



Association des Membres de
l'Ordre des Palmes Académiques
Section des Landes
Reconnue d'utilité Publique, décret du 26-09-1968

Sommaire

N° 11

Le mot du Président	1
Voyage en Saumurois	2
Histoires de simples	6
Les D.D.E.N.	8
Ballet Giselle	10
I.U.T. Mont de Marsan	12
Hier et demain	15
Internet	15
Congrès 2004	16
Recette	18
Repas de gala	18
Chanson	19
Poésie	20
Merci !	20

AMOPA : bureau national

Président : M. Treffel
inspecteur général
membre correspondant de l'Institut

Secrétaire général : M. Ducher
proviseur honoraire

Trésorier Général : M. Mourichon
président d'honneur de la S.C.F.

Secrétariat : 30 avenue Félix Faure
75015 Paris
Tél. : 01 45 54 50 82
Fax : 01 45 54 58 20
Mél. : amopa@wanadoo.fr
Site internet : <http://www.amopa.asso.fr>

AMOPA : section landaise

Président : Jean-Luc Mignon
2 rue Saint Jean
40320 Geaune
Tél. : 05 58 44 57 22
Mél. : JEMIGNON@wanadoo.fr

Secrétaire : Bernard Broqua
Rue Chantemerle
40800 Aire sur l'Adour
Tél. : 05 58 71 87 12
Mél. : Bernard.Broqua@wanadoo.fr

Trésorière : Nicole Gourdon
2 place Nungesser et Coli
40280 Saint Pierre du Mont
Tél. : 05 58 46 02 85

Site AMOPA Landes
<http://www.amopa-landes.fr.st>

Le Mot du Président

Quand vous pourrez lire ce numéro 11 de notre BAL, j'espère qu'il vous apportera un moment de détente, de découverte, de dépaysement peut-être, et de toute façon un témoignage d'amitié et le sentiment d'une présence chaleureuse et authentique, proche de vous tous et qui souhaite faire vivre ce lien entre nous, en relatant les derniers événements qui ont occupé, sous le sigle de l'AMOPA les amis et les membres de l'association.

Tout d'abord, quelques nouvelles :

Nous avons été dans l'obligation de retarder la conférence de monsieur Simaan dont le sujet : " Les scientifiques au péril de leur vie " continue de nous passionner. Nous allons reprendre le contact avec madame la proviseure du Lycée Despiau pour programmer cette conférence au dernier trimestre de l'année 2004. La date vous sera communiquée dès que possible après la rentrée.

De même pour la remise des décorations qui se fera à la Préfecture cette année, nous commençons dès maintenant à rechercher les dates possibles, en liaison avec les services de madame l'inspectrice des services départementaux de l'Éducation et les services du secrétariat de monsieur le préfet.

Le voyage en Bulgarie du 12 au 19 septembre 2004 connaît un beau succès d'adhésion, il reste encore la possibilité de se faire inscrire pour ce voyage, mais il faut maintenant faire très vite, et me contacter dans les jours qui suivent. Au 10 juillet, je crois que tout sera bouclé.

Vous pourrez trouver dans ce numéro le compte-rendu du voyage en Saumurois qui a été très intéressant.

En terminant, je vous annonce dès maintenant une date à retenir pour 2005 : j'ai réservé 30 places au grand théâtre de Bordeaux, pour le ballet " Le lac des cygnes ". Ce chef d'oeuvre ne sera donné en matinée que le dimanche 20 Mars 2005, vous pouvez déjà retenir votre place auprès de madame Gourdon. Il sera encore possible d'avoir quelques places en plus, si vous vous décidez assez rapidement. C'est une occasion à ne pas manquer.

Je souhaite que chacun puisse passer un bon été, et nous nous retrouverons en septembre pour envisager et vous proposer les nouveaux choix de voyages, pour quatre jours en juin, et un grand voyage en septembre.

Amitiés à tous, et portez-vous bien.

Jean-Luc Mignon.

Voyage en Saumurois

Voyage du 1^{er} au 4 juin 2004

Notre voyage de quatre jours en SAUMUROIS

Nous n'étions finalement que douze amopaliens à nous retrouver à 7 heures ce matin du 1^{er} juin au parking de la R.D.T.L. à Mont de Marsan. Ce nombre réduit nous a posé bien des problèmes, mais cependant, nous avons maintenu ce voyage, car nous avons la chance de retrouver quatre participants supplémentaires qui nous attendaient à Saumur. Au total donc un petit groupe de seize personnes pour ce programme dont l'itinéraire de visite était centré autour de Saumur.

Selon notre demande, la régie des transports avait mis à notre disposition son meilleur autocar, et au volant nous avons retrouvé Christophe avec le plus grand plaisir. Les dispositions de départ sont vite prises, et nous sommes à l'heure pour quitter Mont de Marsan vers le Saumurois. Nous devons prendre notre déjeuner sous forme de pique-nique en cours de route et nous nous arrêtons vers Niort un peu avant midi. Nous sommes à Saumur sans problème à 14h, à notre hôtel, où un accueil sympathique nous est réservé. Très vite les valises sont déposées, et les nouveaux arrivants intégrés au groupe. Au complet nous partons sans plus attendre vers notre première visite l'Abbaye de Fontevrault.



Abbaye de Fontevrault

Sous la conduite de notre guide Marie-Jeanne, nous découvrons cette imposante abbaye romane, dont la restauration vient de s'achever et la promenade à travers les siècles commence. L'architecture remise en valeur de la grande nef de l'église où les gisants émouvants des rois Plantagenêt témoignent des bouleversements historiques liés à la vie de ces personnages qui faisaient l'Histoire des peuples. La suite de la visite nous permet de mesurer les mystères du pouvoir des rois mêlés à ceux des congrégations et de ces abbesses qui tenaient à leur main les plus puissants du royaume à travers les siècles. La puissance de l'architecture, les influences de la



2

Abbaye de Fontevrault



Le pont-levis du château de Langeais



Aliénor et Henri II Plantagenêt

Renaissance, et les vicissitudes de la vie de l'Abbaye, dans ses diverses affectations sont maintenant lisibles, grâce à la qualité de la restauration. L'architecture de la prison elle-même s'intègre et participe à l'intérêt de l'ensemble.

Subjugués et impressionnés, nous reprenons la route pour notre deuxième visite de l'après-midi : le Château de Montsoreau.

L'ambiance est complètement différente, au lieu d'un site d'abbaye en pleine campagne, nous nous retrouvons au bord de la Loire, magnifique fleuve, dit sauvage, très large et dont le lit est partagé en une multitude d'îles et de bancs de sables. Le château domine la Loire, à la limite de trois provinces : l'Anjou, la Touraine et le Poitou.

La dame de Montsoreau dont Alexandre Dumas traça le destin singulier hante les lieux.



Le baiser de Judas. Tapisserie du château de Langeais

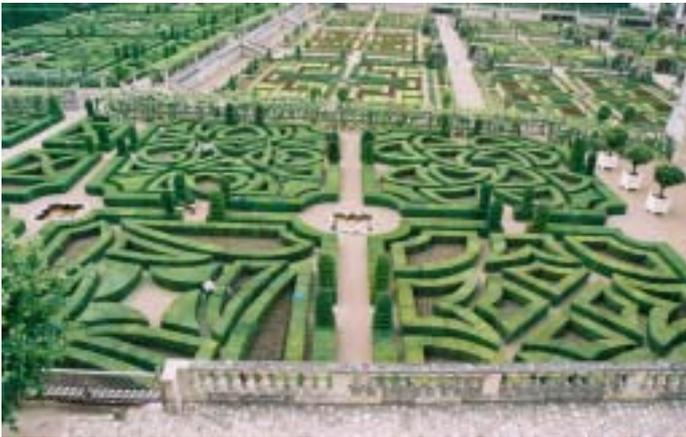
Quand nous sommes rentrés à notre hôtel, nous avons dû admettre que la journée avait été longue, mais très agréable.

Au programme du deuxième jour, nous avons le château de Langeais : magnifique ensemble au caractère nettement médiéval, mais déjà ouvert sur la Renaissance. La visite nous permet d'apprécier des meubles authentiques et une collection de tapisseries tout à fait remarquable. L'histoire de notre pays est présente aussi avec l'évocation du mariage d'Anne de Bretagne avec Charles VIII en 1491, cette cérémonie discrète marque le début du rattachement de la Bretagne à la France. Nous avons toujours l'impression d'aller trop vite, après le déjeuner à Azay le Rideau, nous nous retrouvons après une petite demi-heure de route, dans les jardins du château de Villandry.



Les fossés du château d'Angers

Villandry, haut lieu historique, puisque c'est dans la vieille forteresse maintenant démolie qu'Henri II de Plantagenêt, roi d'Angleterre vint reconnaître sa défaite devant Philippe Auguste, roi de France. Dans notre programme nous n'avons que la visite des jardins. Mais existe-t-il une meilleure façon de commencer l'après-midi que de se promener dans ce somptueux endroit ? Quatre jardins se partagent l'espace : le jardin d'ornement avec ses quatre carrés de jardins d'amour, tendre, passionné, volage, ou tragique permettent à l'imagination de vagabonder. Le jardin d'eau apaise et laisse passer vers le jardin des simples où toutes les tisanes sont possibles pour soigner les maladies éventuelles de chacun.



Les motifs ésotériques des jardins de Villandry

Pour finir la visite sur une note familière, nous nous retrouvons dans un potager royal où les légumes familiers dessinent d'élégantes arabesques et les couleurs donnent l'illusion d'un damier multicolore.

Déjà, c'est le moment de retrouver Christophe toujours ponctuel et notre autocar pour nous rendre à Rigny-Ussé visiter le château de La Belle au Bois Dormant. Cette belle demeure ouverte au public, entièrement meublée, dont les murs sont couverts de tapisseries exceptionnelles, habitée par son propriétaire le Comte de Blacas, permet d'admirer, outre l'architecture médiévale qui s'ouvre déjà vers la Renaissance, de magnifiques terrasses à la " française " dessinées par Le Nôtre. Le soleil qui ne nous quitta pas, baissait sur l'horizon quand nous avons retrouvé notre hôtel à Saumur.

Notre troisième jour de voyage débuta dès huit heures trente pour nous emmener au Puy Notre Dame pour la visite d'un site troglodytique, lieu de culture des champignons de " Paris " et ancien site d'habitation. Une agréable promenade sous terre qui nous fit découvrir un

monde souterrain incroyable où toute une population s'était établie. Monde de l'obscurité, de l'humidité constante, à l'origine carrière pour toutes les constructions de la région, et au fur et à mesure de l'espace gagné, lieu de culture de champignons, ou cave à vin. Un guide à l'humour incisif se tailla un bon succès avant de nous inviter à notre première dégustation de vin de Saumur. Les avis divergent parfois, mais l'on peut déjà mesurer que le sujet est d'importance et méritera d'autres éléments d'appréciation.

La fin de la matinée sera consacrée à la visite du beau château de Montreuil-Bellay. Là encore, le Moyen Âge rencontre la Renaissance, les tours et la barbacane protègent le Logis des chanoines et le Château Neuf. Là encore une personnalité exceptionnelle, la Duchesse de Longueville alimente les commentaires dans le dédale des salles très bien conservées reliées par un escalier monumental. À la sortie de la visite, une agréable dégustation des meilleurs crus de vins de Saumur sera l'occasion de poursuivre l'étude de qualité entamée tôt le matin à la sortie des caves à champignons. Il apparaît rapidement que l'étude des vins de Saumur sera trop brève si nous nous limitons à cette deuxième approche, d'un commun accord, il est prévu de compléter la recherche par une troisième dégustation si le temps le permet au retour d'Angers. Nul doute que le maximum soit fait pour parachever cette importante recherche.

Notre déjeuner nous attendait près de la cathédrale d'Angers, à une heure de route et encore une fois on pouvait percevoir la soif de connaissance qui s'était emparée du groupe.

Le château d'Angers, incroyable forteresse qui a résisté à tous les assauts, orgueilleuse frontière du royaume de France, depuis Saint Louis et Blanche de





Devant l'entrée du château de Montreuil-Bellay

Castille défie le temps. Sous un soleil radieux nous parcourons les remparts et découvrons de là-haut les paysages de l'Anjou et de sa belle rivière la Maine. Les tours majestueuses et impressionnantes protègent de très beaux jardins admirablement reconstitués et les logis du roi René. La tenture de l'Apocalypse y a trouvé sa maison. Pour accueillir ce chef d'oeuvre de renommée mondiale une salle entièrement climatisée, éclairée comme il convient, permet de découvrir cette oeuvre incroyable qui développe ces 134 mètres de récit en image de cette page biblique. La restauration est extraordinaire et la présentation est à la hauteur de l'ouvrage. Le tout est fabuleux et mériterait plusieurs journées d'examen, notre trop brève visite laissera le souhait de revenir.

Malgré le temps qui file trop vite, il restera quelques minutes aux portes de Saumur, pour compléter notre étude du jour sur l'oenologie locale ; les conclusions se révéleront favorables et permettront aux étudiants de matérialiser leurs connaissances chèrement acquises par quelques flacons qui peuvent laisser espérer de bons moments de convivialité.

Un retour dans une belle ambiance permet de nous retrouver pour notre dernière soirée dans notre agréable hôtel, (simple mais bien). Dernière matinée du voyage, le quatrième jour à Saumur avant de retrouver nos Landes. La matinée va nous permettre de découvrir les aspects de cette ville depuis les quartiers du Moyen Âge, la collégiale des Ardilliers, en passant par les quartiers de l'école de cavalerie jusqu'au château. Un panorama magnifique depuis cette forteresse désormais en danger suite aux effondrements qui se sont produits sur les murs de l'enceinte fortifiée. Il est facile de ressentir l'inquiétude qui étroit les entrepreneurs chargés de la restauration. Les instruments les plus sophistiqués permettent de suivre les éventuels mouvements de terrain. Si bien que la visite est écourtée et que seul le site conserve intact son charme et la beauté de ses paysages.

Après une plaisante promenade à travers les vieux quartiers de Saumur, nous nous sommes retrouvés pour une dernière visite à l'Église Saint Pierre, avant de prendre dans un cadre agréable notre dernier déjeuner Saumurois. L'occasion nous était donnée de remercier nos guides, Marie-Jeanne de Saumur, et Francette accompagnatrice d'Arts et Vie, pour la qualité de leur travail et de leur attention pour notre groupe, peu nombreux certes, mais qui a su pallier ce petit nombre par une bonne humeur du meilleur aloi, qui ne fut jamais mise en échec.

La qualité des prestations de Christophe et le confort de notre car permirent à chacun d'apprécier un retour paisible et confortable. Ce voyage laissera le meilleur souvenir, et m'encourage à poursuivre en espérant cependant que nous puissions nous retrouver un peu plus nombreux, ce qui contribue à éliminer certains problèmes budgétaires qu'il n'est pas possible de passer sous silence.

Nous avons fait un beau voyage et nous encourageons tous nos amis de l'Amopa, et tous les membres actifs à nous rejoindre de plus en plus nombreux.

Jean-Luc Mignon.



Le château de Saumur

Histoires de simples !

Du jardin des " simples " à Villandry, aux tapisseries " mille fleurs " jusqu'à l'Apocalypse... Voici quelques histoires de plantes...

Tout en flânant dans les allées du jardin des simples j'ai entendu certains d'entre-nous s'interroger : " l'armoise, ça sert à quoi ? Et l'hysope ? ". Les réponses demeurèrent incertaines. Quant à la mélisse, de suite elle évoqua pour moi, ma grand-mère, mais je suis bien en peine de dire à quoi cette mélisse pouvait être utile... ?



Le jardin potager du château de Villandry

La mélisse " *mélissa officinalis L* " :

C'est une labiée, une plante aimée des abeilles (en grec : *mélissa* signifie abeille).

Cette simple est très populaire depuis que les " Carmes déchaussés " (Religieux d'un ordre mendiant qui vont pieds nus dans des sandales de cuir et qui sont établis dans un couvent fondé en 1611, rue de Vaugirard à Paris), en composèrent au XVII^e siècle leur célèbre " eau de mélisse ". (NDLR : en vente encore aujourd'hui dans toutes les bonnes pharmacies : eau de mélisse des Carmes Boyer). L'eau de mélisse est le produit de la distillation d'une macération alcoolique composée de mélisse fraîche, de zestes de citron, de cannelle, de girofle, de muscade, de coriandre et de racines d'angélique. Elle se consomme, ajoutée à de l'eau ou à une infusion, ou sur un sucre. La mélisse était connue des grecs et des latins mais c'est aux médecins arabes du Moyen

Âge qu'elle doit les indications qui l'ont rendue célèbre.

La plante fraîche renferme une essence au parfum très suave à dominante citronnée (d'où le nom populaire de citronnelle). Cette essence a des propriétés narcotiques, ce qui en fait, aux doses médicinales, un excellent antispasmodique doublé d'un stimulant.

En infusion (20 à 30g/litre d'eau, 3 à 4 tasses/jour) la mélisse soigne les migraines, névralgies, palpitations, vertiges, nervosité, insomnies ; elle est aussi utile dans les digestions difficiles, l'atonie intestinale, les vomissements de la grossesse et l'inappétence.

L'hysope " *hyssopus officinalis L* " :

C'est une labiée, au premier rang des labiées pectorales. Cette plante est surtout utilisée dans les campagnes méridionales. L'hysope est d'un emploi très ancien comme vulnéraire (propre à soulager ou guérir une blessure). On en fait une décoction qui s'utilise en usage externe ; elle est alors anti-ecchymotique (contusions, ecchymose des paupières en particulier) mais aussi pour soulager les affections bronchiques.

L'hysope fluidifie les sécrétions, favorise l'expectoration. On l'utilise alors en infusions (10 à 20 g de sommités fleuries/litre d'eau, 2 à 3 tasses/jour).

Attention : l'infusion d'hysope est déconseillée aux hypernervex !

En littérature par souvenir du langage de la Bible l'hysope est le symbole de la petitesse opposée à la grandeur du cèdre " Moi qui ne suis qu'un brin d'hysope dans la main du Seigneur " (Verlaine).

Quelqu'un saura-t-il nous dire de quelle oeuvre de Verlaine est tirée cette citation ? (N.D.L.R. : oui, votre secrétaire... il s'agit de " *Asperges me* " du recueil " *Liturgies intimes* ". Pour le plaisir le texte complet est à la rubrique poésie...).



Des champignons !

L'armoise " *artémisia* " :

de Artémis, déesse grecque qui présidait aux accouchements et secourait les femmes malades.

C'est une plante de la famille des composées, parmi lesquelles on trouve les anthémidées auxquelles appartient l'armoise. Ces plantes possèdent des cellules à essences ; de ce fait on les utilise en pharmacologie :



Un jardin et un château... le président a oublié de me dire d'où (torts partagés : j'ai oublié de demander...)

- de nombreuses armoises ont des propriétés vermifuges,
- d'autres fournissent l'estragon utilisé comme condiment,
- l'armoise aurone (aurone mâle ou citronnelle) est cultivée dans les jardins,
- certaines armoises entrent dans la fabrication de liqueurs :

- armoise des glaciers, dans les Alpes, connue sous le nom de génépi.

- armoise absinthium ou absinthe, (l'absinthe est une liqueur alcoolique obtenue par macération d'un mélange de plantes : grande et petite absinthe, anis, fenouil, hysope etc. puis par distillation).

Plus tard, au cours de nos visites, admirant de nombreuses tapisseries quelqu'un s'est étonné de ne jamais y voir de couleur jaune. Ne savait-on pas fabriquer la couleur jaune ? Mais si ; la couleur jaune existe sur les tapisseries et tellement lumineuse ! Voyez l'Apocalypse ! D'où vient la couleur jaune ? D'une plante appelée " réséda ".

Le réséda famille des résédacées :

C'est une plante herbacée à fleurs blanc jaunâtre, parfois odorantes, à fruits en capsule dressée ou retombante. Elle est particulièrement abondante dans les régions chaudes et tempérées. Une seule espèce de réséda odorant, ou mignonnette est cultivée dans les jardins ou en pots. La gaude (réséda luteola) est employée dans la fabrication des teintures et des peintures et servait à teindre les étoffes en jaune. Sa couleur possède la précieuse qualité de ne pas passer au roux. Du jaune sur l'Apocalypse ? Mais oui... seulement pour voir cette couleur jaune il faut soulever un coin de la tapisserie et regarder l'envers. Et là, préservée de l'action de la lumière apparaît enfin la couleur jaune, abondante, éclatante et qui mélangée au bleu donne de si jolis verts.

Annie Mignon.

NDLR : Je comprends mieux maintenant le pourquoi de l'excellente forme de notre président : Madame connaît les herbes... mais pouvons-nous parler de dopage ? Bravo chère Annie pour ce texte très intéressant et qui prouve qu'en dehors de votre président et de votre secrétaire d'autres peuvent se lancer dans la rédaction d'articles. J'ai reçu cet article " tapé à l'ordinateur ", mais oui ! Encore bravo, que votre exemple soit largement suivi !

B. Broqua



La cuisine du château de Montreuil-Bellay (Il y en a un qui écoute pas bien !)

Les D.D.E.N.



D.D.E.N. : délégué départemental de l'Éducation nationale : comme on dit dans le pays quésaco ? Je dois avouer que peu de temps avant ma nomination je n'aurais guère su répondre ! C'est grâce à notre ami, hélas trop tôt disparu, monsieur Pilon, que j'ai pu découvrir cette fonction et ajouter ainsi un peu de travail à un emploi du temps pourtant bien chargé !

Autant l'avouer tout de suite nous ne sommes pas nombreux, hélas, et le travail ne manque pas. J'ai donc demandé à Monsieur Albert DUBROCA, président départemental de bien vouloir vous présenter les D.D.E.N. La connaissance de notre rôle sera sans doute une bonne chose, et si nous pouvons éveiller quelques vocations...

B. Broqua

Une fonction contemporaine de l'école publique : Le Délégué Départemental de l'Éducation Nationale

En 1881, est créée l'École Laïque obligatoire. Le but est de permettre à tous les enfants, sans aucune distinction, d'avoir gratuitement un minimum d'information. Cette décision se heurtait à une opposition, pas toujours avouée, voyant dans cette initiative une menace pour ses intérêts particuliers.

Les fondateurs de cette École Primaire instituèrent, aux côtés de l'École un corps de fonctionnaires bénévoles, constitué par des hommes épris de progrès et de justice sociale, chargés de tisser autour de l'École une toile protectrice qui s'étendit rapidement aux maîtres, et formèrent un réseau d'amitié, de défense de cette École Publique qui est devenue un des plus beaux fleurons de notre République.

Dans les années 1895 à 1924, sous la III^e République de nombreux textes officiels ont précisé le rôle des délégués et également fixé les critères d'accès à la fonction : *" Il faut rechercher avec soin le concours de véritables amis de l'école, de ceux qui ne considèrent point leur nomination comme un titre purement honorifique... Il faut que l'attachement des Délégués à la cause de l'enseignement public soit incontesté... Il importe de faire une large place aux femmes dont la collaboration est indispensable chaque fois qu'il s'agit d'assurer le bien-être de l'enfant "*. (Gaston Doumergue 1909).

Au fil du temps la dénomination de la fonction a évolué pour devenir, en 1969 le " **Délégué Départemental de l'Éducation Nationale** ". La circulaire ministérielle justifie ainsi ce changement : *" Il faut substituer au titre de délégué cantonal une désignation plus explicite, à la fois plus proche de son objet, d'un trait plus actuel et qui permettra en même temps, dans l'avenir, un certain élargissement éventuel de la mission du délégué au delà des nouvelles limites de l'enseignement du premier degré. La notion de canton doit être abandonnée et les délégations seront alignées sur les secteurs scolaires "*.

Les dernières actualisations du statut du délégué résultent de décrets ou d'arrêtés relativement récents (1980-1983-1986). Les

mandats sont désormais de 4 ans : ils sont renouvelables. Le Délégué Départemental devient membre de droit du Conseil d'École. Un représentant de l'Union Départementale siège, à titre consultatif, au Conseil Départemental de l'Éducation Nationale.

Les Délégués Départementaux sont nommés par l'Inspecteur d'Académie sur avis du C.D.E.N. Ils exercent leurs fonctions à titre individuel. Les délégués d'une même circonscription constituent " la délégation de la circonscription ". L'ensemble des délégations se retrouve au sein de l'Union Départementale dont le Président est élu par les Présidents des délégations : il a la charge d'informer tous les D.D.E.N. et de coordonner leurs activités. Les Unions des divers départements constituent la Fédération Nationale des Délégués Départementaux de l'EN. La Fédération des D.D.E.N. est une des organisations constitutives du C.N.A.L.

Dans notre département, la très grande majorité de nos écoles est couverte par un D.D.E.N. Au cours de ces 20 dernières années ; ils ont, en particulier, conduit un important travail de persuasion pour convaincre de nombreux acteurs locaux à s'entendre pour constituer des R.P.I. afin de ne pas trop laisser se réduire notre tissu scolaire tout en développant la scolarisation en maternelle en milieu rural. Notre Fédération a impulsé de nombreuses enquêtes au niveau national : la dernière en date étant " l'École et l'intercommunalité ".

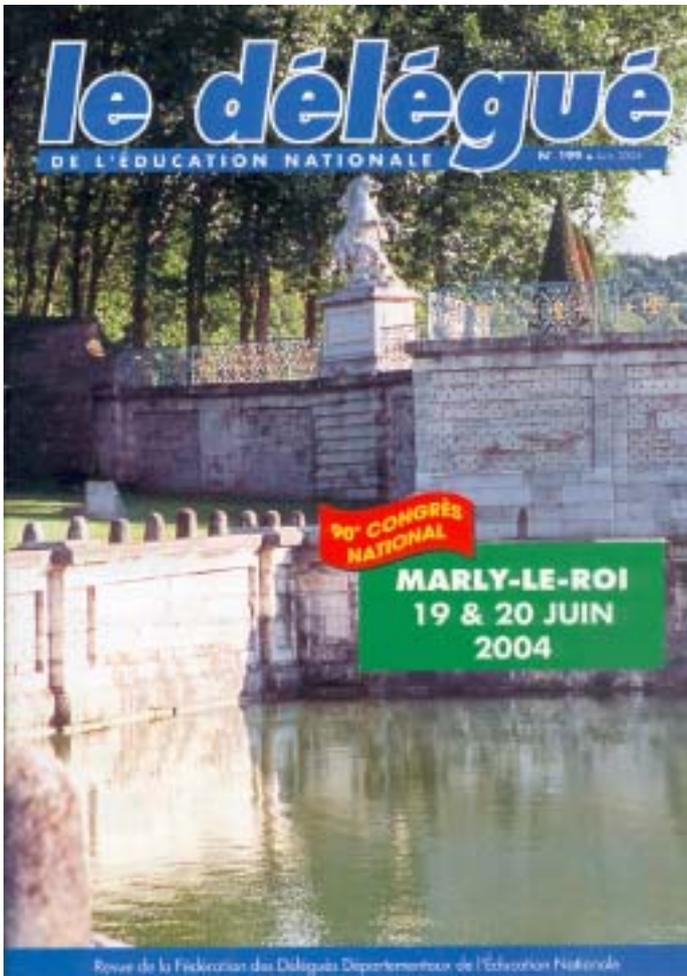
L'année prochaine, nous allons devoir préparer notre renouvellement quadriennal. Nous avons déjà fait appel à de nouvelles candidatures car nous savons que, pour des raisons diverses, plusieurs collègues solliciteront leur remplacement après avoir assumé cette fonction avec dévouement, pendant de nombreuses années.

Profitant de l'hospitalité que nous accorde votre revue, nous adressons ce même appel à chacun de vous, convaincus que nous sommes, que votre expérience et vos compétences pourraient constituer un apport particulièrement efficace dans l'action discrète que nous conduisons pour le rayonnement de l'École Publique.

Le Président des
D.D.E.N. des Landes : Albert
DUBROCA

Pour tout renseignement
complémentaire et
éventuellement fiche de
candidature s'adresser à :
**UNION des D.D.E.N.
des Landes**
8, rue du commandant d'Olce
40100 Dax
Tél. : 05 58 74 41 53





D'hier à aujourd'hui : un ami de l'École.

La fonction de magistrat aux moeurs, créée en 1793 par la Convention est sans doute à l'origine de notre rôle de D.D.E.N. Nos racines sont-elles plus anciennes ? Je veux bien le croire : dans son ouvrage " Les Lois ", Platon prévoyait déjà des magistrats chargés de veiller à l'aménagement des gymnases et des écoles, à la surveillance des locaux et de la fréquentation scolaire. Il ne semble pas déraisonnable de penser qu'au fil des siècles, des personnes, voire des comités, aient pu avoir en charge de veiller sur les écoles et collèges.

Quelques dates :

- 1806 : le 1^{er} Empire nomme des " Conseillers " et réserve cette charge aux ecclésiastiques.
- 1816 : sous la Restauration apparaissent les " Comités de Charité ", qui deviendront les " Comités de surveillance ". Leurs membres sont appelés notables. Ils sont surveillants spéciaux puis en 1828 inspecteurs gratuits.
- 1833 : c'est sous le ministère de Guizot que le terme de délégué fait son apparition.
- 1850 : le 15 mars est promulguée la loi Falloux qui crée alors les délégations cantonales formées de délégués cantonaux. (Chargés de surveiller les sentiments politiques et religieux des instituteurs... d'où leur nom d'agents d'intolérance).
- 1886 : la loi Goblet du 30 octobre fait du délégué le regard des familles. C'est un sage, un homme d'influence que l'on consulte.
- Sous la Troisième République, de nombreux textes officiels précisent le rôle du délégué dans les domaines

de la surveillance des locaux, de l'hygiène, de la salubrité et de la sécurité, oeuvres péri et postscolaires. Ils fixent également les critères de choix des délégués.

- 1940 : le " régime Pétain " supprime les délégations cantonales, la circulaire du 24 février 1945 les rétablit.

- 1969 : le délégué cantonal devient délégué départemental de l'Éducation nationale. Le ministre Edgard Faure souhaitant une désignation plus explicite, à la fois proche de son objet et qui devait permettre un élargissement des fonctions au delà des limites du primaire. Les délégations sont alors alignées sur les secteurs scolaires.

- 1969 - 1976 - 1978 - 1980 : de nombreux textes officiels. Le délégué est désormais membre de droit du conseil d'école.

- 1986 : le 10 janvier paraît un décret actualisant notre statut. Ce texte étend notre fonction à toutes les questions relatives à l'environnement scolaire.

La mission du D.D.E.N. : (Décret du 10 janvier 1986).

Il est avant tout l'ami de l'École. Il doit faire preuve de vigilance et défendre les intérêts de l'École publique.

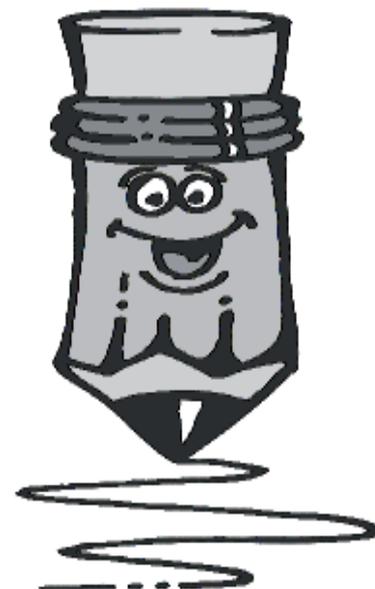
Il assure :

- la visite des bâtiments scolaires : équipement, entretien, sécurité, hygiène,
- la liaison et la coordination entre l'École et la municipalité, les usagers et l'Administration,
- la participation comme membre de droit au Conseil d'École,
- l'incitation et l'animation, particulièrement dans les domaines des équipements complémentaires de l'École (centre de loisirs, transports, restaurants scolaires, bibliothèques...),
- la réflexion et l'information sur l'École et l'Éducation.

Le D.D.E.N. peut être consulté par les autorités :

- sur les projets de constructions, d'aménagement et d'équipement des locaux,
- sur toute question relative à l'environnement scolaire, en particulier dans le domaine des actions périscolaires locales,
- sur l'utilisation des locaux en dehors du temps scolaire.

B. Broqua



Ballet Giselle

Une après-midi au Grand Théâtre de Bordeaux

Toutes les places retenues pour cette représentation du Ballet Giselle avaient été réservées dès l'assemblée générale de janvier. Il faudra donc retenir pour l'avenir qu'un beau programme rencontre une réelle adhésion de nos adhérents.

Nous avons de plus été gâtés par les conditions météorologiques, car il ne faisait pas trop chaud, mais un beau soleil nous a accompagnés tout au long de notre journée. Nous sommes arrivés sans problème pour le déjeuner à Bordeaux, dans le restaurant retenu et ouvert spécialement pour notre groupe (Restaurant historique, dans une maison très ancienne où avait séjourné Flora Tristan, la grand-mère de Paul Gauguin). Un menu de bonne qualité dans un cadre au caractère suranné mais agréable, nous a réconciliés avec les restaurateurs, après notre déconvenue de l'assemblée générale que je dois entièrement assumer par manque de contrôle préalable. Mais on ne m'y reprendra plus !!!

Nous avons la chance de nous trouver à Bordeaux pour la journée sans voiture, ce qui était agréable pour les piétons, mais qui a un peu compliqué la tâche de notre chauffeur Michel. L'heure du spectacle est vite arrivée, et nous nous sommes tous retrouvés bien installés dans les meilleures places du parterre du Grand Théâtre.

L'ambiance magique de cette salle magnifiquement restaurée agit toujours avec autant de réussite pour transporter les spectateurs dans la merveilleuse fantaisie de la musique et de la danse. La chorégraphie de Charles Jude, accordée à la prestigieuse réussite de la plus belle musique d'Adolphe Adam a captivé toute l'assistance pour un grand succès.

Le beau souvenir restera longtemps pour ceux qui ont participé à cette magnifique représentation. Quelques extraits du programme rappelleront ou feront envie, en

espérant pouvoir à nouveau vous présenter une aussi belle journée pour 2005.

D'autant que le retour par Labrit, où nous nous rendons à l'amicale invitation de notre vice président et de son épouse, Pierre et Gabrielle Laulom, nous fait profiter d'un bien agréable moment d'amitié. Merci beaucoup au nom de tous.

Jean Luc Mignon.



*Emmanuelle Grisot et Éric Frédéric dans Giselle.
(Opéra national de Bordeaux, janvier 1997)
Photo de Guillaume Bonnaud.*





Ci contre :
Anatole Babenko
et Magdalena Lanska
(Répétition de Giselle,
février 2004)
Photographie de
Sigrid Colomys.

Ci-dessous :
Giselle,
Opéra national de Bordeaux,
mars 2001
Photographie de
Frédéric Desmesure



I.U.T. Mont de Marsan

Monsieur Vincent Lalanne, directeur de l'I.U.T. de Mont de Marsan a bien voulu répondre à ma demande : qu'il en soit ici sincèrement remercié. Ainsi donc se poursuit notre découverte des établissements landais. Construit à proximité de l'ancienne École Normale, sur un terrain qui fut en son temps celui de mes jeux de gamin, voici l'I.U.T. de Mont de Marsan, établissement d'enseignement supérieur dont nos Landes peuvent être fières.
B. Broqua

L'I.U.T. des Pays de l'Adour Université de Pau et des Pays de l'Adour



L'Université de Pau et des Pays de l'Adour : U.P.P.A.

Créée en 1970, l'université se caractérise par sa taille humaine, sa pluridisciplinarité et sa structure multisites. Elle est aujourd'hui implantée dans quatre communautés d'agglomération : trois en Aquitaine : Pau, Bayonne/Anglet/Biarritz, Mont de Marsan et une en Midi Pyrénées : Tarbes.

Depuis plus de trente ans, l'Université de Pau et des Pays de l'Adour met l'accent sur la qualité de ses enseignements et de sa recherche, ainsi que sur la place accordée à la qualité de vie de l'étudiant. Pour cela, elle propose une offre de formation diversifiée, bien insérée dans son environnement économique, et met en place des équipes de recherche fortes, tout en développant une politique dynamique en matière de transfert de technologies et de partenariat international.

Son essor, son développement, elle les doit à la qualité de ses étudiants, au millier d'hommes et de femmes qui travaillent chaque jour sur ses différents campus mais également au soutien de l'Etat et des collectivités territoriales.

I.U.T. des Pays de l'Adour :

Créé en 1975, l'I.U.T. des Pays de l'Adour a d'abord commencé par s'implanter sur Bayonne ; en effet le premier département était un département de Gestion des Entreprises et des Administrations. Ensuite, en 1985, c'est à Pau que fut créé le département de Génie Thermique et Énergie. Suivirent le



département de Techniques de Commercialisation et Informatique à Bayonne, Statistiques et Traitement Informatique des Données à Pau.

1991 fut l'année de création du département Génie Biologique option agroalimentaire à Mont de Marsan. Dans les années 90, la création de sites universitaires dits "délocalisés" fut une volonté politique, le but étant d'ouvrir l'enseignement supérieur sur tout le territoire.

1993 vit la création du département Génie Télécommunications et Réseaux à Mont-de-Marsan.

À la fin de cette année, l'I.U.T. s'est scindé en deux parties :

- I.U.T. de Bayonne,

- I.U.T. des Pays de l'Adour qui s'établit sur Pau et Mont de Marsan.

Depuis 2002 le site montois accueille un nouveau département : Sciences et Génie des Matériaux spécialité bois.

L'effectif global est actuellement de 450 étudiants, 55 enseignants titulaires et 26 personnels administratifs et techniques.

Le fonctionnement de l'I.U.T. :

L'I.U.T. est une composante de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour mais il dispose d'un budget et d'une



dotation en enseignants et personnels administratifs et techniques directement allouée par le Ministère de l'Éducation nationale.

Il est dirigé par un directeur élu pour cinq ans par le Conseil d'Administration² de l'I.U.T.

- **Les personnels enseignants :**

Ils sont de trois catégories :

- enseignants du second degré affectés en enseignement supérieur : professeurs agrégés et professeurs certifiés,

- enseignants chercheurs : maîtres de conférences et professeur des universités,

- vacataires : toutes personnes salariées ; ces dernières sont choisies pour leurs compétences professionnelles.

- **Les personnels administratifs et techniques :**

Au sein de l'I.U.T. cohabitent des personnels issus de l'administration scolaire et universitaire (ASU) et Ingénieurs et techniciens de recherche et de formation (I.T.R.F.).

Les enseignements :

- **D.U.T. : diplôme universitaire de technologie :**

Le D.U.T. est une formation professionnalisante post-baccalauréat dispensée sur deux ans.

Dans la formation classique, l'étudiant suit 1800 heures de cours, travaux dirigés et travaux pratiques puis conclue ses 2 ans par un stage en entreprise de 10 semaines (en France ou à l'étranger).

Dans la formation en alternance, l'étudiant vient 15 jours à l'I.U.T. puis 15 jours en entreprise : il est considéré comme un salarié à mi-temps de l'entreprise.

Le profil des étudiants recrutés est de type Baccalauréat S, S.T.I., S.T.L. ou E.S., quelques baccalauréats professionnels peuvent aussi postuler.

- **L.P. : licence professionnelle :**

La licence professionnelle est une formation professionnalisante mais de niveau II : troisième année après le bac.

La formation est de 500 heures environ sur un an (on fait beaucoup plus appel à l'autonomie de l'étudiant à travers des projets...). Le stage en entreprise est de quatre mois.

Les étudiants sont recrutés après obtention d'un D.U.T., d'un B.T.S. ou d'un DEUG.



Le site de Mont de Marsan : un éventail de formations.

À la rentrée 2004 voici les formations offertes aux étudiants sur le site montois :

- D.U.T. génie biologique option agroalimentaire,
- D.U.T. génie télécommunication et réseaux,
- D.U.T. sciences et génie des matériaux spécialité bois,

- L.P. biotechnologies option biologie moléculaire appliquée à la sécurité alimentaire,

- L.P. télécommunication et réseaux

- L.P. qualité et processus industriels dans les industries du bois (en partenariat avec les lycées Haroun Tazieff de Saint Paul les Dax et Gaston Crampe d'Aire sur l'Adour).





recherche se font en collaboration avec l'I NRA (station d'Artiguères, 40) et cofinancées par les professionnels du secteur.

- Génie Télécommunications et Réseaux :

Depuis la rentrée 2001 monsieur le professeur Gabillon dirige l'équipe " Sécurité des Systèmes Communicants " centrée sur la sécurité des systèmes communicants³, cette équipe fait partie du L'I .U.P.P.A⁴.

- Sciences et Génie des Matériaux :

Cette équipe a créé, en juin 2003, SYLVADOUR, le premier laboratoire de recherche landais sur l'amélioration de la qualité du bois et des produits dérivés du bois. Ce laboratoire est soutenu fortement par la C.C.I. et le Conseil Général des Landes. Ils ont permis de doter le département S.G.M.Bois d'une salle de dessin assisté par ordinateur (D.A.O.) utilisant les dernières innovations technologiques. Le Conseil Général finance, grâce à une bourse, une thèse de trois ans sur la durabilité naturelle du bois et dont le démarrage est prévu au 1^{er} septembre 2004.

Une réussite humaine :

Après bientôt treize années d'existence, le site de Mont de Marsan a su acquérir tous les atouts d'un pôle universitaire alliant harmonieusement l'enseignement et la recherche tout en faisant rayonner à l'extérieur les compétences et les savoirs de l'I .U.T..

Il est bien évident que tout ceci n'a pu se réaliser sans la présence de personnels extrêmement motivés et impliqués dans la réussite de cette entreprise.

Vincent Lalanne

Directeur de l'I .U.T. des Pays de l'Adour - U.P.P.A.

La Recherche :

Outre l'enseignement, l'université c'est aussi la recherche ; le site montois ne déroge pas à cette règle. En effet ce sont trois équipes de recherche qui sont installées à Mont de Marsan :

- Génie Biologique :

Depuis sa création ce département a souhaité développer des activités de recherche propres. En cohérence avec les spécialités enseignées dans notre département, monsieur le professeur Robert HOO-PARI S a créé en 1996 un laboratoire de " Nutrition et Biologie Appliquée " reconnu par le comité scientifique de notre Université. Le thème des recherches menées au sein du laboratoire est l'étude de la physiologie métabolique d'un animal en situation de surcharge nutritionnelle. L'objectif de ce thème est d'approfondir les connaissances sur les transferts et les mises en réserve des nutriments alimentaires dans les différents organes (foie, tissu adipeux et muscles principalement) ainsi que d'étudier l'apparition de la stéatose hépatique lors d'une suralimentation. L'aspect régulation neuroendocrinienne (notamment par l'insuline et le glucagon) est privilégié. Le modèle animal principal est le palmipède étudié au cours du gavage. Des comparaisons se font avec le rat mis expérimentalement en surcharge nutritionnelle. Nos résultats concernent le domaine fondamental (obésité, suralimentation) et le domaine appliqué (la filière palmipède gras). Ces activités de

1 Le terme site délocalisé se dit lorsqu'une formation universitaire est implantée hors du site mère de l'université.

2 Le C.A. est composé de personnels de l'I.U.T. ainsi que des personnalités extérieures : Conseil Régional d'Aquitaine, Conseils Généraux des Landes et des Pyrénées-Atlantiques, Mairies de Pau et de Mont de Marsan.

3 Equipe CSySEC.

4 Laboratoire d'Informatique de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour.



Hier et demain

J'ai retrouvé, parmi quelques vieux livres, un petit Classique Hachette de 1952 : " 1300 problèmes, cours moyen deuxième année et examen d'entrée en sixième " Pas très jeune... et puis un petit folio du Comité National de l'Enfance : " leçons élémentaires de puériculture, pour les fillettes de 11 à 13 ans ", prix 2 francs, édité en 1932. L'un et l'autre, sans doute, raviveront bien des souvenirs...

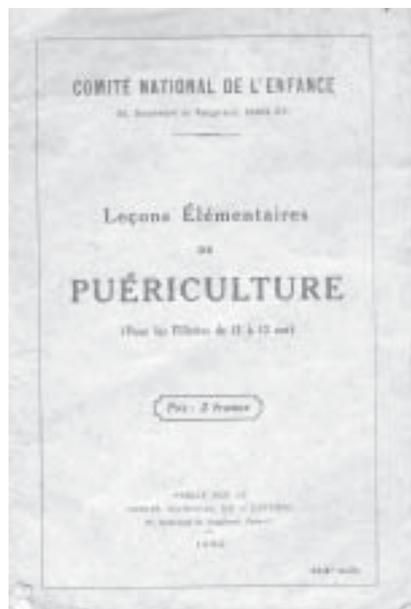
J'ai relu celui qui a en grande partie forgé mon esprit cartésien sous la houlette de Maman durant les congés scolaires : les mamans, à l'époque avaient le temps de s'occuper de leurs petits, elles avaient aussi cette folle envie de les voir réussir... J'ai lu l'autre pour la première fois : ce petit livre de puériculture m'a empli de douceur et de tendresse, de respect aussi pour toutes ces futures mamans qui n'avaient alors ni le secours de notre confort, ni celui de la médecine actuelle.

Je vous propose quelques extraits de ces deux livres.

Problème 1288 : pour expédier une caisse dont la hauteur est égale à sa largeur, je l'ai entourée de fil de fer. J'ai fait un tour dans le sens de la longueur et deux tours dans le sens de la largeur. Le rouleau de fil de fer dont je me suis servi mesurait 10,20 m, j'ai employé 30 cm pour les noeuds et il me reste encore 30 cm. Sachant que le tour dans le sens de la longueur a demandé autant de fil de fer que les deux tours dans le sens de la largeur, calculez les dimensions de la caisse (Centre de Thies-Sénégal).

Problème 442 : un marchand de meubles vend à un ménage une chambre à coucher de 120 000 francs et une salle à manger valant 25 000 francs de moins. Si le paiement se fait comptant, le marchand consent une remise de 1,50 %. Si le paiement se fait par une traite à 120 jours, le marchand, pour disposer tout de suite de son argent, devra la faire escompter à 6 %. Quelle est pour lui la solution la plus avantageuse et de combien ?

Puériculture : " La Patrie a besoin de votre concours. En suivant attentivement ces leçons, vous serez bien préparées à votre rôle de future maman et vous contribuerez au relèvement de votre pays ".



Brassières : " La première chemise doit être en toile. La deuxième, en piqué. La troisième en laine. On met au bébé les trois brassières à la fois, en enfilant les trois manches ".

Poids : " À la naissance, l'enfant pèse en moyenne 3 kilos à 3 kil. 250. Les premiers jours qui suivent la naissance, l'enfant diminue ". (NDLR : ??? !!! ...).

B. Broqua

Internet



Ouf ! Après bien des heures de travail avec mon cher collègue Patrick Poullain, le site de la Cité Scolaire Gaston Crampe est en ligne ! Il n'est pas parfait, mais pas mal quand même ! Il subira à la rentrée quelques petites mises au point de finition. Vous pouvez le consulter et découvrir notre belle Cité scolaire et l'ensemble de ses formations qui en font un pôle incontournable en Aquitaine, quoiqu'en disent les jaloux ! : <http://www.ac-bordeaux.fr/Etablissement/GCrampe>

Les D.D.E.N. : le site de la fédération, même si vous n'êtes pas candidat est à visiter. Historique, rôle, etc. un site bien fait à voir impérativement : <http://www.dden-fed.org/>

Lille et le Congrès International :

Je ne sais si vous visitez régulièrement le site de l'AMOPA nationale. Non ? C'est vraiment dommage car c'est un très beau site et techniquement il est très bien. Alors de temps en temps... cliquez sur :

<http://www.amopa.asso.fr/>

N'oubliez pas non plus de visiter le site landais :

<http://www.amopa-landes.fr.st>, très modestement il n'est pas mal, (mais si c'est vrai !), au point d'être mis en exergue lors du congrès national avec celui de la Marne :

<http://perso.wanadoo.fr/amopa.marne/>

Je regrette toutefois qu'ayant adressé un courriel à toutes les sections ayant un site, afin d'indiquer réciproquement nos adresses électroniques, de n'avoir reçu aucune réponse... J'ai toutefois mis sur le site de la section landaise les liens vers les sites (rares, seulement 8...) des autres sections... Il me semblait que l'AMOPA était une grande famille : déception...

En ce qui concerne Lille et sa région, quelques sites fort bien faits et très complets :

<http://www.mairie-lille.fr/>

<http://www.lille2004.com/>

<http://www.lilletourism.com/>

http://www.nordmag.com/nord_pas_de_calais/lille/lille.htm

Cette liste est très incomplète, de nombreux sites sont à découvrir.

N'importe quel moteur de recherche vous guidera vers des sites de la région : tapez bière... Lille, Nord, etc. Les entrées sont nombreuses et permettent une visite instructive du Nord et du Pas de Calais.

B. Broqua



L'enfer du Nord !

Ils sont fous ces romains ! Vous connaissez. J'ai bien envie de dire " Ils sont fous ces gens du Nord !!! ". Entendez par là l'expression douloureuse de mes extrémités plantaires ! Lille c'est beau ! Mais au bon marcheur que je suis pourtant, les chaussées et trottoirs n'ont accordé aucune faveur ! Entre un amopalien à pied et un coureur cycliste : une seule différence dans cet enfer du Nord : les douleurs ne sont pas aux mêmes endroits ! Elles sont belles ces rues, ils sont beaux ces trottoirs, tous pavés de magnifiques blocs de granit, mais alors, les pieds et les chevilles...

Tout avait bien commencé ce vendredi matin : bonne route jusqu'à Bordeaux : gare Saint Jean. (Le parking souterrain toutefois vous réserve la surprise des traditionnelles augmentations de tarif).

Me voici donc confortablement installé dans le TGV pour Lille dans l'attente du départ. " S'il vous plaît monsieur, puis-je prendre ma place ? ". Surpris je tourne la tête vers une petite frimousse souriante : une jeune fille, vingt ans tout au



Le p'tit qinquin. Square Foch - Lille



La gare Lille-Europe surmontée de l'immeuble d'une banque dont je vous laisse deviner le nom...

plus et 1m 50 au mieux, quant au poids elle est loin du quintal ! C'est bien la première fois que je constate autant de politesse dans un train... J'apprécie encore plus cette marque de bonne éducation puisqu'elle est le fait d'une fort jeune personne. N'en déplaise à tous les " de notre temps ".

J'aide donc, de mes ridicules 15 centimètres supplémentaires, au rangement de la valise et nous prenons place. Pas très bavarde... moi non plus, mais quelques échanges au cours de ce long trajet et je découvre que cette demoiselle prépare le concours de l'I.U.F.M. Peut-être une future amploienne.

Voici les



Le coeur de la bourse de Lille (monument historique)

Un petit tour à l'hôtel tout proche pour poser la valise et faire un brin de toilette, me voici prêt à découvrir les merveilles lilloises. L'hôtel tout d'abord, un hôtel de charme, familial, au coeur de la métropole, en bordure du parvis de la magnifique église gothique Saint Maurice. Hôtel au charme " art déco " ayant su conserver son cadre un peu rétro et son ascenseur en fonte ouvragée comme il n'en existe plus hélas.

Direction donc la mairie et son fameux beffroi. Une construction imposante, quelque peu austère toutefois. Il faut y voir le symbole des libertés des villes du Nord. Le beffroi domine la région de ses 104 mètres de haut. Sur son socle deux géants, fondateurs de la ville : Lydéric et Phinaert. Sa construction est relativement récente (entre 1924 et 1932) et elle est due à l'architecte Émile Dubuisson.

Je n'ai point oublié de me rendre à l'assemblée des délégués et à l'assemblée générale, mais les quelques moments de liberté sur ces deux jours et demi m'ont permis de découvrir, de m'émerveiller comme un enfant ! Je ne peux tout vous raconter, hélas.

C'est beau ! Mais oui c'est très beau. Lille capitale des Flandres françaises possède un patrimoine architectural hors du commun.

Au coeur de cette ville une grande place : " La Grand Place ", en son centre la statue de la " Déesse " qui commémore la résistance face aux autrichiens lors du siège de 1792. Sur le côté, la " Vieille Bourse " date, elle, de 1652. Vrai fleuron de l'architecture flamande, admirablement rénovée elle nous rappelle par chacune des sculptures (les lions des Flandres) au-dessus de toutes les portes, l'appartenance de Lille aux Pays-Bas espagnols. Dans son immense cour intérieure de nombreux bouquinistes nous invitent à flâner sous les arcades.

L'immeuble du quotidien local : " la Voix du Nord " nous invite, tout à son sommet, à contempler les " Trois Grâces ", statue en bronze symbolisant les Flandres, l'Artois et le Hainaut.

À sa droite, le théâtre national de Lille est abrité dans le " Théâtre du Nord " qui date de 1717.

Enfin, face à la Vieille Bourse, la plus grande librairie du monde : le " Furet du Nord ".

Autre merveille à découvrir absolument : le " Palais Rihour " qui abrite l'office de tourisme. Construit entre 1454 et 1473, sur ordre de Philippe le Bon, il est de pur style gothique. Un peu plus loin au fil de ma promenade j'ai pu découvrir la place du théâtre dominée par la chambre de commerce et son superbe beffroi de 76 mètres de style néo-flamand. En face, l'opéra qui est lui de style néo-classique.

Direction les rues du vieux Lille ! Des noms à faire rêver : rue de la " Grande Chaussée ", place Louise de Bettignies (héroïne 14-18) et ses façades anciennes de style baroque flamand ; rue de la Monnaie (rien trouvé...), et la rue Esquermoise. Décis, delà des estaminets...

Il ne faut point oublier de voir la " Porte de

Paris ", édiflée entre 1685 et 1692 à la gloire de Louis XIV pour célébrer la prise de Lille en 1667.

Il faudrait aussi que je vous parle de la cathédrale Notre Dame de la Treille, havre de paix que je n'ai point manqué de visiter et qui date de 1854.

Mais comment oublier au milieu de ces richesses du passé dont on ne se lasse jamais, les merveilles de notre temps ? Le complexe Eurallille est à voir et à admirer pour ses prouesses architecturales souvent surprenantes ! Je m'inquiète toutefois du manque flagrant d'un plan sérieux de gestion des constructions ! Il y a un manque d'harmonie certain : de très belles choses certes mais posées un peu n'importe comment. Prenez douze roses, très belles, sans l'art, la sensibilité du fleuriste vous n'obtiendrez jamais un beau bouquet ! Lille hélas c'est un peu cela ! Dommage, oui vraiment dommage. Alors par pitié, mesdames et messieurs les élus, faites en sorte que le Lille d'aujourd'hui soit dans quelques siècles aussi beau que le Lille d'hier.

Lille n'est pas seulement une belle ville. C'est aussi un lieu très convivial : ce ne sont ni des restaurants, et pourtant on y mange, ni des cafés, et pourtant on y boit, vous l'avez deviné il s'agit des estaminets. Ces havres de paix bien particuliers où l'on peut déguster la Grain d'Orge, la Septente-Cinq, une bonne Goudale ou une Jeanlain... vous pourrez commander un bon " potjevleesch " (voir recette), un " waterzoï " (de poisson ou de volailles), un coq à la bière, un petit salé lillois, sans oublier lors de la braderie les moules-frites. N'oublions pas que cette région est depuis longtemps terre de gastronomie : en 1454, Philippe le Bon signa " le voeu des faisans " (avec les chevaliers d'Europe, pour libérer Constantinople) autour d'un pantagruélique banquet !

Il y aussi bien sûr l'endive, (chicon), la barbe de capucin, la chicorée à café, le céleri-rave, l'ail et le houblon, un ensemble de " doux-amer ", signature des grands plats.

Comment ne pas vous parler de ces merveilleux fromages du Nord ? La mimolette, la boulette d'Avesnes, l'excellent Maroilles... que des bonnes choses ! Pour les gourmands il reste encore les friandises. Les chagues, babeluttes, cassonades blondes et brunes, pains d'épices, spéculoos ou fleurs de lys, et les fameuses gauffres, un plateau fort alléchant dont la betterave sucrière est à la source.

Pour terminer et aider à la digestion savourez donc une bonne eau de vie aromatisée aux baies de genévrier : Wambrechies ou Genièvre de Loos.

B. Broqua

PS : pour les comptes-rendus complets et plus sérieux de l'assemblée des délégués et de l'assemblée générale, lisez la " Promotion Violette " (Très belle revue qu'il faut lire et relire ! N'oubliez pas de vous abonner !). A consulter les numéros 163 et 164 qui contiennent des articles plus culturels que le mien sur Lille et le Nord.



Recette

Voici pour vous une petite recette, au nom imprononçable et venant de Lille. Non encore testée, elle me semble toutefois bien alléchante, alors à vos fourneaux, pour ma part j'attendrai les frimas de l'hiver prochain, cela me semblant plus raisonnable !

B. Broqua

Potje'vleesch :

Pour 6 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 3 h

Ingrédients :

1 couenne fraîche de lard,
les ailes et les cuisses d'une petite poule,
les pattes avant et arrière d'un lapin,
300 g d'épaule d'agneau,
200 g de lard de poitrine maigre fraîche,
200 g d'échalotes,
1/2 litre de vin blanc sec,
persil, thym et laurier,
sel, poivre, épices.

Couper les viandes en morceaux sans les désosser.
Éplucher les échalotes. Les hacher avec le persil.

Dans une terrine en terre vernissée, ranger les morceaux de viande en les alternant, assaisonner chaque couche de viande, combler les vides avec des échalotes hachées et le lard de poitrine coupé en dés. Tasser l'ensemble.

Poser sur le dessus la branche de thym, la feuille de laurier et une couenne fraîche de lard (le côté gras sur les viandes), verser le vin blanc jusqu'à ce que les viandes soient recouvertes. Fermer hermétiquement le couvercle.

Mettre la terrine au bain-marie dans un four doux pendant 3 heures. Laisser refroidir la terrine au sortir du four puis la placer une dizaine d'heures au réfrigérateur avant de la démouler.

Repas de gala !

En souvenir du congrès de Lille, j'ai le plaisir de vous dévoiler le menu du repas de gala du samedi soir. Imaginez une ancienne et belle église, transformée en salle de réception : c'est beau, c'est agréable, mais je n'ai pu m'empêcher de méditer sur ce changement d'affectation. Je laisse à chacun le soin de s'interroger selon sa foi, ses convictions, ou plus simplement son regard sur le monde.

De nombreuses tables toutes de blanc vêtues, harmonieusement décorées par des élèves d'un lycée voisin remplissent la nef. Bravo les jeunes ! (bravo aussi à leurs professeurs...).

Une musique d'ambiance très diversifiée mais toujours de très bon goût vous met les fourmis dans les jambes... hélas je ne sais pas danser (ben oui, personne n'est parfait mais c'est mon seul défaut... quoique !).

Bref tout est en place pour une excellente soirée dont je ne me souviens guère de l'heure de fin... la mémoire, l'âge sans doute !

18

Au menu : que des bonnes choses, parfaitement cuisinées et présentées, parfois très

surprenantes pour nous autres landais : du foie gras à Lille ! Faire tant de kilomètres pour du foie gras... non mais ! Oui, mais avec un coulis de framboises... ! Côté couleur c'est pas mal, côté surprise aussi, mais tout compte fait l'ensemble est consommable, pardon : succulent. Foie gras, attention, je ne parle pas d'une tranche de foie gras bien large, bien généreuse comme chez nous. Il s'agissait plutôt d'une hure de foie et de poulette en gelée. Oui, surprenant mais pas mauvais du tout ! Bref un bon repas, fin, arrosé de bons vins du Sud-Ouest (ils ont du goût quand même... !), et surtout un repas très bien présenté, rien à redire, si : un excellent fromage et un excellent dessert mis en valeur par des mains d'artistes ! Le plaisir est d'abord celui des yeux, celui des oreilles pour l'ambiance, et enfin un régal pour le palais ! Bravo pour cette excellente soirée. Une page de culture vient de se vivre. Je ne peux m'empêcher de penser qu'elle nous a été offerte par des " manuels " issus sans nul doute d'un enseignement technologique et professionnel dont nous pouvons être fiers !

Diner de gala

Samedi 29 mai 2004

Salon Les Gobelins

Menu

La terrine de poulette et foie gras de canard

Mesclun de jeunes pousses au vinaigre de framboises

Le suprême de pintade farci aux langoustines et poudre d'Oras

Tatin de pommes de terre, aubergines et légumes d'anton

Le Brie de Meaux

farcé aux pistaches et noisettes

*Florentin acidulé au citron, glace au pain d'épices
et beurre d'Orange*

Café

Bordeaux Sauvignon, Chais de Borde

Première côte de Blaye, Peybonhomme-les-Tours

L' Canchon Dormoire

Alexandre Desrousseaux
(1820 - 1892)

Andantino Eb Bb7 Eb Bb7 Eb Bb7 Eb

Chant



Dors, min p'tit quin - quin, min p'tit pou - chin min gros ro - jin,

5 Cmin Gmin Fmin Bb7 Eb Fine Ab



Te m'fras du cha - grin, Si te n'dors point qu'à d'main. Ain-si, l'aut' jour

10 Gmin Fmin7 Bb7 Eb C7 Fmin Bb7 Eb



eun' pauv' din - tel - liè - re, In a-mi-clo - tant sin p'tit gar - chou,

17 Ab Gmin Fmin7 Bb7 Eb Gmin



Qui, d'puis tros quarts d'heu - re, n'fai - jot qu'brai-re, Tâ - chot d'lin-dor-

22 Bb Cmin7 F7 Bb Bb7 Eb Eb



mir par eun' can - chon. Ell' li di-jot : Min Nar-cis-se, D'main, t'a-ras du

28 Bb7 C7 Fmin Fmin7 Bb7 D.C. al Fine



pain n'é-pi-ce, Du chuc à go - go, Si t'es sache et qu'te fais do - do.

Poésie

Asperges me

Moi qui ne suis qu'un brin d'hysope dans la main
Du Seigneur tout-puissant qui m'octroya la grâce,
Je puis, si mon dessein est pur devant Sa face,
Purifier autrui passant sur mon chemin.

Je puis, si ma prière est de celles qu'allège
L'Humilité du poids d'un désir languissant,
Comme un païen peut baptiser en cas pressant,
Laver mon prochain, le blanchir plus que la neige.

Prenez pitié de moi, Seigneur, suivant l'effet
Miséricordieux de Vos mansuétudes,
Veuillez bander mon coeur, coeur aux épreuves rudes,
Que le zèle pour Votre maison soulevait.

Faites-moi prospérer dans mes vœux charitables
Et pour cela, suivant le rite respecté,
Gloire à la Trinité durant l'éternité,
Gloire à Dieu dans les cieus les plus inabordables,

Gloire au Père, fauteur et gouverneur de tout,
Au Fils, créateur et sauveur, juge et partie,
Au Saint-Esprit, de Qui la lumière est sortie,
Par Quel ainsi qu'une eau lustrale mon sang bout, ...

Moi qui ne suis qu'un brin d'hysope dans la main.

Paul VERLAINE (1844-1896).
(Recueil : Liturgies intimes)

Merci...

Traditionnellement, en fin d'année, scolaire comme il se doit, je dis merci, un grand merci du fond du coeur à tous ceux qui oeuvrent pour le succès du Bal et de l'ensemble de nos courriers. Cela peut paraître répétitif, convenu... Il n'en est rien. Merci donc au service d'imprimerie du Crédit Agricole d'Aire sur l'Adour sans qui le Bal ne serait rien ! Nous en sommes tous conscients et reconnaissants ! Merci à Madame Nicole Lacombe, proviseur de la Cité scolaire Gaston Crampe, Madame Danielle Hazéra qui en est la gestionnaire, Annie, Jean-Claude et Alain les artisans sourriants, serviables et compétents du service reprographie, merci aussi à Nicole Gourdon notre parfaite trésorière. Oui un grand, très grand merci à vous tous. Merci aussi à tous ceux et celles qui participent à l'élaboration de notre BAL. Je forme le voeu que vous soyez nombreux, pour la prochaine saison à nous proposer un article... Je lance régulièrement un appel : avec l'âge on devient un peu sourd, ou alors vous ne m'aimez pas... ???!!! Je voudrais dire un merci tout particulier, à une certaine Nicole... Je tiens à vous signaler d'ailleurs que je suis envahie par les " Nicole "... Proviseur, Trésorière, et puis ma chère et tendre... (pas tous les jours soyons honnête !). Bref, si vous permettez, j'ai envie de lui dire officiellement un grand merci ! C'est elle qui corrige les fêtes..., " suis du technique " alors... C'est pas une professeuse des écoles, non une vraie de vraie, école normale, stage chez madame Frisou... un vrai musée vivant ! Côté orthographe : rien à dire ! Mais rien n'est parfait dans ce bas monde et si deci, delà il reste une coquille, c'est sans doute que j'ai du oublier de la corriger, vous savez bien, nous les hommes, nous avons toujours tort... Merci ma mie pour ce coup de main indispensable !

B. Broqua

Le BAL a le plaisir de vous souhaiter pour vous et vos familles de



AMOPA des LANDES.

Directeur de la Publication : Mignon Jean-Luc, président,
Rédaction-Réalisation PAO : Broqua Bernard, secrétaire.
Les articles sont publiés sous la seule responsabilité de leurs auteurs.