

CÔTÉ COMMERCES

Restaurant le Café du Midi

Nous vous proposons depuis le 21 avril nos **cagettes à emporter le midi : 12€20**

du mardi au samedi inclus.

Pour commander vous trouverez le menu du lendemain

affiché au restaurant ou sur notre Facebook : [cafedumidiabize](https://www.facebook.com/cafedumidiabize)

Nous serons en mesure de vous proposer des plats à emporter le soir à partir de la date de déconfinement.

Nous vous communiquerons les informations au plus tôt.

Sabrina et Alex.

04 68 70 39 18

CIRCUITS COURTS

JEUDIS 7 ET 21 MAI
de 17h à 19h00

Marché de producteurs locaux d'Agel

Organisation particulière relative aux mesures barrières pour le COVID-19 :

Le marché aura lieu dehors, nous marquerons les distances de sécurité aux stands, pour limiter l'attente et pour limiter les contacts. Nous vous demandons de respecter les consignes,

L'association "Amitiés Nourricières", circuits courts

Boulangerie Dastat

Place de l'église

À partir du mardi 12 mai, la boulangerie sera ouverte de 8h à midi. Fermée le lundi.

RESTAURANT CHEZ JEAN-MARC

Menu à emporter tous les jours

Takeaway Menu Everyday

04 68 46 34 95 / 06 19 61 36 14 / 06 03 00 50 20

Commandez avant 11h00 et retirez au restaurant entre midi et 13h00.

Commandez avant 18h00 et retirez au restaurant entre 19h00 et 20h00.

Entrée / Starter :

Nems au porc, sauce nuoc-mâm, salade : 2€50 pièce

Pork Spring Roll with Salad & Nuoc-mam Dipping

Samossas au poulet, salade, sauce thaï : 3€50 pièce

Chicken Samosas with salad & sweet chilli sauce

Salade Thaï aux crevettes et poulet : 7€50

Prawns & Chicken Thai salad

Camembert, tomates et croûtons au four : 7€50

Oven-baked Camembert with tomato & croutons

Plat / Main :

Porc au caramel Recette 'Grand-mère', riz vapeur et légumes wok : 14€00

Grandma's Pork Caramel, steamed rice & vegetable

Curry de poulet à la malaisienne, riz vapeur et légumes wok : 14€00

Chicken Penang Curry Laksa, steamed rice & vegetable

Confit de cuisse de canard, sauce orange et légumes du saison : 14€00

Duck leg confit with orange sauce & seasonal vegetable

Nouilles sautées avec poulet, crevettes et omelette : 14€00

Stir-fried noodles with chicken, prawns & omelette

TVA à 5,5% Service Compris



En raison du confinement et de l'urgence sanitaire, toutes les animations et festivités sont bien sûr annulées jusqu'à nouvel ordre : fête du pain à la Roueyre, fête de Boussecos, les vide-greniers... en attendant des jours meilleurs.



Vous avez dit « manque de masques, toujours pas de masques » !

Peut-être, sûrement même, mais pas à Bize !

Dès le 15 mars, une équipe d'une vingtaine de couturières s'est mise au travail, sortant de leur placard leur machine à coudre qui, pour certaines, n'avaient pas servi depuis longtemps, découpant les tissus et molletons qui n'attendaient qu'à servir et confectionnant ces fameux masques dits "alternatifs" ou "grand public", à cordons ou élastiques.

Les dames de l'atelier ouvrages du Récantou se lancent les premières et sont rejointes très vite par des bénévoles du village et d'autres villages alentour. Il faut alors approvisionner tous ces ateliers à domicile en modèles, tissu, élastiques, fil, aiguilles, puis collecter chaque soir la production de chacune. Toutes ces opérations en respectant les gestes barrière bien connus de tous : livraisons et collectes au portail des maisons.

Les approvisionnements deviennent rapidement difficiles dans les commerces spécialisés, fermés, confinement oblige, alors c'est l'appel aux adhérents du Récantou pour ces fournitures. Des montagnes de textiles





Un stock de masques prêt à être livré.

sont aussitôt ramassées : les ateliers tournent à plein régime.

Les jours suivants, voilà la remise de masques dans nos commerces, le Proxi, les deux boulangeries de l'Église et du Faubourg, et la pharmacie. Les Bizois et d'autres s'équipent, c'est parti.

Une moyenne de 50 masques est produite par jour, pendant 40 jours (une quarantaine, tiens donc), c'est donc près de 2000 masques fabriqués par nos courageuses ouvrières, penchées sur leur travail plusieurs heures par jour.

Les 300 premiers s'en vont directement à la Maison de santé, aux personnels soignants, aux aides ménagères, à un service de la Polyclinique de Narbonne, puis au personnel des supermarchés environnant, ces employés qui ont continué à travailler pour nous et d'autres prioritaires. Puis un lot pour les Restos du Cœur de Ginestas, un autre pour l'association narbonnaise Habitat et Humanisme, présidée par notre amie bizoise Brigitte Enaud et aussi pour équiper toute l'équipe de l'Oulibo.

Nos commerces continuent à délivrer régulièrement ces protections, si bien que la majorité des Bizois est maintenant équipée.

Alors, nous cessons nos livraisons et constituons un stock qui sera distribué par les services de la mairie **le mardi 5, le mercredi 6 et le jeudi 7 de 9h à 12h, dans le jardin de la mairie**. S'il-vous-plaît, si vous êtes déjà pourvu, abstenez-vous. Il en faut pour tous.

Un grand bravo pour ces bénévoles généreuses qui permettent ainsi à chacun de se protéger et, plus important encore, de protéger les autres.

Encore une action exemplaire qui montre que notre village peut compter sur ses associations pour le bien vivre et la solidarité qui le caractérisent.

J'ai failli oublier de préciser que **ces masques vous sont offerts**.

Vincent Camelot

Avez-vous le bon thym*?

Voici comment réussir la culture de cette belle plante.

Les personnes qui réussissent le thym ne s'en occupent jamais ! Elles en cueillent en toute saison pour la cuisine ou encore en infusion, le voient fleurir avec bonheur chaque année et se demandent bien comment d'autres jardiniers peuvent le rater. Avec le thym, le secret n'est pas de le bichonner mais de l'installer au bon endroit et au bon moment. Pour des bordures économiques, semez au printemps. Pour les rocailles prélevez dans la nature des pieds qui, selon les endroits, abondent dans nos collines, avec d'infimes précautions. Ces opérations délicates se déroulent fin août pour les boutures ou en novembre en prélevant un pied avec sa motte.

Une plante sauvage.

En France, le thym pousse naturellement en plein soleil dans nos garrigues du Midi et de la Corse, mais aussi dans le Massif Central, colonisant les sols caillouteux ou légers, pauvres et secs, souvent calcaires ; soit tout ce qui fait le désespoir du jardinier. Renoncez donc aux plates-bandes trop riches en azote et surtout très collantes en hiver, il y perdrait son parfum et risquerait de mourir asphyxié dans un sol gorgé d'eau. Il se plaira mieux dans la rocaille, sur un talus ou encore au sommet d'un muret de pierres sèches. Pas de vasque ni de pots trop profonds. De simples terrines en terre cuite feront l'affaire en les exposant à la mi-ombre lors des cagnards de l'été.



Place à la diversité.

Les petits arbrisseaux, comme le thym commun ou farigoule (*thymus vulgaris*), forment du bois à la base et avec l'âge, prennent la forme d'un gentil petit bonzaï. D'autres, à port rampant conservent des tiges tendres. C'est le cas du serpolet (*thymus serpyllum*). Tous ont un feuillage persistant, variant du vert au gris laineux, parfois doré par les brûlures du soleil. Leurs floraisons s'étalent d'avril à mai en rose et blanc. Elles exhalent des parfums de citron, de lavande, de cumin, qui s'ajoute à l'arôme caractéristique de la plante. Mais ce n'est pas tout : frugal, persistant, aromatique, fleuri, connu depuis des siècles pour ses vertus thérapeutiques et culinaires, le thym accueillerait les fées... Devant tant de charmes, qui pourrait s'en étonner ? À cueillir au printemps pour usage culinaire et après vendanges pour usage médical.

J-L.C.

* Son nom est d'origine égyptienne : *tham*, plante destinée à l'embaumement : les Étrusques et les Égyptiens utilisaient son haut pouvoir bactéricide pour embaumer leurs morts. Aujourd'hui, nos embaumeurs modernes, les thanatopracteurs, s'en servent toujours. Les nobles dames du moyen Age brodaient des brins de thym sur les vêtements des chevaliers de leur cœur, afin qu'ils reviennent de la croisade sains et saufs. Ce talisman était sensé leur donner chance, force et courage. On dit aussi que pour garder les faveurs des empereurs, leurs belles maîtresses romaines s'en frottaient les seins.

Extrait de « Fleurs d'ici. Mer, étangs et garrigues du Pays narbonnais. »