



**CANARD
Le
GASCON**

Gastronomie et restaurants

Nos bonnes adresses...

Infos, reportages, jeux, agenda

Mai-Juin 2016 - Magazine GRATUIT et gourmand

Le Canard Gascon n° 68

GENS DE GASCOGNE



Rencontre avec
Michel Guérard



Gérard Tête :
La ferme de Flaran



La Pièce de boeuf
Entrecôtes à gogo !



Chez Gorka
C. & R. Gorbea



Le Beau Marché
T. Moulédous G. Drapier



Frais d'Ici
Nouveau magasin à Auch !



F. Ben & V. Mogni
Le Club des Marques



M.J. Chauvin & C. Costes
Salon des Métiers d'Art



Festival Spirale à
Histoires (Riscle)



Comment préparer
le Floc ?



Prix Jeune Mousquetaire
Rencontres à Nogaro



Quentin Lafforgue
& Christine Coiffure



Patricia Larrey
Rêves de Fleurs



Gascoigne Optique
Nouvelles collections



La collection de
Monsieur X



La vie mouvementée
d'Aliénor



Nicole Courtois
La Galerie Bleue



Cathy & Boris Lamy
Caricaturistes



Cazaubon

Eauze

Le Houga



Maison en «V» composée de 3 ch, cellier et vaste pièce de vie, le tout idéalement situé.

129 400 €



Maison composée de 3 ch + garage, le tout situé à deux pas des commerces.

140 100 €



Agréable maison composée de 3 ch, garage et bel espace de vie, le tout proche des commodités.

127 100 €

Nogaro

Riscle

Condom



Maison composée de 3 ch + garage, le tout situé au centre ville de Nogaro.

129 700 €



Maison composée de 3 ch, grand garage et agréable pièce de vie, le tout situé dans un secteur paisible.

125 400 €



Maison de 80 m² habitable + garage de 15 m², le tout dans un secteur prisé.

147 800 €

AGENCE MONT DE MARSAN

555, av. du Président Kennedy **05 58 45 07 08**

www.maisons-lca.com



Des papilles et des papouilles bien manger et plus si affinités...

Oui, c'est vrai, ça va mal dans le monde entier : les guerres, la pollution, la corruption, le pouvoir de l'argent, la comédie politique... La télé, la radio, les journaux nous abreuvent de ces sombres nouvelles. Et, dans un sens, c'est bien car il faut prendre conscience des mutations civilisationnelles et des grands chambardements qui nous guettent. Nous devons nous y préparer, nous organiser, ne pas laisser à quelques financiers accrochés à leurs profits le soin de détruire notre avenir et celui de nos enfants sur l'autel du « toujours plus pour les uns, toujours moins pour les autres ». Tout change très vite... sauf nos habitudes. Pourtant, nous serons obligés d'évoluer car le développement exponentiel de l'informatique et de la robotique va engendrer de plus en plus de chômage... ou de temps libre ! Notre notion du travail doit être revue de fond en comble. Pas seulement en tripotant quelques lignes d'un texte de loi mais en imaginant qu'une société ne peut se construire entièrement sur le rendement. L'idée d'un « revenu universel » attribué à chaque être humain dès sa naissance et lui permettant de vivre décemment fait son chemin. Elle aurait pour mérite d'effacer à tout jamais la honte du chômage et d'ouvrir la voie vers une forme de vie où les loisirs cohabiteraient avec les activités de travail.



Cette daurade ne vous tente-t-elle point ? Vous la trouverez aux Caprices d'Antan (Lannepax)

Et les loisirs, dans notre région, nous savons ce que c'est. Fermons donc momentanément la fenêtre des mauvaises nouvelles pour consacrer le dossier principal de ce numéro aux papilles. Nous vous présentons un éventail de restaurants variés : de la cuisine simple, familiale et goûteuse concoctée par des petits établissements qui n'ont d'autre prétention que de nous faire plaisir jusqu'aux maisons raffinées pour qui la gastronomie et le dressage sont un art, vous trouverez dans ces pages de nombreuses bonnes adresses. Vous en connaissez certaines, mais leur carte évolue sans cesse et c'est l'occasion de les redécouvrir. Pour d'autres ce sera le plaisir de la nouveauté. Et si vous vous présentez avec le Canard Gascon à la main, vous êtes sûrs d'être bien reçus ! Et les papouilles alors ? Nous n'en parlons pas spécialement dans ce numéro, mais nous parions qu'après avoir flatté vos palais et vos estomacs, vous aurez envie de satisfaire d'autres sens sous le soleil Gascon et le charme de sa campagne vallonnée qu'un publiciste coquin avait assimilé à des rondeurs féminines. (J'arrête là...)

■ Jean-Louis Le Breton



Le Canard Gascon

Quartier Lartigue - 32110 - Arblade-le-Haut.
Tél. : 05 62 08 89 35 - Mobile : 06 81 13 97 64

Web : www.le-canard-gascon.com. Mail : info@le-canard-gascon.com

Rédaction :

Directeur de la publication et rédacteur en chef : Jean-Louis Le Breton.

Rédaction : Arthur PaganiBertrand Duthil, Atelier Histoire du Clan,

Anto Alquier, Jean-Louis Le Breton, Jean-Alain Somville

Illustrations du canard : Elger. BD Louguit : Franck Raynal

Jeux : François Sumien & Delphine Gouanelle

Impression : Imprimé en Espagne (Olé !)

Publicité et diffusion :

Directrice commerciale : Caroline Le Breton (06 81 84 29 24)

Régie Jean-François Van Overstraeten (06 31 78 86 59)

Auch et alentours : Régie Christian Marin (06 29 95 83 84)

Editeur : Anyware sarl

Quartier Lartigue - 32110 - Arblade-le-Haut

Dépôt légal 2e trimestre 2016

Abonnement : France Métropolitaine - 1 an - 25 €

Photo de couverture: © Syda-productions - Fotolia.com

Photos : Le Canard Gascon, Fotolia ou D.R.

Petit, petit, petit : tout est petit dans la cuisine. L'avez-vous remarqué ? Lorsqu'une personne parle d'un plat qu'elle a concocté, elle dit toujours : « J'ai mis des PETITS légumes, avec une PETITE sauce, des PETITS oignons, des PETITES carottes et un PETIT peu de piment d'espelette. » Drôle de tic de langage, que vous vous pouvez vérifier en toute circonstance. Alors nous continuons dans le droit fil de cette mode en vous offrant ces PETITES lignes...

Le coup de gueule de Pépé Louis

La peste soit des pesticides



Ah mes gamins ! On a bien de la chance de vivre en Gascogne. Mais c'est moins drôle de voir que notre région est l'une des plus exposées aux pesticides*. Ah ben oui, c'est normal puisqu'ici l'agriculture est reine. A mon grand âge, quelques années de plus ou de moins ne vont pas changer grand chose. Mais je pense aux autres, aux gamins, aux femmes enceintes et, avant tout, à nos agriculteurs qui sont les premiers exposés. Cré bensoir, faudrait bien que la recherche fasse des progrès avant d'avoir empoisonné tout le sol. Dans ce domaine, ça va pas assez vite. Du coup, les députés européens veulent nous offrir dix ans de glyphosate en rabe. Monsanto va pouvoir écouler ses stocks. De quoi être furibard. J'en ai les cannes qui tremblent de colère.

Pépé Louis

* La carte est sur le site : www.generations-futures.fr



**NOTRE DOSSIER
GASTRONOMIE
& RESTAURANTS**



Hommage à Jean-Pierre Coffe

Il ne mâchait pas ses mots

Le 29 mars dernier, Jean-Pierre Coffe nous quittait. Nous l'avions rencontré, il y a de cela une dizaine d'années lors d'une de ses visites à Saint-Mont. Il était à la ville comme à la télé : sympa ! Extrait de notre entretien de l'époque...



Jean-Pierre Coffe en visite au Château Saint-Go en 2007. (photos JLLB)

D'où êtes-vous originaire ?

J-P C : Je suis né à Lunéville en Lorraine. Mon père coiffeur est mort pendant la guerre de quarante. Ma mère, secrétaire a repris le salon durant cette période. Mon grand père paternel était maraîcher et c'est l'une des raisons pour lesquelles je m'intéresse à la culture des produits. Lunéville était une ville de garnison et mon grand père avait des terres juste à la sortie du bourg. A cette époque, comme dans toutes les villes de France, il y avait une ceinture maraîchère dont la mission était de nourrir les habitants, les écoles, les hôpitaux, les prisons, etc. Tout cela a disparu maintenant avec l'installation des marchés d'intérêt nationaux et surtout avec toutes ces chaînes de bâtiments construites autour des villes.

Et vos grand-mères ?

J-P C : Ma grand-mère maternelle était cuisinière dans une maison bourgeoise. Mon autre grand-mère ne travaillait pas, elle cuisinait à la maison les légumes de son mari. Mais pour être très sincère, je ne pense pas que ma passion pour le « produit » vienne de là. Car en définitive ça n'est pas la cuisine qui m'intéresse vraiment, c'est le « produit ». Cette passion me vient d'un séjour en Suisse. Mon père étant mort pendant la

guerre, j'étais pupille de la nation. Et après la guerre, la Croix Rouge Suisse a recueilli des enfants de familles nécessiteuses. Je suis parti dans une famille miraculeuse, les Fleury, dans le Jura Suisse à Montmelon-Dessous. C'était une vraie ferme avec un verrat, des chevaux, des vaches, des poules, des lapins... Ils m'ont accueilli comme leur propre enfant pendant deux ans et j'ai vraiment appris la vie de la ferme. Je sais traire, nettoyer le fumier au cul des vaches, remettre de la paille, garder le cochon quand une truie arrivait pour être montée... On allait faner avec la fourche sur l'épaule. Pendant les moissons, on liait à la main, il n'y avait pas de machines. Je n'allais pas à l'école... c'était l'école de la vie !

Votre parcours a été mouvementé...

J-P C : C'est une série de hasards et de circonstances. Pendant cette période heureuse des trente glorieuses, on avait du boulot comme on voulait. Je plains les mêmes de maintenant qui cherchent à bosser. Un patron vous faisait chier on lui disait « au revoir monsieur », le lendemain on avait du boulot. J'ai fait énormément de trucs amusants et j'ai été ruiné plusieurs fois. J'ai vendu ma maison, j'ai tué mes poules, mes lapins, mes cochons... Et avec tous ces



produits j'ai ouvert un premier restaurant ! D'abord rue Saint-Honoré, puis rue Rambuteau, place Beaubourg et le dernier rue de Miromesnil. Par le plus grand des hasards Pierre Lescure et Jean-Louis Burgat qui montaient Canal Plus étaient clients chez moi. Ils m'ont demandé si je voulais venir. Je ne voulais pas y aller, mais mon meilleur ami Jean Carmet m'a dit « tu es complètement con ! Il faut que tu fasses de la télé, que tu te différencies ! » J'ai passé une audition comme tout le monde et j'ai démarré le 4 novembre 1984, le matin dans le « 7-9 ». Puis j'ai travaillé avec Michel Denisot dans « La Grande Famille » et ensuite avec Jean-Luc Delarue.

Quelle vision avez-vous des agriculteurs d'aujourd'hui ?

J-P C : C'est difficile. Les malheureux, on leur a fait croire tellement d'histoires... Je ne comprends pas pourquoi on continue à arroser des champs de maïs quand on manque d'eau alors qu'avec du sorgho on aurait la même valeur protéique sans avoir besoin d'eau. Le lobby maïs est très puissant.

■ *Propos recueillis par Jean-Louis Le Breton*



LA BASTIDE
Maison de Charme en Gascogne

Découvrez nos Saveurs Raffinées du Printemps



RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS

La Bastide

32150 Barbotan-les-Thermes

05 62 08 31 00

labastide@chainethermale.fr

www.bastide-gasconne.com

NOUVELLES RECETTES
À DÉGUSTER SUR NOTRE TERRASSE ENSOLEILLÉE

La Terrine Bourgeoise de Foies de Volailles,
Légumes Croquants aux Vinaigres Vieux

Le Saumon Fumé par nos Soins au Bois de Hêtre,
Voile de Pain Beurre et Purée de Zistes

La Nage de Lotte et Saint-Jacques Grillées,
Beurre Cébettes-Gingembre et Bouillon Thaï

L'Echine de Cochon Longuement Braisée au Four,
Piquée de Foie Gras et Boudin Noir

La Tarte Feuilletée Tiède aux Pommes,
Crème d'Amande aux Zestes de Citron et Calvados

La Belle Tasse Fondante aux Pruneaux,
Sorbet Poire et Mousse Vanille-Armagnac



Auberge du Lac Gondrin



Nathalie Philippe vous accueille dans l'auberge
dont la grande salle a été fraîchement repeinte !



Nos Menus

8 € enfants - 13€ - 19,50€ - 24,50€ - 29,50€

Notre carte

• Salade gasconne au foie gras • Salade de l'auberge • Terrine de foie gras au floc • Cassolette de saint-jacques safrané • Poule farcie Henri IV • Ris de veau sauce mère • Escaoutoun • Côte à l'os • Civet • Magret cèpes • Faux filet cèpes • Confit de canard

Notre cuisine est réalisée à partir de produits frais
qui proviennent de producteurs locaux.
(menu groupe nous contacter)

L'Auberge du Lac – Nathalie Philippe
40, av. Jean Moulin – 32330 Gondrin

Tél.: 05 62 29 10 44 - www.auberge-du-lac-gondrin.fr
(fermé le lundi sauf jour férié et ouvert le soir sur réservation)

*Une cuisine gourmande
au cœur de l'Armagnac...*



Les Tables du Gers - Restaurateur de France - Maître restaurateur

Solenca Restaurant - Hôtel ***

Route d'Auch - 32110 Nogaro en Armagnac

Tél.: 05 62 09 09 08

www.solenca.com - info@solenca.com



Michel Guérard

Toujours inventif, il prépare l'avenir...

A l'occasion de la sortie de son livre « Best Of Michel Guérard » aux éditions Ducasse, nous avons rencontré le grand cuisinier pour faire un point sur sa vie et ses projets.



Michel Guérard à Eugénie-les-Bains

La vie n'a pas toujours été facile pour vous ?

M.G. : Je m'en suis toujours remis à mon destin. Avant ma carrière, j'ai vécu des moments difficiles. Je le dis souvent à des jeunes gens qui baissent les bras avant d'avoir levé le petit doigt. Je suis né en 1933 et j'ai vécu la Seconde Guerre Mondiale en Normandie. Mes parents avaient une petite boucherie dans un bourg à côté de Rouen. Mon père a été mobilisé. Souvent il nous arrivait d'avoir faim et d'avoir peur. Ça a été une arme pour le restant de ma vie. Ayant vécu ça, j'ai trouvé ce tout ce qui m'arrivait ensuite était merveilleux.

Quels risques avez-vous pris dans votre carrière ?

M.G. : Après le régiment j'ai eu la chance de trouver une place de chef pâtissier au Crillon. Après diverses places, j'ai pris le risque d'acheter un bistro à Asnières : **Le Pot au Feu**. Et j'ai commencé à pratiquer une cuisine qui n'avait rien à voir avec ce qui se faisait à l'époque. J'ai fait la connaissance de Bocuse et Troisgros qui sont venus manger chez moi. Ils m'ont encouragé et ça a été un déclencheur extraordinaire.

D'où vient votre esprit créatif ?

M.G. : En tant que pâtissier, j'étais mal considéré. On nous appelait des « gnôles », du nom de la table sur laquelle ont étalé la pâte. Il y avait en moi un désir de revanche, l'envie de montrer ce que j'étais capable de faire.

Comment s'est formé votre goût ?

M.G. : Ma grand-mère cuisinait très bien et était une excellente pâtissière. Elle m'a donné le sens du naturel. Ma mère également, qui arrivait à faire des choses extraordinaires avec peu d'ingrédients pendant la guerre. Et, plus tard, mes parents qui aimaient bien manger nous emmenaient dans de bons restaurants. C'est comme ça que le goût se forme.

Comment a évolué votre cuisine ces dernières années ?

M.G. : Mes deux plats « phares » sont toujours à ma carte : le ravioli de mousserons et de morilles à la truffe que j'appelle « l'oreiller moelleux » et que j'accompagne d'une sauce avec des pointes d'asperges. Et le homard rôti que je fais légèrement fumer dans la cheminée. Vous en retrouverez les recettes dans mon livre « Best Of ». Mais je passe toujours beaucoup de temps en cuisine à rechercher de nouvelles recettes. En ce moment, j'essaie de mettre au point une cocotte longue en sel dans laquelle je vais cuire un poisson...

Quelles sont les nouvelles tendances en cuisine ?

M.G. : Maintenant la tendance est à faire une cuisine avec l'esprit « santé ». Il faut des notions de nutrition et de diététique. J'aurais aimé être médecin et je me suis intéressé très tôt à la mécanique du corps. Un de mes clients du Pot au feu m'a demandé de monter un « snack » pour manger léger et j'ai développé cette cuisine dite « minceur ». depuis, nous avons créé ici à Eugénie une école cuisine « santé ».

A 83 ans, comment voyez-vous l'avenir de vos restaurants ?

M.G. : J'y pense depuis longtemps. Olivier Brulard est chef de cuisine à Eugénie. Il est meilleur ouvrier de France. Et Jérôme Artiguebère, qui est un très bon chef, travaille à la Bastide à Barbotan. Ces équipes sont formidables. Et pour maintenir l'esprit de la maison, je compte sur mes deux filles qui savent manger. Eléonore a passé son CAP de cuisine. Elle est en charge du marketing et de la communication de la Chaîne Thermale et responsable du restaurant La Bastide. Adeline s'occupe de tout ce qui est institutionnel et santé. Toutes les deux sont passionnées. Elles participent lorsque nous créons de nouveaux plats : toute la famille mange, note et s'exprime. On échange avec les cuisiniers. C'est l'esprit maison et je sais qu'il va perdurer.

■ *Propos recueillis par Jean-Louis le Breton*

Best Of Michel Guérard

Dans le livre « Best Of » de Michel Guérard, retrouvez une dizaine de ses recettes phares : La tarte fine chaude à la tomate, les huîtres à la chiboust de café vert, gingembre et fleur de coriandre, l'œuf de poule au cavivar, l'oreiller moelleux de mousserons et de morilles aux pointes d'asperges, le homard rôti fumé à la cheminée, le bar de ligne au naturel, la poitrine de volaille des Landes au lard sur la braise, le filet de bœuf sur le bois et sous les feuilles, un soufflé époustouffant rafraîchi à la verveine, le gâteau mollet du marquis de béchamel avec sa glace fondue à la rhubarbe...

Editions Alain
Ducasse
110 p. 14 €





Apéritif Gascon



Le Floc de Gascogne

Découvrez l'apéritif aux saveurs et couleurs du Sud-Ouest !

Blanc ou rouge, cet apéritif doux, au nom fleuri (Floc signifie bouquet de fleurs en gascon) est composé de 2/3 de jus de raisins frais et d'1/3 d'Armagnac. Il est apprécié pour son goût aux saveurs fruitées et généreuses.



Comment consommer le Floc de Gascogne ?

Dans sa version la plus simple : nature et bien frais !

Blanc ou rouge, le Floc de Gascogne se déguste toujours très frais et jeune afin d'obtenir en bouche ses délicieux arômes. Il doit donc être servi entre 5° et 7°C. Un Floc de Gascogne blanc vous offrira des notes d'agrumes, fruits jaunes et blancs tandis qu'un Floc de Gascogne rouge portera sur des arômes de fruits rouges. Une fois ouverte, la bouteille se conserve fermée au réfrigérateur. Il peut être accompagné d'un glaçon ou d'une tranche de citron !

Dans sa version gourmande : accompagné de quelques tapas !

Le Floc de Gascogne peut être consommé accompagné de quelques gourmandises salées ou sucrées. Ainsi, quelques toasts de foie gras, des feuilletés au fromage ou un tartare de saumon accom-



pagneront à merveille un verre de Floc de Gascogne blanc. Dans sa version sucrée, on opte pour un macaron aux fruits rouges, une mousse au chocolat et un cannellé qui s'associeront avec le Floc de Gascogne rouge !

Dans sa version moderne et urbaine : en cocktails !

Le Floc de Gascogne se décline en cocktails simples et faciles à réaliser, pour se partager en toute convivialité !

Floc de l'Été

Mélanger dans un verre 6 cl de Floc de Gascogne rouge et 6 cl de Schweppes



Tonic. Ajouter 1 tranche de citron (ou 1 cl de Pulco citron) et c'est terminé !

Ginger Floc

Mélanger dans un grand verre rempli de glace pilée 6 cl de Floc de Gascogne blanc et 6 cl de Canada Dry (ou Ginger Ale). Ajouter un zeste d'orange. Bonne dégustation !

Les producteurs vous ouvrent leurs portes.

Toute l'année, les producteurs de Floc de Gascogne vous accueillent sur leurs domaines et vous font découvrir leur métier et leur passion. N'attendez plus pour aller les rencontrer !

Plus d'informations sur :
www.floc-de-gascogne.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION



La Ferme de Flaran (Valence sur Baïse) Le goût de l'accueil et le goût... du goût !



Gérard Tête en cuisine

Un cadre et une cuisine authentiques

Le restaurant La Ferme de Flaran est situé dans un cadre unique, en campagne, à deux pas de la magnifique abbaye cistercienne du même nom. C'est dans ce lieu privilégié que Gérard et Michèle Tête vous accueillent avec leur gentillesse naturelle et spontanée. Tout de suite, vous ressentez le



Un cadre exceptionnel

plaisir de faire partie du cercle des amis. La décoration chic et de bon goût donne envie de se mettre à table pour déguster la cuisine du chef. Gérard Tête l'a voulue à la fois goûteuse, simple et raffinée, adaptée aux saisons et au quotidien du marché. En entrée, vous apprécierez son tartare cœur de thon aux petits légumes croquants ou son carpaccio de magret à l'huile de noisettes et au roquefort, le foie-



La salle de restaurant

gras de canard mi-cuit, la croustade d'escargots au roquefort ou le gratin d'écrevisses. En plat, vous dégusterez son pot-au-feu de canard aux légumes oubliés (topinambour, rutabaga, boule d'or), sa délicieuse poulette noire d'Astarac-Bigorre, le confit aux giroles, le filet de grenadier à la méridionale et bien d'autres délices. Et en dessert, ne manquez pas sa crème brûlée au pousse-raipière ou sa tarte tatin aux poires...

Bref, pour un moment de détente et de relaxation et pour céder avec plaisir au péché de gourmandise, ne manquez pas de passer par la Ferme de Flaran.

La Ferme de Flaran



Batagelle
Route de Condom
32310 Valence-sur-Baïse
Tél. : 05 62 29 39 83
www.fermedeflaran.com

Menu région à 19 €.
Menu du marché à 21 € (2 plats) ou
27 € (3 plats). Menu du chef à 35 €.
ouvert tous les jours du 1 mai au 30 septembre



Michèle et Gérard Tête



La terrasse aux beaux jours



La cuisine simple et goûteuse du chef

Chez Gorka (Tillac)

Le goût du pays basque et les saveurs gersoises



Corinne et Renaud Gorbea aiment le Gers et le pays Basque

Renaud et Corinne vous accueillent

C'est dans le magnifique village de Tillac, sur la route de Mirande, que Renaud et Corinne Gorbea font vivre depuis six ans le restaurant « Chez Gorka » (cette enseigne est le prénom de leur fils). Vous pourrez déguster sur place une cuisine gersoise fortement influencée par l'Espagne et le pays basque, les deux régions d'origine des propriétaires. Renaud a toujours vécu dans le monde de la restauration et a lui-même suivi la filière classique d'apprentissage de la cuisine. A sa carte vous trouverez de l'axoa (poitrine de veau), des lasagnes basques (avec piperade et effilochée de canard), du magret baïgory (avec des cerises noires, une sauce au



La place où se trouve le restaurant à l'entrée du village de Tillac

thym et au romarin), du confit de canard avec crème de brebis, du pavé de cabillaud sauce andalouse au chorizo, mais aussi des tapas, des salades avec tortilla et piperade, de l'encornet sauté, etc... Bref, la chaleureuse ambiance du pays Basque et le charme du goût gascon se retrouvent dans ses assiettes. Vous pourrez accompagner vos repas de vin du sud-ouest... (Madiran Irouleguy, etc.)



L'une des deux salles du restaurant



Un bar accueillant...

Le restaurant dispose de deux salles et de trois terrasses dont deux donnent sur la rue piétonne de Tillac et son ambiance médiévale et l'autre sur la place qui dispose d'un kiosque (où se déroulent l'été de nombreux événements musicaux). Il est ouvert midi et soir, 7 jours sur 7 du 1er avril au 30 novembre. En 2014 et 2015, il a reçu le prix d'excellence « Trip Advisor ». Une adresse à découvrir pour sa cuisine goûteuse et l'accueil chaleureux de ses propriétaires.

Chez Gorka

1, place de l'horloge
32170 Tillac
Tél. : 05 62 61 85 54
gorka3240@hotmail.fr
Menus : 11,50€/16,90€/20€



Restaurants

Thomas Brochard

Sommelier au Château Bellevue (Cazaubon)

Apporter du plaisir au client...



Thomas Brochard

Thomas Brochard est entré dans l'hôtellerie à 14 ans. Après des études à Libourne, un BacPro à Capbreton, puis une spécialisation comme sommelier à Nérac, le jeune homme devient chef de rang à 17 ans. Il travaille dans quelques maisons prestigieuses comme l'Hôtel du Palais à Biarritz ou le Relais de la Poste chez Jacques Coussau à Magescq chez qui il obtient son premier poste de sommelier. A saint-Céré, il fait la connaissance de **Charlotte Latreille**, chef raffinée du **Château Bellevue** à Cazaubon.

C'est dans cet établissement qu'il officie depuis 2002 comme sommelier et maître d'hôtel auprès de la jeune chef mais aussi d'**Émilie Latreille** et de **Michèle Consolaro**, propriétaire du lieu. « Le sommelier doit tout connaître : le service, les viandes, les cuissons, les fromages et tous les liquides de l'apéritif au digestif en passant par les vins, les eaux minérales, les infusions et les cafés ! Notre métier consiste à mettre en avant les qualités du vin et surtout à apporter du plaisir au client. » Souriant, sympathique et discret, il saura bien vous conseiller car la cave comporte plus de 200 références de vin.

Le Château Bellevue***

32150 Cazaubon - Tél.: 05 62 09 51 95

Mail : chateau.bellevue@yahoo.fr

www.chateaubellevue.org

ouvert tous les jours



Emilie, Michèle et Charlotte

La Table d'Oste (Auch)

Patrick et Camille Bonnans

Ils préparent la carte d'été



Patrick & Camille Bonnans



Une salle accueillante...

Chez **Patrick et Camille Bonnans**, l'accueil est toujours chaleureux. Dans leur restaurant auscitain à l'ambiance cosy (la salle a été refaite récemment), vous pouvez déguster les bons petits plats gascons mitonnés par Patrick et son équipe. Les habitués apprécient la Planche du terroir (foie gras, magret séché, cou de canard, salade, grattons, gésiers et porc noir, fromage et petit pastis gascon) et son célèbre « Hambur-Gers » : à la place du pain de mie, un magret, à la place du bœuf grillé, du foie gras de canard et à la place du ketchup, une sauce... top secrète. Le cassoulet aux haricots tarbais est aussi une spécialité du chef. Le printemps est là, l'été approche et Patrick prépare déjà de nouveaux plats : le hamburger cordon bleu de porc noir, le filet de bœuf Rossini et sa sauce périgourdine, le pigeonneau et son foie poêlé. De quoi vous mettre l'eau à la bouche. Et, malgré les pénuries, Patrick assure qu'il ne manquera pas de canard de qualité, exclusivement français !

La Table d'Oste

Patrick et Camille Bonnans

7, Rue Lamartine

32000 Auch

Tél. : 05 62 05 55 62

www.latabledoste.com



La pièce de bœuf (Labarrère)

Entrecôtes à gogo... (7 mai et 11 juin)



La Pièce de Bœuf à Labarrère



Les meilleures viandes sélectionnées par le chef



La qualité et le goût au cœur de votre assiette



L'adresse des amateurs de viande...

Nouveau : les viandes maturées !

Les amateurs de viande connaissent bien la **Pièce de bœuf**. Le chef est un ancien boucher converti depuis de nombreuses années à la restauration. Son plaisir est d'offrir à ses clients un choix de ses viandes maturées sur os, sa-

voureuses aux arômes subtils, d'un goût authentique et d'une tendreté incomparable. La provenance est exclusivement française avec un choix garanti qui fait la diversité de sa carte. La qualité de sa sélection se retrouve au cœur de votre assiette. Il est à noter que pour chaque viande commandée à la carte, une entrée surprise,

différente chaque jour, est offerte. Elle fait l'objet d'un soin particulier où les couleurs, les épices et les herbes se reflètent pour donner une envie immédiate de se mettre à table. Le restaurant dispose d'une belle terrasse dont vous pouvez profiter dès les beaux jours.

(Pour juillet et août les dates ne sont pas encore déterminées). Enfin, pour bien finir votre repas un choix de pâtisseries maison vous sera proposé parmi la carte des desserts. **La Pièce de Bœuf** est l'adresse incontournable des amateurs de viande.



Une terrasse agréable et colorée



La salle du restaurant

Entrecôte à gogo

Chaque année la **Pièce de Bœuf** organise des soirées originales : **l'entrecôte à gogo**. Deux dates sont à retenir : le 7 mai et le 11 juin. Ces soirs-là, le menu est à prix unique à 20 € et vous dégusterez autant d'entrecôtes que vous voudrez*. Réservation indispensable...

La Pièce de Bœuf

32250 Labarrère

Tél. : 05 62 29 19 26

* Dans la limite du stock particulièrement fourni ces soirs-là





Le Beau Marché (Beaumarchès)

Tess Moulédous et son équipe vous accueillent et vous régaler...



Tess Moulédous et Guylène Drapier



Le magret laqué...

Une équipe qui réussit

Le restaurant **Le Beau Marché** est ouvert du lundi au vendredi, le midi uniquement. Il propose un menu différent chaque jour* et des menus spécifiques (sur commande et réservation). Avec les beaux jours, vous pourrez profiter de la terrasse au pied de la magnifique église de Beaumarchès. Vous y apprécierez la cuisine aux accents exotiques et de terroir de la chef **Tess Moulédous** : ses nems au foie gras, son poulet à la libanaise, ses poissons grillés... et sa fameuse poule au pot, tous les jeudis ! Elle est assistée de personnes en situation de handicap issues du **Complexe de Pagès**, mais

aussi de jeunes travailleurs, sous la responsabilité de **Michel Barri**, qui se perfectionnent dans leur métier. De même **Alexy Sorbet**, apprenti en BTS Cuisine, seconde efficacement la chef et propose de jolis plats comme le magret laqué



Alexy, Gérard, Tess, Manon et Angélique (absents de la photo : Joëlle, Daniel, Morgan et Laura)

(voir photo). « C'est une équipe qui réussit où chacun apprend à être autonome » commente Tess Moulédous qui a su créer une ambiance chaleureuse dans l'établissement et tisser des liens avec tous.

Le succès depuis 2009

Guylène Drapier, la gérante du Beau Marché, se félicite du succès du restaurant ouvert depuis 2009. « Nous avons de nombreux habitués, mais aussi de la clientèle de passage : des touristes francophones ou anglophones et des



Le restaurant à Beaumarchès

habitants de la région qui viennent découvrir la cuisine de Tess à l'occasion de manifestations locales. D'ailleurs, cette année, nous ouvrirons exceptionnellement lors du vide-greniers, mais aussi pour la fête des mères. Ce jour-là, nous proposerons un menu à 25 €, et il est conseillé de réserver... » **A noter que du 18 juillet au 28 août, le restaurant sera ouvert du mardi au dimanche inclus (le midi).**

Le Beau Marché

32160 Beaumarchès

Tél. : 05 62 08 23 85

Contact Guylène Drapier

Tél. 05 62 69 14 33

*11,30 € (entrée/plat/dessert),

12€30 avec 1/4 de vin

Pizza'Appolinaire (Eauze)

Des pâtes oui, mais des pâtes fraîches maison !

Le restaurant/pizzeria de Philippe et Véronique



Véronique & Philippe

Philippe et Véronique Appolinaire portent un joli nom de famille... Ils l'ont utilisé pour baptiser le restaurant/pizzeria qu'ils ont créé de toutes pièces. Tous deux originaires d'Aire-sur-l'Adour ils ont saisi, il y a de cela 24 ans, l'opportunité d'ouvrir à Eauze cet établissement auquel ils consacrent leur vie. Ici, c'est leur fierté, tout est fait maison : les pâtes fraîches (lasagnes, spaghettis, tagliatelles...), le confit, les ris de veau au Cinzano, les coupes glacées, la chantilly, le clafoutis, le tiramisù, etc. La carte mélange cuisine italienne et gersoise avec du poisson grillé à l'huile d'olive et au fenouil sauvage, du bœuf grillé sur pierre de lave, du canard, etc. Ils proposent aussi un large choix de pizzas sur place ou à emporter. L'ambiance est familiale et très chaleureuse car Philippe et Véronique ont un grand sens de l'accueil.



La grande salle du restaurant

Pizza'Appolinaire

Restaurant/Pizzeria
9, bd. Charles de Gaulle
32800 Eauze

Tél. : 05 62 09 93 33

Ouvert midi et soir 7/7 - Menus 17 €/ 23 €/ 28 €



Le d'Artagnan (Riscle)

Cuisine traditionnelle...

... Ambiance familiale



Isabelle et Jean-Noël



Isabelle, Nicole, Sonia et Nathalie

Depuis bientôt un an **Isabelle Saint-Cric** (native de Riscle) et **Jean-Noël Sarran** (natif de Saint-Martin d'Armagnac) ont repris en main la destinée du restaurant **Le d'Artagnan à Riscle**. Isabelle s'occupe plutôt du restaurant et Jean-Noël du bar.

Une solide équipe les seconde. La cuisine familiale et traditionnelle concoctée par **Nicole** change tous les jours selon le marché et est conçue à base de produits frais. En salle, **Nathalie** et **Sonia** assurent le service. Le menu du jour (13 €) proposé avec

une soupe, une entrée, un plat, un dessert et un quart de vin connaît un franc succès. On peut aussi choisir un menu plus gastronomique (25 €) ou déguster de grandes salades à la carte. Le d'Artagnan, qui possède deux grandes salles, peut accueillir des groupes (associations, familles, amis, etc.) et leur proposer des menus spécifiques.

Le d'Artagnan

1, place de l'Eglise - 32400 Riscle

Tél. : 05 62 69 37 71

Ouvert tous les midis du mardi au samedi.
Vendredi soir, samedi soir et dimanche midi sur réservation.





Restaurants

Pizzeria di Roma (Nogaro) Une équipe de femmes qui gagne



Marie-Pierre, Adeline, Amandine



Amandine, Marie-Pierre, Adeline...

En cinq ans, **Marie-Pierre Casarin** a fait de la **Pizzeria Di Roma** le rendez-vous des amateurs de cuisine à l'italienne et de pizzas (à consommer sur place ou à emporter). Elle-même est d'origine transalpine et ses parents sont arrivés en France en 1956. Aujourd'hui, c'est avec une équipe exclusivement féminine que le restaurant vous accueille. **Marie-Pierre** assure la préparation des pizzas devant le four au feu de bois. **Adeline** est en cuisine pour mitonner les bons petits plats et **Amandine** assure le service en salle. Au menu, on trouve plusieurs plats, dont des déclinaisons de veau en différentes variations : saltimbocca, parma (avec du jambon de parme et une sauce crémée aux champignons et déglacée au vin blanc)

avec de la polenta. Côté « mer », Marie-Pierre propose une cassole de pêcheur (saumon, cabillaud, lieu, fruits de mer, crème, basilic et penne) ou des gambas flambées à l'armagnac. Les amateurs apprécieront le nouveau menu italien à 24 € avec ses antipasti, son escalope de veau avec linguine et son tiramisù... Au fond du restaurant, un petit patio ensoleillé vous accueille. Ajoutez un verre de Chianti et on se croirait presque en Toscane...



Le petit patio

Pizzeria Di Roma

82, rue Nationale - 32110 Nogaro

Tél. : 05 62 03 73 44

(fermé le mercredi)



Auberge, Les Caprices d'Antan (Lannepax) Ambiance cosy...

... et l'art du dressage design



Daurade, foie gras, Saint-Jacques : un festival de formes et de couleurs dans les assiettes...



Jean-Charles et Pascal

Chez **Pascal Mallet** et **Jean-Charles Voméro**, c'est d'abord le charme de l'auberge au cœur d'un petit village gascon qui opère. Nous voilà loin du tumulte et dans un lieu dédié à la gastronomie. Le chef, Jean-Charles, est de ces magiciens qui savent faire d'une assiette une œuvre d'art. Chaque plat qui vous est servi est déjà un régal des yeux. Et le deuxième effet est celui du goût, lorsqu'on se résout à briser cette belle harmonie pour satisfaire nos papilles. Vous apprécierez son foie gras mi-cuit et ses crudités croquantes, ses Saint-Jacques (selon le marché), sa daurade sauce au homard, son porc noir au piquillos avec de la ventrèche grillée, sa pièce de bœuf aux champignons et ses desserts maisons, avec ou sans armagnac... Faites-vous un caprice !

Les Caprices d'Antan

Place de la Mairie

32190 Lannepax

Tél. : 05 62 65 76 92

www.aubergelescapricesdantan.com



Le Relais du Pont d'Arcole (Riscle) Une cuisine fraîche et de terroir

Restaurant et traiteur à domicile...



Cabillaud et coqueaux de chorizo



Le coin des armagnacs...

C'est entouré de toute son équipe que **Stéphane Ramoneda** décide des plats qui seront servis au **Relais du Pont d'Arcole** en fonction du marché et de la marée du vendredi. La cuisine est élaborée sur place à base de produits frais. En plus du menu du jour (14 €) servi du lundi au vendredi, vous pourrez choisir entre un menu « Bistrot » (18 €), un menu « Terroir » (24 €) ou le menu « du Pont d'Arcole » (32 €) plus gastronomique. A la carte vous apprécierez, entre autres gourmandises, la brochette de gambas laquées au sésame, la côte de veau sauce gasconne, le confit de canard potatoes maison, la côte à l'os pour 2 personnes (1,2 kilo) et les profiteroles en duo de chocolat... Toute l'année, le restaurant reçoit sur réservation des repas de groupes (baptême, communion, anniversaire, association, entreprise, etc.). Le chef et son équipe proposent également des repas adaptés pour les clubs sportifs. **Enfin, c'est nouveau, Stéphane assure également un service de traiteur à domicile.** Murielle, Stéphane et toute leur équipe vous souhaitent de passer un agréable moment au Relais du Pont d'Arcole.



Le Relais du Pont d'Arcole**

(labellisé Logis de France)

Route d'Aquitaine - 32400 Riscle

Tél. : 05 62 69 71 40

www.relais-du-pont-darcole.com



Château de Buros (Escalans) L'esprit du bistrot...

... le cadre du château !



Marijn & Angélique



Une assiette de pays appétissante

Angélique et **Marijn de Wit** vous proposent de découvrir le **château de Buros** qu'ils gèrent avec passion depuis plusieurs années. Dans ce lieu unique, vous pourrez goûter leur cuisine tendance « bistrannique » à des tarifs très raisonnables et dans un cadre enchanteur. Angélique, la chef, travaille avec des produits frais du marché et compose de très jolies assiettes de pays inspirées par les Landes (19,50 €) et un menu bistrot qui ravira vos papilles (13,50 €). Les amateurs de viande apprécieront la pièce du boucher et si vous souhaitez une formule plus gastronomique, le château vous propose de choisir à la carte et de composer votre propre menu parmi les plats raffinés selon vos envies. Le restaurant (également hôtel**) est doté d'un joli parc, d'une terrasse et d'une véranda. Il est parfaitement adapté pour recevoir les groupes, les séminaires, les fêtes de famille et les mariages. L'accueil et la gentillesse d'Angélique et Marijn sauront vous séduire...

Château de Buros

Angélique et Marijn De Wit

D 656 route de Sos-Nérac

40310 Escalans

+33 (0) 5 58 44 34 30

chateau.de.buros@wanadoo.fr



La salle esprit «bistrot»



Nouveau magasin : Frais d'Ici

Mangez frais, achetez local

En mai à Auch, un nouveau magasin baptisé « Frais d'Ici » ouvre ses portes à côté du Gamm vert avec pour ambition de vous proposer plus de 1 300 références de produits frais, principalement issus du terroir local...



Cédric Brunoro, responsable du magasin FRAIS D'ICI



Le choix : des produits frais de qualité en quantité



Les producteurs locaux sont privilégiés

Le magasin FRAIS D'ICI d'Auch, sous la responsabilité de Cédric Brunoro, trace un nouveau sillon dans l'univers de la distribution alimentaire gasconne en vendant dans un même lieu, en zone urbaine, une majorité de produits issus du terroir. Ce concept novateur fonctionne déjà à Dijon et à Toulouse. Il est ici développé en partenariat avec Gamm vert (et la coopérative Vivadour) dont il partagera la ligne de caisses. Sur plus de 360 m², vous trouverez des fruits et légumes frais, de la charcuterie, de la viande, des volailles, des laitages, des fromages, des vins, de l'épicerie, etc. L'offre de produits FRAIS D'ICI est très majoritairement issue du travail des producteurs locaux et régionaux. Ce sont ainsi plus de 1 300 références au total qui seront proposées aux clients gersois pour préparer leurs repas au quotidien.

Une enseigne authentique

Alors que 80% des Français déclarent acheter des produits locaux et que 40% des consommateurs estiment qu'ils pourraient être plus incités à en consommer s'il y avait davantage de points de ventes disponibles, FRAIS D'ICI avec son offre de produits frais et locaux



La simplicité et l'accueil (ici à Portet-sur-Garonne)

s'impose comme une enseigne authentique et pratique qui vient incarner l'esprit d'innovation à l'œuvre dans la coopération agricole.

Le goût avant tout

Les équipes de FRAIS D'ICI sélectionnent et proposent une offre de produits qui ont du goût en privilégiant les productions locales et en respectant le cours des saisons des fruits et légumes. Les produits sont goûtés par les équipes du magasin pour s'assurer de leur qualité.

Le choix de la proximité



Les produits sont goûtés par l'équipe du magasin

FRAIS D'ICI privilégie systématiquement la proximité. La majorité des produits proposés sont issus du travail de producteurs et groupements implantés en Gascogne et dans les environs d'Auch. Chez FRAIS D'ICI, derrière chaque produit, il y a donc un producteur, un groupe de producteurs et un territoire explicitement affichés.

Le prix juste

En privilégiant les circuits les plus courts, FRAIS D'ICI réduit le nombre d'intermédiaires, ce sont des prix plus justes qui sont pratiqués pour les clients et pour les producteurs. FRAIS D'ICI

s'efforce ainsi d'être profitable à l'économie agricole locale.

Le partage

Chez FRAIS D'ICI, les clients sont partie prenante dans le choix et l'approvisionnement des produits.

En rejoignant la communauté du site www.fraisdici.fr et en donnant leur avis, ils orientent le choix des produits qui leur seront proposés dans le magasin. De la même façon, chaque semaine plusieurs rencontres avec les producteurs leurs sont proposées, pour pouvoir échanger, déguster et mieux appréhender l'origine des produits qu'ils consomment.

Vous l'avez compris, ce magasin est comme un marché ouvert tous les jours. Alors ne manquez pas de le découvrir dès son ouverture à partir du 25 mai.

■ Arthur Pagani

FRAIS D'ICI

Rue du 8 mai - 32000 Auch

à côté de **Gamm vert**

Tél. : 05 62 60 36 33

Jours et heures d'ouverture :

du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h

Le samedi de 9h à 19h



Le magasin d'Auch



My Asian BOX
SPÉCIALITÉS CAMBODGIENNES

Plats à emporter

Ouvert du mercredi au dimanche - 11h30/14h30 - 18h30/21h
42, rue Nationale - 32110 Nogaro
Tél.: 06 33 04 42 99  My Asian Box

NOUVEAU à Nogaro

100% fait maison

NOUVEAUX PROPRIÉTAIRES !

RESTO



Le Pigeonneau

36, Avenue de l'Adour
32400 Riscle - France
(+33)05 62 69 85 64
www.lepigeonneau.com

Hôtel Restaurant Le Relais



Cuisine raffinée
et de saison



du lundi au vendredi
menu du jour le midi à 12,50€
le dimanche midi
formule à 23€, 25€ et 28€

480, route d'Eauze
40310 Gabarret

Tél.: 05 58 44 35 74
Fax : 05 58 44 37 78

www.hotel-restaurant-le-relais.com
restotelrelais@orange.fr



La Guinguette du Lac

32290 Aignan

Venez vous régaler et vous détendre au bord du lac d'Aignan

Nathalie et Frédéric vous accueillent à la Guinguette qui est ouverte tous les jours, midi et soir. A la carte vous pourrez déguster l'entrecôte gersoise, des moules, des gambas, le poëlon gersoïse (canard confit + champignons + foie gras...) etc.

Nouveau cette année : pizzas sur place ou à emporter ! Gersoïse, 4 fromages, Fermière, Hawaïenne, Escargotine, Végétarienne, etc...



Nathalie et Frédéric Dutry vous accueillent



Le plaisir d'un repas ou d'une journée au bord du lac



Des terrasses ombragées au bord de la plage

La Guinguette du Lac - Nathalie et Frédéric Dutry
Lac d'Aignan - 32290 Aignan - Tél.: 09 80 73 12 89

Vins, Floc, Armagnac...



Le Club des Marques

Une belle vitrine pour les Vignerons du Gerland

Avec le Club des Marques, les Vignerons du Gerland disposent de trois vitrines pour présenter leurs produits : à Eauze, à Panjas et à Villeneuve-de-Marsan.



Le magasin Club des Marques à Eauze

La Coopérative des Vignerons du Gerland est née en 1999 de la fusion de la Coopérative Agricole et Viticole du Bas-Armagnac de Panjas et de la Coopérative Armagnacaise Viticole d'Eauze. Aujourd'hui, avec plus de 200 vignerons adhérents et près de 2500 hectares de vigne, la cave s'est restructurée. Actuellement sous la présidence de Michel Desangles, elle dispose de deux sites de vinification d'une capacité de 375 000 hectolitres, d'une distillerie à Panjas et de quatre chais de vieillissement.

Le Club des Marques

Elle a ouvert trois magasins sous l'enseigne Le Club des Marques. Les visiteurs peuvent y découvrir et déguster tous les produits de la cave. Pour l'apéritif, ils apprécieront le Floc rosé ou blanc. La Belle Sandrine est un assemblage conçu sur la douceur des fruits de la passion et la vigueur de l'Armagnac. Nouveau : elle se décline aussi sous l'appellation « Belle Sandrine Red » : une variante aux saveurs de fruits rouges créée en 2015.

Vins de Gascogne

Pour la table, la cave a conçu une gamme de vins de Gascogne sous plusieurs appellations. L'écureuil Gros Manseng est un vin blanc moelleux aux arômes d'agrumes et de poire. Le Saumon Colombar Sauvignon est un vin blanc sec aux arômes d'agrumes et fruit de la passion. Le Palombe Rouge Merlot Tannat accompagnera vos viandes rouges et vos gibiers avec ses arômes de fruits des bois. Enfin le Poulet Rosé Cabernet Franc est idéal pour partager un moment de détente autour d'un plat d'été.

Les Armagnacs et autres produits

Les Armagnacs produits par la cave se déclinent sous plusieurs marques historiques et de grande notoriété : Clés des Ducs, Sempé, Cavé, Chabot, Puysségur et Chevalier Gascon. Au Club des Marques, vous trouverez les plus beaux assemblages et une impressionnante collection de millésimes qui couvre plus d'un siècle de récolte dans de superbes flacons dont les étiquettes sont personnalisables.

La liqueur de Cassagnac est comparable à une Irish Cream. Une gamme de fruits à l'Armagnac vous est proposée (pruneaux, griottes, framboises ou cocktail 3 fruits). Enfin, les Flocquins sont de délicieuses gourmandises gascognes créées à partir de pruneaux macérés dans de l'Armagnac et d'amandes finement broyées : un délice.

Les Vignerons du Gerland emploient près de 80 personnes dont plusieurs œnologues. A Eauze, nous avons visité les impressionnants chais sous la responsabilité de Jean-Pierre Matignon, le maître de chai et de Frédéric Ben, œnologue. Au magasin, nous avons été accueillis par Valérie Mogni, responsable du stand qui a su nous présenter toute la gamme avec le sourire...

■ Jean-Louis Le Breton

Les 3 magasins Club des Marques

32800 - Eauze

Route de Nogaro

Tél. : 05 62 09 82 08

(Du lundi au vendredi 8h30/12h30- 14h/18h. Le samedi matin, de mai à septembre, de 9h à 12h)

40190 - Villeneuve de Marsan

1334 av. d'Aquitaine

Tél. : 05 58 45 21 76

(Du lundi au vendredi 8h30/12h30- 14h/17h.)

32110 - Panjas

Av. du Catalan

Tél. : 05 62 09 69 87

(Du lundi au vendredi 8h30/12h30- 14h/17h.)

Bienvenue au Club des Marques...



Frédéric Ben et Valérie Mogni à Eauze



Jean-Pierre Matignon, maître de chai



L'un des superbes chais de vieillissement à Eauze



La Belle Sandrine sous ses deux déclinaisons



Armagnac et vins de Gascogne...

Le Progrès

Serge Tartas

Bar - Brasserie - Pizzeria



Cuisine régionale

Grand choix de pizzas. Menu du jour.

Pizzeria uniquement le soir

(pâte à pizza fabriquée maison)

Grand choix de bières. Menu «Pizza Ciné»

Formule le midi : 12,80 €

Le Progrès - 1, place Jeanne d'Arc
32110 Nogaro - Tél.: 05 62 09 00 27



BAR
RESTAURANT
Cuisine traditionnelle

Spécialités du Sud-Ouest

28, Grand Rue du Pacherenc
32400 Viella

05 62 09 67 99

LA BONNE FOURCHETTE

L'AÏOLI



restaurant - bar - pizzeria au feu de bois



CUISINE
ITALO
GASCONNE



Christian Vivaldi
et son équipe
vous accueillent

Place du Colonel Parisot - 32290 Aignan

Tél.: 05 62 09 22 47

L'Escale

RESTAURANT

Entre terroir et poissons

Rodrigue et Edith vous accueillent au restaurant l'Escale dans un cadre rénové pour vous proposer une cuisine de terroir élaborée.



La Petite Escale

RESTAURANT

Et pour une restauration
rapide et de qualité :

La Petite Escale

Pizza, kebab, salade,
sandwich, omelette...

Nouveau :

découvrez notre
Fish & Chips !

La Petite Escale
22 bis, rue Aurensan
32250 Montréal du Gers
Tél.: 05 62 28 82 05

L'Escale - 4, place de l'Hôtel de Ville - 32250 Montréal-du-Gers - Tél.: 05 62 29 59 05 - 06 40 24 53 81



Spécial Plancha ! êtes-vous « plancha-addict » ?

Pour conclure ce dossier «restaurants et gastronomie», nous vous présentons deux livres de Liliane Otal et Pierre Bordet dédiés à la cuisine avec plancha. Indispensables avec les beaux jours qui arrivent...

La Bible de la Plancha



(nouvelle édition 2016)

Textes : Liliane Otal
Photos : Pierre Bordet
Editions Sud-Ouest

256 p. 19,90 €

Voilà 200 recettes pour cuisiner absolument tout à la plancha : depuis les modes de cuisson basiques jusqu'aux recettes les plus élaborées. Elles sont regroupées par types : entrées (ou tapas), légumes, champignons, oeufs,

pains et galettes, poissons, coquillages et crustacés, volailles, viandes, fromages et enfin desserts. Plus des conseils, des astuces, des méthodes de nettoyage. Comme son titre l'indique : c'est la bible !

Plancha Sud-Ouest



Textes : Liliane Otal

Photos : Pierre Bordet

Editions Sud-Ouest

96 p. 15 €

Les produits du Sud-Ouest sont mis à l'honneur dans cette cinquantaine de recettes à la plancha directement inspirées de fêtes régionales : la fête de l'ail à Saint-Clar, la fête de la châtaigne et du cépe à Villefranche-du-Périgord, la fête du piment d'Anglet, la fête du piment d'Espelette, la fête de la tomate à Marmande, la fête de l'alose à Lormont, la fête de la Turlutte à Lanton (pour le chipiron), la fête du merlu à Capbreton, la fête de l'agneau de Pauillac, etc.

Chantal Ducournau

Spécialités Gastronomiques du Sud-Ouest

Réceptions - mariages - Traiteur

Artisan produits régionaux - Foie gras - conserves



32240 Monlezun d'Armagnac
Gers-France

Tél. : 05 62 09 10 28

Mobile : 06 83 35 25 49

Email : chantal.ducournau@free.fr

RESTAURANT ASIATIQUE

Les Cygnes



Carine et Michel OK vous accueillent

Les Cygnes - Restaurant & Plats à emporter

63, rue des Thermes

32150 Barbotan-les-Thermes

Tél. : 05 62 09 52 33

ouvert tous les jours (sauf lundi) - 12h/14h - 19h/22h

Lou Barricot Vins de pays et de la région
Armagnacs, Whiskies, Champagnes...

Amis gastronomes la cave Lou Barricot vous propose
plus de 600 références pour accompagner vos repas !



Lou Barricot - 26, rue Gambetta - 40800 Aire-sur-l'Adour
Tél.: 05 58 71 99 20

les
Cordeliers
BAR - BRASSERIE



Didier DUFFAUT

05 62 69 09 27

1, place des Cordeliers
32110 NOGARO

Email : brasseriecordeliers@yahoo.com



Boulangerie la Pomponette

05 62 09 65 58

Francis & Monique VIALATOU

78, rue Nationale - 32110 NOGARO

Ouvert de 6h à 13h et de 15h30 à 19h30

Fermé mardi après-midi et mercredi. Ouvert dimanche après-midi

DOMAINE
des
CASSAGNOLES

VINS DE CÔTES DE GASCOGNE
FLOC - ARMAGNAC

32330 GONDRIN - Tél.: +33(0)5 62 28 40 57

f : domaine des cassagnoles

UN DRUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

Brocanthé

la belle histoire...

Resto - Brocante - Salon de thé (rez de chaussée et 1er étage)



Cuisine fraîche et produits
du terroir de qualité
produits agriculture bio

Ouverture à partir de mai :
tous les jours à midi, sauf le mercredi
et le soir les jeudi, vendredi et samedi

En juillet/août :
ouvert tous les jours sauf dimanche

Place du Colonel Parisot - 32290 Aignan

Tél.: 05 62 08 15 26 - 06 79 56 45 19

www.brocanthe-belle-histoire

brocante.bellehistoire@orange.fr

**PANAULLE
FROID**

Frigoriste

froid, climatisation
et pompe à chaleur

05 62 09 85 58

ZI Lauron - 32800 EAUZE

panaulle.froid@bbox.fr

attestation de capacité N°20614



Artisans & Artistes



24^e salon des Métiers d'Art Plaisance-du-Gers du 13 au 16 mai 2016

Une nouvelle fois le Salon des Métiers d'Art de Plaisance-du-Gers mettra à l'honneur le travail de nombreux artisans et proposera diverses activités et plusieurs ateliers.



Marie-Jo Chauvin et Catherine Costes, Présidente et Vice-Présidente de l'association

L'association des Ateliers d'Arts Plastique de Plaisance-du-Gers est active tout au long de l'année. Mais le **Salon des Métiers d'Arts** est le temps fort du printemps. Il regroupe une trentaine d'artisans venus de toute la région. A chaque édition, pour Marie-Jo Chauvin (qui préside l'association) et son équipe, c'est un véritable casse-tête pour pratiquer la sélection : « Nous ne voulons pas céder à la facilité en reprenant les mêmes exposants. Il s'agit donc de trouver de nouveaux talents pour satisfaire les visiteurs qui viennent nombreux. Nous voulons prouver qu'il est possible d'organiser un salon de qualité, même dans une petite ville comme Plaisance-du-Gers ! »

Lors du salon, les œuvres des élèves de l'école de dessin de l'association, (animée par Maryse Pajot) seront exposées dans la salle n°1 de la Mairie. Cette école dispense des cours ouverts à tous les âges le lundi et le jeudi, de 14 h à 17 h.

Sensibiliser les jeunes

A l'occasion d'ateliers préparatoires, les jeunes du collège de Plaisance-du-Gers ont pu s'initier cette année à la calligraphie, à la peinture, à la poterie, à la gravure, à la sculpture sur pierre et à la mosaïque. Cette sensibilisation au techniques de l'artisanat a bien évidemment pour but de susciter des vocations...

Alain Buisson en vedette

C'est le sculpteur Alain Buisson qui sera mis en vedette lors du salon avec

une belle exposition de ses œuvres. Parmi les artisans exposant, on notera le travail de Manuel Espana qui peint... au fer à repasser ! Vous pourrez admirer les sculptures en bois et verre de Ghislaine Medina, la vannerie sauvage de Jane Thomasson, les émaux de Vincent Germaneau et bien d'autres merveilles. Angel Scandino procédera à des démonstrations de forge.



Sculptures d'Alain Buisson



Manuel Espana peint... au fer à repasser !



Émaux de Vincent Germaneau et sculpture de Ghislaine Medina



Boutures d'osier de Jane Thomasson

Partenaires

Parallèlement au salon, un vide-grenier aura lieu le dimanche matin. On pourra aussi visiter l'orgue de Plaisance. Enfin le Ciné Europe proposera le film *Van Gogh* de Maurice Pialat, le vendredi 13 à 20 h 30 et *Francophonie*, d'Alexander Soukurov, le samedi 14 à 17 h. L'inauguration officielle du salon aura lieu le vendredi 13 à 18 h. Ne manquez pas cet événement de qualité qui met l'art au cœur de la ruralité.

■ Jean-Louis Le Breton

24e Salon des Métiers d'Art du 13 au 16 mai 2015

Salle Polyvalente

Place de l'Église à Plaisance-du-Gers

Jeudi, vendredi, samedi et dimanche

de 10 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h

Contact Marie-Jo Chauvin : 06 70 60 06 20

mjo.chauvin@orange.fr

Site : <http://pagesperso-orange.fr/AAPP/>

Artisans d'art à Plaisance

Voici quelques-uns des artisans qui seront présents au salon : Janjak Beaudet (bijoux bois), Marie-Christine Billard (peinture), Geneviève Boue (bijoux en papier), Florian Cantin (poterie), Marisol De Roland (vitrail), Jean De Sterck (photographie), Maryvonne Dedieu (tissu), Myriam Duvignau (verre), Manuel Espana (peinture), Chantal Favard (feuilles de maïs), Gilbert Francingue (bois), Vincent Germaneau (émaux), Diane Junqua (cuir), Odile Marchalot (céramique), Ghislaine Medina (sculpture), Christine Mentieres (textile), Cécile Meyer (bijoux), Myriam Morlet (bijoux), Wim Pieters (pierre), Pietro Lando (sculpture), Nadine Saint Martin (poterie), Valérie Saint-Cyr (émaux), Brigitte Seailles (sculpture), Corinne & Stéphane Siot (marionnettes), Jane Thomasson (vannerie), Violette Vales (sculpture bois). Angel Scandino fera des démonstrations de forge.

DÉPANNAGES DOMESTIQUES

CHRISTEL DAZEMA



Bricolage, nettoyage, jardinage, débroussaillage...

Un robinet qui fuit ? un problème électrique ? Une porte, une fenêtre, un volet qui ne s'ouvre plus ? Contactez Christel.
Il intervient dans un rayon de 50 km autour de Riscle



Christel Dazéma
32400 Sarragachies
Tél. : 06 84 25 28 62

site: 819 575 104 00018

ETS DAUGA Établissements DAUGA

STORES

et Moustiquaires

Ouverture les samedis

14 et 28 mai et le 4 juin (10 h/16 h)

Durant ces jours, EXPO et promo
sur PORTAILS de clôture, jusqu'à 150 €

et du 1er MAI au 15 JUIN 2016

jusqu'à

300 €

par store



Avenue des Sports - 32110 Nogaro
05 62 09 03 73



300 € au 15€ - maximum TTC pour un seul le tour de l'VA - Combles et magasins

THERMES DE BARBOTAN

FÊTE DES MÈRES*

1 Activité Physique

+

1 Modelage Aromatique

+

Accès libre au Spa et au Hammam

45€
65€



FÊTE DES PÈRES*

1 Activité Physique

+

1 Séance de Lit Hydromassant

+

1 Bain Reminéralisant

45€
62€



* Offres valables du 17/05 au 19/06/2016.



Colette Migné

Risclé du 13 au 15 mai 2016



Festival Spirale à Histoires

14^e rendez-vous champêtre spectaculaire !

Cette année encore le Festival Spirale à Histoires offre un programme varié et garni : plus de 30 spectacles, 3 folles soirées, 3 concerts de la lune... Il y en aura pour tous : contes, théâtre, cirque, marionnettes, spectacles de rue, concerts, etc.



Une équipe motivée pour vous accueillir...



Le cirque Zygothe

C'est un nouveau cru exceptionnel que nous promet le 14^e festival Spirale à Histoires, sous la présidence de Christophe Merotto et la direction artistique de Frédéric David. Avec plus de 30 spectacles présentés en 2 jours et 3 soirées, il avait attiré l'an passé près de 3000 personnes sur le site de Risclé. La programmation sera encore plus riche pour cette 14^e édition qui met la parole à l'honneur, sous toutes ses formes et dans la plus grande diversité : contes, théâtre, marionnettes, cirque, concerts... Ce long week-end de mai sera un vrai moment de liesse populaire. Rires et sourires en bandoulière, le décollage est garanti pour le public grâce auquel cette utopie créative existe.

prend soin de l'environnement : alimentation bio pour les repas, utilisation de vaisselle lavable, vente de bière et jus de fruits bio (pas de soda), toilettes sèches, t-shirts promotionnels fabriqués à partir de textiles et d'encre biologiques et éthiques, etc.

Une programmation variée

De nombreux artistes sont au programme : Colette Migné (marraine du festival), Yannick Jaulin, Michel Hindenocq, le collectif AIAA, Bobitch Cie Microsillon, etc. Autour de ces personnalités, une foule de jeunes compagnies et d'autres artistes confirmés animeront le festival. Les enfants ne sont pas oubliés avec des spectacles spécifiques pour les jeunes...

■ Jean-Louis Le Breton



Le groupe Slivo Electric Klub

Trois chapiteaux

L'événement se déroule sous trois chapiteaux, mais aussi sur l'herbe, en plein air, dans des granges, des caravanes et dans le petit théâtre Spirale. La plupart des artistes s'installent et sont logés sur place pendant les trois jours, ce qui permet au public d'être en contact permanent avec eux. Enfin ce festival qui s'appuie sur une centaine de bénévoles

Renseignements pratiques Festival Spirale à Histoires

Ecocentre Pierre et Terre

Route de Saint-Mont

32400 Risclé

Tél. : 05 62 08 43 81

www.spiraleahistoires.com

Entrée sur le site en journée

1 jour : 8 €, 2 jours : 10 €

- de 12 ans : 7 €, gratuit - de 4 ans

Folles soirées

Vendredi, dimanche : 5,10,12 €

Samedi : 5,12,14 €

L'intégrale des soirées : 12,30,34 €

Pass Spirale 2016

Intégrale soirées + journées : 15,35,40 €



Le programme 2016

Folles soirées

Vendredi 13 mai 21H



« Premières paroles de la 14^e »
Colette MIGNE



« Argent pudeur et décadences »
Collectif AIAA

Concert de la Lune de BUSTIC PLASTER

Samedi 14 mai 21 H



« Les ravis »
Michel HINDENOCC



« Urban & Orbitch »
BOBITCH Cie MICROSILLON

Concert de la Lune de SLIVO ELECTRIC KLUB

Dimanche 15 mai 21 H

« Avant dernières paroles de la 14^e »

Colette MIGNE



« Nous sommes nés d'un récit »
Yannick JAULIN

Concert de la Lune de MITCHI BITCHI BAR

En journée

Servane DESCHAMPS, Simon GAUTHIER, Olivier DE ROBERT, Luigi RIGNANESE, Chorale On n'est Pas Couché, Colette MIGNE, Gérard NAQUE, Le cirque ZIGOTE, Alain LARRIBET, Cie L'OISEAU MANIVELLE, Cie L'ARBASSONGE, le théâtre du Vide Poche et plein d'autres encore...



La Galerie Bleue

Nicole Courtois

Elle redonne vie aux petits objets



Nicole Courtois revisite l'archéologie de l'utilitaire et du banal. D'un coup de baguette magique espiègle, elle fait revivre ces objets et ustensiles un peu vieillis qui peuplent nos maisons.



Nicole Courtois : une artiste espiègle !

Nicole Courtois est enfant du Berry, fille de la campagne. Elle en garde le goût des choses simples.

Elle étudie aux Beaux-Arts de Bourges, où, après son diplôme national de sculpture elle est assistante du sculpteur Marcel Gili. Après 1968, elle assure la continuité de l'atelier. A la naissance de son 2^e enfant, elle arrête l'enseignement et se consacre à sa pratique personnelle en libérant son imaginaire et sa fantaisie.

Une ancienne tannerie transformée en vaste atelier lui donne la possibilité d'entasser et de conserver des tas de vieux objets, outils, ustensiles qui peuplent les vieilles maisons. C'est son cabinet de curiosité. Ces objets, elle les aime pour leur forme, leur usage, parce qu'ils sont les témoins d'une époque révolue, le souvenir de personnes aimées, d'activités vécues, de moments chaleureux. Mais ce sont aussi bien des objets du quotidien d'allure banale que son regard transforme aussitôt en « possible ». Ils parlent à Nicole Courtois, elle les voit comme un alphabet. Elle leur offre une re-naiissance.



De leur moulage à l'aide de petits bouts de papiers encollés, elle copie leur enveloppe. Puis elle allonge, emboîte, raccourcit, galbe, incurve, assemble, enduit de plâtre et peint. Couleurs laiteuses et acidulées, en légers dégradés de blancs, de rose et de bleus, ou bien teintées soutenues d'ocre puissant, de rouge carminé ou de vert fluo, ils deviennent des objets nouveaux. On les reconnaît, mais ils sont différents, pas tout à fait semblables, mais un peu ressemblants ; leur étrangeté les affuble d'une certaine grâce, d'un petit air de fête, d'un soupçon d'espièglerie : le vase est bouché, la carafe n'a pas de fond, le bol est percé et l'entonnoir s'écoule sur lui-même. Suspendus aux cimaises, ils jouent avec la lumière qui projette sur les murs leur ombre dansante. Posés sur des cubes blancs leurs formes s'interpellent dans un jeu de contraires ou de voisinage. La palette colorée est si inattendue qu'elle déstabilise le regard mais la lumière accroche si bien les creux et les galbes que la curiosité incite à parcourir ce nouvel ordre visuel qui simule le réel. Les dessins monochromes reprennent

l'abécédaire des formes ; leur volume rabattu sur le plan, ils sont les silhouettes des objets. Les petits formats traités au pochoir ont la douceur soyeuse du pastel qui bave sur ses bords. Ceux de très grandes dimensions - des dessins peints à l'huile - jouent habilement sur les contrastes de taille avec les objets, mettant en évidence la simplicité du vocabulaire plastique de l'auteur. Voilà un cabinet de curiosité prime-sautier que Nicole Courtois, tel un farfadet malicieux, a créé pour revisiter toute cette archéologie de l'utilitaire et du banal. C'est une exposition certes déroutante, mais combien attachante par le caractère mutin de l'artiste qui se rebelle contre l'idée classique de la sculpture.

■ Anto Alquier

Nicole Courtois

Jusqu'au 19 juin à la Galerie Bleue

32400 - Riscle

Expo ouverte les jours de classe et pour l'Ascension

Vernissage le 21 mai en présence de l'artiste

Soirée musicale le 9 juin avec Nicolas Dorléans et sa

guitare utilisée comme instrument polyphonique.

Renseignements : 05 62 69 94 14

Les Rencontres Littéraires



Carole Zalberg
en signature chez Françoise Corbel à
Eauze samedi 21 mai de 10h à 12h

Le Prix «Jeune Mousquetaire»

11^e édition à Nogaro – Vendredi 20 mai 2016

Chaque année depuis onze ans, le prix « Jeune Mousquetaire » récompense un premier roman. Il est parrainé par des auteurs confirmés et c'est l'occasion d'une journée de rencontres, de débats, de tables rondes et de signatures à Nogaro.



Les rencontres littéraires sont ouvertes à tous !



Les jeunes du Gers viennent nombreux pour débattre

pour l'un des cinq candidats. Toutes les formalités pour participer à ce vote sont expliquées sur le site de l'association :

www.prixjeunemousquetaire.fr

Sur ce même site, vous trouverez des critiques de tous les livres qui concourent, rédigées par les élèves...

Enfin notez qu'à l'issue de la remise du prix, une table ronde sera animée à 19 h par Eric Busson sur le thème « écrire et publier un premier roman ».



Eric Busson

■ Jean-Louis Le Breton

Vendredi 20 mai, le 11^e prix « Jeune Mousquetaire » sera remis à Nogaro à 18 h 30 à la salle d'animation. Cinq titres sont en lice (voir encadré). Une dizaine d'écrivains débutants ou confirmés seront invités pour rencontrer le public et des élèves venus des lycées de Condom, Mirande, Lectoure et Nogaro. Des débats informels, des tables rondes et des signatures se dérouleront à partir de 16 h 30 dans cinq lieux de la ville* (autour de la salle d'animation) sous la présidence de Carole Zalberg. Le tout nouveau roman de cette dernière, intitulé « A la trace » est le récit de son séjour

en Israël, sur lequel elle porte un regard intime... Le prix a déjà eu d'autres présidents prestigieux comme Anna Gavalda, David Foenkinos, Lydie Salvayre ou Jean Rouaud...

Lecteur, spectateur, votant...

Cet événement ouvert à tous est organisé par la Junior-association « Un Livre dans la Poche » et grâce au dynamisme d'Eric Busson, professeur de lettres à la Cité Scolaire d'Artagnan de Nogaro qui y consacre une belle énergie. Vous pouvez y assister comme simple spectateur, mais aussi voter

Prix Jeune Mousquetaire

Vendredi 20 mai 2016 - Nogaro - à partir de 16h30

www.prixjeunemousquetaire.fr

* Hotel-restaurant Le Commerce, salle 1 (Pascal dessaint et Emmanuelle Pirotte) et salle 2 (Pierre Raufast et Eric Le guilloux), Bodega Lou Sequet (Alain Guyard et Séverine Werba), Salle des arènes « Casa Palomo » (Déborah Lévy-Bertherat et Nicko Tackian), salle d'animation (Carole Zalberg et Pascal Manoukian)

Les cinq premiers romans à lire et à élire...

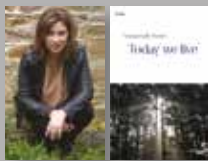
Séverine Werba

Appartenir
(éditions Fayard)



Emmanuelle Pirotte

Today we live
(éditions du Cherche-Midi)



Pascal Manoukian

Les échoués
(éditions Don Quichotte)



Niko Tackian

Quelque part avant l'enfer
(éditions Scribéo)



Eric Le Guilloux

Les haines en moins
(éditions Daphnis et Chloé)



... et les autres écrivains invités

Carole Zalberg

A la trace
(éditions Intervalles)



Pascal Dessaint

Le Chemin s'arrêtera là
(éditions Rivages)



Déborah Lévy-Bertherat

Les fiancés
(éditions Rivages)



Pierre Raufast

La variante chilienne
(Alma éditeur)



Alain Guyard

La Soudure
(éditions Le Dilettante)



Tous les livres sont disponibles à la librairie Françoise Corbel d'Eauze qui tiendra un stand à Nogaro le 20 mai. Vous pouvez également les consulter à la bibliothèque municipale de Nogaro.

Crédits photos : Pascal Manoukian (Capa Picture), Séverine Werba (Richard Dumas), autres photos DR

Dossier OVNIS

Plus on en sait, moins on en sait...



Suite à l'appel lancé dans un précédent numéro du Canard Gascon, nous avons reçu quatre témoignages de personnes ayant vu des OVNIS en Gascogne. Et nous avons creusé le sujet de façon plus générale pour ceux qui seraient intéressés...



OVNI vu en octobre 2015 près du fleuve Ohio, Kentucky (USA)
Vidéo : <https://youtu.be/N6TH2dZBzXy>

Avec l'apparition des appareils photos numériques et téléphones portables le nombre de personnes témoins de passages d'OVNIS (Objets Volants Non Identifiés ou UFO en anglais) a été multiplié de façon exponentielle. Il suffit de taper ces 4 lettres dans le moteur de recherches du site *Youtube* pour voir apparaître des milliers de vidéos. Évidemment, tout le problème est de savoir si elles sont authentiques. Certaines sont manifestation des canulars, particulièrement lorsque l'OVNI apparaît de façon trop nette ou précise : on peut alors supposer que quelques étudiants en images de synthèse se sont amusés à poster de fausses vidéos. Cependant, la masse énorme de témoignages ne peut occulter le fait qu'un grand nombre de personnes sincères et bien attentionnées ont assisté à des phénomènes dans le ciel que nul ne sait expliquer. La plupart du temps, il s'agit de lumières fixes ou se déplaçant à des vitesses vertigineuses et qu'on ne peut confondre avec des avions, des drones ou des ballons sondes.

De là à en déduire qu'il s'agit de manifestations extra-terrestres intelligentes ou de vaisseaux spatiaux, il y a un pas que beaucoup ne veulent pas franchir mais que certains sautent allègrement. En France, le GEIPAN (*Groupe d'Études et d'Informations sur les Phénomènes Aérospatiaux Non Identifiés*), dépendant du CNES (*Centre national d'Études Spatiales*) recueille des témoi-



Apparition d'un OVNI aux abords de la station spatiale
Vidéo : https://youtu.be/miuMM_cES-g

gnages depuis des années. Beaucoup de documents sont disponibles sur son site : www.cnes-geipan.fr. Cependant, cet organisme n'a pas brillé par son activité ces dernières années.

C'est sur Internet que l'on trouve le plus d'actualités sur les OVNIS/UFOs. Quelques sites se sont spécialisés dans la publication quotidienne de témoignages, de photos et de vidéos. Certains



OVNIS et extra-terrestres sont-ils le fruit de notre imagination ?

documents sont véritablement intrigants, surtout lorsqu'ils proviennent de sources officielles. Ainsi, la NASA publie des milliers de photos de ses expéditions sur la Lune et sur Mars. Et des observateurs acharnés passent chaque millimètre carré de ces photos au crible



Lumières au-dessus de la côte pacifique le 16 avril 2016
Vidéo : <https://youtu.be/Fu7JgL5coq0>

pour y déceler les traces d'une activité ou d'objets extra-terrestres. Et leur pêche est souvent fructueuse. D'autre part, la NASA a volontairement flouté des régions entières de la Lune ou de Mars et, bien entendu, tout le monde se demande pourquoi. Y a-t-il un complot ou des instructions pour nous cacher des choses ? L'affaire se complique encore lorsqu'un astronaute comme Buzz Aldrin (2^e homme à avoir marché sur la Lune) avoue aujourd'hui avoir été le témoin de phénomènes inexpliqués. Buzz Aldrin va plus loin et parle carrément d'intelligence extra-terrestre. (Voir liens en fin d'article).

Les Aliens existent-ils ?

Si les extra-terrestres existent, des questions se posent. Pourquoi ne se manifestent-ils pas plus clairement et ne cherchent-ils pas à prendre contact avec la civilisation humaine ? Le docteur Steven Green a créé un mouvement baptisé « *The Disclosure Project* » qui regroupe plus de 400 témoignages d'anciens de la NASA, de la CIA ou de l'armée américaine qui affirment que des contacts ont déjà été pris avec des civilisations extra-terrestres et que l'armée américaine travaille en secret sur des technologies (comme l'anti-gravité). Ils jurent être prêts à témoigner devant le Congrès si on leur demande.

OVNIS et conscience

Des scientifiques, des philosophes, des physiciens se sont penchés sur l'étude



des témoignages des phénomènes extra-terrestres. Certains affirment qu'ils sont purs fantômes. D'autres disent que seul un niveau de conscience nous sépare de civilisations plus avancées. De la même façon que nous ne pouvons entrer en contact avec le monde des fourmis autrement qu'en les observant, des extra-terrestres ne nous contacteraient pas parce que notre niveau de conscience serait trop bas. Bref, vous l'avez compris : plus on creuse, moins on trouve. Toutefois, le temps n'est peut-être pas loin où un gouvernement se décidera à faire une communication officielle sur l'existence d'une ou plusieurs civilisations extra-terrestres qui seraient d'ores et déjà en contact avec l'humanité.

■ **Jean-Louis Le Breton**

4 témoignages en Gascogne 2 témoignages anciens



Le 17 juillet 1978, à 23h30 à Faget-Abatial (Gers) Jean-Jacques Moncassin, sa femme, sa fille et son cousin sortant d'un repas chez des amis, ont vu un OVNI « Un disque parfait, vert fluo, immobile qui se tenait au-dessus de nous, à environ 100 ou 150 m du sol, d'un diamètre de 8 à 10 m. Pourquoi l'OVNI s'est-il arrêté juste au-dessus de nous ? Hasard ? Coïncidence ? Je n'y crois pas. Je pense plutôt qu'il nous avait repérés. Après quelques secondes d'immobilité, il est parti vers les Pyrénées à une telle vitesse, qu'une seconde après son départ, on ne le voyait plus. L'OVNI était-il piloté par des êtres vivants et si oui, comment supporter une telle accélération ? »



À u début des années 80, il ne se souvient plus de la date exacte, André Tauzin rentrait chez lui à Laujuzan lorsqu'il a aperçu des lumières au-dessus du Catalan. « J'ai d'abord cru qu'il s'agissait d'un car avec des fenêtres éclairées qui circulait sur

la route au loin. Mais soudain, l'objet s'est élevé franchement au-dessus de la cime des arbres. Je distinguais clairement ses lumières. Il était aussi éclairé par en dessous. Je n'ai pas le souvenir d'avoir entendu du bruit. Puis il est redescendu derrière la ligne d'arbres. Nous nous étions arrêtés au bord de la route. J'étais accompagné d'une amie. Nous avons eu peur et nous avons fait demi-tour sans chercher à en savoir plus... »

2 témoignages récents



Jean-Michel Junca, camionneur, roulait en février 2016, un soir, sur la route de Saint-Justin. « Soudain j'ai vu trois sphères lumineuses dans le ciel, en face de moi, à environ 700 m de haut et à environ 3 km de mon véhicule. Elles se déplaçaient

vers la gauche. Brusquement, elles se sont séparées à une vitesse fulgurante, l'une à gauche, l'autre à droite et celle du milieu vers le haut. Le lendemain, un collègue camionneur m'a dit avoir été également témoin du phénomène. »

Un autre témoin qui souhaite garder l'anonymat affirme avoir vu le 12 novembre à 3 h du matin deux soucoupes volantes à Labastide d'Armagnac. « J'avais du mal à dormir. Je me suis levé et je suis sorti. Je les ai vues traverser le ciel en quelques secondes. C'étaient des objets d'une coloration bleu gris, bien plus gros et plus rapides que des avions et en forme de soucoupes. Pour moi, le doute n'est pas permis : il s'agissait bien de vaisseaux extra-terrestres... »

Pour aller plus loin

Quelques chaînes Youtube

où vous verrez des centaines de vidéos d'OVNIS (UFOS) :
Secureteam10, Streecap1, thirdphaseofmoon

Le groupe du docteur Steven Green :

<http://www.disclosureproject.org/>
et sur Youtube rechercher : disclosure project
2001 press conference (une étonnante conférence de 2 heures en 2001 sur le sujet)

Le témoignage de Buzz Aldrin :

<https://youtu.be/XIKV1ybBnHI>

OVNIS et conscience
Editions Le Temps présent – 23 €
L'inexpliqué au cœur du nouveau paradigme de la physique



Un collectif de scientifiques s'attaque au problème des OVNIS et de la conscience. C'est très intello, pas toujours facile à lire, mais tout de même intéressant.

Théorie des événements extraterrestres

Arnaud Esquerre
Fayard – 19 €



Encore plus intellectuel que le précédent, ce livre analyse des centaines de témoignages recueillis par le GEIPAN et cherche à comprendre notre rapport à la réalité.



Manifestations

La Hesta des Arts

Salon de Mauvezin – 21 et 22 mai 2016

Ce salon « La Hesta des Arts » est une première dans la petite ville de Mauvezin... Une idée portée par des passionnés dont le souhait est de montrer que dans le milieu rural tout est possible !



La Hesta des Arts aura lieu sous la houlette du Foyer Rural de Mauvezin. Le nouveau président Alain Candelon, aidé de son équipe, et des deux organisatrices Christine Couderc et Frédérique Gros proposent au public un large éventail d'artistes. Peintres, sculpteurs, métiers d'art, photographes, poète, au total une qua-

rantaine de participants, ayant tous au fond d'eux-mêmes cette petite flamme qui les dirige vers de l'improvisation, du rêve, du réalisme, de l'évasion... Une vraie palette diversifiée, il y en aura pour tous les goûts ! L'invité d'honneur Guy Coanus, graphiste, dessinateur, peintre reconnu, a fait ses études aux Beaux-Arts de Toulouse, puis à l'académie de Florence. Cet artiste a plusieurs cordes à son arc. Ainsi il débute en travaillant à la fabrication de décors de théâtres parisiens. Il est remarqué par le peintre Raymond Moretti, qui lui propose de concevoir le décor du « Grand Echiquier » émission de Jacques Chancel. Puis Jack Lang, l'engage vivement à continuer à peindre sur le thème du bicentenaire de la Révolution. Mais Guy Coanus est surtout attiré par la lumière et les paysages du Midi, les atmosphères éclatantes de l'Andalousie, où il séjourne plusieurs fois dans l'année... C'est un homme d'une grande modestie, talentueux, ayant aussi une petite pointe d'humour quand on le rencontre, le caractérisant comme une per-

sonne très sympathique. Le public pourra rencontrer tous les artistes sur place ce week-end du 21 et 22 mai 2016 au Foyer Rural. A noter qu'il y aura des artistes venus du Var, de Haute-Garonne, et bien entendu de notre belle région.

■ **Christine Couderc**

Salon La Hesta des Arts

Foyer Rural - Place du Foirail
32120 Mauvezin

salon.lahesta@yahoo.fr

Tél : 05 62 58 39 04

<http://salonlahesta.wix.com/2016>

Programme :

Samedi 21 mai

Ouverture du salon à 11 h.

Vernissage à 11 h 30 avec remise des prix :

1^{er} Prix de la Ville, Prix de « la Hesta des Arts »,

Prix des Commerçants.

Dimanche 22 mai

Tirage de la tombola à 16 h,

avec 3 dessins offerts par les artistes :

Guy Coanus, Frédérique Gros

et Christine Couderc.

Parmi les artistes invités :

Guy Coanus, Nicole Guegan, Véronique Lançon,

Muzard, Pierre Lambert, MC Lamarche, Frédérique

Gros, Christine Couderc, Patrice Cousin, Françoise

Lachambre, M Jouandon, Isabelle Leider, Jean-Pierre

Montagné, Patrick Barbier, A. Genson, etc.

Appel à Candidature

Election de Miss Prestige - Gascogne 2016

Al'heure où nous mettons sous presse, Al'infatigable et dynamique Jean-Paul Quevedo, Président du concours de chant « Le tremplin de Manciet », grand ami de Geneviève de Fontenay et également organisateur du casting *Miss Prestige Gascogne*, est toujours à la recherche de candidates. Si le casting doit avoir lieu le 7 mai au café de France à Eauze, il est possible que le comité prenne en considération des candidatures plus tardives. Bref, n'attendez pas si vous êtes une jeune femme de 18 à 24 ans, taille 1,70 m minimum et que vous désiriez vous ins-

crire au concours de *Miss Prestige National*. Prenez contact rapidement avec les organisateurs pour tenter votre chance. A noter que si Geneviève de Fontenay est la créatrice de Miss prestige, elle a fait ses adieux cette année.



Miss Prestige National

Renseignements et inscriptions :

Mobile : 06 80 30 68 26

Tél.: 05 62 09 91 18

jeanpaulquevedo@free.fr



Le monde des fleurs



Rêves de Fleurs

Quand le rêve devient réalité

Elle en rêvait depuis longtemps : Patricia Larrey vient d'ouvrir son magasin de fleurs et de déco à Nogaro. Un métier qu'elle pratique depuis 22 ans...



Patricia Larrey dans son nouveau magasin à Nogaro



La façade de «Rêves de Fleurs» vous invite à entrer...

Pour Patricia Larrey, c'est un rêve qui se concrétise. Diplômée à l'âge de 17 ans (CAP de fleuriste et BEP d'horticulture), elle a toujours travaillé dans le monde des fleurs. Originaire de Bourrouillan (ses parents sont agriculteurs et son grand-père était boulanger à Panjas), elle a souhaité s'épanouir professionnellement dans la région de son enfance. « *Mon métier est ma passion. Le côté créatif me plaît...* » De fait, la profession de fleuriste a bien évolué et requiert des qualités de goût et l'art de l'assemblage. « *La technique des bouquets évolue sans cesse. Je réalise des compositions pour tous les événements festifs de la vie : mariages, communions, baptêmes. Je travaille aussi en association avec différents salons, comme j'ai pu le faire dans le passé pour Miss Gers, Miss Nogaro ou le Salon de l'érotisme. Je suis également en liaison avec plusieurs établissements de pompes funèbres car, dans les moments difficiles, on aime porter des fleurs aux disparus...* »



Un espace spécialement aménagé pour les plantes et arbustes

Fleurs, plantes et déco

Dans le magasin de Patricia, ouvert depuis le 5 avril, vous trouverez un grand choix de fleurs, mais aussi de plantes et d'arbustes. Ces derniers sont présentés dans un espace en plein air spécialement aménagé à l'arrière du bâtiment. Patricia propose également un rayon déco très tendance qui manquait à Nogaro: des vases, du linge de maison, des arts de la table, des statuettes, des tabourets de jardin : bref de bonnes idées cadeaux pour tous, même pour les enfants !

Agitateur Floral

Rêves de fleurs est membre agréé du collectif **Agitateur Floral** qui assure la livraison des bouquets sur toute la France et à l'international. « *J'ai choisi ce prestataire parce que les frais de livraison sont très raisonnables et parce qu'une partie de ceux-ci est reversée à l'association France Alzheimer* ». On le voit, avec Patricia, le langage des fleurs est aussi le langage du cœur. Alors ne manquez pas de découvrir dès à présent son nouveau magasin pour y trouver le plaisir d'offrir des fleurs ou des cadeaux à vos proches, vos amis... ou à vous-même ! La fête des mères en mai est aussi une bonne occasion de lui rendre visite...

■ **Jean-Louis Le Breton**

Rêves de Fleurs



Un magasin joliment décoré et bien achalandé



Patricia vous présente ses compositions



De jolis objets déco et arts de la table



Vous y trouverez des idées-cadeaux pour tous...



Un grand choix de fleurs pour des bouquets magnifiques...

Rêves de Fleurs

4, avenue Daniate - 32110 Nogaro

Tél. : 05 62 08 24 88

Mail : revesdefleursbypatricia@orange.fr



Aliénor d'Aquitaine Toujours duchesse et deux fois reine (1122-1204)

Duchesse d'Aquitaine, reine de France, puis duchesse de Normandie et reine d'Angleterre, elle est un personnage controversé mais n'en reste pas moins l'une des plus grandes figures féminines du Moyen Âge.



Enluminure représentant Aliénor assise entre un musicien et deux joueurs de dés.

Née probablement en 1122, elle est la fille aînée du duc Guillaume X d'Aquitaine et de Aénor de Châtellerauld. Elle passe son enfance tantôt à Bordeaux au palais de l'Ombrière, tantôt à Poitiers au milieu d'une cour raffinée, l'une des plus brillantes de l'époque. Elle y reçoit une éducation soignée. Elle apprend le latin, la musique, la poésie mais aussi l'équitation et même le tir à l'arc.

Elle perd sa mère vers 1130 puis son père en 1137. A l'âge de 15 ans, elle se trouve seule à la tête d'immenses possessions : le Poitou, le Périgord, la Gascogne, le Limousin, soit l'équivalent de 19 départements actuels ce qui fait d'elle une proie tentante pour les grands féodaux. Fort heureusement, avant de mourir, son père a entrepris une négociation avec le roi de France, Louis VI le Gros, pour la fiancer avec le dauphin.

Aliénor reine de France 1137-1152

Après la mort du duc d'Aquitaine, le projet de mariage se concrétise rapidement. C'est à Bordeaux, dans la ca-

thédrale Saint-André que, le 25 juillet 1137, Aliénor épouse le dauphin Louis.

Deuxième fils du roi de France, il a d'abord été promis à la carrière ecclésiastique mais, en 1131, la mort accidentelle de son frère aîné l'a arraché à la quiétude du cloître, sa vocation étant désormais de s'asseoir sur le trône. Marqué par ses années de formation, Louis dont « *la mine est froide et sérieuse* » ne se départira jamais de sa gravité et de sa piété. Son plus grand plaisir, dit-on, consiste à « *orner ses chapelles, assister à la messe et chanter au lutrin...* ». Quant à Aliénor, les chroniqueurs ont vanté sa beauté, « *la plus belle et la plus riche fleur d'Aquitaine, la perle incomparable du Midi* »,



Le mariage de Louis et d'Aliénor.

sa gaieté, la vivacité de son esprit avec peut-être une certaine verve volontiers irrévérencieuse. Le contraste entre les deux jeunes gens est frappant mais, pour l'heure, tout semble sourire au nouveau couple et ce d'autant plus que Louis est tombé éperdument amoureux de son épouse.

Le 8 août, à Poitiers, Aliénor et Louis sont couronnés ducs d'Aquitaine. Le même jour ils apprennent la mort de Louis VI. Le mari d'Aliénor devient donc roi sous le nom de Louis VII. Il a 17 ans, elle en a 15.

Pendant les premières années du règne, elle a sur son mari une influence certaine mais qui n'est pas toujours heureuse. Son caractère emporté pousse en effet le roi à prendre des décisions jugées inconsidérées qui provoquent des conflits avec plusieurs de ses vassaux.

En 1147, lorsqu'il part pour la deuxième croisade elle l'accompagne. Son comportement mécontente le roi, des soupçons pèsent même sur la fidélité d'Aliénor. De retour en France leurs relations continuent à se dégrader : la reine se plaint d'avoir « *épousé un moine et non un homme* », le roi déplore qu'en 15 ans de mariage elle n'ait donné naissance qu'à deux filles, Marie et Alix.

Après la mort de l'abbé Suger, qui avait conseillé au roi la conciliation, ils décident de se séparer. En 1152, prétextant un cousinage au 5^e degré, le roi fait annuler son mariage par un concile d'évêques. Aussitôt, la duchesse d'Aquitaine récupère les domaines qu'elle avait apportés en dot. Huit semaines plus tard, la cour de France, frappée de stupeur, apprend le remariage d'Aliénor avec Henri Plantagenêt, duc de Normandie, comte d'Anjou et du Maine, beau jeune homme plein de fougue et... de onze ans son cadet ! Le coup est rude pour le roi de France désormais bien moins puissant que son vassal et rival. Mais le pire reste à venir...



Aliénor dans un vitrail de la cathédrale Saint-Pierre de Poitiers. Une des très rares représentations d'elle faite de son vivant.



Aliénor reine d'Angleterre 1154-1189

Deux ans à peine après son mariage, Henri en tant que descendant de Guillaume le Conquérant hérite du trône d'Angleterre. Le 19 décembre 1154, Henri et Aliénor sont couronnés dans l'abbaye de Westminster. Les années qui suivent sont particulièrement heureuses pour Aliénor. Elle gère avec son mari leurs immenses possessions qu'ils sillonnent régulièrement, et elle lui donne huit enfants dont cinq fils : le dernier, le futur Jean sans Terre, naît alors qu'elle a 45 ans.

Mais au fil des années, les choses se gâtent. Henri II la trompe et l'écarte du pouvoir. Humiliée et furieuse, Aliénor se retire à Poitiers avec ses enfants et devient pour son mari une ennemie déclarée. Son ressentiment est tel qu'elle va jusqu'à dresser ses fils contre lui : elle multiplie les intrigues et n'hésite pas à solliciter l'aide de son premier mari, le roi de France, contre le second, le roi d'Angleterre. Excédé, ce dernier la fait arrêter en 1174 et amener sans ménagement en Angleterre où elle restera en résidence surveillée. Après la mort d'Henri II en 1189, son fils, le nouveau roi Richard dit Cœur de Lion, la fait libérer. L'éloignement du monde et la solitude relative que son mari lui a imposés pendant quinze ans n'ont pas aigri le caractère d'Aliénor. Son enthousiasme, son énergie, son appétit de la vie apparaissent intacts.

Aliénor reine-mère 1189-1204

Pendant les années qui suivent elle est particulièrement active car il y a fort à faire. A peine monté sur le trône, Richard décide de partir pour la Croisade mais il n'est toujours pas marié. Or il se doit de pérenniser la dynastie Plantage-



Le gisant d'Aliénor en truffeau polychrome dans l'abbaye de Fontevrault à côté de celui d'Henri II.

nêt. A sa demande, l'infatigable Aliénor va à Pampelune chercher Bérengère de Navarre et la lui amène jusqu'en Sicile avant qu'il n'embarque pour la Terre Sainte. Elle n'assistera pas au mariage car il faut qu'elle rentre au plus vite en Angleterre pour assumer la régence.

En l'absence de Richard, Aliénor doit lutter pour lui conserver son royaume menacé par l'ambition de son frère Jean sans Terre et les intrigues du roi de France Philippe-Auguste. Le péril est tel que Richard doit prendre le chemin du retour mais, le 21 décembre 1192, alors qu'il traverse les états allemands il est fait prisonnier. Contrairement à tous les usages, l'Empereur exige une énorme rançon pour sa libération. C'est à Aliénor qu'incombe la lourde tâche de réunir cette somme. C'est elle aussi qui s'embarque pour l'Allemagne avec des « *nefs chargées des sacs de métaux précieux* » pour aller chercher son fils. Le 4 février 1194, Richard est libéré et rentre en Angleterre avec sa mère qui œuvre alors à la réconciliation de ses fils. « *Ainsi, grâce à la médiation de leur mère, Jean vint se prosterner devant son frère, qui le reçut assez fraternellement* ».

La vieille reine pense alors que son rôle est terminé et elle prend une semi-retraite à l'abbaye de Fontevrault près de Saumur. Mais elle va subir un nouveau coup du destin. En avril 1199, Richard, son fils préféré, « *son orgueil et sa joie* » meurt dans ses bras des

suites d'une blessure reçue quelques jours plus tôt. Il n'a pas de descendance légitime.

Malgré son âge et son immense chagrin, l'indomptable duchesse va accomplir un dernier acte politique. A la demande du nouveau roi d'Angleterre, son fils Jean qui a fait la paix avec le roi de France Philippe-Auguste, elle se rend en Castille. A 78 ans, elle franchit les Pyrénées au plus fort de l'hiver et va quérir une épouse pour l'héritier du trône de France, le futur Louis VIII. Currieux détours de la généalogie ! L'une de ses petites-filles, Blanca, épousera le petit-fils de son premier mari Louis VII. Blanche de Castille, deviendra reine de France et sera la mère de Saint-Louis.

Le 31 mars 1204, Aliénor s'éteint à plus de 80 ans. On peut formuler bien des critiques à son endroit, on ne s'en est d'ailleurs pas privé jusqu'à voir en elle, « *une femme lascive, une épouse volage, une mère coupable, une sorte de mégère dominée par la jalousie et la haine...* ». Cette légende noire tombe d'elle-même à la lumière des documents historiques. Ce qui subsiste, c'est l'image d'une femme hors du commun au destin exceptionnel : une femme de pouvoir qui, pendant plus d'un demi-siècle, a joué un rôle éminent dans la politique comme dans les Lettres, enfin, une femme insoumise, maîtresse de son destin qui a fait évoluer le statut de la femme au Moyen Age et préfigure la femme moderne.

Personne n'a su mieux perpétuer le souvenir d'Aliénor que l'auteur anonyme de son gisant placé aux côtés de celui d'Henri II dans l'église abbatiale de Fontevrault. Quant à notre époque, en raison, peut-être, de ses innombrables chevauchées à travers l'Europe, elle a donné son nom... à une autoroute !

■ *L'Atelier Histoire du Clan*



Art & animation

Boris et Cathy Lamy Artistes et saltimbanques dans l'âme

Peintres, caricaturistes, animateurs : les talents de Boris et Cathy Lamy sont multiples. En mai et juin ils exposent dans plusieurs endroits du Gers. Vous les retrouverez aussi cet été à la Foire de Jégun et aux Médiévales de Montréal-du-Gers.



Cathy et Boris Lamy devant leurs propres caricatures

Si Boris Lamy porte un tel prénom, ce n'est pas que son ascendance soit d'origine russe, mais tout simplement parce que ses parents adoraient Boris Vian. Et manifestement, comme ce dernier, il a développé un certain goût pour la création et la vie de Bohême. Formé aux Beaux-Arts de Toulouse, il a exercé comme professeur de dessin avant de se lancer dans une carrière partagée entre graphisme, peinture et animation. Installés depuis douze ans à Beaucaire, dans le Gers, avec son épouse Cathy elle-même originaire de Condom, ils ont développé de multiples activités qui mêlant art et

spectacle. Jugez plutôt : Boris est caricaturiste, peintre, illustrateur, magicien et clown. Cathy pratique la sculpture de ballons, le maquillage et la découpe de silhouettes.

Caricature en 4 minutes

Leur vie se partage entre la maison et leurs multiples interventions : dans des dîners, des anniversaires ou des fêtes locales. « J'aime travailler dans l'intimité de mon atelier, mais le contact et l'échange avec le public m'apportent beaucoup » raconte Boris. Il peint la nature et les animaux, mais réalise aussi des toiles à la demande d'après photo. Et, en tant que caricaturiste, il vous croque le portrait en moins de quatre minutes, montre en main. Il a également illustré l'album « *Trop fort les Toulousains* » paru aux éditions Ouest-France.

Au mois de mai, les tableaux de Boris seront exposés au salon de thé de l'Aulou à Castéra-Verduzan. Et à l'auberge La Baquère à Préneron (ou ils animeront une soirée pour la fête des mères, le 29 mai) en mai et juin. Cet été, vous pourrez les voir intervenir en public à la *Foire aux Vins de Jégun* (13 et 14 août) et aux *Médiévales de Montréal-du-Gers* (19 juillet et 9 août)

■ Jean-Louis Le Breton

Boris & Cathy Lamy

Au village
32410 Beaucaire
Tél. : 06 63 97 62 06
www.zygo-magic.com
lamy.boris@wanadoo.fr



Tableaux de Boris Lamy



Portraits et caricatures





L'église de Heux Entre Garonne et Pyrénées

L'église de Heux occupe une ancienne motte castrale aménagée au Xe siècle sur un coteau couvert de vignes. Vers le sud, par temps clair, on distingue le sommet du Pic du Midi de Bigorre situé à 125 km à vol d'oiseau. Vers le nord, on aperçoit les collines bordant la vallée de la Garonne.



Eglise de Heux : la façade sud.



La chorale des chanteurs d'Andiran dans l'église en 2010.



Intérieur et plafond.

Vers 1285, Auger d'Andiran, abbé de Condom, fait élever une tour de défense dont la partie inférieure (le « chai ») est encore en place avec ses murs de 1,36 m d'épaisseur et ses deux meurtrières à l'ouest et au nord. Cette tour est l'une de ces nombreuses « salles » gasconnes élevées vers la fin du XIII^e siècle. En 1279, en effet, le traité d'Amiens prévoyait la restitution, de l'Agenais et du Quercy à la couronne d'Angleterre. Ceci entraîna une période d'incertitude et de troubles dans toute la région. Peu habitables, ces rudes bâtisses servaient essentiellement de tours de guet. Leurs murs n'étaient percés que d'étroites meurtrières. Au rez-de-chaussée, les récoltes étaient à l'abri des rapines. L'étage, quant à lui, pouvait servir de refuge temporaire pour les habitants ou de casernement pour une maigre garnison. Mais l'absence presque totale d'ouvertures et des murs épais suffisaient généralement à décourager les entreprises malveillantes. A Heux, on remarque que la meurtrière principale est orientée précisément vers

le nord, c'est-à-dire vers les terres placées sous domination anglaise.

Accolée à cette tour, l'église proprement dite a été édifiée au cours de la même campagne de travaux, avec des murs de la même épaisseur que ceux de la tour. Cette église fortifiée était appelée à jouer un rôle important pour la population. Pourtant, elle ne fut peut-être jamais achevée puisque les abbés de Condom lui préférèrent par la suite le site de Larressingle. Au XVIII^e siècle,

« sauvegarder, entretenir et mettre en valeur l'édifice et son environnement ». Au printemps 2007, l'association commande, conjointement avec la municipalité, une étude préliminaire à la restauration de l'édifice.

Cette étude est confiée à Pierre Cadot, architecte du patrimoine, DPLG. Elle met en évidence l'originalité de l'église et la qualité de sa construction. Depuis 2015, l'église bénéficie de l'agrément de la Fondation du Patrimoine et des dispositions relatives à la défiscalisation des contributions financières de la part des entreprises et des personnes privées. Les premiers fonds recueillis ont déjà permis de faire quelques embellissements, à commencer par la remise en état de l'éclairage: remise à niveau de l'installation électrique, restauration des lustres, pose de spots pour la mise en valeur du plafond peint.



Fête de l'église : le vide-grenier.

Heux figure sur la carte de Cassini, mentionné comme paroisse avec une église, une ferme et un bien seigneurial. En 1807, l'église de Heux est citée en tant que succursale et faisant partie de la commune de Larroque-sur-l'Osse. Au XIX^e siècle, sa population est d'une importance que l'on a du mal à imaginer aujourd'hui (230 personnes recensées en 1885).

Les amis de l'église

Le 18 octobre 2006 sont déposés les statuts de l'association « Les Amis de l'Église de Heux » dont l'objet est de

La fête du 26 juin 2016

Événement à ne pas manquer : la grande fête du 26 juin autour de l'église avec vide-greniers, repas, concert et, bien entendu, la visite commentée de cette très belle église.

■ Jean-Alain Somville

Église de Heux

Commune de Larroque-sur-l'Osse
sur FaceBook :

Association Les Amis de l'église de Heux
Informations complémentaires et réservations
(repas): 06 58 78 91 96. Contact exposants
(vide-greniers): 07 70 69 74 01.

Concert à 16h, libre participation.

(Photos © Jean-Alain Somville)



Réfection des lustres de l'église.

Assistance Informatique à Domicile

Sylvain ROLLANDEAU

DEPANNAGE INFORMATIQUE A DOMICILE
VENTE TOUS MATERIELS

DEPLACEMENTS
GRATUITS



Particuliers & Professionnels
06 83 34 69 61 / 05 62 69 28 04

La Machorre 32110 PANJAS

B.S.A. Contrôle Technique
Brescon Société Automobiles

4 centres techniques
de contrôle
automobile
dans le Gers



NOGARO : 11, av. du Gal Leclerc tél.: 05 62 03 71 92

CONDOM : 6, rue des artisans tél.: 05 62 29 43 11

RISCLE : 25, place des platanes tél.: 05 62 09 81 25

GIMONT : parking de la piscine tél.: 05 62 67 89 36

KYMCO



300 MXU GREEN LINE



LIZZY 700 i

*Avec l'arrivée des beaux jours,
faites vous plaisir à partir de 1999 € ht*

SARL GARAGE CARDEILLAC
Les Cassagnoles - 32330 GONDRIN

Tél. 05 62 28 07 49

jean-laurent.cardeillac@wanadoo.fr - www.quads-autos-gers.fr

**Cours de Chinois
à domicile**

Vous souhaitez apprendre le Chinois
(ou l'améliorer) pour vos affaires
ou pour le plaisir de la langue ?

Madame Ping Zheng
donne des cours à domicile.

Contact : ping.ben@orange.fr

Tél.: 06 83 49 40 19



Mme Ping Zheng

HAUTES LANDES IRRIGATION SARL

L'irrigation à votre service

Pivot irrigation,
Pompe, Enrouleur,
Electricité industrielle,
Installation, dépannage, maintenance
toutes marques.

Dépôt de Lelin Lapujolle

lieu dit «Pujos» - 32400 LELIN LAPUJOLLE
Tél.: 06 74 36 26 29 - gersirrigation@yahoo.fr
www.hfIrrigation.com

BRICOSERVICE - Michel BAQUE

Aide à la personne - Bricolage - Entretien de jardin
Manutention - Distribution Pub, colis - Peinture
Aide aux courriers administratifs...
(règlement CESU & TESE)

Au village - 32400 MAULICHERES
baquemichel@hotmail.com

06 41 84 17 99



POMENTE

**3 marques, 3 gammes
1 seul service**



**ESPACE
EMERAUDE**
Green of France

Motoculture, jardinage,
bricolage, habillement,
agricole...

NEW HOLLAND
AGRICULTURE

POMENTE S.A. - A l'Asté - - 32160 Saint-Aunin
Tél : +33.(0)5.62.69.36.33 - Fax : +33.(0)5.62.69.36.27
www.pomente.com



Plus d'une corde... à sa guitare ! L'incroyable collection de Monsieur X

Quelque part dans le Gers, une grange abrite la fabuleuse collection d'instruments à cordes accumulée par celui que (pour des raisons de sécurité) nous appellerons Monsieur X !



Vue d'ensemble de la grange qui accueille la fabuleuse collection de Monsieur X



Monsieur X devant l'un de ses instruments extraordinaires (photo JLLB)

Adolescent, il a commencé par acheter une guitare. Malgré beaucoup d'efforts, il n'est jamais devenu le virtuose qu'il souhaitait être. Il s'est ensuite essayé à la mandoline ou au banjo, sans plus de succès. Mais petit à petit une autre passion est née : celle de collectionner les instruments à cordes. « Entre deux infidélités, je revenais à la guitare, penaud et repentant. Je me disais bien que mes échecs venaient probablement de ce que je n'avais pas encore trouvé la gratte de mes rêves. Alors j'en ai acheté, des guitares, encore et encore, sans jamais me résoudre à en répudier une seule. J'en ai eu de toutes sortes, jeunes et moins jeunes : romantiques, classiques, folk, élec-



Le coin des électriques «vintage»

triques, archtop, flat top, solid body, allemandes (de l'ouest et de l'est), américaines, françaises, espagnoles, mexicaines, japonaises, chinoises... qui finissaient invariablement accrochées à un mur, au-dessus de mon lit, voire carrément sous mon lit (j'ai un très grand lit). J'ai essayé tous les types de cordes : boyau, nylon, acier, ultra light, à fort tirant, round wound, flat wound. J'ai eu de la corne au bout des doigts. J'ai tâté de tous les styles : baroque, classique, jazz, bossa, folk, picking, blues, rock, pop. Le temps passant, j'ai vieilli. Mes guitares aussi. Je joue toujours comme un sagouin. Mais maintenant, j'ai une belle collection. »



La malle des Indes et ses instruments mystérieux



Ukulélés, charangos et autres mini guitares

Si les guitares électriques se taillent la part du lion dans son musée, il possède aussi des banjos, des ukulélés, des mandolines, des tibles, des charangos et d'autres instruments aux noms impronçables. Un mur est consacré aux guitares romantiques. Un espace est réservé aux violons et une malle des Indes est chargée d'instruments étranges. Dans un coin, il a regroupé des instruments en provenance d'Afrique. Des tableaux et des photos dédiés à sa passion ornent les murs. Malheureusement, ce musée privé n'est pas ouvert au public. Mais Monsieur X se fera un plaisir de répondre à d'éventuelles questions par téléphone. Je le remercie de m'avoir ouvert l'accès à ce petit paradis des musiciens...

■ Jean-Louis Le Breton

Monsieur X
Collectionneur forcené
Tél.: 06 08 50 99 41
(Photos © Monsieur X)



Bonnes adresses

**Carrefour
market**



Carrefour Market de Mirande et Nogaro
Les avantages de votre carte de fidélité



Demandez votre carte fidélité

La fidélité récompensée

Jusqu'à 50% d'économies sur les produits de grandes marques : grâce à votre Carte Carrefour, profitez régulièrement de réductions sur une large sélection de produits de grandes marques. Rendez-vous en magasin ou sur nos sites en ligne.

Les rendez-vous -10% Carrefour Market

Tous les jours des économies !
C'est la promesse de Carrefour



Profitez de remises

Market, qui vous propose chaque jour de la semaine -10% sur un rayon différent : Bio, bébé, Reflets de France...

Offres Partenaires

Économisez toujours plus : votre Carte Carrefour fait de vous un client privilégié pour nos partenaires. Emportez-la partout avec vous et profitez d'avantages exclusifs immédiats dans plus de 20 enseignes.

5% sur les ampoules de classe A

Eclairez-vous à l'économie !



Chez Carrefour et Carrefour Market, vous bénéficiez toute l'année de 5% de remise sur l'achat de lampes fluos compactes de classe A (2) – les moins gourmandes en énergie !

Bientôt l'été

Avec les beaux jours, vous trouverez tout pour vos activités de plein air dans les deux magasins de **Mirande et de Nogaro** : des meubles de jardins, des transats, des parasols, mais aussi des piscines hors-sols et tous les jeux de plein air. Alors c'est le moment d'utiliser votre carte de fidélité pour vous équiper et bénéficier de nombreux avantages !



Carrefour Market Mirande

Bd des Pyrénées
05 62 66 86 60



Nouveau à Nogaro : ouvert le dimanche de 9h à 12h30

Carrefour Market Nogaro

avenue Périé
05 62 09 03 55

**Carrefour
market**



Information

Du 30 mai au 7 juillet, votre Carrefour Market de Nogaro effectuera des travaux de rénovation et d'aménagement pour se moderniser et encore mieux vous servir.

Le magasin reste ouvert pendant ces travaux et nous nous excusons auprès de nos clients pour la gêne occasionnée.

Carrefour Market Nogaro
avenue Périé - 05 62 09 03 55

Serge Sorbet Services (Galiex)

Il sait vous être utile !

Multi services et pose de menuiseries



Serge Sorbet vous rend service

Natif de Plaisance, **Serge Sorbet** a fait son apprentissage en ébénisterie et en facture d'orgue dans sa ville natale. Passionné de bois, il a ensuite travaillé en entreprise pendant de nombreuses années et s'est spécialisé dans la pose de menuiseries (bois, alu, pvc). Désirant prendre un tournant dans sa carrière, il s'est installé récemment à son compte. « Je souhaitais élargir mes activités car j'aime rendre service aux gens. Bien sûr, je continue de poser des menuiseries. Mais je propose aussi d'intervenir dans de nombreux domaines pour lesquels les grandes entreprises ne se déplacent pas : monter des meubles, des étagères, poser du parquet flottant, changer des carreaux, réparer des serrures, des volets roulants... Tous ces petits travaux de bricolage qui touchent au domaine du bois ou de la menuiserie. » Serge s'adapte à la demande et se déplace facilement dans le Sud-Ouest. Son travail est couvert par la garantie décennale. Vous apprécierez son sens du contact et sa bonne humeur.

Serge Sorbet Services

Bouhat-bent - 32160 Galiex

Tél. : 06 78 33 50 97

sorbet.family@orange.fr

siret : 81781131800010



Dans son atelier à Galiex



La passion de la coiffure de mère... en fils ! La réussite de Quentin Lafforgue doit beaucoup à sa mère Christine...



Christine à Nogaro

A 24 ans, **Quentin Lafforgue** aime la mode et il en a fait son métier. Si la couture l'avait attiré un moment, c'est finalement dans la haute-coiffure que son talent s'est révélé. Entraîné par sa mère **Christine**, qui possède son propre salon à Nogaro depuis des années, **Quentin** fait ses premières armes avec la complicité bienveillante des clientes. Rapidement, **Christine** l'encourage à s'inscrire à des concours internationaux (*Mondial Coiffure Beauté, Hairdressing Awards*, etc.)



À 24 ans, Quentin Lafforgue travaille dans la haute coiffure...

et il ramène de nombreux trophées. « Ces succès, je les dois en partie à ma mère qui, après trente ans de métier, se remet toujours en question. Elle continue à faire des stages chez les plus grands pour se renouveler sans cesse... »

Chez Medley

Bientôt vient l'heure de quitter le giron familial, diplôme en poche. Il travaille un an chez **Christophe Durand** à Genève, participe à des défilés, des shootings et perfectionne sa technique. Puis son insatiable soif d'apprendre le conduit chez **Medley**, dans le quartier du Marais : le top de la coiffure parisienne ! Dans ce salon exceptionnel au décor post-industriel, le tout Paris se bouscule. **Quentin** travaille la coupe, il se forme aux techniques anglo-saxonnes, aux lignes pures,



Passionné de mode, il cherche toujours à se perfectionner

au travail millimétré. La presse spécialisée s'intéresse à son travail et lui a consacré récemment une page entière*. Son souhait aujourd'hui : devenir formateur lui-même et voyager pour exporter le savoir-faire français. En attendant il revient régulièrement dans le Gers. « Cette fois, c'est lui qui me transmet ses connaissances et nous sommes dans une relation de partage » confie **Christine**, à la fois fière et impressionnée par le talent de son fils, qui mériterait bien une coupe... de champagne !

Christine Coiffure

7, rue Nationale
32110 Nogaro

Tél.: 05 62 09 05 91

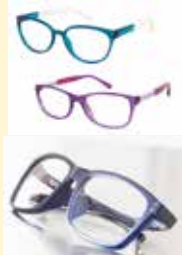
*www.biblon.com - mars/avril 2016



Gascogne Optique innove (Vic-Fezensac) Première mondiale : des lunettes écologiques en ricin !



Dominique Panont et la nouvelle collection Awear



Le ricin



La collection Ad-Lib



Emilie Tintané, médaillée au concours des apprentis...



-10% sur la nouvelle collection Awear de Charmant

Voilà du nouveau chez **Gascogne Optique** : **Dominique Panont** innove et vous propose **Awear**, une collection de montures de lunettes éco-responsable de la marque **Charmant**. Elles sont fabriquées à partir d'un plastique biosourcé unique au monde : le Rilsan Clear. Ce matériau de haute performance est lui-même issu d'une plante, le ricin, qui présente de nombreux avantages. Il n'engendre pas de déforestation, c'est une ressource renouvelable cultivée sur des sols pauvres, il ne contient pas d'OGM, il n'utilise pas de terres agricoles utiles à l'alimentation humaine, il présente une grande tolérance à la

sécheresse et nécessite très peu d'eau. La collection **Awear**, à la fois fraîche et colorée, saura séduire tout le monde. Pour son lancement le magasin fera une **remise exceptionnelle de 10%** sur la monture jusqu'au 31 août. Ajoutons que le groupe **Charmant** est aussi le leader mondial des montures en « titanium » et il fabrique de nombreuses lunettes de qualité sous diverses marques dont **Ad Lib**, commercialisée par **Gascogne Optique**.

Parmi les autres nouveautés, notez que vous pouvez désormais essayer vos lunettes en ligne sur le site internet de **Gascogne Optique** à partir d'une photo ou de votre webcam...

Une médaille pour Emilie Tintané

Actuellement en stage (jusqu'au 11 août) chez **Dominique Panont**, la jeune **Emilie Tintané** qui suit ses études d'opticienne au lycée Jacques Brel de Lormont a été médaillée de bronze lors du concours des meilleurs apprentis. Une récompense méritée qui valide un travail de découpe de monture et d'assemblage à partir d'une plaque d'acétate... Bref, la jeune génération est très motivée !

Gascogne Optique

2, cours Albert Delucq - 32190 Vic Fezensac

Tél.: 05 62 64 36 57

www.gascogneoptique-vicfezensac.monopticien.com



Jean-Luc Ratel : TT 32 (Nogaro) L'homme qu'il vous faut...

... pour tous vos petits travaux



Jean-Luc Ratel assure vos petits travaux

Jean-Luc Ratel a une longue expérience dans le domaine du service. Menuisier de formation, il a travaillé comme plaquiste, peintre, maçon et également une vingtaine d'années dans le négoce des matériaux du bâtiment. Depuis un peu plus d'un an, il s'est installé à son compte pour proposer son savoir-faire à tous ceux qui ont besoin de petits travaux.

« J'interviens là où les grosses entreprises ne veulent pas se déplacer : aménager des placards, poser des lambris, changer un lustre, un robinet, une prise électrique, réparer un disjoncteur, une serrure, faire de la petite maçonnerie, etc... Bref toute intervention de petite ou moyenne importance. Pour les travaux électriques, je suis habilité à intervenir jusqu'à une puissance de 63 ampères, ce qui couvre tous les besoins des particuliers. » Jean-Luc se déplace rapidement. Cet artisan sympathique et efficace saura vous rendre service, n'hésitez pas à l'appeler... Il intervient chez les particuliers, mais aussi en entreprise ou pour les collectivités locales.

Tous Travaux - TT 32

Jean-Luc Ratel
8, rue d'Estalens - 32110 Nogaro
Tél. : 06 72 04 07 27
Mail : tt32@orange.fr



Boutique Chic et tendances (Eauze) Des promotions en mai

Collection Christine Laure

C'est désormais dans son tout nouveau magasin du 21 rue Dupeyron (entre la mercerie et le tabac) que **Marie-José** vous accueille. Elle vous propose de découvrir les vêtements et cirés de la marque **Hublot**, des accessoires de mode et la toute nouvelle collection printemps-été de **Christine Laure** : des tenues gaies et chaleureuses, des silhouettes aux tons acidulés, citron, menthe, émeraude et grenadine, des imprimés ethniques, des petits hauts aux graphismes orientaux ludiques... Laissez-vous séduire par cette collection plus chatoyante que jamais ! **Nouveau** : le magasin habille maintenant les juniors filles de 8 à 12 ans avec la marque **Garcia Jeans**.



Garcia pour les enfants

Promotions

Pour la fête des mères Marie-José met en place une promotion du 24 au 28 mai : - 20% sur une sélection signalée en magasin sur la marque **Christine Laure** sur présentation du journal.



Chic et tendances

Marie-José
21, rue Dupeyron
32800 Eauze
Tél. : 09 67 36 40 49



Robe
Christine Laure

Le Vélorail de l'Armagnac (Nogaro) En famille ou entre amis

A la découverte de l'Armagnac



Pédaler sous les frondaisons...



Une distraction ouverte à tous

Le Vélorail de l'Armagnac fête sa 3^e année d'existence. En 2015, près de 8500 personnes l'ont utilisé. L'ancienne voie de chemin de fer a été reconverte pour accueillir des cyclo-draisines (ou pédalos de campagne) sur une distance de 4,5 km (9 km aller/retour). Début juillet, elle sera rallongée de 1,3 km, portant le trajet aller/retour à 11,6 km. C'était l'une des principales demandes émanant de l'enquête de satisfaction menée auprès de 400 familles. Rassurez-vous, cet allongement n'empêche en rien le Vélorail d'être ouvert à tous : chaque draisine peut transporter jusqu'à cinq personnes dont deux seulement pédalent sans trop se fatiguer (1 tour de pédale = 20 tours de roue). Et c'est un plaisir partagé de circuler sous les frondaisons, dans la campagne en croissant de jolies maisons gersoises. En mai et juin, le Vélorail est ouvert le week-end et les jours fériés, l'après-midi. Départs : 14h et 16h30. A partir de juillet, il est ouvert tous les jours : 1 départ le matin, 2 l'après-midi et 1 en soirée. Réservation obligatoire la veille ou le matin au plus tard. Tarif : 27 € la draisine.

Vélorail de l'Armagnac

Départ de la gare de Nogaro
Réservations : 06 82 05 61 40
Office de Tourisme de Nogaro : 05 62 09 13 30
<http://velorail-armagnac-gers.jimdo.com>



Rose-Marie Coiffure (Toujouse) Un coin barbier...

Et vos couleurs à la maison...



Rose-Marie-Brettes

Dans le monde de la coiffure, il faut savoir innover. C'est le cas de **Rose-Marie Brettes**, installée depuis 4 ans à Toujouse (à proximité du magasin U-express). « Cette année, j'ai décidé de vendre mes kits de coloration à mes clientes, afin qu'elles puissent faire elles-mêmes leur teinte à la maison. Elles disposent d'un tube, d'un bol, d'un pinceau et de produits professionnels de la marque **Generik** dont la qualité est excellente. Bien sûr je les conseille pour les aider à préparer leur couleur. Cela m'amène de nouvelles clientes qui, souvent, reviennent faire leur couleur ici... » La seconde innovation est l'ouverture d'un coin « barbier » pour messieurs. « Je pratique la taille de la barbe, des moustaches et des sourcils, ainsi que le rasage à l'ancienne... avec un coupe-chou ! Pour bien raser, il faut suivre un protocole précis : préparer la peau, appliquer une huile de baume, puis une serviette chaude sur le visage, passer la mousse à raser au blaireau. Après le rasage, passer un baume hydratant, une serviette froide pour resserrer les pores, etc. Un rituel très apprécié qui fidélise mes clients. Ils reviennent en moyenne toutes les trois semaines. »



RMV Coiffure 32240 Toujouse

Tél. : 05 62 08 44 40
Mardi à jeudi : 9h/12h-14h/18h
Vendredi : 9h/12h-14h/17h
Samedi : 8h30/17h





Livres récents

Cuisine, jardinage, histoire, écologie

Pour compléter notre dossier «gastronomie» voici un livre qui vous apprendra à cuisiner les plantes et un second à vous soigner par les plantes. Ensuite, un petit tour en Pays Gascon et un autre dans le monde de l'écologie...



Je cuisine les fleurs

Amandine Geers et Olivier Degorce

Éditions Terre Vivante
132 p. 12 €

50 recettes inattendues

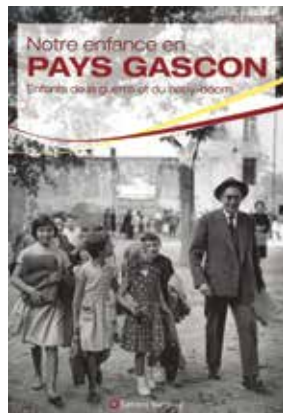
La palette des fleurs comestibles est vaste : capucine, violette, glycine, ornithogale des Pyrénées... Manger des fleurs satisfait non seulement notre sens esthétique ou nos envies ludo-culinaires, mais profite aussi à notre santé. En effet, les fleurs possèdent de nombreuses vertus qu'Amandine Geers et Olivier Degorce décrivent dans cet ouvrage. Ils présentent 24 fleurs des champs et des jardins pour préparer entrées, salades, soupes, plats, desserts, boissons et assaisonnements. Pour chacune, ils indiquent les moyens d'identification, les lieux et saisons de cueillette, les parties comestibles, leurs vertus et les modes de préparation ou de conservation. Un livre pour fleurir les papilles ! Amandine Geers et Olivier Degorce, créateurs et photographes culinaires, animent **What's for dinner**, une association qui propose des ateliers de cuisine alliant plaisir, santé et bon sens écologique, au grand public comme aux professionnels. Ils sont auteurs de nombreux livres dont **Aujourd'hui, je cuisine végétarien** et **Je cuisine les plantes sauvages**.



55 plantes médicinales dans mon jardin

Virginie Peytavi
Éditions Terre Vivante
192 p. 24,90 €

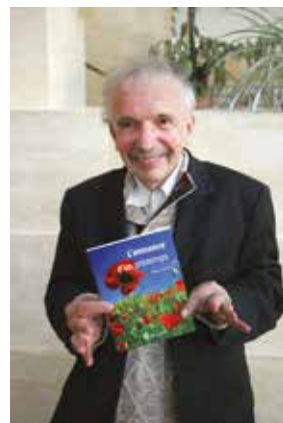
Face aux dérives de l'industrie pharmaceutique et grâce au travail des défenseurs de la phytothérapie, les plantes médicinales reviennent sur le devant de la scène. La première partie de cet ouvrage rappelle les bases du jardinage bio et les particularités des plantes médicinales. Ensuite, chacun pourra constituer son propre jardin en fonction de ses besoins (digestion, sommeil, etc.). 55 fiches présentent les plantes les plus courantes, de l'absinthe à la violette en passant par l'arnica, la guimauve, le millepertuis, la valériane. Chacune détaille les conditions de culture (semis, plantation, entretien, multiplication, etc.), la récolte et la conservation, ainsi que les propriétés thérapeutiques et les éventuelles mises en garde. La dernière partie donne des recettes simples de décoctions, macérations, hydrolats, sirops... Tout pour constituer son armoire à pharmacie naturelle !



Notre enfance en pays Gascon

Enfants de la guerre et du baby-boom
Bernard Escudero
Éditions Wartberg
64 p. 13,10 €

A travers des souvenirs d'enfance de jeunes Gascons plongés malgré eux dans les tumultes de l'histoire, Bernard Escudero retrace avec précision et émotion ce que représentait grandir dans cette région, depuis les périodes sombres de la guerre jusqu'à la douceur des Trente Glorieuses. Avec un sens aiguisé du détail et une plume alerte, il offre au lecteur le récit passionnant et abondamment illustré du quotidien d'une région à l'identité forte durant une période charnière de son histoire moderne. Vous allez ainsi découvrir, page après page, des hommes et des femmes fiers, combattifs et parfois têtus, des hommes et des femmes qui ont su guider les pas des enfants et des adolescents entre guerre, privation et progrès.



L'annonce d'un printemps

Serge Lapisse
Éditions Carbonnier Quillauteau
13 €

Serge Lapisse est à la fois poète et écologiste. Côté poète, il a récemment publié un recueil de texte qui reprennent les thèmes qui lui sont chers : les relations entre les êtres humains, l'évolution de notre société, l'amour et la nature. Il présente également quelques personnages illustres du Gers.

La valse d'un printemps

Côté écologiste, il a réalisé un documentaire aujourd'hui disponible en DVD intitulé « **La Valse d'un printemps** ». Sans autre financement que les sous sortis de sa poche, il est parvenu au bout de ce film. Alors certes, il ne revendique pas les prouesses techniques des professionnels de la vidéo et du journalisme, mais ce travail lui permet d'aborder de nombreux sujets : l'agrobiologie, l'éco-construction, l'environnement, les échanges solidaires, la culture écologique, etc. Association Ciela
Disponible en DVD (15 €) ou VOD (6,90 €) sur : www.filmsdocumentaires.com
Durée 1h40



L'agenda du Canard Gascon

Et si on sortait ?

Une sélection de bons plans, spectacles, manifestations...

Gers

Jusqu'au 22/05/2016

Palette de Mai

Invité d'honneur : Patrice Cousin
32150 Cazaubon
05 62 69 52 13

Jusqu'au 28/05/2016

Exposition « L'odyssée du Jazz »

L'histoire du jazz depuis le negro spiritual au jazz universel en passant par le ragtime, etc.
Médiathèque municipale
32800 Eauze
05 62 08 46 20 / 05 62 09 85 62

Jusqu'au 28/06/2016

Exposition Nicole Courtois « Un petit monde »

voir page 22
Galerie bleue
32400 Riscle
05 62 69 94 14

Jusqu'au 30/09/2016

Exposition incident domestique

Où l'art de créer une connivence entre des œuvres contemporaines et des espaces oubliés.
Espace départemental d'art contemporain
32000 Auch
05 62 67 40 50

Du 13 au 16/05/2016

24e édition du Salon des métiers d'art

Voir page 19
32160 Plaisance-du-Gers
06 70 60 06 20

Du 13 au 15/05/2016

Festival Spirale à histoire

Voir page 21
Théâtre Spirale
32400 Riscle
05 62 08 43 81

Du 14 au 16/05/2016

Feria del toro Pentecôte à Vic

32190 Vic-fezensac
05 62 06 34 90

Du 14 au 16/05/2016

Jupin'in Gers.

Le cheval en fête
Trois jours de fête autour du cheval : concours de saut d'obstacles, artisans locaux et restauration bio...
Ecuries du manau
32300 Saint-Michel
05 62 67 10 36

14/05/2016

4e corrida pédestre de Pentecotavic

Circuit de 11,5 km comptant pour le défi gersois. Course au profit de la ligue contre le cancer
32190 Vic-fezensac
05 62 06 34 90

14/05/2016

Concert de The Jazz Child

Espace tous en scène
32100 Condom
05 62 28 90 76

20/05/2016

Concert Sou-Ko

Sou-ko signifie le songe en malinké, une langue d'Afrique de l'Ouest. Salle de la comédie
32700 Lectoure
06 51 08 36 90

21 & 22/05/2016

La Hesta des arts

1er salon d'art à Mauvezin, entrée gratuite. Invité d'honneur : Guy Coanus
32120 Mauvezin
05 62 58 39 04

21/05/2016

Concert Alexandre Dupouy

Halle aux grains

32700 Lectoure
05 62 68 21 00

21/05/2016

Les Bambasitos

Toute la journée, concerts pour les 15 ans des Bambasitos
32800 Eauze
06 74 37 45 04

22/05/2016

May Day

Comme chaque année, le May Day, fêtera la venue du printemps aux accents de la Gascogne et de l'Angleterre.
32310 Saint-Puy
05 62 28 55 09

22/05/2016

Rallye jeu promenade autos motos

32290 Aignan
05 62 09 22 57

Lacaze Fleurs

Nathalie Lalanne

Route de Bascous - 32800 Eauze

05 62 09 85 06



Portes ouvertes

samedi & dimanche

7 & 8 mai - 14 & 15 mai 2016

10% sur tous les articles*

*sauf plants de légumes

Toutes plantes à massifs & d'ornements
Poterie, terreaux, pépinières

Le Goût des Livres

6^e Salon du Livre et de la Gastronomie

Samedi 18 juin 2016

de 9h à 19h

à Condom

(salle Montesquiou)



Marathon d'Écriture,
Dédicaces d'auteurs,
Découverte et dégustation
de produits régionaux
toute la journée



Lecture concert
Assis sur la falaise
Vendredi 17 juin à 20h30
au Théâtre des Carmes

Partenaires :



Renseignements : Ass. Lir'Écrim 05 66 77 17 27

L'agenda du Canard Gascon



25/05/2016
Concerts au Cri'art
 Rock school, 1ère partie avec
 l'école de musique d'Auch et
 des invités surprises
 Cri'art
 32000 Auch
 05 62 60 28 17

27/05/2016
Le carnaval des animaux
 Plaisanterie musicale commise
 par Saint-Saëns en 1866
 Théâtre des Carmes
 32100 Condom
 06 14 51 09 80

28/05/2016
**Concert chorale du
 terroir d'Artagnan**
 Sous la direction de Reignier
 Silegas. Eglise
 32350 Biran
 05 62 64 62 44

04/06/2016
**Spéctacle au dôme
 d'exploration de l'univers**
 Hameau des étoiles
 32500 Fleurance
 05 62 06 09 76

04/06/2016
Fête du jeu
 Des jeux pour tous les âges
 sous la halle de la mairie
 32500 Fleurance
 05 62 64 00 00

05/06/2016
**Vernissage et soirée
 musique électro**
 Au bois des fées, musiques
 électro, dessinateurs,
 plasticiens
 Le Bois des fées
 32700 Vergoignan
 06 29 52 23 73

Du 07 au 12/06/2016
Festival Eclats de voix
 32000 Auch
 05 62 05 20 82

Du 10 au 12/06/2016
**3e festival de tango
 argentin**
 32310 Saint-Puy
 05 62 28 55 09-06 83 67 86 12

Les 11 & 12/06/2016
Salon du bien-être
 32500 Fleurance
 05 62 63 02 69

Le 12/06/2016
**Bal musette avec
 l'orchestre de Didier
 Malvezin**
 Salle Beaudran
 32300 Mirande
 05 62 66 68 10

18/06/2016
**Rencontre interclubs
 d'aéromodélisme**
 32100 Condom
 05 62 28 66 45

18/06/2016
**6e Salon du livre et de la
 gastronomie**
 Marathon d'écriture, dédicaces
 d'auteurs, découverte et dégus-
 tation de produits régionaux...
 Salle Montesquiou, 9h/19h
 32100 Condom
 06 66 77 17 27

18/06/2016
**découverte de la bio-
 diversité en canoë sur
 l'adour**
 Sur inscription dans la
 limite des places disponibles,
 l'écocentre Pierre et Terre
 vous propose d'embarquer

en canoë pour une descente
 de l'Adour de Riscle à Barce-
 lonne-du-Gers.
 32400 Riscle
 05 62 69 89 28

19/06/2016
Journée gasco-flamande
 Journée festive entre traditions
 gasconnes et néerlandaises.
 Cloître
 32100 Condom
 06 64 12 83 72

Du 24 au 26/06/2016
Lo Rondèu de Castelnaud
 15e édition du festival de
 musiques et de danses
 traditionnelles
 au village
 32450 Castelnaud-Barbarens
 06 08 67 99 11

6ème ÉCOFÊTE DU DESQUÉ PERCHÈDE GERS
Dimanche 3 juillet 2016

LE VIN ET LA VIGNE : UNE HISTOIRE D'AMOUR

Animations et jeux tout public
 Duo acrobatique burlesque
 Marché aux produits locaux
 Expositions
 Randonnées
 Chants des vigneron
 et Chants Basques

Restauraton sur place
 Aire de pique-nique
 Parking

PARTICIPATION GRATUITE

Son et lumière : la magie de l'eau

100% journée d'animation organisée dans le cadre des Eco-fêtes du Pays d'Armagnac.

EUROCARS SABARON
 AGENCE DE VOYAGES

Du 13 au 19 juin 2016
 Nord Espagne - 845 €

Du 14 au 15 juillet 2016
 Embrasement de Carcassonne - 268 €

Du 22 au 24 juillet 2016
 Le Puy du Fou - 447 €

Du 28 au 29 juillet 2016
 Son & lumières :
 Flagnac, Conques, Decazeville - 275 €

Du 24 au 26 août 2016
 Les Cévennes - 445 €

Du 11 au 17 septembre 2016
 Jura et Suisse - 950 €

Du 23 au 30 septembre 2016
 Circuit en Sardaigne - 1480 €

Du 4 au 11 octobre 2016
 Italie du Sud - 1560 €

VOYAGES ORGANISÉS AU DÉPART DE CHEZ VOUS
 1 accompagnateur pour chaque circuit

Route de Caupenne - 32110 NOGARO - 05 62 69 00 32
 Email : brigitte.sabaron@wanadoo.fr - Internet : www.eurocars-sabaron.fr
 Notre programme est à votre disposition à l'agence de Caupenne



L'agenda du Canard Gascon

25/06/2016

Festival Bedatfest

De 11 h à 1 h du matin :
musique, marché artisanal,
kidzone, bar, espace vintage...
Le Bédât route de Lupiac
32290 Lupiac
05 62 09 22 57

26/06/2016

Exposition canine nationale

Parc Endoumingue
32000 Auch
06 38 53 77 56

26/06/2016

Fête de l'église de Heux

concert, vide greniers, repas
32100 Larroque-sur-l'Osse
06 58 78 91 96

26/06/2016

Les Foulées de Saint Pierre

5e édition pour 6 ou 12 km
de course et aussi balade
pédestre.
32150 Barbotan les thermes
05 62 69 52 13
06 72 13 53 75

03/07/2016

Ecofête du Pesqué

Thème 2015 : l'histoire de la
vigne, d'hier, d'aujourd'hui
et de demain. De 8 à 23 h,
animations diverses, randon-
nées, restauration sur place,
spectacle son et lumière, jeux
traditionnels, ateliers...
32460 Perchède
05 62 08 95 81

Landes

Jusqu'au 15/06/2016

Peintures de

Jean-Pierre Ugart

L'harmonie en peinture
Centre d'Art Contemporain

Raymond Farbos
40000 Mont-de-Marsan
05 58 75 55 84

Jusqu'au 25/09/2016

Céramiques surprises

Musée Départemental de la
faïence et des arts de la table
40320 Samadet
05 58 79 13 00

Du 09 au 30/05/2016

Exposition de photo- graphies de Nathalie

Saint-Genez coordonnée par
Daniel Delagrade : « le jardin
de ma mère, l'atelier de mon
père ».
40270 Grenade-sur-l'Adour
05 58 03 75 36

10/05 & 14/06/2016

Yoga du rire

Animé par Valérie martin,
venez expérimenter le rire

et ses nombreux bienfaits.
Chapeau rouge.
40380 Montfort-en-Chalosse
06 14 84 00 26

13/05/2016

Jeux de l'amour et du hasard

Pôle culturel du Marsan
40280 Saint-Pierre-du-Mont
05 58 03 72 10

13/05/2016

One man show : Mister Cassagne

Salle d'animation
40320 Eugénie-les-bains
05 58 51 13 16

13/05/2016

Récital d'orgue à 2 et 4 mains

Xavier Depre
Momoyo Kokubu
Cathédrale 20 h 30
40800 - Aire/adour

Du 14 au 21/05/2016

Concours annuel inter- régional de vol à voile

30 candidats s'affronteront
dans le ciel aturin
40800 Aire-sur-l'Adour
05 58 51 13 16

Du 14 au 16/05/2016

19e édition du Festival Inter- national de la céramique

Thème cette année : le
bestiaire médiéval.
Abbaye d'Arthous
40300 Hastingues
05 58 73 03 89

15/05/2016

Balade gourmande

1ère édition constituée de
5 étapes gourmandes, à
travers les villages de Cazère
et Le Vignau. Plusieurs départs
sont prévus : 11 h 30, 12 h,
12 h 30 et 13 h. Inscription

LE MINISTRE
DE LA CULTURE ET DE LA COMMUNICATION
MUSEUMS & LA

MUSEES

NUIT
EUROPÉENNE
DES
MUSÉES

ES

SAMEDI
21 MAI 2016
ENTRÉE
GRATUITE

NUITDESMUSEES.FR
#NDM16

© 2015 LA RÉPUBLIQUE DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS

**SALON
D'ARTISTES**

L'ESPACE EST A VOUS

BRUNE Cécile
BOZON Françoise
CHALOT Cecile
COUSIN Patrice
DI GIACOMO Jacky
DORÉY Bernard
DUROT Lara
HENRI Antoine
IMART Bruno
JULIAN Matthew
LAFFOND Christiane
LASSERRE Michèle
MATTHIEU William
MEDINA Ghislaine
MEUZELAAR Ellen
REMON Eliane
SAM
STILLGER Marie Béatrice
VIGREUX Marie Françoise
ZOLLINGER Maryvonne

64330

TADOUSSE USSAU

ESPACE CULTUREL

DU 7 AU 15 MAI 2016 - 14H A 18H

ENTREE
LIBRE

La République ECLAIR

NE VOUS JOUEZ PAS LE DEFI PUBLICITAIRE

L'agenda du Canard Gascon



avant le 9 mai 2016
40270 Cazères-sur-l'Adour
06 10 13 23 63

18/05/2016 Les grandes traversées

La Gascogne d'hier et d'aujourd'hui, contes et musique autour de la culture gasconne.
Les cuivres, 18 h 30
40320 Bahus Soubiran
05 51 51 34 04

21/05/2016
Concert Diane Tell
40465 Pontonx-sur-l'Adour
05 58 73 39 98

21/05/2016
Nuit européenne des musées
Se renseigner auprès des offices de tourisme

Les 20 & 21/05/2016
Salon bio et bien-être
Cloître des Jacobins
40500 Saint-Sever
05 58 76 27 49

21/05/2016
Festival Moun do Brasil
40000 Mont-de-Marsan
05 58 05 87 37

25/05/2016
Les grandes traversées
La Gascogne d'hier et d'aujourd'hui, contes et musique autour de la culture gasconne.
Percussions et musiques actuelles, 18h30
40800 Aire-sur-l'Adour
05 51 51 34 04

29/05/2016
Montaut fête les 40 ans des arènes

Plusieurs manifestations pour cet anniversaire : course de démonstration avec une vache pour les amateurs, inauguration des arènes et vin d'honneur, course landaise...
40500 Montaut
05 58 76 05 13

30/05/2016
Fête du jeu : jeu me souviens
Arènes à partir de 12 h 30
40500 Saint-Sever
05 58 76 35 23

Du 03/06 au 31/08/2016
Exposition de peintures de Monique Pelat
Maison du Gabardan
40310 Gabarret
05 58 44 26 09

03/06/2016
Le Concert Sarah Nemtanu
Musique classique
Pôle culturel du Marsan
40280 Saint-Pierre-du-Mont
05 58 03 72 10

Du 03 au 05/06/2016
Rendez-vous aux jardins
Plusieurs manifestations pour découvrir les couleurs du jardin. Renseignez-vous auprès des offices de tourisme.

05/06/2016
Halles aux créateurs
2e édition du marché des créateurs sous la halle au grain et place du commerce : transformations et récupération d'objets, peintures, créations en bois flottés, bijoux...
40800 Aire-sur-l'Adour

05 58 71 47 00
Du 09/06 au 03/07/2016
Festival des abbayes
Dans 10 communes des Landes : Amou, Bras-empouy, Cagnotte, Dax, Monfort-en-Chalosse, Pouillon, Saint-Paul-lès-Dax, Saint-Sever et Sorde l'Abbaye, plusieurs artistes dont : le chœur de la Garde Républicaine, Adam Laloum, JM Dalmasso, le quartet de cuivres Epsilon, l'orchestre du Festival des Abbayes dirigé par Frédéric Lodéon.
www.festivaldesabbayes.org

hors département

Du 07 au 15/05/2016
Salon d'artistes
L'espace est à vous, de 14 à 18h, entrée libre
64330 Tadousse Ussau

Notre spécialiste à Eauze !



TEST IT

Bar à Vape & bar à Jus

E-liquides : nouvelles saveurs - Grand choix de jus de fruits

Je ne fume plus : je vapote...

...et je fais le plein de vitamines



Test It - 13, place de l'Armagnac - 32800 Eauze (sous les arcades) - 05 62 03 86 80 - www.testit-ecig.com

Beaux bébés gascons...



*La relève est assurée ! Petits Gascons ou enfants de la diaspora gasconne...
Un vrai plaisir de voir toutes ces frimousses à qui nous souhaitons une longue et heureuse vie !*



Iban

Iban est né le 20 mars 2016. Ses parents sont Julie Lagubeau et David Saint-Martin d'Estang.



Maxence

Maxence est né le 14 février à Auch. Ses parents sont Julien Demurant et Lucie Collongues de Mongausy.



Votre bébé dans le Carnet Rose du Canard Gascon : c'est cadeau !

Vous avez la joie d'une naissance dans votre famille ou dans votre entourage ? Envoyez-nous la photo de bébé, sa date de naissance, les coordonnées de ses parents. Nous publierons gracieusement cette annonce dans le Canard Gascon et les parents recevront un exemplaire chez eux à conserver...

*Ecrivez-nous : Le Canard Gascon, Quartier Lartigue, 32110 Arblade-le-Haut
ou envoyez un mail avec la photo à : info@le-canard-gascon.com*

Soutenez l'action d'ATD QUART MONDE

Pour lutter contre la misère, mais aussi se battre pour le droit à la santé et au logement pour tous...

Comment agir ?

Soutenez l'association en vous procurant le livre **Quand un peuple parle**, de Bruno Tardieu (éditions La Découverte) qui raconte soixante ans d'actions de l'association ATD QUART MONDE. Vous pouvez aussi effectuer un don en vous rendant sur le site internet :

www.atd-quartmonde.fr

Enfin une campagne d'appel aux dons aura lieu sur le terrain les **11 et 12 juin 2016**.





La rubrique de Bertrand DUTHIL

L'esclòpèr

Lo Gaston qu'èra esclòpèr e cada dissabte qu'emplaçava lo son taulèr d'esclòps e pantofletas suu marcat de Sen-Sever entà véner la soa produccion. Qu'èran numerós los vagants, ómis e hemnas, qui s'estancavan entad arrider o devisar de tot e d'arren dap aqueth mestierau busòc tostemps contader e istoriadèr. Totun, a còps, que's vedèva practicas qui cauçaduras hasèvan hrèita.

Sajar un par d'esclòps qu'èra ua benalèja de purmèra. L'esclòpèr qu'espriava los pès de la practica arron aver tirat la vielha cauçadura entà determinar la puntura, que mushava pantofletas tot aquò en contar hèitòtas de çaça o de pesca o enquèra de tot e d'arren a perpaus de pesca dens Ador, de çaça a la paloma, a la becada, a la lèba, aus perdigalhs.

E, au miei d'aqueth monde, cada dissabte, ua practica que s'estancava entad aprèner las heitòtas de la vita vitanta semanièra de la vila, aquò devant lo taulèr deu Gaston. Que l'aperavan «Fifina» desempuish qu'èra vaduda e, mei que tot, que coneishèva totas las patiròlas, a còps peberudas, deu parçan, los vesins, las amors, los mainatges. Qu'avèva dejà sheis mainatges e lo setau qu'èra tot près, un mès e mièja, haut o baish, de vèder. Qu'avèva lo vente redon.

Lo Gaston que'u ditz : «Fifina ! Qu'ès holia har tostemps mainatges shens har estances enter cadun. Que i a mejans adara entà mainadar quan se vòu. N'ac sabes pas ?» La Fifina que l'espia e que'u respon : «Non m'an pas jamèi dit arren e non l'an pas jamèi dit tanpauc a l'Alfrèd lo men marit.» Alavetz, lo Gaston que'u ditz : «Mes Fifina, que cau har quauquarren. Que't vau disèr çò que cau har.»

La Fifina qu'è plan estonada e, mei que tot, delerosa de saber çò que lo pòt ensenhar lo Gaston. Aqueth que'u ditz :

- Fifina, que'm cau cromptar un par d'esclòps naus.
- Que't compreni hòrt plan : que vòs véner los tons produits entà har beneficis dab los mens sòus.
- Mes non. Que't voli har servici.
- Quin servici ?
- Que't voli véner esclòps naus qui't sauvaran d'estar empenhada quan non voleras pas.
- Ensenha'm aquò. Pr'amor s'es vertader que't cromptarèi un par d'esclòps. E çò que cau har ?
- Cada còp que t'ajacaras que't calerà botar los esclòps naus aus pès e non los quitaràs pas sonque en tirà't deu lheit. Mes, que't disi plan que los esclòps haberàn d'estar tostem naus tau com los averàs cromptats.

Lavetz, la Fifina crompta un par d'esclòps naus, los mei beròis hèits peu Gaston qui lo hè un paquet dap papèr plan decorat de lilòis. Que hica aqueth paquet dens lo pòrtabagatges de la bicicleta e que se'n torna a soa casa.

Quate mes arron, la Fifina, viénuda au marcat de Sent Sever, va hòrt esmalida de cap au taulèr deu Gaston en disèr :

- Gaston, que m'as enganhat. Los tons esclòps non valen pas arren. Que soi enquèra empenhada !
- Fifina, qu'è impossible ! N'as pas hèit çò que t'ei recomandat.
- Qu'èi tot hèit com m'as dit. Solide ! los esclòps naus aus pès en ajacà'm dinc a tirà'm deu lheit.

- Fifina, qu'as hèit quauquarren de tau manèra que los esclòps non estoren pas mei naus.
- Non es pas vertat. Los esclòps que son naus ; que'us vas véder adara : que te'us ei portats.

La Fifina tira los esclòps de las sacòtas de la bicicleta, un de la sacòta de dreita, l'autè de la sacòta d'esquerra e qu'èus muisha au Gaston. Aqueth que'u ditz : « Mes labetz, Fifine, qu'as copat la cordeta » !



Le sabotier

Gaston était sabotier et, chaque samedi, il installait son stand de sabots et pantouffles sur le marché de Saint-Sever pour vendre sa production. Nombreux étaient les oisifs, hommes ou femmes, qui s'arrêtaient pour rire ou débattre de tout et de rien avec cet artisan bavard toujours prêt à dire des contes ou des histoires. Mais, parfois, on voyait des clients qui avaient besoin de chaussures.

Essayer une paire de sabots était une grande aventure. Le sabotier regardait les pieds du client après avoir enlevé la vieille chaussure pour déterminer la

pointure, il montrait des pantouffles, tout cela en contant des histoires de chasse ou de pêche ou encore de tout et de rien sur la pêche dans l'Adour, la chasse à la palombe, à la bécasse, au lièvre, aux perdreaux.

Et, au milieu de tout ce monde, chaque samedi, une cliente s'arrêtait pour connaître les petits faits de la vie hebdomadaire courante de la ville, et cela devant le stand de Gaston. On l'appelait « Fifine » depuis sa naissance et, surtout, elle connaissait toutes les histoires, parfois osées, du quartier, les voisins, les amours, les enfants. Elle avait déjà six enfants et le septième n'était pas loin de naître, un mois et demi à peu près. Son ventre s'était arrondi.

Gaston lui dit : « Fifine ! c'est une folie de faire toujours des enfants sans espace entre chacun. Il existe maintenant des moyens pour avoir des enfants quand on veut. Tu ne le sais pas ? » Fifine le regarde et lui répond : « On ne m'a jamais rien dit et pas davantage à Alfred, mon mari. » Alors, Gaston lui dit : « Mais, Fifine, il faut faire quelque chose. Je vais te dire ce qu'il faut faire ».

Fifine est très étonnée et surtout avide de savoir ce que peut lui apprendre Gaston. Celui-ci lui dit :

- Fifine, il faut m'acheter une paire de sabots neufs.
- Je te comprends très bien : tu veux vendre tes produits pour faire des bénéfices avec mon argent.
- Mais non. Je veux te rendre service.
- Quel service ?
- Je veux te vendre des sabots neufs qui t'éviteront de tomber enceinte quand tu ne voudras pas.
- Explique-moi cela. Parce que, si c'est vrai, je t'achèterai une paire de sabots. Que faut-il faire ?
- Chaque fois que tu te coucheras, il te faudra mettre aux pieds les sabots neufs et tu ne les enlèveras qu'en sortant du lit. Mais je te précise que les sabots devront toujours rester aussi neufs que lorsque tu les auras achetés.

Alors, Fifine achète une paire de sabots neufs, les plus jolis fabriqués par Gaston qui lui fait un paquet avec du papier décoré d'images. Elle place ce paquet dans le porte-bagages de la bicyclette et rentre chez elle.

Quatre mois plus tard, Fifine, venue au marché de Saint-Sever, s'en va furieuse vers le stand de Gaston en disant :

- Gaston, tu m'as trompée. Tes sabots ne valent rien. Je suis encore enceinte !
- Fifine, c'est impossible ! Tu n'as pas respecté mes recommandations.

J'ai fait tout ce que tu m'as dit. C'est certain ! Les sabots neufs aux pieds en me couchant jusqu'à ce que je sorte du lit.

- Fifine, tu as fait quelque chose qui a eu pour conséquence que les sabots ne soient plus neufs.
- Ce n'est pas vrai. Les sabots sont neufs. Tu vas les voir tout de suite, je les ai apportés.

Fifine sort les sabots des sacoches de la bicyclette, un de la sacochette de droite, l'autre de la sacochette de gauche et les montre à Gaston. Celui-ci lui dit : « Mais alors, Fifine, tu as coupé la ficelle ».



Jeux dans le coin-coin



Les mots croisés de François Sumien

(Solution page 46)



Horizontalement : 1 – À base de blé. 2 – Faire du plat – Souvent promise pour ne pas être tenue. 3 – Savons donc par cœur – Pas pour n'importe qui. 4 – Période – Dépouillé – Il peut battre mais pas se battre. 5 – Ne viennent donc jamais avant. 6 – Changer de direction. 7 – Pas ailleurs – Boire à la source. 8 – Elle fait voir rouge – Retour de son. 9 – Dans l'année mais pas dans le mois - Précède la matière – Collines arénacées. 10 – Dans – Parient. 11 – Premiers morceaux – La femme du jour.

Verticalement : A – Elle donne la vie. B – Longue période – Enseignement que l'on tire de quelque chose. C – Petite voile carrée – Mot de liaison. D – Façonner – Célèbre victoire. E – Pas brut – Les petits font du bien... et ne coûtent rien. F – Raillerie – Personnel. G – Assortissent les couleurs – T'exprimes oralement. H – Désigne des personnes indéterminées – Centre de formation. I – Cours court – Stupides. J – Sans partage. K – Non accompagnés – Ne part pas.

Les mots codés de Delphine Gouanelle

(Solution page 46)

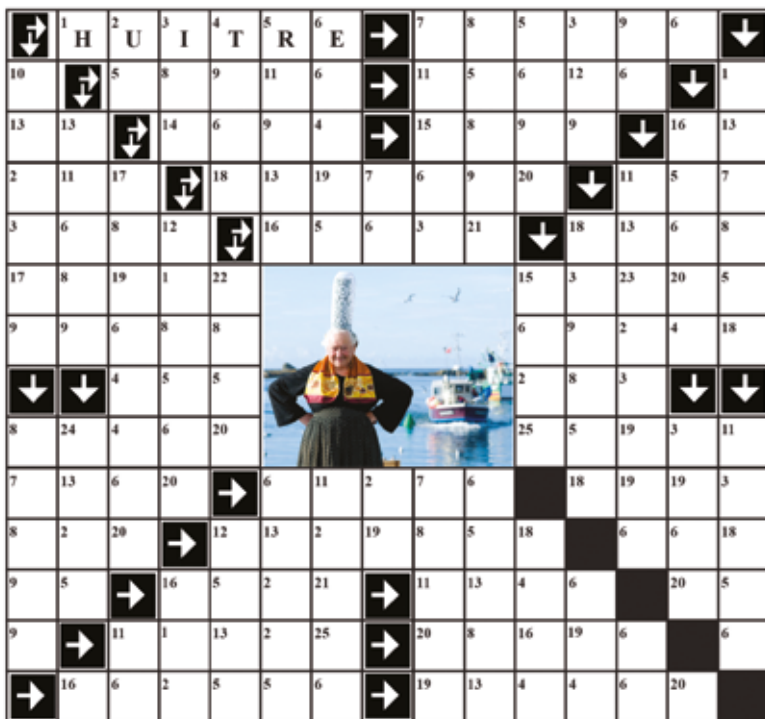


Thème : la Bretagne

Sachant qu'un chiffre représente toujours la même lettre, décidez la grille ci-contre.

Vous aurez besoin des 2 lettres de l'alphabet.

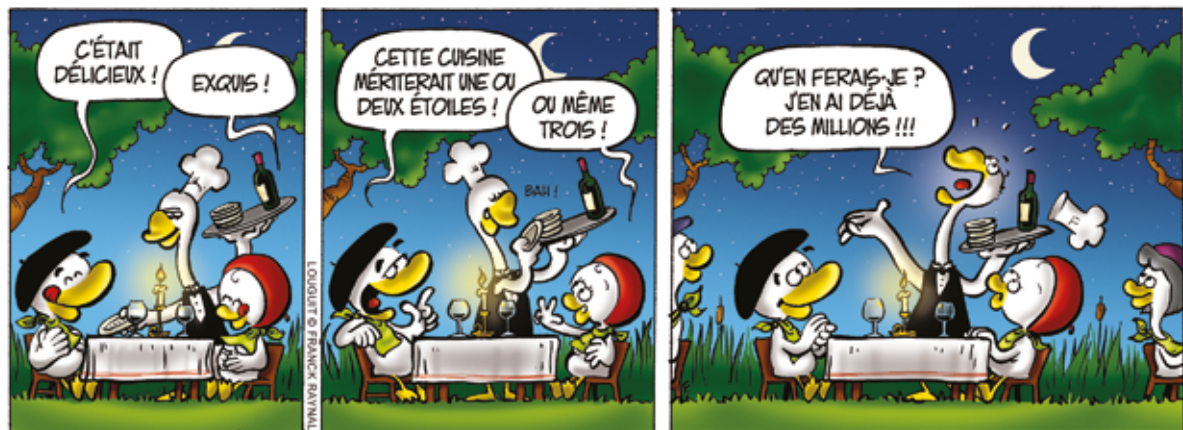
Pour vous aider, un mot (HUITRE) et donc 6 lettres vous sont donnés.



Louçquit Le canard le plus marrant de tout l'étang

Par Franck Raynal

🦆 QUAND ON AIME, ON NE COMPTE PAS... ASSEZ !



🦆 LE BEC DANS L'EAU, POUR UN BEC DANS L'EAU



Grilles de Sudoku

Facile

8	3	4		1				
	9		8	2				3
5	7			6	9	4		1
						5	4	7
	1						6	
4	8	7						
3		9	7	5			1	4
7				9	8		3	
				4		9	7	2

Difficile

			2	1				
1	4		6				9	
6	2	3						
			1	4		6		
3			6		8			5
		1		3	2			
						7	4	1
	1			7		2		9
			5	1				



Avant de se quitter

Solution des sudoku

8	3	4	5	1	7	2	9	6
1	9	6	8	2	4	7	5	3
5	7	2	3	6	9	4	8	1
2	6	3	9	8	1	5	4	7
9	1	5	4	7	2	3	6	8
4	8	7	6	3	5	1	2	9
3	2	9	7	5	6	8	1	4
7	4	1	2	9	8	6	3	5
6	5	8	1	4	3	9	7	2

7	5	9	8	2	1	4	3	6
1	8	4	3	6	7	5	9	2
6	2	3	9	5	4	8	1	7
2	9	8	1	4	5	6	7	3
3	4	7	6	9	8	1	2	5
5	6	1	7	3	2	9	8	4
9	3	5	2	8	6	7	4	1
8	1	6	4	7	3	2	5	9
4	7	2	5	1	9	3	6	8

Solution des mots codés

↓	H	U	I	T	R	E	→	M	A	R	I	N	E	↓			
10	K	↓	R	A	N	C	E	→	C	R	E	P	E	↓	H		
13	O	O	↓	V	E	N	T	→	Y	A	N	N	↓	B	O		
2	U	C	G	↓	D	O	L	M	E	N	S	↓	C	R	M		
3	I	E	A	P	↓	B	R	E	I	Z	↓	D	O	E	A		
17	G	A	L	H	F							15	Y	I	Q	S	R
9	N	N	E	A	A							6	E	N	U	T	D
↓	↓	↓	T	R	R							2	U	A	I	↓	↓
8	A	J	T	E	S							25	X	R	L	I	C
7	M	O	E	S	→	E	C	U	M	E		18	D	L	L	I	
8	A	U	E	S	→	P	O	U	L	A	R	D		6	E	E	D
9	N	R	→	B	R	U	Z	→	C	O	T	E		20	S	R	
9	N	→	C	H	O	U	X	→	S	A	B	L	E		6	E	
→	B	E	U	R	R	E		→	L	O	T	T	E	S			

1	H	2	U	3	I	4	T	5	R	6	E	7	M	8	A	9	N	10	K	11	C	12	P	13	O
14	V	15	Y	16	B	17	G	18	D	19	L	20	S	21	Z	22	F	23	Q	24	J	25	X		

Solution des mots croisés

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
1	P	E	C	U	N	I	A	I	R	E	S
2	A	R	A	S	E	R		L	U	N	E
3	R	E	C	I	T	O	N	S		T	U
4	T		A	N		N	U		C	I	L
5	U	L	T	E	R	I	E	U	R	E	S
6	R	E	O	R	I	E	N	T	E	R	
7	I	C	I		E		T	E	T	E	R
8	E	O	S	I	N	E		R	I	M	E
9	N	N		E	S		D	U	N	E	S
10	T		E	N		M	I	S	E	N	T
11	E	N	T	A	M	E	S		S	T	E

Des partenariats qui fonctionnent...



Remise du chèque à Patrick Robert, Président de Via-Sahel Gascogne



Le partenariat entre Les Hauts de Montrouge et Grands Chais de France est un succès.

Lors d'une récente conférence de presse, **Patrick Farbos**, Président de la **cave des Hauts de Montrouge** a mis l'accent sur deux partenariats qui lui tiennent à coeur. D'abord avec l'association **Via Sahel**, qui aide les agriculteurs maliens et à qui la cave a remis un chèque de 2138 € (1 € par bouteille de la cuvée Via Sahel vendue). Il a également insisté sur la réussite du partenariat de la cave avec **Les Grands Chais de France**, dirigés par **Joseph Elfrich** qui assurent la commercialisation du vin en vrac produit par les Hauts de Montrouge. Une bonne année, en somme.

La boutique du Canard Gascon



Du Riffi dans la Garbure
Jean-Louis Le Breton
Les aventures de Fafouine Babouin, tome 1 - 190 p. 15 €



Valsez Machos !
Jean-Louis Le Breton
Les aventures de Fafouine Babouin tome 5 - 230 p. 15 €



Le Harem Gascon
Jean-Louis Le Breton
Théâtre
84 p. 5 €



Les corps caoutchouc
Gilles-Marie Baur
Poésies érotico-érogènes
82 p. 12 €



Patafirole en Armagnac
Jean-Louis Le Breton
Les aventures de Fafouine Babouin tome 2 - 234 p. 15 €



Vol de bécasses sur Las Vegas
Jean-Louis Le Breton
Les aventures de Fafouine Babouin tome 6 - 238 p. 15 €



Colinot du Vic-Bihl
Le Pacha du Pacherenc
Jean-Louis Le Breton
Théâtre
138 p. 10 €



Le livre choix de Clara Weiss
Jean-Louis Le Breton
238 p. 19,50 €



Les Trois Moustiquaires
Jean-Louis Le Breton
Les aventures de Fafouine Babouin tome 3 - 280 p. 15 €



Vodka ou Armagnac ?
Jean-Louis Le Breton
Les aventures de Fafouine Babouin tome 7 - 232 p. 15 €



La Gascogne rurale
d'hier à aujourd'hui
Henri Chevallier
Essai
274 p. 18 €



Pruneaux à l'Armagnac
Jean-Louis Le Breton
Les aventures de Fafouine Babouin tome 4 - 232 p. 15 €



Votex Gascon !
Jean-Louis Le Breton
Les aventures de Fafouine Babouin tome 8 - 230 p. 15 €



Poésies Pur Porc
Gilles-Marie Baur
fables, conte et nouvelle
108 p. 10 €



commandez-les sans attendre ou demandez-les à votre libraire

Oui, je commande dès à présent

- Du Riffi dans la Garbure 15 €
- Parafirole en Armagnac..... 15 €
- Les Trois Moustiquaires 15 €
- Pruneaux à l'Armagnac..... 15 €
- Valsez Machos 15 €
- Vol de bécasses sur Las Vegas..... 15 €
- Voldka ou Armagnac 15 €
- Votex Gascon !..... 15 €
- Le Harem Gascon 5 €
- Colinot + Le Pacha du Pacherenc. 10 €
- La Gascogne rurale..... 18 €
- Poésies Pur Porc 10 €
- Les corps Caoutchouc..... 12 €
- Le livre choix de Clara Weiss..... 19,5 €

Participation aux frais de port et d'emballage : 3 €

Envoyez vos commandes

et votre règlement à :

Le Canard Gascon
Lartigue - 32110 Arblade-le-Haut

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

CP : _____

Ville : _____

Tél. : _____

Mail : _____



*Consommer
de bons produits*

**Amis lecteurs
du Canard Gascon,**

après avoir parcouru ce numéro, vous aurez sans doute envie, vous aussi, de vous adonner à la bonne cuisine. Dans votre magasin **U-Express de Gabarret** vous trouverez du poisson frais (tous les jeudis, vendredis et samedis), de la viande de qualité et un rayon fruits et légumes sous brumisateur permanent...

Que de bons produits !

A vos casseroles, et bon appétit à tous !

L'équipe du magasin U-Express



**NOUVEAU:
Rayon
Textile !**

Du lundi au samedi de 9h à 19h30 - Le dimanche de 9h à 12h30



Rayon Frais, Rayon Bio

Nous vous proposons un large éventail de produits locaux. Visitez aussi notre **rayon Bio** et **Saveurs du Monde**



Rayon Poisson Frais

Tous les jeudis, vendredis et samedis, découvrez notre rayon poissons frais et ses nouveaux arrivages



Boucherie à la Coupe

En privilégiant les producteurs locaux, nous vous apportons une viande de qualité. Demandez conseil à notre boucher



Rôtisserie

De belles volailles rôties : un régal pour les yeux et pour les papilles, à déguster tout chaud...

boucherie traditionnelle, pain, fruits et légumes, bio...



Essence 24/24 (+piste poids lourds)



Gaz bouteille



Location voitures & camionnettes



Photomaton



Photocopies



Station de gonflage



Point cuisson dès 6h30 Pains, viennoiseries...



Laverie