La Vagabonde

le journal de La Baligande

Edito

Baligandage ou Vagabondage ? Telle n'est pas la question. Surtout en cette période des frimas, l'essentiel n'est-il pas d'échanger et de s'évader ? Or donc, optons pour un cadeau complet, offert par un collectif de talents associatifs, organisateurs, maîtres et professeurs dans la vie comme dans leurs arts. Femmes et hommes de cet acabit ont en quelques années ravivé le pouls d'un village de quelques centaines d'âmes, Boissy Saint-Laurent la Gâtine.
Boissy, voilà, Saintes et Saints, Laurentiennes et leurs pairs, Gâtiniens et tous nos voisins, rejoignez d'un même enthousiasme ces ciseleurs de culture, vous deviendrez danseurs et musiciens, acteurs, dessinateurs et sculpteurs, adeptes de sophrologie et de yoga, le tout dans un amical partage.
Baligandez et vagabondez avec nous, ce journal trimestriel s'en veut le reflet.

Ce numéro a été rédigé collectivement par :
Benoit Baron, Marie-Claude Solignat, Christophe Waïss, Juliette Diaz, Florence Barillot et Isabelle Guillon

Portrait

Un arbre

Il a été très beau mon Arbre ! ...jusqu'à la semaine dernière. Il est vrai que depuis le début du printemps, il a fait preuve d'une énergie incomparable pour fortifier ses branches, se parer de magnifiques feuilles vertes, de bouquets de fleurs blanches, et de délicieux fruits rouges.

A présent, il est fatigué, mon Arbre.

Alors il s'est dit que, bon, jouer à la cigale pendant 8 mois, c'est bien gentil mais il va falloir penser à l'hiver qui approche ; les jours diminuent, le froid, le gel, la neige vont arriver ; il va devoir faire des provisions d'énergie pour se protéger et mieux revivre au prochain printemps.
Il est temps de se souvenir de la fourmi :

- D'abord économiser son énergie : arrêter la consommation inconsidérée de sève.

Malin mon Arbre : il a trouvé un moyen : fabriquer un petit bouchon à la base des feuilles pour empêcher leur alimentation : plus de chlorophylle, donc plus de vie ; elles vont mourir.

Effectivement sa parure est devenue jaune, puis orange, rouge et marron pour finalement tomber en tourbillonnant au vent d'automne, au grand désespoir du jardinier : Il devra souffler, balayer, ramasser. Tache ingrate certes, mais o combien bénéfique pour la protection des autres plantations.

- Ensuite, penser à fortifier son tronc.

Rassuré par ses bonnes résolutions, mon Arbre est maintenant serein.

Il est heureux aussi, car il sait qu'en toute saison les hommes viendront l'enserrer de leurs bras, lui montrer qu'ils ont besoin de lui, qu'ils ne peuvent vivre l'un sans l'autre. Parce qu'ils sont tous les deux la vie.

Quand le printemps renaitra, il redeviendra le plus beau des Arbres, celui que j'aime tant

N'oubliez pas de montrer à votre Arbre combien il vous est cher et que sans lui vous ne seriez rien.

On partage !

Lectures : *Coming in* de Elodie Font et Carole Maurel (BD). Récit toute en finesse et dessins magnifiques, sur la découverte de l'homosexualité par une jeune fille et de son acceptation d'elle-même.
Expos avec les enfants : L'arTsenal (Dreux) sort une revue ludique pour les 6/12 ans SAPERLIPOP'ART : explications sur l'exposition en cours, interview des artistes, jeux, atelier et jeux concours.
www.flipsnack.com/CAFC9677C6F/1-curiosit-s-vagabondes.html

C'est pourtant facile !...?
A partir de 7 ans

Une histoire d'amitié qui permet de découvrir "l'intelligence émotionnelle"
Un jeu de piste à 2, qui mène à la découverte de soi. Comment reconnaître ses émotions, les accueillir, ne plus en avoir peur. Mais aussi, comment les nommer en tenant compte de l'autre et faire comme Melle Empathie !
Co écriture de Florence Barikovsky et Christophe Waïss. Interprétation : Isabelle Ben Soussan et Florence Barikovsky. Mise en scène : Christophe Waïss

Un projet : Graines d'envie

Le spectacle vivant véhicule des émotions particulières qui résonnent en nous. Il parle de nous-mêmes et de nos conditions. Il touche notre sensibilité, notre esprit critique, notre imaginaire... Chaque création nous plonge dans un univers poétique singulier, nous interpelle, nous interroge sur nous mêmes, sur le monde...
Le gouvernement fait de l'éducation artistique et culturelle une de ses priorités. Le Ministère œuvre pour un meilleur accès de tous à la culture dans un objectif de cohésion sociale. Ainsi, il met en place différents programmes dont l'un des objectifs est de : Favoriser l'accès à la culture des populations les plus éloignées de l'offre et de la pratique culturelle pour des raisons sociales, économiques ou physiques.

Dans la réalité, très peu d'enfants ont la possibilité de cet accès à la culture, faute de moyens, de dispositifs adaptés à notre territoire. La différence de l'offre culturelle et de la fréquentation des élèves dans les théâtres entre la région parisienne et notre territoire est vertigineuse. A la question "*Qui a déjà assisté à un spectacle, une exposition ?*", trop peu d'enfants répondent présents !
Dans notre département, les lieux culturels sont éloignés et les moyens pour y accéder sont onéreux. Le principal obstacle est le coût du transport (location d'un car).

Afin de pouvoir faciliter cet accès aux écoles de proximité, La Baligande souhaite lancer une programmation jeune public : "**Graines d'envie**". Notre souhait est de proposer un paysage culturel varié : danse, théâtre d'objets, marionnettes, contes, cirque... et une rencontre avec les artistes. Les enfants pourront poser des questions, interagir avec les artistes présents. Ils vont pouvoir accéder à la culture grâce à l'échange. L'objectif est que les enfants puissent prendre du plaisir, aiguiser leur regard et leur curiosité. Ce projet, c'est donner le goût du spectacle vivant, initier au plaisir de la rencontre directe avec la création artistique et ouvrir les portes au public de demain.

En janvier, nous allons proposer à 10 classes de primaire (écoles de Boissy, Broué, Faverolles et Villemeux) de venir assister à une représentation de "*C'est pourtant facile !...?*" de la Cie du Spectacle de Poche et en avril, à 4 classes de maternelle (école de Coulombs) d'assister à une représentation de "*Traces*" de la Cie Théâtre Buissonnier. Un partenariat a été mis en place avec la Ligue de l'enseignement (FOL) 28, qui soutient cette démarche.

Cette 1ère édition est très fragile financièrement et les Cies invitées font un effort extrême pour qu'elle puisse exister. Si nous n'obtenons pas les subventions demandées, il y a de fortes chances pour qu'elle s'arrête là. Toute aide de financement (sponsor ou mécénat) serait la bienvenue !

Des nouvelles des ateliers

L'Atelier Poterie de Marie est ouvert depuis 4 ans.
Les participants y apprennent (ou y perfectionnent) des techniques variées : modelage, colombin, estampage, travail à la plaque... dans un petit groupe joyeux de 5 à 7 personnes.
Le travail, sur grès uniquement (plusieurs couleurs de terre possible), se fait à partir de thèmes choisis en commun ou de projets personnels permettant à chacun de développer sa créativité : une femme allongée, un jeu d'échec, un ying-yang, un couple... émergent actuellement sous les doigts des pratiquants.
Les objets sont cuits une première fois, "le biscuit" doit ensuite être émaillé, étape avec son lot d'incertitudes, parfois de déceptions mais aussi de belles réussites.
Même si certains ont eu besoin d'un temps d'adaptation, c'est une vraie rencontre avec la terre qui se fait au sein de l'atelier.

Le saviez-vous ?

Le sorgho

Vous avez sans doute remarqué que de plus en plus, nos terres agricoles produisent du sorgho. Ces champs que certains ont pris pour "du maïs qui ne pousse pas" ?
C'est une céréale graminée herbacée, source de protéines végétales.
Originaire d'Afrique, ou il est cultivé depuis 10000 ans, il résiste bien à la chaleur et la sécheresse.
Riche en fibres, calcium, phosphore, fer et magnésium, pauvre en sucre, sans gluten, il répond à de nombreux besoins de l'alimentation, notamment des diabétiques de type 2 et des végétariens.
Il peut être utilisé en grains (à cuisiner comme le riz), en farine ou en sirop.
Il fournit également du fourrage et des graines pour les animaux, bovins, ovins, gallinacées, et sert d'engrais végétal naturel pour les cultures maraichères.
Peut-être trouvera-t-on prochainement du sorgho sur l'étal du P'tit marché ?

La Baligande

23 rue d'Amfreville - 28210 St Laurent La Gâtine - 02 37 43 50 86
labaligande@gmail.com
journalbaligande@gmail.com - pour toutes infos ou propositions à ce sujet
Rejoignez l'équipe éditoriale pour un ou plusieurs numéros !

Petites annonces

Pour publier votre annonce, déposez-la dans la boite !

Je donne

buffet bas repeint en blanc et gris (2 tiroirs et 4 portes) ; table de cuisine en bois foncé ; armoire 2 portes repeinte en bleu (penderie + 1 étagère)
Leslie 0686663590

Une valise pleine de coffrets de disques 78 tours de musique classique
Marie-Claude 0628293960

Je vends

Insert de cheminée à venir déposer et chercher à Dreux : Béatrice 0638352633
VTC Décathlon taille L série 7, très bon état, 180 € : Luc 0608560660

Tête de lit en loupe d'orme, L 144 x H 150 cm, 20 € : Chaïbia 0622481156

sèche linge à évacuation extérieure, INDESIT 8 kg classe B modèle iDCL85BH 200 € : Leslie 0686663590

Je prête

Un stérilisateur, le temps d'un week-end ou d'une semaine : Isabelle 0640106098

Je cherche

Personnes motivées pour courtes mais fréquentes opérations de nettoyage de la nature : Isabelle 0640106098

Actus de La Baligande

"Kazu" - marionnettes

Juan nous emporte avec délicatesse dans son monde où l'amour, la vie, la mort s'entrelacent. Il sublime le quotidien, banalise la folie et la mélancolie.
Et au fur et à mesure des kazus qui s'enchaînent, on se rend bien compte qu'on y parle aussi d'une chose plus intime et profonde : Kazu est éperdument amoureux de Lou, mais Lou n'est plus là. Pourtant, l'amour est toujours vivant et joyeux...

Marionnettes, musique et dessins en live se télescopent pour créer une poésie émouvante et philosophique.

Tout public à partir de 8 ans

Samedi 22 janvier à 20h00
réservation indispensable
Distribution conception et mise en scène : Juan Perez-Escala
interprète : Juan Perez-Escala
musique, lumière : Vincent Roudaut

Recettes

Cuisine pour les fêtes

Tarte aux amandes

pour 6 personnes :
1 pâte sablée (ou feuilletée)
50g de beurre
100g de sucre
1 cuil. à soupe de miel
1 cuil. à soupe de crème fraîche
150g d'amandes effilées

Mettre la pâte à précuire à 160°C.
Mélanger sur un feu doux le beurre, le sucre, le miel, la crème et les amandes.
Verser le mélange obtenu sur le fond de tarte.
Faire cuire 15 min à four chaud (200°C)
Cette recette s'apprécie accompagnée d'une salade de fruits.

Gougères en couronne

pour 4 à 5 personnes
5 oeufs
100g de beurre
150g de farine
25 cl d'eau
150g de fromage râpé
1 cuil. à café de sel

Dans une casserole, mélanger l'eau, le beurre et le sel. Porter à ébullition et ajouter d'un coup la farine. Laisser cuire sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole. Hors du feu, ajouter les oeufs un par un sans cesser de remuer. Ajouter le fromage. Déposer sur une plaque de cuisson des cuillerées à soupe de cette pâte les unes contre les autres pour former une couronne. Cuire 5 min à 210 °C, four porte ouverte, puis 20 min porte fermée.

Zéro déchet

Sirop de thym

120 g de thym frais ou 60 g de thym séché, eau, sucre
Laver le thym (petites branches seulement). Mettre dans une casserole, couvrir d'eau et porter à ébullition. Couvrir et laisser frémir 10 min. Retirer du feu et laisser infuser 12h en maintenant couvert. Filtrer et peser le liquide. Ajouter le sucre : 50% du poids obtenu. Porter à ébullition pour le dissoudre, puis réduire le feux et laisser cuire jusqu'à obtention d'un sirop. Verser dans des flacons, étiqueter et conserver au frais (3 mois avant ouverture, 15 jours après)

Actus des autres asso'

Ressourc'Eure :
01/12 14h : atelier couture
03/12 19h30 : apéro blabl'action - également : 07/01 - 04/02
06/12 18h30 : ateliers "manger sainement", "les laits végétaux"
15/12 18h30 : initiation à la communication consciente et bienveillante
17/12 : Mini-Marché et distribution des achats groupés ; Contes d'hiver et de Noël par Maurice, le conteur bleu (adultes et enfants à partir de 7 ans).

16 Café de la Blaise :
02/12 de 17h à 20h : marché de Noël