

SAINTE-TERRE

Une journée pour cuisiner la lamproie

La pêche de la lamproie est une tradition ancestrale au village. Elle est autorisée du 1^{er} décembre au 15 mai. Situé au cœur de la Gironde, Sainte-Terre compte encore quelques pêcheurs producteurs.

Les Lamproies sont des vertébrés primitifs qui, depuis près de 400 millions d'années, n'ont subi aucune évolution ! Aussi appelée sept-oeils, ou encore suce-pierre, vampire ou flûte, elle fait partie de la tradition du village, qui possède La Confrérie de la lamproie. Cette dernière œuvre pour alimenter le regain d'intérêt à l'égard de ce produit de terroir.

Philippe, Cyril, Stéphane ou Christian faisaient partie des dix stagiaires qui ne sont pas cuisiniers, mais des chefs d'entreprises invités vendredi dernier par leurs fournisseurs des sociétés Le Hub et GRDF de Bordeaux. Ils ont participé à ce cours pour apprendre à cuisiner la fameuse lamproie à la bordelaise, qui se déroule au Jardin de la lamproie.

Un plat traditionnel de fête

La préparation de la lamproie repose sur un véritable rituel. Plat traditionnel de fête, elle est consommée cuite au vin rouge du terroir. Sa chair se singularise par l'absence d'arêtes. Elle s'imprègne des parfums subtils du vin et du poireau quand elle est préparée à la bordelaise. Très appréciée en Aquitaine, la lamproie à la bordelaise est souvent commercialisée en bocaux. S'attaquer à cuisiner ce poisson demande du courage, de la patience, et un certain savoir-faire.

Les stagiaires ont été accueilli dès 9 heures au local de cuisine où a eu lieu l'apprentissage de la recette dé-



En plein apprentissage de la lamproie à la bordelaise. PHOTO S. T.

LA LAMPROIE VA ÊTRE FÊTÉE

De très nombreux gourmets feront le voyage jusqu'au village pour la Fête de la lamproie. Véritable institution depuis 1990, elle se déroulera à la salle des fêtes (au stade de Brondeau), le week-end des 29 et 30 avril. Le samedi 29 avril, il y aura un apéro buffet animé par l'accordéoniste Mickaël Vignaud sous le signe des années 80. La fête se poursuivra tout au long de la journée du dimanche 30 avril, avec le repas gastronomique de midi et de nombreux étals de producteurs qui feront connaître leurs produits : pêcheurs, conserveurs de lamproies, viticulteurs,

fromagers et vide-greniers se retrouveront au stade de Brondeau. Les producteurs de lamproie seront présents sur le site dès le samedi soir. Tarifs : 40 euros pour le repas gastronomique servi le dimanche, 27 euros pour le buffet apéritif du samedi soir. Renseignements et réservations au 06 86 78 31 77, au 06 60 88 90 26 ou au 05 57 47 14 54 ; par courrier adressé à Comité d'organisation de la Fête de la Lamproie, Christine Fagué, 33, Chemin de Finchette, 33350 Sainte-Terre, ou à partir du 4 avril, à l'office de tourisme du Jardin de la lamproie.

voilée par Gérard Spéranzini et Mado Durand. Les cuisiniers en herbe n'ont pas oublié d'apporter leurs tabliers, torchons et cocotte afin de ramener la lamproie à leur domicile.

Après avoir partagé un bon repas ils sont repartis heureux avec leurs marmites bien garnies. Un nouvel atelier aura lieu samedi. **Simone Tomasin**



Les seniors allient tricot et solidarité. PHOTO S. T.

Des pieuvres pour la bonne cause

Depuis le début de l'année, les résidents de la maison de retraite Le Verger d'Anna, à Sainte-Terre se retrouvent en nombre pour tricoter ou crocheter ensemble tous les mardis après midi. Même les hommes s'y sont mis et, après beaucoup d'effort, ils commencent à pas mal se débrouiller.

Ces aînés se sont lancés dans la réalisation de pieuvres en crochet ou au tricot, qui seront offertes à des bébés prématurés ou malades. L'idée vient de la découverte de l'association Petites pieuvres sensation cocon, qui « récolte » ces petits céphalopodes pour les offrir aux nouveaux-nés dans les hôpitaux.

Une idée danoise

En janvier 2013, une femme danoise a croché une petite pieuvre pour un bébé, né prématurément. Cette poupee de fils a ensuite été placée dans la couveuse avec le bébé et celui-ci était un peu plus calme, et tirait moins sur les tuyaux et sur les sondes. L'idée a ensuite fait son chemin et, après le Danemark, le projet s'est poursuivi en Suède. Depuis, beaucoup d'hôpitaux, aux Pays-Bas, en Belgique et en France, ont accueilli les petites pieuvres.

Cette idée a emballé les résidents de la maison de retraite, à tel point qu'en dehors des heures où ils se retrouvent pour crocheter ensemble, beaucoup œuvrent dans leur chambre pour en faire le plus possible. Tout repose entièrement sur la base du bénévolat : de l'achat des cotons et du rembourrage à l'envoi des pieuvres par la poste aux ambassadrices...

C'est pourquoi la résidence lance un appel aux dons de pelotes. Elle en a acheté une bonne quantité, mais au vu de l'engouement des résidents, ils vont rapidement avoir besoin de pelotes de plus cotons (ainsi que de rembourrage et de collant).

Ainsi, pour aider l'association, pas besoin de savoir tricoter ou crocheter. Il est possible de venir déposer ou envoyer du matériel, ne serait-ce qu'une seule pelote (car une pelote suffit à tricoter une pieuvre et demie), afin que les résidents puissent continuer cette aventure. Il est aussi possible de venir crocheter en leur compagnie, tous les mardis.

S. T.

Résidence Le Verger d'Anna, 8, le Grand Jeannot, Sainte-Terre. Tél. 05 57 49 86 00.

CASTILLON-LA-BATAILLE

Les Lions se mobilisent

Le Lions club Castillon et Rives de Dordogne organise, jeudi 6 avril, place Boyer-Andrivet, une journée - de 9 h 30 à 17 h 30 - de dépistage gratuit du diabète pour les adultes. La campagne, initiée par le Lions international dépistage et recherche diabète (Lider), diffuse largement le message : « Diabétique ? Plus vite on le sait, plus vite on le soigne ».

Ainsi, pendant le mois d'avril, le Lider a prévu d'organiser une mobilisation de 300 Lions club sur 70 villes en France. Ils seront assistés par de nombreux bénévoles médicaux et paramédicaux.

Sensibilisation importante

Un individu diabétique non traité est exposé au risque de complications cardiaques, neurologiques, rénales ou oculaires sévères. Pour cela la sensibilisation est primordiale pour alerter les personnes susceptibles d'être diabétiques et qui peuvent l'ignorer. Sur la commune, le dépistage sera réalisé anonyme-



Une action de dépistage du diabète auront lieu jeudi 6 avril.

PHOTO LIONS LIDER DIABETE

ment par des infirmières, au moyen d'auto-piqueurs individuels et de lecteurs de glycémie. Les docteurs Jean-Louis Lemasson, qui sera présent le matin et Pierre Mon-

sec, l'après-midi, expliqueront les résultats obtenus et conseilleront, si nécessaire, sur les dispositions à prendre.

Sophie Bezanger

COMMUNES EXPRESS

SAINT-AVIT-SAINT-NAZAIRE

SHPVD. La Société de l'histoire du protestantisme de la Vallée de la Dordogne propose, samedi, à 15 heures, à la salle Albert-Lallier, une conférence sur John Bost, dans le cadre du bicentenaire de sa naissance, par Nicolas Champ, maître de conférences en histoire contemporaine à l'Université Bordeaux-Montaigne. Entrée libre.

RIOCAUD

Conseil communautaire. La Communauté de communes du Pays foyen tiendra son conseil aujourd'hui, à 18 h 30, à la salle des fêtes. À l'ordre du jour : ouverture d'un poste d'agent social à temps complet, extension de l'Établissement foncier de Poitou-Charente à la Nouvelle-Aquitaine, demande de subvention au Conseil départemental pour le fonctionnement de l'aire d'accueil, débat et fixation des tarifs eau et de l'assainissement collectif.

CASTILLON-LA-BATAILLE

Info impôts. L'association Café citoyen propose deux rendez-vous « info impôts », afin d'aider les contribuables en difficultés face à leurs feuilles d'impôts. Les lundis 3 et 10 avril, de 9 heures à 12 heures, à la salle Cascade. Cette aide est apportée en complément du centre des impôts par une retraitée des finances publiques. Rens. cafecitoyen33@gmail.com ou 06 87 51 62 93.

SAINT-ANTOINE-DE-BREUILH

Soirée dansante. Le comité des fêtes propose un repas entrecôte frites le samedi 8 avril à 20 heures à la salle Jeanne Baret. Tarifs : 15 euros adulte, 8 euros pour les moins de 10 ans et gratuit pour les moins de 5 ans. Il est demandé d'apporter ses couverts. Réservations jusqu'au 6 avril au 06 37 24 50 74 et au 06 42 24 44 43.