

CHATEAU  CABEZAC

Marché de Noël Gourmandises, Arts et Paysans
Dimanche le 7 décembre du 10h à 18h



Vous pourrez y découvrir des artisans d'art et des producteurs locaux qui vous proposeront des produits de qualités: Fruits et légumes, confits, confitures, safran, miel, viandes de producteurs locaux, produits oléicoles, objets en cuir, céramiques, créations en bois flotté, vaisselle en terre cuite, bijoux, etc...

RENSEIGNEMENTS AU 04 68 46 23 05

CIRCUITS COURTS

LES JEUDIS 4 ET 18 DÉCEMBRE, de 17h à 19h30:
Marché de producteurs locaux à la salle des fêtes d'Agel



SECOURS CATHOLIQUE

Madame Annie CID nous prie de vous communiquer que le Secours Catholique est fermé définitivement depuis la fin du mois de juin. En conséquence, ne plus lui laisser de vêtements devant chez elle.

Merci.



Le Petit
Bizois

N°240 **DECEMBRE 2014**



**VENDREDI
12 DÉCEMBRE
Marché
de Noël
de l'école**

**Vente d'objets
fabriqués par
les enfants
à la salle des fêtes
de 16h à 19h**

Téléthon
**SAMEDI
6 DÉCEMBRE**
avec les associations
sur la Promenade

BIZE-MINERVOIS

SAMEDI 13 DÉCEMBRE

de 9h à 18h

**Grande
Fête de
Noël**  *au cœur du village*

Marché de Noël artisanal et gourmand
Nombreuses animations pour les enfants
Petite restauration le midi 



à 18h, place Raymond Pélofi:

CONCERT avec le
**Cœur des Hommes
des Corbières**

Avec le concours des associations et de la municipalité
Tous renseignements et inscriptions: 06 28 73 54 19 ou 04 68 46 10 29

INFOS DIVERSES

LOTOS

■ Samedi 13 décembre

Loto du GAOBS

à 21h à la salle des fêtes

■ Samedi 20 décembre

Loto du Récantou

à 21h à la salle des fêtes

■ Samedi 27 décembre

Loto des Sapeurs-Pompiers

à 21h à la salle des fêtes

Joyeux Noël

Téléthon



Samedi 6 décembre, de 9h à midi: au profit du Téléthon:

Vente de préparations sucrées ou salées
sur la Promenade (à apporter dès 9h).

Animation pour les enfants avec
les Sapeurs-Pompiers.

Marche payante avec le Récantou à 14h.

AVIS: L'association des parents d'élèves de l'école
publique «Les enfants d'abord» est à la recherche
d'une remorque et d'une remise pour confectionner
un char pour le carnaval.

Contact : 06 16 73 01 95. Merci pour votre aide !!!



L'association
Signatures de l'Art
vous propose
une nouvelle vitrine au :
10 avenue de la gare
dans le cadre des
festivités de Noël

J'aime le tendre de l'automne

Je rêve encore à cette muse,
Complice de son promenoir
Où de mon cœur elle s'amuse
De son reflet dans le miroir...
À la pâle lueur du soir
Quand octobre se fâche et tonne
Dans l'alcôve du vieux manoir,
J'aime le tendre de l'automne...

Lorsque mon âme se refuse
A perdre en elle tout espoir
Je m'enivre à l'ambre diffuse,
Envoûtante de son boudoir,
Où sur la soie d'un accoudoir
Son cœur nu chante et s'abandonne...
Dans le pourpre de votre œil noir
J'aime le tendre de l'automne...

Et ma raison dont elle abuse
Otage de son bon vouloir
Vole la nuit comme une intruse,
Chaque clair-obscur du bougeoir
Où paraît tel un ostensor
L'image d'un sein qui frissonne...
Sur l'autel de son reposoir
J'aime le tendre de l'automne

Envoi.

Je veux reboire à l'assommoir
Où mon cœur s'oublie et détone...
Dans les vapeurs de son fumoir
J'aime le tendre de l'automne...

Yves Mur



Visite guidée du vieux village
le **premier jeudi du mois**,
à 17h. Rendez-vous à la
Promenade. La visite dure
environ 1h30.

Participation : 2 €

**Réservation pour groupe,
renseignements : 04 68 70 37 60**



Information

pour les associations bizoises:
*Veuillez noter que je ne serai plus
correspondante pour les Journaux
du Midi (l'Indépendant et Midi-
Libre) à la fin de l'année
(au 31 décembre 2014.)*

Chantal Le Dantec

**Les JDM recherchent un
nouveau correspondant,
si le poste vous intéresse,
vous pouvez les contacter
au 04 68 90 94 94**

LE RECANTOU

Samedi 22 novembre, 120 personnes garnirent la salle des fêtes pour le repas dansant qui est en même temps le premier de la saison et le dernier de l'année 2014.

Bien entendu, comme d'ordinaire pour ce repas, M. et M^{me} Robec et leur personnel nous préparèrent et servirent avec l'efficacité qui leur est coutumière, les excellents mets qu'ils savent préparer.

L'orchestre Mireille assura la partie danse et ce jusqu'à la tombée de la nuit... Et petit à petit, chacun regagna ses pénates satisfait d'avoir passé ensemble une excellente journée.

C.F.

LES DATES À RETENIR :

Samedi 6 décembre : participation du Récantou au Téléthon.

- Vente de divers produits sur place.
- Promenade payante (2 €) l'après-midi.

Mercredi 10 décembre : Collecte pour les «Restos du Cœur», au Club de 10h à midi.



Dimanche 21 décembre

Toute la journée

Exposition vente

des diverses commissions du club des aînés, le Récantou, à la salle des fêtes



T-H-S-DANSANT

organisés par le Recantou à 15h à la salle des Fêtes

Dimanche 7 décembre

avec l'orchestre «T-Dansant»

Dimanche 4 janvier

avec l'orchestre Saint-Raphaël

Info du Recantou: Les timbres et cartes 2015 sont à la disposition des adhérents.
Prix inchangé: 13 €. Au local des aînés le mercredi de 10h à midi.



CINEM'AUDE À BIZE

Mercredi 10 décembre à 21h

■ **CHEF**

de Jon Favreau

avec Jon Favreau, Sofia Vergara, John Leguizamo

Comédie - Américain - 1h54

Carl Casper, Chef cuisinier, préfère démissionner soudainement de son poste plutôt que d'accepter de compromettre son intégrité créative par les décisions du propriétaire de l'établissement. Il doit alors décider de son avenir. Se retrouvant ainsi à Miami, il s'associe à son ex-femme, son ami et son fils pour lancer un food truck. En prenant la route, le Chef Carl retourne à ses racines et retrouve la passion pour la cuisine et un zeste de vie et d'amour.

Mercredi 17 décembre à 21h

■ **'71**

de Yann Demange

avec Jack O'Connell, Paul Anderson, Richard Dormer

Drame - Guerre - Britannique - 1h39

Interdit aux moins de 12 ans

Belfast, 1971.

Tandis que le conflit dégénère en guerre civile, Gary, jeune recrue anglaise, est envoyé sur le front.

La ville est dans une situation confuse, divisée entre protestants et catholiques.

Lors d'une patrouille dans un quartier en résistance, son unité est prise en embuscade. Gary se retrouve seul, pris au piège en territoire ennemi.

Il va devoir se battre jusqu'au bout pour essayer de revenir sain et sauf à sa base.

Mercredi 24 décembre à 15h

■ **GRAVITY**

de Y. Alfonso Cuarón

avec Sandra Bullock, George Clooney, Ed Harris - 1h30

Science fiction - Américain, britannique

Pour sa première expédition à bord d'une navette spatiale, le docteur Ryan Stone, brillante experte en ingénierie médicale, accompagne l'astronaute chevronné Matt Kowalsky. Mais alors qu'il s'agit apparemment d'une banale sortie dans l'espace, une catastrophe se produit. Lorsque la navette est pulvérisée, Stone et Kowalsky se retrouvent totalement seuls, livrés à eux-mêmes dans l'univers. Le silence assourdissant autour d'eux leur indique qu'ils ont perdu tout contact avec la Terre - et la moindre chance d'être sauvés. Peu à peu, ils cèdent à la panique, d'autant plus qu'à chaque respiration, ils consomment un peu plus les quelques réserves d'oxygène qu'il leur reste. Mais c'est peut-être en s'enfonçant plus loin encore dans l'immensité terrifiante de l'espace qu'ils trouveront le moyen de rentrer sur Terre...

Mercredi 24 décembre à 17h

■ **LE HOBBIT**

la Bataille des Cinq Armées

de Peter Jackson

avec Martin Freeman, Ian McKellen, Richard Armitage

Action - Fantastique - Aventure

Américain, néo-zélandais - 2h24

Atteignant enfin la Montagne Solitaire, Thorin et les Nains, aidés par Bilbon le Hobbit, ont réussi à récupérer leur royaume et leur trésor. Mais ils ont également réveillé le dragon Smaug qui déchaîne désormais sa colère sur les habitants de Lac-ville. A présent, les Nains, les Elfes, les Humains mais aussi les Wrags et les Orques menés par le Nécromancien, convoitent les richesses de la Montagne Solitaire. La bataille des cinq armées est imminente et Bilbon est le seul à pouvoir unir ses amis contre les puissances obscures de Sauron.

chauffage d'autrefois

Les Romains utilisaient un système de calorifères à peu près analogue à notre chauffage central. Une chaudière placée à l'extérieur des édifices, transmettait la chaleur à tout le logis au moyen de tuyaux pratiqués dans l'épaisseur des murs. Mais ce procédé que nous reprîmes deux mille ans plus tard, fut entre-temps, perdu par les architectes. Et au Moyen-Âge, on ne chauffait généralement qu'une seule pièce, dans laquelle la famille s'assemblait.

Au XVII^e siècle, on inventa les chariots à feu, constitués de bassines percées de trous et montées sur des roulettes ; on les remplissait de braises ardentes et on les promenait à travers toutes les pièces qui devaient être chauffées. On disposait aussi de chauffeuses constituées par des boules en métal contenant des cendres chaudes ; c'était des ustensiles individuels qui se posaient sur les genoux et que l'on maintenait par des chaînettes passant autour du cou. Quatre siècles plus tard, on assista à l'apparition des poêles, mais leur usage ne se répandit que lentement.

Dès que vint le règne de François le deuxième, on ne fit plus de feu que dans les cheminées. Or les logis étaient si vastes, qu'on parvenait difficilement à les chauffer, et il était nécessaire de demeurer emmitoufflé. Malherbe, à ce qu'on dit, superposait douze paires de bas marqués de numéros afin qu'il pût reconnaître les tailles et se couvrir de quatorze vêtements.

Dans les palais, il faisait encore plus froid et l'on fabriqua pour Louis le Grand des fauteuils pourvus d'un haut dossier et de montants latéraux, qui permettaient de s'asseoir devant le foyer sans recevoir d'air frais sur les côtés.

Sous Louis le Bien-Aimé on imagina les cheminées pivotantes, grâce auxquelles on pouvait chauffer successivement deux pièces mitoyennes.

Mais le moment le plus critique était celui du coucher. Les lits étaient souvent glacés et l'on ne savait comment les tiédir. François le Mauvais inaugura un curieux procédé, qui consistait à faire souffler ses gens dans de longues trompettes dont les pavillons étaient placés sous les draps ; l'air tempéré qui sortait des instruments communiquait bien un peu de chaleur à la couche ; en revanche des heures durant, dans le château, retentissait les sons les plus discordants. M^{me} de Rambouillet souffrait aussi du froid, mais elle ne pouvait, sans s'évanouir, regarder longtemps les flammes. C'est à ce malaise que l'on doit la création des alcôves, la marquise y avait installé son lit, dans lequel elle restait tout l'hiver enveloppée dans un sac en peau d'ours, pendant que ses amis s'installaient auprès de la cheminée dont un écran lui dissimulait le foyer. À peu près

à cette époque les bassinoires que l'on remplissait de cendres ou de braises, lesquelles vers la fin du XIII^e siècle, cédèrent la place aux bouillottes et peut-être même aux moines*. *Extraits de l'Almanach Vermot 1955.*



**Un moine «Lou moundjé» en patois local, est un système de chauffage qui appartient à la famille des chauffeuses. Son nom voudrait que dans les monastères autrefois, les jeunes moines étaient chargés de chauffer le lit des anciens en s'y installant un moment avant l'heure du coucher.*

J'ai en mémoire cet objet insolite posé dans la chambre de notre maison à partir du mois de novembre. On peut le rencontrer encore de nos jours mais uniquement dans certains vide-greniers. D'une longueur de 1m25 et de 30 à 40 cm de haut, le moine a chauffé les lits jusque dans les années 50 et même 60, puisque j'ai connu moi-même cet espèce de carcasse en bois en forme de «luge» qui portait un récipient métallique, «lou cassol» qui contenait les braises sur une couche de cendres chaudes. Ingénieux tant par sa forme et la douce chaleur obtenue, ce chauffe-lit permettait de ne pas toucher les draps évitant ainsi de les brûler et prévenait ainsi de possibles incendies. Mais il avait une autre particularité non négligeable ; celle de sécher les draps en toile facilement humides, qui étaient tissés très épais en lin, en coton ou en métis. Les années 1970, c'est la fin du moine avec l'arrivée des appareils soufflant électriques et la fameuse couverture chauffante. Très douce, la chaleur de cette couverture miracle a remplacé par la suite les bouillottes et les briques réfractaires.

J.L.C

Recette d'arbre de Noël chocolat-noisettes

(sans cuisson)

Pour 12-15 personnes. Préparation 45 min (+ repos 1h). Cuisson 5 min

Ingrédients: 1 kg de chocolat blanc pâtissier + 800 g de noisettes (ou de noix de macadamia) + 1 cuil. à soupe de billes argentées + 2 cuil. à soupe de noix de coco râpée



Préparation:

1. Dessinez au crayon une étoile de 18 cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé. Dessinez 11 autres étoiles en diminuant, à chaque fois, le diamètre de 1 ou 2 cm. Disposez la feuille sur une plaque rigide.
2. Réservez 200 g de chocolat et faites fondre le reste en mélangeant jusqu'à ce qu'il soit fondu.
3. Incorporez les noisettes dans le chocolat et enrobez-les bien de la préparation.
4. En respectant les formes d'étoiles dessinées, déposez la préparation sur le papier sulfurisé. Il faut obtenir des étoiles assez épaisses pour qu'elles soient solides. Parsemez-les de billes argentées.

5. Entrez la planche au réfrigérateur pendant au moins 1h,
6. Décollez délicatement les étoiles et disposez-les en ordre décroissant. Faites fondre le chocolat blanc.
7. Prenez la plus grande étoile et mettez-la sur un plat de présentation ou une planche. Déposez un peu de chocolat fondu dans son centre et posez l'étoile légèrement plus petite par-dessus pour la sceller. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement des éléments.
8. Entrez-le au réfrigérateur pour 1 h.
9. Saupoudrez le sapin de noix de coco râpée.
10. Disposez-le en centre de table et dévorez-le à la fin du repas avec vos invités.