



LA GAZETTE

LENCOUACQUAISE

N°10 juillet 2024

Facebook : consultez la page de la mairie de Lencouacq
Site internet officiel : en cours d'élaboration

Application IntraMuros



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

Toutes les infos pratiques
publiées par votre Mairie

HORAIRE D'OUVERTURE DE LA MAIRIE DEPUIS LE 1^{er} MAI 2023

Lundi – mardi – jeudi – vendredi : de 9 h à 12 h 15 et de 13h à 17h30
Le mercredi matin en télétravail

HORAIRE DE LA POSTE

Lundi-mardi-jeudi-vendredi
De 8h30 à 12h15

Venez rejoindre l'Association Lous de St Loup qui vous propose à partir de Septembre :
Jeux de carte, jeux de société, tricot ... dans les locaux de la Mairie (*dates et horaires à définir*)

Entretien des chemins communaux :

Nous allons combler les trous des chemins suivant : « Lagrave (2 camions), Guirolanne (1 camion) ainsi que le parking de la place du Foirail (1 camion)

- Achat de 4 camions de cailloux : 1617 €
- Location d'un télescopique (pour étaler) : 1400 €
- L'agent technique mobilisé sur le chantier pour 1 semaine

Pour rappel la commune a la charge d'environ 48 kms de chemins communaux

Il est malheureusement fréquent que la jardinière devant la salle des Associations soit prise pour un cendrier. **MERCI DE RESPECTER LES PLANTATIONS**

Les nouveaux diplômés de cette année scolaire (CAP, BEP, BREVET, BAC), sont priés de se faire connaître en mairie afin de profiter d'un bon d'achat de 50 € dans la librairie de leur choix

NOUVELLES DISPOSITIONS POUR L'OBTENTION D'UN COMPOSTEUR

Pour les personnes désirant des composteurs, (mis à disposition par le SICTOM), vous devez préalablement vous inscrire sur le site du SICTOM DU MARSAN. Ils seront par la suite, livrés en Mairie pour que vous puissiez les récupérer.

<https://www.sictomdumarsan.fr/>



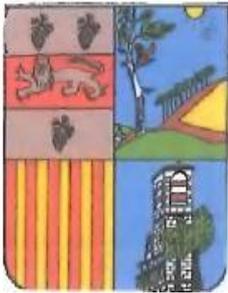
Lencouacq aura la chance d'accueillir le Jeu des Mille Euros, le plus ancien des jeux radiophoniques de France, diffusé par France Inter du lundi au vendredi à 12h45.

L'enregistrement du jeu se déroulera à la salle des fêtes le mercredi 18 septembre 2024 à 17h et 18h30. Accueil du public et des candidats à 17h.

Les sélections des candidats se feront sur place le jour même, l'enregistrement du "spécial jeunes" (12 à 18 ans) à partir de 18h30.

2 candidats jouent ensemble à chaque émission pour tenter de remporter les 1000 euros du super banco en répondant à des questions de culture générale posées par l'animateur Nicolas Stoufflet.

Venez représenter Lencouacq!



LOUS de ST LOUP de LENCOUACQ

Association déclarée en Préfecture le « 31 mars 1977 »

J.O. du 8 Avril 1977 sous le N° 4197

Siège social : Mairie

5 rue de l'Eglise

40120 LENCOUACQ



LE 27 SEPTEMBRE 2024 VOYAGE A PAU-JURANCON

Départ de LENCOUACQ vers 8h15

MATIN : 10h00 PAU : Visite guidée du château d'Henri IV : vous irez explorer à travers une visite guidée le château natal du « bon roi Henri IV ». Vous y découvrirez ses 100 ans d'histoire mais aussi sa somptueuse collection de tapisserie qui se trouve être l'une des plus belles de France.

Visite en PETIT TRAIN de la ville : rendez-vous place de la Déportation pour une découverte panoramique de la ville.

DEJEUNER TYPIQUE DU BEARN dans un restaurant proche de PAU

MENU TRADITION

Kir de bienvenue

Garbure

Civet gaulois (jambon frais) pommes au four à la crème

Dessert

Vin et café

APRES-MIDI : GAN : Visite de la cave coopérative de Jurançon

Vous découvrirez les coulisses de la vinification des vins, en retraçant avec votre guide le parcours d'un grain de raisin, de son arrivée jusqu'à la mise en bouteille. Pendant votre visite, vous découvrirez la salle des pressoirs, les cuves de fermentations, le chai de vieillissement. Vous terminerez votre visite par une dégustation des vins du Jurançon et du Béarn.

Retour à Lencouacq en fin de journée

PRIX POUR LES ADHERENTS 50 € - POUR LES NONS ADHERENTS 60 €

INSCRIPTIONS JUSQU'AU 04 SEPTEMBRE 2024

LES GRANDS RENDEZ-VOUS DE L'ETE

Comme chaque année la période estivale renoue avec ses 3 festivals : « **Floc & Rock** », le 6 Juillet à Villeneuve de Marsan, « **L'Oreille en Place** » à Labastide d'Armagnac du 25 au 28 Juillet et du 31 Juillet au 3 Août, « **Musique en Bas-**

Armagnac », du 13 au 25 Août dans différents lieux emblématiques.

N'oublions pas les **Marchés gourmands des Producteurs de Pays** pour régaler vos papilles et les traditionnelles **courses landaises** pour admirer les exploits des écarteurs et sauteurs.

Le Tour de France est lui aussi de retour le 12 Juillet, passage sur les communes de Escalans et Gabarret.

La nouveauté à tester : les **apéritifs fermiers** ! Ambiance assurée le 4 Juillet à la Ganaderia de Buros à Escalans et le 30 Juillet au Domaine de Paguy à Betbezer d'Armagnac.

Contact@landesdarmagnac-tourisme.fr - Tél : 05.58.03.40.31

L'assemblée générale de l'Union Sportive Lencouacq football qui s'est tenue vendredi 14 juin devant une nombreuse assistance a été l'occasion de présenter un bilan financier sain et de revenir sur une saison écoulée réussie avec une montée en division supérieure pour notre équipe, les joueurs sont à féliciter ainsi que tous les dirigeants et bénévoles de l'ombre qui permettent à notre petite structure de vivre sereinement.

Toute personne souhaitant s'investir dans la vie du club en tant que joueur, dirigeant ou bénévole est la bienvenue en contactant Patrice au 06 47 03 84 57 ou sur la page Facebook US Lencouacq Football



ORGANISÉ PAR L'ACCA DE LENCOUACQ

Repas LENCOUACQ

SAMEDI 13 JUILLET 2024
à partir 12h00
place du village
REPAS 16 euros
Café et vin compris

Menu :
Assiette crudités
Charcuterie
Poulet rôti
haricots verts
Pommes
rissolées
Fromage salade
dessert

Renseignements
et inscriptions :
06.88.97.88.92

Buvette toute la journée et le soir
grillades / frites

Avant le 09 juillet 2024

Petit résumé de l'assemblée. Samedi 29 juin se déroulait notre assemblée générale. Au programme, lecture et approbation du PV de l'assemblée de 2023, bilan financier, recettes, dépenses et projet pour la saison à venir! Ensuite il a fallu passer aux votes du conseil d'administration, car il est démissionnaire tout les 3 ans. Les 9 membres ayant répondu favorablement pour un autre mandat, sont réélus avec 100% des voix! Le bureau est donc constitué de, Descac Florian président, Mathio Yannick vice-président, Besnard Claude trésorier, Sperandio Maurice trésorier adjoint, Bougue Thierry secrétaire, Labat Denis secrétaire adjoint ainsi que de Descac Éric, Saint-Marc J-Louis et Gleyze Michel. En suivant, le bilan moral du président se fait en remerciant les bénévoles pour leurs aides et leurs implications dans notre association, sans qui nous ne serions pas capables de pouvoir organiser quoi que ce soit, sur la mise à disposition du hangar communal en principal utilisateur de la part de la mairie (des travaux vont y être effectués afin de pouvoir en faire un local de réception), etc... Le bilan des battues pour la saison 2023/2024 est de 86 sangliers en 35 battues dont 2 en affût, le mois de mars a été très bon, 2 renards en 4 battues, 9 cervidés dont 3 mâles et 6 femelles en 23 battues et 24 chevreuils en 4 battues. Pour la prochaine saison, nous avons pris 10 bracelets de cervidés afin de freiner la population qui ne cesse d'augmenter ! Et pour finir, l'ACCA organise un repas le samedi 13 juillet sur la place du village, vous avez l'affiche pour le menu et les informations. Florian Descac



Le bilan des dernières fêtes, qui se sont déroulées du 8 mai au 12 mai 2024, a été globalement positif, le soleil a brillé tous les jours à l'exception d'un petit orage le samedi soir. Merci à tous d'être venu participer à ce cru 2024 !

Dépenses : 11 012.05€ Recettes : 15 105.18€ Bénéfices : 4 093.13€

L'assemblée générale s'est tenue le samedi 15 juin 2024, révélant une année positive financièrement, mais la situation reste préoccupante, sur les 6 membres du bureau, 4 ont démissionné et aucun volontaire ne s'est manifesté pour reprendre le flambeau. Cette situation a contraint le comité des fêtes à être mis en sommeil.

A ce jour le comité se compose d'un bureau permettant le maintien en sommeil :

Présidente IRAZOQUI Maïlys, Trésorier QUENNEVILLE Stéphane, Secrétaire FAVOT Karine.

Il est regrettable de voir un tel engagement et une telle énergie se retrouver en difficulté. Il est essentiel de reconnaître le travail accompli par les membres du comité malgré ces circonstances défavorables. Il est peut-être temps de réfléchir à des solutions pour relancer le comité des fêtes et trouver des membres motivés pour assurer sa pérennité.

N'hésitez pas à partager cet article pour sensibiliser la communauté locale à cette situation et peut-être susciter de nouvelles vocations!

LE GÂTEAU BASQUE A LA CRÈME FACILE

LA PÂTE : 300g de farine
120g de beurre
200g de sucre
2 œufs
1 sachet de levure chimique
3 pincées de sel
2 c à s de rhum

LA CRÈME : 1/2 litre de lait
3 œufs
125g de sucre
40g de farine
2 c à s de rhum



RECETTE :

La pâte :

Dans un saladier mélanger le beurre ramolli et le sucre, puis la pâte : dans farine avec la levure, les œufs, le sel puis le rhum. Mélanger jusqu'à la formation d'une pâte et laisser durcir au réfrigérateur au moins 3 heures.

La crème : dans un bol fouetter les œufs et le sucre, ajouter la farine et bien mélanger.

Porter le lait à ébullition, précipiter la moitié dans le saladier contenant la préparation, fouetter quelques instants et remettre cette préparation dans le reste de lait dans la casserole.

Porter à ébullition sans cesser de remuer pendant 3 mn. La crème doit être bien prise.

Enfin ajouter le rhum à la préparation et laisser refroidir à température ambiante au moins 2 heures.

Le montage : beurrer un moule de 22cm de diamètre, travailler légèrement la pâte et l'étirer à l'aide d'un rouleau sur une épaisseur de 4 à 5 mm.

En prendre un peu plus de la moitié pour garnir le moule et abaisser les bords.

Garnir le moule de la crème.

Allonger la pâte restante pour faire le couvercle, rayer celui-ci à l'aide d'une fourchette et le dorer avec un œuf.

Cuire à 180°C pendant 40mn ; à déguster froid et de préférence le lendemain il n'en sera que meilleur.....