



LA GAZETTE LENCOUACQUAISE

N°6 octobre 2022

Application IntraMuros



**PENSEZ A L'INSTALLER SUR
VOTRE SMARTPHONE**

*Toutes les infos pratiques
publiées par votre Mairie*

Les candélabres de la place du Foirail seront changés au profit d'un éclairage plus éco-responsable. Les travaux débuteront mis octobre



Une de nos barrières a fait les frais d'un virage pris un peu trop « serré » par un usager de la route. La personne n'a pas pris le temps de s'arrêter pour constater les dégâts, ce qui nous aurait permis, peut être, de faire une demande de remboursement auprès des assurances. Une plainte a été déposée à la gendarmerie, qui n'a pour l'instant rien donné. Nous essayerons de redresser cette barrière, si son état le permet, ou bien, nous procèderons à son remplacement.



Lencouacq fait partie des communes qui seront recensées en 2023. Un agent recenseur se présentera à votre domicile en début d'année prochaine !



Vous pouvez vous rendre en Mairie pour consulter le communiqué de la Préfecture concernant les consignes à respecter pour éviter la diffusion du virus INFLUENZA vers les élevages avicoles



US Lencouacq football

Depuis le mois de septembre, le club de football a repris son activité avec des entraînements qui se déroulent tous les vendredis à 19h45. Avec un effectif conséquent mais mouvant, il a été décidé d'engager pour la saison deux équipes de foot à 8 dans un championnat qui a démarré depuis octobre avec la présence de 10 équipes (18 matchs sur la saison) : spectacle, vivacité et technique sur demi-terrain sont au rendez-vous, avec deux mi-temps intensives de 35 minutes.

Le club continue d'ouvrir les portes de son stade à tout joueur intéressé: que tu sois curieux, hésitant, sportif aguerri ou plutôt du dimanche, n'hésites pas à venir faire un essai ! (renseignements auprès de Patrice au 06 47 03 84 57).



La carte du supporter est également disponible : si tu es du village ou d'ailleurs, que tu souhaites soutenir ton club de cœur, sa poursuite d'activité et ainsi devenir un vrai "socio", elle est faite pour toi ! D'un montant minimum de 15€ (libre à toi de donner ensuite ce que bon te semble), tu peux en faire la demande auprès de Martine ou Patrice au village.

Page Facebook du club : Us Lencouacq Football



Un bon nettoyage de la croix du parking de la Mairie a été effectué par Virginie.



Activités découverte des instruments de musiques utilisés par les Bandas à l'école de Lencouacq.

Les travaux d'installation d'un columbarium (*lieu où sont conservées, dans des niches, les urnes cinéraires contenant les cendres des morts*) ainsi que d'un jardin des souvenirs (*espace de dispersion des cendres des défunts ayant fait l'objet d'une crémation*) ont débuté au cimetière.



En septembre, regain d'énergie des Anciens

Sortis de la torpeur caniculaire de l'été, l'Association *Lous de St Loup* a programmé deux activités en ce mois de septembre.

1^{er} septembre : St Loup, nom de l'Association, organise à cette date son repas annuel, déplacé exceptionnellement à la salle des fêtes d'Arue, qui nous a réservé son meilleur accueil.

Il s'est déroulé dans une très bonne ambiance pour les participants. Bonne qualité de repas, suivi par des jeux de cartes, belote et tarot. A l'issue de la journée, Jean-Paul Descat, heureux bénéficiaire du tirage de la tombola, est reparti avec son jambon !

20 septembre : VOYAGE A NERAC

Nérac, région dite d'Albret, présente quelques points d'intérêts historiques. Partis avec la fraîcheur matinale, les 33 participants ont appréciés tout d'abord la bastide de Viannes, son histoire riche du passage de la famille des *Albret* dont est issu le roi Henri IV. Nous avons ensuite assisté, chez un souffleur de verre, à une démonstration exceptionnelle de création d'un vase ... magnifique !

Midi, repas dans une ferme auberge dans un cadre entouré de vallons un peu bucoliques. Digestion oblige, nous avons embarqué sur un bateau, passage d'écluse et manœuvres délicates sur la Baïse. Fin de résistance de la ville au XVII^{ème} siècle.

Retour à Lencouacq sous le soleil. Tout le monde semblait avoir passé une très agréable journée.

Le président : Jean Louis Pene

COMITE DES FETES

Le samedi 1^{er} octobre le comité a organisé un vide-grenier sur la place du Foirail. Belle initiative, qui a permis de réunir de nombreux exposants et visiteurs, ravis de leur journée (bonne ambiance régnante, beaucoup de monde, diverses propositions de restauration, crêpes et buvette, concours de pétanque ...). A noter quelques gouttes en fin d'après-midi (une brève averse) s'il fallait donner un point négatif à cette manifestation.



Nous vous donnons rendez-vous l'année prochaine à la même date !



Depuis 2014, le Parc naturel rassemble des connaissances sur les enjeux de la biodiversité communale, ce qui a permis la création d'Atlas communaux (ABC). Dans le même temps, un programme de définition des continuités écologiques a été développé sur l'ensemble du territoire, présenté sous forme de guides pratiques.



N'oublions pas la cérémonie du 11 novembre, qui sera célébrée comme chaque année aux Monuments aux Morts de notre village à 10 h en présence de L'Harmonie des Petites Landes



CREPES AU POTIMARRON **JAMBON FROMAGE**

Ingrédients (pour 6 crêpes environ) :

300 g de potimarron ou butternut

3 œufs

250 g de farine

1 sachet de levure chimique

500 ml de lait

150 g scamorza ou emmental râpé

6 tranches de jambon blanc

10 brins de ciboulette (facultative), sel

Recette :

Faire cuire le potimarron à la vapeur environ 25mm. ***Ajuster la cuisson si nécessaire.*** Mettre le potimarron cuit dans un récipient. Y ajouter les œufs, la farine, la levure, le lait et le sel, puis mixer le tout pour obtenir une pâte à crêpe homogène.

Cuire les crêpes une à une dans la poêle, répartir le jambon et le fromage râpé et la ciboulette sur chaque crêpe, rouler les puis mettre au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu (environ 15 mm four à 130°)

Servi chaud. Bon appétit !