

BARDOS INFO

Mercredi
16
Décembre 2020
n°1038

*La Mairie et le Conseil Municipal
vous souhaitent à toutes et à tous
de Bonnes Fêtes de fin d'année.*



AGENCE POSTALE COMMUNALE

L'agence postale communale de Bardos sera fermée du samedi 26 décembre 2020 inclus au samedi 2 janvier 2021 inclus.

BARDOS INFO

Il n'y aura pas de parution les mercredis 23 et 30 décembre. Reprise de la publication le mercredi 6 janvier 2021. Merci de communiquer vos articles rédigés à la Mairie avant le **lundi 17H**.

NOS PEINES

C'est avec tristesse que nous avons appris les décès de :

- **Bernard BEHARAING**, domicilié maison Athio, survenu à l'âge de 93 ans. Ses obsèques ont eu lieu le vendredi 11 décembre en l'église de Bardos. A son épouse Maité, ses enfants Bernadette et Jean-Pierre, à ses petits-enfants, à ses arrière-petits-enfants et à toute sa famille, Bardos Info présente ses sincères condoléances.
- **Guillaume ITHURBIDE**, domicilié maison Duclercq, survenu à l'âge de 84 ans. Ses obsèques ont eu lieu le lundi 14 décembre en l'église de Bardos. A son épouse Denise, à ses enfants, à ses petits-enfants, à ses arrière-petits-enfants et à toute sa famille, Bardos Info présente ses sincères condoléances.

REMERCIEMENTS

La famille BEHARAING très touchée par les marques de sympathie et d'amitié que vous leur avez témoignées lors du décès de Bernard BEHARAING vous expriment leurs très sincères remerciements.

CALENDRIERS SAPEURS-POMPIERS DE BIDACHE

En raison de la crise sanitaire, la traditionnelle visite des sapeurs-pompiers de Bidache est compromise pour la santé de tous. Vous recevrez dans



votre boîte aux lettres l'indispensable calendrier de vos sapeurs-pompiers accompagné d'une enveloppe pré timbrée pour ceux qui souhaitent tout de même donner leur contribution à la vie du centre et aux animations annuelles. Merci pour votre générosité et à l'année prochaine ! Prenez soin de vous !

L'amicale des sapeurs-pompiers de Bidache

MIELS HEGUYXIPIA - NOËL LA BOUTIQUE

Marc, Jeanine et leurs abeilles seront heureux de vous recevoir dans leur boutique au 1203 route d'Orègue à Bardos. **05.59.56.83.57**
Vous y trouverez leurs miels et des produits de producteurs (confitures, nougats, bougies, ...) avec des emballages cadeaux originaux (japonais, brocante, classique).

Vous pouvez prendre rendez-vous ou passer directement à la boutique, vous serez les bienvenus.

Les mesures de sécurité seront à respecter.

ANCIENS COMBATTANTS CATM – TOE ET VEUVES

Calendrier et cotisation

La permanence tenue le vendredi 11 décembre ayant été réussie, nous renouvelons cette permanence cette semaine.

Georges PROD'HOMME sera présent dans la salle du conseil municipal le vendredi 18 décembre de 10h à 12h.

Merci de passer et protégez vous.

Le montant de la cotisation annuelle est inchangé (25€ par ancien combattant et 15€ par veuve).

Georges PROD'HOMME **06.21.47.03.30 ou 05.59.56.92.89**

BIBLIOTHEQUE

Une permanence sera assurée le samedi 19 décembre, de 9h30 à 10h, à la salle Bethi-Aintzina allée des Platanes.

BETHI AINTZINA

Chers Adhérents,
l'année 2020, si particulière en raison du COVID, ne nous a pas permis de partager de bons moments de convivialité comme nous en avions l'habitude, lors de repas, sorties, jeux du jeudi, vente-kermesse etc... .

Nous espérons toutefois que nous pourrons reprendre nos activités en 2021. Nous vous contacterons en début d'année, en fonction de la pandémie, pour vous présenter nos vœux auxquels s'associe la municipalité et également vous solliciter pour la carte d'adhérent 2021, dont le prix sera à la baisse grâce à une réduction exceptionnelle accordée par la fédération et Groupama.

Passez de très bonnes fêtes de fin d'année et surtout « PRENEZ BIEN SOIN DE VOUS ».

AVIS DE FERMETURE POUR CONGES

- **Le garage DETCHEVERRY** sera fermé pour congés du 21 décembre 2020 au 02 janvier 2021 inclus. Réouverture lundi 04 janvier 2021 à 9h. Joyeuses fêtes !

- **Le garage MARTINON** sera fermé pour congés du mercredi 23 décembre 2020 midi jusqu'au lundi 04 janvier 2021 9h. Bonnes fêtes de fin d'année.

- **Le cabinet d'ostéopathie Ophélie FONQUERGNE** sera fermé du 24 décembre 2020 au 3 janvier 2021.

NOUVEAU A BARDOS

Ouverture du nouveau salon de coiffure « Les ciseaux d'Eve » le jeudi 17 décembre situé à côté du photographe et du contrôle technique.

Chez Eve, vous trouverez tout à la fois: des nouvelles tendances, la passion, la bienveillance et la douceur pour vous messames, messieurs ainsi que vos enfants.

Vous pouvez dès à présent prendre rendez-vous au **05.59.20.12.72** ou via le site en ligne planity.

VENTE D'HUITRES

Mr SALOMON sera présent devant la boulangerie de Bardos le samedi 19 décembre, et les mardis 22 et 29 décembre, de 8h à 12h30, pour une vente d'huitres du bassin d'Arcachon.

TELETHON

Le comité organisateur du "Pays de Bidache" remercie les donateurs et animateurs qui ont permis la collecte de **4630,73€** net au profit de l'AFM Téléthon.

A Bardos, le trial n'a pas pu se faire cause règles Covid. Merci aux Ainés Ruraux **100€**, au rugby **250€** et aux donateurs particuliers qui ont donné **380€** en additionnant les 3 urnes, soit un total de **730€**.

NOUVELLES BOUTIQUES A BIDACHE

Décembre voit l'installation de deux boutiques ouvertes tous les jours, ruelle Sanz à Bidache qui se relaient dans cet espace mis à leur disposition par la mairie.

Ce sont :

- des producteurs (légumes, viandes, plats cuisinés, pains et pâtisseries, miel, sirops, plantes aromatiques...)
- des créateurs (tableaux, mosaïques, crochet, peinture sur porcelaine, bijoux...).

Un programme est disponible sur la page d'accueil du site www.bidache.fr

Un petit marché de Noël aura lieu ruelle Sanz les 19 et 20 décembre entre 10h et 17h.

CHARCUTERIE MARCA

Venez découvrir les menus de fêtes de fin d'année :

- **Volailles festives Label Rouge** : chapon de 2,6 kg à 3,2 kg (14,50€/kg), mini chapon de 2 kg à 2,5 kg (15,90€/kg), chapon de pintade de 1,7 kg à 2,1 kg (16,90€/kg), pouarde de 1,7 kg à 2,1 kg (15,50€/kg), canette de 1,3 kg à 1,8 kg ou pintade de 1kg à 1,4 kg (12,90€/kg). Farces aux marrons (18,90€/kg) ou aux champignons (19,90€/kg) ou foie gras (21,90€/kg).

- **Plateau de tapas chauds** : 40€ les 30 pièces ou 26€ les 18 pièces.

- **Plateau de 12 verrines à 20€**

- **Entrées chaudes** : bouchée à la reine aux ris de veau (6,50€), bouchée à la reine aux ris d'agneau (6€), ris d'agneau aux cèpes 300 g (12,50€ la part), ris de veau sauce madère 300 g (15€ la part), coquille St Jacques et fruits de mer (8€), filet de sole/fondue de poireaux au porto/chips de ventrèche (8€),

- **Poissons** : rôti de lotte sauce bordelaise (14,90€ la part), maigre sauce aux cèpes (14,90€ la part), merlu grillé sauce au Jurançon (13,50€ la part), chipirons à la Luzienne (11€ la part), turbo beurre blanc au champagne (15,50€ la part).

- **Viandes** : souris d'agneau confite sauce porto et châtaignes (13,90€ la part), cailles farcies au foie gras (11,50€ la part), suprême de pouarde sauce aux cèpes (13,90€ la part), filet de canette aux raisins (12€ la part), filet de bœuf sauce foie gras (15,90€ la part).

- **Accompagnements** : gratin dauphinois (3,50€ la part), gratin dauphinois aux cèpes (4€ la part), risotto au parmesan et lardons (4€ la part), poêlé de pomme de terre/potimarron/châtaigne (4€ la part).

- **Saumon fumé, foie gras, boudin blanc, escargots, etc...** sont aussi disponibles en magasin.

Commandes jusqu'au 22 décembre 13h pour vos repas de Noël et jusqu'au 29 décembre 13h pour le soir de la St Sylvestre.

Contact : **05.59.57.82.18** Site : www.charcuteriemarca.com

La charcuterie Marca sera ouverte en plus des horaires habituels :

- | | |
|---------------------------------------|--|
| - le dimanche 20 décembre de 8H à 13H | - le lundi 21 décembre de 8H à 13H et de 16H à 19H |
| - le dimanche 27 décembre de 8H à 13H | - le lundi 28 décembre de 8H à 13H et de 16H à 19H |

BOULANGERIE OGI ARTE

Les fêtes de Noël et de fin d'année approchent. Vous avez jusqu'au lundi 21 décembre, 10H, pour passer vos commandes.

Cette année, Éric, notre pâtissier, fera des bûches 8 personnes au tarif de 20€ et des bûches 4 personnes au tarif de 12€ ainsi que des parts individuelles à 3€ l'unité.

Voici les parfums qu'il vous propose :

- bûche crème au beurre : parfum vanille ou Grand Marnier ou café ou chocolat ;
- bûche fruits rouges avec insert chocolat blanc, bûche fruits exotiques (mangue et léger insert crémeux de passion autour d'un biscuit coco), bûche royale chocolat.

Vanessa préparera les couronnes des rois mais aussi les pains spéciaux. La couronne sera au tarif de 8€ et la galette des rois sera à 12€.

Au niveau des pains, Vanessa vous proposera pour les fêtes :

- boule aux fruits (abricot/raisin, figue et noix sur farine de tradition ou épeautre) ;
- boule épeautre ;
- pain de seigle ;
- pain de campagne ;
- pain complet.

Bien sûr, vous retrouverez les traditions, baguettes, boules blanches et pains blancs.

Nous serons ouverts toute la semaine du lundi 21 au vendredi 25 décembre uniquement le matin de 7H à 12H et nous serons fermés le samedi 26, dimanche 27 et lundi 28 décembre 2020.

Réouverture des portes le mardi 29 décembre toute la journée.

A noter également que, pour la fin d'année, nous serons ouverts le mercredi 30 et jeudi 31 décembre uniquement le matin de 7H à 12H. Nous serons fermés le vendredi 1er janvier 2021 et samedi 02 janvier 2021.

Réouverture le dimanche 3 janvier 2021 de 8H à 12H.

LES GOURMANDINES D'AMANDINE

LES BUCHES

- bûche choco-noisette : mousse au chocolat, crémeux vanille, biscuit moelleux noisette, croustillant praliné, chocolat

- bûche poire-tonka : biscuit moelleux amande, mousse légère à la poire et fève de tonka, confit et morceaux de poire

Taille : 4/5 personnes ou 8/9 personnes (de 20 à 36€).

LES MIGNARDISES

Plateau de 20 pièces aux 4 saveurs 22€ :

- chou caramel au beurre salé
- chou crémeux chocolat
- bouchée au café
- bouchée framboise

Les commandes sont à passer par téléphone au **05.47.02.25.51** ou en passant directement à la boutique.

Dernier délai pour passer commande : lundi 21 décembre pour Noël et lundi 28 décembre pour le nouvel an.

Livraison à Bardos le 24 en fin de journée.

EN BREF

* **A louer** : à Bardos, au bourg, appartement F3 de 60 m² au rez-de-chaussée avec jardinet et garage. Libre à partir du 1^{er} janvier 2021. **06.16.45.79.45**

* **Recherche** : chaton sevré environ 3 mois, de préférence roux tigré. S'adresser au **06.79.42.96.05**. Merci d'avance.



VENTE DE VIN AU PROFIT DES CADETS DU 10 AU 31 DECEMBRE 2020

CHATEAU GORY BIO - BORDEAUX Carton 6 bouteilles 0,75 cl : 40 €

Les vignes du Château GORY se situent sur l'aire d'appellation des Côtes de Castillon près du vignoble de Saint-Emilion. Les sols limoneux et riches grâce à la Dordogne produisent des vins gourmands et fruités. Vignoble en conduite bio et biodynamie.



LE MOULIN DE CHATEAU VITUS - SAINTE-FOY COTES DE BORDEAUX Carton 6 bouteilles 0,75 cl : 46 €

Situé sur les hauteurs du pays foyen, entre Castillon et Bergerac, ce site permet des vins de grande qualité de par son terroir et l'exposition de ses vignes. Vignoble en conduite bio et biodynamie.



LES GLACES DE LA FERME

Les Glaces de la Ferme Bâlia à Bardos vous proposent ses desserts à l'occasion des fêtes de fin d'année.

LES BUCHES

4 à 6 pers (15€) et 10 à 12 pers (27€)

- glace vanille et chocolat, fondant caramel, le tout enrobé de chocolat
- sorbet pomme ou poire, glace caramel fleur de sel, biscuit sablé breton
- glace vanille et châtaigne, croustillant chocolat (uniquement en 4-6 pers)
- glace noix de coco, sorbet aux mangues, meringue
- glace tiramisu, crème glacée café, cœur mascarpone
- glace vanille, sorbet framboise et cœur de cassis

LES AMUSES BOUCHES

- bouchons givrés (trou normand) 3 parfums (citron, pomme, framboise) vendus par 12 (20€)
- 20 macarons glacés, 5 parfums (21€)
- pyramide macarons glacés 40 pièces (46€)

LES DESSERTS DE FETES

- omelette norvégienne rhum - raisins. 8 pers (22€)
- omelette norvégienne à la crème brûlée. 8 pers (18.50€)
- dôme tricolore, sorbet ananas, fruits exotiques et sorbet framboise. 8-10 pers (26€)

LES NOUVEAUTES

- 4 à 6 pers (15€) et 10 à 12 pers (27€)
- sorbet pamplemousse et ananas, et cœur chocolat
- sorbet citron vert, glace pistache
- vacherin glace vanille, sorbet fraise, meringue. 10-12 pers (27€)
- dôme glace chocolat, sorbet cerise, coulis. 8-10 pers (26€)

AUX SAVEURS DU SUD



Aux Saveurs du sud vous propose sa gamme de pièces cocktails salées / sucrées et repas gourmands pour vos fêtes de fin d'année.

LE COCKTAIL

Les plateaux froids (20 pièces) :

- les gourmets 20€
- les Saveurs 24€
- les Délices 26€
- plateau de verrines salées (15 pièces) : 21€

Les plateaux chauds (20 pièces) :

- les traditions 24€
- les tentations 26€

Plateau de fromages affinés : 18€

Les pièces sucrées (20 pièces) :

- les gourmandises 22€
- les sensations 24€
- plateaux de verrines sucrées 21€

LE REPAS

Les entrées : de 10€ à 11,50€

Les plats : de 15€ à 18,50€

Pour toute commande ou renseignements :

06.23.59.21.09 ou 06.62.36.34.55

Carte des fêtes disponible sur
www.auxsaveursdusud-traiteur.fr

AIMA

Nous vous informons que pour ses congés de fin d'année, AIMA fermera ses portes pendant 2 semaines.

Le hangar d'Osseirain sera fermé à partir du vendredi 18 décembre à 17h et les sites de Came et Salies de Béarn ainsi que le Trocoeur fermeront le samedi 19 décembre à 17h.

Réouverture de tous les sites le lundi 04 janvier aux horaires habituels, à savoir : les 3 recycleries à 13h et le Trocoeur à 10h.



Pour vous garantir un meilleur service, nous vous invitons à passer vos commandes au
06.46.87.45.73 ou 06.03.39.14.36

dès à présent

(avant le 23 décembre pour Noël et
avant le 30 décembre pour le nouvel an).

Horaires d'ouverture spéciales de fin d'année :

- du 14 au 24 décembre de 10H à 19H
- du 26 au 31 décembre de 10H à 19H.

www.bailia-glacedelaferme.fr

RESTAURANT LE GANTXO A GUICHE

Nous proposons des toasts et plats à emporter ainsi que des bons cadeaux valables 18 mois en vente sur notre site :

www.restaurant-le-gantxo.fr

Plateau de toasts

50€ les 35 pièces ou 30€ les 20 pièces

Foie gras laqué au porto et pain d'épice
Blinis de saumon fumé «maison» et crème à l'aneth
Wrap de magret fumé et truffe noire
Verrine de crabe et agrumes
Club sandwich traditionnel

Entrées

Aumônière de foie gras poêlé aux pommes 14€
Bisque de homard, saupicots de fruits de mer, croutons 10€

Plats

25€ ou en demi portion 15€

Noix de Saint-Jacques flambées à l'Armagnac,
miette de pomme ratte et julienne de poireau truffée

Tourte de canard (magret et foie gras),
mille feuille de légumes, sauce truffée et mesclun

Prise de commande dès maintenant.

A venir récupérer le 24 de 17h00 à 19h00

Tél : 05 59 56 46 63

**Pour vos cadeaux de Noël,
découvrez notre boutique en ligne !**

personnalisation de votre invitation, paiement par CB,
et livraison immédiate par mail

www.restaurant-le-gantxo.fr



Les dangers du monoxyde de carbone (CO)

Le monoxyde de carbone est un gaz dangereux qui peut être mortel.
Il ne sent rien et ne se voit pas.



www.prevention-maison.fr



LES DANGERS DU MONOXYDE DE CARBONE

En période hivernale, les risques d'intoxication au monoxyde de carbone (CO) augmentent, en lien avec l'utilisation des appareils de chauffage. En raison du confinement et du temps passé à la maison, il convient d'être encore plus vigilant en ce moment.

Chaque année, ce gaz toxique est responsable d'une centaine de décès en France.

Le monoxyde de carbone est un gaz asphyxiant très difficile à détecter : il est invisible, inodore et non irritant. Il résulte d'une mauvaise combustion au sein d'un appareil fonctionnant grâce à la combustion de gaz naturel, bois, charbon, fuel, butane, propane, essence ou pétrole etc.)

Certains symptômes sont annonciateurs d'une intoxication au CO : maux de têtes, fatigue, nausées. Ils apparaissent plus ou moins rapidement et peuvent toucher plusieurs personnes au sein d'un même foyer. Ils sont notamment les premiers signes qui doivent alerter, bien identifiés, ils permettent de réagir rapidement et d'éviter le pire.

Pour limiter les risques d'intoxication au CO, il faut adopter les bons gestes

- avant chaque hiver, faire systématiquement vérifier et entretenir les installations de chauffage et de production d'eau chaude, ainsi que les conduits de fumée (ramonage mécanique) par un professionnel qualifié ;
- aérer au moins 10 minutes par jour votre logement, même s'il fait froid ;
- maintenez vos systèmes de ventilation en bon état de fonctionnement et n'obstruez jamais les entrées et sorties d'air ;
- respectez systématiquement les consignes d'utilisation des appareils à combustion indiquées par le fabricant ;
- pour l'utilisation d'un groupe électrogène, ne jamais le placer dans un lieu fermé (maison, cave, garage) et l'installer impérativement à l'extérieur des bâtiments ;
- ne jamais faire fonctionner les chauffages mobiles d'appoint en continu et ne jamais utiliser pour se chauffer des appareils non destinés à cet usage (cuisinière, brasero, barbecue, etc.) ;
- en cas de soupçon d'intoxication, aérer les locaux, arrêter les appareils à combustion, évacuer les lieux et appeler les secours (le 15, le 18, le 112 ou le 114 pour les personnes malentendantes).

La prise en charge des personnes intoxiquées doit intervenir rapidement dès les premiers symptômes, et peut nécessiter une hospitalisation.

PHARMACIES DE GARDE

PEYREHORADE

20 & 25 décembre – DUMERCQ

05.58.73.03.53

27 & 31 décembre et 1^{er} janvier – LUCCIARDI

05.58.73.69.72

INFORMATIONS

Vous trouverez en complément du **Bardos Info** hebdomadaire, une mise à jour régulière des informations sur la Page Facebook de la commune **«Commune de Bardos»** et sur le site internet <http://www.bardos.fr> La page facebook est accessible sans avoir besoin d'un compte personnel Facebook.

CHAQUE JEUDI

L'ACTUALITE DE BARDOS

EN LANGUE BASQUE



DANS LE JOURNAL

- Mairie de Bardos
- Epicerie Chez Dolheguy - Bardos
- Epicerie Vival - Bardos
- Epicerie Vival - Bidache