

LE SEPXOIS

Journal trimestriel local «pour tous», pour échanger des idées, des informations, des astuces... nous espérons que vous participerez au prochain numéro.

INVITATION LA COMMINGEOISE !

Pour fêter sa 3eme année d'activité, la Brasserie la Commingeoise déménage route de la Grangette à Sepx pour être plus près du village !



■ Nous vous invitons à venir découvrir la nouvelle installation et partager un verre de bière le dimanche 24 juin 2018 à partir de 11 h 30.
■ Amicalement,
■ Chantal et François

Le CANARD « COUREUR INDIEN »

« Chasseur de limaces infatigable »

Si vous avez regardé dans le jardin de Pauline et Michaël ces dernières années, vous avez peut-être vu des groupes de canards qui ressemblent à des pingouins et courrent en file indienne dans le jardin. Pourquoi ont-ils de telles créatures bizarres ?



Fini l'anti limace néfaste au hérisson. Vous êtes épuisé de chasser les limaces sans succès année après année ? Avez-vous pensé au canard ? Et plus particulièrement au coureur indien, car il s'avère être un allié de premier choix pour le jardinier bio. Et pour cause, c'est un grand dévoreur de limaces, chenilles et insectes.

Une fois lâché dans le potager, il n'aura de cesse de chasser les intruses. Ses avantages, si on le compare aux autres canards, sont sa légèreté, sa petite taille et ses pattes bien écartées qui limitent les éventuels dégâts dans les rangs de légumes. Autre avantage du canard, il ne passe pas son temps à gratter la terre et à soulever les semis, à la différence des poules. Il faut le laisser promener en liberté. Il lui faut juste un petit bassin et un poulailler pour la nuit. La canne est une excellente pondeuse 200 œufs dans les conditions favorables.

SOUVENIRS DE CAMARGUE



Franc succès pour cette sortie en Camargue. Nos amis Sepxois ont dévalé les superbes pistes cyclables traversant les paysages typiques. Chaleureusement accueillis par Emma dans son gîte très convivial. La bonne humeur était au rendez-vous ! Merci à Pauline pour l'idée, à Valérie pour l'organisation, à Franck et Michel pour l'agneau et le barbecue !



Rendez-vous pour de nouvelles aventures l'année prochaine à pied, en canoë, ou en parapente !!! Confiez nous vos idées, vos expériences.

La chaîne des Pyrénées constitue l'admirable toile de fond de nos villages : Proupiary, Sepx, Saint-Médard et tant d'autres localités.

Le Cagire trône dans notre perspective et à l'Ouest nous voyons le colossal Pic du Midi se teinter des couleurs du couchant. Bien sûr nos montagnes sont des indicateurs météo : « Montagnes claires, Bordeaux sombre », signe de pluie, et des indicateurs pour le jardinage : « inutile de semer les haricots verts tant que le Cagire est enneigé », etc...

Mais il y a plus : les hommes aiment grimper, escalader, atteindre les sommets. C'est le fait de la plupart d'entre nous. L'ascension d'une montagne constitue, du moins dans les sociétés traditionnelles, un véritable pèlerinage, symbole de la persévérance, des vertus de l'homme qui veut se fortifier physiquement et moralement.

Et si l'on en croit les mythologies et religions, les hautes montagnes sont le séjour des dieux, en tout cas un marchepied vers le « ciel » ou le Paradis !!

Pensons à l'Olympe en Grèce, au Kilimandjaro en Afrique, au Fujiyama au Japon, au mont Mérou en Inde. C'est du haut de la montagne d'ailleurs que les prophètes lancent leurs prédictions.



Conclusion : il est incontestable que les montagnes exercent sur les hommes une fascination universelle.

SEPX Donne le LA ! (2^{ième} !)

Les musiciens, chanteurs et amateurs de musique sont invités à se réunir pour notre Nouveau Rendez-Vous mensuel : Le Jeudi 28 juin 20 h à la salle des fêtes

Olympia Bruley

RECETTE DE SAISON

Summer pudding

Ingédients : 350g de framboises, 250g de mûres, 125 g groseilles rouges, 450g fraises coupées en quartiers, 140g sucre, 450 g brioche tranchée.



Mettre les fruits, le sucre et trois cuillerées d'eau dans une grande casserole et cuire à feu moyen pendant 5 minutes. Ne pas trop cuire pour préserver la fraîcheur et la forme du fruit. Égoutter les fruits et goûter le liquide pour voir si sucré. Placer le film étirable à l'intérieur du bol de 1 litre. Faire tremper la brioche dans le jus de fruits et la placer autour du bol. Ajouter les fruits.

Mettez le reste de la brioche sur le dessus et couvrir avec le film étirable. Mettre une assiette et du poids sur le dessus. Mettre au frigo jusqu'au lendemain. Démoulez le gâteau en le renversant sur une assiette plus grande, retirez le bol et le film. Délicieux avec une crème ou une boule de glace à la vanille !

ALLEZ LES BLEUS !!!

Matchs de l'équipe de France (et d'autres pays) souvent retransmis sur écran géant à la salle des fêtes, n'hésitez pas à venir faire un tour !



MONDIAL FOOT 2018

Si vous souhaitez contribuer au prochain « SEPXOIS », envoyez vos infos à la Mairie (boîte aux lettres ou par email mairie.sep@wanadoo.fr) Ou à Pauline Winsor (boîte aux lettres ou mpretraite@gmail.com) Avec en objet : « Le Sepxois »... **Nous recherchons particulièrement un(e) utilisateur(rice) de Word pour la confection de ce journal.**