules éducatifs et pédagogiques tout en favorisant la production d'énergie verte et la diminution des gaz à effet de serre. Il s'agit de montrer aux enfants comment produire de l'électricité à partir du soleil.

Un affichage fixe en rappellera les principes de fonctionnement. Un accompagnement pédagogique avec une formation ludo-



Exemple de réalisation sur le préau d'une école

-éducative environnementale sera réalisée auprès des enseignants.

Par cette démarche, sera expliquée aux enfants que la production d'électricité issue du soleil peut être produite à plus grande échelle. L'exemple de la construction de l'internat du lycée technologique, avec la mise en place de panneaux sur l'ensemble de la toiture, en est un bel exemple dans notre village.

Est-il nécessaire de rappeler la nécessité pour notre pays de diminuer sa part du nucléaire ? A cette fin la sensibilisation de nos jeunes portera également sur l'énergie éolienne, la biomasse et l'hydroélectricité.

Dans cet esprit, notre commune étudie actuellement la possibilité d'implanter une centrale hydroélectrique sur le gave.

Francis Escalé ■



Le 3 rue des Pyrénées de Baudreix

Il était une fois le "Café des Glycines", tenu par Julia et Henri LASCOUREGES, locataires de 1945 à 1964.

La façade principale s'ornait d'une glycine qui embaumait au printemps (elle existe toujours). Les clients, installés autour de tables aux plateaux de marbre et aux pieds en fonte, se désaltéraient à l'ombre sereine du tilleul de la cour.

Dans le jardin, Henri cultivait des légumes pour les besoins de l'auberge, et "les commodités" s'y trouvaient aussi dans un petit cabanon en bois.

De l'autre côté de la route, où se situe actuellement le Lycée Professionnel, des lapins, des poules, un coq mais aussi des ânes occupaient le terrain. A l'époque, on pouvait traverser la route sans risque, et même discuter assis sur la chaussée.

La grange servait lors des fêtes du village ou des cérémonies de mariage et baptême, les anciens de Baudreix s'en souviendront sûrement. On y organisait aussi



Maison actuelle

des concours de quilles de six ou de neuf. C'était un café, mais pas que... Chez "Julia" les jeunes venaient faire des rencontres ou passer des soirées autour d'un verre et d'une bonne assiette, car c'était aussi une auberge. Les personnes, revenant du marché de Nay y avaient leurs habitudes et même le chauffeur de l'autobus y prenait son repas de midi avant de reprendre la route.

Quelques chambres faisaient office de pension de famille pour les ouvriers. La première cabine téléphonique y fut installée. Il fallait courir prévenir le baudreicois chez lui quand il recevait un appel au café.

A l'intérieur de la pièce principale, un escalier en bois desservait les chambres. Assis sous le manteau de l'immense cheminée, "Bernatou" le père de Julia passait le plus clair de son temps.

Dans le fond se trouvait la cuisine, où Julia s'activait à préparer les repas ou les conserves (saucisses confites dans un pot de terre recouvertes de graisse).

Le premier téléviseur y fut installé

Une autre pièce, chauffée par un "Bigourdan", servait de salle de restaurant, mais aussi pour l'organisation de nombreux concours de belote. Julia proposait aux participants une assiette de daube ou de garbure, accompagnée d'un verre de vin. Dans cette pièce fut installé le premier téléviseur du village, les villageois se retrouvaient pour suivre les matchs de rugby, commentés par "Allez les Petits" de Roger COUDERC.

C'était le centre de vie de Baudreix...

Christine Lamarque ■

L'origine des chats domestiques

De la famille des FELIDES, aux côtés de l'Humain depuis 7500/7000 ans avant JC, ils étaient surtout utiles à l'homme. 🌸🌸

En fait, tous les carnivores ont une famille d'ancêtres communs : les *MIACIDES*, mammifères forestiers type genette.

Roi de l'indépendance qui ne peut être dressé, le chat est donc issu d'une branche animale sauvage.

L'ancêtre des félins est un petit carnassier européen, arboricole : le *PROAILURUS* vivant en Asie et Europe.

Puis les descendants du *PROAILURUS* pénètrent l'Afrique puis l'Amérique et la souche des *FELIDES* actuels se développe dans les steppes et les savanes grâce aux proies herbivores.

**Le *FELIS SILVESTRIS CATUS*,
notre chat domestique actuel**

C'est CARL LINNE en 1758 qui épingle le chat domestique dans une espèce reconnue : le genre *FELIS CATUS*. Il n'est alors plus un chat sauvage et s'inscrit dans la lignée suivante :

- CHAT SAUVAGE D'EUROPE,
- CHAT SAUVAGE SUB-SAHARIEN,
- CHAT ORNE
- CHAT DE BIET,
- CHAT GANTE
- Puis le *FELIS SILVESTRIS CATUS*, notre chat domestique actuel.

On trouve des traces de domestication, dans une sépulture à CHYPRE (7000 ans avant JC) puis aussi en EGYPTE.

La cohabitation se développe en parallèle de l'agriculture, avec le stockage des graines qui attire les rongeurs et donc leurs prédateurs naturels : les chats.

En Egypte plusieurs variétés ont été apprivoisées comme chats domestiques : Chat Ganté et Jaguarondi.

Il permettait d'éloigner non seulement les rongeurs mais aussi les serpents (vipère à cornes) et certaines maladies (peste).

Ainsi il est accepté dans les habitations : Europe, Asie, Afrique....Il est même déifiée en Egypte, le pharaon imposant une protection absolue des chats.

Par exemple la déesse **BASTET**, avec une tête de chat représentant nuit et mystère, protectrice de l'humanité, symbolise fécondité, beauté, amour et tendresse. Le chat est vénéré et reçoit tous les honneurs lors des funérailles d'où sa présence dans les tombeaux.

Grecs puis Romains développent le commerce des chats, pour leurs aptitudes à la chasse.

Ils l'adoptent aussi pour sa beauté, sa grâce ... son odeur acceptable.

Les guerres participent à la propagation des chats en Europe....

Les « chiffonniers » eux, achetaient et revendaient leurs peaux !

Dans certains pays, le chat sert encore de nourriture de manière traditionnelle (pays asiatique).

C'est surtout lors de la peste noire qu'il est devenu définitivement domestique en Europe...

Nous assistons dès lors à sa protection, mais aussi à la multiplication des espèces et à des concours de beauté...

Marie France Grison ■





CAFÉ ASSOCIATIF de BAUDREIX
Le méli mélo devient le CAMELEON



ÉCRIT PAR GILLES LLERENA & NICOLAS GUENIFFEY
MISE EN SCÈNE DOMINIQUE DUROZIER
REMERCIEMENTS JEFF - CATHERINE

Ça démarre sur les chapeaux de roue !
Programme du 1er WE d'ouverture
vendredi 23 mars—20h30
MEME PAS PEUR
à la salle des fêtes

samedi 24 mars—20h00
QUIZZ FAMILIAL
au café (en face de la salle des sports)
Gratuit - ouvert à tous.

site en cours de création
lecameleonbaudreix64@gmail.com
Le café est ouvert une fois par mois le vendredi et samedi à partir de 18h

Réservations pour le spectacle :
Par tél au 06 85 30 92 22 ou par mail ou à la billetterie à partir de 18 h au café associatif (en face de la salle des sports) ou à partir de 20h à la salle des fêtes.
Tarif entrée : 10€ adulte (comprendant 1 boisson et la carte adhérent à l'association)
5€ enfant

Reprise de la saison Pêche à BAUDREIX
Rendez-vous à la salle des sports
Le samedi 3 mars 2018
à 14h00
Inscriptions
Acartage de licences
Vente Carte Pêche
Tous les amateurs et passionnés de 8 à 77 ans et plus seront les bienvenus (matériel fourni).
Pêche au toc, fouet, coup, anglaise, etc...
Renseignements : Alain DEZOTEUX : 06.86.61.18.74
Courriel : apnb@laposte.net
Site Internet : <http://alainb5.wix.com/atelier-peche>

A.P.E. DE BAUDREIX
baudreix.ape@laposte.net

PROGRAMME
27 février : Défilé du carnaval
31 mars : Chasse aux œufs
26 mai : Loto pour petits et grands
3 juin : « Je marche ou je cours pour l'APE »
1er juillet : Kermesse de l'école



LOCAL DES ASSOCIATIONS
Inauguration le 24 février 2018 à 11h
Partageons cet événement ensemble

ORIGINES DE LA FÊTE DE PÂQUES ET DE L'AGNEAU PASCAL

On distingue la fête de Pâque (au singulier) fête juive, la célébration de Pâques (au pluriel) fête chrétienne et l'Aïd el Kebir (fête du sacrifice), dans les

trois grandes religions monothéistes que sont le Christianisme, le judaïsme et l'Islam, et si la consommation d'agneau fait partie des trois traditions religieuses, elle n'a pas tout à fait la même signification.

Dans la religion juive :

Cette tradition tire son origine d'un épisode de l'Ancien Testament.

Avant la traversée de la mer Rouge, Dieu ordonna à Moïse de sacrifier un agneau par famille et de répandre son sang sur les portes des maisons afin que l'Ange de la Mort épargne les premiers nés des Hébreux et ne frappe que les Égyptiens.



Dans la religion chrétienne et musulmane :

L'agneau symbolise les vertus d'innocence et la soumission à la volonté de Dieu. En référence au sacrifice d'Abraham, qui prêt à sacrifier son propre fils Ismaël si Dieu l'exigeait, le remplaça par un mouton au dernier moment.

Dans la religion chrétienne :

Pâques célèbre aussi la résurrection de Jésus et l'agneau pascal ou *Agnus Dei*, Agneau de Dieu, symbolise le Christ identifié à l'agneau sacrificiel (de la tradition juive), victime innocente sacrifiée pour racheter les péchés des hommes. Autrefois l'agneau était porteur de chance, et on racontait même que le diable pouvait prendre la forme de n'importe quel animal à l'exception de la brebis.

Michou Mirandou ■

Cours de yoga /Stretching

Dès la rentrée de septembre 2018
le jeudi matin de 10h30 à 11h30...
Sur demande possibilité d'un cours le lundi après midi.

Au local des associations
(en face de la salle de sport)
Facebook : [yogaplainedenay](https://www.facebook.com/yogaplainedenay) Padma
padmayoga64@sfr.fr



06 49 12 48 27

RECETTE DE LA PETDARIDE

Souris d'agneau aux épices



- 1 souris d'agneau par personne
- 4 tomates - 2 oignons - 3 gousses d'ail - 200g d'olives dénoyautées - huile d'olive - 1 bouquet de coriandre fraîche - 1 citron confit - abricots et raisins secs - 1 cc cumin - 4 épices, safran, cannelle, miel, gingembre - 1 boîte de pois chiches - 2 courgettes - 2 poivrons - 2 carottes - sel - poivre - bouillon.

- Dans une cocotte, faire revenir la viande avec les oignons et l'ail émincés, puis les légumes coupés en morceaux.
- Mettre les tomates pelées et épépinées, salez, poivrez et laissez mijoter 5 min à feu modéré. Couvrez avec le bouillon.
- Laissez cuire 45' à feu doux. Puis ajouter les épices, les olives, les abricots, les raisins secs et le citron confit en lamelles.
- Laissez cuire encore 30 minutes.
- Au moment de servir parsemez de coriandre hachée.

Michou ■

Journal à parution tri-annuelle
contact : lepetitbaudreichois@gmail.com
Commission Municipale : contact Communication : Mairie
Coordination : Marlène Bicien
Maquette et mise en page : Diane Pierot Bossard
Equipe de rédaction : Marlène Bicien, Patrick Bonilla, Francis Escalé, Marie-France Grison, Michou Mirandou, Jean-Charles Roussel

