

COMMUNE DE BRISCOUS
—N°78—

ELEAK

JANVIER · FÉVRIER · MARS

A l'heure où ces lignes sont écrites, on apprend que la menace sanitaire recule et le scénario du pire s'éloigne ; aussi tels des petits bourgeons qui éclosent au printemps, chacun d'entre nous y va de ses projets, ses plans, ses espoirs.

Dans ce numéro 78 d'Eleak l'adjoint aux Bâtiments vous présente les travaux réalisés au cours de cette année et les projets pour 2022, notamment la construction de la cantine de l'école des Salines. Nous aurions voulu vous relater toutes les manifestations prévues pour ces derniers mois, mais nombre d'entre elles ont été reportées sinon annulées.

Quelques rares spectacles (cabaret et théâtre) ont pu se dérouler cependant, pour notre plus grand plaisir, nous permettant de retrouver le chemin vers E.C Bixintxo pour partager un moment de culture et d'échanges. Hélas l'agenda des mois futurs est encore clairsemé, l'horizon sanitaire n'étant pas franchement dégagé, il est encore difficile de se lancer dans la mise en route de projets comportant des engagements humains et financiers. Le comité des fêtes du bourg a été ainsi contraint d'annuler les fêtes de la Bixintxo.

Les associations ont repris leurs activités très cadrées par les consignes sanitaires parfois complexes mais si nécessaires. A noter que le tournoi de pelote à Lokarri est en cours. Oinak Arin a animé la sortie de la messe pour fêter le carnaval.

Nous poursuivons notre désir de vous faire connaître les « talents » du village ainsi que les artisans ou entreprises qui viennent de s'installer. Vous pourrez continuer à découvrir la rubrique des artisans qui nous entourent.

Toute l'équipe d'Eleak vous souhaite une bonne lecture.

DIRECTRICE DE PUBLICATION

Fabienne AYENSA

EQUIPE DE REDACTION

Christine CHEVERRY PALUAT,

Cédric DESTREBATS,

Agnès ETCHEBARNE,

Fabienne ETCHEGARAY,

Anne Marie JOCOU,

Sébastien LASSEGUETTE,

Nathalie MARSAUDON,

Baptiste FAYTY,

Frédéric PLEGUES,

Katixa DUBARBIER,

Marcel DUMARTIN

IMPRESSION

Imprimerie
du Labourd

DISTRIBUTEUR

Distri Express 64

INFOGRAPHISTE

Elena Eyherabide



www.brisco.us.fr

www.beskoize.fr

mairie@brisco.us.fr
05 59 31 70 90

LE MOT DE L'ÉLU

Adjoint aux bâtiments et équipements communaux

L'année 2021 a été ponctuée de divers travaux d'entretien des bâtiments et réfection de salles tels que :

- salle du conseil municipal et du bureau du CCAS : doublage et isolation des cloisons et plafonds ainsi que mise aux normes de l'installation électrique.

- salles de classe des deux écoles publiques : peinture, pose de nouveaux radiateurs et prises, achat de nouveau mobilier, réfection d'une kitchenette.

- crèche : remplacement de la clôture.

- vestiaires de Lokarri : rafraichissement de la peinture.

Après une visite des bâtiments avec les services de la DDTM (direction départementale des territoires et de la mer), concernant les dispositions à prendre pour l'accessibilité des ERP (établissement recevant du public) aux personnes à mobilité réduite, un

Le nouveau bâtiment pour la restauration scolaire sera situé dans le prolongement du bâtiment actuel qui abrite les classes et le préau. La nouvelle salle de réfectoire est prévue pour 66 places et le principe du self sera adopté avec un service en plateau. Les plats préparés au niveau de la cuisine de Biltoki seront réchauffés et maintenus en température ou au frais selon les préparations. Le préfabriqué actuel qui tient lieu d'accueil périscolaire et qui a souffert suite aux inondations sera détruit. Ce service investira les locaux de la cantine actuelle près du parking. La commune a obtenu une subvention du DSIL (Dotation de Soutien à l'Investissement Local) d'un montant de 140 000 € HT et de la CAPB (fonds de concours) pour un montant de 31 490 € HT.

Le montant des travaux s'élève à 557 012 € HT.



David Etchechury

contrôle des travaux déjà engagés a été réalisé et a permis d'obtenir certaines dérogations concernant l'Ad'AP (agenda d'accessibilité programmée). Effectivement certains travaux nécessaires seraient trop conséquents.

Quelques réalisations sont prévues telles que : signalétique, bande d'éveil au sol ou bandes podotactiles ... au niveau de la mairie, de la salle multi activités, de la supérette, de la crèche, de l'école Ikas Bide, du vestiaire du fronton, des toilettes publiques, des cimetières.

Ces travaux seront réalisés en partie par les services techniques (en régie) et les artisans du village.

Cet été devrait voir la pose de la première pierre de la nouvelle cantine scolaire de l'école des Salines. Cette opération a pour but de remplacer le préfabriqué qui a souffert lors de nombreuses inondations.

Les travaux d'amélioration des bâtiments se poursuivront tout au long de l'année. Je tiens à remercier les artisans, le personnel des services techniques et administratif de la commune pour la réalisation de ces travaux.

PROJET DE CONSTRUCTION DE LA CANTINE SCOLAIRE DE L'ÉCOLE DES SALINES



A&

ARCHIVES COMMUNALES

Accompagnée par l'Agence Publique de Gestion Locale la Commune de Briscous a fait appel au service des archives.

Le grenier de la mairie, dans lequel étaient stockés les documents les plus anciens, a dans un premier temps fait l'objet d'un grand dépoussiérage, avant qu'un premier classement soit effectué par catégories de documents : les documents à détruire, les documents à conserver en mairie, les documents à déposer au Pôle archives de Bayonne (Délibération du 8/11/2010 du Conseil municipal autorisant le Maire à effectuer ce dépôt).

Les registres d'état-civil (naissances, mariages, décès) antérieurs à l'année 1900 sont déposés aux archives de Bayonne.

Cadre de classement

Les archives sont classées selon un cadre de classement national, qui regroupe les documents antérieurs à la Révolution dans le fonds ancien, de 1790 à 1982 dans le fonds moderne, et les documents postérieurs à 1983 en archives contemporaines.

Informations concernant la conservation des documents d'archives

Les communes sont propriétaires de leurs archives à l'exception de certains documents, comme l'état civil ou le cadastre, dont la propriété demeure à l'Etat. Le maire a la responsabilité civile de toutes les archives de la commune et doit les conserver. Ces archives font partie du domaine public mobilier de la

commune, elles ne peuvent donc faire l'objet d'une élimination sans le visa du directeur des Archives Départementales. Avant toute élimination, la liste des documents à détruire avec leur date, doit lui être soumise. Uniquement après l'accord du directeur des Archives Départementales, la destruction peut avoir lieu. Elle doit être totale (déchetage ou incinération) et toujours réalisée en présence d'un représentant de la municipalité. Une attestation de destruction est remise. Des bordereaux de dépôt aux archives du pôle de Bayonne ont également été établis. Ces archives sont consultables : archives.le64.fr.

CCP

SERVICES TECHNIQUES

Agents polyvalents des services techniques



Responsable des services techniques
Laurent DUPUY

Missions du poste
Diriger et coordonner les actions des services techniques
Participer au suivi de la gestion des bâtiments publics et des véhicules
Participer aux travaux assurés par les agents des services techniques
Suivre les travaux confiés aux entreprises dans le cadre de travaux de bâtiments et de voirie

Apprentis espaces verts en formation



Julien
SAINT-ESTEBEN
BP aménagement paysager



Xan
SORHOUE
CAP Agricole jardinier paysagiste



Cyril PHILIPPOTAUX

Missions du poste
Participer à l'entretien et la mise en valeur des espaces verts
Assurer le remplacement du responsable des services techniques en son absence



Cédric HARISMENDY

Missions du poste
Participer à l'entretien et la mise en valeur des espaces et des bâtiments communaux



Jean-Louis PARISON

Missions du poste
Participer à l'entretien des espaces et des bâtiments communaux



Roland DARASPE

Missions du poste
Participer à l'entretien des espaces communaux



Christophe HIRIART

Missions du poste
Participer à l'entretien et la mise en valeur des espaces et des bâtiments communaux

DU RÉPIT POUR LES AIDANTS

La Commission Action Sociale, en partenariat avec le CIAPA (Comité départemental d'Intervention et d'Animation Pour l'Autonomie) propose de mettre en place des ateliers gratuits de sophrologie à destination des aidants. ATELIERS ENTR'EUX DEUX : aidants-aidés, offrez-vous un moment de répit ! Ateliers de bien-être et de santé pour une meilleure gestion du stress et des douleurs. Les ateliers sont composés de duos « aidant-aidé ».

La personne aidée peut être porteuse d'un handicap, souffrir d'une perte d'autonomie due à l'avancée en âge mais également suite à un accident ou une maladie telle que cancer, parkinson, accident vasculaire cérébral. Le but est de favoriser le lien aidant-aidé en créant des rencontres, des échanges autour de moments de partage et de bien-être au sein d'un petit groupe. Les séances sont animées par un sophrologue qui s'adapte aux besoins et au rythme du groupe en tenant compte des particularités de chacun. Vous repartirez à la fin des ateliers avec un support audio qui permettra de prolonger les bénéfices de la relaxation dynamique à domicile. Pour vous inscrire ou pour toute information complémentaire, appelez le CCAS au 05 59 31 78 34 ou 05 59 31 78 31.

LE PÈRE NOËL

EST PASSÉ DANS LES ACCUEILS PÉRISCOLAIRES

Une touche de la magie de Noël à l'école... Le jour de la rentrée des classes, ce mois de janvier, les enfants des accueils périscolaires des écoles Ikas Bide, Saint Vincent et Salines étaient pour certains stupéfaits, pour d'autres enchantés... Une agréable surprise les attendait : le Père Noël avait déposé des paquets au pied des petits sapins que les enfants avaient installés et décorés sur chaque site avant les vacances de Noël. Les cadeaux, rapidement déballés, ont enthousiasmé nos jeunes écoliers : jeux de société, jeux de construction et Playmobil, de quoi bien les occuper.

UN PEU DE CHALEUR AU COEUR DE L'HIVER

Egayer les journées courtes et glacées des mois de janvier et février est une mission de l'équipe d'animation des accueils de loisirs. Ainsi, une journée festive à l'occasion de la chandeleur et du nouvel an chinois a été organisée le mercredi 02 février dernier. Ce fût une belle journée. A midi, le menu entièrement « fait maison » par l'équipe de restauration proposait aux enfants de goûter le porc au caramel, les rouleaux de printemps et les nouilles chinoises. En dessert et à 16h, les petits gourmands ont dégusté des crêpes dont ils avaient eux-mêmes préparé la pâte le matin, en atelier cuisine. Les enfants avaient fabriqué des décorations afin d'embellir les tables de la cantine. Le groupe des petits a surpris les plus grands en arrivant caché sous un dragon qu'il a confectionné avec leurs animatrices : Christine Baret et Anaïs Aribit. La journée s'est achevée en musique, avec une danse sur des rythmes asiatiques.

Pour les vacances d'hiver, le cirque s'est invité au Centre de Loisirs. Un joli programme concocté par l'équipe d'animation a permis aux groupes des petits et des moyens de s'initier à l'art de jongler et de faire le pitre. Le groupe des grands, quant à lui, a été initié au skate. Tous les petits clowns ont achevé les vacances par un spectacle et un joyeux goûter.

Enfin, une journée « carnaval » a été organisée, ce premier mercredi du mois de mars, pour le plus grand plaisir des enfants qui ont arpenté le bourg du village dans un joli défilé coloré.

Le CCAS recrute : afin d'assurer les accueils périscolaires - matin et soir - et la pause méridienne, le CCAS recherche du personnel d'animation à raison de 24h par semaine en période scolaire. Vous pouvez adresser votre CV à ccas.admin@briscous.fr et ccas.adjoint@briscous.fr. Pour toute information complémentaire, contactez le CCAS au 05 59 31 78 34 ou au 05 59 31 78 31.

VÉLO À L'ÉCOLE DES SALINES



Les CM1 et CM2 de l'école partiront en classe découverte cyclo à Capbreton du 30 mars au 1^{er} avril. Pour se préparer, ils ont fait plusieurs séances à Lokarri : démarrer rapidement, suivre une trajectoire rectiligne, slalomer sans risque, adapter sa conduite aux différents terrains, maîtriser sa vitesse... Pour finir, ils ont effectué une sortie sur route : direction le bourg par la voie verte. Ils ont ainsi appris à rouler en groupe, traverser un carrefour, passer un rond point... Fin prêts, les élèves sont maintenant impatients de découvrir les pistes cyclables landaises.

CG

TALENT, VOUS AVEZ DIT TALENT ?

Raquette en main depuis qu'elle sait marcher (merci Papa, merci Maman) Romane Darrigol a obtenu cette année sa qualification pour le prestigieux Tournoi des Petits As, à Tarbes (20 au 30 janvier 2022). Quand on sait que Les Petits As, c'est LE tournoi de Tennis de référence puisqu'il regroupe l'élite mondiale des joueurs et joueuses de moins de 14 ans, on mesure vite le chemin parcouru par Romane depuis ses débuts sur les terrains de Tennis de Briscous jusqu'à ce grand jour ; Sachez quand même que Nadal, Fédérer et Mauresmo font partie de ceux qui ont, à cet âge, foulé les courts du Tournoi des Petits As. Bravo donc Romane pour cet exploit, bravo pour tous les efforts consentis pour arriver à ce niveau, et belle continuation ! Bravo également à sa famille qui la soutient dans ce parcours, mais aussi à tous ceux qui, par leur engagement bénévole dans le club de Tennis de Briscous, ont permis à Romane de découvrir le Tennis et de le vivre aujourd'hui avec succès. Nous serons toujours fiers de voir une jeune beskoiztar fleurir avec l'élite, et surtout s'épanouir pleinement dans sa passion.

AMJ

FRIANDISES, FRIANDISES !

A l'approche de Pâques l'atelier « FRIANDISES » vous propose un assortiment spécial de chocolats et confiseries (lapin, œufs...).

Pour les petits et les grands... A offrir ou à s'offrir... Cela fait toujours plaisir...

Tout est fabriqué artisanalement dans le laboratoire de Briscous les Salines.

Le catalogue de Pâques est disponible par simple appel ou par mail.

Nous proposons également la vente en vrac et des coffrets personnalisés... N'hésitez pas à nous contacter. Nous livrons sans frais sur Briscous.

Téléphone : 06 19 16 03 34
Mail : themyrthe@sfr.fr
Facebook : Friandises



PE

NOUVEAUTÉS

COMMERCANTS | ENTREPRISES | ARTISANS

SALON NATUR'EL

Tant attendu ! Notre appareil à lumière pulsée est chez Natur'el. Venez prendre conseil pour une épilation durable !

Il fait très froid en ce moment et votre peau tiraille ? En nouveauté, venez découvrir la Gamme NUTRI-SENSIBILITE au Muesli, et bénéficiez des bienfaits combinés de l'avoine bio, des probiotiques et du miel pour protéger, apaiser et reconforter votre peau du froid !

En nouveauté cabine, ce soin est bénéfique aux peaux sèches et/ou sensibles. Nous vous offrons un baume lèvres OU une crème mains au choix pour 2 produits achetés dans la gamme (dans la limite des stocks disponibles), alors foncez !

MAISON JOANTO

Chers Beskoiztar,
Une fois de plus cette terrible pandémie nous a privés d'animer les fêtes de la Bixintxo 2022.

Nous espérons que l'arrivée du printemps et le recul annoncé de la pandémie, nous permettra de proposer quelques animations. En effet, Charlotte vous proposera des plats dont elle a le secret et Vincent vous amènera à la rencontre de vigneron qu'il aura sélectionnés.

La nouvelle carte sortira début mars 2022. Soyez vigilants, consultez hebdomadairement les réseaux sociaux et surtout notre site web de la maison Joanto

A très vite
Amicalement
Toute l'équipe JOANTO



BELHARRA PLOMBERIE

Comme vous en avez l'habitude à présent, nous poursuivons notre présentation des Artisans du village avec dans ce numéro l'entreprise «Belharras Plomberie».

Très récemment installée au cœur de notre village au lotissement Plaza Ondoa, l'entreprise Belharras Plomberie est depuis le lundi 07 février 2022 prête à vous offrir toutes ses meilleures prestations.

En effet les deux associés de l'entreprise effectuent tout type de dépannage de plomberie et assurent les travaux de chauffage, sanitaire et climatisation, dans des projets neufs ou de rénovation.

Les deux dirigeants, Germain BRUNCLAIRE et Julien JIMENEZ, sont forts de 17 ans d'expérience dont dix années passées en tant que salariés dans une entreprise commune. N'hésitez plus à leur faire appel, ils interviennent sur tout le Pays Basque et le Sud des Landes.

La rigueur, la minutie et la convivialité sont des mots qui leur sont chers et qui qualifient à merveille l'esprit de cette toute nouvelle aventure.

TABAC PRESSE

Pour vos cadeaux des fêtes des Mères, et Grands-Mères, n'hésitez pas à passer commande concernant des bouquets de fleurs, roses éternelles ou tout autre demande spéciale sur mesure.

VIVAL

A ceux qui ont pensé à la liste de courses mais pas au stylo pour barrer au fur et à mesure.

A ceux qui arrivent à la fermeture, mais « promis » n'en ont que pour une seconde.

A ceux qui viennent juste pour parler de l'Aviron Bayonnais.

A ceux qui ne se souviennent plus de leur code de carte bleue.

A ceux qui savent pourtant bien qu'il ne faut pas faire les courses quand on a faim.

A ceux qui ne veulent pas de sachets et qui font tout tomber une fois arrivés à la voiture.

A ceux qui n'ont pas pu résister à l'odeur du poulet rôti.

A ceux qui viennent échanger leurs recettes de grands-mères.

A ceux qui piquent des cerises et qui ne savent pas quoi faire du noyau.

A ceux qui sentent les shampooings à la vanille, alors que ça sent toujours la vanille.

A ceux qui demandent « Du chauchichon sitoplé Tony ».

A ceux qui viennent acheter un truc.

A ceux qui reviennent parce qu'ils ont oublié un truc.

A ceux qui viennent chercher un colis ou le déposer.

A tous ceux qui nous ont fait confiance depuis 25 ans. Merci.

Merci de votre fidélité, merci pour tous ces moments et au revoir, il est temps de passer la main... Nous souhaitons le même Bonheur aux prochains exploitants.

N.B : une partie du matériel et petit outillage de boucherie charcuterie traiteur est à la vente, pour les personnes intéressées nous contacter sur place.

Sylvie et Tony



TTIPI TTAPA

TTIPI TTAPA se traduit par « Pas à pas » et il en aura fallu des pas pour les adhérents qui, au cours de l'année 2021, ont parcouru 541 kms et gravi 10 200m de dénivelé malgré les confinements successifs.

Par chance, notre activité se déroule en plein air et contrairement à d'autres associations du village nous avons pu pratiquer au mieux notre activité dans le respect des gestes barrières et de distanciations nécessaires. Voilà maintenant 15 mois que notre jeune association est née et se renforce chaque jour.

Deux sorties par semaine, variant entre 9 et 15kms, une le mercredi sur des terrains plats et une le samedi en montagne, permettent aux participants de parcourir des sites et des lieux que certains n'auraient pas découvert seuls. La découverte, la convivialité et la gaieté animent nos marches où chacun s'adapte au rythme des autres. En plus des randos hebdomadaires, notre association a organisé en 2021 : une marche nocturne, une marche surprise, un séjour de deux jours à Artouste, participé activement à l'organisation de la marche d'Octobre Rose qui a réuni près de 200 participants au village et participé au Forum des Associations.

Si vous souhaitez rejoindre notre groupe, vous pouvez tester nos sorties par deux fois avant d'éventuellement adhérer. La cotisation est modeste, 25€, les départs se font tous les mercredis et samedis, en hiver, à 13h30 précises pour du covoiturage au départ du parking Larre au centre Bourg. A la belle saison les marches ont lieu les mêmes jours mais le matin, départ à 8h30. En début de chaque semaine, les adhérents reçoivent par mail le programme des marches à venir et peuvent ainsi adapter leurs sorties à leurs capacités, leurs disponibilités ou leurs envies.

Si vous souhaitez nous rejoindre ou obtenir d'autres informations : contacter Serge au 06 77 32 59 31 ou par mail ttipi.ttapa@orange.fr



La joie de vivre

LA JOIE DE VIVRE

Ne restez plus seul(e)...L'entreprise « la joie de vivre » vous propose son aide. Julie Raquidel, ancienne aide-soignante vous propose des activités et loisirs pour garder un lien social. Elle vous propose aussi une prestation administrative vous permettant de vous mettre en relation avec une personne compétente adaptée à vos besoins et pour vous aider ainsi dans vos démarches administratives.

Julie Raquidel
63 chemin Harramburua Impasse
Chourtotegia
64 240 Briscous
Julieraquidel@outlook.fr
06 61 51 89 65



Tipi ttapa



OINAK ARIN 60^{ÈME} ANNIVERSAIRE PRÈS DE 150 DANSEURS SUR SCÈNE

Le 60^{ème} anniversaire d'Oinak Arin approche et nous avons hâte de vous partager le résultat de tout le travail que nous sommes en train de mettre en place. Tout d'abord, le but est pour nous de rassembler, anciennes et nouvelles générations, pour mêler danses traditionnelles et revisitées. Pour mener à bien ce projet, il nous a d'abord fallu réfléchir à une histoire : nous avons vite pensé pour cela à la suite d'*Hire Aipan*, notre première création, et ainsi raconter l'histoire du groupe au travers du sommeil d'une enfant. Toute la petite troupe s'est alors organisée en commissions pour préparer tout cela du mieux qu'elle peut. Commissions costumes, budget, musique, danse, communication, administratif et logistique, nous nous sommes tous répartis les tâches à réaliser. Une des premières grosses parties du travail a consisté pour la commission communication à contacter toutes les personnes ayant fait partie du groupe depuis sa création... il y a 61 ans (Merci la covid pour cette année de retard). Plus de 350 personnes ont été contactées, et pour notre grand plaisir, une grande partie a répondu présente pour danse, musique et bénévolat. D'autres nous

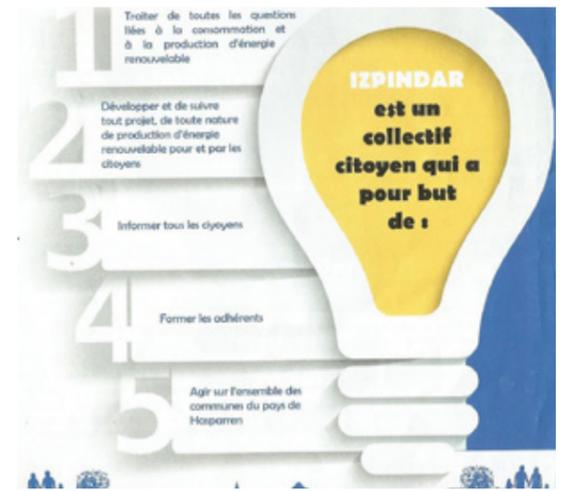


ont assurés qu'ils vivraient eux aussi l'aventure depuis le public. Les répétitions ont pu ainsi commencer en octobre 2021, en se basant sur le travail en amont des commissions danses et musiques, qui avaient elles, finalisé en grande partie les créations en 2020-2021. En parallèle, la commission costumes s'affaire à trouver les matières premières, et à confectionner avec délicatesse les costumes et décors que nous avons imaginés. D'autres part, la commission budget veille à ce que nous ayons suffisamment de ressources pour financer la totalité de notre projet. Vous l'aurez compris, Oinak Arin compte bien sortir le grand jeu pour ce spectacle. Si vous n'avez pas encore sauté le pas pour participer à ce projet, nous espérons que nous pourrions compter sur vous dans le public le 20 août 2022 !

Oinak Arin

IZPINDAR

Créée en juillet 2020, l'association Izpindar est passée de 7 à 60 adhérents en un peu plus d'un an, ce qui montre un réel intérêt des citoyens pour la transition énergétique ! Intérêt confirmé par une convention de 3 ans signée avec la Communauté d'Agglomération du Pays Basque, et un soutien financier apporté par le Fonds de la Caisse d'Épargne. Les adhérents agissent sur des projets individuels et collectifs sur les 11 communes du Pays d'Hasparren dont Briscous. L'objectif est d'agir concrètement sur nos communes en informant et en formant les citoyens sur les questions de l'énergie, pour mieux appréhender les nombreux démarchages souvent peu scrupuleux, mais aussi pour pouvoir agir chacun à son échelle. L'association se déploie au fil des rencontres, des adhésions et des partenariats pour développer toutes les solutions d'énergie renouvelable, pour et avec le citoyen, en individuel ou en collectif, pour impulser des démarches de sobriété et d'efficacité énergétiques. Vous souhaitez en savoir plus, contactez l'association : contact@izpindar.fr



TÉMOIGNAGE D'UNE DANSEUSE

Je trouve le projet très chouette. Il reste fidèle au groupe, à son histoire, retrace bien son vécu. Et en même temps il amène de la nouveauté, celle de la jeune génération bien ancrée dans l'époque. Une équipe de jeunes dynamique, motivée et bien organisée et qui nous transmet cette énergie communicative. Bonne humeur au rendez vous, toujours autant de plaisir de se retrouver sur ces planches, faisant appel à tellement de souvenirs, à la « belle époque ». Réunissant toutes les générations, c'est génial de se retrouver à danser avec sa mère ou sa tante.



SPECTACLE DES ENFANTS BESKOITZE & IRURITAKO DANTZARIAK

Une nouvelle qui fait plaisir : le 60^{ème} spectacle des enfants va enfin pouvoir avoir lieu cette année ! Il se déroulera le **samedi 30 avril à 20h30** dans la salle Lokarri. Nos jeunes s'impatientent déjà à l'idée de remettre ou d'enfiler pour la première fois pour certains, les costumes traditionnels du groupe. Alors pour cette année, plein de nouvelles chorégraphies... ET SURTOUT une collaboration avec le groupe d'enfants de Elizondo « Iruritako Dantzariak », qui n'est autre que le groupe du professeur de danse Kristobal. Au programme, des danses proposées par les deux groupes, ainsi que des danses partagées, jouées par les musiciens des 2 groupes ! Un rendez vous à ne donc pas rater, qui vous fera sourire et vous ambiancer !

Fite arte !

Oinak Arin

« LA BONNE CUISINE C'EST LE SOUVENIR » GEORGES SIMENON

« Cantine », pour moi, ce mot n'évoque pas que de bons souvenirs. Quand j'étais à l'école, la cuisine de la restauration scolaire était au mieux insipide, au pire immangeable. Une question me taraude alors depuis : pourquoi ? Pourquoi est-ce si difficile de servir des plats savoureux aux élèves ? Est-ce dû au nombre de repas à préparer ? Au budget à maîtriser ? À des normes d'hygiène à respecter ? En clair, est-ce possible de se régaler à la cantine ?

Parce que faire des repas bons pour la santé et pour la planète, c'est une chose, mais faire des repas qui plaisent aux enfants, quelle gageure ! Je suis donc allée à la rencontre de Julie, Cheffe de la restauration scolaire dans notre commune.

J'ai de suite été touchée par l'implication personnelle engagée par Julie dans son métier. Elle n'a qu'une idée en tête : « faire plaisir aux enfants » et développer chez eux le sens du « bien manger ».

C'est avec passion que Julie vous livre ses sensations culinaires d'inspirations spontanées, mais surtout saisonnières et locales. Pour Julie, le respect de la saisonnalité est un point clef dans l'élaboration des menus ; ceci afin de mettre à l'honneur les produits frais et locaux.

Julie attache une volonté indéfectible à ne servir que des produits locaux, saisonniers, travaillés et réalisés dans sa cuisine ; contrainte énorme, mais très valorisante.

C'est ainsi que les enfants peuvent déguster son savoir faire, passant du velouté de lentilles, au risotto à la courge butternut jusqu'aux nuggets faits maison.

Passionnée de cuisine depuis toujours et, après des années d'exercice dans des restaurants aux cuisines traditionnelles ou gastronomiques, Julie aurait pu changer de voie pour notamment retrouver une qualité de vie familiale, difficilement compatible avec les exigences de ce métier (horaires contraignants ; travail le weekend).

L'opportunité d'intégrer un service de restauration scolaire correspondant à sa vision de l'alimentation aura eu raison de ce projet de reconversion professionnelle.

Julie a trouvé à Briscous un vrai terrain d'expression de sa passion, avec des défis et challenges qu'elle se fixe régulièrement : découverte de la cuisine des régions de France, semaine du goût, amélioration des goûters, sensibilisation aux circuits courts et producteurs locaux.

Elle n'oublie pas non plus d'indiquer que ce travail est rendu possible par l'étroite collaboration qu'elle entretient avec la diététicienne et l'ensemble des agents qui oeuvrent quotidiennement à ses côtés ; chacune de ces personnes, avec son expérience, ses idées participe et soutient Julie dans l'élaboration des menus.

A Bil Toki, chaque midi, il n'y a donc d'autres ambitions que de proposer une prestation de qualité alliant équilibre alimentaire, créativité et bons goûts.

Merci donc Julie de m'avoir prouvé qu'aujourd'hui le « bien manger » à la cantine est possible ; je suis maintenant convaincue que les petits beskoitzar auront d'autres souvenirs que les miens de leurs repas à la cantine.

AMJ



Si 2021 a été particulier, il l'a été également pour OLENTZERO qui a dû se rendre à Briscous bien avant l'heure, invité par le groupe Otxalde. Bien lui en a pris car il a fait le bonheur de nombreux petits et grands enfants.

Tout a débuté en septembre dernier lorsque le groupe Otxalde s'est rapproché de 4 écoles et ikastola pour développer un parcours pédagogique autour d'Olentzero et ce par le biais d'Aitona Zaharra, 2^e titre de leur dernier album « Zubiak ». Près de 150 élèves des écoles, Saint Vincent et Ikastola de Briscous, les Bilingues de l'école des Salines ainsi que les CP de l'ikastola d'Hasparren y ont participé.

Le projet s'est déroulé, entre les mois d'octobre et décembre, avec pour aboutissement le tournage du clip vidéo « Aitona Zaharra », sur la place du village le 19 novembre dernier.

Bien avant le tournage c'est un véritable projet culturel qui a été bâti autour d'ateliers (découverte culturelle, apprentissage du chant et de la danse, atelier de fabrication d'accessoires pour le clip ou ateliers manuels).

Depuis la sortie du clip on dénombre plus de 130 000 vues sur les réseaux sociaux ainsi que des diffusions sur TVPI en décembre. Le 04 décembre, malgré les conditions sanitaires, la plupart des élèves se sont retrouvés à la



OLENTZERO BESKOITZEN OTXALDE & OLENTZERO



salle Bixintxo pour visionner en avant première le clip et chanter quelques chants avec le groupe Otxalde. Olentzero est également passé offrir des douceurs, il a été acclamé par ses petits fans.

Un grand merci aux élèves et à leurs enseignants, qui dès la présentation du projet, se sont investis totalement, multipliant les répétitions et répondant présents à chaque sollicitation du groupe de musique.

Ce projet n'aurait pu voir le jour sans la participation de la maison de disques Agorila, Comedia productions, l'Institut Culturel Basque, Olentzeroren lagunak et la mairie de Briscous.

Otxaldeko kantariak, beren azken diskan grabatu kantua « Aitona Zaharra », nahi ukan dute irudietan eman klipa baten medioz ; hortarako ibilbide pedagogiko bat antolatu dute Olentzero gaiaren inguruan, 4 ikastetxeren laguntzarekin.

Bainan klipa hori zinezko egitasmo kultural batetan sartu da, Beskoitzeko ikastola, Bixintxo eta Urgazietako eskolak baita ere Hazparneko Ezkia ikastolako LM1 eko haurrekin : orotarar 150 ikasle eta beren erakasleak.

Hiru hilabetez eremana izan da zenbait tailerren inguruan :

Olentzero euskal kulturako ikatzegilea (eta begi klixka bat Kreole uhartera, kantaren musika handik ateratzen baita « Noël Créole »)

Kantu eta dantza ibilbideak

Esku lan tailerrak (ikastetxe bakoitzak bere bezimendu pusak pentsatu eta antolatu)

Kliparen grabaketa

Klipa estreinaldia, Bixintxo gelan, abenduak 7, eta otxalderekin kantu batzuen kantatzea... Ustegabeko bisita : Olentzero berriz etorri zela Beskoitzerat.

ESKERRAK :

Bihotz bihotzetik Ikastetxeko ikasle horier baita ere andereño erakasle eta laguntzaileer zinez denak gogo onez projektuan sartu baitira.

Elena, zkripta eta proiektu zuzendari Mikela, koreografiak, Patxi, Joëlle, Jean Paul.

Partaideak : Agorila, EKE, Olentzeroren lagunak, Beskoitzeko herriko etxea, Comedia Production

ESKULARI

Le tournoi Eskulari Pro Pilota a connu un grand succès. Dans un trinquet de Villefranque, OIHAN BAZTER plein à craquer, le Navarrais Luis SANCHEZ a battu en finale le 25 novembre le Labourdin double tenant du titre d'ESKULARI PRO PILOTA et champion de France en exercice Baptiste Ducassou 40 à 38. Le succès de ce tournoi reconnu comme l'un des meilleurs dans la spécialité du « tête à tête » est une belle promotion pour la main-nue et son club local ESKULARI.

Le championnat de la Ligue du Pays Basque en trinquet a démarré lors du dernier trimestre 2021 et s'est terminé fin février. Si nos jeunes représentants ont connu jusqu'à présent des fortunes diverses, ils ont pu se rendre compte du travail qu'il leur restait à accomplir pour se rapprocher

des meilleurs et dans tous les cas cette compétition aura été une bonne préparation de la saison en « place libre » qui se profile. Eskulari va également organiser les finales tête à tête groupe B le samedi 9 avril en catégorie cadet, junior senior pour le compte du championnat du Pays Basque.

Nous rappelons que nos éducateurs sont disponibles le mercredi et le samedi après-midi aux trinquets de Lahonce et Villefranque et que tout renseignement ou inscription peuvent être donnés ou pris en téléphonant au : 06 66 19 58 62 (Yvan Niquege).

Urte berri on guzieri / Bonne année à toutes et à tous

PG



LES RESTOS DU COEUR

Cette année encore les Restos du Cœur du centre d'Ayherre ont été au rendez-vous des plus démunis. Pour finir cette année très difficile de nombreux jouets ont été récoltés par les enfants de Briscous.

Une distribution a été organisée le jeudi 23 décembre lors de la distribution alimentaire hebdomadaire. Les bénéficiaires, agréablement surpris et avec une certaine émotion, ont tous été ravis et heureux et nous ont demandés, à nous bénévoles, de vivement remercier tous les donateurs pour ce geste.

DJ

ARGIARTEA EXPOSE BIENTÔT



« Les artistes de l'association ARGIARTEA vous convient à leur exposition de peinture qui aura lieu les samedi 2 et dimanche 3 AVRIL prochains dans la salle Bixintxo, l'Espace Culturel de Briscous.

A cette occasion nous vous invitons tous, petits et grands, enfants et adultes, parents et grands-parents, à vous joindre à nous en nous déposant un dessin ou une peinture (format et sujet à votre idée) que nous exposerons avec les nôtres. Pour cela nous vous demandons de nous apporter votre création (1 par personne) le vendredi après-midi, entre 15h et 18 h, à la salle Xirrita/ ateliers municipaux, où a lieu l'atelier hebdomadaire de notre association d'artistes amateurs, jusqu'au 25 mars inclus. Nous espérons la participation enthousiaste du plus grand nombre ! »

AD



LE COMITÉ DES SALINES FÊTE 50 ANS !

Chers Beskoiztar & Urgazietar, En cette année 2022, le Comité des fêtes de la Saint Michel fête ses 50 ans.

Pour cela, le comité organise le dimanche 5 juin 2022, un repas réservé uniquement aux anciens membres du comité.

Et oui ! 50 ans (officiellement) de dur travail et d'engagement ça se fête !

Pour toutes les personnes ayant fait partie du comité, vous pouvez vous manifester à ces numéros afin de pouvoir y participer :

Sandra 06 68 52 31 68
Marion 07 78 46 72 60
Independentzia for Salines
Milesker eta laster arte !

Comité des Salines

L'APE DES ÉCOLES PUBLIQUES COMMUNIQUE

L'APE des écoles publiques de Briscous organisera une vente de pâtisseries confectionnées par les parents et d'objets divers (gourdes, lunch box et pochettes) le dimanche 24 avril (second tour des élections présidentielles) sous le porche de l'école Ikas Bide.

L'APE va aussi organiser une tombola au printemps avec comme premier lot une nuit en famille dans une cabane perchée. Ces événements ont pour objectif de récolter un maximum d'argent pour soutenir les projets de sorties scolaires prévues par les professeurs des écoles. Nous comptons sur vous !!

Et n'oubliez pas ! Après 2 ans sans pouvoir se retrouver, la fête de l'école aura lieu le samedi 2 juillet !

Parents d'élèves

© Marc Mitoux, Sur le podium de gauche à droite : B. Ducassou, L. Sanchez, E. Cachenaüt, M. Ospital. Derrière eux, les divers partenaires, représentants sportifs et politiques.

LOKARRI PELOTE

Lokarri Pelote est une association sportive qui propose de pratiquer la pelote à pala pour les adultes et les enfants à partir de 8-9 ans. Pour les enfants, l'apprentissage de la pelote est assuré par Iban (professeur agréé du Comité Territorial de pelote

basque du Pays Basque) tous les jeudis de 18 H à 20 H au mur à gauche Lokarri. Les adultes (féminines et masculins) pratiquent les spécialités de pala gomme pleine et creuse (baline) en trinquet tous les mercredis et vendredis



de 19 H et 21 H au trinquet Xarnegu de Sames. Les licenciés du club participent aux championnats Trinquet gomme pleine et creuse du Comité Territorial du Pays Basque et de l'Union Basque.

Fin 2021, Lokarri a assisté à la victoire de deux de ses équipes en finale de 3ième série Trinquet gomme pleine Union Basque : Mesdames Dominique Anetas et Marie Christine Etcheverry (remplaçante de Sandrine Lestage) par une victoire 40 à 22 et de Messieurs Jean Michel Lamarque et Christophe Ainciboure 40 à 29. Merci et toutes nos félicitations aux joueurs ! Après deux années de silence forcé, la cancha du mur à gauche résonne à nouveau des claquements de la pelote sur les palas. Le tournoi 2022 a démarré le 17 janvier ; il se terminera le samedi 28 mai avec quatre finales. Les 171 parties programmées se déroulent tous les soirs à partir de 19 H au mur à gauche Lokarri.

Si vous souhaitez pratiquer la pala en club, contactez-nous au 06 60 09 74 85 lokarri.pelote@sfr.fr. A bientôt sur les canchas !

PA

BARKATU !

Dans le dernier bulletin d'Eleak, une erreur que vous aurez sans doute remarquée, s'est glissée. En effet un article du mois de septembre à propos de Vival s'est retrouvé en décembre échappant à la relecture pourtant attentive de l'équipe. Nous présentons donc toutes nos excuses à Tony et Sylvie.

A&E



JOURNÉE DES FAMILLES À BIXINTXO

Comme chaque année, le Relais Petite Enfance (RPE) de l'association Laguntza Etxerat (laguntzaetxerat.com) a organisé la Journée départementale des familles. Ainsi, samedi 27 novembre les familles des territoires d'Hasparren et de Bidache ont pu profiter gratuitement de différentes manifestations sur le thème du sommeil. Katia Martinez-Doyet, coordinatrice animatrice du RPE et Margaux Souvestre, animatrice, ont fait appel à Aude Lanciout et Alexandre Cornillon artistes créateurs de « La compagnie du miel noir » (compagniedumielnoir.com). Ils ont joué leur spectacle « A la recherche de Mr Sommeil » et ont ravi les petits et les plus grands. Ils étaient plus de 100 à avoir bravé la pluie pour venir chanter et s'émerveiller face à la magie du spectacle. Ces événements sont financés par le Réseau Appui Parents 64 (le RAP) et la MSA. La salle de Bixintxo a été gracieusement prêtée par la mairie de Briscous.

Laguntza etxerat

NOUVEAUTÉS À LA BIBLIOTHÈQUE

Mon mari - Maud VENTURA
Le fils du professeur - Luc CHOMARAT
Le parfum des cendres - Marie MANGEZ
Gagner n'est pas jouer - Harlan COBEN
Mardi soir 19h - Gilles LEGARDINIER
Le rapport chinois - Pierre DARKANIAN
La toute petite reine - Agnès LEDIG
S'adapter - Clara DUPOND-MONOD
Beauchamp Hall - Danielle STEEL
Pour rien au monde - Ken FOLLETT
Code 612 - Michel BUSSI
Ne t'arrête pas de courir - Mathieu PALAIN

La plus secrète mémoire des hommes - Mbougar SARR MOHAMED
Le voyage dans l'Est - Christine ANGOT
La maison de l'orchidée - Lucinda RILEY
Le voyage sans retour ou les cahiers secrets de Michel Adanson - David DIOP
Rêver debout - Lydie SALVAYRE
Pas dormir - Marie DARRIEUSSECQ
Les flammes de pierre - Jean Christophe RUFIN
N'avoue jamais - Lisa GARDNER
Numéro deux - David FOENKINOS



BINETTE ET JARDIN

Au-delà des promesses du dicton « Mars venteux, vergers pommeux », Mars, c'est avant tout l'arrivée du printemps. Alors profitons-en pour découvrir ce que peut nous offrir Dame Nature, avant de débiter nos propres semis et plantations au jardin.

L'ail des ours est une des plantes emblématiques du retour à la nature pour beaucoup d'entre nous. Ours, parce que, comme les ours, la plante pousse en forêt et sort de son hibernation au début du printemps. Ail, parce que cette plante est assez facile à repérer par son odeur caractéristique, d'autant plus qu'elle pousse généralement en vastes tapis. L'ail des ours se trouve souvent dans les bois assez humides, et dans les zones relativement ombragées. La saison de la cueillette de l'ail des ours est assez courte. Les feuilles commencent à apparaître entre février et mars, et les fleurs s'ouvrent environ un mois plus tard. L'ail des ours est en fleur principalement en avril et mai. Pour bénéficier de toutes les qualités des feuilles, tendres et parfumées, préférez une cueillette avant la floraison, entre mars et mai. Ses longues feuilles sont pointues à leur extrémité et sont portées par des tiges également longues. Celles-ci

sortent directement de terre avec une seule feuille et forment ensuite une touffe. La floraison est d'un blanc pur, formée de petites fleurs en étoiles regroupées. Les feuilles (au goût d'ail évidemment !) sont excellentes crues, roulées autour d'un morceau de fromage par exemple. Elles perdent malheureusement de leur goût à la cuisson. Les fleurs peuvent également se manger crues. On peut les utiliser bien écloses, ou bien encore en boutons et les conserver dans du vinaigre ou dans une saumure.

Très parfumé mais plus délicat que l'ail cultivé, l'ail des ours peut agrémenter de nombreux plats. Les feuilles hachées pourront parfumer aussi bien des légumes que des plats de viande ou de poisson, feuilles et tiges peuvent être mêlées à des salades variées.

Voici quelques propositions :
- Faire sauter les feuilles entières et les utiliser dans une quiche ou une tarte aux légumes.
- En faire un pesto à stériliser ou congeler.
- Et pourquoi pas un beurre d'ail des ours en mixant ensemble la même quantité de feuilles que de beurre. Ce beurre bien refroidi, peut être aisément conservé en tranches au congélateur.
A vos bottes et chaussures, bonne balade dans les bois de Briscous, et bonne cueillette !

AMJ

AGENDA

Expo peinture Agiartea
2 et 3 avril
Salle Bixintxo

**Spectacle Oinak Arin
pour les enfants**
30 avril 20h30
Lokarri

Floyd Mania
7 mai
Salle Bixintxo

Finale du tournoi de pelote
28 mai
Lokarri

La nuit de la lecture
Théâtre avec le groupe
Urcuit Évasion
5 juin, à partir de 17h30
Bibliothèque

**Repas des 50 ans du Comité
Fêtes des Salines**
5 juin

NAISSANCES

DARRIEUMERLOU Maël
né le 5 août 2021
résidence Béhotegia

MIRANDE Mattin Maxime Pantxo
né le 15 novembre 2021
196 chemin Bide Handia

LEVAILLANT Liana Cassandra Catherine Martine
née le 06 décembre 2021
101 impasse de l'église

HOUSSIN BROUQUET Océane
née le 20 décembre 2021
70 Chemin Ildaska

OLHASQUE Eneko
né le 3 janvier 2022
chemin Iruritea

**NICOLAZO de BARMON Karol
Henri Elisabeth Marie**
né le 12 janvier 2022
525 route de Pilota Plaza

GACHEN Eléa
née le 14 janvier 2022
364 Bis Chemin Ithurbidia

DÉCÈS

Martin Luis ANTONIO - 56
ans • décédé le 19 novembre • 70
chemin Donamartinia

Jean Marcel LARRE - 93 ans • décédé
le 29 novembre - 115 Chemin Latsa

**Josiane Jacqueline Madeleine
BOUVIER** - 71 ans • décédée le 04
décembre - 70 chemin donamartinia

Gilbert Gérard Raymond GOZARD
- 84 ans • décédé le 08 décembre -
1101 Chemin Martindegia

Louise GESTEDE veuve DUHAU - 86
ans • décédée le 17 décembre -
Quartier du bois

Jean-Paul GALHARRETBORDE - 66 ans
• décédé le 17 décembre - 2866 Chemin
Jauberria

Françis Henri Maurice CHOLET - 89 ans
• décédé le 19 décembre - 185 Chemin
Ildaska

Bernard René Henri OURSEL - 68 ans •
décédé le 23 décembre - 25 lotissement
Imistola

Albert CAPDEVILLE - 88 ANS • décédé
le 6 janvier - Chemin Mentaberriko

Alain Christian DUPRAT - 70 ans •
décédé le 18 janvier - Chemin Ithurraldia

Georges RAGUENEAU - 89 ans •
décédé le 31 janvier - 133 chemin
Chandondeya

ELEJOKO

Retrouvons un lieu dans notre village. Pour y parvenir, vous allez devoir prendre le chemin du village qui descend de la Mairie et qui remonte ensuite vers la route d'Hasparren, (D21). Vous prenez la route en direction d'Hasparren et un peu plus loin vous avez sur votre gauche l'intersection avec le chemin Irigoïnia. Vous continuez toujours en direction d'Hasparren et vous passez alors au croisement entre le chemin de Donamartinia à gauche et le chemin de Paoueta à droite.

Toujours direction Hasparren vous allez prendre la prochaine à droite chemin d'Antzenia. Vous continuez sur ce chemin jusqu'à trouver sur votre gauche le chemin d'Agerria. Vous remarquerez un peu plus loin sur celui-ci ce que l'on appelle une patte-d'oie formée par le croisement des chemins d'Agerria, chemin de Paskoinia et chemin de Leku eder. Si vous prenez Leku eder, vous arriverez au fond à destination d'une ferme qui porte peut être le même nom que le chemin?

Mais surtout ce que vous allez peut être savoir, c'est que dans cette ferme, il y a eu entre 1975 et 1988 un célèbre restaurant que de nombreuses personnalités ont fréquenté.

Pouvez-vous nous dire quel était le nom de ce restaurant ? Et quel est le nom de cette ferme au fond du chemin ?

Bonne chance à toutes et à tous