



# L'ECHO LAFITOLAIS

Octobre 2024

Numéro 9



## Le mot du Maire :

Après une scéance de cinéma en plein air mémorable, après des manifestations réussies par les associations lafitolaises au mois de septembre, la rentrée s'est installée pour les écoliers et une nouvelle saison débute pour les associations culturelles et sportives du village.

Sous leur impulsion, les administrés se mobilisent pour participer à la 31ième édition d'Octobre Rose, campagne annuelle de communication destinée à sensibiliser les femmes au dépistage du cancer du sein.

C'est aussi la rentrée pour la commission communication qui vous propose le deuxième écho lafitolais de l'année.

## SOMMAIRE

### **ACTUALITES**

***L'école et le Conseil des aînés.....Page 2***

***Manifestations.....Page 3***

### **RENCONTRE LAFITOLAISE**

***Le fabuleux destin de Vancouver de Lanlore.....Page 4, 5***

***RECETTE.....Page 6, 7***

***INFOS PRATIQUES.....Page 8***

## ECOLE

### Rentrée chaleureuse à l'école

En cette rentrée, les **73** élèves du RPI ont pu retrouver leurs classes et leurs camarades sur les trois sites de Liac, Monfaucon et Lafitole.

Une nouvelle maîtresse, Mme Adolphe, a pris le poste de Monfaucon à mi-temps avec Mme Panissières qui fera son complément ainsi que la décharge de direction de Mme Brinsolles à Lafitole.

Les murs de la classe de Mme Pelaez ont retrouvé des couleurs avec des peintures bleu canard et crème faites par les employés de la CCAM.

Enfin, une pompe à chaleur vient remplacer l'ancienne chaudière de l'école de Lafitole pour plus de confort et d'économies cet hiver qui, on l'espère, n'arrivera pas trop vite!

## Conseil des Aînés

Nous remercions le Conseil des Aînés d'avoir partagé leurs souvenirs, leurs photos, leurs connaissances et leurs anecdotes aussi. Généreux partage et excellent travail collectif qui ont permis la réalisation de trois panneaux



"Bienvenue à Lafitole" sur les thèmes du pont de l'Adour, de la vie du village, du couvent et de l'école publique.

Nous espérons que vous les apprécierez, et puis vous y reconnaîtrez peut-être quelqu'un ou quelqu'une, un objet, un lieu. Belle découverte à tous!



NB: deux panneaux sont déjà installés, le troisième, en attente d'un support, sera en place à proximité de la salle des fêtes.



## Bienvenue à Lafitole



Comme chaque année, Loïc Guesdon ainsi que l'ensemble du Conseil Municipal ont convié les nouvelles familles lafitolaises autour d'un apéritif de bienvenue.



## Les derniers évènements en date



25 mai : une comédie de boulevard par "La Tribu"



31 août : Un p'tit truc en plus écourté par la tempête



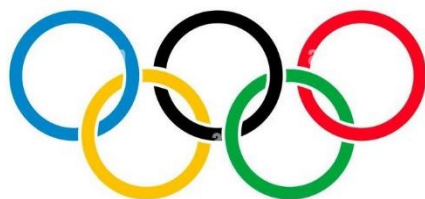
7 septembre : journée vintage par Les petites mains lafitolaises

14 septembre : Repas moules-frites par le Comité des fêtes



*“LE FABULEUX DESTIN DE VANCOUVER DE LANLORE”*

PARIS 2024



Serait-ce d'avoir respiré dès son plus jeune âge l'air pur de la Bigorre, d'avoir foulé la terre limoneuse de la plaine de l'Adour, d'avoir pacagé dès son sevrage les généreuses prairies de Lafitole,

ou

serait-ce d'être né avec de prestigieuses origines, dans un élevage créé par une femme passionnée par les chevaux, que Vancouver connaît un fabuleux destin?

Un peu de tout cela assurément.

Oui, un peu de tout cela, mais aussi un entraînement ultra intensif sous la selle de cavaliers expérimentés, une puissance musculaire étonnante, un coeur généreux et une intelligence certaine.

Né dans l' écurie d'Anne Dafflon un jour de printemps 2009, Vancouver se démarque aussitôt par ses aptitudes physiques et mentales.



A deux ans, il remporte un premier prix "Modèles et Allures" dans la catégorie Selle Français. Son formidable coup de saut à l'obstacle lui ouvrent les portes du Château de Bacon, dans la région bordelaise, celui-là même qui a vu naître sa mère.

A huit ans, il atteint déjà le plus haut niveau de compétition internationale.

A Rotterdam, Barcelonne, Aix-la Chapelle, Calgary, ou encore Doha, ses sabots s'envolent au-dessus des barres, et le conduisent à être parmi les favoris aux sélections des Jeux Olympiques.



En 2021, une "écurie volante" décolle, direction Tokyo, près de 10 000 kilomètres. A son bord, Vancouver ainsi que trois autres chevaux vont défendre les couleurs de la France.



*JO Paris 2024*

En 2024, à Paris avec comme écrin le Château de Versailles, l'étalon est présent sous la bannière suisse. Anne assiste à la compétition, et l'émotion l'étreint comme à chaque fois qu'elle voit le champion qu'est devenu son "poulain".

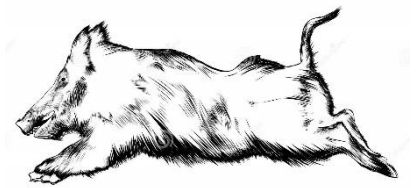
A ce jour, pas moins de 45 "petits Vancouver de Lanlore" sont nés en France, la lignée Lafitolaïse est ainsi grandement assurée!

## POUR LES GOURMANDS...

*C'est l'automne les températures devraient baisser, cette recette saura vous réconforter.*



### Civet de sanglier



Pour 4 personnes

#### Ingrédients

- 1,5 kg d'épaule de sanglier coupée en cubes de 70 g chacun environ
  - 1 cuillerée à café d'huile

#### Marinade du sanglier

- 4 gousses d'ail
- 200 g d'oignons
- 400 g de carottes
- ½ tête d'ail coupée en 2
- 200 g d'échalotes
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 12 grains de poivre noir
- 6 grains de poivre blanc
- 4 baies de genièvre
- Clous de girofle
- 1,5 l de bon vin rouge corsé
- 30 cl de jus de sanglier ou jus de volaille
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'arachide
- 20 g de beurre
- Sel, poivre du moulin



#### Finition de la sauce

- 3 cuillères à soupe de sang
- 10 g de chocolat sans sucre à 70 %
- 20 g de beurre

#### Garniture

- 200 g de champignons de Paris
- 120 g de lardons fumés
- 20 g de beurre



## **Préparation 3h30**

### **L'avant-veille : La Marinade**

Mettre la viande de sanglier à mariner. Dans un grand récipient, poser le sanglier, les oignons coupés en 6, les carottes taillées en rondelles, les gousses d'ail écrasées non épluchées, les échalotes, le thym, le laurier, les grains de poivre, les baies de genièvre, les clous de girofle. Couvrir de vin rouge à hauteur et laisser mariner 36 à 48 heures.

### **La veille : le Sanglier**

Préchauffer le four à 150 °C. Égoutter le sanglier et la garniture aromatique en séparant bien les deux. Dans une cocotte en fonte allant au four, faire chauffer une cuillerée à soupe d'huile d'arachide (assez chaude). Assaisonner les cubes de sanglier de sel et de poivre du moulin, puis faire colorer ces derniers dans la cocotte sur toutes leurs faces. C'est une opération qui peut prendre entre 6 à 10 minutes. Retirer le sanglier de la cocotte, dégraisser, puis mettre la cocotte sur un feu doux. Ajouter le beurre et la garniture aromatique bien égouttée et faire suer une dizaine de minutes environ. Poser les cubes de sanglier, faire suer 4 minutes, puis déglacer avec le vin rouge de la marinade. Ajouter le jus de sanglier, porter à ébullition, couvrir avec un couvercle, puis enfourner à 140 °C. Laisser cuire au moins 2 h 30.

### **Vérifier la cuisson du sanglier**

Les morceaux doivent être fondants et vous ne devez rencontrer aucune résistance quand vous les piquez avec un couteau. Retirer le sanglier de la cocotte et réserver.

### **Sauce**

Passer la sauce au chinois dans une casserole, porter à ébullition, puis faire réduire la cuisson environ d'un quart. Réserver.

### **Garniture**

Couper la partie terreuse des champignons de Paris. Les laver et les couper en 6. Faire cuire à la poêle avec une noisette de beurre. Saler et poivrer. Faire blanchir les lardons (départ eau froide), puis les refroidir et les égoutter. Faire sauter les lardons à la poêle avec une cuillerée à café d'huile : les colorer, puis les égoutter sur un linge absorbant.

### **Porter la sauce à ébullition**

Retirer la casserole de sauce du feu, incorporer le sang et le carré de chocolat. Bien remuer à l'aide d'une spatule en bois. Monter la sauce avec 20 g de beurre, rectifier l'assaisonnement et verser la sauce sur la viande. Dès l'instant où le sang est incorporé dans la sauce, elle ne doit plus bouillir. Si la sauce bout à ce moment-là, la sauce risque de se retrouver avec des petits morceaux de sang coagulé et pleine de grumeaux.

### **Finition**

Au moment de servir le civet, s'assurer que la viande est chaude, ainsi que la garniture. Déposer la viande dans un plat de service. Ajouter la garniture aromatique sur la viande et servir aussitôt.

# INFORMATIONS DIVERSES

## Evénements à venir



- **Tournoi de Pala : du 20/09/24 au 15/01/25**  
Tous les soirs du lundi au vendredi venez assister aux matchs et manger pour 10€ sans réservation (sauf groupes)  
Entrée/plat/dessert/vin et café compris- Ouvert à tous.

- « **Octobre Rose** » : le 20/10/24 – Journée multi-activités est prévue au complexe sportif.



- « **La Ronde Lafitolaise** » : Course à pied et marche le 10/11/24

- **Le repas des aînés se déroulera cette année le 15/12/24.**



## Etat Civil

### Mars à Septembre 2024

- ∞ **Carnet Blanc** ∞ Alice, Andrée DUSSART et de Jean-Noël, Théo ROUSSEAU, le 6 août 2024  
Manon, Isabelle, Filia LAURENT et de Hugo, Thibaut SABATHIÉ le 7 septembre 2024
- ∞ **Carnet noir** ∞ Simone, Marie, Thérèse MINOTTI veuve DELOLY le 14 mars 2024.  
Maryse Dubertrand le 6 septembre 2024 ( ?? ) a verifier

## Coordonnées

### Mairie

2 Rue du Château  
65700 Lafitole  
05.62.96.41.47  
mairie.lafitole@wanadoo.fr

#### Horaires d'ouverture :

**Mercredi** 15h/19h  
**Vendredi** 9h/12h-13h/18h

### Ecole

1 rue du Château  
65700 LAFITOLE  
05.62.96.31.14

### Agence Postale

Rue du Château  
65700 Lafitole  
05.62.55.36.54

#### Horaires

#### d'ouverture :

Du lundi au vendredi  
de 13h30 à 16h30

### Déchetterie :

ZI du Marmajou, 65700 Maubourguet  
05 62 96 72 80

#### Horaires d'ouverture :

Lundi / Jeudi / Dimanche : FERME  
Mardi /Mercredi /Samedi :  
9h / 12h30 – 13h30/17h45  
Vendredi : 13h30 /17h45

### Ordures Ménagères :

Ramassage le vendredi  
Service de la ComCom Adour-  
Madiran

### Location de la salle des fêtes :

Renseignements et  
réservations auprès de la Mairie