



BAL

Bulletin des
Amopaliens
Landais

Octobre 2012

Association des Membres de
l'Ordre des Palmes Académiques

Section des Landes

Reconnue d'utilité publique, décret du 26-09-1968

Sommaire

Trimestriel 12^e année

ISSN : 1969-0088

N° 44

Le mot du président	1
Sortie Pays Basque	2
La rubrique à RoBé	12
Recettes	15
Jean-Charles de BORDA	16
L'agenda de la section	17
Concours	17
Temps anciens	20
Ils ont écrit	22
Nos partenaires "concours"	22
Informatique et internet	23
Poésie	24

AMOPA : Bureau national

Président : M. Michel BERTHET

Vice-présidents :
M. Gérard COLPIN
M. Roger SAVAJOLS
Mme Anne MATHIEU

Secrétaire général : M. Henri RENÉ
Secrétaires généraux adjoints :
M. Pierre LOUPIAS et M. Pierre PICHÉREAU

Trésorier général : M. Jean - Pierre BIOT

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 : M. Bernard BROQUA
19 Rue Chantemerle 40800 Aire sur l'Adour
Tél. : 05 58 71 87 12
Mél. : Bernard.Broqua@orange.fr

Secrétaire : M. Jean-Marie LAURONCE
194 route de Montfort
40100 Dax
Tél. : 05 58 74 64 71
Mél. : jean-marie.lauronce@orange.fr

Trésorière : Mme Marie-Claude DUPOUY
299 rue du Pégly Apt 17 40000 Mont de Marsan
Tél. : 05 58 75 24 19
Mél. : dupouy.marieclaude@neuf.fr

Site AMOPA Landes
<http://amopa-landes.pagesperso-orange.fr>
Mél. : amopa-landes@orange.fr

Le mot du président

Chers amis,

Qu'il est dur d'être président ! Fort heureusement j'ai avec moi une bonne équipe, sérieuse, solide, sur qui je peux compter et à laquelle j'accorde, tout comme vous, toute ma confiance.

Il est aussi des "plaisirs" qui me poussent à continuer à œuvrer : nos amicales sorties sont toujours un bonheur et j'avoue que le soir venu, un peu de nostalgie me gagne lorsque l'on se quitte.

Il y a également une après-midi à laquelle je tiens particulièrement : celle de la remise des prix des concours (Vous êtes tous invités à participer : IUT Mont de Marsan, mercredi 28 novembre, 14 h 30). De nombreux élèves ont bien travaillé. Des professeurs les ont accompagnés et je me réjouis des liens amicaux établis entre ces enseignants et l'AMOPA. Bernard MAIGRE et son équipe du jury n'ont pas compté les heures et ont examiné tous ces devoirs avec beaucoup de sérénité et de paternelle compréhension. La réunion du jury, certes de travail, est aussi un agréable moment de partage, d'échange dont je ne me lasse pas.

La reconnaissance de notre section par les institutions et le soutien de nos partenaires pour les concours sont aussi rassurants. Nous ne pouvons vivre en autarcie et j'apprécie l'accueil chaleureux des uns et des autres.

Le BAL, si j'en crois les propos et les courriers que je reçois, est toujours aussi apprécié et cela me fait oublier les longues heures de travail nécessaires à sa réalisation. Je suis très heureux que ce modeste petit bulletin apporte un peu de chaleur à tous et surtout à ceux qui ne peuvent participer à nos activités.

Mais il y a hélas, toujours, un mais... car votre président a deux gros problèmes :

1) Trouver des articles pour le BAL... Une nouvelle fois je fais appel à vous tous ! Je suis certain que suivant l'exemple de quelques-uns et notamment de notre ami Roger BERNADET, vous avez très certainement quelque chose à partager... N'hésitez pas !

2) Et puis, quatre fois par an... il est une feuille blanche à remplir... "La Une" disent les professionnels !!!

Pas facile, il y aurait pourtant tant de choses à dire en cette période où notre société change, je n'ose dire évolue...

Chacun, et je veille à cela au sein de notre groupe, est libre de ses opinions et se doit à une certaine réserve. Je ne me sens guère le droit, pour ma part d'influer d'un côté ou de l'autre.

Je peux simplement vous inviter à réfléchir sérieusement.

Je vous souhaite, très amicalement, à tous, une bonne fin d'année et de bonnes fêtes, si possible en famille.

Avec toute mon amitié,

Bernard BROQUA

Sortie Pays Basque

Nous avons fait un beau voyage ! Rassurez-vous je ne souhaite pas concurrencer Francis de CROISSET, je n'ai pas son talent d'écrivain, et encore moins Jean PÉRIER, je n'ai pas sa voix !

Nous avons passé une excellente journée en Pays Basque. Le temps, légèrement brumeux, mais pas suffisamment pour "boucher" la vue, a été clément.

Un nombre suffisant de participants nous a permis de nous évader en bus. Certes, quelques inscriptions supplémentaires auraient conduit à un coût plus faible pour chacun.

À ce sujet je tiens à préciser, mais vous en êtes tous conscients, que je fais le maximum pour négocier au mieux le coût de nos sorties. Des négociations, pas toujours faciles permettent parfois de gagner quelques euros... Je précise aussi que notre trésorière est un aiguillon amical mais ferme qui me pousse à viser le meilleur prix au bénéfice de tous.

Je rappelle pour mémoire les activités de l'année en cours et leur coût :

Cabaret : 47 €	AG : 30 €
BA 118 : 30 €	Montfort : 35 €
Pays Basque : 57 €	Fin d'année : 17 €
Remise des prix : 0 €	
Moyenne des sorties payantes : 36 €	

Comparé à d'autres sections, à d'autres associations, je peux vous assurer que nous sommes loin du peloton de tête des coûts élevés. Certes tout est toujours trop cher, je sais bien, mais je crois malgré tout que nous sommes dans le raisonnable au regard de la qualité des prestations proposées, qu'elles soient culturelles ou gastronomiques.

Nous avons donc fait un beau voyage grâce à la RDTL. Je tiens à faire remarquer la qualité et le sérieux de notre chauffeur : convivial, serviable (très bien le café offert) et très respectueux du code de la route. Ce dernier point est pour votre président, responsable du bien-être des participants, un point essentiel et non négociable.

Très bien aussi nos deux guides. Je ne parle pas de leur physique même si plusieurs dames y ont été sensibles. Mais aucun pugilat : elles apprécient mais savent se tenir !

Deux guides compétents et bien plus que de simples récitateurs de leçon ! Deux styles très différents mais le même désir de partager leurs connaissances et amour de ce beau pays !

Une vraie bonne journée amopaliennne : ambiance amicale et très détendue, temps agréable, paysages et monuments magnifiques, excellent repas et une bonne dose de découvertes culturelles.

Nous tenterons de faire aussi bien la prochaine fois, mieux semblant difficile...

Un grand merci à Bernard MAIGRE qui nous a indiqué cette sortie !

Bernard BROQUA

Voyage au Pays Basque ,
Vendredi 28 Septembre 2012

Le Peuple de la Terre

9h45. Les deux guides qui doivent nous accompagner tout au long de la journée viennent de monter dans le bus. Après nous avoir salués, monsieur MAILLOT nous présente le programme de la journée. Il nous dit que nous allons nous arrêter à Ainhoa, village basque classé parmi les plus beaux de France, célèbre aussi par le rôle qu'il jouait, autrefois, pour être situé sur le chemin de Saint Jacques de Compostelle.



Puis il fait rapidement l'historique du Peuple Basque. Ce peuple a réellement émergé de sa matière à la fin de la Préhistoire. La langue basque était parlée jusqu'à l'Èbre et la Garonne. Les invasions des Romains, Celtes, Arabes, ont rétréci ces limites car les peuplades se repliaient.

Au XIX^e siècle le sentiment culturel se transforme en sentiment politique et naît le désir d'indépendance. En 1894 est créé le drapeau basque. Les Basques s'opposent à la dictature du général PRIMO De RIVERA. Aujourd'hui la langue est enseignée dans des écoles, les "Ikastolas".

Nous arrivons à Ainhoa, descendons du bus, nous dirigeons vers le fronton qui jouxte la route. Monsieur ROUZIÈS, nous invite à nous asseoir sur les gradins, et nous parle du jeu de la pelote basque, si pratiqué dans



cette région. Il commence par citer deux expressions que l'on entend souvent : "béret basque" et "pelote basque". Toutes deux inexactes. La première car le béret est béarnais. Il est fabriqué à Oloron Sainte Marie. C'est Napoléon III qui a commis cette erreur. Quant à la pelote ce ne sont pas les Basques qui l'ont inventée. Homère, dans ses écrits, parlait de "balle". Les Grecs, les Égyptiens jouaient à la balle. Chez les Incas, les vainqueurs des compétitions de ce jeu ne pouvaient guère goûter les joies de leur succès car ils étaient sacrifiés à leur dieu. En Gaule, dans les monastères, les prêtres jouaient à la balle, afin d'harmoniser le corps et l'esprit. C'était le jeu de paume.



On jouait aussi à Paris dans des lieux appelés : "tripots", endroits mal famés où l'on faisait des paris truqués, où éclataient des bagarres, se commettaient des meurtres. Il y en avait près de dix mille. Mais les Révolutionnaires les supprimèrent. Il n'en resta plus que quelques-uns. Une dizaine. Après la Révolution, seule une élite jouait à la balle, ce jeu était interdit partout, sauf au Pays Basque où était né un mouvement de résistance.



En 1750, Charles de La CONTAMINE part en Amérique latine. Il s'intéresse aux arbres et l'un d'eux va attirer son attention : l'hévéa. Celui-ci produit du caoutchouc dont on extraira la gomme. Jusqu'alors la balle de cuir était remplie de coton, de laine de brebis et ne rebondissait pas bien. Avec l'apport de la gomme elle rebondit à merveille mais pose problème : elle sort souvent du jeu. Pour l'en empêcher, on construit des murs qui vont devenir un élément constitutif du jeu. Ensuite on dessine le terrain. On recense aujourd'hui 22 spécialités de jeu de pelote dont les plus connus sont : "la main nue, la pala, le chistera, grand gant ou petit gant".



Ce qui fait la force de ce jeu, outre sa beauté, c'est le mot de "respect" qui lui est lié. Respect des Anciens, de la Tradition, de l'Adversaire. Jamais les spectateurs ne conspuent les adversaires, on ne dénote jamais une brutalité entre les joueurs. L'homme qui chante les points ne chante pas "6 à 0", mais "6-espérance". Le plus beau titre est celui obtenu de ses pairs. Se comporter comme un homme d'honneur émerveille et les habitants du village honorent le joueur empreint de ces valeurs-là.

Les Basques exilés se sont reconstitués grâce à la langue mais aussi grâce au jeu de balle.

Après avoir terminé son exposé, monsieur ROUZIÈS rejoint son collègue. Tous deux nous demandent de les suivre. Nous nous dirigeons vers la grand-rue où nous allons voir des maisons très anciennes. Pour ce faire, nous passons par le cimetière attenant à l'église, ouvert à la vie. Monsieur MAILLOT nous explique qu'en 1533, on décida d'enterrer les morts à l'extérieur car il n'y avait plus de place à l'intérieur de l'église. À notre droite s'étend une parcelle constituée de stèles discoïdales sur lesquelles on distingue deux symboles : l'un païen, le soleil, l'autre religieux. Un chemin sacré appelé "Hiledébide" reliait chaque tombe au monde des vivants.



La maison basque

Nous parcourons lentement la rue principale où se dressent de magnifiques maisons. Deux d'entre elles ont fière allure. Elles datent de 1641 et de 1644. Le linteau de bois de l'une raconte que cette maison avait dû être vendue puis rachetée par de l'argent gagné aux Indes.

En effet entre 1820 et 1905 cent vingt mille Basques avaient émigré en Amérique latine. En observant bien ce linteau on se rend compte que l'inscription est rédigée en français parce qu'à cette époque-là on ne savait pas écrire le basque.



Assis sur un muret dans un endroit vert et fleuri situé à la sortie du village, nous écoutons monsieur MAILLOT qui commence son exposé sur la maison basque. En face de nous s'élève la plus ancienne maison du village, construite en 1629. Elle a échappé à l'incendie de 1636 lors de la guerre de Trente ans. Du point de vue sociologique la maison revêt une grande importance. Elle est un "temple domestique, un lieu sacré" ouverte au groupe, à la famille, aux générations futures. Elle n'a pas de propriétaire, ne peut être vendue, car on ne peut pas se séparer des biens du pèrè.

Elle est construite selon des règles précises. On ne creuse pas de fondations. On l'édifie sur un sol aplani, rocheux. La charpente nécessite cinq cents chênes. On protège le bois avec du sang de bovin et de la chaux, couleur rouge, avec du sulfate de fer et de la chaux, couleur verte.



Zugarramurdi, village des sorcières

Au rez-de-chaussée se trouvent la cuisine, le cœur de la maison, la salle de travail, l'étable, la salle funéraire. Au premier étage s'étendent les appartements. Au second un vaste grenier permettait de faire sécher la fougère que l'on faisait tomber dans l'étable par un système de trappes.

Lorsqu'un membre de la famille décédait, on ôtait une tuile du toit afin que son âme parte au ciel. On allait prévenir les abeilles pour qu'elles s'activent. Lors du culte du mort on faisait brûler des cierges fabriqués avec de leur cire.

Vingt-cinq personnes, parfois davantage, vivaient dans les appartements. Les "maîtres anciens", les frères et sœurs qui restaient jusqu'à leur mort, les "maîtres jeunes" qui dirigeaient la maison. L'aîné avait des droits mais aussi des devoirs. Il s'occupait de la famille. Il était chef d'entreprise, veillait sur les cultures et le troupeau, chef religieux et chef politique. Tous les aînés se rassemblaient pour parler des problèmes de la commune.

11 h 30. Nous traversons la frontière. Quelques centaines de mètres plus loin le chauffeur prend la direction de Zugarramurdi. La route est sinueuse, escarpée, mais la chaussée large et bien faite permet de la monter aisément. Très vite nous débouchons dans une vallée très ouverte. De nombreux moutons broutent dans de vastes prairies délimitées par de hautes pierres grises. Lorsque nous allons passer devant une ferme située sur notre gauche, monsieur ROUZIÈS nous dit que le fromage de brebis que nous allons manger au repas provient d'elle. Quelques instants plus tard nous arrivons sur la place du village. Le car s'arrête devant une maison magnifique, blasonnée. Elle appartient à un "Indiano" : un Basque qui s'est enrichi en Amérique latine.

Bernard MAIGRE

Tout avait pourtant bien commencé. La première partie de notre sortie avec la visite d'Ainhoa avait été un enchantement... Nous aurions dû nous méfier. De l'enchantement à l'envoûtement, il n'y a visiblement qu'un pas que nous avons franchi allégrement. Malgré le paysage bucolique que présente le charmant village de Zugarramurdi nous nous retrouvons en peu de mots au beau milieu du 17^e siècle, en pleine inquisition (juridiction d'exception établie pour représenter l'autorité judiciaire du Pape sur une région donnée) et en pleine chasse aux sorcières (sorginas en langue basque) (je laisse à l'appréciation des amopaliens l'utilisation systématique du féminin).



Autrefois, Zugarramurdi était un village de fermes isolées qui fut déclaré commune en 1667. Au début du 17^e siècle, deux moines (misogynes (d'où le féminin), c'est le guide qui l'a dit, il y a des témoins), publient un livre, le Malleus Maleficarum (ou marteau des sorcières) qui traite de la nature de la sorcellerie et qui accuse les femmes de n'être pas intelligentes mais intrigantes et par nature prédisposées à céder aux tentations de Satan. Le guide nous explique pourquoi l'inquisition a ravagé le Pays Basque. En effet, on peut se demander pourquoi accuser ainsi les Basques ? Au 12^e siècle de nombreux récits décrivent des pèlerins détrossés sur ces terres, pèlerins qui assistaient à des mascarades, à des sabbats lors des fêtes de la Saint Jean. L'évêché envoie alors des espions afin de se rendre compte de ces vagues de sorcellerie qui, périodiquement embrasent le Pays Basque.





C'est Henri IV qui va mettre fin à ces pratiques païennes. Il est béarnais, la guerre avec l'Espagne menace. En 1609 deux familles de Saint Jean de Luz s'accusent mutuellement, les filles, d'être des sorcières. Le roi décide d'envoyer un juge muni de tous les pouvoirs ; il s'agit de Pierre de LANCRE dont le véritable nom est ROSTEGUY (AROSTEGUI en basque). Il part de Bordeaux pour le Pays Basque où il arrive début juillet, saison durant laquelle les hommes sont en mer. Bien que cette terre lui soit familière car il est né ici, tout lui paraît suspect ; la fumée du tabac qui dérange les cerveaux, la vision d'une femme très belle (la beauté du diable), un chat noir... Il remarque que ses habitants ne sont en réalité ni français, ni espagnols, ce qui facilite, d'après lui, l'œuvre du démon.

est questionnée par les inquisiteurs arrivés au village. L'homme, un berger, est brûlé vif, Graciana meurt de mort naturelle. En nous acheminant vers le restaurant pour le repas du midi (pris tout de même vers 13 h 30, n'oublions pas que nous sommes en Espagne), nous passons devant une maison qui porte une plaque au nom de Graciana, peut-être son ancienne maison. Non sans un peu d'émotion, nous contemplons cette maison, simple, de petite taille pour une maison basque et avons une pensée pour cette femme.

Marie-Claude DUPOUY



C'est dans cet état d'esprit qu'il lance l'inquisition contre les habitants du village et ordonne de torturer les habitants soupçonnés de pratiquer la sorcellerie. Exemples de tortures : embrasser un Christ brûlant, rechercher la marque du diable sur le corps de ces pauvres gens (tâche supposée sur la peau). L'inquisiteur ne torture jamais lui-même, c'est toujours le bourreau. En quatre mois près de 600 personnes meurent après des tortures ou après avoir été jetées dans des geôles. À leur retour, les pêcheurs apprennent toutes les exactions subies par les villageois. Ils arrêtent les charrettes remplies d'accusés de sorcellerie et s'opposent à de LANCRE qui est sommé de repartir à Bordeaux.

6 A Zugarramurdi deux femmes se disputent pour le même homme. L'une d'elles, Graciana, appelée aussi "la reine des sorcières"

Faune du Pays Basque

Après un délicieux repas apprécié par tous les convives au restaurant Asqueta, nous remontons dans le bus qui nous mène vers le site de Gorramendi et la vallée du Baztan au milieu de paysages grandioses ; le soleil ne se montre pas, c'est bien dommage mais cela ne nous empêche pas d'admirer la nature si belle en ces premiers jours d'automne !

Notre guide nous présente la faune caractéristique du Pays Basque : le pottok, le vautour fauve, la brebis manech.

Pottok signifie "petit cheval" en euskara, la langue basque.



Emblématique du Pays Basque où il est présent depuis plus de quinze mille ans, il descend du cheval de Prjevalski, premier cheval du continent euro asiatique. Ont le même ancêtre : le cheval de Camargue, celui de Solutré et celui de Mérens.

De nos jours, le pottok n'est plus sauvage, il vit en liberté mais appartient à un propriétaire. Neuf mois par an, il vit sur les hauteurs, ne redescendant que l'hiver pour un contrôle sanitaire, le marquage et les fameuses foires, occasion, entre autres, de réguler les effectifs. Il y a une trentaine d'années, quelques spécialistes ont essayé de définir le pottok de type originel : un mètre vingt-huit au garrot, une longue crinière pendant d'un seul côté, des pattes fines mais robustes, des sabots petits et très durs, une robe baie presque noire. Cette couleur uniforme était à l'origine une sorte de camouflage



qui lui permettait d'échapper aux prédateurs en se fondant avec la couleur de la nature, de la forêt.

Les autres poneys de la montagne basque se répartissent en trois catégories.

Les plus nombreux ont une robe pie (noire et blanche), résultat de métissages effectués autrefois pour les gens du cirque qui voulaient des chevaux ressemblant aux Appaloosa des indiens d'Amérique du nord. Le caractère "couleur pie" est devenu dominant, celui "couleur baie" récessif.

D'autres, sont de très petite taille, résultat de sélections opérées dès le XIX^e siècle pour obtenir des animaux capables de circuler et travailler dans les mines de fer et de charbon du Pays de Galles en particulier.



Enfin existent les "double-pottoks" plus gros, plus grands, provenant de croisements avec d'autres équidés et destinés à la boucherie ou à l'équitation.

Un troupeau se compose de dix à quinze individus : un mâle dominant, une jument dominante avec sa sonnaille pour que le troupeau puisse être repéré, les poulinières et les jeunes. Les juments mettent bas au printemps après une gestation de onze mois, le poulain appartenant au propriétaire de sa mère. Quinze jours après la naissance la jument retrouve le mâle pour une nouvelle fécondation. Dès l'âge de deux ans, devenu adulte, le pottok était autrefois chassé du troupeau à la suite de combats de mâles, les vaincus finissant souvent dévorés par les vautours. Actuellement

ce sont les éleveurs qui décident du sort de chacune de leurs bêtes.

Pourquoi a-t-on élevé des pottoks ?

Pour un entretien naturel de la montagne grâce au débroussaillage, pour leur utilisation dans les mines, pour la contrebande, pour le passage de résistants et de personnes recherchées durant la Guerre d'Espagne et durant la Seconde Guerre mondiale.

Certains de ces animaux, ceux de type originel, sont utilisés à l'Institut Pasteur de Lyon où leur sang sert à la fabrication de médicaments de lutte contre le rejet de greffe sans effets secondaires.



Il y a une vingtaine d'années, après divers croisements avec des races différentes, le pottok avait presque disparu. Des mesures conservatoires furent prises et actuellement il y a lieu d'être optimiste, mais le pottok ne fait rien d'autre qu'entretenir la montagne.

Le chauffeur arrête le bus sur le bord de la route, nous descendons, l'air est frais et vivifiant, nous pouvons approcher quelques femelles avec leur poulain et les caresser car ils ne sont pas farouches. Les photographes amateurs s'en donnent à cœur joie pour immortaliser ces moments de tendresse et d'émotion que les lecteurs



du BAL pourront ainsi partager.

De retour dans notre confortable bus qui poursuit son chemin, nous pouvons écouter notre guide qui continue son intéressant exposé, nous présentant un autre habitant de la montagne basque, le vautour fauve, grand rapace charognard planeur de deux mètres quatre-vingts d'envergure, un mètre de hauteur, pesant sept à huit kilogrammes. Sédentaire, il vit en colonies dans les falaises vers Bidarray. Alors qu'il était en voie de disparition, ce vautour a été classé espèce protégée en 1972, son rôle d'élément régulateur de l'écosystème pastoral ayant été reconnu par tous. Sa vue exceptionnelle lui permet de repérer très facilement sur le sol les cadavres de pottoks, vaches ou brebis dont il se nourrit.

Les conditions météorologiques n'étant pas très favorables nous ne voyons que six beaux exemplaires posés là-haut sur une crête mais nous avons la chance d'assister à un superbe atterrissage.



Le Pays Basque est une terre de tradition pastorale.

Après la dernière glaciation, avec la proximité de l'océan, apparut un climat doux et humide il y a plusieurs milliers d'années, le territoire se couvrant alors au cours des siècles d'une épaisse forêt d'essences communes comme le chêne, le frêne, le hêtre, le pin à crochets, auxquelles l'homme ajouta plus tard le châtaignier. À cette époque les hommes vivaient en tribus nomades.



Au Moyen Orient la première espèce domestiquée de ce qui deviendra le bétail fut le mouflon pour sa viande, son lait, sa laine : c'est l'ancêtre sauvage du mouton. Avec la sédentarisation des tribus d'éleveurs naissait la civilisation pastorale pour une économie de subsistance à la fin du Néolithique.

De nos jours c'est la brebis manech à tête noire, très rustique, adaptée au relief et au climat, supportant la neige, qui prédomine. Comme un mouton a besoin d'un hectare de pâturage par an en moyenne, il a fallu défricher, déboiser et le paysage est devenu celui d'un écosystème pastoral. La lande en est donc l'élément essentiel : bruyères, fougères qui séchées servent de litière pour le bétail puis d'engrais une fois souillées, ajoncs régulièrement éliminés par écobuage car gênants pour la circulation des troupeaux.

L'équilibre de la montagne a été bousculé par les bouleversements des coutumes.

Le cheptel ovin est ici de deux cent cinquante mille têtes environ alors que la Nouvelle Zélande en compte quatre-vingt millions.

Ailleurs le mérinos a été sélectionné pour sa laine, au Pays Basque la laine de manech est actuellement brûlée alors qu'autrefois elle servait à bourrer les matelas. On ne l'utilise que très peu comme matériau isolant.

La viande de manech, viande forte car provenant de bêtes élevées en pleine nature, ne rapporte pas à son éleveur alors que la viande venant de Nouvelle Zélande se vend à bas prix en France où elle représente trois ventes sur quatre.

Il reste le lait, six à sept mille tonnes par an, utilisé pour la fabrication du fameux fromage Ossau-Iraty reconnu en AOC en 1980 puis en AOP en 1996. Malheureusement ce n'est pas suffisant pour faire vivre les familles et cinquante à cinquante-cinq pour cent des revenus des éleveurs sont dus à Bruxelles. La fin d'une culture s'amorce, combien de temps durera-t-elle encore ?

L'été, pendant quatre à six mois les troupeaux sont en montagne, ils redescendent dans la vallée en automne, l'agnelage a lieu en novembre. En décembre les brebis sont traitées à nouveau, deux fois par jour jusqu'au départ



en transhumance en mai. Après plusieurs mois d'affinage en cave le fromage pourra être vendu.

Autrefois le berger était un soigneur de bêtes qui avait acquis auprès des anciens un savoir patrimonial.

Aujourd'hui il fait deux ans d'études à la bergerie nationale de Rambouillet où tout est axé sur la rentabilité, l'économie de marché.

En ce moment se vit une phase de transition, les équilibres disparaissent, il faut préserver l'environnement mais ne pas oublier l'Homme.



Sur notre route nous rencontrons quelques troupeaux de brebis paissant librement et nous arrêtons de nouveau pour admirer depuis un point de vue doté d'une table d'orientation, un panorama exceptionnel sur une grande partie de la Navarre dont de jolis petits villages s'étendent à nos pieds.

C'est à regret que nous quittons cette belle contrée, mais il nous faut rejoindre Sare avant qu'il ne soit trop tard pour visiter son exceptionnelle église labourdine.

Nicole BROQUA

Visite de l'église de Sare

Avant la dernière étape de notre sortie en Pays basque, la visite de la magnifique église de Sare, nous avons fait une petite halte à Dancharia... Quoi de plus humain ! J'avais écrit dans le programme de cette journée que le président fermerait les yeux : il n'y a donc rien à dire et encore moins à redire sur cette traditionnelle visite à la venta Peio...

Nous voici donc après quelques virages, mais notre chauffeur est prudent ce qui nous permet d'admirer un très beau paysage, devant l'église de Sare.

Sare, c'est un des plus beaux villages de France mais c'est aussi l'enfer des palombes... C'est ici aussi que se trouvent (un des) le musée du gâteau basque... une autre fois..., la maison Ortillopitx, belle ferme labourdine du XVII^e siècle (600 m² sur trois étages...). Pas loin, deux lieux de visite quasi incontournables : la grotte de Sare et le col de Lizarieta, sans oublier le sentier des contrebandiers désormais emprunté uniquement par les touristes... en principe... ! Ce sentier pittoresque mène aux grottes de Zugarramurdi. (Pour peu que nous soyons en nombre suffisant, comme toujours, voilà de belles idées de sorties... Qu'on se le dise !).

Mais en ce jour de découverte du Peuple de la terre, le but de notre visite est l'église de Sare : sans conteste une des plus belles églises labourdines avec sa voisine d'Ascain.

L'église Saint Martin, tel est son nom, est imposante, posée au milieu du village. Immédiatement, sur son clocher le regard est attiré par une inscription : "Oren guziek dute gizona kolpatzen azkenekoak du hobirat egortzen" (toutes les heures blessent l'homme, la dernière l'envoie au tombeau).



Le clocher a été totalement rénové suite à un incendie en septembre 2003. Il abrite la cloche la plus décorée de France.

L'église initiale date du XII^e siècle.

L'édifice, dans une obscurité impressionnante, quelque peu gênante pour les photographes les mieux équipés, recèle des trésors : un ensemble de mobiliers remarquable. Parmi les merveilles à



admirer : une magnifique chaire peinte datant du XVIII^e siècle et des galeries sur trois étages qui entourent la nef. Pas moins de cinq autels, cinq retables, une magnifique clôture du chœur, des lambris de revêtement, un escalier, des tableaux et des statues ! Le tout est inventorié par le ministère de la culture.

Une plaque est marquée, en langue basque : "ceci est le siège et le caveau de la benoîte actuelle et de celles à venir", elle signale la tombe et la place traditionnelle des benoîtes.

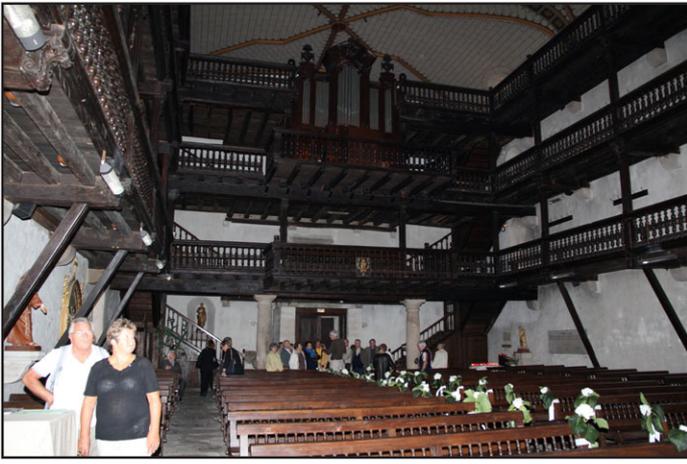
La chapelle de Sainte Catherine fut bâtie au XVII^e siècle sur des fondations qui datent de 1481. Le 6 octobre 1867, cette chapelle fut offerte à Napoléon III et à l'impératrice Eugénie par le Conseil municipal de Sare. Le don fut fait en toute propriété. Il fut mis au pied de sa Majesté l'Impératrice en la suppliant de bien vouloir accepter ce don... La commune dans toute son humilité déclarant ne trouver aucun moyen de reconnaître tous les bienfaits dont le pays leur sont, et leur seront redevables... Je laisse à chacun le soin d'apprécier cette servitude qui n'a rien de basque et d'unique... Fort heureusement nous avons progressé... en principe...

Quatorze oratoires sont à découvrir sur les routes de la commune. Des processions religieuses, les rogations, eurent lieu jusqu'en 1968, pendant les trois jours qui précèdent l'Ascension, pour demander la protection des travaux des champs, des hommes et des animaux contre les maladies.

Des processions semblables avaient lieu le vingt cinq avril, jour de la Saint Marc.

L'oratoire consacré à Marie est caractéristique de l'habitat souletin, avec son toit à deux fortes pentes couvertes d'ardoises. Sa construction date des années 1820, et fut initiée par l'abbé BORDAGUIBEL, natif de Sare, et curé de la paroisse de 1820 à 1830.

Bernard BROQUA



La rubrique à Robé !

C'était "La fête au village !"

Était-ce pour la Saint Marc en avril ou bien Saint Louis en août ?

Deux fois par an, mon village entrait pour quelques jours dans le tourbillon des festivités locales.

Je ne manquais pas de donner alors un petit coup de main à ma mère, et je m'en réjouissais à l'avance.

Elle avait la réputation de confectionner un des meilleurs "pastis" du village.

Elle assurait notre provision familiale mais elle avait aussi de nombreuses commandes et des cadeaux à offrir à des amis qui nous rendaient service, suivant ainsi une sympathique tradition.

Et puis encore, elle assumait la préparation des "pastis bourrits" (pâte fermentée) et des "pastis estirats" (pâte étirée) à l'auberge L... où elle était assistée par un bataillon d'aides pâtisseries ; des voisines recrutées pour cette importante mission.

Quelle joie pour moi et quelle fierté de suivre ma mère au milieu de ces jeunes femmes, s'activant autour de longues tables, étirant avec précaution la pâte souple, jusqu'à obtenir une fine dentelle.

Il me fallait éviter de me laisser empêtrer dans leurs "va-et-vient" vifs et rapides.

Bourrades et réflexions ne tardaient pas.

Je n'aimais pas leur entendre dire "pouchiou", ce qu'on peut traduire par "Tu nous gênes ! Dégage !...".

Quel plaisir d'être associé, ces jours-là, à leur vénérable besogne !

Tenant à la main le bol empli d'un mélange de beurre fondu et de graisse fine de volaille, parfumés à l'armagnac, la fleur d'oranger et la vanille, j'attendais le

bon moment pour asperger au long des tables, la fine pâte dentelée, avec mon mélange odorant.

Je m'appliquais bien sûr et je m'amusais aussi ! Je me sentais investi de la même onction qu'un prêtre donnant la bénédiction. Je trempais une plume d'oie dans la sauce tiède et d'un geste vif, j'arrosais la pâte étalée sans que la moindre goutte tombe à côté.

C'est que ce coup de main, je l'avais acquis à la maison et je me sentais donc le droit de suivre ma mère dans ses préparations !

Fier et heureux, j'adorais ces préparatifs de la fête.

Pour nos fêtes de la Saint Marc, au mois d'avril, un grand manège venait.

J'avais à peine sept ans et nous avions déménagé pour habiter au cœur du bourg dans une ancienne épicerie.

Ces années-là j'ai trouvé que nos fêtes étaient des réjouissances exceptionnelles.

À mon point de vue, elles ont rapidement et peu à peu perdu de leur éclat.

Et un jour, le manège n'est plus venu. D'ailleurs je grandissais et ne lui prêtais plus la même attention.

C'était une entreprise dacquoise, cela j'en suis certain, dirigée par la famille "Laferrière" peut-être "La Frayère" ?

Ils arrivaient le jeudi.

Leurs voitures étaient-elles tirées par des chevaux ? C'est plus que probable. Mais au fil des années, ils se sont équipés en vieux camions poussifs, tirant de lourdes remorques.

Leur petite "roulotte-habitation" s'installait dans notre petite cour d'entrée, nous offrant pour quelques jours, le plus original des voisinages.

Pensez donc !

De vrais Landais, parlant patois, s'habillant comme nous, mais vivant dans une haute et petite roulotte, copie exacte de celle des romanichels.

Petit villageois attardé, j'écarquillais les yeux !

Quelle drôle d'habitation ! Soigneusement peinte, rutilante même, mais si minuscule !

Enfant curieux, j'aurais bien aimé, monter les cinq ou six marches de l'escalier, pour pousser la porte d'entrée !

La tête de Madame (Laferrière ?) apparaissait très souvent à une toute petite fenêtre, haut perchée, ornée de fins rideaux et toujours fleurie de deux petits pots de fleurs.

Elle devisait beaucoup avec le voisinage mais ne nous invitait jamais dans sa petite maison de poupée.

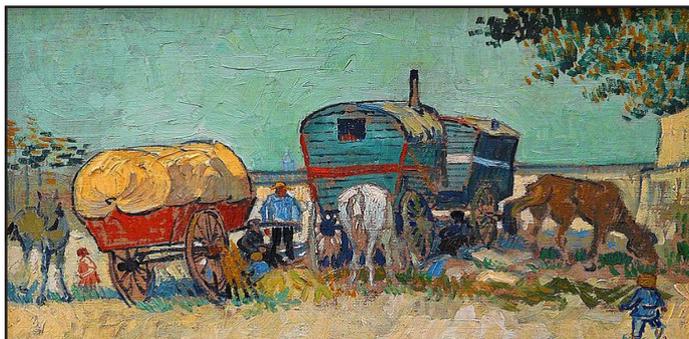
Tout se traitait depuis cette toute petite fenêtre,



Contenu soumis à la licence CC-BY-SA 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.fr>) Source : Article Pastis landais de Wikipédia en français (http://fr.wikipedia.org/wiki/Pastis_landais)



12





Un manège traditionnel dans le sud de la France
GNU Free Documentation License

faisant parfois office de guichet, où l'on ne voyait que sa tête.

Le plus étonnant se passait un rien plus loin, et toujours devant ma porte.

Là, l'équipe de madame Laferrière édifiait sous mes yeux éblouis, le palais de mes rêves.

Au départ, ce n'était qu'une vulgaire plateforme ronde, à hauteur de genou, et qui tournait autour d'un mât central.

Et puis, on a vu une sorte de grand chapeau chinois, coiffer le tout.

Et sur les bords, et dans le fond, de tous côtés sont venus s'ajouter des dizaines de grands miroirs, une profusion de beaux tableaux, ravissants paysages ou scènes vivantes aux couleurs éclatantes, et même divers sujets animés !

Bref, le plus beau pavillon dont je pouvais rêver. Qui donc allait l'habiter ?

À quoi bon imaginer, il suffisait de regarder.

Ce sont cinq ou six cochons roses qui sont arrivés les premiers. Bas de pattes, mais larges des reins, la queue en tire-bouchon, porteurs d'une petite selle munie d'étriers. Bien sûr ils attendaient de très jeunes cavaliers.

Sont venus ensuite quatre ou cinq autres cochons, plus grands, aux couleurs rutilantes et traversés par un grand mât vertical, brillant de nickel.

Et curieusement, ils se sont mis à monter, puis descendre, quand le grand plateau circulaire s'est mis à tourner. Avec leurs courtes pattes lancées dans le vide, c'était pour moi des cochons-nageurs un peu ridicules.

Et puis le plateau s'est peuplé de vélos de toutes tailles, de motos nickelées, d'autos rutilantes. Et même d'une grande voiture de pompiers, munie d'une cloche, que l'on mettait en mouvement en tirant sur une cordelière à franges.

C'était un grand et beau manège !

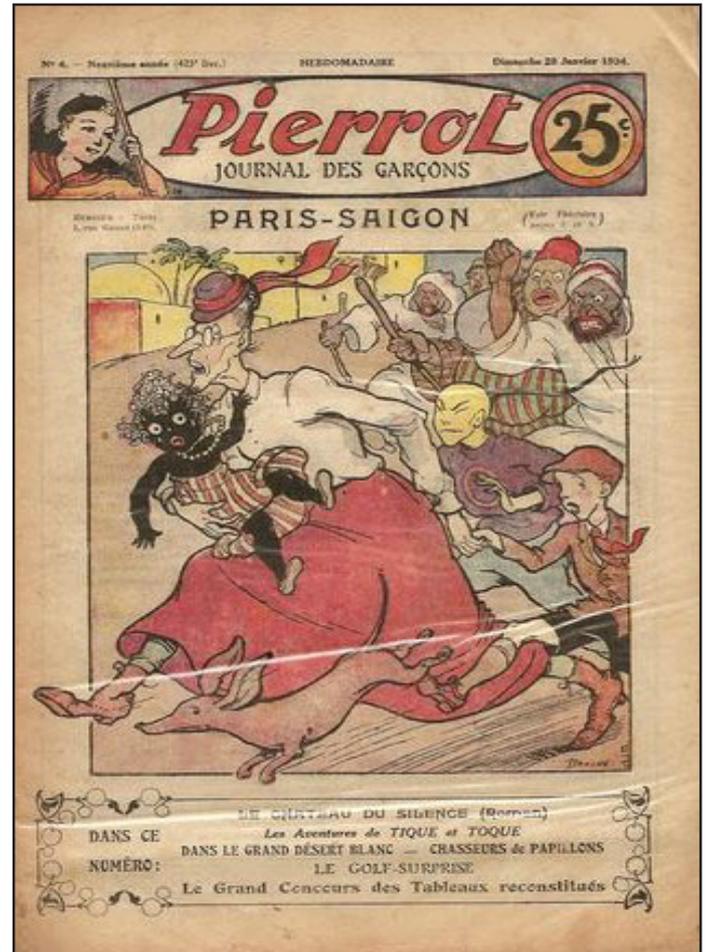
Pour petits enfants bien sûr, mais aussi pour les jeunes gens puisqu'on venait d'installer le tourniquet, sorte de gros vase ou chaudron. En tirant sur le volant fixé sur un mât central, les "gros-bras" transformaient ce tourniquet en rapide toupie. Les demoiselles avaient ainsi l'occasion de glousser de frayeur, prises de vertiges, avant de reposer leur tête sur l'épaule accueillante d'un garçon.

Mais le sublime, à mon point de vue, ce fut l'installation de deux fiers chevaux, têtes hautes. Le premier tout blanc avec une selle noire et le second bien sûr tout noir avec une selle blanche.

Non seulement, ces "poneys" s'élevaient et s'abaissaient comme les petits cochons, mais en plus ils basculaient comme animés de l'élan du galop.

Mon sang de futur "cow-boy" ne fit qu'un tour et j'allai longuement "reliquer" ces deux fougueux coursiers.

J'étais influencé par mes lectures du journal pour enfants de l'époque.. "Pierrot" pour les garçons, "Lisette" pour les filles.



Mes héros préférés c'était les "boy-scouts" et surtout les "cow-boys". Et j'admirais Buffalo Bill.

J'étais même persuadé qu'un jour je partirais à la conquête du "Far-West", en luttant contre ces emplumés d'Indiens !

À midi, le samedi, le manège était fin prêt, mais il fallut attendre le dimanche pour le voir en mouvement, bercé par les vagues musicales de son orgue surpuissant.

En attendant il fallait aussi que j'aide ma mère dans la préparation de ses tourtières.

Pour le moment, elle était occupée à "jacasser" avec madame Laferrière et elle m'avait interdit d'approcher.

Enfin madame Laferrière tendit un carton à ma mère qui sortit son porte-monnaie.

Revenue dans notre cuisine, elle me tendit un petit carton orange en me disant : "Tu as été sage et obéissant, tu m'as beaucoup aidée... Je pense que tu vas beaucoup t'amuser...".

Stupéfait j'essayais de comprendre !



The Great Royal Buffalo Hunt Louis Maurer
GNU Free Documentation License

Oui ! Enfin ! J'étais devenu un vrai, un très grand "cow-boy" du "Far-West".

À moi, les cohortes de bisons déchaînés, les "tipis" des Indiens, les longues chevauchées dans la prairie, et les airs d'harmonica autour des feux de camp !

Aux arrêts, je ne montrais même plus ma carte. Je me sentais réellement propriétaire du plus beau cheval noir ! Pour rien au monde, je n'aurais abandonné mon ami et j'avais peur qu'on me le vole.

Quand ma mère vint me chercher pour prendre part au dîner de la fête, avec toute la famille réunie, je fis ma mauvaise tête, et celui qui n'entend pas.

J'étais furieux et j'aurais fait un très gros caprice s'il n'y avait eu autant de témoins du village et de la famille.

On allait se moquer de moi, et ça le nouveau "cow-boy" ne le tolérerait pas.

Le cœur meurtri, j'ai donc suivi ma famille. Mécontent de moi-même car je savais que je récompensais bien mal ma mère, de son geste affectueux et généreux. La carte représentait sûrement une somme importante pour elle.

Durant le dîner, le regard tourné vers la porte entr'ouverte, je ne quittais guère mon cheval noir du regard... Et j'étais colère quand les rares clients, à cette heure-là, étaient juchés dessus.

Enfin, juste avant le dessert, n'y tenant plus, jaloux qu'un autre encore vienne le chevaucher, je quittai la table en catimini pour aller retrouver mon nouvel ami.

Et cela m'était même égal d'être privé de "pastis" !!!

C'est-à-dire que je savais bien que je trouverais dans l'après-midi, un petit moment tranquille pour aller satisfaire ma gourmandise. Bien enveloppées dans un linge, nos tourtières faisaient nos délices durant plus d'une semaine !

Roger BERNADET
dit Ro Bé

La carte ne portait que ces deux mots imprimés : "CARTE d'ABONNEMENT" et madame Laferrrière avait écrit au crayon la mention "Ro.Bé".

Amusée, ma mère finit par me dire en riant : "Tu monteras autant de fois que tu voudras sur le manège, en présentant cette carte. Et sans jamais payer !".

Voilà, qui était vraiment nouveau pour moi, et vraiment miraculeux !

Vers onze heures, ce dimanche de la fête, dès que la foule sortit de la messe, les orgues du manège rugirent leur première musique.

Les cartons perforés, pliés en accordéon étaient lentement avalés par une grande bouche rieuse, tandis que l'orchestre s'animait. Les automates tapaient à grands coups sur des tambours, des cymbales, soufflaient dans de longues trompettes ou maniaient l'archet, tout en bougeant la tête, par mouvements saccadés.

Un percheron énorme, attelé près du mât central, commençait la ronde qu'il allait mener d'un même pas tranquille, durant ces deux jours de fête.

Cochons, vélos, autos, chevaux, étaient déjà occupés par une jeunesse rieuse.

Il était temps de me décider.

Carton en main, j'escaladai la première monture libre. J'étais décidé à tout essayer.

À moi, les cochons roses ! Mais je les trouvais vraiment trop bas.

Les voitures ne m'amusaient guère. Trop solidement amarrées ! Et puis leur volant tournait librement et n'avait aucune action sur les roues !

Le tourniquet, lui, s'emballait follement. J'attrapais le tournis, mal à la tête, mal au cœur. Je me sentais devenir tout pâle.

Dès que le beau cheval noir fut enfin libre, je bondis dessus. Je caracolais, je chevauchais et quand il s'élevait, je dominais.

Recettes

Dans l'article précédent notre ami RoBé nous a mis l'eau à la bouche avec l'évocation de la fabrication des pastis mais ne nous a pas donné de recettes !

Sans doute que notre Zorro en herbe louchait un peu trop vers le beau cheval noir !

Mais comment s'y reconnaître entre toutes ces bonnes pâtisseries ?

Il y a le far breton, la brioche vendéenne et la nantaise, et quantités d'autres dans chaque région.

Le pastis, oui mais lequel ? Que vous soyez en Béarn, dans le Gers, le Lot et Garonne, la Gironde ou les Landes, on parle de pastis, tourtière, croustade... Dans les Hautes Pyrénées on ne jure que par la tourte... (Et le rocher pyrénéen mais cela est une autre histoire !).

De quoi s'y perdre facilement pour deux raisons :

- les recettes sont très variables... le pastis de Sanguinet ou d'Escource n'a rien à voir avec celui de Souprosse ou celui d'Aire sur l'Adour... Tout au plus la forme est la même... (Je parle bien sûr de fabrication maison ou de pâtisseries réalisées par de vrais professionnels et non de ces ersatz à touristes que l'on trouve chez certains commerçants, hélas trop souvent !)

- suivant la région le vocable change : ici cette bonne brioche s'appelle pastis et là tourtière... (Pastis est un mot gascon qui signifie pâte. Pâte à gâteaux bien sûr, mais lequel ou lesquels ?).

Certains affirment haut et fort que le pastis est d'origine béarnaise...

Roger BERNADET fait bien et fort justement la différence entre le pastis "bourrit" et le pastis "estirat".

Il serait intéressant de se pencher sur ces fleurons de notre gastronomie : histoire, particularités géographiques, vocable... Il doit bien y avoir un adhérent de notre section capable de se préoccuper de cela et nous faire part dans le BAL de ses connaissances ou découvertes.

En attendant, le temps commençant à rafraîchir, je vous propose deux recettes : celle du pastis et celle de la tourtière. Celle de la tourte pyrénéenne est un peu secrète... Juste un peu chauvin... je sais... Landais de cœur mais à tout jamais Bigourdan ! La tourte de mes Pyrénées natales est nettement la meilleure... si si ! D'accord elle est plus bourrative... pas comme ce pastis landais tellement léger qu'il ne remplit guère l'estomac... Cependant comme je suis gentil de nature je veux bien vous la faire goûter, la vraie, pas celle pour les Parisiens ! Peut-être un jour avec un bon café d'accueil lors de l'une de nos sorties, je veux bien mettre la main à la pâte (gag) mais il faudra être bien sages et ne pas faire de caprices comme Zorro !

(une) Recette du pastis landais ou pastis bourrit

- 450 grammes de farine,
- 130 grammes de beurre,
- un peu de beurre pour enduire le moule,
- 3 œufs, (des vrais !)
- 125 grammes de sucre en poudre,
- 2 sachets de sucre vanillé,
- 1 cuillère à soupe de rhum,
- 15 grammes de levure de boulanger,
- 1 pincée de sel

Dans une jatte, faire un puits avec la farine.

En son centre verser le beurre liquéfié, le sucre en poudre, le sucre vanillé, les jaunes d'œufs, le rhum et le sel.

Bien diluer la levure avec un peu d'eau tiède.

Ajouter la levure et bien "touiller" la pâte.

Monter les blancs en neige et les amalgamer à la pâte. (En douceur, ne pas écraser les blancs !!!)

Laisser reposer.

Lorsque la pâte a doublé de volume, beurrer généreusement le moule et le remplir jusqu'à la moitié.

Introduire dans le four préchauffé, durant 45 minutes, thermostat 7 (210°C).

Recette de la tourtière landaise (ou pastis gersois !!!)

- 250 grammes de farine,
- 125 grammes de beurre,
- 1/2 verre d'eau,
- 1 pincée de sel,
- 1 kilogramme de pommes,
- 125 grammes de sucre en poudre,
- 10 cl d'armagnac,
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger,
- 1 paquet de sucre vanillé

Dans une jatte faire un puits avec la farine.

Incorporer petit à petit l'eau salée, former une boule, puis étirer la pâte au rouleau sur une table farinée.

Badigeonner le beurre ramolli sur toute la surface, rabattre les 4 coins, laisser reposer 20 minutes.

Peler et couper les pommes en très fines lamelles, les saupoudrer avec le sucre vanillé, les arroser avec l'armagnac et l'eau de fleur d'oranger, bien mélanger le tout.

Étaler à nouveau la pâte et la plier en 3, recommencer 6 fois, attendre 10 minutes entre chaque tour.

Beurrer le moule, le tapisser avec la pâte étirée, disposer les pommes (on peut aussi utiliser des pruneaux...), recouvrir avec le reste de la pâte, souder les bords en picotant avec une fourchette.

Cuisson : 30 minutes à four moyen.

Sucrer aussitôt sortie du four, bien chaude.

Il faut je le reconnais, un peu de pratique, de temps et de bonne volonté... Mais je vous rassure, il est de très bons professionnels, enlevez l'étiquette et dites en servant : "c'est moi qui l'ai fait" ! Succès assuré, la preuve : vous avez la recette !!!

Je n'ose signer !

Jean-Charles de BORDA

Madame RENARD est bien connue des Landais : elle a assuré la partie culturelle de notre assemblée générale d'Amou (conférence Jean d'ARCET). Elle est désormais chevalier des Palmes académiques : tous les Landais se réjouissent de cette nomination plus que méritée ! Hélène RENARD est directrice de Canal Académie, la radio sur le Net des Académies de France.

Par son papa, monsieur MIRC (qui participe régulièrement à nos activités) madame RENARD est très proche de la section des Landes et elle n'a pu dire non à la proposition de votre président : offrir un abonnement d'un an à Canal Académie à tous les candidats à nos concours, pour la deuxième année...

Merci donc à Hélène qui soucieuse de la bonne tenue de notre BAL, nous propose un excellent article sur notre cher chevalier de BORDA... Connectez-vous à Canal Académie pour écouter l'intégralité !

Françoise THIBAUT est correspondante de l'Institut de France (Académie des sciences morales et politiques). Elle nous propose le résumé de son émission, sur le chevalier Jean-Charles de BORDA.

Le chevalier Jean-Charles de BORDA, scientifique, navigateur... et landais de naissance !

Le chevalier Jean-Charles de BORDA, mathématicien, physicien, naturaliste, navigateur, est une des personnalités scientifiques du temps des Lumières parmi les plus emblématiques. Sa ville natale, Dax dans les Landes, lui a consacré une fort belle exposition à la chapelle du couvent des Carmes "De la terre à la lune", en novembre 2008. Et Canal Académie, la web radio des Académies de France propose sur lui une émission que l'on peut écouter sur canalacademie.com. Pour avoir connaissance de l'intégralité du texte de Françoise THIBAUT, il convient en effet d'écouter l'émission. Le texte ci-dessous qui l'accompagne est un résumé qui n'a pour but que... de donner envie d'en savoir plus !

Jean-Charles de BORDA est né le 4 mai 1733 et développa un talent mathématique précoce. Il intégra l'École du Génie de Mézières où il produisit un mémoire remarqué de balistique, puis se spécialisa dans la mécanique des fluides. Il intègre la Marine royale, participe à plusieurs expéditions dans la zone Caraïbe, vérifie l'exactitude des chronomètres, travaille à la résistance des matériaux, à des observations astronomiques.

À partir de 1774, il contribue au développement des forces navales et dirige la standardisation des vaisseaux et frégates de combat. De 1772 à 1775, envoyé par Louis XVI le long des côtes d'Afrique, il met au point le calcul du fameux "Cercle de Borda" permettant de mesurer la hauteur des astres et de sécuriser la navigation océanique. Il améliore le baromètre,

la connaissance de la pression atmosphérique et réfléchit à la dilatation des métaux.

Membre de l'Académie Royale des Sciences et de l'Académie de Marine, il participe à la Guerre d'indépendance nord-américaine, est fait prisonnier par les Anglais en décembre 1782.

Il adhère sans états d'âme à la Révolution pendant laquelle il met au point, avec CONDORCET et quelques autres le mètre étalon, et dirige sa réalisation en platine.

Il meurt en 1799, épuisé, à 66 ans, sans avoir eu le temps de recueillir les honneurs dus à son grand savoir. Les Britanniques, navigateurs infatigables, le vénèrent ; et son nom est lié à un cap fort connu de l'Australie, doté d'un phare "le cap Borda".



La Marine nationale lui consacre un fort bel article sur son site internet : <http://www.defense.gouv.fr/marine>.

Jean-Charles, chevalier de BORDA, a donné son nom à plusieurs vaisseaux écoles des XIX^e et XX^e siècles, sur lesquels étaient embarqués les élèves de l'École navale.

Le chevalier Jean-Charles de BORDA a été élu le 9 décembre 1795 membre de la Classe des Sciences physiques et mathématiques, section de mathématiques.

Une notice sur sa vie a été lue par LEFRÈVRE-GINEAU, dans la séance de l'Institut du 5 janvier 1800.

Françoise THIBAUT

canalacademie 
.com

L'agenda de la section

Samedi 14 juillet	Cérémonie de la fête nationale, Mont de Marsan.
Mardi 21 août	Cérémonie commémorative de la libération de Mont de Marsan.
Mercredi 22 août	Entretien avec monsieur BORDENAVE (Groupe La Poste)
Lundi 27 août	Entretien avec monsieur le Préfet des Landes : - présentation de la section des Landes de l'AMOPA, - remise des prix, - remise des médailles.
Vendredi 14 septembre	Entretien avec monsieur le directeur académique : - présentation des concours 2013 - remise des prix 2012 - remise des médailles.
Octobre	Signature de la convention de mécénat avec le Groupe La Poste : 1000 euros sont alloués à notre section pour les concours.
Mercredi 3 octobre	Achat des livres pour les concours à Pau (Président - Bernard MAIGRE).
Mercredi 10 octobre	Réunion du jury des concours.
Samedi 20 octobre	Assemblée générale SMLH à Parentis, section AMOPA représentée par président.
Mardi 23 octobre	CDDP Mont de Marsan, table ronde France-Allemagne, section AMOPA représentée par président.
Novembre	Courrier de monsieur le préfet : promu et nommés du 14 juillet 2012.
Dimanche 11 novembre	94 ^e anniversaire de l'Armistice à Mont de Marsan.
Mercredi 14 novembre	Réunion du Bureau à l'IUT.
Mercredi 28 novembre	Remise des prix des concours AMOPA. IUT de Mont de Marsan, à 14 h 30. Tous les membres de la section sont invités.
Mercredi 5 décembre	Réunion nationale des présidents et trésoriers à Toulouse.
Mercredi 19 décembre	Journée "Fin d'année". Bulletin d'inscription ci-joint. Repas, visite des archives départementales, visite de la préfecture. Remise des médailles à la préfecture.

Concours

Le florilège des concours 2011-2012 est imprimé. Il est donc disponible auprès de votre président (par courrier : il est gratuit, seuls les frais de port sont à payer), il sera mis à disposition totalement gratuite lors de la cérémonie de remise des prix et lors de l'Assemblée générale de la section. N'hésitez pas à réserver votre exemplaire auprès de votre président (courrier, courriel, téléphone).

Nous avons cette année encore le plaisir de compter parmi nos candidats une lauréate au niveau national : Alexia BELOUGNE a obtenu le deuxième accessit, catégorie "Prix de la jeune poésie".

Le poisson volant

Le poisson sortit la tête de l'eau
Et vit le goéland de l'île de Bornéo
Volant dans le ciel
Il admira ses belles ailes

Que j'aimerais virevolter
Dans ce si vaste horizon de liberté
"Monsieur le goéland puis-je avoir des ailes
Comme les vôtres aussi magnifiques et irréelles ? "

"Bien sûr mon ami
Il suffit de travailler ton envie"
Le poisson se concentra
À sa grande surprise il trouva

Une paire d'ailes embellissant ses nageoires
Heureux

Il partit explorer les cieux
Il n'envisagea plus aucun déboire
Le goéland au regard furieux
Dessina un sourire malicieux
"Mon jeune ami te voilà satisfait
De ta radieuse parure déployée"

Tout à son bonheur
Il ne commit qu'une erreur
Faire confiance au goéland friand
De petits poissons volants

En pic il fonda sur lui d'un coup sec
Le croqua d'un coup de bec

Il ne faut pas accorder sa confiance au hasard
On risque succomber à n'importe quel bobard
À ne pas se contenter de ce que la nature nous donna
On peut craindre de tomber bien bas.

BELOUGNE Alexia
Classe de seconde baccalauréat professionnel
Lycée Haroun Tazieff de Saint Paul lès Dax

Temps anciens

J'ai découvert parmi les quelques souvenirs de mon défunt père des photos aériennes du temps où il exerçait à la BA 118-CEAM. Les originaux sont déposés au musée

de la base et les copies aux archives départementales.

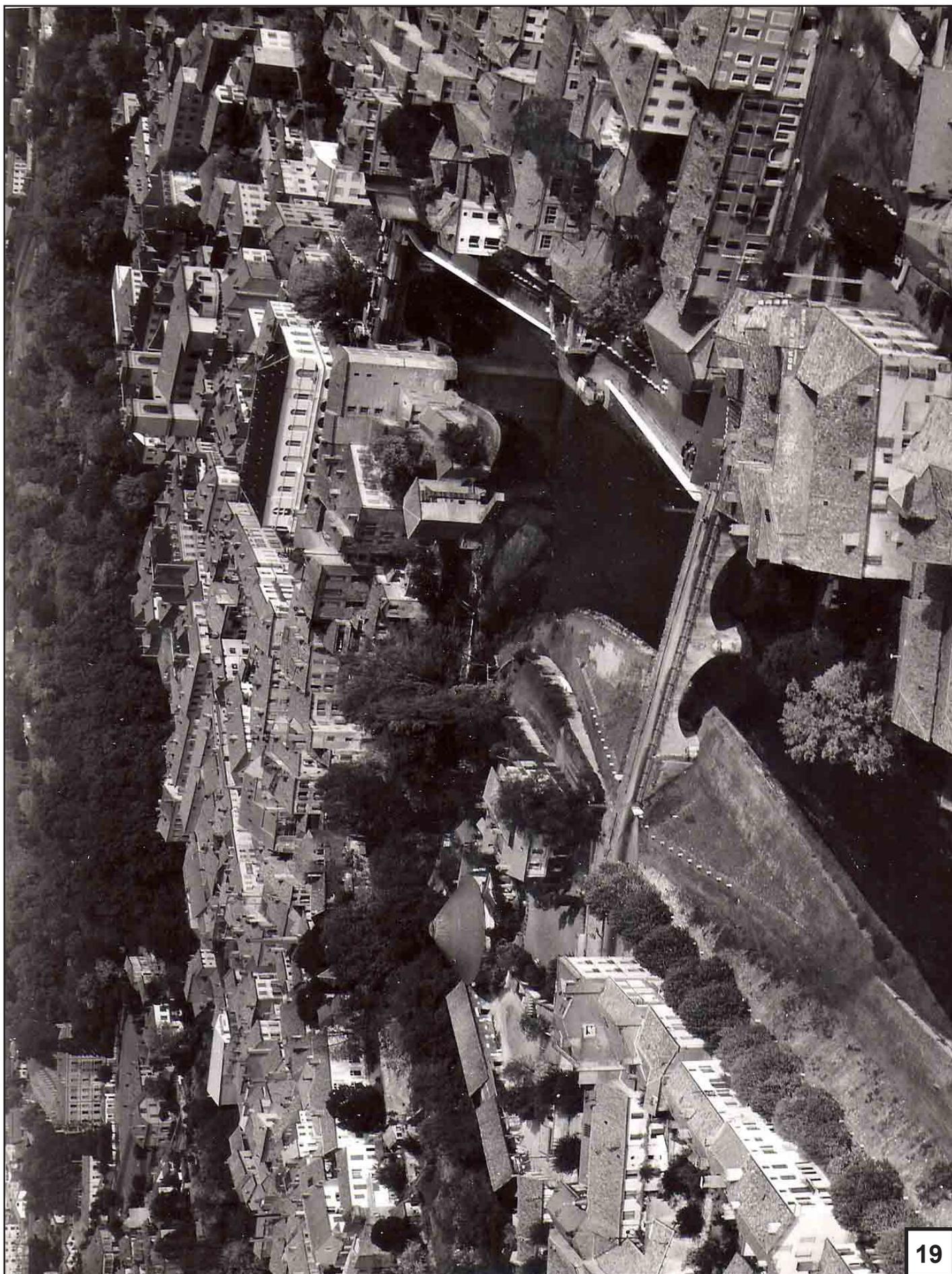
Chacun aura reconnu la ville de Mont de Marsan. Ce cliché et les suivants datent sans doute de la fin des années 50.

Je fais appel à tous ceux qui auraient ainsi quelques documents anciens.

B. BROQUA



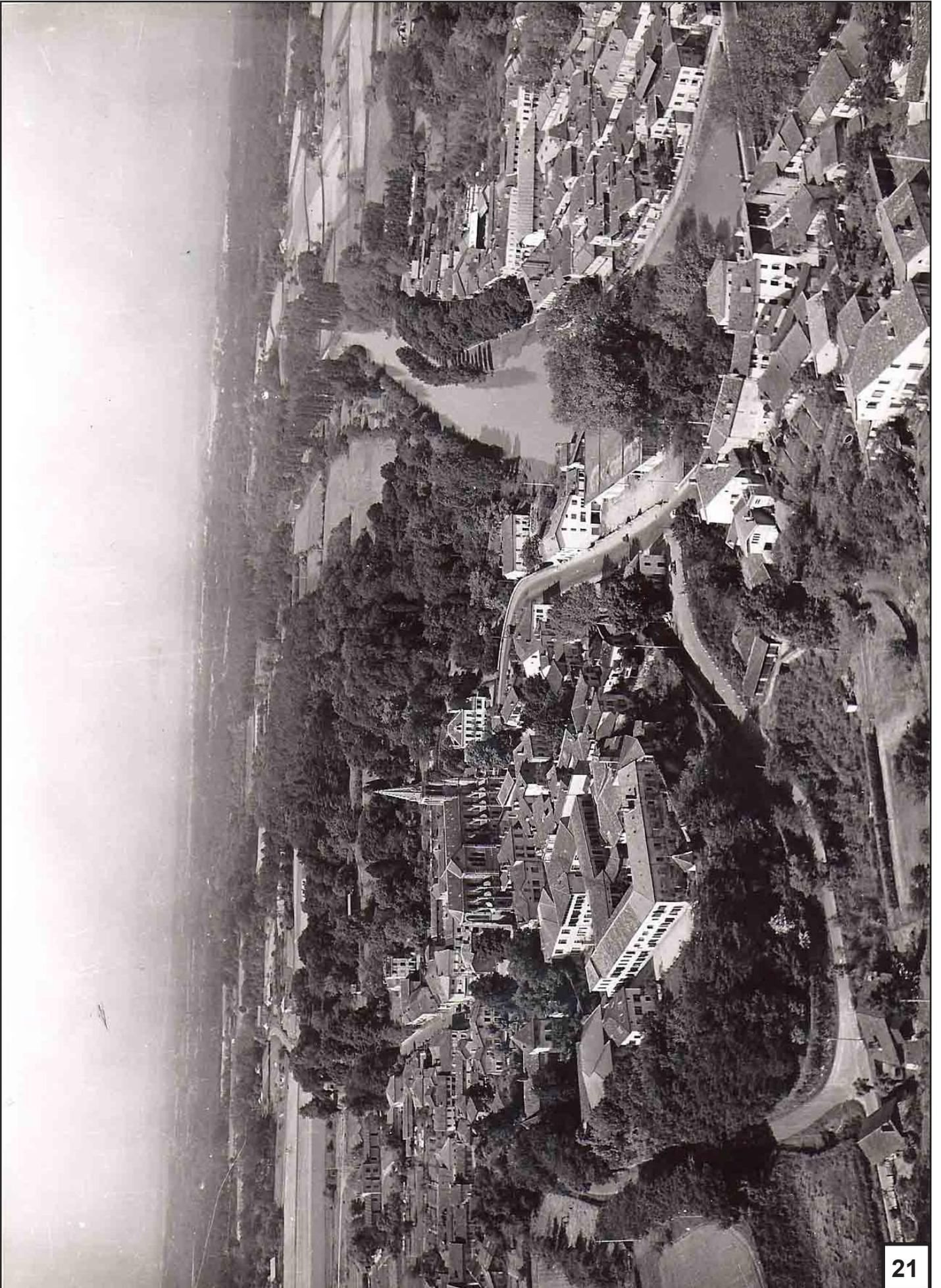
Toujours Mont de Marsan, sous un autre angle mais avec autant de souvenirs...



Pas de jaloux ! Voilà Dax !



Et enfin Tartas !



Ils ont écrit

Cher Bernard BROQUA, c'est avec grand plaisir que je viens de lire le BAL, et notamment vos impressions sur le dernier congrès international, vous êtes, comme toujours me semble-t-il, force de propositions... Bravo !

Merci aussi pour la page qui donne la parole à Canal Académie j'en suis très honorée. Et enfin merci aussi pour les photos de mon père (que je reconnais de dos au moins deux ou trois fois) : il vient d'avoir hier un accident de voiture, il est sorti miraculeusement indemne après être rentré dans un camion... Les nouvelles que l'on me donne sont rassurantes, mais il est très choqué, le sternum fêlé à cause de l'airbag, etc.. Mais les examens et radios ne révèlent aucun dégât plus grave. Il semble qu'un défaut circulatoire dans sa jambe droite, celle qui appuie sur le frein, soit à l'origine de cette perte de contrôle, car le scanner ne révèle rien au niveau cérébral.

- Que puis-je faire pour le prochain n° du BAL ? Vous avais-je donné notre article sur le chevalier de BORDA (né à Dax comme vous savez) ?

- Amitiés et à bientôt, sans doute, je vais évidemment prévoir de descendre dans les Landes très prochainement...

Hélène RENARD

Directrice générale de Canal Académie,
Radio et magazine des académies sur Internet
www.canalacademie.com

Je vous rassure, monsieur MIRC, papa d'Hélène RENARD, va bien ! C'est un fidèle parmi les fidèles de nos diverses sorties et j'ai été rassuré après lui avoir téléphoné pour prendre de ses nouvelles.

Cher Président, bien cher ami,

C'est avec émotion que je reçois dans les Landes le BAL de juillet 2012.

Vive les Landes et vive l'AMOPA !

Ce numéro a la même richesse que les précédents. En lisant le compte rendu si précis et si nuancé du congrès de Colmar, je me console de n'avoir pu assister à ce congrès.

Je suis allé souvent à Montfort en Chalosse : je le connais mieux, grâce à vous.

Et toujours le même amour de la jeunesse, la même ardeur. Permettez-moi de vous féliciter et de vous remercier.

Avec mes sentiments amopaliens les plus amicaux.

Hossegro le 6 août 2012

Jean AUBA

Inspecteur général honoraire,
Correspondant de l'Institut de France,
Ancien vice-président de l'AMOPA

Cher Monsieur,

Je vous remercie vivement pour l'envoi de votre bulletin départemental, un moyen agréable pour moi de suivre les activités de votre association.

Très cordialement à vous.

Jean Louis NEMBRINI

Recteur de l'Académie de Bordeaux

Cher Président et ami,

Comme les figures d'une danse ou les mouvements d'un BAL, votre bulletin nous revient à intervalles réguliers. Toujours aussi riche ; toujours aussi beau ; et toujours aussi incitatif, car il invite les Amopaliens que nous sommes à une réflexion sans cesse renouvelée.

Pardonnez-moi de vous dire tout cela si tardivement, ce n'est pas avec moins de chaleureuses amitiés.

Louis FORESTIER

Doyen honoraire,
Professeur émérite à la Sorbonne,
Vice-président honoraire de l'AMOPA

Nos partenaires "concours"

Comme vous le savez sans doute, j'ai toujours tenu à récompenser tous les jeunes qui font l'effort de participer à nos concours. Chacun reçoit un diplôme signé par monsieur le directeur académique, un avis minutieusement rédigé par Bernard MAIGRE et toute son équipe du jury sur son devoir, un abonnement d'un an à Canal Académie ainsi que, selon ses mérites un lot de livres plus ou moins important. Je me refuse à offrir chèques et appareils électroniques divers : je suis suivi en cela par les membres du bureau. Nous avons un rôle pédagogique : apprendre aux jeunes à travailler pour leur avenir et non pas pour un prix mirobolant me semble être une sage décision. S'agissant d'un concours de défense et illustration de la langue française, quoi de mieux que de bons livres ?

Nous mettons à l'honneur tous ces jeunes et leurs enseignants au cours d'une cérémonie solennelle à l'IUT de Mont de Marsan en présence de monsieur le préfet et monsieur le directeur académique.

Tout cela n'est possible que grâce à nos généreux partenaires que sont, la préfecture, la direction académique, Le Groupe la Poste, la MAIF et Canal Académie que nous remercions sincèrement.

Nous répondons ainsi à notre mission d'association reconnue d'utilité publique.

Bernard BROQUA



LE GROUPE LA POSTE



canalacademie.com

sont là, malheureusement de plus en plus présents !

Un effort particulier est fait pour qu'un maximum de personnes puisse participer. Généralement nos sorties coûtent moins de 35 euros. Pas facile de tenir ces prix, chacun en est bien conscient ! Le repas, le prix des visites, l'assurance... Difficile de faire moins cher ! La dernière sortie en Pays Basque était à moins de 60 euros, la journée, les guides, le bus, le chauffeur... Je crois que le prix était très raisonnable. Une seule façon de diminuer le coût par personne : augmenter le nombre de participants ! (Votre président croyez-moi se bat toujours pour obtenir le coût le plus bas. Je suis fonctionnaire, ne l'oubliez pas, c'est la garantie de ma bonne volonté pour vous proposer des activités au moindre coût !)

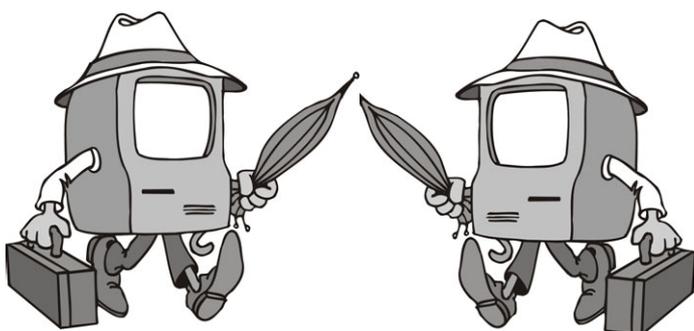
La journée au Grand Théâtre n'est plus possible en raison du coût trop élevé de la journée : place de théâtre au tarif groupe, bus, repas... il faut compter 100 euros par personne, 200 pour un couple... Je me refuse à proposer une telle activité qui serait réservée à un groupe fortuné : l'AMOPA n'est pas au service d'un groupuscule particulier. Je fais donc le maximum pour que les activités puissent convenir à l'ensemble des membres.

En conclusion, si vous ne m'avez pas encore transmis votre adresse mél, envoyez-moi simplement un message à mon adresse : bernard.broqua@orange.fr

Votre adresse ne sera communiquée à quiconque sans votre accord.

En plus des photos des activités vous recevrez diverses informations concernant la vie de la section, le BAL en couleurs, ainsi que quelques propositions d'activités culturelles organisées par des associations amies.

Bernard BROQUA



Lors de chaque sortie et activité de la section nous sommes quelques photographes amateurs à saisir les moments importants de ces amicales journées culturelles. L'ensemble de ces photos constitue un vrai reportage.

Dès mon retour quelques petites manipulations informatiques me permettent de déposer toutes mes photos et celles que les participants veulent bien mettre à la disposition de tous, sur un site internet.

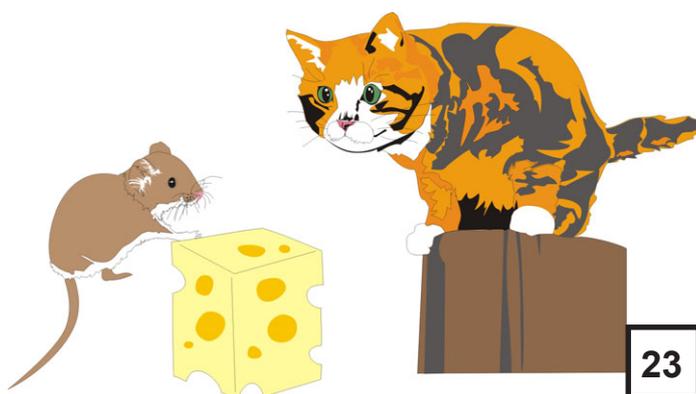
J'adresse alors à chacun un message électronique lui indiquant l'adresse de dépôt et le mot de passe pour télécharger ces photos.

C'est simple, facile, gratuit et je crois très convivial. Les participants ont ainsi de beaux souvenirs, que l'on peut éventuellement imprimer ou projeter, si on est un peu équipé, sur son téléviseur. Pour les autres, c'est un moment de partage auquel je tiens particulièrement : l'AMOPA n'est pas un club fermé et ceux qui participent à nos sorties ne constituent pas un club dans le club.

Je pense surtout et avec beaucoup d'amitié à tous ceux qui ne peuvent participer pour raison de santé, d'accident, d'hospitalisation, de convalescence. Je n'oublie pas ceux que l'âge contraint à une vie plus calme, eux pour qui un déplacement devient une contrainte, une fatigue trop grande. Je sais que la santé, l'âge conduisent trop souvent à l'isolement et que ce petit geste de partage est une bonne chose pour le moral de tous.

Je me réjouis à la lecture de ce message que je viens de recevoir : madame X qui n'a pu se joindre à nous pour raison de santé lors de notre sortie en Pays Basque, a invité madame Y qui, elle, a participé. Madame Y n'a pas internet mais a pris plaisir à revoir ces photos de la journée ! Madame X a bénéficié des explications de madame Y ! Ce n'est pas beau l'AMOPA ? (Et je ne vous parle pas des bons petits gâteaux et du thé qui sans nul doute agrémentaient à leur façon cette amicale après-midi !).

Il y a aussi ceux pour qui les problèmes financiers



Du rêve ! Et des souvenirs !

Pour retrouver de son cher passé, l'atmosphère
Sont suffisants, quelques menus points de repère,
Petits faits réveillent beaucoup de souvenirs :
Légers ou gros chagrins ! ... Menus et grands plaisirs !

Qui a beaucoup vieilli, se penche avec tendresse,
Cœur blasé, corps meurtri, sur ses fleurs de jeunesse.
Il voudrait volontiers revivre ces printemps
Quand il était encore un jeune soupirant.

À Proust, lui suffisait son goût des madeleines,
Pour retrouver les films de ses joies ou ses peines.
Un son, un parfum, qui nous semblaient effacés,
Simples clés, nous rouvrent, des portes du passé.

Tout d'abord, bien tendrement, c'est l'éveil ! L'enfance !
Premiers pas en ce monde ! ... Puis l'adolescence !
Travail ! ... Soucis ! ... Voyages ! ... Le lointain Mexique
Car chaque destin a ses côtés fantastiques !

On savoure l'assaut, en vagues déferlantes
De flots d'images calmes, souvent rassurantes
Comme Jeanne d'Arc, on entend même des voix
On goûte en cinéma, aux charmes d'autrefois,

Ces jours de bonheur, qu'on chantait sur sa lyre
L'esprit nourri d'espoir, le cœur en délire...
Oubliés les erreurs, les échecs, les faux pas,
Notre si gentille mémoire n'en veut pas !

Elle flanche aussi parfois, hésite, est moins sûre,
Peut-être mêle-t-on du rêve à l'aventure ?
Peut-on encore sentir, de mêmes émotions,
Hors actions ? Nous restent : nos rêves et illusions !

RoBé

Un sourire...

Un sourire ne coûte rien et produit beaucoup
Il enrichit ceux qui le reçoivent
Sans appauvrir ceux qui le donnent
Il ne dure qu'un instant
Mais son souvenir est parfois éternel
Personne n'est assez riche pour s'en passer
Personne n'est assez pauvre pour ne pas le mériter
Il crée le bonheur au foyer
Il est le signe sensible de l'amitié
Un sourire donne du repos à l'être fatigué
Rend du courage au plus découragé
Il ne peut ni s'acheter, ni se prêter, ni se voler
Car c'est une chose qui n'a de valeur
Qu'à partir du moment où il se donne
Et si quelquefois vous rencontrez une personne
Qui ne sait plus avoir le sourire
Soyez généreuse, donnez-lui le vôtre
Car nul n'a autant besoin d'un sourire
Que celui qui ne peut en donner aux autres.

Auteur non connu

"Nous avons fait un beau voyage" interprétée par Jean PÉRIER

Nous avons fait un beau voyage (x2)
Nous arrêtant à tous les pas (x2)
Buvant du cidre à chaque village (x2)
Cueillant dans les clos des lilas (x2)

Nous avons rencontré des dindons empathiques
Des lapins prolifiques
Des chapons vieux garçons
Nous avons rencontré des oies très distinguées
Des poules intriguées et des cœurs de pinsons
Nous avons rencontré monsieur l'maire et l'curé
La mercière et son frère, le receveur et sa sœur

Nous avons fait un beau voyage (x2)
C'est le premier jour du printemps (x2)
Les oiseaux se mettent en ménage (x2)
Chacun voudrait en faire autant (x2)

Nous avons fait des découvertes (x2)
Tous les ruisseaux ont rajeuni (x2)
Les bois ont mis leur robe verte (x2)
Et l'on dit que c' n'est pas fini (x2)

Nous avons rencontré des abeilles enfiévrées
Des cigales inspirées
Des lézards couchés tôt
Nous avons rencontré des vaches en robe de bure
Des chèvres en fourrure, des moutons en manteau
Nous avons rencontré l' sacristain et son chien
La baronne et sa bonne, le bedeau et son veau

Nous avons fait des découvertes (x2)
On refuse du monde dans les nids (x2)
Une seule rose s'est offerte (x2)
À vingt papillons réunis (x2)

Nous avons fait un beau voyage (x2)
C'est le premier jour du printemps (x2)
Les oiseaux se mettent en ménage (x2)
Tout l' monde voudrait en faire autant (x2)

S'entendre

Entre ce que je pense
Ce que je veux dire
Ce que je crois dire
Ce que je dis
Ce que vous voulez entendre
Ce que vous entendez
Ce que vous croyez comprendre
Ce que vous voulez comprendre
Et ce que vous comprenez,
Il y a au moins neuf possibilités de ne pas
s'entendre !

Auteur non connu

BAL : bulletin des amopaliens landais - AMOPA des LANDES.

Directeur de la publication : Michel BERTHET, président national AMOPA.

Rédacteur en chef : Bernard BROQUA, président section des Landes.

Rédaction-réalisation PAO : AMOPA des Landes.

Les articles sont publiés sous la seule responsabilité de leurs auteurs.

Ne pas jeter sur la voie publique.