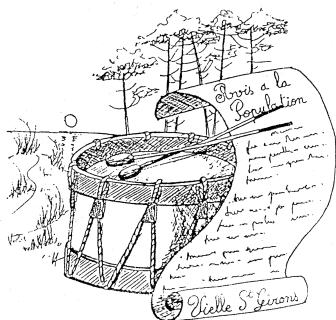


VIELLE SAINT-GIRONS



LOU GARDE CAMPÈSTRE

Septembre 2014 - n°21



CALENDRIER

- S.06/09** Forum des associations – salle des fêtes de Saint-Girons (matin)
Inscriptions des ateliers de la Maison pour Tous à la Maison pour Tous (matin)
- S.13/09** Loto salle des fêtes de Saint-Girons organisé par Rencontres et Loisirs
- S.20/09** Loto salle des fêtes de Saint-Girons organisé par le Comité des Fêtes
- S.20/09** Course cycliste à Vielle
- V.26/09** Soirée Salsa salle des fêtes de Saint-Girons organisée par ESCAL



UNE PAGE D'HISTOIRE

(numéro 3)

Visigoths – Vascons – Vikings

Dans la page précédente, nous étions, ici, en Novempopulanie, le pays des Neuf Peuples, plus localement dans le Pagus Maritimensis – sorte de canton – gouverné par la Cité de Dax. Au 4^{ème} siècle, cette cité s'est entourée de remparts. La garnison romaine a souvent fort à faire avec les nombreuses tribus pas complètement pacifiées. Le « latin des soldats » devient, peu à peu, la langue de communication entre ces peuplades et les autorités. La religion catholique commence à se répandre dans les cités. Dax a parmi ses premiers évangélistes Vincent, le futur Vincent de Xaintes.

Pour la période de l'an 400 à l'an 1000 nous n'avons pas de documents permettant de décrire la vie locale. Nous allons simplement rappeler les principaux événements qui ont marqué notre région dans son évolution de la Novempopulanie à la Gascogne.

Au début du 5^{ème} siècle, l'Empire romain est fortement ébranlé par l'invasion des Goths, peuple guerrier, très bien organisé, commandé par des Vésis, d'où le nom de Visigoths. En 410, sous les ordres de leur roi Alaric, ils soumettent Rome, continuent leur progression en s'emparant de Narbonne et Toulouse, et avancent victorieusement en Espagne. En 418, l'Empereur Honorius négocie avec eux. Il leur propose de s'installer ici, en Novempopulanie, pour y défendre l'Empire contre les envahisseurs et y maintenir l'ordre. En contrepartie les Visigoths recevaient les 2/3 des biens fonciers des possesseurs de domaines et 1/3 de la main d'œuvre. Il semble qu'ils s'acquittèrent assez bien de leur tâche. Mais les relations avec ces valeureux guerriers devinrent difficiles à cause de la religion. Les Visigoths étaient christianisés selon la doctrine d'Arius, l'arianisme qui ne reconnaissait pas la nature divine de Jésus Christ. L'Empire romain étant en train de s'écrouler, le roi goth Euric décida de s'émanciper de Rome et d'arianiser son domaine. Jusqu'à sa mort en 484 il mena une terrible oppression des catholiques. C'est en 475 que l'on situe le martyre de Quitterie, princesse gothe convertie au catholicisme. Severus, futur Saint Sever et Saint Girons subirent le même sort ; ils furent décapités.

Le successeur d'Euric, Alaric II tenta d'arrêter cette guerre religieuse. En 506, il réunit à Agde une assemblée d'évêques, de Vésis et de comtes qui rédigèrent le « Bréviaire d'Alaric ». Au concile qui suivit participèrent les évêques Gratien de Dax, Galactoire de Lescar, Sixte de Bazas et Clar, archevêque d'Eauze.

C'est Clovis, roi des Francs, qui mit fin à l'épisode gothique. A la tête de ses troupes il vainquit les goths à Vouillé, près de Poitiers, en 507. Alaric II y fut tué. Ce sont peut-être des Visigoths, de retour de cette bataille, qui tuèrent Galactoire à Mimizan.

Notre région dépendait désormais du roi des Francs, qui installait ses comtes, ducs et évêques. A la mort de Clovis, en 511, le royaume fut partagé entre Childebart et Clotaire.

La Novempopulanie elle-même fut partagée en deux. Après eux, d'autres partages aggravèrent l'instabilité du pays. Profitant de la désorganisation, les Vascons, peuple des Pyrénées, dont les Basques faisaient partie, s'installèrent dans l'espace jusqu'à la Garonne. Ils avaient été repoussés vers le Nord par les Visigoths solidement implantés en Espagne. Le nom Vascon allait dériver en Gascon dans les siècles suivants. Le premier fédérateur des Vascons fut « un jeune appelé Loup » à qui le roi Childéric II donna le titre de duc et la responsabilité du Principat, principauté que Loup étendit vers la fin du 7^{ème} siècle jusqu'à Albi, Cahors, Limoges et Saintes. Un second Loup lui succéda et se soumit à Charlemagne en 769. En 778, Charlemagne dirigea une expédition contre les Musulmans d'Espagne, mais ne put prendre Saragosse et rasa les murs de Pampelune. C'est sur le chemin du retour que son arrière-garde fut anéantie à Roncevaux par des groupes de Vascons. Roland - préfet des marches de Bretagne - y trouva la mort, ce qui donna naissance à la magnifique et légendaire « Chanson de Roland ».

En représailles, Charlemagne amena prisonnier Loup II et son fils Sanz-Loup. Celui-ci fut élevé au palais royal et devint le conseiller de Louis le Pieux, roi d'Aquitaine. Il mena plusieurs batailles contre les Musulmans et mourut en héros en 816. Cette même année, Louis le Pieux, sacré empereur à Reims, nomma son fils Pépin Roi d'Aquitaine et Aznar-Sanz, fils de Sanz-Loup, comte de Gascogne. Désormais, ce titre reconnu par les Rois de France comme héréditaire, complété par le titre de « Comte et Marquis » conféra à son détenteur un rôle de Vice-Roi, protecteur de la Chrétienté. Les descendants des Sanz s'acquittèrent bien de leur tâche, menant victorieusement de nombreux combats contre les Musulmans d'Espagne et contre les Normands. Tout au long des 9^{ème} et 10^{ème} siècle les Normands – ou Vikings – menaient des incursions à partir de la Garonne, de l'Adour, mais aussi, probablement, à partir des embouchures des fleuves côtiers et des petits ports qui allaient devenir ceux de Mimizan, Contis, Capbreton. Dax et Aire furent ravagés. Toute la zone côtière où nous sommes fut le siège de troubles effroyables.

Garsie-Sanz et Guillaume Sanz sont les plus célèbres des « Comtes et Marquis » de

Gascogne. Leur lutte contre les Normands fut souvent menée en compagnie du Duc de Bordeaux. En 965, le dernier de ces Ducs, Guillaume le Bon, fut tué au combat. Son titre fut attribué à Guillaume-Sanz, qui devint ainsi Duc de Gascogne. Sa stature s'affirma avec la restauration de plusieurs monastères et la légendaire victoire sur les Normands, à Taller, tout près de chez nous, vers 982.

Guillaume-Sanz, raconta que Saint-Sever était venu combattre à ses côtés, monté sur un cheval blanc et, faisant appel au merveilleux, un scribe relate la bataille en ces termes : « ... Guillaume-Sanz leur livra combat et en fit un tel carnage qu'aujourd'hui encore on voit plus d'ossements jonchant cette plaine que de végétation. ... Un normand très fort, au nom d'Airald, protégé par sa cuirasse portait de grands coups et en recevait de même sans jamais être blessé... fait prisonnier, on lui enleva l'armure et l'on s'aperçut qu'il portait à son cou l'image de la croix du Seigneur. Cet homme indigne était ainsi protégé par ce signe sacré... Le Comte offrit ce bois à notre monastère. Il arrête le feu, calme la tempête et, aspergé de vin rend la santé aux malades... ».

Après cette glorieuse victoire Guillaume-Sanz fonda en 988 le monastère de Saint Sever, Cap de Gascogne, qui allait jouer un rôle important pour la suite de notre histoire. Guillaume-Sanz mourut deux jours avant le Noël précédant l'an 1000.

Prochaine page : Trois églises et une sauveté sur le chemin de Saint Jacques, ici même.

Pierre LAFORIE.

Association « Mémoire en Marensin ».



Message de TELEPOINTS.IN FO

Lutte contre l'insécurité routière, services Internet relatifs au permis de conduire

« La politique de lutte contre l'insécurité routière comporte trois volets : le volet répressif, c'est l'indispensable contrôle des infractions ; le volet informatif, la possibilité de consulter son

solde de points sur internet et le volet pédagogique constitué des stages de sensibilisation au risque routier.

Volet informatif :

Depuis 2009, les conducteurs peuvent accéder à leur solde de points via le site www.telepoints.info. Cette information gratuite est importante pour tous les titulaires d'un permis de conduire quelle que soit sa catégorie. Nous vous invitons à placer un lien sur votre site internet.

Volet pédagogique :

Les stages de sensibilisation au risque routier, dit « stages de récupération de points » sont un rendez-vous citoyen pour tous ceux qui partagent l'espace routier et qui souhaitent conserver leur titre de conduite à l'issue d'infractions répétées.

Des stages sont régulièrement organisés à proximité de Vielle-Saint-Girons.

L'accès direct, en temps réel, aux places de stages dans votre région est désormais disponible. Ces informations peuvent faire

l'objet d'un lien sur votre site internet dans une partie informations pratiques :

www.permissapoints.fr.

Votre webmestre peut même intégrer directement la liste des stages de votre région :

<http://www.permissapoints.fr/stage-recuperation-points-vielle-saint-girons-40560-proche.html> ».

ESCAL

Education - Sport
Culture - Activités de Loisirs

Service ESCAL
MEDIATHEQUE

Prix des lecteurs 2014

Le vote pour le Prix des lecteurs 2013 sur le thème de la quête a eu lieu le 5 Février à Saint-Julien-en-Born et c'est le roman épistolaire d'Hélène Gestern « **Eux sur la photo** » qui a obtenu la majorité des voix (56 votes pour 139 participants).

Nous vous présentons maintenant la liste des livres sélectionnés pour le prochain prix qui a pour thème : « l'amour ».

Comme lors des précédentes éditions, les lecteurs inscrits s'engagent à lire les six livres proposés qu'ils pourront emprunter à la médiathèque entre le mois de février 2014 et le mois de février 2015. En février prochain, au cours d'une réunion conviviale, ils voteront pour désigner leur livre préféré.

Les six livres en compétition sont :

Bergsveinn BIRGISSON, « La lettre à Helga »

« Mon neveu Marteinn est venu me chercher à la maison de retraite. Je vais passer le plus clair de l'été dans une chambre avec vue plongeante sur la ferme que vous habitiez jadis, Hallgrímur et toi. » Ainsi commence la réponse - combien tardive - de Bjarni Gíslason de Kolkustadir à sa chère Helga, la seule femme qu'il aime, aussi brièvement qu'ardemment, d'un amour impossible.

Lise CHARLES, « La cattiva »

Six ans avant le début de cette histoire, on avait dit à Marianne Renoir, alors âgée d'une quinzaine d'années, que le jeune homme qu'elle voyait là, sur le trottoir d'en face, en train de faire ses lacets comme vous et moi, descendait du pape Sixte Quint et de la grande famille des Peretti, dont Stendhal a raconté quelque part les aventures. Il sait le grec ! avait-on ajouté. L'italien aussi, à coup sûr, car il passait tous ses étés dans la villa de ses aïeux, près de Ferrare. On murmurait même qu'il était poète. Et si je l'épousais ? s'était demandé Marianne.

Brigitte GIRAUD, « L'amour est très surestimé »

Onze voix, onze personnages racontent la fin de l'amour. Comment tout cela est-il arrivé ? Agacements, baisers distraits, affrontements, histoires ratées avant d'avoir commencé, c'est le couple mis à nu, sans les artifices de la fiction. Le couple déchiré et meurtri, quand l'autre n'est plus désiré ou qu'il ne nous désire plus. Quand la conversation amoureuse fait place au monologue et aux reproches. On ne se supporte plus, on ne rêve plus ensemble, on va se séparer. On va parler aux enfants. Ou bien on pense rattraper le temps perdu et on se tait pour éviter le naufrage. La fin de l'amour c'est aussi la

disparition de l'être aimé à qui l'on parle seul dans le noir et sans lequel on ne sait plus où est sa place. Ces histoires nous sont familières, nous y retrouvons nos petits arrangements, nos déceptions, notre violence aussi. C'est la vie ordinaire des hommes et des femmes qui tentent, depuis des siècles, l'aventure de l'amour.

Michal GOVRIN, « Amour sur le rivage »

Sous l'apparente légèreté d'un trio amoureux, Michal Govrin conduit avec maestria un roman choral dont les protagonistes, animés en ce début des années soixante par un éclatant désir de vivre, partagent un été lumineux dans la petite ville côtière du sud d'Israël où se noue l'intrigue. Esther Weiss vient de terminer sa scolarité dans une école religieuse. Elle va rentrer à l'armée. Mue par un élan qui lui échappe, elle s'offre en secret une robe à bretelles et descend au dancing de la plage. Au bar, Moïse Derand, arrivé droit de Paris pour l'enterrement de sa mère, boit un Campari. Son regard est aimanté par une silhouette à la robe légère qui se tient, solitaire, à l'autre bout de la piste. Derrière le comptoir, Alex Morgenstern suit le regard de cet homme mûr et bien mis, dont l'élégance lui rappelle Buenos Aires, sa ville natale ; lui non plus n'aura de cesse de conquérir la jeune fille, inconsciente de sa beauté.

Frédéric LENOIR et Simonetta GREGGIO, « Nina »

Oublie-t-on jamais son premier amour ? Adrien a décidé de mourir. Mais alors qu'il s'apprête à avaler un mélange de médicaments, resurgit le souvenir de Nina, une jeune Italienne avec qui il a passé, enfant puis adolescent, des vacances lumineuses sur la côte amalfitaine. Repoussant son suicide d'un soir, puis d'un autre, il lui écrit une longue lettre qui devient, au fil des nuits, la bouleversante déclaration d'amour qu'il n'a jamais osé lui faire. Il ne se doute pas que ses mots toucheront plusieurs existences : la sienne et celle de Nina d'abord, mais également celle de tous ceux qui, de près ou de loin, seront émus par son écriture.

Catherine LOCANDRO, « L'enfant de Calabre »

Lorsqu'elle pousse la porte de l'agence de détectives privés Azur Enquêtes, Frédérique a en main une photographie, celle de son père Vittorio, ancien combattant d'Indochine, en compagnie d'une inconnue. A Nice, ville de son enfance, elle espère retrouver la trace de cette femme blonde au teint pâle et au sourire timide. Mais à trente-neuf ans, ce qu'elle souhaite bien plus encore, c'est découvrir enfin qui était ce légionnaire taiseux. Quitte à reconstruire son roman familial. Dans un labyrinthe de souvenirs - de Diên Bien Phu à Cittanova -, de voyages en rencontres, Frédérique convoque ses aïeux et entrecroise trois générations marquées par la douleur et l'injustice. Entre revenants et fantômes, parviendra-t-elle à démêler sa propre histoire, enchevêtrée telles les rues de Gênes, jusqu'à son issue inattendue ?

MEDIALANDES

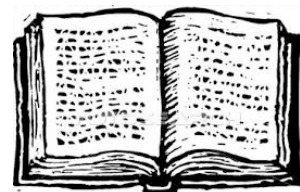
C'est le portail de la Médiathèque Départementale des Landes qui propose à tous les abonnés des bibliothèques landaises une offre culturelle en ligne entièrement gratuite. Médialandes, c'est une médiathèque numérique avec :

- de la musique en illimité (plus de 6 millions de titres)
- du cinéma
- des livres et des livres audio
- des magazines
- des dictionnaires
- et un espace jeunesse complet et protégé.

Médialandes, c'est également un accès au catalogue collectif départemental, la possibilité de réserver un titre, de consulter son compte lecteur...

Médialandes, c'est enfin la possibilité de consulter l'agenda culturel de toutes les bibliothèques et médiathèques du département et de voir leurs sélections et coup de cœur. Pour tout cela, il vous suffit de demander vos identifiants à la médiathèque !

www.medialandes.org



Renseignements pratiques

Horaires d'ouverture :

Mardi : 15 h 00 – 18 h 00
Mercredi : 15 h 00 – 18 h 00
Jeudi : 9 h 00 – 12 h 00
Vendredi : 15 h 00 -19 h 00
Samedi : 9 h 00 – 12 h 00

Prêts : 4 documents pour un mois renouvelable dont un CD, un DVD et une revue (sauf numéro en cours) pour une semaine.

Abonnement : 5 € par an / Gratuit pour les moins de 18 ans.

Internet : 1.20 € pour une demi-heure / Gratuit pour les abonnés.

Contact : Marion Labeyrie - 05 58 47 94 62
Adresse mail : mediathequevielle@wanadoo.fr

COTE LANDES NATURE

« Le bonheur a nos couleurs »

Les Services + de Côte Landes Nature Tourisme tout au long de l'année :

- **Réductions CALICÉO** : N'hésitez pas à venir chercher des tickets de réduction pour Calicéo valables jusqu'à 4 personnes, 10% sur le forfait 2 h 00 et 10% sur les massages soins du corps/visage.
- **Ecomusée de MARQUEZE** : nous vous proposons des **billets à tarif réduit**, non datés et valables jusqu'au 30 Septembre 2014.
Adulte : 11,50 € au lieu de 13 € sur place,
Jeunes (6-25ans) : 8 € au lieu de 9 €,
Famille (2adultes +2 jeunes) : 30 € au lieu de 32 €.
Gratuit pour les moins de 6 ans et à partir du 3^{ème} enfant.
- **WIFI GRATUIT** : nous vous offrons la possibilité d'accéder gratuitement à

internet par le biais du Wifi sur un ordinateur, une tablette ou un smartphone à l'intérieur mais aussi à l'extérieur dans un rayon d'une vingtaine de mètres autour de l'Office de Tourisme.

Nos horaires d'ouverture au public :

D'OCTOBRE A MI-AVRIL : du lundi au vendredi de 14 h 00 à 17 h 30.

DE MI- AVRIL A MAI : du lundi au vendredi de 9 h 00 à 12 h 30 et de 14 h 00 à 17 h 30, samedi de 9 h 00 à 12 h 30.

JUIN ET SEPTEMBRE : du lundi au samedi de 9 h 00 à 12 h 30 et de 14 h 00 à 18 h 00.

JUILLET ET AOUT : du lundi au samedi de 9 h 00 à 13 h 00 et de 14 h 30 à 18 h 30, dimanche et jours fériés de 9 h 00 à 13 h 00.

LA REMISE DU MARENSIN



(Ancienne école de Saint-Girons)

Si vous n'aimez pas le gaspillage, si vous êtes trop encombrés ou, tout simplement, si vous êtes pour une générosité solidaire, une nouvelle association (type loi 1901) **vient de se créer au village.**

« La remise du Marensin » a pour vocation de récupérer tous types d'objets, en bon état, utiles dans une maison.

L'association recherche :

- ☞ Des meubles : tables, chaises, lits, placards...
- ☞ Du linge de maison : linge de toilette, draps, couettes et couvertures...
- ☞ De la vaisselle : assiettes, verres, couverts...
- ☞ De l'électroménager : cafetières, fers à repasser, lave-linge...
- ☞ Du matériel de puériculture : lits bébé, chaises hautes, poussettes...
- ☞ Des produits de première nécessité : savons, lessive...

Et aussi des jouets, des bibelots, des livres...

L'Association ne peut accepter ni vêtements, ni chaussures, ni aucune denrée alimentaire.

Tous les objets seront exposés dès l'automne dans un local-boutique situé dans l'ancienne école de Saint-Girons – classe maternelle (la date d'ouverture reste à préciser) ; ils seront cédés à prix « tout mini » aux habitants de la commune et des environs.

Pour vos dons, merci de contacter :

Francine LEROUX 07.80.05.39.64

Dana MOGA 05.58.42.96.92

Pascale LAPEYRADE 05.58.42.97.18

« La remise du Marensin » vous remercie.

SECTION TENNIS DE LINXE



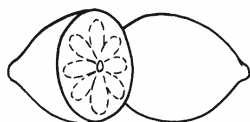
Le club reprend ses activités sportives pour l'année 2014/2015.

Les cours adultes et enfants reprennent le 22 septembre 2014, pour tous renseignements, veuillez contacter les coprésidents du club de tennis de Linxe, aux numéros suivants :

Kristèle DUPIN au 06.83.95.97.21

Thierry DUPOUY au 06.84.06.24.68

TRUCS ET ASTUCES



Le citron pour faire briller l'acier, l'inox, l'argenterie

Plongez le matériel dans une bassine remplie avec 1 volume de citron pour 5 volumes d'eau. Laissez tremper quelques minutes, rincez-les à l'eau chaude, essuyez avec un torchon propre et sec et le tour est joué.

Le citron lessive les joints

Les joints des carreaux de carrelage au sol (et surtout dans la salle de bains) peuvent comporter des saletés et des moisissures.

Mélangez alors une portion de bicarbonate de soude avec une portion égale de jus de citron. Appliquez la pâte obtenue sur les joints. Laissez agir quelques minutes avant de frotter avec une vieille brosse à dents et de rincer abondamment.

Le citron pour nettoyer vos bijoux en argent

Tous les bijoux en argent ont tendance à noircir et à perdre de leur éclat. Nettoyez-les avec une éponge imbibée de jus de citron. Rincez ensuite abondamment à l'eau chaude et séchez-les avec une peau de chamois de préférence pour leur donner un aspect brillant.

RUBRIQUE GASTRONOMI QUE



Gratin de chou-fleur au fromage bleu et aux noix

Portions : 4

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 40 minutes

Ingrédients

- chou-fleur défait en bouquets
- 250 ml de crème 35%
- 1/2 tranche de fromage bleu (au choix)
- noix de Grenoble concassées
- mozzarella râpée et poivre

Préparation

1. Dans une casserole d'eau bouillante, cuire le chou-fleur pendant 10 minutes. Égoutter.

2. Pendant ce temps, dans une autre casserole, chauffer la crème à feu moyen jusqu'au point d'ébullition. Ajouter le fromage bleu, poivrer et cuire, en brassant, jusqu'à ce que le fromage soit entièrement fondu. Ajouter le chou-fleur égoutté et les noix, et bien mélanger.

3. Étendre la préparation dans un plat allant au four légèrement beurré et la parsemer de mozzarella. Cuire au four préchauffé (180°C) pendant 30 minutes. Le gratin sera délicieux en accompagnement d'une viande blanche.

Bon appétit !