



Le **Amil**

Le Mensuel d'Information
Lescarien

FESTIVITÉS
**Un Noël pas comme
les autres** p. 6-7

N° 048 - Décembre 2020

© Jonathan Bédier - AdobeStock.com



P.3 | ZOOM SUR...

Le service bâtiments
et logistique des festivités



P.4 | RENCONTRE AVEC...

Le collectif
Beneharnum



P.5 | AU QUOTIDIEN

Les collégiens contre
le harcèlement scolaire

Sommaire



P.4



P.5

AU QUOTIDIEN P.3-5

Zoom sur... Le service bâtiments et logistique des festivités

Démocratie participative Retour sur le Café rencontre

Solidarité Réveillon solidaire

Prévention Les collégiens contre le harcèlement scolaire

CCAS Colis des aînés

Rencontre avec... Le collectif Beneharnum



P.6-7

© Konstantin Yuganov - Adobestock.com

DOSSIER P.6-7 Festivités **Un Noël pas comme les autres**



Chères Lescariennes, chers Lescariens,

Le moins que l'on puisse dire c'est que les temps ne sont pas faciles. Nous voilà à nouveau confrontés à l'épidémie de Covid19, une deuxième vague bien plus forte et grave que celle du printemps dernier. Les mesures de confinement qui s'imposent à nous ne sont pas toujours faciles à accepter, mais sont là pour protéger les personnes les plus vulnérables et ne pas submerger nos établissements de santé afin de continuer à soigner tous les malades sans exception.

« Répondre présent pour celles et ceux qui en ont et en auront besoin »

Notre commune est totalement mobilisée en cette période où la solidarité doit être au cœur de nos actions. Ainsi donc élus et agents sont à votre service pour rester au plus proche de vous, de vos besoins, de vos difficultés. Je pense aux personnes isolées, fragiles, aux familles modestes, mais aussi aux commerçants et entreprises durement touchés par la crise économique.

Dans ce contexte inédit, cette fin d'année sera probablement moins festive qu'à l'accoutumée. Mais nul doute que la magie de Noël opérera cette année encore et que nous garderons autant de bonheur à admirer notre cité parée d'illuminations, et à voir les étoiles briller dans les yeux de nos enfants.

Prenez soin de vous et de ceux que vous aimez,

Douces fêtes de fin d'année à chacune et chacun d'entre vous,

Bien à vous,
Valérie Revel



© batuhan toker - Adobestock.com

Zoom sur... **Le service bâtiments et logistique des festivités**

Dans quelques jours, vous verrez l'équipe du service Bâtiments et Logistique des festivités mettre en place les illuminations de Noël. L'occasion pour la rédaction de vous présenter un service municipal au service des autres.

UN SERVICE HYBRIDE

Piloté par Sébastien Bodin, le pôle bâtiments et logistique des festivités se compose de deux agents permanents, Pascal et Hubert qui interviennent sur l'ensemble des bâtiments municipaux pour des contrôles, du suivi de fonctionnement ou des réparations ponctuelles.

Lorsque la saison des grandes manifestations débute ou pour des besoins occasionnels liés au calendrier des associations, quatre agents, en poste au sein du service espaces publics sont appelés en renfort.

UN SERVICE EN COULISSE

Mélanie, Vincent, Clément et Lucas prêtent main-forte à Pascal et Hubert pour installer le matériel nécessaire à la Faites du sport, aux Mystères de la cité, aux fêtes des écoles. Ils montent les scènes des différents

concerts programmés tout au long de l'année, mettent en place les gradins sous le chapiteau de l'école de cirque. Ils ont également la charge de la livraison des comptoirs, tables, chaises nécessaires aux associations. Hubert, Mélanie et leurs collègues se sont notamment occupés de la mise en place des tests Covid sur le parking du centre commercial Quartier Libre.

Et bien entendu, ces professionnels installent quelques jours avant la Saint-Nicolas, les illuminations prévues - et attendues! - pour embellir la cité en fin d'année.

Très réactive et souvent contrainte d'intervenir sur des horaires décalés, l'équipe logistique des festivités travaille en coulisse pour assurer le bon fonctionnement des événements et des animations.



Rencontre avec... le collectif Beneharnum Pour la préservation des sentiers autour de la cité

Le collectif Beneharnum, composé d'une quinzaine de personnes, a à cœur de préserver la nature et s'engage dans une démarche pragmatique, où chacun à son niveau, apporte sa contribution.

Comment est née l'idée de ce collectif?

Une rencontre au détour d'un chemin entre plusieurs usagers, dont Monsieur Dominique Capmartin qui entreprenait, à titre bénévole, de réaménager le sentier de promenade du Liana. Cela a suscité l'envie de créer un collectif d'usagers qui pourrait apporter sa contribution au service de la collectivité dans l'entretien des sentiers et chemins de la commune.

Avec le soutien de l'équipe municipale, le collectif a vu le jour. Daniel Bordenave, conseiller municipal et adepte des balades sur les voies douces de Lescar a été désigné référent.

Pourquoi ce collectif?

L'objectif principal est de donner accès à tous aux chemins : poussettes, promeneurs, vélos. Que chacun profite des joies de la promenade.

Les membres du collectif assurent également la maintenance des sentiers.

Le groupe a participé à la création de la boucle « Les chemins de Beneharnum » qui fait le tour de la cité sur 16 km.

Usager au service des usagers, le collectif est aussi là pour soutenir et réunir les usagers dans leurs projets. Une véritable démarche de démocratie participative où chacun est acteur au sein de sa collectivité.

Qui vous accompagne?

Les services techniques de la ville interviennent lorsque la maintenance est trop importante.

Toutes les personnes qui ont envie de s'investir à nos côtés sont les bienvenues.

Sur quel projet le collectif travaille-t-il?

Au quotidien et au cours de journées spécifiques, les membres du collectif ont comme projet d'aménager, d'améliorer les sentiers de randonnée et reste

toujours au service de tous.

Certaines passerelles présentes sur le site du lac des Carolins nécessitent un entretien ; nous envisageons de nous en charger.

Quelques aménagements sont encore nécessaires sur « Les chemins du tour de Beneharnum » notamment pour que la boucle figure sur le plan de la commune et soit intégrée aux applications GPS.

Qui contacter?

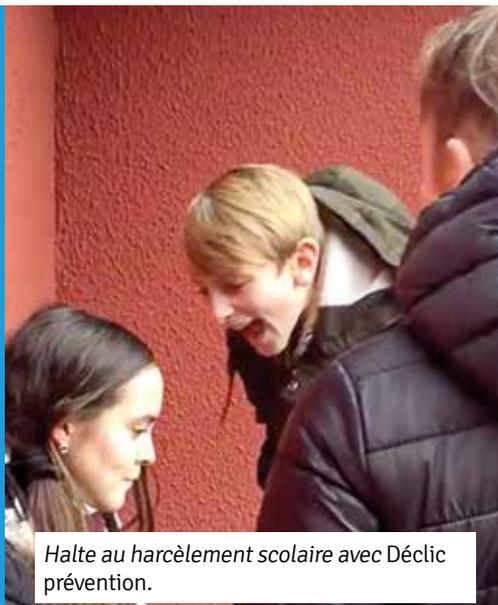
Si vous souhaitez participer et faire partie du collectif, contactez Daniel Bordenave : d.bordenave@lescar.fr



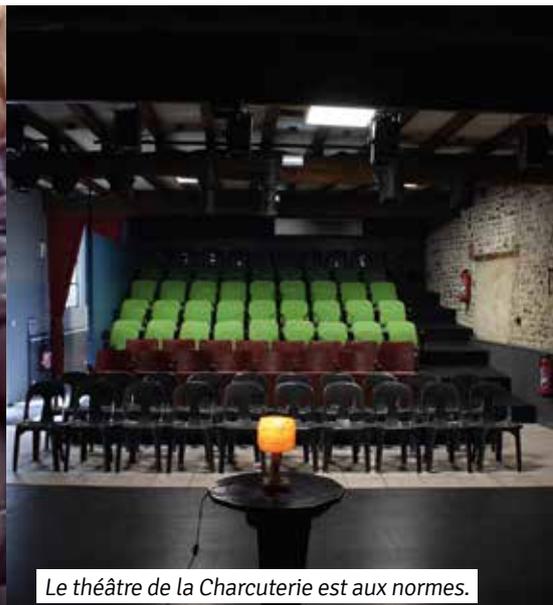
Il n'y a pas que les citoyens qui s'engagent. L'entreprise Tessi se lance à nos côtés pour des actions solidaires.



Café-rencontre, un moment d'échange et de convivialité avec les élus.



Halte au harcèlement scolaire avec Déclic prévention.



Le théâtre de la Charcuterie est aux normes.

● DÉMOCRATIE PARTICIPATIVE RETOUR SUR LE CAFÉ RENCONTRE

Le premier Café rencontre organisé par les élus s'est déroulé samedi 3 octobre au quartier La Banère. Malgré le froid et la pluie, les habitants du quartier étaient au rendez-vous pour échanger sur leur quotidien.

En raison du confinement instauré le 28 octobre, les rendez-vous de novembre et décembre ont dû être reportés. Les élus de quartier espèrent que le contexte sanitaire sera favorable à un nouveau Café rencontre dès le mois de janvier.

● SOLIDARITÉ RÉVEILLON SOLIDAIRE

Le Réveillon solidaire, proposé chaque année aux Lescariens qui souhaitent partager un bon moment de convivialité autour d'un repas et d'une animation musicale n'aura pas lieu cette année. En effet, en raison du contexte sanitaire actuel et afin de ne prendre aucun risque, les élus de la commune ainsi que les membres du collectif composé de bénévoles et d'associations ont pris la décision d'annuler ce rendez-vous de la solidarité. Tous veulent croire que l'édition 2021 sera l'occasion de se retrouver pour célébrer la fin d'une période ô combien difficile.

● PRÉVENTION LES COLLÉGIENS CONTRE LE HARCÈLEMENT SCOLAIRE

Depuis neuf ans, le concours « Déclic Prévention » a pour but de sensibiliser les jeunes et de les rendre acteurs de leur sécurité.

Dans le cadre de l'appel à projets 2019, huit élèves d'une classe de 4^e du collège Simin Palay ont monté un projet vidéo visant à dénoncer le harcèlement scolaire. Ce projet, mené en collaboration avec la Maison des Jeunes, a reçu le prix spécial vidéo. À découvrir sur [facebook.com/Maison-des-Jeunes-Lescar](https://www.facebook.com/Maison-des-Jeunes-Lescar). Toutes nos félicitations à ces jeunes !

● CCAS COLIS DES AINÉS

Chaque année, les élus municipaux et les administrateurs du Centre Communal d'Action Sociale ont plaisir à convier les Lescariens âgés de 70 ans et plus au repas des aînés pour partager un temps de rencontre et de convivialité.

Pour des raisons de précaution évidentes, le traditionnel repas prévu en janvier 2021 n'aura donc pas lieu.

Aussi, afin de marquer le passage à la nouvelle année, un coffret gourmand sera offert à toutes les personnes de 70 ans et plus qui souhaitent en bénéficier.

● TRAVAUX LE THÉÂTRE DE LA CHARCUTERIE EST AUX NORMES !

Fermée aux représentations le 30 novembre 2019 par nécessité de mise aux normes sécurité et incendie, la salle de spectacle de la Charcuterie a aujourd'hui bien changé.

Le 1^{er} décembre 2019, Dominique Durozier, président de l'association Les Mutins de Lescar et exploitant de la salle, débutait les travaux de mise en sécurité du bâtiment.

Aidés de dizaines de bénévoles, les membres de l'association se sont attaqués au chantier.

La salle, construite à l'époque sur une ancienne grange avec des matériaux de récupération, a du coup fait l'objet d'une rénovation complète.

Dès le mois de janvier, la reconstruction démarrait. Seuls les gradins ont été conservés.

Accompagnés par le bureau d'études Véritas, les Mutins de Lescar ont réhabilité l'électricité, installé les alarmes adéquates, créé de véritables issues de secours, isoler la toiture du feu, réaménagé la salle.

Le chantier, dont le coût total s'élève à 26 500 €, a pu être financé par une subvention importante de la ville (15 000 €), une aide du propriétaire du bâtiment (4 400 €) et les généreux dons des soutiens de la salle (2 000 € récoltés lors du spectacle de soutien et 5 100 € de dons).

Fin septembre 2020, la commission de sécurité a délivré un avis favorable.

L'école de théâtre a repris ses quartiers pour le plaisir de tous les comédiens amateurs.

La salle de spectacle dont « l'esprit petit théâtre » a été conservé n'a hélas pas encore pu ouvrir ses portes au public en raison du contexte sanitaire. Alors, vivement de nouveaux beaux jours !

● DÉCHETS INFO PRATIQUE

Du 15 décembre au 15 mars collecte hivernale du bac marron 1 fois par mois.



© Konstantin Yuganov - AdobeStock.com

Festivités **Un Noël pas comme les autres**

Quelle que soit la façon de le célébrer, Noël restera une fête, c'est décidé ! Car malgré le confinement, le cœur de votre cité va revêtir ses habits de lumière. Nous vous souhaitons à travers ces quelques lignes, des fêtes de fin d'année heureuses.

Oui, la cité lescarienne scintillera bien avec ses guirlandes en enfilades et ses façades illuminées.

La municipalité a en effet décidé d'habiller la place royale, les rues de la cité, du Parvis et Maubec pour que la magie de Noël opère en cette période troublée.

Si les traditionnels marché et concert de Noël sont annulés pour cette année, en revanche la féerie des rues illuminées vous fera, nous espérons, à nouveau briller nos yeux.

Cette mise en lumière sera également l'occasion - pour certains - de découvrir à la nuit tombée la beauté de la cité rénovée et pour d'autres peut-être de redécouvrir le cœur de la célèbre capitale du Béarn.

Si nous ne pouvons vraisemblablement pas vous réunir avec les plus jeunes lors des goûters de Noël, soyez assurés que les équipes d'animateurs s'organisent pour pouvoir partager avec tous, via les réseaux sociaux notamment, quelques instants magiques qui redonnent le sourire.

En attendant de se retrouver pour des moments joyeux et remplis d'espoir, pourquoi ne pas terminer sur une note gourmande ? Et si pour accompagner vos plats de réveillon, vous tentiez la traditionnelle sauce béarnaise ? À vos tabliers ! La recette est ici et en occitan aussi, s'il vous plait.



La sauce béarnaise,

la recette en trois étapes

Les ingrédients

1 bouquet d'estragon, 1 botte de cerfeuil, 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc, 40 cl de vin blanc, 3 échalotes, 5 œufs, 500 g de beurre

1 - Écraser le poivre (au mortier par ex.), ciseler les échalotes. Déposer le tout dans un poêlon. Ajouter un 1 volume de vinaigre pour 4 volumes de vin blanc (par ex. 10 cl de vinaigre pour 40 cl de vin blanc). Y ajouter la moitié de l'estragon grossièrement taillé. Faire chauffer à feu vif à découvert. Laisser réduire presque à sec. Passer le liquide au chinois fin et réserver.

2 - Faire fondre doucement le beurre dans une petite casserole. Lorsque le beurre est devenu liquide, ôter la pellicule blanche (la caséine) qui flotte en surface avec une cuillère ou une petite louche. Transvaser ensuite le beurre dans un récipient en évitant de verser les résidus blancs du fond (le babeurre ou petit lait). Réserver. Diluer les jaunes d'œufs avec 6 à 8 cuillères à soupe de gastrique (en fonction de son acidité) dans une casserole puis mélanger au fouet en faisant des 8. Déposer la casserole sur feu très moyen, voire faible, et continuer à fouetter en 8. Le mélange va mousser et monter. Dès que le fouet laisse des traces persistantes dans ce mélange, ôter du feu immédiatement.

3 - Verser ensuite lentement en fin filet le beurre clarifié dans le mélange et continuer à fouetter en huit. La sauce va alors continuer à monter et prendre une consistance de mayonnaise. Éviter alors de remettre cette sauce en contact avec la chaleur directe : elle risquerait de tourner et de se défaire. Dès que la quantité suffisante est atteinte, arrêter de fouetter. Ajouter les herbes hachées en finale. Saler et éventuellement poivrer.

La saussa bearnesa,

la recèpta que's hè en tres moments

Çò qui cau

1 flòc d'estragon, 1 manat de cerfulh, 3 culheras de vinagre de vin blanc, 40 dl de vin blanc, 3 escalonhas, 5 ueus, 500 g de burre.

1 - Pilar lo péber (en un mortèr per ex.), talhucar las escalonhas. Hicar lo tot en un paderòt. Hornir 1 mesura de vinagre per 4 mesuras de vin blanc (per ex. 10 cl de vinagre per 40 cl de vin blanc). I hornir la mieitat de l'estragon talhassejat. Har cauhar a huec viu shens cobrir. Deishar redusir hèra. Passar lo liquide au chinés fin e guardar a despart.

2 - Har hóner doçament lo burre en ua caceroleta. Quan lo burre sia vadut liquide, dab ua culhera, tirar la pèth blanca (la caseïna) qui nada endessus. Transvueitar lo burre dens un recipient en avisà's de non pas barrejar en medish temps lo honsalh blanc (las batisas). Guardar a despart. Diluir los mujòus dab 6 a 8 culheras de gastrica (segon la soa aciditat) dens ua caceròla puish barrejar dab lo hoetader en har ueits. Pausar la caceròla sus un huec mejan o meilèu doç e continuar de hoetar tostemps en har ueits. La mescla que grameja e que puja. Tanlèu que lo hoet dèisha traç continuós en la mescla, tirar deu huec suu pic.

3 - Barrejar en la mescla lo burre clarificat en un chorret finòt e continuar de hoetar en tot har ueits. Alavetz la saussa que continua de pujar e que pren la consisténcia d'ua maionesa. Guardà's de tornar hicar la saussa en contacte dab ua calor dirècta : que's poderé guastar e des-har. Tanlèu que i a pro de saussa, deishar de hoetar. Hornir las èrbas talhucadas. Salar e, si ac cau, peberar.

Anecdote et historique de la sauce béarnaise

par **Maurice Romieu**, ancien professeur de lettres au collège Simin-Palay de Lescar et maître de conférences à l'université de Pau et des Pays de l'Adour.

La sauce béarnaise, je ne l'ai pas découverte en Béarn, mais dans un restaurant français de Stockholm, en Suède, où en 1967 j'étais allé enseigner le français. Entre autres choses, ce restaurant proposait au menu une « entrecôte à la sauce béarnaise ». Surprenant, non ? Pas vraiment ! J'ai compris par la suite que c'était un petit clin d'œil à l'histoire : le maréchal Bernadotte, fondateur de la dynastie royale actuelle était originaire de Pau.

En dépit de son nom, la sauce béarnaise n'aurait pas été créée en Béarn, mais dans la région parisienne, à Saint-Germain-en-Laye, en 1837. Le cuisinier du Pavillon Henri IV ayant raté sa réduction d'échalotes aurait rajouté du beurre pour rattraper son erreur. Les convives qui avaient apprécié le résultat lui auraient demandé le nom de cette sauce inédite. Celui-ci, apercevant un tableau du bon roi Henri, leur aurait répondu : la sauce béarnaise.



Pour vos fêtes de fin d'année,

#Restezprudents

Restez connectés
www.lescar.fr