

# QUIZ

## JOUONS AVEC LES MOTS : Le QUIZ

### 1- Savez-vous ce qu'est le graves ?

A : un vin qui doit son nom à la profondeur de sa robe qui lui donne un aspect grave ?

B : la spécialité de la ville de Graves ?

C : un sol de graviers sur lequel poussent les vignes ?

### 2-Trouvez le genre grammatical de ces cépages et chassez l'intrus !

A : grenache ; B : syrah ; C : sémillon

### 3-La science qui étudie la vigne est :

A : l'œnologie ; B : l'ampélogie ; C : la vignologie

### 4-Que fait-on quand on élève un vin ?

A : on assemble plusieurs vins de même origine pour élaborer une cuvée

B : on laisse séjourner un vin en fût ou cuve

C : on le met en bouteilles

### 5-Redonnez à chaque bouteille son nom selon sa contenance :

A : 3 litres 1-Mathusalem

B : 4,5 litres 2-Réhoboam

C : 6 litres 3-Salmanazar

D : 9 litres 4-Jéroboam

### Réponses :

1-C : grave est une variante de grève = un bord de mer ou de cours d'eau formé de sable et de graviers, ici des galets roulés (graviers sans arêtes).  
 2-A et C sont masculins, mais on dit la syrah.  
 3-B : Ampélos veut dire « vigne » en grec ancien. La vigne vierge s'appelle aussi l'ampélopsis. Le « C » n'existe pas. Le « A » est la science de la fabrication, conservation ou dégustation des vins. Oenos en grec ancien veut dire vin.  
 4-B : l'élevage est la période avant la mise en bouteilles.  
 5-A/4 - B/2 - C/1 - D/3. Ces noms font allusion à la grandeur de personnages bibliques, tous des rois.  
 1 = Patriarche biblique de la nuit des temps... Mathusalem aurait vécu 969 ans !!!  
 2 = Ce nom vient de Réhoboam, fils du roi Salomon, roi d'Israël en -932 à la mort de son père, puis roi de Juda.  
 3 = Roi d'Assyrie, grand constructeur, au 9ème s. avant J.C.

# Les Quatre Saisons

## de Civrac-en-Médoc

Numéro 4 - AUTOMNE

DIX PAGES

Publication : Mairie

Rédaction : Commission Communication

Impression réalisée par nos soins

Contact : 05 56 41 51 02

mairie.civrac.medoc@wanadoo.fr

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

### LE MOT DU MAIRE



Cet été dans notre village, nous avons installé des marchés gourmands, qui ont connu un franc succès. Nous renouvelerons cette opération dès le printemps 2022. Merci à nos associations, aux élus et aux bénévoles pour ces moments de partage et de convivialité dont nous avons tant besoin.

Cette rentrée est aussi l'occasion de saluer, à l'heure où les activités de groupe peuvent de nouveau se dérouler, une personnalité qui compte dans la vie associative civracaise en la personne de Sandra Sescous, et de nous féliciter de l'arrivée d'un bar-restaurant dans le bourg de notre commune.

Soyons les artisans du bien-vivre ensemble dans notre beau village !

Bonne lecture de votre numéro d'automne.

Avec tout mon dévouement,  
Béatrice SAVIN

*" L'automne est un deuxième ressort où chaque feuille est une fleur. " Albert Camus*

## Les écoliers dessinent...

### A VOS CRAYONS !

Le prochain numéro des *Quatre Saisons de Civrac* sera celui de l'automne.

Qu'est-ce que c'est, l'automne, pour toi ?

Fais un joli dessin ou écris un poème et dépose-le à la mairie.

On a hâte de voir vos œuvres ! Ta production sera peut-être publiée dans le prochain numéro.



Le dessin de Léna



Le dessin de Telyo



Le dessin d'Ethan

## Le point sur la rentrée

**34 élèves sont scolarisés à l'école de Civrac :**

- 13 CE1/CE2

Enseignante : Mme Anaïs Figerou

- 21 CM1/CM2

Enseignante : Mme Juliette Nossit

**A Valeyrac, 34 élèves également : 1 classe de Maternelle et une classe de CP/CE1.**

Le RPI accueille donc 68 élèves.

**Bonne rentrée à tous !**

## Selon toi, à quoi sert une association ?

Pour moi, une association a un rôle d'organisation. Elle sert à faire bouger le village. Elle permet de réunir les gens, de créer du lien social, de faire plaisir et se faire plaisir ensemble. On aime qu'il y ait une ambiance familiale. Et les participants aux animations sont des gens de Civrac, mais il y a aussi des gens qui viennent de beaucoup plus loin: Saint Médard, Blanquefort, Lacanau, Brach, Listrac, Sainte Hélène... Ca donne de l'importance au village, et ça permet de mélanger les gens. De la même façon, il y a de l'entraide entre certaines associations aux alentours comme à Saint Yzans, Queyrac, Blagnan, par exemple. C'est important, je trouve, on n'est pas isolés.

## Comment as-tu vécu la période du confinement, et l'arrêt de toutes les manifestations ?

J'ai ressenti du manque, de l'isolement. Mais j'en ai profité pour boucler l'année, faire les comptes, les bilans. On a repeint les portes dans la salle des fêtes, fait un peu d'entretien... Surtout, j'ai continué à communiquer avec les différentes personnes qui m'appelaient, qui se demandaient si tout allait reprendre, j'essayais de rassurer, de garder le contact. Maintenant, la belote a pu reprendre, et on a l'agréable surprise de voir les habitués du loto rejoindre les concours de belote.

## Quels sont les projets, tes envies pour 2022 et après ?

Développer encore la fête du village, et faire venir des animations, des jeux par équipes, conviviaux, pour enfants et adultes. Reprendre les randonnées. Et aussi accueillir des spectacles (théâtre, chanson, jeune public...)

**On a beaucoup parlé de la vie collective, de ton implication dans le village, mais pour connaître un peu mieux ta personnalité et tes goûts, livrons-nous au petit jeu du portrait chinois....**

Si tu étais un animal ? Un chat

Si tu étais une saison ? Le printemps. L'été, il fait trop chaud !

Si tu étais un sport ? Tous les sports, mais j'adore le tennis, et Nadal en particulier

Si tu étais un film ? Les films de Pagnol qu'on regardait en famille : *Fanny*, *Marius*, *César*

Si tu étais une chanson ? *L'aigle noir* de Barbara

Si tu étais une couleur ? Le bleu

Si tu étais un plat ? L'anguille sauce au vin

Si tu étais un objet du quotidien ? Une théière

Si tu étais une invention ? Internet

Si tu étais une sauce ? Une sauce aux girolles

Si tu étais un sentiment ? L'empathie

Si tu étais une occupation préférée ? Cuisiner

Si tu étais une qualité ? La générosité

Si tu étais une odeur ? La vanille

Si tu étais un lieu à Civrac ? L'aire de jeux derrière l'école

Si tu étais un endroit dans le Médoc ? Le port de Lamena à Saint Yzans

Si tu étais un lot à la belote ou au loto ? Le lot surprise

Propos recueillis par Line Chauvin



**Sandra SESCOUS**

**Présidente du Foyer rural**

**Sandra, on ne te présente plus, je crois que tu es parfaitement identifiée sur la commune, comme un élément essentiel à la vie collective. Pourtant, on aimerait bien en savoir encore un peu plus sur toi et les actions que tu mènes.**

**Présente-toi. Quel âge as-tu ?** 55 ans, je suis mariée à Jean-Marc et j'ai une fille de 21 ans, Alexine

**Tu es médocaine, mais où se passe ton enfance ?** Je suis née à Bordeaux et j'ai passé mon enfance à Saint Yzans.

**A quelle date vous installez-vous à Civrac ?** On a fait bâtir en 2000 mais on s'est installés en 2001.

**Tu mènes de multiples activités. Si bien qu'on en oublie sûrement... Est-ce que tu peux nous les recenser ? (Foyer, associations...)**

Je suis présidente du Foyer rural, et de l'APECIVA (Association des Parents d'Elèves de Civrac-Valeyrac). Je suis également Trésorière du club de Pétanque, dont le Président est mon mari, Jean-Marc.

Le Foyer rural a pour rôle de fédérer toutes les associations de la commune. Avec le Foyer, nous organisons des lotos, dont les bénéfices sont reversés aux différentes associations (APECIVA, Pétanque, Les Aînés, la Jeunesse civracaise, le Vélo, la Chasse, ainsi que la toute dernière arrivée, MCAM, Musique au coeur du Médoc). Nous animons aussi des concours de belote, qui attirent en moyenne 30 équipes tous les samedis après-midi.

Outre les lotos et la belote, le foyer rural encadre de nombreuses manifestations : des repas festifs (toujours au profit des associations), et dans le cadre du Téléthon ou de la fête du village, la Randonnée civracaise, des concours de pétanque...

**Tu parles de l'APECIVA, quel est l'investissement des parents actuels ? Car ta fille a quitté l'école de Civrac depuis un moment maintenant...**

Malheureusement, aucun volontaire ne s'est manifesté pour venir nous aider, ou même prendre ma suite à la présidence. Pourtant, c'est très important que les parents d'élèves s'impliquent. On lance un appel ! Car l'activité de l'association permet là aussi de verser des fonds à l'école, pour soutenir des sorties, des projets, acheter du matériel ou des fournitures... C'est dans l'intérêt des enfants.

**On sait que tout ce travail ne peut se mener seule, est-ce que tu peux nous parler des bénévoles qui t'épaulent ?**

Les bénévoles sont très importants, toutes les bonnes volontés sont bienvenues ! Actuellement, nous sommes une douzaine, très impliqués. On s'entend bien, tout le monde est actif, il y a une bonne ambiance, et je remercie tout le monde pour cette aide.

Le prochain numéro des *Quatre Saisons de Civrac* sera celui de l'hiver.

**Qu'est-ce que c'est, l'hiver, pour toi ?**

Fais un joli dessin ou écris un poème et dépose-le à la mairie.

On a hâte de voir vos œuvres ! Ta production sera peut-être publiée dans le prochain numéro.

## LA DAUBE DE BOEUF DE FRANCIS



Préparation : 30 minutes  
Cuisson en trois fois : 7 heures

### Pour 8 personnes

#### Ingrédients :

24 morceaux de viande comme pour le bœuf bourguignon

Mieux vaut voir grand : la daube cuite refroidie se congèle facilement sans perdre de saveur

Huile d'olive et beurre, sel, poivre

6 oignons, 6 échalotes

3 litres de vin rouge

3 barres de chocolat à cuire

Dans une grande cocotte, faire revenir les oignons et échalotes dans l'huile et le beurre, puis faire revenir la viande en ayant retiré oignons et échalotes.

Dans une autre cocotte, faire bouillir les 3 litres de vin rouge et faire flamber pour brûler l'alcool. Mettre le tout ensemble et rajouter les 3 barres de chocolat

Cuire à feu doux : 2h30 le 1<sup>er</sup> jour avec le poivre (mettre au frais mais pas au frigo)

2h30 le deuxième jour avec le sel (mettre au frais mais pas au frigo)

2h le troisième jour.

Accompagner avec des pommes de terre à l'eau qui s'écrasent dans la sauce.

## LE POULET A L'ESTRAGON DE PASQUALE

1°. Faites dorer dans l'huile les morceaux de poulet dans une grande cocotte épaisse .

2°. Hachez les échalotes. Effeuillez l'estragon et coupez finement les feuilles. Réservez les tiges.

3°. Si vous voulez faire flamber, verser la gnôle ou le cognac sur le poulet bien doré. Faites flamber sur feu vif.

4°. Retirez la viande de la cocotte et déposez-la sur un plat. Mettez à la place les échalotes hachées, mélangez et mouillez avec le vin blanc et autant d'eau. Si vous ne mettez pas de vin, mettez un verre d'eau supplémentaire.

5°. Remettez les morceaux de poulet dans la cocotte avec sel, poivre et les tiges d'estragon. Couvrez et laissez mijoter 30 minutes environ.



Préparation : 30 minutes  
Cuisson : 3 heures

### Pour 8 personnes

#### Ingrédients :

Poulet en morceaux : 1,2 kg environ  
2 cuillers à soupe d'huile

3 échalotes

Sel, poivre.

Facultatif : 1 verre à liqueur de gnôle ou de cognac

1/2 verre de vin blanc sec

#### Pour la sauce :

Crème fraîche 100 g soit 3 cuillers à soupe

Quelques tiges d'estragon

1 jaune d'œuf

1 cuillère de fécule de maïs (Maïzena)

6°. Au moment de servir, déposez le poulet dans un plat et tenez-le au chaud, S'il y a trop de liquide, faites évaporer à feu vif une partie de la sauce. Retirez les tiges d'estragon. Dans un bol, vous aurez mélangé le jaune d'œuf, la crème fraîche, la fécule de maïs et les feuilles d'estragon hachées. Incorporez ce mélange à la sauce dans la cocotte retirée du feu. Versez sur le poulet et servez.

# PENDANT CE TEMPS A

## CIVRAC...



Toujours selon le souhait de dynamiser notre centre bourg, les marchés gourmands ont fait leur apparition au coeur de Civrac en Médoc. C'est peu dire que cette manifestation a connu un réel succès avec le concours précieux de producteurs locaux venus proposer leurs produits, ainsi que des stands de petite restauration qui ont conquis les visiteurs.

Et ils ont été nombreux à répondre présents à cette invitation inédite, heureux d'écouter le concert de musique et même, pour certains, de danser.

Chacun a concocté le menu de son choix et a pu l'apprécier sur les tables disposées sur la place du village ou l'emporter pour certains.

Une initiative qui a donné pleinement satisfaction aux organisateurs et participants, incitant à renouveler l'expérience.

