



# LA GAZETTE

# LENCOUACQUAISE N-1

*Des informations concernant la commune vous seront transmises par ce petit journal local. Le premier numéro est adressé directement dans vos boîtes aux lettres, mais les suivants devront être retirés en Mairie. (Parution trimestrielle)*



## INFOS PRATIQUES :

### HORAIRES DE LA MAIRIE :

Lundi, mardi, jeudi, vendredi :  
9h - 12h - 13h - 16h30  
Mercredi : 9h - 13h

### HORAIRES DE LA POSTE :

Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 8h30 - 12h15

L'élagage des platanes de la place du Foirail a été effectué. Nous mettons à dispositions des habitants du village les copeaux. Ils seront déposés près du terrain de tennis. N'hésitez pas à vous servir !!!

Le compte rendu du conseil municipal est consultable sur le panneau d'affichage de la Mairie.

D'ailleurs, sachez que le panneau d'affichage fourmille d'informations utiles.



Pour ceux qui surfent sur internet, il existe une page *Facebook* dédiée à Lencouacq. Allez y jeter un œil !  
[www.facebook.com/Lencouacq](http://www.facebook.com/Lencouacq)

*Pour rappel : le site « Village de Lencouacq » <http://lencouacq.levillage.free.fr> est un site privé et n'est pas administré par la Mairie. Nous en profitons pour remercier la personne qui le gère, pour toutes les informations qu'elle diffuse à propos de notre village. Ce site est très bien fait et mérite tout notre soutien.*

### Elections régionales et départementales 2021

Elles auront lieu les dimanches 13 et 20 juin 2021  
*Les demandes d'inscription sur les listes électorales, en vue de participer au scrutin, devront être déposées au plus tard le vendredi 7 mai.*



L'opération « *Budget participatif Citoyen* » est relancée cette année. Elle débutera en avril. Rappelons que vous pouvez vous rendre en mairie pour déposer vos idées dans l'urne prévue à cet effet. Plus d'infos : <https://budgetparticipatif.landres.fr>

Un exemple de réussite de projet validé par l'opération *Budget Participatif 2019*



**Description du projet :** Coût 32000 €

Témoignage du passé, devoir de mémoire, conservation du patrimoine ... tous ces thèmes chargés de valeur invitent à sauvegarder cette belle église du XIIIe siècle à Cachen. Le projet a reçu l'aval des Bâtiments de France et de la Fondation du Patrimoine.

**A Lencouacq aussi, nous avons tous des envies, des besoins, des idées pour améliorer notre vie communale, alors LANCEZ VOUS !!!**



## *Le Pastis Landais*

### Ingrédients :

3 œufs	160 g de vin blanc
180 gr de sucre en poudre	160 g de beurre fondu ou huile
2 sachets de sucre vanillé	400 g de farine
1 pincée de sel	1 sachet de levure chimique
2 c à soupe de Ricard ou Pastis	3 poignées de sucre en grains
2 c à soupe de Rhum	
1 c à soupe de Pineau (ou Muscat)	

### Préparation : (au robot ou batteur)

Mettre dans le bol les œufs, les sucres et le sel et battre pour mélanger.

Rajouter immédiatement dans le bol l'huile (ou le beurre), le vin blanc, l'alcool, la farine et en dernier la levure, puis battre à nouveau sans attendre.

Beurrer et fariner un moule à brioche puis verser la préparation, déposer les grains de sucre. Allumer le four à 150 degrés puis faire cuire tout doucement pendant 1h15 à 1h30. Attention, dès que la pâte croute, inciser d'une croix au milieu puis laisser gonfler le gâteau.

### QUESTION :

J'ai été Maire de Lencouacq de 1793 à 1801 ! Quel est mon nom ?

REPONSE : dans le prochain numéro (juin)