

Il se met à pleuvoir



- A. Vous enflez des bottes et sortez faire un tour : vous adorez l'odeur de la terre mouillée
- B. Vous vous mettez aux fourneaux : la cuisine adoucit la météo...
- C. Vous filez à l'océan : quand le ciel a la couleur de l'eau, c'est si beau !

Vous avez une journée à occuper :

- A. Vous commencez un herbier
- B. Vous invitez des amis à déjeuner
- C. Vous partez surfer

Le repas idéal :

- A. Un pique-nique en plein air
- B. Un bon plat mijoté
- C. Un plateau de fruits de mer

Une lecture pour l'été :

- A. *L'homme qui plantait des arbres* de Jean Giono
- B. *Astérix : Le tour de Gaule* de Goscinny et Uderzo
- C. *Le vieil homme et la mer* d'Ernest Hemingway

Une activité à faire en famille :

- A. Chercher des champignons
- B. Visiter les vignobles et déguster les bons vins !
- C. Se baigner dans les vagues

Vivre, c'est :

- A. Contempler et respecter
- B. Rire et goûter
- C. Naviguer et se mouiller

Votre fleur préférée :

- A. Le coquelicot, sauvage et libre
- B. La bourrache, colorée et comestible
- C. Le chardon dunaire, piquant et iodé

Le sport que vous aimez :

- A. La randonnée
- B. La pétanque
- C. Le kayak de mer

Quel métier auriez-vous aimé faire :

- A. Berger
- B. Pâtissier
- C. Gardien de phare

Des vacances réussies :

- A. Dans un carrelot au bord de l'estuaire
- B. Au marché de Montalivet
- C. Sous le parasol à Soulac

Résultats :

Vous avez une majorité de A. : Vous êtes « Médoc nature »

Vous êtes un(e) fana de nature. Estuaire, lacs, marais, forêt... vous aimez les milieux naturels médocains. La faune et la flore n'ont aucun secret pour vous. Vous connaissez les espèces, le gibier, les insectes, les fleurs et plantes, les champignons. Vous appréciez le Médoc pour la richesse et diversité de ses territoires. Vous ne vous laissez pas de l'arpenter et de vous y réfugier.

Vous avez une majorité de B. : Vous êtes « Médoc bon vivant »

Des amis, une bonne table, une bonne ambiance, voilà votre Médoc ! Vous aimez cuisiner les bons produits du terroir, choisir une bonne bouteille des vignobles alentours. Tout est réuni pour partager de bons moments : on peut « refaire le Médoc », à défaut de refaire le monde !

Vous avez une majorité de C. : Vous êtes « Médoc océan »

« Homme libre, toujours, tu chériras la mer ». Baudelaire a raison, et c'est votre devise ! Le déferlement régulier de la vague, le cordon dunaire, beau et mouvant, sont vos spectacles favoris. Vous aimez l'air iodé, le sel sur la peau, les embruns, la fraîcheur du rouleau et les marées d'équinoxe. Votre terre médocaine, c'est la mer !

Test conçu par Line Chauvin

Les Quatre Saisons de Civrac-en-Médoc

Numéro 3 ÉTÉ 2021

HUIT PAGES

Publication : Mairie

Rédaction : Commission Communication

Impression réalisée par nos soins

Contact : 05 56 41 51 02

Mairie.civrac@wanadoo.fr

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

LE MOT DU MAIRE

Chères Civracaises, Chers Civracais,

Je souhaiterais remercier ici tous les représentants de nos associations locales et tous les bénévoles qui ont préparé l'édition de notre fête locale, ainsi que les exposants, malgré une météo capricieuse. Le Rendez-vous est pris en 2022 pour une même réussite, et de nouvelles initiatives.

Je vous informe qu'à partir de fin juillet et tous les jeudis, un marché gourmand se tiendra sur la place de la mairie. Il s'agit là d'une autre occasion de nous retrouver nombreux dans une ambiance d'amitié et de convivialité. C'est la raison pour laquelle votre Conseil municipal prend toute sa part à l'initiative, en fournissant le matériel nécessaire. J'aimerais que, dans votre commune, il fasse bon vivre et que les occasions de nous réunir et de nous réjouir soient plus fréquentes.

C'est dans cet esprit aussi que, fidèles à nos engagements, nous avons la joie de vous annoncer l'ouverture du premier commerce à Civrac. Toute l'équipe de la commune a en effet travaillé à l'installation du restaurant Le Médoc antillais, pour le plus grand plaisir de nos papilles, et de nos envies de dépaysement et de déconfinement !

Quant à votre agence postale, elle est désormais ouverte aussi le samedi matin, de 9h à 12h.

Passez un très bel été et prenez soin de vous !

"L'été s'impose et contraint toute âme au bonheur."

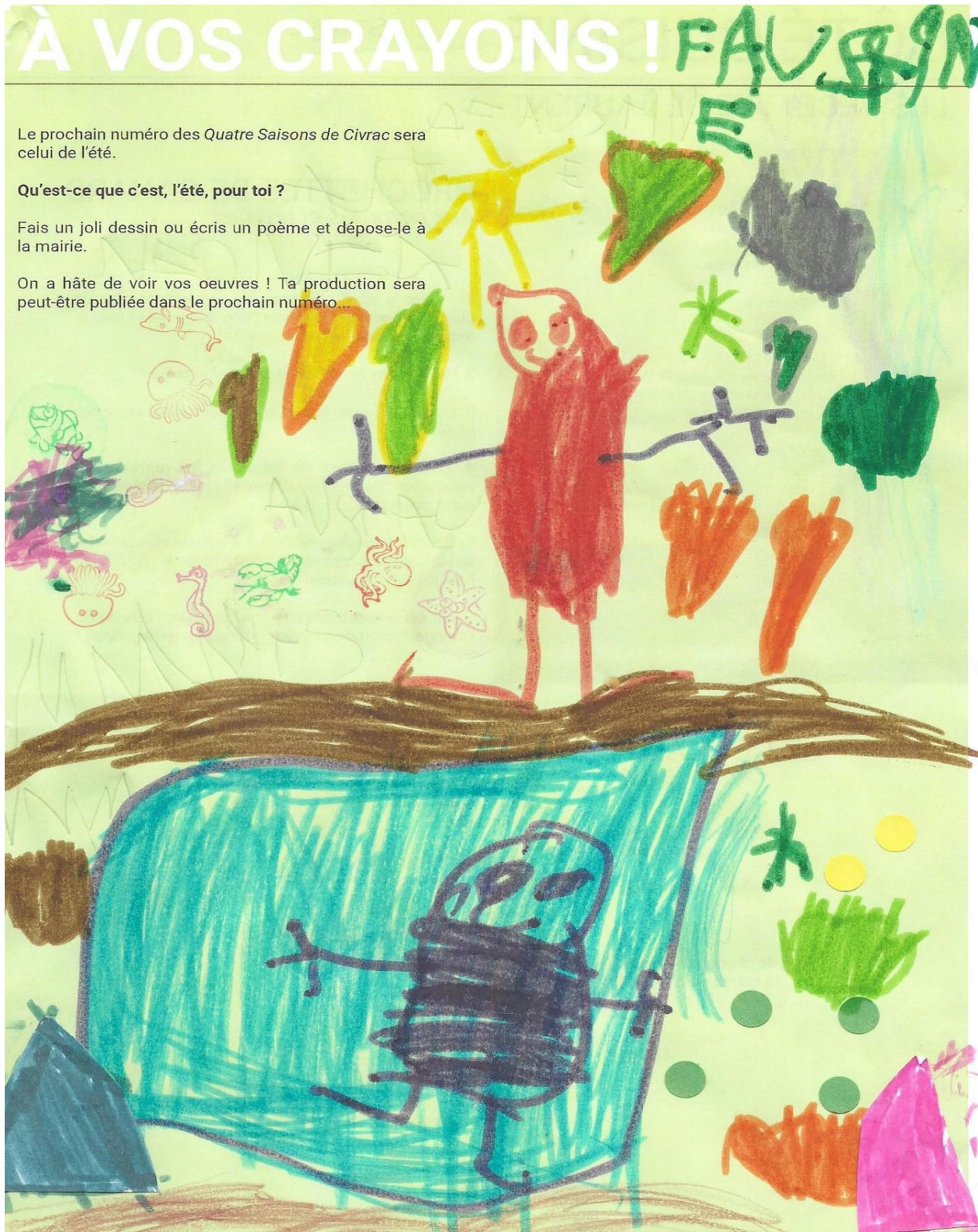
André Gide

L'ÉTÉ EST DÉJÀ LÀ !



LÉTÉ DE FAUSTINE

« Papa se baigne dans la piscine et maman le regarde en ramassant des fruits. »



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

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

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

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

CULTURE ET PATRIMOINE



Les vendanges de Juillet de Françoise BOURDIN. Editions Pocket

Ce roman de Françoise BOURDIN se déroule à Margaux dans un grand domaine viticole dirigé autoritairement par son propriétaire, père de quatre fils, dont un adopté prénommé Juillet.

Le roman décrit comment est dirigé le domaine, pour la vigne et pour la vie sociale.

On y voit évoluer les sentiments des frères face aux pouvoirs grandissants donnés par le père à Juillet, leurs amours, leurs infidélités, leur haine pour l'un d'entre eux.

L'épilogue est surprenant !

A emprunter à la bibliothèque et à lire passionnément.

En entrant dans la bibliothèque, tout de suite à droite, vous trouverez un rayon très intéressant : **Le Fonds local**, des livres variés sur notre région ainsi que des romans et des romans policiers avec notre territoire pour décor.

Francis LEROUX



LA PAROISSE D'ESCURAC

Par Michel Seutin



Située sur une butte, elle est fréquentée depuis le Néolithique, ainsi qu'à la période gallo-romaine, dont certains vestiges attestent d'une construction aujourd'hui disparue.

Au Moyen-âge, une seigneurie se développe, avec son château, son église, son village. Méaudre de Lapouyade, grand érudit, a fait une liste des seigneurs d'Escurac. Il cite un Amanieu d'Escurac en 1266, un Aymeric de Bourg seigneur d'Escurat en 1274. En 1336, c'est Ramond de Bord qui en est le seigneur. Le fils de Sénébrun IV, seigneur de Lesparre, Florimont est qualifié de seigneur de Scurac, lors de son mariage avec Marguerite d'Astarac, avant 1360. Après la prise de la Gascogne par les Français (1453), c'est un Jehan de Minvielle qui en est le seigneur (1459).

Aux XVIII^e et XIX^e siècles, la famille des Pépin de Bellince et d'Escurac sont les maîtres du lieu. Ils développent le vignoble et produisent 70 tonneaux de vin en cru bourgeois. (1881).

Aujourd'hui, c'est à la famille Landureau, propriétaire du site, à leurs collaboratrices et collaborateurs, que l'on doit la mise en valeur de ce lieu chargé d'histoire.



Monnaies romaines du I^{er} au IV^e Siècle de notre ère.



Fragments de tuiles gallo-romaines.



Hardis, monnaies en argent de différents rois d'Angleterre. XIV^e-XV^e siècles.



La fête du village a eu lieu du vendredi 2 au lundi 5 juillet derniers

Elle a permis de réunir la population autour de plusieurs repas : entrecôte-frites le vendredi soir, moules-frites le samedi soir préparés par Wilfried, et un repas sur la place du village autour de grillades et paëlla (Wilfried), galettes bretonnes (yec hed nat !), pâtisseries (les jeunes Vanina et Lyana), et pains variés (Boulangerie de Nicolas à Saint Germain d'Esteuil). Les animations ont été nombreuses : belote, pétanque, loto, randonnées pédestre et cyclo, jeux géants en bois, sarbacane, tir à l'arc organisé par Gregory, de la « Forêt de Robin » à Soulac, danse polynésienne, expositions de plants potagers par Lionel, de miel par William et de bougies parfumées par Manu, galets et huiles parfumées par Céline, de légumes, miel et confitures par Jean-Baptiste, buvette, et enfin apéritif offert par la mairie samedi midi.

La fête s'est clôturée par un marché gourmand et un feu d'artifice municipal. Associations, élus et villageois ont tout mis en oeuvre pour que cette fête soit une réussite. Le bilan est éloquent : 225 repas servis par le Foyer rural, 40 équipes inscrites à la belote samedi, 43 doublettes de pétanque sur les deux jours, de nombreux participants au loto et au repas et feu d'artifice du lundi soir.

Malgré une météo mitigée, les Associations et le Foyer rural ont permis aux participants de se rencontrer, de faire connaissance et de se divertir. Il y en avait pour tout le monde, grands et petits, toutes générations confondues. Nous les remercions chaleureusement pour leur action et leur investissement toujours souriant et efficace !



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.

LES RECETTES D'ANITA



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 3 heures

Pour 8 personnes

Ingrédients :

500 g d'épaule d'agneau désossée
500 g d'échine de porc désossée
2 kg de pommes de terre à chair ferme
1 kg d'oignons
1 blanc de poireau
1 carotte
1 gousse d'ail
1 échalote
2 brins de thym
1 feuille de laurier
1 bouteille de vin blanc d'Alsace (Sylvaner)
200 g de farine
Sel et poivre en grains et moulus

LE BAECKEOFFE

1. Coupez les viandes en cubes. Pelez et émincez 2 oignons, la carotte, le blanc de poireau et la gousse d'ail. Mettez les légumes dans une grande terrine avec les cubes de viande, le thym et le laurier. Arrosez avec le vin, mélangez un peu, couvrez et laissez mariner 12 h au frais.

2. Passé ce temps, pelez et émincez le reste des oignons. Épluchez et coupez les pommes de terre en rondelles pas trop fines. Mettez-en une couche dans une terrine. Couvrez d'oignons, puis de viande égouttée. Salez, poivrez et recommencez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Versez la marinade et ses aromates à fleur du baeckeffe. Ajoutez l'assaisonnement. Posez le couvercle.

3. Préchauffez le four thermostat 5 (150°C). Lutez la terrine : préparez une pâte avec la farine et un peu d'eau. Façonnez-la pour former un boudin, et posez-le autour du couvercle afin de sceller la jointure avec la terrine (les parfums restent ainsi concentrés à l'intérieur). Enfournez pour 3h30. Servez la terrine à table dans le plat de cuisson devant vos convives.

FRICASSÉE DE LOTTE AUX FRUITS DE MER

1. Coupez les filets de lotte en petits tronçons, et les faire saisir à la poêle dans un peu d'huile d'olive.

2. Nettoyez les moules et les coques, lavez-les bien dans plusieurs eaux. Faites-les ouvrir dans une casserole avec le vin blanc, l'ail, le thym, le laurier.

Retirez les coquillages de la casserole et décoquillez-les. Filtrez le jus de cuisson, décorquez les crevettes roses.

3. Dans une casserole, faire un roux blanc avec le beurre, la farine, délayez avec le jus des fruits de mer, mélangez le jaune d'œuf avec la crème

4. Ajoutez la lotte et les crevettes à la préparation précédente. Faites mijoter à feu doux 5 minutes, puis mettez les coquillages et terminez la cuisson.



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 3 heures

Pour 8 personnes

Ingrédients :

1,200 kg de filet de lotte
1 kg de moules
1 kg de coques
400 grs de crevettes roses
Huile d'olive
50 grs de beurre
50 grs de farine
1 pot de 200 grs de crème fraîche
2 gousses d'ail
1 feuille de laurier
1 verre de vin blanc sec
1 jaune d'œuf
Sel et Poivre moulus

PENDANT CE TEMPS A CIVRAC...



LE MEDOC ANTILLAIS



Le restaurant de spécialités créoles, *Le Médoc antillais*, est désormais ouvert !

Après un travail d'envergure mené par la commune pour transformer le gîte, le lieu peut maintenant accueillir le public.

Vous êtes invités à venir découvrir cette adresse et vous y régaler : boudin antillais, accras et samoussas, tous ces plats aux influences et saveurs créoles dont Quetty et Michel ont le secret ! Les desserts parfumés et sucrés finiront parfaitement le repas.

Le tout, bien sûr, frais et fait maison.

