Saint Aventin, notre commune

Le Village, Gourron, Superbagnères, vallée du Lys



Editorial n°7 Avril - Mai - Juin 2017

Cette fois les dès sont jetés!
Depuis le 1^{er} janvier 2017, **l'intercommunalité** a subi d'importants changements. Comme pour toute réforme d'ampleur les discussions ont suscité des débats plus ou moins exacerbés. La méthode a emprunté plus à la chirurgie lourde qu'à la médecine douce! Tout est désormais calé, nous ferons avec et dans le meilleur esprit.

Notre nouvelle entité doit désormais composer avec des équations complexes. Au rayon des sujets très prégnants : l'organisation des compétences de proximité, la gestion des ressources humaines, le développement économique à travers le tourisme... et aussi une harmonisation des taxes et des modes de gestion... A ce sujet et sur le plan fiscal, un lissage prévu sur 12 ans pour harmoniser les taux en cas d'écarts significatifs entre les communes et les intercommunalités devrait être largement utilisé. (Aucun maire aujourd'hui ne sait ce qu'il va toucher ou payer)... pas facile d'établir un budget dans ces conditions! La prudence dans les investissements s'impose donc compte tenu du manque de visibilité sur le court et moyen terme.

Néanmoins, la nouvelle loi montagne adoptée en décembre 2016

introduit une reconnaissance de la spécificité de la montagne au sein de la Dotation Globale de Fonctionnement (DGF). Bien que les contours de cette loi ne soient pas encore complètement définis, on peut espérer que cette dernière mesure nous soit favorable.

Le thème dominant de ce journal sera cette fois **Superbagnères**, ses activités et sa longue et surprenante histoire, avec un article de Béatrice Brunet, bien connue des luchonnais et rédactrice quotidienne de la vie locale sur Facebook, qui retrace l'histoire de notre station.

La dernière tranche des travaux de voirie bas du village sur la RD 618 commencera vers la mi-avril. elle devrait durer environ huit semaines. Un alterna de circulation sera nécessaire et par avance je vous prie de nous excuser pour ce désagrément. Ces travaux sont nécessaires pour une meilleure sécurité de circulation sur les trottoirs et la collecte des eaux pluviales. Une nouvelle couche de bitume enrobé à chaud sera posée sur l'ensemble de la traversée du village, complètera les travaux de voirie et donnera un coup de jeune à notre beau village.

Elles sont là ... les morilles! Alors précipitez vous, car la concurrence sera rude, les spécialistes sont déjà sur place et ratissent tous les bons coins.

Très amicalement à vous Jean Claude Bordes



Sommaire:

- EDITORIAL
- INFORMATIONS MUNICIPALES
- VIE DE VILLAGE
- HISTOIRE ET PATRIMOINE
- TEMOIGNAGES
- ASSOCIATIONS
- CHANSON ET POESIE
- INTERVIEW
- CARTE D'IDENTITÉ PASSEPORT
- RECETTE
- ANNIVERSAIRES

Informations Municipales

Réunion préparatoire des travaux de voirie bas du village

Le 13 mars dernier se sont réunis à la mairie tous les acteurs concernés par les travaux de voirie bas du village. Etaient présents, les services de la DVI (Direction de la Voirie et des Infrastructures) l'entrepreneur chargé des travaux, le maitre d'œuvre, Robert Sansuc et le maire.



Nous avons, chacun dans notre domaine fixé les règles d'intervention. Le début du chantier démarre à l'embranchement de Gourron et continue jusqu'à 80 m après la dernière maison du village.

Sur le coté droit de la route devant les maisons sera construit un trottoir en béton avec une bordure de granit identique à celle déjà posée dans la partie haute du village. Le revêtement du trottoir sera traité en béton désactivé. Toutes les descentes d'eau pluviales des habitations riveraines seront également branchées dans un collecteur sous tranchée. Le coté gauche de la route restera apparent, mais les eaux pluviales s'écouleront normalement dans un système appelé demi-caniveau entièrement refait. Plusieurs regards à grille seront posés sur la longueur du collecteur pour pou-

voir intervenir en cas de bouchage. Quatre puisards, en série seront construits sur une parcelle communale au bas du village, ils collecteront l'eau de ruissellement.

Dès la fin des travaux prévus vers la mi-juin un enrobé à chaud sera posé jusqu'au parking plane, ainsi toute la traversée routière du village aura été refaite. Un alterna de circulation le moins pénalisant possible règlementera la circulation pendant la durée des travaux.

Nous attendons de ces travaux, outre une amélioration de la sécurité des piétons, la suppression des infiltrations d'eau dans les maisons riveraines.

Participation de la commune à L'assemblée générale de l'Association des Skieurs de Luchon Superbagnères (ASLS)

L'assemblée générale de L'ASLS réunissait les différents acteurs locaux, mairies et professionnels, afin de répondre aux nombreuses questions de l'association. Lors de son discours, le Président de l'association, Robert Rives a tenu à remercier Christian Mathias « dont le professionnalisme reconnu a permis l'ouverture de la piste des Marmottes uniquement en



neige de culture, ce qui est une première à Superbagnères » ainsi que Jean-Claude Bordes « qui s'est attaché aux perspectives de développement du plateau, avec la poursuite de la construction des terrasses, l'ouverture pour la prochaine saison d'un nouveau restaurant à la chapelle Notre dame des Neige, la rationalisation du stationnement sur le parking ». Cette réunion a permis d'évoquer la possibilité d'une nouvelle gouvernance des stations de ski du département avec peut-être la création d'un syndicat mixte et la question d'un nouveau téléporté indispensable au développement de la station, auquel les structures départementales et régionales devront être associées.

Superbagnères

Aux 2/3 de la saison, la station a atteint le chiffre d'affaire de l'année dernière, malgré un début de saison difficile en raison des aléas climatiques.

Eclairage du plateau : Le nouvel éclairage LED du plateau fonctionne, reste à régler l'orientation des projecteurs pour un éclairage optimal.

Eclairage des résidences : les points 69/70/71 seront dépannés dès que la voie d'accès sera accessible à une nacelle.

Un nouveau local poubelle sera construit cette année face à l'Hôtel Isard. Ce projet étant à la charge du S.I.G.A.S.. Le local situé sur le plateau sera démoli.

Facturation des services de distribution et de traitement de l'eau

Suite à une première réunion publique tenue à la demande de la mairie le 10 janvier concernant la tarification et la facturation des services de distribution et de traitement de l'eau sur le village et Gourron, le SMEA a procédé aux corrections suivantes :

- remboursement des abonnements et consommations 2015
- baisse de 10 centimes du prix du m3
- enlèvement gratuit des compteurs inactifs, après demande écrite au SMEA en précisant le lieu exact du compteur.

Par ailleurs, suite a la remarque concernant les écarts de tarifications entre communes, le SMEA effectuera a une analyse exhaustive des tarifs pratiqués sur le Sud-Cominges en vue de proposer une harmonisation de ces tarifs.

Enfin, le SMEA s'est engagé à relancer l'étude d'assainissement du village, donnant lieu a une première réunion projet tenue en mairie le 3 avril entre mairies concernées et experts du SMEA pour étudier les possibilités de réalisation des travaux en vue d'un raccordement à la centrale de Castillon en tranches pluriannuelles sur une période cible de trois ans.

Divers

Handicapés

Une place réservée "handicapé' sera créée dans le parking couvert situé à proximité de l'ancienne école .

Eglise

Les clés de l'église sont désormais disponibles au secrétariat de mairie. Lors de visites de groupes, le secrétariat de mairie informera les élus afin que l'un d'entre eux puisse ouvrir et fermer l'église à ces occasions. Les agents municipaux pourront également être sollicités. Le remplacement de la sono (micro) et d'un lecteur audio sera inscrit au budget 2017.

Une visite de la Direction Régionale des Affaires Culturelles est prévue afin d'établir un état des lieux de divers travaux à réaliser (mise aux normes électriques, chauffage, écoulement des eaux de pluie de la porte d'entrée sud, grille du chœur ...).

Bâtiment communal de Téchous

Lancement d'une étude de faisabilité d'aménagement intérieur du bâtiment communal de Téchous pour créer un point de distribution de boissons, de pain, de sandwichs et implantation de toilettes sèches.

Animation simulateur de surf - mercredi 1er Mars 2017

Mercredi 1er mars sur plateau de Superbagnères, adultes, enfants et amateurs du surf ont pu tenter l'expérience du simulateur de Surf . Parfaitement adapté aux **sports de glisse**, le simulateur de surf est un concept d'animation exclusif, original et convivial, qui séduit les jeunes et les moins jeunes, passionnés de sports à sensation.

Toutes les conditions étaient remplies pour faire de cette animation organisée par la station de Superbagnères un succès : des contions météo exceptionnelles dont un magnifique couché de soleil, et une vue d'exception sur les sommets du luchonnais et une ambiance musicale très festive assurée par les DJ Patrick Nardou et DJ David.





A la tombée de la nuit, la descente aux flambeaux réservée aux enfants et encadrée par les moniteurs de l'Ecole du Ski Français sur la piste Baby, nous a réchauffé le cœur avec le rituel des torches qui se perpétue année après année.

A travers cette descente les moniteurs de l'ESF ont offert à tous ceux qui étaient présents un très beau spectacle de lumière. Un moment de partage, le souhait de vouloir faire plaisir et d'offrir un moment de magie aux petits et aux grands.





Vie de village

Rencontre avec Nicolas Sanson, dameur à Superbagnères

A 9H00, lors de votre première descente à ski de la journée, vous pourrez apprécier le crissement de la neige sous vos skis. Cette première sensation nous la devons aux dameurs.

Nous avons rencontré Nicolas Sanson et partagé avec lui dans sa machine quelques heures de damage à Superbagnères, pour en apprendre un peu plus sur ce métier exigeant.



Quelle est la journée « type » d'un dameur ?

Le dameur est un oiseau de nuit! La plupart du temps le service se déroule entre 18h et 1h du matin, quelquefois plus tard si les conditions météo sont mauvaises. Ces jours là nous pouvons travailler toute la nuit afin que les fronts de neige et les pistes soient prêts pour l'arrivée des skieurs. Le dameur obéit à un plan de damage établi par le directeur des pistes et du damage. Ce plan est élaboré sur la base des mouvements de neige sur les pistes.

A Superbagnères, nous travaillons le plus souvent en une équipe, fonction de l'enneigement. Il peut arriver quelquefois de travailler en double poste de damage tard dans la nuit. Plus la neige est damée tôt plus elle aura durci et sera donc meilleure pour les skieurs. Un damage tardif dans la nuit n'offre pas une qualité de neige satisfaisante à l'ouverture de la station.

Comment fonctionne une dameuse?

Ce sont de grosses machines avec un moteur très puissant, mais fragiles, il faut donc les respecter car les réparations sont très coûteuses.

Ce moteur entraîne des chenilles pour déplacer la machine. La lame avant omnidirectionnelle sert à couper les bosses et à reprendre la neige sur les zones d'accumulation pour la replacer sur les zones d'érosion... A l'arrière, la fraise est un grand tambour d'acier denté qui tourne à grande vitesse pour concasser la neige et répandre une couche fine sur la piste. Enfin les bavettes situées à l'arrière strient la neige, ce qui la rend agréable à skier. Pour les pistes à forte pente, la machine est équipée d'un treuil qui permet de la retenir en descente et l'aide à remonter.



Quelles sont les contraintes d'un dameur ?

Les horaires, le rythme de vie....et aussi les conditions climatiques. Un brouillard très dense rend les conditions de travail difficiles et dangereuses.

Pourquoi avez-vous choisi ce métier?

D'abord travailler au pays, mais pas seulement. Pour beaucoup de dameurs, c'est une véritable passion qui se vit au quotidien. Pour ce qui me concerne, le travail dans des conditions difficiles de tempêtes ou de grosses chutes de neige me convient. Ces situations changent la monotonie des allers et retours sur un manteau neigeux à traiter sans difficultés.

Un conseil pour devenir dameur?

Une formation est nécessaire, mais le métier s'apprend surtout par la pratique afin d'acquérir les premiers réflexes et la sensation de conduite d'un gros engin, enfin connaître la machine et sa mécanique pour être immédiatement réactif sur une panne afin de pouvoir poursuivre le travail.

L'expérience est aussi déterminante. Le plus important reste cependant la passion de la montagne et de la neige.



Histoire et patrimoine

Histoire de Superbagnères

Béatrice Brunet, éditrice de la page Facebook « du coté de Luchon » qu'elle anime avec passion, nous fait partager l'aventure humaine, technique et entrepreneuriale qu'a été Superbagnères.

Superbagnères, qui surplombe Luchon de 1200 m, fait partie depuis l'an 1583 du domaine de Saint-Aventin que la commune avait acheté à la ville de Luchon pour la somme de 500 livres.

Depuis l'époque romantique, la clientèle fortunée qui fréquentait Luchon se rendait en haut de la montagne de Superbagnères. Le chemin se faisait à cheval entre une heure et demie et deux heures, encadré par les guides à cheval de Luchon. Le sentier muletier avait été achevé en 1898 et là haut, une petite cabane permettait de se restaurer et se reposer. L'hiver, les premiers touristes faisaient du ski dans la ville même de Luchon ou sur les basses pentes d'Herran ou de Superbagnères. Le ski à l'époque demeuraient vraiment rudimentaire : deux planches de bois de 2m40, des chaussures à clous attachés par des lanières de cuir et étonnement, il n'y avait qu'un seul bâton de 2m. Il n'existait aucune tenue adaptée et les dames skiaient en robes longues.

Les personnes étant de plus en plus nombreuses à essayer cette nouvelle pratique sportive d'hiver, il fallut des hommes de génie pour imaginer la création d'un projet d'aménagement de la montagne de Superbagnères pour en faire un lieu où se pratiqueraient tous les sports d'hiver possibles.

L'idée de l'aménagement du plateau de Superbagnères est émise, en premier lieu, par le Docteur Estradère, alors Maire de Luchon et ami de Ludovic Dardenne, pharmacien de son état et fondateur de la chocolaterie Dardenne.

Ludovic Dardenne, homme au caractère bien trempé à l'esprit entrepreneur et novateur, créera avec l'appui de quelques amis le premier Syndicat d'Initiative de Luchon. Président de celui-ci, il reviendra sur le projet d'aménagement du plateau de Superbagnères qu'avait émis précédemment son ami Estradère. Après divers questionnements, le projet de création d'une station de ski d'altitude allait prendre forme. Ludovic Dardenne décida d'abord de se rendre en Suisse pour se rendre compte par lui même ce qu'il se faisait de mieux à l'époque dans se domaine. Un groupe de promoteurs séduit par le projet décidèrent de la construction d'un hôtel et d'une voie ferrée pour accéder à la station.

C'est officiellement le 8 septembre 1907, que grâce à Ludovic Dardenne et son ami M. Jardy, deux hommes aux convictions personnelles en avance sur leur temps, sera signée avec la commune de Saint-Aventin la concession du plateau de Superbagnères pour 99 ans. Un groupement financier fut créé et un bail emphytéotique établi entre les promoteurs et les communes de Luchon, St-Aventin et Castillon pour l'aménagement de la station et construction de la voie de chemin de fer du train à crémaillère qui permettra l'accès au plateau en 45 minutes.





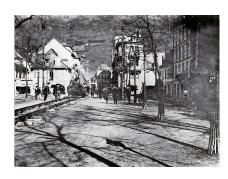






Histoire et patrimoine





S'en est suivi, la création de la société des Chemins de Fer de Montagne aux Pyrénées, filiale de la Compagnie des Chemins de Fer du Midi. Jean Raoul Paul, directeur d'exploitation, fut un fervent partisan de l'aménagement de Superbagnères. La société fut créée le 2 Août 1911 pour une durée de 99 ans avec pour objectif la construction et l'exploitation du chemin de fer à crémaillère, du Grand Hôtel, du Funiculaire et de l'hôtel de la Chaumière de Luchon. Etaient également concernés les exploitations de tous les autres chemins de fer, tramways et hôtels de montagne des Pyrénées dans les régions desservies par la Compagnie des

Chemins de Fer du Midi. Le conseil d'administration de ce groupement financier, sous la présidence de Jean Raoul Paul, comprenait 9 membres détenteurs de 50 actions, dont lui-même et Ludovic Dardenne. Les travaux de construction de la crémaillère commencèrent dès l'été 1911. Avec l'aide d'une locomotive à vapeur les travaux furent achevés en un temps record et le 17 Aout 1912 l'inauguration et l'ouverture de la ligne se firent en grande pompe en présence de M. Tessier Directeur de la Compagnie du Midi, M. Estradère Maire de Luchon, les ingénieurs et entrepreneurs Eydoux et Thevenot.



La construction du Grand Hôtel débuta dès l'achèvement des travaux de la crémaillère. Les matériaux étaient transportés par 4 wagons plateformes de Luchon à Superbagnères. Les travaux allaient grand train, les fondations du bâtiment étaient réalisées juste à la veille de la guerre de 1914 /1918 pendant laquelle l'édification de l'hôtel fut interrompue. Les travaux recommencèrent, immédiatement, après la fin de la guerre. L'hôtel, véritable palace, créé par l'architecte Henri Martin fut achevé en 1922.

Dès lors, le Grand Hôtel de Superbagnères devient un haut lieu prisé par la grande bourgeoisie.

A la belle saison estivale les cours de tennis réunissent une jeunesse joyeuse. L'heure du thé, face au grandiose massif de la Maladeta est un grand moment d'animation mondaine.

En hiver, ski, patinoire avec match de hockey sur glace, curling, piste de bob, de luge, tremplin attirent de nombreux pratiquants et spectateurs.

A l'intérieur de l'hôtel tout était prévu pour charmer la clientèle bourgeoise par des soirées avec orchestre, artistes, concerts classiques et spectacles. Pour tout dire, de multiples agréments de la vie réunis en un seul et même cadre, luxueux et enchanteur situé à 1800 m d'altitude. L'établissement procure à la clientèle des services de grandes qualités avec médecin, masseur et coiffeur permanents. Les prestations sont de haut niveau avec une salle de bal, des salles de réceptions et une salle de cinéma. Le ravitaillement quotidien des marchandises acheminées par train permet aux cuisiniers de réaliser des menus raffinés et très prisés. Superbagnères est alors une station très courue et le Grand Hôtel est le lieu idéal pour organiser des galas prestigieux comme le gala de Miss France, des congrès de coopérations. On y fête même la présentation de la "Simca Océane", un coupé luxueux acheminé de Luchon par la crémaillère.

La station de Superbagnères fut la 1er véritable station de ski des Pyrénées.

(à suivre dans le prochain numéro)



Témoignages

Louise MATHIAS

Le témoignage de Louise Mathias, née Tourette, recueilli par Iris Oustalet. Merci Louise!

Gourron en hiver

En hiver, après Noël, mes parents amenaient les bêtes à Gourron pour leur faire manger l'herbe que nous avions coupée en été. Ma mère y partait tous les jours, tout le monde y était. Ils étaient une dizaine de personnes de saint Aventin aux granges de Gourron. C'était très convivial, ma mère y passait la journée, elle tricotait ou nous faisait des crêpes, nous discutions, nous donnions à manger aux bêtes et nous nous réchauffions. Il fallait partir très tôt le matin parce qu'il fallait faire l'allerretour à pied.



Pendant l'hiver, il y avait beaucoup de neige à cette époque-là et pas de chasse neige donc la neige tenait sur la route et il n'avait pas de voitures. Nous avions un



bob appartenant à Jano Anaclet et une luge à Aimé Tiné. A la sortie de l'école, avec le bob, on accrochait la luge derrière et on montait dessus. Nous étions 11, et avions entre 10 et 12 ans. Nous partions de l'école et descendions en faisant tous les virages de la chapelle et on s'arrêtait au plainer, jusqu'au plat. Pour s'arrêter, on se mettait d'accord et on se laissait tomber sur le côté, il fallait bien s'arrêter. On avait toutes les cuisses râpées et les filles n'avaient pas trop de pantalons à ce moment-là. il fallait bien s'amuser... Ensuite, il fallait remonter depuis en bas, on le faisait 2 ou 3 fois par jour, ça durait environ 5 minutes la descente.

La fête du cochon - Hiver

A cette époque-là, il n'existait pas d'abattoir. Le cochon était tué à la maison, tenu par 4 ou 6 hommes. Après on faisait le boudin, à partir du sang du cochon, la saucisse et le saucisson. Il fallait aller à la fontaine, parfois en temps de gels, pour laver les boyaux du porc pour faire le boudin. Le lendemain, mon père et des cousins revenaient, ils dépeçaient le cochon et on faisait le jambon. Puis on découpait les morceaux de cochon qui restaient et on les faisait cuire dans la graisse qu'on avait sorti du cochon. Nous coupions les morceaux de graisse et on les faisait fondre puis on rajoutait les morceaux de cochon qui restaient



pour faire le confit qu'on mettait dans des pots pour le manger durant l'année. Il était courant de mettre une cuil-lère de graisse dans la soupe quand il n'y avait pas de viande dans le repas. En plus d'être une fête pour la préparation de la charcuterie et du confit, la fête du cochon était un évènement convivial pendant lequel nous partagions les repas. Il fallait nourrir toutes les personnes contribuant à la préparation des aliments. Pendant les 2 à 3 jours de la fête du cochon, nous n'allions pas à l'école les après-midi pour aider. La fête avait lieu entre décembre et février quand tout le monde était disponible : les voisins, les cousins, les

tantes. Il fallait le faire en hiver à cause des mouches et la préparation avait besoin du froid. C'était la fête pour le gens, mais pas pour le cochon !!!

Gourron en été

Au mois de juillet nous allions à Gourron pour faire le foin qui servait à nourrir les bêtes pendant l'hiver. Avec mes parents nous restions à coucher à Gourron. Ma grand-mère, elle, restait au village et Janine ma sœur se portait volontaire pour rentrer de Gourron à Saint-Aventin tous les soirs avec une marmite de lait que ma mère avait traie des vaches. Le lendemain matin, ma sœur remontait les 5 kilomètres à pied.

Les Champs

Nous allions aux champs pour arracher les patates ou les semer. Quand on sortait de l'école entre midi et deux on allait rejoindre ma mère et ma grand-mère et nous mangeons aux champs avec elles, pour ne pas faire rentrer la paire de vaches (les deux vaches qui tiraient la charrue et qui faisaient le sillon pour les patates). Les vaches se reposaient pendant que nous déjeunions, puis on repartait à l'école.

Ecole buissonnière

Je me rappelle une fois que ma mère et ma grand-mère étaient dans un champ assez loin , ma sœur et moi avions mangé toutes les deux seules à la maison. L'après midi nous n'étions pas allées à l'école. Nous nous étions cachées dans un pré de pommiers audessous de la maison et nous avions mangé des pommes vertes toute l'après-midi. Le soir quand mes parents sont rentrés, nous sommes allé chercher les cartables à l'école et nous avions dit à la maitresse que nous étions avec ma mère aux champs pour ramasser les patates. Le lendemain nous étions malades toutes les deux. Cependant, nous n'avons raconté à ma mère cette histoire que 10 ans plus tard!

La Fête de Saint-Aventin

Je me rappelle aussi que 8 jours avant la fête de Saint-Aventin, on montait les vaches à pied par la route forestière ou à travers les près jusqu'au Lac d'Arbesquens aux alpages de Superbagnères pour les faire brouter l'herbe. Comme cela, les familles de Saint-Aventin étaient tranquilles pour faire les commissions, se réunir pour participer à la préparation des différents plats et desserts pour le repas (du lapin en sauce, du poulet, 3 ou 4 desserts) et assister aux messes (il y avait 3 ou 4 messes la messe à 7H00. Tous les villages environnants, Cazeaux, Castillon et Oô, descendaient pour la grande messe à 11H00 et les vêpres à 15H00 et faire la fête. Pendant la fête du village, il avait un vacher qui gardait toutes les vaches de la commune à Superbagnères.

Le carnaval

En février pour le carnaval, le mardi gras, nous nous déguisions et nous allions rendre visites aux voisins dans leurs maisons où ils nous donnaient des beignets. Nous sonnions les cloches pour faire du bruit et il y avait de la musique. C'était la tradition de faire des beignets pour le carnaval, comme les crêpes pour la chandeleur.



La Cordée de Superbagnères

Présentation et programme - par Hélène SAULNIER

Les membres de la Cordée se sont retrouvés à Superbagnères pour faire le point sur les animations 2017.

L'association, régie par la loi du 1er juillet 1901, a vu le jour le 16 mai 2003. Elle a son siège social à la mairie de Saint Aventin.

Ses objectifs

 Rassembler les habitués de Superbagnères, les commerçants, et toute personne amoureuse de ce site exceptionnel afin de donner à notre station l'image qu'elle mérite.



- Séduire les nombreux touristes qui découvrent l'association chaque année.
- Protéger et valoriser ce site naturel, organiser des animations sur « le plateau » durant les vacances scolaires.

Les animations 2017

- Lundi matin 24 Juillet 2017 : Montagne propre en collaboration avec l'école de ski
- Mercredi 2 Août 2017 : Marché du terroir de 9h à 17h sur le plateau

A cette occasion, la télécabine fonctionnera sans interruption avec un tarif préférentiel de 6€.

L'association remercie d'avance les municipalités de St Aventin et de Luchon ainsi que la Régie pour leur aide dans la réalisation de cet évènement. Sans eux, le marché n'existerait pas !

Avis aux artistes : l'association recherche un vannier, un potier, un sculpteur sur bois pour participer à ce marché.

- Jeudi 3 Août 2017 : Assemblée Générale
- Vendredi 4 Août 2017 : Brandon et soirée avec le Groupe ESQUIERRY

Toutes les animations et la vie de « la cordée » sont disponibles sur le site internet de la mairie de St Aventin.

Venez nous rejoindre, faisons ensemble une longue cordée.

Pour tous renseignements:

La présidente : 06 62 33 81 25 et La trésorière : 06 08 53 15 46

Montagne et Loisirs

La colo de Saint Av' – par Claire GRILLET

Pour la seconde fois a eu lieu début février la version « hivernale » de notre « colo de Saint Av' ».

Nous étions 25 adultes et 25 enfants réunis pour une semaine où la magie du chalet Monné a de nouveau opéré.

La grande et belle surprise de cette année a été que la station de Bourg d'Oueil était enneigée (ensoleillée) et ouverte. L'occasion pour toute la jeune classe de s'y initier aux joies de la glisse, dans les traces de nombre de nos prédécesseurs de l'association!

Les enfants sont conquis! Maintenant qu'ils ont pris goût au tire-fesse, nous aurons bien de la peine à les emmener en balade en raquettes ou en ski de rando. Mais notre amour contagieux de la montagne y parviendra, c'est sûr!

Quel plaisir de découvrir le ski dans ces conditions : neige, soleil et accueil si chaleureux par une équipe de bénévoles souriants.

Quant au chalet, il nous a permis une nouvelle fois de profiter de tant de magnifiques moments de repas, de partage et de jeux... Merci et à bientôt!





Comité de chasse

La perdrix grise de montagne - par Louis Gasset

La perdrix grise de Pyrénées est un gallinacé de petite taille au dimorphisme sexuel peu marqué, les coqs pesant 350 grammes en moyenne et pour 330 grammes pour les poules. Les couleurs différent; chez le coq, le front, les côtés de la tête et la gorge sont roux orangé, le dos gris brunâtre, les flancs gris largement barrés de roux, le ventre gris marqué d'un fer à cheval brun sombre, parfois incomplet. Chez la poule, le roux de la tête est plus pâle, le dos est brun noirâtre rayé transversalement et le fer à cheval sur le ventre est absent ou incomplet.

Les deux sexes présentent des tâches claires en forme de losange sur les plumes du haut du dos et du cou et on peut noter la présence assez régulière de tâches noires sur la partie rousse des rectrices.

C'est une espèce monogame, le couple se forme dès le mois de février. L'espèce est sédentaire mais en fonction de l'importance des chûtes de neige peut s'éloigner de 13 à 20 kilomètres de son habitat. La poule peut avoir de 14 à 18 œufs, sur notre secteur elle varie de 8 à 14; la mortalité permets de voir qu'au mois d'août seuls 2 à 3 jeunes par adulte survivent. Ils ne deviennent adultes que vers mi-octobre ou fin octobre et se reproduisent à l'âge d'un an.

La perdrix grise vit à une altitude comprise entre 1300 mètres et 2200 mètres. Elle affectionne l'alternance entre la pelouse et la lande, avec de recouvrement ligneux bas variables, mais toujours supérieur à 40 %.

La répartition de la perdrix s'étend sur toutes les Pyrénées, et sa densité ne dépasse pas plus de 1 à 3 couples pour 100 hectares. Elle représente un



fort intérêt cynégétique (chasse avec les chiens), le prélèvement était de l'ordre de 1000 à 2300 oiseaux entre 2000 et 2009.

Le lâcher de perdrix grise en montage est interdit, afin de ne pas introduire de maladies.

L'alimentation est essentiellement verte en été (fétuque, pâturin, gaillet, trèfle) et en automne ce sont des bulbes et tubercules, graines et baies; orthoptères et coléoptères représentent également 20 % de la nourriture ingérée.

La fédération de chasse autorise 2,3 ou 4 perdrix par an et par chasseur en fonction du comptage. La quantité de 4 me paraît excessive et 2 très raisonnable. Le renard est bien présent pour réguler les perdrix.

Si tu viens à Superbagnères... légion d'honneur Manoulet

Chanson proposée et interprétée par les Accords de Larboust.

Si tu viens à Superbagnères Viens y avec nous Tes soucis ne dureront guère Si tu es parmi nous

En arrivant sur le plateau
De tes grands yeux émerveillés
Tu découvriras les plus beaux
Panorama des Pyrénées
De l'Entecada au Céciré
Par les Crabioules et le Quairat
De leurs neiges immaculées
Jusqu'à la tusse du Maupas.

Si loin que porteront tes yeux La haut de notre Céciré Goutte au spectacle merveilleux Qu'offrent vos belles Pyrénées Par l'Aneto qui les domine Et la proche Maladetta C'est Super que s'acheminent Tous ceux qui chantent cet air là.

Le soir réunis dans le chalet Comme il te sera doux d'entendre Ces vieux refrains des Pyrénées Qui tant et tant font l'âme tendre En chantant et en dévalant Les pentes des Sommets neigeux Ce grand air pur qui vous enchante Rendra toujours vos cœurs joyeux Si tu viens à Superbagnères...







Comité des fêtes

Fête du village

- Mardi 13 juin : messe à la chapelle vers 18:00
- Vendredi 16 juin : repas à la salle des fêtes vers 19:30 avec animations et feux d'artifice
- Samedi 17 juin : Ball trap
- Dimanche 18 juin : messe à l'église du village suivie de l'apéritif de la municipalité
- Samedi 24 juin : brandon et grillades si la météo le permet



Interview

Interview de Christian MATHIAS, premier adjoint de la mairie de saint Aventin et depuis cette saison hivernale, directeur de Pistes de la station Luchon-Superbagnères

Revenir à Superbagnères

J'ai eu plaisir à retrouver Superbagnères, où j'avais déjà travaillé dans le passé et fait même mes débuts professionnels, en amenant cette fois mon savoir faire et l'expérience acquise à Peyragudes.

La Neige de Culture

Le début de saison a été compliqué avec une quasi absence de neige naturelle en décembre. Nous avons cependant réussi à ouvrir 2 pistes, la piste du lac et la piste des marmottes avec la neige de culture grâce à Vincent CAZES, notre nivoculteur qui a réalisé de véritables prodiges. Ceci nous a permis d'ouvrir pour les vacances de Noël. Puis vers le 12 janvier nous avons enfin eu la neige naturelle, permettant ainsi d'ouvrir complètement le domaine et d'offrir d'excellentes conditions de ski pour les vacances d'hiver !!!

Mon équipe

J'ai une très bonne équipe expérimentée au niveau des pistes et de la neige de culture. Côté damage, c'est une nouvelle équipe de dameurs, très motivés et avec un fort potentiel qui ont acquis au cours de cette saison une réelle maitrise, permettant d'obtenir de très bonnes conditions de glisse tout au long de cette saison. Il y a eu quelques problèmes avec les dameuses, mais ils ont été gérés afin de ne pas avoir d'impact sur nos activités. C'est une réelle satisfaction d'avoir pu effectuer cette saison entouré d'une équipe motivée et engagée sur un même objectif : offrir à notre clientèle des pistes de qualité et sécurisées pour profiter pleinement du magnifique site qu'est Superbagnères.

Sur les pistes et des projets

Je souhaite que la station de Luchon-Superbagnères arrive à s'épanouir, à trouver l'oxygène nécessaire auprès du département et des partenaires, pour que de nouveaux projets puissent voir le jour : la nouvelle télécabine Luchon - Superbagnères, un débrayable sur le secteur « Techous », où il faut



aménager une piste pour les débutants, une piste de luge sur le secteur « loutre », le déplacement à terme des véhicules du plateau de Superbagnères vers Techous associé à une rotation par navette, ce qui permettrait de restituer aux skieurs et promeneurs une partie du plateau, comme à l'origine de Superbagnères. Il faudrait également finir d'équiper la piste verte des « estives » en canons à neige de culture et ouvrir de nouvelles pistes sur le secteur de Céciré et finaliser le projet de la sécurisation d'avalanches de fond dans la traversée des Marmottes.



Carte Nationale d'Identité - Passeport

Depuis le 7 mars 2017 a été mise en place la réforme des demandes de cartes nationales d'identité. Désormais ce sont les services de la mairie de BAGNÈRES DE LUCHON qui traiteront ces demandes.

Toutefois le secrétariat de notre commune continuera à assurer un premier accueil en mettant à votre disposition les imprimés nécessaires et assurer un conseil et une aide pour la constitution des dossiers. Il pourra également vous faciliter l'accès au service de pré-inscription en ligne.

CARTE D'IDENTITÉ BIOMÉTRIQUE

- 1 photo récente
- 1 justificatif de domicile de moins de 3 mois ou avis d'imposition
- l'ancienne carte
- En cas de perte, de vol ou 1^{er} demande : 1 acte de naissance de moins de 3 mois est nécessaire + pièce avec photo (pour perte ou vol)

En plus pour les dossiers des mineurs :

- Photocopie de la pièce d'identité du parent ou du tuteur qui en fait la demande
- <u>En cas de divorce ou de séparation des parents</u>:copie de l'acte de jugement du mode de garde ou s'il n'y en a pas attestation de garde du parent ou des parents. En cas de résidences alternées : Justificatif de domicile des 2 parents + attestation « d'autorisation de faire la carte d'identité » du parent qui n'en fait pas la demande avec copie de sa pièce d'identité

En cas de perte ou vol : timbres fiscaux de 25€

Il est possible de faire une pré-demande via le site internet : https:/ants.gouv.fr/monespace/s-inscrire dans ce cas il n'y aura pas besoin dans ce cas-là de remplir le Cerfa.

Important:

Si la carte d'identité est valide de 10 ans + 5 ans (ex : validité de 2005 à 2015), et si la personne n'a pas de passeport valide, une attestation précisant que le domicile est dans une commune frontalière, permet de pouvoir refaire sa carte d'identité.

Précision:

Pour la plupart des pays Européens ainsi que l'Angleterre : il faut impérativement une carte d'identité dont les dates sont valides. Si ce n'est pas le cas (ex : validité de 2005 à 2015), Une preuve de voyage est nécessaire pour refaire sa carte d'identité. Bien se renseigner lors du projet de voyage.

PASSEPORT BIOMÉTRIQUE

- 1 photo récente
- 1 justificatif de domicile de moins de 3 mois ou avis d'imposition

CAS 1 : ANCIEN PASSEPORT SECURISE (biométrique ou électronique)

Passeport ou carte d'identité valide ou périmé de – de 5 ans

CAS 2 : ANCIEN PASSEPORT NON SECURISE (Delphine...)

Passeport et carte d'identité valide ou périmé de - de 2 ans, ou acte de naissance moins de 3 mois

En cas de perte, de vol ou 1er demande : 1 acte de naissance de moins de 3 mois ou la carte d'identité valide

dossiers des mineurs : même chose que pour la carte d'identité

<u>Timbre fiscal</u>: achat en ligne <u>timbres.impots.gouv.fr</u>

Adulte: 86€ / Mineur (15-18 ans): 42€ / Enfant (< 15 ans): 17€

Il est possible de faire une pré-demande via le site internet : https:/ants.gouv.fr/monespace/s-inscrire

Dans ce cas il n'y aura pas besoin dans ce cas-là de remplir le formulaire Cerfa. Pour tous renseignements complémentaires, l'usager peut se rapprocher du service Etat-Civil de la mairie de Bagnères de Luchon au <u>05.61.94.68.74</u>. Un rendez-vous sera nécessaire pour instruire la demande de carte d'identité ou de passeport.



Recette : La Daube, façon Marie-Louise

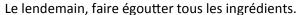
Nous connaissions Maïté, la célèbre cuisinière de la télévision. C'est notre Maïté de saint Aventin qui nous donne sa recette de la daube.

Ingrédients pour 1 kg à 1kg 1/2 de viande de bœuf coupée en gros dés.

Préparation de la marinade :

- 1 grosse carotte, 1 poireau, 1 branche de cèleri, 1 oignon piqué de clous de girofle, thym et laurier,
- 2 bouteilles de vin (l'une pour la marinade, l'autre pour la cuisson de la daube).

Faire mariner toute la nuit.



Dans le faitout, faire revenir séparément d'abord les légumes puis ensuite la viande.

Faire flamber le vin avant de le mettre avec la viande en veillant à ce qu'elle soit bien recouverte. Saler et poivrer.

Mettre les légumes revenus dans une gaze ou un jersey tubulaire réservé à la cuisine. Mettre le tout à cuire dans la daube.

Quand le tout est cuit, passer les légumes au mixer puis remettre dans le faitout avec une cuillère d'armagnac et deux carrés de chocolat noir.

Il ne vous reste plus qu'à déguster. Bon appétit!

Agenda 2017

Elections Présidentielles : les 23 avril et 7 mai 2017

♦ Elections Législatives : les 11 et 18 juin 2017

Bon anniversaire à ...

Nom	Date	Nom	Date
OUSTALET Auguste	1 ^{er} avril	LAFONT Sabine	14 mai
FERREIRA Hugo	1er avril	SANSUC Robert	14 mai
COUDIN Raphaëlle	7 avril	OUSTALET Jeanne	18 mai
OUSTALET Michèle	20 avril	SPAGNOLI Emile	27 mai
BOURLARD Michel	25 avril	OUSTALET Philippe	9 juin
OUSTALET Nina	1er mai	GATTI Benoit	11 juin
MAGNE Isabelle	1er mai	BOLAND Alain	13 juin
MIELLET-JUIN Maryse	4 mai	HOWIE Charlie	20 juin
ANACLET Jean	7 mai	PUENTE Pascal	30 juin
OUSTALET Léon	9 mai	FERREIRA Francette	02 juillet
OUSTALET Jean-Marc	11 mai	BORDES Jean-Claude	7 juillet
MIELLET Julien	12 mai		







à venir



Fête du village Week-end du 17 - 18 juin Repas - Animations Ball trap - Apéritif Brandon (24 juin)



Vous êtes tous invités à contribuer à ce journal pour qu'il devienne le vôtre, celui de tous les habitants de St-Aventin. N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions et commentaires qui pourront nous permettre de l'améliorer.

Si vous souhaitez publier des articles ou avez des informations à partager, contactez nous :



Iris OUSTALET 06 25 96 13 07 iriscristina@hotmail.com

> ou Alain BLANC 06 20 62 03 78 blanc.aventin@yahoo.fr

La mairie est ouverte au public du lundi au jeudi : 9h - 12h et 14h00 - 17h00 et le vendredi matin : 9h à 12h.

Votre journal « Saint Aventin, notre commune » et les compte-rendus du conseil municipal sont disponible en ligne sur le site de la mairie www.saint-aventin.com

Crédits photos : Iris Oustalet, Alain Blanc

Articles: Béatrice Brunet, Louis Gasset, Anne Grillet, Maïté Tiné, Hélène Saulnier, Iris Oustalet et l'Equipe Municipale