



N° 8 - ANNEE 2012

BULLETIN DES BANCS DES ECOLES DE LORMONT



*Sur les bancs des écoles de Lormont – B.P. 145 – 33305 Lormont Cedex
courriel : bancsecoleslormont@wanadoo.fr - Association Loi 1901*

Le mot de la Présidente :

Je souhaite à tous une très bonne année 2014, bonheur et santé pour vous et vos proches.

L'année 2013 a été riche en manifestations qui ont été bien accueillies.

Nous avons innové avec « une dictée » dont le texte, qui portait sur l'histoire de Lormont, était relativement facile.

Le succès de celle-ci nous a emmené à renouveler l'expérience.

En avril prochain notre association fêtera ses 10 ans. Nous comptons fermement sur votre participation à cette journée du 12 avril prochain.

L'Assemblée Générale qui porte sur le bilan 2013 s'est déroulée le samedi 1^{er} février 2014

**COMPTE RENDU DE L'ASSEMBLEE GENERALE
DU SAMEDI 1^{er} JANVIER 2014**

A 15H 40, le quorum étant atteint, la Présidente, Colette Bros-Rouquette, présidente Déclare l'assemblée générale ouverte.

Elle donne lecture d'une carte de vœux de Mr. Le Maire, Jean Touzeau.

Elle passe la parole à Guy Vard, secrétaire, pour la lecture du rapport moral.

Lecture du rapport moral :

Guy Vard précise que le nombre d'adhérents est passé de 91 à 95.

Comme nous l'avions annoncé un seul événement a eu lieu en 2012.

La sortie au cabaret « l'Ange bleu » à Gauriaguet le 10 mars a remporté un franc succès et les 72 participants ont été ravis de la journée.

Le Conseil d'Administration a trouvé sa vitesse de croisière avec une réunion trimestrielle ce qui nous a permis de préparer les activités de 2013.

En projet un repas dansant le 20 avril et, le samedi 8 juin, nous proposerons à tous ceux que ça intéressera une dictée type certificat d'études

Nous évoquerons cela plus en détails, tout à l'heure dans la rubrique projets.

Le rapport moral a été adopté à l'unanimité.

Lecture du rapport financier :

Après avoir affiché dans la salle le bilan 2012, Jean-Claude ASSAILLY, trésorier, en donne lecture.

Il précise que le bilan a été préalablement avalisé par les commissaires aux comptes : D. Grocassan – G. Crouzet BILAN:(tous les détails sur demande)

ACTIF		PASSIF	
Banque au 31/12/12	592,81	fond associatif 2011	2 784,37
Livret au 31/12/12	1 488,11	déficit 2012	672,45
Intérêt livret 2011	31,00		
Fond associatif 2012	2 111,92	fond associatif 2012	2 111,92

Le rapport financier a été adopté à l’unanimité.



Renouvellement du Conseil d’Administration :

Hélène CORRIAS, Marie-France et Joël GÓMEZ, Nicole LABAT, Alain LAFON, Jean ROUIN, sont rééligibles Les trois premiers ne désirant pas se représenter il y a donc 4 postes à pourvoir.

Marie-Claire BENESSIS – Paulette SAUSSET-Annick VILLATE-Guy BOUCHET font acte de candidature-

COMPOSITION DU CONSEIL D’ADMINISTRATION :

A.ASSAILLY-J-C ASSAILLY- M-C BENESSIS- P. BORIE- C.BROS-ROUQUETTE- Guy BOUCHET- S.COMBE-R.COMMARMOND-J-C COMMAMOND- N.LABAT- F.LABRACHERIE- M. LAFON- A.LAFON – D.MARCELLIN – O.MOREAU – J.MOREAU- J.ROUIN-P.SAUSSET- F.TARADE-G.VARD- A.VILLATE

Le rapport a été approuvé à l’unanimité.

COMPTE RENDU DE L'ASSEMBLEE GENERALE (suite)

Questions diverses :

Certaines personnes se sont plaintes de ne pas avoir eu des nouvelles de l'association au cours de l'année 2012. En effet, nous n'avons organisé qu'une seule manifestation, la sortie au cabaret « l'Ange Bleu ». Pourquoi une seule ? parce que l'Association a pris à sa charge une part importante du prix de revient.

Nous éditons annuellement un journal que vous recevez contenant les indications sur les projets ainsi que le compte-rendu de l'Assemblée Générale. De plus, il est toujours possible de se renseigner auprès des membres du Conseil d'Administration.

Guy Vard présente les manifestations prévues en 2013.

-Une soirée dansante au restaurant « La Renardière » à St Sulpice et Cameyrac le samedi 20 avril en soirée

-Cette année nous innovons avec l'organisation le samedi 8 juin d'une dictée, niveau certificat d'études, ouverte à tous, et, ce, en coopération avec les responsables de la Médiathèque dans le cadre de la journée « le meilleur des récoltes ».

La couverture médiatique sera assurée par TV7, O2 radio, France bleue gironde, Sud Ouest, Lormont actualités.

-un troisième évènement à l'automne est à l'étude.

Tous les documents concernant ces manifestations seront envoyés en temps voulu.

A l'issue de la réunion, le Conseil d'Administration s'est réuni à huit clos pour élire le nouveau bureau :

Composition :

Présidente : C. BROS-ROUQUETTE

Vice-Présidente : R. COMMARMOND

Secrétaire : G. VARD

Secrétaire adjointe : N. LABAT

Trésorier : J-C. ASSAILLY

Trésorier adjoint : A. LAFON

La séance s'est terminée autour de galettes et champagne.



*SORTIE à GAURIAGUET au cabaret « L'ANGE BLEU »
Le samedi 10 mars 2012*

C'est par une belle journée ensoleillée que les participants se sont retrouvés devant le 30 rue Lavergne à Lormont, lieu de rendez-vous du départ. Le car était plein. Le reste des personnes s'étaient rendues directement sur place habitant près de Gauriaquet.

Les tables réservées se trouvaient près de la scène ce qui nous a ravis. Nous avons été enchantés par le délicieux repas, la revue de grande qualité, le service impeccable. Entre les scènes les animateurs chantaient et nous faisions chanter. Le millier de personnes présentes participait volontiers en chœur.

Il est étonnant de constater qu'une revue dans une aussi grande salle se situant dans un aussi petit village puisse rivaliser avec les plus grands cabarets parisiens.



*Il dit non avec la tête
Mais il dit oui avec le cœur
Il dit oui à ce qu'il aime
Il dit non au professeur
Il est debout
On le questionne
Et tous les problèmes sont posés
Soudain le fou rire le prend
Et il efface tout
Les chiffres et les mots
Les dates et les noms
Les phrases et les pièges
Et malgré les menaces du maître
Sous les huées des enfants prodiges
Avec les craies de toutes les couleurs
Sur le tableau noir du malheur
Il dessine le visage du bonheur.*

Jacques Prévert

(paroles)

LES DÉLICES DE JUSTINE



Tous les enfants qui ont fréquenté les écoles de Lormont se souviennent des nombreux commerces de la rue du Port ⁽¹⁾ et de la rue du Carbon-Blanc ⁽²⁾.

Parmi cette multitude de petits magasins dont je conserve encore en moi les bonnes odeurs caractéristiques, je vais aujourd'hui poser mon vélo devant la charcuterie du 19 rue du Carbon-Blanc, la charcuterie GAUDIN. Je monte deux ou trois marches, je pousse la porte vitrée, une sonnette prévient de mon arrivée.

Avec un carrelage noir et blanc, impeccable, le magasin est tout en profondeur, c'est l'impression qu'il me laisse du haut de mes huit ans. De part et d'autre, les étals regorgent de victuailles, toutes plus appétissantes les unes que les autres, savamment doublées par des miroirs judicieusement posés. Au plafond sont suspendus jambons, saucisses et saucissons dans un carrousel de couleurs et d'odeurs chatoyantes.

Au fond, sur le comptoir décoré style rétro, se trouve la balance Berkel à deux plateaux avec son aiguille qui oscille au gré des pesées pour indiquer instantanément le prix à payer, magie des nombres qui annoncent les grammes et les francs.

André Gaudin, le maître charcutier, vient vers moi pour prendre la commande. Son physique jovial, bien drapé dans un tablier blanc croisé et asymétrique, inspire un sentiment de confiance et de plénitude.

Enfant, j'étais impressionné par la taille des ustensiles et surtout celle des couteaux, longues lames effilées réfléchissant la lumière par éclairs éphémères.

Je suis venu pour acheter l'incontournable « gratton de Lormont », miraculeuse recette élaborée par sa grand-mère Justine au 19^{ème} siècle dont la renommée rayonne loin des limites de la ville.

Mon esprit s'évade... « Justine me prend par la main et m'emmène dans la souillarde, lieu tenu secret pour fabriquer le gratton ».

⁽¹⁾ Rue du Général de Gaulle

⁽²⁾ Rue Marc Tallavi

Cette préparation à base de gras de porc dur, de jambon frais et d'épaule se reconnaît grâce à sa couleur grise montrant le naturel du produit qui noircit avec le sel et sans conservateur.

Le nom de gratton dérive probablement du mot gratter, tant il faut racler au fond de la marmite pour le préparer. Le gras de porc dur (couenne ou barde) est coupé en dés et le maigre de porc (épaule et longe) est tranché. Le gras est lentement cuit dans un faitout non couvert. Aux trois-quarts de la cuisson, le maigre de cochon lui est incorporé. On assaisonne de poivre, sel et épices. Au bout d'une dizaine d'heures, la préparation est filtrée dans une passoire en forme de cône, moulée en terrine puis stockée vingt-quatre heures au réfrigérateur.

« Ce sera tout ? », à ces mots, je reviens à la réalité avec le sourire d'André Gaudin qui me tend la tranche de gratton soigneusement emballée dans du papier à l'enseigne de la maison.

En quittant les lieux je remarque la particularité de l'enseigne lumineuse : d'un côté elle affiche « GRATONS » et de l'autre côté « GRATTON ». Peu importe l'orthographe, l'essentiel n'était-il pas que la recette demeure fidèle à la tradition ?

La porte du magasin vient de se refermer automatiquement derrière moi. Dans la rue, Dédé C. m'accompagne jusqu'en haut de la rue, devant le portail de La Boucherie, fier de me montrer son vélo.....

C'était à Lormont, un souvenir de mon enfance des années 1950.....

Guy BENIZEAU

*Souvenirs de jeunesse
Documentation internet*



Crédit photographies autorisé pour publication.