

Les Quatre Saisons

de Civrac-en-Médoc

Numéro 5 - HIVER 2021

10 pages

LE MOT DU MAIRE



Chères Civracaises, chers Civracais,

A l'aube de cette nouvelle année, je vous souhaite, avec l'ensemble du Conseil municipal, mes meilleurs vœux de santé, de bonheur et d'amitié, pour vous, mais également pour celles et ceux qui vous sont chers.

Je veux avoir une pensée particulière pour les personnes, les amis qui nous ont quittés en 2021, ainsi que pour ceux qui souffrent et que les aléas de la vie n'épargnent pas.

Je tiens à remercier les adjoints, les conseillers municipaux, les employés communaux, toutes les associations, ainsi que les bénévoles, qui s'impliquent dans la vie locale.

Nous continuerons à œuvrer afin que notre village reste agréable à vivre au quotidien.

Je vous renouvelle mes vœux, vous prie de croire en mon entier dévouement et vous souhaite une bonne lecture de votre numéro d'hiver.

Béatrice SAVIN

« C'est finalement au plus fort de l'hiver que j'ai compris qu'il existait en moi un invisible printemps. »
Albert Camus

Publication : Mairie

Rédaction : Commission Communication

Impression réalisée par nos soins

Contact : 05 56 41 51 02

mairie.civrac.medoc@wanadoo.fr

Internet : mairie-civrac-medoc.e-monsite.com

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

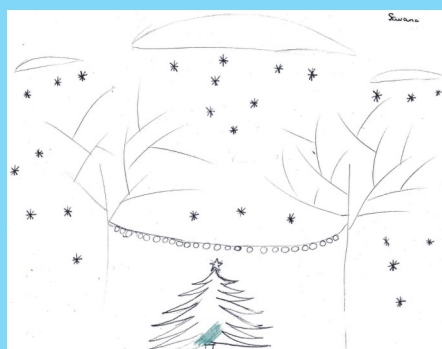
SOUS LE PRÉAU



Le dessin de Davy



Le dessin de Lyz



Le dessin de Savana



Le dessin de Kahina



Le dessin de Davy



Le dessin de Baptiste



Le dessin de Laly



Le dessin d'Ethan



Le dessin de Gabriel



Le dessin de Maëva

A VOS CRAYONS !

Le prochain numéro des *Quatre Saisons de Civrac* sera celui du printemps.

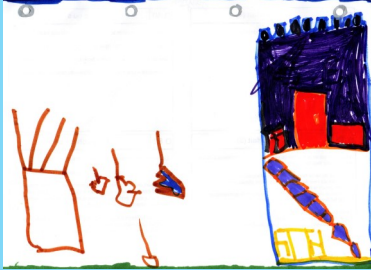
Qu'est-ce que c'est, le printemps, pour toi ?

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 d'Hector



Le dessin de Jayzon



Le dessin d'Hector



Le dessin de Mailena



Le dessin d'Eliott



Le dessin de Raphaël



Le dessin de Léa



Le dessin de Jordan



Le dessin de Nolwenn

LA RECETTE DE FABRICE



Préparation : 30 minutes

Cuisson : environ 30 minutes

Pour 4 personnes

Ingrédients :

500 grs de Maroilles

1 pot de crème fraîche de 25 cl

6 échalotes

2 verres de vin blanc sec

1 cuillère à soupe de gingembre

2 noisettes de beurre

Sel et poivre du moulin

FILET MIGNON DE PORC AU MAROILLES

1° Faites revenir les filets mignon de porc dans le beurre. Quand ils sont dorés, jetez-y les échalotes finement hachées. Faites les blanchir, puis rajoutez la viande et le vin blanc. Laissez cuire à couvert 40 min.
2° Pendant ce temps, préparez la sauce au Maroilles. Pour cela, coupez en morceaux dans un plat le Maroilles débarrassé de sa croûte, rajoutez la crème fraîche, écrasez et mélangez grossièrement puis rajoutez le gingembre.
3° La cuisson terminée, retirez la viande, versez la préparation au Maroilles et mélangez à feu vif jusqu'à ce que le mélange soit fondu. Rajoutez la viande et laissez mijoter encore 5 min. Sortez la viande pour servir et accompagnez de préférence avec du riz.

FILET DE CABILLAUD EN PAPILOTE

1° Commençons cette recette de filet de cabillaud en papillote en anticipant la cuisson de votre poisson. Pour ce faire, préchauffez le four à 200°C.

2° Pressez le demi-citron afin de récupérer son jus en veillant à en retirer les éventuels pépins.

3° Rincez et épongez le filet de cabillaud avec du papier absorbant ou un linge propre. Placez-le au centre d'une feuille de papier sulfurisé. Salez et poivrez à votre goût.

4° Nettoyez et coupez la tomate en rondelles. Placez-la sur le filet de poisson posé sur la feuille de papier sulfurisé.

5° Pelez et hachez finement l'oignon. Parsemez-le sur le dessus du filet de poisson et ajoutez un peu d'herbes de Provence.



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 4 personnes

Ingrédients :

4 pavés de cabillaud de 150 grs

1 oignon

2 tomates

Sel, poivre et un jus de citron.

Facultatif : Quelques feuilles de basilic ou estragon

Huile d'olive

6° Versez un filet d'huile d'olive et le jus du demi-citron sur le tout, puis refermez le papier sulfurisé pour former une papillote.

Variante : On peut faire la même chose avec des blancs de poulet coupés en morceaux. En ce cas cuire 15 minutes.

PENDANT CE TEMPS A

CIVRAC...

**Ouverture du Petit Civracais :
Côté bar ou côté restaurant,
un nouveau lieu de convivialité**



Etat civil 2021

Les naissances

01 juillet : Happi-Shone LEYNAERT
08 juillet : Rose GEOFFROY HAMEL
04 août : Alycia DI-SCALA
12 août : Alba BADIU
27 août : Ylan BLANC
07 décembre : Eliott DIESNIS

Les mariages

10 juin : Gauthier WILHEM et Marie BILLARD
11 juin : Jean Paul SCHRANTZ et Alice FABER
03 juillet : Pascal MUNOZ et Maryse JULIN
21 août : Clément DENDIEVEL et Célia CAUSSEQUE
17 décembre : Georges MELIN et Martine DUCROT

Les décès

15 janvier : Jean-Marie SALIOU
03 février : Christiane BERNARD (épouse CASTELLS)
16 avril : Lucienne BUFFETEAU (veuve PALIN)
07 mai : Jean Paul CHEVREAU
28 juin : Jean RAYMOND
07 août : Marie-Rose FERRAND (épouse RAYMOND)
15 septembre : Christiane BLANC (épouse RENELEAU)
12 octobre : Claude TOUSSAINT (conjointe de Mr CELADOR)
31 octobre : Hubert LAVALETTE

Au Petit Civracais, chez Fabien l'épicurien

Tous les habitants de notre commune (et les autres !) ont pu constater que le local du bar-restaurant de Civrac avait été rénové et qu'il y a désormais de la lumière ! En effet, Fabien vient de reprendre cette activité, tant attendue. Si vous n'avez pas encore passé la porte, et même si vous l'avez déjà fait, il est temps de faire connaissance avec le nouveau gérant des lieux et son projet. Entretien et portrait.

-Fabien, présente-toi : d'où es-tu à l'origine ? Est-ce que tu es médocain ?

Je suis né et j'ai vécu à Lyon. Puis j'ai suivi mon papa, qui était charcutier-traiteur à son compte, à Paris notamment. J'ai 29 ans, et cela fait 12 ans que je suis dans le Médoc, où je suis venu pour me rapprocher de mes parents, qui y habitent.

-Quelle est ta formation professionnelle ? Restauration ? Métiers de bouche ? Autre ?

J'ai toujours connu le domaine de la charcuterie. J'ai appris le métier avec mon père, depuis tout petit. Je n'étais pas très scolaire. J'ai eu le BEP de Charcuterie. J'ai fait des études de commerce. Mais l'essentiel de mon apprentissage est familial. J'ai travaillé dans plusieurs maisons à Paris, j'ai fait des saisons à Montalivet et ai occupé des emplois dans diverses entreprises dans le Médoc. En 2019, je me suis mis à mon compte en Boucherie-charcuterie-traiteur avec ma compagne Solène (qui elle, a des origines bretonnes), et est elle-même bouchère. Récemment, j'ai fait une reconversion professionnelle dans le domaine viticole. J'ai suivi à la MFR de Saint Yzans une formation très intéressante, intitulée « Vignerons du vivant ». On apprend à connaître et pratiquer toutes les étapes de la vigne, dans un esprit de biodynamie. J'ai pu travailler avec différentes propriétés viticoles, et cette formation, comme ces expériences avec les châteaux, me sont bien utiles aujourd'hui au bar-restaurant.

-Justement, présente-nous ton projet autour de ce bar-restaurant

C'est un établissement qui était fermé depuis 3 ans. J'ai vu l'annonce sur Le Bon coin, et j'ai tout de suite saisi le potentiel du lieu. Nous avons ouvert le 2 novembre dernier. Je suis un amoureux de la bonne bouffe, de la convivialité, des lieux où on mange bien, où on boit bien. Probablement que mon passé de rugbyman (je jouais pilier) y est pour quelque chose. J'aime les grandes tablées, l'ambiance banquet. Et je voudrais toucher tout le monde, que tout le monde se sente bien : on passe la porte, on oublie l'extérieur, on passe un bon moment !



Est-ce que la clientèle est là ? Es-tu satisfait du démarrage ?

Ca démarre tranquillement, et je sens déjà une progression. Les gens viennent d'un peu partout aux alentours. Mais j'attends encore les Civracais en plus grand nombre !

Avec qui travailles-tu ? Je crois que tu as un chef de cuisine... Tu peux nous le présenter ?

Le chef de cuisine s'appelle Bernard. C'est un ami que je connais depuis 10 ans, et que je respecte énormément. Une personne fiable, qui a 40 ans de métier, qui a géré des établissements à son compte. Tout est fait maison, bien entendu. On a des idées ensemble. Autour du plat principal (les clients ont déjà pu déguster la tête de veau, la blanquette, la carbonade, le pot au feu, le bourguignon, les gambas...), on travaille les entrées. On veut aussi développer un beau chariot de fromages. Une vingtaine de fromages fermiers seront proposés. On a le souci du producteur. Pour la viande, par exemple, mon beau-frère est éleveur de porc noir gascon à Cissac. J'ai visité aussi des exploitations dans le Lot et Garonne. On cherche encore le plus local possible. Les légumes viennent de Gaillan, des Jardins girondins. Et on confectionne aussi des plats à emporter tous les jours.

Tu proposes des animations, est-ce que tu peux nous en parler ?

On a proposé des soirées latinos, avec de la zumba. Et on continuera ces soirées à thème afro-latinos. On va faire des karaoké aussi. Et puis on a organisé une soirée « Chippendales » le 15 janvier, pour les dames exclusivement. C'est déjà quasi complet. Pas de jaloux, il y a aura bientôt une soirée réservée aux messieurs...

Quelles sont les autres perspectives, les envies, les projets... ?

On va installer une petite bodega dans l'ancienne épicerie, avec des planches de charcuterie et de fromages. Et puis ce sera une série de concerts. En février, un concert gipsy, en plein air, toute la journée. Avec cochon de lait grillé, poitrine de bœuf, jarret, jambonneau, rôtis... Concerts live aussi avec le groupe de rock What a mess ?, qui viendra jouer trois fois, en mai, juillet et août. Il y aura du jazz, du reggae, de quoi ravir tout le monde. Des programmations pour éviter que les gens soient obligés de partir à Monta, Soulac ou Bordeaux pour écouter de la musique live... Le spectacle au village, quoi. Nous aurons aussi bientôt des huîtres (du Médoc!) tous les dimanches. Et, on espère, également le journal *Sud-Ouest*. La demande est faite. C'est en attente.

Ton coin préféré dans le Médoc ? J'aime bien Piqueyrot

Ton plat préféré ? Un rôti avec un gratin de cardons à la moelle. Et le pâté en croûte !

Ton dessert préféré ? Un dessert au chocolat

Ta boisson préférée ? Le rhum

Un plat d'enfance ? Les casse-croûtes avec papa le matin

Une recette de grand-mère ? La semoule au chocolat de mamie

Un synonyme de cuisine ? Plusieurs : Authenticité – Tradition – Simplicité - Fraîcheur

Il y a toujours de la musique quand on pousse la porte du Petit Civracais. Trois titres pour une playlist idéale ? Des morceaux d'Elvis Presley, Jerry Lee Lewis, Ray Charles et un quatrième, Fats Domino.

Entretien réalisé par l'équipe de rédaction, le 3 novembre 2021

Contact mail : lepetitcivracais@gmail.com

Facebook : Petit civracais

Bientôt les fêtes de fin d'année, et pour beaucoup, c'est le moment de « se mettre sur son 31 » !

Mais que signifie ce « 31 » ?

Une taille 31 ? Non bien sûr ! Le 31 du mois de décembre pour le passage à la nouvelle année ? Non plus ! Ce 31 viendrait du nom d'un tissu de luxe d'autrefois, le trentain, du drap de grande qualité dont la trame était formée de 31 centaines de fils. Car il s'agit, quand on se met sur « son 31 », de sortir de son habillement ordinaire, de très bien se vêtir pour une bonne occasion, comme Noël ou le Nouvel An.

Vive la nouvelle année !

Dans une année, 12 mois se succèdent, mais connaissez-vous l'origine de leur nom ?

Elle est l'œuvre des Romains.



-Janvier est le mois de Janus, dieu romain aux 2 visages, qui préside aux commencements. Il a un regard sur l'année écoulée et en même temps regarde l'année nouvelle qui commence. On le retrouve dans l'anglais *january*.

-Février est le mois des purifications, du latin *februare*. Anglais *february*.

-Mars est celui du dieu de la guerre : Mars. La guerre commençait en mars, le printemps étant plus favorable pour débiter une campagne militaire. Le 1er de ce mois marquait aussi le début de l'année, décision de Romulus.

-Avril est un nom dérivé d'Aphrodite, déesse grecque de la Beauté et de l'Amour.

-Mai vient de Maia, le nom de l'épouse de Vulcain, dieu des forgerons et du feu (« volcan », « vulcanologue » en sont issus).

-Juin est le mois de L. Junius Brutus, 1er consul de Rome ainsi mis à l'honneur.

-Juillet est celui de Julius Caesar, Jules César, le célèbre ennemi des Gaulois. C'est lui qui créa le calendrier julien en 46 av. JC, portant le début de l'année au 1er janvier.

-Août vient de Augustus imperator, Auguste 1er empereur romain. En anglais : *august*.

-Septembre est le 7ème mois de l'année romaine : sept = septem en latin.

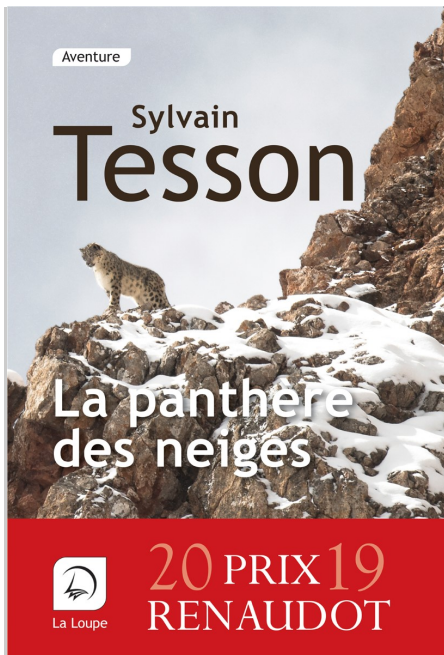
-Octobre est le 8ème mois : 8 = octo

-Novembre est le 9ème mois : 9 = novem

-Décembre est le 10ème mois : 10 = decem.

Comme on le voit, après avoir honoré leurs dieux et leurs illustres chefs d'État, les Romains ont été au plus simple, peut-être à court d'idée ?. « Ah ! ces Romains ! », dirait Astérix, notre illustre Gaulois !

CULTURE ET POINT LECTURE



Certains parmi vous, lecteurs, connaissent déjà **Sylvain Tesson**. Cet écrivain-voyageur, infatigable marcheur, est un amoureux de la nature et n'hésite pas à critiquer notre société connectée et consumériste. En voici quelques exemples, parus en Poche. Il a ainsi refait le voyage des évadés du Goulag, depuis la Sibérie jusqu'en Inde, dans *L'Axe du loup* en 2004, riche en émotions. Il nous fait vivre au jour le jour *Dans les forêts de Sibérie* en 2010, dans une cabane isolée du monde au bord du lac Baïkal. Il nous fait aussi revivre en 2012, le voyage de La Grande Armée de Napoléon, dans *Bérézina*. Ou le voyage d'Ulysse au retour de la guerre de Troie, dans *Un été avec Homère*, en 2018. Sans oublier *Sur les chemins noirs* en 2015, chemins de traverse de la France en diagonale, du col de Tende au Cotentin, une véritable thérapie pour lui après des mois d'hospitalisation, et toujours à pied !

***La Panthère des neiges* est une ode à la vie sauvage, à la nature dans toute sa grandeur.**

Sylvain Tesson est un écrivain plusieurs fois primé, aventurier, ayant une formation de géographe qui se retrouve dans ses écrits.

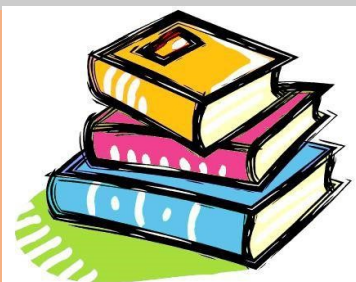
Entraîné par son ami Vincent Munier, photographe animalier de renom, sur les hauts plateaux tibétains à près de 5000 m d'altitude, ils vont passer des heures en position d'affût à -30°, pour voir apparaître la « déesse ». Les marches harassantes dans le froid glacial, les déceptions quand il n'y a pas l'animal tant attendu, ne les découragent pas. Au cœur d'une nature sublime, ils observent la vie des animaux comme les troupeaux de yacks, les loups, les oiseaux... Le récit est captivant, très riche en descriptions précises de paysages magnifiques, teinté d'humour, de réflexions parfois grinçantes, et de beaucoup de poésie.

Un livre à lire et à relire... Il vient de paraître en livre de poche.

Bonne lecture !

Le film *La panthère des neiges* est sorti le 15 décembre en salles.

Sur les chemins noirs va être prochainement porté à l'écran, avec Jean Dujardin dans le rôle de Sylvain Tesson.



Horaires de la bibliothèque : 15h00-18h00

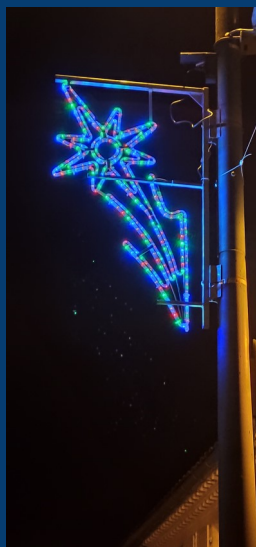
Mercredi, jeudi et vendredi

Accueil : Marie-Christine, Nicole et Francis

N'hésitez pas à rejoindre l'équipe de bénévoles !!!

Fermeture du 16 décembre au 05 janvier 2022

Les illuminations de Noël



Pour les seniors, quelques propositions d'ateliers



En partenariat avec la commune de Civrac en Médoc,
l'AAPAM et l'ASEPT

proposent deux ateliers gratuits :

-Nutri Activ'

**Bien Manger, bien bouger:
Un duo gagnant**

6 séances de 2h00, une fois par semaine

-Un atelier mémoire

Peps Euréka

Entretenez votre mémoire

10 séances de 2h00, une fois par semaine

Contact : Laurent : 06.08.50.74.32 / 05.33.09.38.74

l'AAPAM vous propose un atelier :

-L'informatique, pourquoi pas vous ?

**Initiation à l'utilisation d'une tablette tactile
pour les seniors**

15 séances de 2h00, une fois par semaine

Contact : Cécile : 06.26.06.58.87 / 05.33.09.38.74

n'hésitez pas à contacter la mairie au 05.56.41.51.02

ou les animateurs prévention de l'AAPAM