



Le Notre-Dame 2

Journal de l'association « le Patro de Notre-Dame » Bi mensuel gratuit

Edito

Nous y sommes ! Après plusieurs tergiversations, 500 exemplaires du premier numéro ont été diffusés. Un accueil favorable lui a été réservé ce qui est encourageant.

On nous a fait remarquer que ce tirage manquait de couleur. C'est volontairement que nous avons choisi l'option d'impression en noir et blanc, par mesure d'économie, mais aussi peut-être pour retrouver cette ambiance « rétro ». Au fil du temps, nous peaufinerons cette feuille de chou. Nous sommes à votre écoute tant pour des propositions d'articles que de la mise en page... et si vous avez une âme de rédacteur, et bien, contactez-nous.

Infos pratiques

- Les élections municipales doivent se dérouler les dimanches 23 et 30 mars 2014. Les bureaux de vote du quartier se trouvent Salle Barthou à la Mairie et à l'école Xavier Navarrot.

-0-

- Le comité de quartier de Notre-Dame aura lieu le 7 avril 2014 au Centre Municipal d'Animation

Quoi de neuf au Patro ?

L'association le Patro de Notre-Dame organise le dimanche 6 avril 2014, à la salle pour tous à Goès son repas-spectacle annuel. Au menu cette année : apéritif – assiette campagnarde – poulet aux oignons avec ses légumes – pâtisserie – café. Le repas sera animé par un artiste de cabaret professionnel, Didier Benoit. Le repas est à prix coutant : 15 euros pour les adhérents du Patro, 18 euros pour les non-adhérents - réservation obligatoire chez Nicolas Fleurs, avenue Sadi-Carnot ou au 06 83 83 14 63 ou sur jaopatro@free.fr

Le basket

L'équipe fanion de la Jao Basket tient la dernière place du classement de son championnat de Nationale 3. Petit poucet dans une cour où le budget compte sûrement plus que l'âme du club, notre équipe a fait pour le mieux. L'année prochaine nous devrions la retrouver dans une catégorie plus adaptée à ses moyens financiers. Le dernier match à la salle Scohy aura lieu 22 mars 2014 contre Auch. Aussi, venez nombreux encourager la Jao Basket qui, malgré ses faibles moyens, sortira la tête haute de ce championnat.

Une coupe bonne pour le Moral

« Coiffure Paulette » bien plus qu'un salon de coiffure, un lieu chaleureux où la maîtresse de maison vous accueille depuis plus de 35 ans avec le sourire et la même bonne humeur. Paulette, la gérante, d'origine Basque est venue marquer de son empreinte le quartier Navarrot dès l'âge de six ans accompagnée de ses parents et de ses frères et sœurs. Ce quartier est pour elle un lieu plein de bons souvenirs et de plaisirs qu'elle sait vous faire partager avec aisance à chacune de vos séances beauté. C'est à 22 ans qu'elle décide de s'approprier le garage de ses parents, au 102 rue Navarrot, afin de concrétiser un projet lui tenant à cœur :

Ouvrir son salon de coiffure ! Celui-ci est situé dans le quartier Navarrot qui jusque dans les années 90, était un axe fréquenté permettant l'accès aux villages voisins tels que Ledeuix, Monein etc. La rue Navarrot a ainsi été marquée par plusieurs autres commerces tels que cette petite épicerie, lieu de partage et de convivialité prénommée «Chez Messio » ou encore la boulangerie tenue par Mr. Guichebarou puis par Mr. Lartigue sans oublier l'entreprise Anchen... Autant de petits endroits à citer qui rappellent d'agréables souvenirs aux habitués du quartier. Suite à la mise en place de l'actuelle déviation, aux abords des HLM de Sègues dans les années 90, la fréquentation de cette rue a fortement diminué. Et de fait, Navarrot a peu à peu perdu ses commerçants mais heureusement, le salon de coiffure

Paulette gravit le temps avec force ! Il reste encore aujourd'hui symbole de la dynamique artisanale et vous permet d'échanger sur les bons moments de la belle époque de la rue Navarrot mais aussi d'en partager de nouveaux ! C'est grâce à des commerçants comme « Coiffure Paulette » que ce quartier Navarrot continue de vous accueillir de manière toujours aussi agréable. Vous serez immergés dans la bonne humeur au milieu d'un décor rose bonbon qui vous donnera chaque jour, un peu plus envie de croquer la vie à pleines dents ! Le salon vous accueille au 102 Rue Navarrot, 64400 Oloron-Sainte-Marie – 05 59 39 30 68
Rédacteur Fanida Brunet



Nouvelles d'Espagne



Buenas, pues ya estamos aquí con la segunda edición de « LE NOTRE DAME ».

Hoy empezaremos por el principio del comienzo, o sea por ver o intentar ver de donde venimos, o por lo menos por qué nos llamamos españoles ?

Por lo visto, esto lo debemos a nuestros amigos los fenicios. Abro aquí una paréntesis justo para recordar a los que se les a olvidado quienes son estos buenos fenicios. Ellos eran una gente muy simpática que vivían en el oriente próximo (lo que hoy es Israel y Siria mas o menos) de la agricultura y también del comercio marítimo internacional que acababan de inventar. Cierro aquí la paréntesis. Así pues un día que no sabían que hacer decidieron dar una vuelta en barco por el Mediterráneo (ya que hacía buen tiempo, bueno si no se le hace caso a la brisa de norte un poco fresca pero tampoco hay que exagerar, pero todo el mundo sabía que los fenicios eran algo delicados y nunca contentos de nada). (Para mí que los franceses descienden de los fenicios. Pero hasta hoy nadie lo ha podido comprobar).

Bueno volvamos a lo nuestro, pues nada, que de ola en ola al final llegaron a nuestras costas allá por el lado de Cadiz (pero ellos no lo sabían ya que Cadiz aun no existía). Y se conoce que en nuestro bello país había muchos conejos. Pero muchos, así que por ejemplo veías una piedra, pues detrás se escondía un conejo. Aquí veías un matorral pues detrás estaban tres o cuatro conejos y a veces aun mas. Entonces todos empezaron a gritar span, span, que en lengua fenicia quiere decir conejos. Así pues los fenicios dieron como nombre a nuestro país tierra de los conejos. Con el tiempo de SPAN pasaremos a SPANIA y al fin a ESPAÑA.

Bueno y ahora un poco de poesía de tema actual intitulada « LA INUNDACIÓN » de Nuñez de Arce (1834 – 1903 poeta y político español)

ANTES

Todo respira paz : la fértil vega,
El cielo transparente, el bosque umbrío,
Y el viento que en las márgenes del río
Sus alas bate y con las ramas juega.
Abre sus cauces el Segura, y riega
Los campos secos por tenaz estío,
Do, redoblando su fecundo brio,
El ribereño a su labor se entrega.
Al través de la copa embalsamada
De los verdes naranjos, su dichosa
Casa, que dora el sol, cerca divisa.
Cuán feliz es ! Alegran su jornada
El dulce canto de la amante esposa
Y de sus hijos la inocente risa.

DESPUÉS

Ay todo inspira horror ! La noche oscura
Tendió su manto y en la sombra envuelta
Su audaz corriente, alborotada y suelta,
Extiende hasta los montes el Segura.
Arrolla cuanto encuentra en la llanura
Con ímpetu feroz la onda revuelta :
El puente secular, la torre esbelta,
El molino, la casa y la espesura.
Hallando el valle a su soberbia estrecho,
No respetó el torrente embravecido
El tiempo agosto, ni la humilde choza.
Y el labrador, en lagrimas deshecho,
Sin amores, sin hijos y sin nido,
Sobre las ruinas de su hogar solloza.

Bon, et bien nous voici déjà à la deuxième édition du « LE NOTRE DAME ».

Nous allons aujourd'hui entamer par le début du commencement. Soit savoir ou essayer de savoir pourquoi nous nous appelons espagnols ?

En résumé, nous devons cela à nos amis les Phéniciens qui, lorsqu'ils posèrent les pieds sur les plages de notre futur beau pays, y trouvèrent des tas et des tas de lapins. Donc ils se mirent tous à crier SPAN, SPAN, qui dans leur belle langue veut dire « des lapins, des lapins ». C'est donc ainsi que notre pays s'est appelé le pays des lapins, transformé en spania puis en España.

L. Fananas



LA GARBURE MÉE

Ta la garbure qu'èy coum tau cassoulét : cadû qu'a la soûe recète, y soulidè, cadû que hè la méy boune de toutes !

Ta ha ûe boune garbure, n'èy pas û mistèri, que cau aygue, més de la boune. Dap l'aygue que cau quaùques legùmes y quaùques adoubs : haboles, caulét, poumes de tèrre, cébes, pourrés, carottes, nabéts, alh, laurè, pimbou, y bién segu, sau , pébe, y si aymat, û drin de pipèr.

Ta las haboles, qu'àymi plâ las « de milhoc ». Quoan e soun séques, que las cau ha enduga au ménch quaùques ores abans de las còse.

Lou caulét ! Que soun noumbrous lou cousinès qui hiquen û frisat de Milan. Més nou-n y a pas en toute sasoû; alabéts jou que hiqui ço qui èy au casau au moumén.

Nou poudét pas ha garbure chéns poumes de tèrre. Que-n hiqui de dûs oûrdis : las prumères de la categourie de las qui-s deshèn plâ en còsen. Que las hiqui au tout debut quoan l'aygue e coumence à garlapa. Que soun hèrre impourténtes ta que la garbure sie ùmblè. Las àutès que soun de la categourie aperades « à la bapou»; quoan soun coéytes nou soun pas deshèytes y doungues que las debét trouba en tros héns la bòstè siéte . Que las hiqui à còse à pus près miéye ore abans la fi.

La cébe ! Que-s-y pot ha chéns, més jou que-n hiqui. Qu'èy bertat que quoan hè calou, si goardat la garbure quaùques dies, la cébe que la pot ha bàde pique. Més quoan hèy garbure qu'èy ta hesteya dap moûnde à case, y nou y a jaméy soubres !

Sus lous àutès legùmes n'y a pas gran caùse à disè : pourrés, carottes y nabéts que soun toustém pourrés, carottes y nabéts, soûnque cops que y a, oun lous nabéts e soun bouharòcs. Alabéts aquéts, goardat-lous-pe ta la soupe dous porcs !

Més chéns las cars, dap soûnque l'aygue y lous legùmes nou hèt pas ûe garbure. Que soun las cars que dan boû gous à la garbure. Au ménch que cau hica û camot (ou trebuc), û taloû de jamboû. Que s'y potourni alirots de pouralhe, esquie, y d'àutès cars.

Adare nou-p bau pas disè quin ha còse tout aquero puch qu'at sabét. Més sustout abisat-pe que la garbure nou s'estàque pas at houns dou toupî !!

Serbit caut au truc de la gahe, dap bî deu pelut, que ie û Madirâ ou que sie û Pic Sén-Loup. Y nou-pe desbroumbét pas la goudale!

MA GARBURE

Pour la garbure, c'est comme pour le cassoulet: chacun a sa recette, et certainement, chacun fait la meilleure de toutes! Pour faire une bonne garbure, ce n'est pas un mystère, il faut de l'eau, mais de la bonne eau. En plus de l'eau il faut quelques légumes et assaisonnement divers : haricots, choux, pommes de terre, oignons, poireaux, carottes, navets, ail, laurier, thym, et bien sûr, du sel, du poivre et si vous aimez un peu de piment. Moi j'aime bien les « haricots maïs ». Quand ils sont secs, il faut les mettre à tremper quelques heures avant de les cuire. Le chou! Nombreux sont les cuisiniers qui mettent du « frisé de Milan »; Mais il n'y en a pas en toute saison; alors moi j'utilise ce que j'ai au jardin. Pas de garbure sans pommes de terre; j'en utilise de deux sortes : les premières qui se défont bien à la cuisson; Je les mets au tout début quand la soupe commence à bouillir. Elles sont très importantes pour rendre la garbure onctueuse, les autres dites « à la vapeur » ne se défont pas à la cuisson et donc on les retrouve en morceaux dans l'assiette. Je les mets à cuire environ ½ heure avant la fin de la cuisson. L'oignon! On peut faire sans, mais moi j'en mets. C'est vrai que quand il fait chaud, si on garde la garbure quelques jours, l'oignon peut la faire « tourner ». Mais quand je fais de la garbure, c'est pour « faire la fête », nombreux à la maison, et de ce fait il n'y a jamais de restes! Quant aux autres légumes il n'y a pas grand chose à en dire : poireaux, carottes et navets, sont toujours des poireaux, des carottes et des navets, sauf qu'il y a des fois où les navets peuvent être creux; ceux là vous les gardez pour la soupe des cochons! Mais sans viande, avec seulement de l'eau et des légumes on ne fait pas une garbure. Il faut au moins y mettre un jarret, un talon de jambon. On peut aussi y ajouter des ailerons de volaille, de l'échine de porc ..., et d'autres viandes.

Maintenant je ne vais pas vous apprendre comment faire cuire tout ça puisque vous le savez !! Mais surtout faites bien attention qu'elle ne prenne pas au fond de la marmite ! Servez la chaude dès qu'elle est cuite, avec un bon vin, que ce soit un madiran ou un Pic Saint-Loup; Et n'oubliez pas la goudale !!

Un peu d'histoire

Mr L'abbé Louis Aussat, plus communément appelé « Louisou », a dirigé le patronage de la Paroisse Notre Dame de 1947 à 1953. Au cours d'un entretien qu'il a accordé le 8 mars 2009 à JM Lacoste (coprésident Jaobasket), il revient avec beaucoup d'émotion et de passion sur ces six années de dévouement au sein du vieux Patro des Barats.

« En quoi consistaient tes responsabilités de vicaire de la Paroisse Notre-Dame ?

J'avais la responsabilité de la direction du Patronage avec toutes les sections sportives et culturelles qui le composaient à l'époque : basket, clique, théâtre, cinéma, colonies de vacances.

Justement Abordons les activités du Patro ; on commence par le théâtre !

Le théâtre a toujours été au sein du Patro une activité essentielle. Les pièces et les membres du Patro engagés dans cette activité apprenaient chacun leurs rôles. Nous répétions ensuite 2 à 3 mois avant les représentations publiques qui remplissaient la salle de cinéma des Barats. Nos pièces étaient plutôt orientées « comédie » alors que le Patro de St Croix, qui disposait également d'une troupe théâtrale, était orienté « drame ». Le cinéma représentait une source financière non négligeable dans la gestion du Patro. On pouvait compter sur les doigts d'une main les gamins qui n'étaient pas présents aux séances de Charlie Chaplin. La clique représentait pour le Patro une des sections les plus en vue avec le basket. Nous nous déplaçons pour participer aux concours mais nous assurons également des sorties locales et nous défilions depuis l'église Notre Dame jusqu'à la cathédrale Ste Marie. Le basket était déjà très bien implanté au sein de la JAO quand je suis arrivé. J'ai connu les premières rencontres sportives transfrontalières avec ces fameux JAO-Jaca qui se déroulaient sous la halle de la mairie. J'ai également eu la chance de vivre les trop rares années de basket féminin à la JAO.

Je sais qu'une des activités qui te tient particulièrement à cœur est la colonie de vacances ?

La colonie se situait à Bedous et nous amenions les enfants en train. Nous étions bien entendu aidés par les parents qui participaient tous les 2 ou 3 jours à l'acheminement des denrées alimentaires.

Et les activités religieuses dans tout ça ?

Le Patro était ouvert à tout le monde, croyant et non croyant.

Pour financer toutes ces activités, la municipalité oloronaise vous aidait-elle comme aujourd'hui ?

Le Maire de l'époque, Mr Mendiondou, ne voulait rien savoir !!! La municipalité assurait l'entretien du stade des Barats car les écoles oloronaises utilisaient le patronage pour faire la gymnastique. Une fois par mois, nous avions la messe des jeunes... une seconde quête était organisée uniquement au profit de la JAO. Tous étaient très reconnaissants du travail d'animation et d'encadrement pratiqués au patronage. Cette rentrée supplémentaire d'argent nous aidait au fonctionnement quotidien mais permettait également de financer certaines réalisations comme la plaque du Monument aux Morts scellée dans les murs de l'église Notre Dame en mémoire des enfants de la JAO morts pour la patrie.

As-tu connu la Tombola du Porc Gras ?

C'est moi qui l'ai mise en place. La première année, nous avons fait un tour de ville en promenant le cochon pour bien montrer à tous les oloronais qui achetaient les fameux billets ce premier prix tant convoité. Cette Tombola du Porc Gras a duré plus de 25 ans.

Ton meilleur souvenir du Patro de la JAO ?

Je garde un souvenir d'une période de grande amitié et solidarité. Tous les mois, André Joseph me remettait une enveloppe sans jamais me dire qui y avait participé.

L'Abbé Aussat nous a quittés début février.

L'intégralité de cet entretien se trouve page 113 du livre édité à l'occasion du centenaire de la JAO