

# CÔTÉ COMMERCES

## CHÂTEAU CABEZAC

Soirée Apéritif Gourmand



### Soirée Festive

vendredi 6 Décembre 18h à 19h30

Assés nous a été honoré des Châpages Familial d'Apprenti et Cabado Plus Gourmand



Apprenez à confectionner un délicieux cocktail au Calvados  
Amuse-bouches concoctés par notre chef  
15€/pers. réservation avant le 4 décembre  
04 68 46 23 05 - caveau@chateaucabezac.com



Il est là! Le Pavé de soutien en calcul dont la Bizoise Marina Roodhart est co-auteur. Et pour un pavé, c'est un pavé! Plus de 230 pages d'idées pour rendre les maths ludique, actif, efficace... Il couvre tout le programme de primaire en chiffres, calcul et géométrie.

<http://ecole-vivante.com/soutien-scolaire-maths.html>

Et oui, c'est le «petit» frère du Pavé de Français dont le Petit Bizois s'est fait l'écho dans le n° 295 de juillet 2019: <https://ecole-vivante.com/soutien-scolaire.html>

Les deux livres s'adressent à toutes les personnes qui font de l'accompagnement scolaire: enseignants, parents, grands-parents, étudiants, stagiaires, orthophonistes...

Profitez-en et amusez-vous!

Marina : [soutienscolaire@gmail.com](mailto:soutienscolaire@gmail.com)

LE PETIT BIZOIS - Publication gratuite des associations de Bize réalisé avec le concours de la municipalité de Bize-Minervois - Maquette: Ch. et D. Le Dantec. Mail: [lepetitbizois@gmail.com](mailto:lepetitbizois@gmail.com)



L'ASSOCIATION  
LE COMPTOIR DES PRODUCTEURS BIZ ARTS  
INAUGURE SA BOUTIQUE  
ET ORGANISE SON PREMIER  
**MARCHÉ**  
ARTISANAL & PAYSAN  
LE 7 DÉCEMBRE 2019  
DE 12H À 18H



ANCIENNE CASERNE  
DES POMPIERS  
11120  
BIZE-MINERVOIS

REPAS  
SUR  
PLACE

Le Comptoir des producteurs "Biz'Arts" vous propose un **marché artisanal et paysan et un repas de producteurs** : au menu, entre autres :  
Saucisse/galette ou saucisse/pain à 4€.

Assiette paysanne avec crudités, un plat chaud et des tartines à prix libre. Un bol de soupe de courge et une tranche de pain à 2€.

Tout le monde est cordialement invité à venir découvrir la boutique, déguster les repas vendus par les producteurs et flâner dans les allées du marché pour trouver des cadeaux de Noël!

Pour l'occasion, les artisans et producteurs du Comptoir, tiendront un stand en parallèle de la boutique pour faire découvrir et vendre leurs produits, des animations seront proposées et nous finirons la journée par une note musicale.

**Pour cet hiver, le Comptoir est ouvert tous les jours de 16h à 19h du lundi au samedi et pour le moment le mercredi et le samedi matin de 9h30 à 12h30.**



N°300

DÉCEMBRE 2019

**Le Petit Bizois a 25 ans!** Pour fêter ce quart de siècle, ce numéro 300 est tiré exceptionnellement en couleur, grâce au soutien indéfectible de la municipalité. Un grand merci à toutes les personnes et associations qui nous apportent chaque mois les informations que nous vous transmettons dans ce petit journal, témoin de la vie de notre village. Depuis toutes ces années, nombreux sont celles et ceux qui participent ou ont participé bénévolement à entretenir ce lien. Nous les en remercions chaleureusement.

Bonne fêtes de fin d'année *Ch et D. L D*

# Téléthon

samedi 7 décembre

Atelier "Papillons" avec les enfants  
Dès 9h : vente de gâteaux, tartes sucrées ou salées... que vous aurez confectionné.

Tombola

10h : dictée à la MJC

Midi : apéritif

14h : Marche vers les grottes ; collation au retour.

🎄 **Samedi 21** *Marché de Noël de l'école* 🎄

Le **marché de Noël de l'école Paul Tournal** aura lieu le samedi 21 décembre à **partir de 15h sur la Promenade** (ou à la salle des fêtes en cas de mauvais temps).

🎁 **Vente d'objets** fabriqués par les enfants et objets personnalisés avec les dessins des élèves (sacs isothermes et pochettes) ainsi que des pâtisseries, du popcorn et des boissons chaudes et froides.

🎁 **Nombreux ateliers gratuits** : maquillage, vernis à ongles, cartes de vœux, décorations de Noël, jeux de quilles, mini-ferme...

🎁 Crêpes, gâteaux, chocolat et vin chaud...

🎁 Dès 15h, une **animation Karoké sera proposée par Cyril.**

Le **Père Noël arrivera à 16h avec ses lutins** et une distribution de bonbons aura lieu!

*L'association des parents d'élèves "Les enfants d'abord" vous y attend nombreux afin de soutenir les projets de l'école et vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année !!! 🎄🎄*



Samedi 14 décembre

## SUPER LOTO DES POMPIERS

salle des fêtes et salle de la MJC à 21h

18 quines avec 1 jambon, 2 volailles

3 cartons pleins avec 1 demi agneau,  
1 seau garni, 1 volaille

1 carton plein avec 1 cochon

TOMBOLA 1 jambon à gagner (1€ le ticket)

- 7€ les 4 cartons - 13€ les 8 cartons

- 16€ les 10 cartons



31 décembre 2019 - Salle des fêtes  
BIZE MINERVOIS

à partir de 20h00

# Réveillon de la Saint Sylvestre

ORGANISÉ PAR  
LE COMITÉ DES FÊTES

**MENU ADULTE**

Apéritif

Foie gras de Canard mi-cuit fait maison.  
Filet de Sandre en papillote  
Cuisse de canette farcie aux cèpes  
Poêlée de légumes frais de saison  
Fromage  
Tiramisu d'hiver aux poires fraîches.  
PRIX 60 euros

**MENU ENFANT** 5 euros. (enfant de 6 ans jusqu'à 12 ans - gratuit moins de 5 ans)

INSCRIPTIONS: PROXI et Boulangerie Davtat. Places limitées,  
non remboursables après le 20 décembre.

AMBULANCE ASSURÉE  
PAR JB ACOUSTIQUE

### RÉVEILLON DE LA ST SYLVESTRE

organisé par le Comité des Fêtes.

Menu adulte (60 €) : Apéritif, Foie gras mi-cuit fait maison, Filet de sandre en papillote, Cuisse de canette farcie aux cèpes, Poêlée de légumes frais de saison, Fromage, Tiramisu d'hiver aux poires fraîches. Menu enfant de 6 à 12 ans (5 €), gratuit pour les moins de 5 ans.

**ANIMATION PAR JB ACOUSTIQUE.** Les tickets sont en vente dans les commerces PROXI et BOULANGERIE DAVTAT.

Le comité des fêtes organise une réunion "**Préparation Carnaval 2020**" le 14-12-2019 à la salle de l'ancienne caserne des pompiers à 17h. Toutes les personnes motivées pour participer au Carnaval 2020 (Groupes et Chars) qui aura lieu les 14-15-16-17 février 2020 ainsi que les prétendantes au titre de la Reine du Carnaval 2020 sont invitées à venir nous rencontrer. Le but est notamment de préparer une liste des fournitures nécessaires aux préparatifs de cette fête emblématique du village et de répondre à l'ensemble des questions sur son déroulement.

**CIRCUITS COURTS - JEUDIS 5 ET 19 DÉCEMBRE - de 17h à 19h00**  
Marché de producteurs locaux, salle des fêtes d'Agel

BIZE



PATRIMOINE

Oui, **BIZE PATRIMOINE** existe toujours et encore. Les chantiers hebdomadaires du jeudi continuent à rassembler, été comme hiver, quelques vaillants constructeurs, nettoyeurs et autres débroussailliers. Depuis cinq ans, le nombre de chantiers différents est devenu relativement important, aussi s'agit-t-il maintenant souvent d'un travail d'entretien mais, bien sûr, il y a encore beaucoup de nouveaux trésors à dégager et à vous faire découvrir.

Cet été, cependant, nous avons rebâti sur plus d'une vingtaine de mètres un mur qui s'écroulait sur le chemin de Saint-Michel-Roumegous: voilà du bel ouvrage! Et les dernières pluies ont fait quelques dégâts sur les murets de Boussecos et autres, alors au travail encore!

C'est aussi le béal qui va encore nous occuper beaucoup, puisque avec l'aide et le matériel de Kevin Resplandy, nous avons entrepris d'en curer un premier tronçon à partir de l'Eau Piquante, après en avoir nettoyé les rives. Nous souhaitons ainsi qu'il pourra remplir sa mission d'arrosage des jardins bien plus longtemps que ces dernières années.



Ce béal est donc étroitement lié à l'importance et la richesse de notre village aux temps moyenâgeux et durant la Renaissance.

En 2014, nous avons ouvert quelques bonnes bouteilles pour fêter ses 550 ans! Ce n'est pas rien, et nous pouvons considérer ce béal comme un réel monument historique à sauvegarder.

Hé bien voilà quelques nouvelles de notre association. Nous continuons de nous régaler à embellir et entretenir les sites de notre commune. Pour nous et pour vous

C.V.



### Parlons-en un peu.

Cette dérivation de notre rivière est donc un canal d'irrigation construit par l'homme en une dizaine d'années, elle fonctionne depuis 1464, elle est longue de 1255 mètres (644 toises) et large d'1,950 mètre (une toise); conçue avec une faible pente et équipée de diverses martelières (palettes) pour en régler le débit, elle alimentait les moulins à blé, à olives, les moulins à foulons et autres machines de la manufacture de drap, arrosait (arrose encore) les prairies de la zone des Prés et les jardins, courrait dans certaines rues et remises et remplissait les douves le long des remparts avant de rejoindre sa mère rivière.



## MARDI 26 NOVEMBRE, MARCHE AU ROC TREMBLAIRE

38 participants se retrouvent en bas du Roc Tremblaire pour la photo souvenir. Selon la légende ce rocher participait à la formation des couples ; il suffisait aux candidates et candidats au mariage d'en faire plusieurs fois le tour à une heure avancée de la nuit à certaine date :

*Autour du Roc Tremblaire à chaque St Sylvestre,  
Les filles vierges dansent la nuit du Nouvel An,  
Leur apporte l'Amour en un fougueux Amant...*

Cette 'tour de Pise' occitane à une plus ou moins brève échéance tel un mur s'effondrera minée par la pluie et le gel ; mais solide comme un roc, on n'est pas près de le voir disparaître. Plus loin une maisonnette en pierres, bien conservée pouvait recevoir personnes et animaux ; en effet un cheval s'y abritait devant une mangeoire pour l'abreuver et un râtelier avec du foin à manger. Une cheminée servait à réchauffer la pièce en hiver agrémentée d'un grand lit où pouvait se reposer l'agriculteur ; il avait même la possibilité d'aller se restaurer chez lui à Bize en empruntant sa bicyclette toujours en service. Sur le sentier de Combe Lagasse on peut voir une bâtisse en pierres avec à côté un ensemble important de panneaux solaires.

Dans un pré entièrement clôturé, des vaches aux longs poils laineux regardent passer les promeneurs ; elles sont affublées de belles cornes fines et pointues avec une frange qui recouvre leur museau, leurs yeux expressifs attirent notre attention ; on aurait plaisir à les approcher et les caresser. On aperçoit au loin la capitelle restaurée mise en valeur par le Bize Patrimoine.

Encore un temps propice à une bonne marche malgré des endroits boueux et quelques flaques d'eau. Pour ce qui concerne les champignons il faudra attendre la bonne lune si le temps doux persiste. La grande marche affiche plus de 6 km et la petite un bon 5 km au compteur avec un tout petit écart de temps au retour au parking.

À la prochaine randonnée programmée dans quinze jours. P.G. 'Limoncello' et Yves



## Spectacle Cabaret avec Cyril Gayraud

Nouvelle revue cabaret « Burlesque » mêlant le charme et la subtilité revisité et modernisé avec des chansons actuelles.  
6 artistes sur scène pour un show de 1h30. Entrée adulte 12€ / Enfant 8€

## Expo-vente dimanche 8 des ateliers du Recantou,

couture, jardinage, peinture, mosaïque et chorale exposent leurs travaux à la salle des fêtes de 10 h à 17 h. Idées cadeaux !...

## Mercredi 11 - collecte en faveur des Restos du Cœur, au Recantou

toute la journée -conserves alimentaires- au profit du Resto cantonal de Ginestas qui a servi l'hiver dernier 150 personnes, soit 14 547 repas.

La collecte de sang du jeudi 31 octobre dernier à permis de récolter 42 dons. Merci aux généreux donateurs



Portes ouvertes au **REFUGE ARPAN** du Grand Narbonne les 7 et 8 décembre  
Cap de Pla, RN 113 - Narbonne  
04 68 41 41 68

## Facile, le secret de la recette à la grecque des olives noires.

Pour proposer ces olives un peu fripées que l'on trouve sous le nom d'olive « à la grecque », rien de plus simple.

Dans un panier d'osier, disposez les olives noires saines, brillantes, exemptes de vers que vous aurez piquées une à une avec une aiguille. Mêlez les olives avec du gros sel marin (une poignée pour 250 g de fruits). Suspendre le panier à l'extérieur durant 1 mois. Tous les jours remuez les fruits en les faisant sauter.

Le mois de décembre est en principe favorable à ce genre d'opération.



S'il gèle un peu, c'est tant mieux car le froid aide à confire les fruits. Lorsque l'olive devient douce au palais, rentrer le panier. Dans un grand récipient

mettre de la bonne huile de l'Oulibo avec thym, romarin, fenouil. Laver les olives et les laisser sécher. Ensuite versez-les dans le récipient avec les condiments et bien mélanger. Mettre en bocal, conservez au froid et dégustez dans 1 mois.

Gourmande, savoureuse et intemporelle, succombez à cette belle olive « fripée » dont le goût n'a jamais pris une ride.

J-LC

## ANNONCES PAROISSIALES POUR LE MOIS DE DÉCEMBRE

**Dimanche 1<sup>er</sup>** : messe à Ginestas à 10h30

**Samedi 7** : rassemblement cathé et familles au presbytère de Bize à 14h, messe à Bize à 17h30

**Dimanche 8** : messe à Ginestas à 10h30

**Mardi 10** : Rosaire à Bize à 14h30 suivi du partage biblique

**Samedi 14** : messe à St Nazaire et Pouzols à 17h30

**Dimanche 15** : messe à Ginestas à 10h30

**Samedi 21** : messe à Argeliers à 17h30

**Samedi 22** : messe à Ginestas à 10h30

**Mardi 24** : veillée de Noël : messe des familles à Bize à 17h30

**Mardi 24** : veillée de Noël : messe à Ouveillan à 21h

**Mercredi 25** : messe de Noël à Ginestas à 10h30

**Dimanche 29** : messe de rassemblement paroissial à Montredon à 10h30

**Mardi 31** : messe d'action de grâce à Ginestas à 18h

### INFORMATIONS :

**Funérailles** : appeler les pompes funèbres

**Baptême** : appeler le 06 23 64 63 01

**Mariage** : appeler le 04 68 40 76 17

**Permanence** au centre paroissial, 9 rue du Calvaire à Ginestas : mardi de 10h à 12h jeudi et vendredi de 15h à 17h

**Courriel** : stvincentparoisse@gmail.com ou : henrikapenga@yahoo.fr

**Curé** : Henri Kapenga, 37 Tour de Ville

## CINEM'AUDE À BIZE



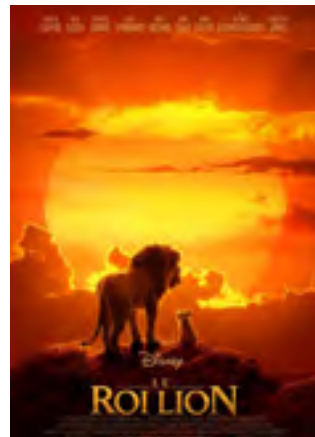
**Samedi 7 décembre - 15h30**

■ **LE ROI LION** - à partir de 6 ans

De Jon Favreau

Avec les voix de : Rayane Bensetti, Anne Sila, Jean Reno...

USA - Aventure, animation - 1h58



*Au fond de la savane africaine, tous les animaux célèbrent la naissance de Simba, leur futur roi. Simba idolâtre son père, le roi Mufasa, qui prend à cœur de lui faire comprendre les enjeux*

*de sa royale destinée. Mais tout le monde ne semble pas de cet avis. La bataille pour la prise de contrôle de la Terre des Lions est ravagée par la trahison, la tragédie et le drame, ce qui finit par entraîner l'exil de Simba. Avec l'aide de deux nouveaux amis, Timon et Pumbaa, le jeune lion va devoir trouver comment grandir et reprendre ce qui lui revient de droit...*

**Samedi 7 décembre - 18h00**

■ **ADULTS IN THE ROOM** - en VO/stF

De Costa-Gavras

Avec Christos Loulis, Alexandros Bourdumis, Ulrich Tukur ...

France, Grèce - Drame, biopic - 2h04

*Après 7 années de crise le pays est au bord du gouffre. Des élections, un souffle nouveau et deux hommes qui vont incarner l'espoir de sauver leur pays de l'emprise qu'il subit.*



*Nommé par Alexis, Yanis va mener un combat sans merci dans les coulisses occultes et entre les portes closes du pouvoir européen. Là où l'arbitraire de l'austérité imposée prime sur l'humanité*

*et la compassion. Là où vont se mettre en place des moyens de pression pour diviser les deux hommes. Là où se joue la destinée de leur peuple. Une tragédie grecque des temps modernes.*

**Samedi 7 décembre - 20h30**

■ **LES MISÉRABLES**

De Ladj Ly

Avec Damien Bonnard, Alexis Manenti, Djibril Didier Zonga...

France - Policier, drame - 1h42



*Des propos ou des images peuvent heurter la sensibilité des spectateurs Stéphane, tout juste arrivé de Cherbourg, intègre la Brigade Anti-Criminalité de Montfermeil, dans le 93.*

*Il va faire la rencontre de ses nouveaux coéquipiers, Chris et Gwada, deux "Bacqueux" d'expérience. Il découvre rapidement les tensions entre les différents groupes du quartier. Alors qu'ils se trouvent débordés lors d'une interpellation, un drone filme leurs moindres faits et gestes...*

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