

# *L'Épicurien Bizois*

Après quelques travaux de rafraîchissement extérieur et intérieur, L'Épicurien Bizois a ouvert ses portes le 28 juillet.

Les produits de circuits courts et régionaux sont à la vente : légumes, fromage de chèvre, miel, vins, apéritifs et digestifs, sel de Gruissan, jus de fruits (Somail fruits), huile d'olive... Les rayons s'agrandiront au fur et à mesure des rencontres avec les producteurs.

Je vous propose aussi un plateau de fromages direct affineur comme du cantal, du bleu, de la tome de brebis et quelques spécialités d'ici ou là.

Un rayon de produits bio et/ou sans gluten sera à votre disposition.

Au bon vouloir des saisons et de vos envies, je proposerai des plats traditionnels à emporter : lasagnes, petit salé aux lentilles, daube, légumes farcis, paëlla...

Une rôtisserie avec des poulets de pays ainsi que des poulets ou pintades fermières, des travers de porc..., fonctionnera plusieurs jours par semaine.

Je souhaite aussi faire partager ma passion sur le vin et les mets par le biais de petites soirées à thème, sur réservation, car l'épicerie est petite mais l'envie de partager est grande. Une ardoise accrochée à la façade annoncera les plats à déguster de la semaine à venir.

Ouverture tous les jours au mois d'août... on vous tiendra au courant pour la suite. N'hésitez pas à être curieux et venir me rencontrer, vous serez toujours les bienvenus... À bientôt.

Max FERNANDEZ - L'Épicurien Bizois 12 rue de la Forge,  
06 16 10 12 37 - 04 68 27 53 17

**Jeudi 16 août, avant la séance de cinéma en plein air (Un sac de billes),**  
l'Épicurien Bizois vous proposera une restauration sur place.  
Plus d'informations par voie d'affiche en temps utile.

### Assistante maternelle agréée

**Nouveau** Sophie Pezet  
3 rue Alphonse Biau  
lotissement les Terrasses des Fournies  
11120 Bize-Minervois - 06 23 55 05 21

### CIRCUITS COURTS

**JEUDIS 2, 16 ET 30 AOÛT**  
de 17h à 19h00  
**Marché de producteurs**  
locaux, salle des fêtes d'Agel



Cette année la **NUIT DES ÉTOILES** aura lieu le **samedi 4 août 2018**.

Elle se déroulera à BIZE-MINERVOIS sur le terrain de Benjamin Assié (*en face du terrain de rugby*).

**Programme de la soirée :**

De 17h00 à 19h00 construction et lancement de fusées à eau pour les enfants, à partir d'une base de lancement informatisée.

19h30 Repas tiré du sac.

À la tombée de la nuit, conférence vidéo projection puis visite guidée du ciel au moyen de lasers.

Lorsque la nuit sera présente observation, au moyen de puissants télescopes,

## SARDINADE GÉANTE

du comité des fêtes

**MARDI 14 AOÛT**

la Promenade, 19h30.

Menu :

Apéro

Salade de pâtes / Sardines - Fromage

Panna cotta bizoise

Café - Vin

Tarif : Adultes : 15€

Enfants jusqu'à 12 ans : 8€

(même menu avec 1 boisson au choix)

**ANIMATION DJ JB**

Apporter vos couverts. Inscriptions chez :

PROXI et Boulangerie DAVTAT

Jeudi 9 août  
**FÊTE DU CAMPING**  
toute la journée  
(voir page 2)

Jeudi 16 août  
**CINÉMA**  
en plein air,  
place Raymond  
Pelofi.  
(voir page 3)  
**REPAS** par  
l'Épicurien Bizois  
(voir page 8)

# Jeudi 9 août Fête du camping


toute la journée pour  
les campeurs et les bizois !



- ➔ 10h : **Randonnée pédestre** et visite du nouveau Camping de l'Olivigne.
- ➔ 18h30 : **Apéro** offert par la municipalité de Bize-Minervois
- ➔ 20h : **Repas** : melon-jambon au Muscat de Saint-Jean-de-Minervois - Cochon à la broche et ses accompagnements - Glaces - 1/4 de vin compris
- ➔ 21h30 : **Soirée** assurée par **Duo Juke Bob**.

C'est le public qui fait le programme ! Tarif : adultes 14€ - Enfants : 6€  
Réservation à la réception du camping, ouvert de 8h30 à 11h30 et de 16h à 20h,  
ou par téléphone : 07 71 72 89 98


**N'oubliez pas vos couverts... et votre bonne humeur !**



Une **BOÎTE À LIVRES** est à la disposition de tous devant la brocante "**la Brocabize**"

Il s'agit d'une armoire où chacun a la possibilité d'emprunter des livres gratuitement. Cette armoire est ouverte devant la brocante 24h sur 24h.

*La Brocabize, Karine Demouy, 6 route d'Agel, 06 12 54 03 85.*



## UN LIVRE POUR L'ÉTÉ

Un livre sur l'un des plus beaux villages du Minervois. Les rues, les remparts, la rivière, les fêtes, les activités, l'histoire, la culture, l'Oulibo et quelques anecdotes...

En attendant le livre suivant : Boussecos, les grottes, les chapelles, les capitelles, les oiseaux, les blasons...

\*\*\*

80 pages de textes. 20 pages couleurs / 60 photos  
10 cartes postales de Claude Vachez

\*\*\*

LIEUX DE VENTE : Boulangerie (place de l'Église), « Casse-Croûtine » (rue de l'Église), épicerie « Proxi », « Camping de la Cesse », Coopérative « L'Oulibo », Cave « Château Cabezac »

Rat Boutgris était parti chercher dame baleine et avec son évent, elle arrosa les maisons et les champs et redonna vie à ses habitants.

On peut dire que grâce à la baleine grise, le marchand de parapluies, ce qui est paradoxal, a été sauvé de la faillite et de la misère. Il remercia la baleine, car il eut la bonne idée de ne plus vendre de parapluies... avec des baleines, mais de se recycler dans les bicyclettes !

J.-P. H.

## Festival Vins & Gastronomie de l'AOC Minervois 2018, «Les Tastes en Minervois»

samedi 1<sup>er</sup> septembre de 17h à  
minuit et le dimanche 2 septembre  
de 11h à 16h à Bize,

sur les rives de la Cesse, ainsi que dans  
son cœur de village.

Sous des espaces dédiés à chaque univers,  
dans un dédale de ruelles au centre du vil-  
lage, 4 chefs vous proposeront 4 ambiances culinaires :

- ❖ **'Cuisine Traditionnelle'** par Stéphane Lavaux "La Table de Stéphane - Agde"
- ❖ **'Cuisine du Monde'** par Fabien de Bruyn, "Restaurant Gaïa - Narbonne"
- ❖ **'Street Food'** par Nicolas Servant, "Au Bon Servant - Toulouse"
- ❖ **'Desserts'** par Jérôme Ryon, "La Barbacane, hôtel de la Cité - Carcassonne".
- ❖ Ils seront accompagnés de **80 Caves et Domaines du Minervois**, qui sélectionneront tout spécialement leurs cuvées en fonction des accords Mets & Vins. ❖ Le **Comptoir Barista** par Julie Roubaud & Guillaume Marquié, 'La Brûlerie des Filatiers - Toulouse', et ❖ **l'Espace Pitchouns** Sabine & Alexandre 'Restaurant Le Café du Midi - Bize' qui amènera les enfants vers une cuisine plus élaborée.

❖ **NOMBREUSES ANIMATIONS MUSICALES** : Sous chaque espace, ambiance musicale par des artistes jouant en live sur la durée du Festival : **Locomotive Express 333**, et les **Assortis, Famille Electro DJs + Live Act Bnoise - la Pikante**

❖ **L'espace du Centre Inter-Régional de Développement de l'Occitan** Dans la cour d'un hôtel particulier du centre du village le CIRDOC proposera : « Les siestes sonores » ou l'occasion de s'immerger dans une fresque sonore, de (re)découvrir le patrimoine Occitan. Venez profiter d'un moment de calme, installez-vous sur les transats, choisissez votre playlist et écoutez l'actualité de la musique Occitane

❖ **BALADES ET VISITES : Balade patrimoniale avec l'association Bize Patrimoine** : Visite commentée du vieux village (1h). samedi 1<sup>er</sup> septembre 16h et dimanche 2 septembre 10h. Visite de la Tour de Boussecos (1h30 - 4,5km), samedi 1<sup>er</sup> septembre 16h. **Balade culturelle avec l'association Camins** : découverte du chemin de St Jacques de Compostelle et du Camin Romieu (2h), samedi 1<sup>er</sup> septembre 16h et dimanche 2 septembre 9h.

**Pour l'organisation de cet événement qui doit accueillir environ 7000 personnes sur ces deux jours, des restrictions de circulation et de stationnement avant et après ce week-end des 1 et 2 septembre vous seront transmis auparavant sous forme de plan.**

Programme complet et réservations en ligne sur : [www.leminervois.com](http://www.leminervois.com)



## La bête de l'été :

Quatre ans après son apparition dans le sud-ouest de l'hexagone, le moustique-tigre, (*Aedes albopictus*), originaire d'Asie du sud-est, a colonisé le territoire français métropolitain et grâce à sa résistance et à son rythme de reproduction soutenu, a réussi à s'adapter parfaitement à notre environnement.

Cette année, presque 90 villes, réparties dans la moitié des départements français, pourraient être touchées (source : social-sante.gouv.fr) sans compter que la dengue, transmise notamment par le moustique-tigre est, selon le rapport de Santé publique France, de retour sur l'île de La Réunion et en Nouvelle-Calédonie. Si les cas rapportés de dengue et de chikungunya sont rarissimes jusque-là (4 cas en 2010), le risque théorique existe cependant. Par ailleurs, il est faux de penser que le tigre préfère les bords de mer et la campagne. On le trouve aussi dans les zones urbaines et péri-urbaines : le Val-de-Marne et les Hauts-de-Seine sont cette année en vigilance rouge.

À quoi le reconnaît-on ? Il est de très petite taille (moins de 1 cm), son corps est rayé de noir et de blanc et ses ailes sont noires. Si les piqûres sont généralement bénignes, elles peuvent provoquer des inflammations et des réactions allergiques assez fortes. C'est en piquant une personne déjà atteinte de la dengue, du Zika ou du chikungunya que le moustique-tigre devient porteur du virus et potentiellement à même de contaminer d'autres individus.

C'est pourquoi, il est important de se protéger ! Pensez à éviter les points d'eau stagnantes, n'hésitez pas à imbiber d'une huile essentielle vos vêtements, votre linge de lit et vos tissus d'ameublement. Employé régulièrement, les répulsifs, à base de citronnelle de Java, eucalyptus citronné, géraniums, lavande vraie, ont une certaine efficacité.

*D'après TV magazine. J.-L.C.*



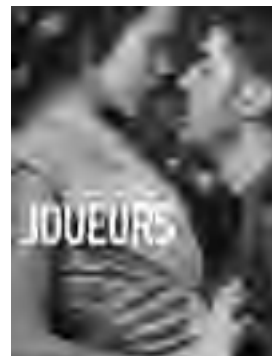
## CINEM'AUDE À BIZE

**Lundi 6 août 15h**

### ■ JOUEURS

De Marie Monge

Avec Tahar Rahim, Stacy Martin, Karim



Leklou... France - Thriller - 1h45

**Film présenté à la Quinzaine des Réalisateurs au Festival de Cannes 2018**

Lorsqu'Ella rencontre Abel, sa vie bascule.

Dans le sillage de cet amant insaisissable, la jeune fille

va découvrir le Paris cosmopolite et souterrain des cercles de jeux, où adrénaline et argent règnent. D'abord un pari, leur histoire se transforme en une passion dévorante.

**Lundi 6 août 17h**

### ■ COMMENT TUER SA MÈRE

De David Diane, Morgan Spillemaecker

Avec Vincent Desagnat, Chantal Ladesou,

Julien Arruti France - Comédie - 1h30

Dans la famille Mauret, les trois enfants n'avaient certainement pas demandé une mère aussi odieuse, déjantée... et dépendante ! Pour Nico, l'ainé, qui les entretient



tous, c'en est trop ! Il propose à Ben, son jeune frère fainéant, et à Fanny, sa sœur complètement dépassée, une solution radicale : assassiner leur mère pendant le traditionnel déjeuner du samedi...

**Lundi 6 août 21h**

### ■ LES AFFAMÉS

De Léa Frédeval

Avec Louane Emera, François Debblock, Marc Jarousseau / Kemar ...

France - Comédie - 1h35

Zoé a 21 ans. Et Zoé en a sa claque d'entendre « c'est normal, t'es jeune ! ». Alors qu'elle emménage en colocation, elle prend conscience qu'elle n'est pas seule à se débattre entre



cours, stages et petits boulots mal payés. Déterminée à bouleverser le complot qui se trame, elle unit autour d'elle une génération d'affamés. Ensemble, ils sont bien décidés à changer les choses et à faire entendre leur voix !

**Sous réserve de confirmation des distributeurs de films.**

**Jeudi 16 août**

cinéma en plein air, place R. Pelofi, organisé par la municipalité et Ciném'Aude

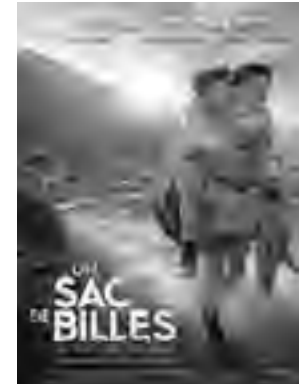
## UN SAC DE BILLES

de Christian Duguay

avec Dorian Le Clech, Batyste Fleurial, Patrick Bruel

Drame Français, Canadien, Tchèque - 1h54  
Dans la France occupée, Maurice et Joseph, deux jeunes

frères juifs livrés à eux-mêmes, font preuve d'une incroyable dose de malice, de courage et d'ingéniosité pour échapper à l'invasion ennemie et tenter de réunir leur famille à nouveau.



## Et maintenant... un conte ! La Baleine et Le Parapluie

Il ne pleut plus. Le marchand de parapluie est malheureux comme une baleine, car il n'y a pas un souffle de vent. Et lorsqu'il ne pleut pas, il ne vend plus rien. Son commerce périclité à cause de l'absence de nuage, car le ciel est tout bleu, pas le moindre souffle d'air, pas de nuage en vue. Pas d'orage et c'est le désespoir. Le marchand de popeline est dans le même cas. Le temps est si beau que personne n'achète ni imperméable ni capeline, ni vêtement pour se protéger de la pluie.

Le marchand de parapluie s'en est ouvert au prêtre pour que Dieu fasse venir la pluie. Rien n'y fait. On a beau faire des processions, des prières, et toutes sortes d'incantations, cela ne donne pas de résultat. C'est vraiment la ruine pour toute la ville. Tous les commerces sont concernés. Les légumes et les fruits ne poussent pas car ils manquent d'arrosage. On ne peut plus faire sa toilette, laver à grande eau. C'est la désolation.

Si ce temps là continue, le monde va mourir de faim. Rat Boutgris a contacté le sorcier Maha Rat Jah pour qu'il fasse venir la pluie. Mais, il s'est montré impuissant. Tout manque d'eau ! Rat Boutgris était à bout d'argument, il ne savait plus à quel saint se vouer, pour palier à cette pénurie d'eau. Comment parvenir à redonner vie à cette ville et donner courage à ses habitants en leur apportant de l'eau pour les aider à retrouver le moral.

Tout à coup, Rat Boutgris eut une idée. Il dit à tous ses amis : « Ne bougez pas je reviens ».

Quelques heures plus tard, il revenait à la ville avec une de ses amies et toute la ville fut inondée par des trombes d'eau.



# L'AMANDIER

Dernièrement, j'ai fait un rêve bizarre : on célébrait à Bize la fête de l'amandier. La reine et le char de Carnaval portaient des branches de cet arbre qui embaumaient la campagne pour la plus grande joie des promeneurs. Précurseur du printemps comme le mimosa du Corso Niçois, cette floraison engendrait la sérénité, à l'image des cerisiers pour les japonais. Tout cela justifiait mon rêve. À mon réveil, je me rappelais mon enfance à la Roueyre. Grand père Décor nous avait fabriqué à ma sœur et à moi, deux petites massettes à la mesure de nos jeunes bras pour participer au travail familial de l'écalage des amandes dont Grand mère approvisionnait les confiseurs de Narbonne.

Je revois encore ces objets suspendus à l'espagnolette derrière la porte d'entrée, attendant notre visite. Nos ancêtres étaient des «gagne-petit» : ils ne négligeaient aucune ressource. Vivant en auto consommation, ils ne dépensaient presque rien de tout ce qu'ils vendaient: un peu de blé, quelques tonneaux de vin, l'huile de leurs oliviers, la laine et les agneaux de leur troupeau, quelques volailles ou gibier aux restaurants, quelques charretées de sarments au boulanger, quelques charges de bois aux bourgeois.

Les écus récoltés rejoignaient dans la marmite l'épargne qui permettrait d'acheter le prochain champ ou la prochaine vigne à vendre sur la commune pour agrandir le patrimoine.



L'amandier fut importé en 1548 par un bateau de Jacques Coeur qui commerçait avec l'Orient depuis Montpellier où se trouve encore son hôtel particulier, son logis, rue de la Loge. Le nouvel « immigré » trouva une terre d'élection dans notre petit coin de Minervois. Il devint une espèce endémique. On en voit un peu partout, quelques uns cultivés, la plupart sauvages. Les terres propres et sèches ne le rebutent pas, mais il se plaît aussi dans les bonnes terres éventuellement irriguées. Au 19<sup>e</sup>

siècle, il fut même un des secteurs majeurs de la production mondiale atteignant des récoltes de 15 000 tonnes, exportant même vers les États-Unis. Les californiens ne furent pas longs à renifler ce pactole : dès le début du 20<sup>e</sup> siècle, ils fournissaient, avec 20 000 ha de plantations, 80% du marché mondial, faisant chuter les prix. Pendant ce temps, les paysans bizois ne juraient que par le vin.

Depuis lors, la Californie s'est trouvée rattrapée par le changement climatique qui a ruiné une partie de son verger ; les exploitations se sont effondrées. Depuis quelques années, les prix ont doublé car la consommation mondiale est en forte progression, du fait de l'augmentation générale du pouvoir d'achat dans beaucoup de pays. Actuellement, la demande en France s'élève à 34 000 tonnes par an; elle n'en produit que 1% : 99% de nos besoins sont importés, alors que la moitié de nos terres arables tombent en friches. La demande ne fait que croître à raison de 20% en moyenne par an.

À juste titre, car l'amande est un fruit chargé de beaucoup de qualités alimentaires et diététiques: 606 calories pour 100 g, avec apport de 20% de matières azotées, et 55% de matières grasses végétales, riches en sels minéraux et en vitamines. Donc, un aliment très nutritif, équilibré, énergétique, reminéralisant, rééquilibrant nerveux, antiseptique intestinal.\*

En confiserie et pâtisserie, inutile d'insister : tout le monde connaît la pâte d'amande sous toutes ses formes : frangipane, touron, dragées, et elle peut même suppléer le lait maternel, avec 50 g de lait d'amandes, 50 g de miel pour un litre d'eau.

La culture de l'amandier n'est ni plus ni moins difficile que celle de la vigne ; l'avan-

tage de cette production par rapport au fruit saisonnier, c'est que sa conservation permet d'étager la consommation sur toute l'année. Elle peut être d'un bon rapport, si elle est suivie avec soin et attention, surtout en culture « bio », en adaptant les nombreuses variétés offertes par les pépiniéristes au marché commercial, et au contexte local : sol et climat. Certaines ont une floraison plus tardive, qui permet d'échapper au gelées d'hiver. Pendant les premières années de plantation, en attendant des récoltes rentables, on peut effectuer des cultures intercalaires, comme pour les oliviers : céréales, légumineuses, maïs, multiplication de semences ou culture maraîchère.

Nos voisins provençaux ont subodoré le profit de cette culture avec un programme de plantation adapté suivi par des techniciens de leur chambre d'agriculture, avec à la clé le projet d'utiliser les compétences de nos futurs jeunes diplômés.

Alors, Bize, capitale régionale de l'amande, associée à l'huile d'olive, au vin et au miel ? Et si mon rêve devenait prémonitoire ?

M.T.

\* « Traitement des maladies par les légumes, les fruits et les céréales » du Dr. Jean Valnet

## Le saviez-vous ?

L'article sur les prisons paru sur le Petit Bizois du mois de Juin, mérite une suite: le remède infailible pour faire payer les impôts. Sans sortir de l'ENA, ni appartenir au corps prestigieux des inspecteurs des finances, nos anciens, riches d'un solide bon sens, avaient trouvé un moyen pour faire rentrer les impôts. Qu'on en juge ! :

Pendant la période révolutionnaire, après la chute de la royauté, les percepteurs communaux se plaignent des contribuables qui accumulent les retards de paiement. L'administration cantonale trouve alors la parade suivante: elle nomme des garnistères; ce mot, qui ne figure plus au dictionnaire, dérive du mot garnison: leur travail était aussi simple que redoutablement efficace. Sur l'ordre du percepteur, ils s'installaient chez un mauvais payeur, qui devait les nourrir, les loger, et leur donner un franc par jour pour leur peine. Ils s'incrustaient là jusqu'à ce que le malheureux contribuable, excédé de supporter sous son toit ces hôtes aussi encombrants qu'onéreux, raclait ses fonds de tiroirs ou empruntait pour s'acquitter de ses impôts.

Nos garnistères, mission accomplie, allaient s'installer chez un autre contribuable récalcitrant, et ainsi de suite .

Cette méthode de recouvrement, aussi révolutionnaire que la période où elle avait cours, était en usage en Frimaire, an V de la république. Peut-être en retrouverions-nous des traces sur les archives de la mairie de Bize?

Mais n'allez surtout pas ébruiter cette histoire. Cela pourrait donner des idées à nos grands argentiers de Bercy. M.T.

### ANNONCES PAROISSIALES

**Samedi 4 août** : messe à Bize à 18h

**Dimanche 5 août** : messe à Ginestas à 10h30

**Samedi 11 août** : messe à Argeliers, Fête de l'Enquant

**Dimanche 12 août** : messe à Ginestas à 10h30

**Mercredi 15 août** : messe de l'Assomption à Canet à Notre-Dame des Vignes

**Dimanche 19** : messe à Ginestas à 10h30

**Dimanche 26 août** : messe à Ginestas à 10h30 pour les défunts du mois d'août

**Pour une demande de baptême**, appeler le 04 68 44 25 71

**Pour une demande de mariage**, appeler le 04 68 45 26 50

**Accueil centre paroissial** : 9 rue de Calvaire à Ginestas : 04 68 45 26 50  
Courriel :

paroisse.saint.vincent0523@orange.fr  
ou henri\_kapenga@yahoo.fr