

Office de Tourisme
Tourist office



Boulangerie

Boulangerie - Pâtisserie
Christian SORBET
4 rue de la Tour Carrée
65220 Trie-sur-Baïse
05 62 35 52 11

Charcuterie



Produits spéciaux pour les fêtes
dans nos deux magasins de Trie-sur-Baïse et sur notre site internet:
<http://www.charcuterieader.fr/>

Restaurant



JOYEUX NOËL et BONNE ANNÉE

Marchés de Noël
Christmas Markets

Tarbes: Jusqu'au 6 janvier 2019, la ville propose de nombreuses animations autour des fêtes de Noël, place Jean Jaurès ! Le village de Noël, la grande roue gratuite et la patinoire : 600 m2 de glace avec espace réservé pour les plus petits de 3 à 7 ans et de nombreux spectacles, voir sur : tarbes.fr/gp/Tarbes-en-Decembre.

Samedi 15 Décembre
Lacassagne (65) : marché gourmand et artisanal
Castelnau-Barbarens (32) : Grande foire artisanale
Mirande (32) : Marche de Noël place d'astarac et sous la halle de Mirande

Dimanche 16 Décembre
Gimont (32) : Marché d'avant réveillon
Mirande (32) : Marché de Noël place d'astarac et sous la halle.
Simorre (32) : Marché de Noël Ecolo

La Gazette du Pays

Si vous voulez paraître sur cette page, contactez nous
To place your ad here:
www.gazettemag.fr
info@gazettemag.fr
05.62.35.64.43

Bien-être

tél: 05 62 35 66 28 mob: 06 26 90 08 10
SPOT ON
Centre de bien-être
8 Place de la Mairie - 65220 Trie-sur-Baïse
le cadeau idéal pour Noël the ideal Christmas present
bons cadeaux personnalisés Personalised gift vouchers
sur le site / go to: Spotoncentre.com

Immobilier

compass
IMMOBILIER
NEELAM STOCKER
06.31.23.84.16

Travaux et artisanat

S.A.S. BAMAJEAN
Famille Bernichan
TRAVAUX DIVERS DE PELLE MÉCANIQUE
Le Bernet
65220 MAZEROLLES
05.62.35.69.03
06.43.64.87.72
English spoken
ask for Baptiste or b.bernichan@gmail.com

Jean-Louis VECCHUITTI
Neuf & Rénovation Charpente
Couverture Zinguerie
Travaux divers
65220 Trie sur Baïse
Tél./Fax. 05 62 35 65 09 ☎ 06 88 03 11 07
e-mail : jeanlouisvecchuitti@orange.fr

Informatique

LE BÉRET GASCON
INFORMATIQUE
Dépannage Informatique COMPUTER
Chez vous / à l'Atelier / à Distance HELP?
Ordinateurs Fixes / Portables ENGLISH
Formation Windows 7, 8 et 10 SPOKEN!
Création Site Web / Design
05 62 35 43 85 - 06 87 53 16 36

À l'intérieur CALENDRIER Tous les événements du 14 décembre 2018 au 3 janvier 2019,
Inside WHAT'S ON All events between 14th December 2018 and 3rd January 2019

Bulletin
d'information
gratuit

La Gazette

Gratuit - Free

What's On
in and around
Trie & Castelnaud
Qué de nau au país de
Tria e deu Manhoac ?

du Pays

Quoi de neuf autour de Trie et de Castelnaud

N010 EDITION du 14/12/2018

What's on - 14th Dec 2018 to 3rd Jan 2019

Toutes les infos du 14 Déc 2018 au 3 Jan 2019

Repas Festifs

Les restaurants et auberges des environs proposent
des menus spéciaux pour les fêtes
Festive gourmet meals over Christmas and the New Year

Saint-Sever de Rustan: Au bistrot de l'Arros.
Repas de Noël le mardi 18 Décembre à 12h. Menu à 16€, potage, cassolette fruits de mer, cannette rôtie, bûche. Rens: 05.81.75.68.11

Lalanne-Trie: L'Épi'zzas
Le 21 Décembre, soirée spéciale familles avec le Père Noël. Nouveautés au menu, burger de poisson et pizza avec coquilles St Jacques. Rens: 05.62.35.45.17.

Viozan: L'Entre'pôtes.
Le 22 Décembre, soirée de Noël, soirée festive en compagnie du groupe O'Positif. Buffet Apéritif Dînatoire de 20h à 22h accompagné de cocktail à volonté pour 20€ par pers. sur réservation. A partir de 22h le groupe O'Positif mettra le feu jusqu'à la fermeture. Rens: 05.81.67.62.03.

Le 31 Décembre, menu de la St Sylvestre à 60€ par pers.: menu complet dont Tartine de truite fumée des Pyrénées sur sa crème fraîcheur, Filet mignon de porc noir sauce foie gras et son écrasé de pommes de terre aux fines herbes. Vin, coupe de champagne et café compris sur réservation.

Puydarrieux: La Ferme Auberge du Lac
Le 25 Décembre, déjeuner- Menu complet dont Pavé de Truite et Tournedos de Porc Noir Rossini sauce morilles
Le 31 Décembre (soir) et le 1er Janvier (midi) - Menu complet dont Foie gras poêlé sauce abricot et Poularde Gasconne sauce morilles. 39€ le menu. Rés. au 05.62.35.54.92.

Castelnau-Magnoac: Auberge dé Nousté Temps
Le lundi 31 Décembre à partir de 19h30 et le mardi 1er Janvier à partir de midi. menu complet dont- Foie gras au marmelade pommes-poires aux 5 épices ou Pavé de saumon sauce oseille - Croustillant de suprême de pintade sauce champignons aux marrons. Cocktail, champagne, gourmandises. 40€. Réserver au 05 62 99 83 12

Betpouy: Restaurant Chez le Forgeron
Le 31 Décembre (soir). menu complet dont pintade farcie et son gratin, omelette norvégienne et sa coupe pétillante. 35€. Réserver au 05.62.39.21.25

De nombreuses soirées sont aussi organisées dans les Salles des Fêtes.
Renseignez-vous dans vos villages.
Réveillons organisés par les comités des fêtes à Lalanne-Trie, Villembits, et autres.

z o o m

Ma recette de Confiture de Noël
délicieuse sur des sablés, mais aussi
avec le foie gras ou certains fromages.



Couper 6 oranges (Navel) Bio et 3 citrons Bio en quart puis en petites lamelles.
Les mettre dans une bassine à confitures avec 2 litres d'eau. Faire bouillir jusqu'à ce que la peau soit translucide.
Ajouter 1.5 kgs de sucre, 100gr de pignons de pin grillés, 200 gr de figues seches hachées, 200 gr de raisins secs et 100 gr de gingembre cristallisé.
Laisser cuire 40 mins puis mettre en pots.
Peut se manger aussitôt ou offrir pour Noël.

Cut thin slices of 6 Navel oranges and 3 lemons (organic) into quarter and, put into 3 pints of water and bring to the boil. Let it boil until skin becomes translucent (a good hour).
Then add 4lbs preserving sugar, 4 oz. roasted pine kernels, 8 oz dried figs cut into bits, 8 oz sultanas and crystallised ginger.
Let it cook for 40 mins and put into jars. Can be eaten straight away. Very good on toast, can also accompany meat, foie gras or cheese.

Buying or selling in France ?
Vous souhaitez vendre ou acheter ?
Merry Xmas!
château • appartement • ferme • maison • vignoble • gîte • villa • terrain • pavillon • longère • logis
LEGGETT
IMMOBILIER
PLUS DE 15 500 PROPRIÉTÉS
SURTOUTE LA FRANCE!
Joyeux Noël!
Tel: +33 (0)5 53 60 84 88 www.leggettfrance.com www.leggett-immo.com info@leggett.fr

La Gazette du Pays, Association loi 1901, La Mairie, 65220 Trie-sur-Baïse
Enregistrée le 21 Juin 2018 sous le numéro W653004302 - Siret n° 841 541 329 00014
ISSN: 2611-0849 - Directrice de rédaction: Dominique Bedos
Impression: OnlinePrinters.fr

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Période du vendredi 14 décembre au 22 décembre 2018



Vendredi 14 Décembre	Saint-Sever de Rustan: Concert au Bistrot de l'Arros, Swing duo avec Groovin'Cats. A partir de 20h, Daube, pommes vapeur à 8 euros. Rens: 05.81.75.68.11. <i>Concert and stew (8€) with the Groovin' Cats 8pm</i> Puydarrieux: Observation au bord du lac tous les vendredis après-midi. RV à la cabane d'observation: «le virage». Un guide est présent avec longue-vues et jumelles, de 15h30 à la tombée du jour, jusqu'au 15 février 2019. Sans inscription – Gratuit. Renseignements à la MNE65 au 05.62.33.61.66. <i>Birdwatching every Friday</i> Le Magnoac: Rémi sans famille à 14h30 et 21h
Samedi 15 Décembre	Castelnau-Magnoac: Bal APMB Tillac: "Chantons Noël" en l'église, à 18h. Chants de Noël en français et en anglais, suivi d'un vin chaud et pâtisseries dans la salle des fêtes. S'habiller chaudement et apporter une bougie pour la procession vers la salle des fêtes. Entrée libre. <i>French and English Christmas Carols, concert in the church from 6pm, mulled wine and pastries in the Salles des Fêtes after. Dress warmly and bring candles for the procession.</i> Lannemezan: concert au Vestiaire Café, 87. rue Alsace Lorraine à 21h. Concert vocal acoustique avec le trio "Tri Color". Rens: 05 62 39 94 41 / 07 86 00 95 59. <i>Concert with Tri Color at 9pm</i> Le Lalano: Sauver ou périr à 20h45 - Le Magnoac: Sauver ou périr à 21h
Dimanche 16 Décembre	Trie-sur-Baïse: Concert de Noël en l'Église Notre-Dame des Neiges (chauffée) à 15h par 4 groupes de chanteurs locaux: Les Goss, Chantilly Fixe, Eths autres d Aci et Contempo. Chansons anciennes et nouvelles sur la paix, l'amour, la lumière et la joie. Entrée gratuite, libre participation. Dons aux associations Les Amis des Animaux et La Ligue contre le cancer (65). <i>Christmas concert in the church at 3pm with four choirs. Donations for Animal care and Cancer research charities</i> Trie-sur-Baïse: Journée au Pas de la Case, 28 euros la place. Départ de Trie en bus- à 05:45. Rens: Départ de Trie en bus http://www.voyages-espiou-tourisme.fr ou 05 62 35 51 78. <i>Day trip to duty free heaven Andorra</i> Trie-sur-Baïse: Repas et spectacle Music-Hall au Mirage en Aquitaine. Départ de Trie à 7h45. A partir de 72 euros (revue, transport et déjeuner inclus). Rens: Départ de Trie en bus http://www.voyages-espiou-tourisme.fr ou 05 62 35 51 78. <i>Day trip to the Music Hall show at the Mirage in Aquitaine, lunch and cabaret included.</i> Le Lalano: Casse Noisette et les 4 Royaumes à 16h - Ta mort en short(s) à 18h - Amanda à 20h45
Mardi 18	Saint-Sever de Rustan: Au bistrot de l'Arros. repas de Noël à 12h. Voir page 1. Rens: 05.81.75.68.11. <i>Christmas lunch at noon, see front page.</i> Le Lalano: Amanda à 15h - Sauver ou périr à 20h45. Le Magnoac: Nos batailles à 21h
Mercredi 19	Le Lalano: Cold war (VO) à 20h45.
Vendredi 21 Décembre	Puydarrieux: Observation au bord du lac tous les vendredis après-midi. RV à la cabane d'observation: «le virage». Un guide est présent avec longue-vues et jumelles, de 15h30 à la tombée du jour, jusqu'au 15 février 2019. Sans inscription – Gratuit. Renseignements à la MNE65 au 05.62.33.61.66. <i>Bird-watching Fridays</i> Lalanne-Trie: l'Épi'zzas, soirée spéciale familles avec le Père Noël. Cadeaux et surprises. Rens: 05.62.35.45.17. <i>Family night at l'Épi'zzas, Father Christmas, new menu with fish burgers, salads and divine pizza specials.</i>
Samedi 22 Décembre	Puydarrieux: Balade Ornithologique à 14h30. Rens au 05 62 33 61 66 ou sur maisondelanature65.com . Départ à la Maison de la Nature et de l'Environnement. Tarif adulte : à partir de 5 €. Tarif enfant : à partir de 3,5 €. Pour observer les oiseaux de l'hiver : Grue cendrée, Vanneau huppé, Oie cendrée et bien d'autres... Images en direct : à 14h, pendant 15 minutes, images en direct depuis la MNE 65, de la caméra installée au bord du lac. L'occasion d'observer les oiseaux dans leur milieu sans les déranger. Sans inscription – Gratuit. <i>Special birdwatching day during migration time, tv cameras live from the lake and visit with a guide (binoculars provided)</i> Viozan: L'Entre'pôtes, soirée de Noël en compagnie du groupe O Positif. Voir page 1. Rens: 05.81.67.62.03. <i>Christmas buffet from 8pm, cocktails and fantastic local group O'Positif play from 10pm. 20€ all included</i> Le Lalano: Les bonnes intentions à 20h45.

Cuire parfaitement la dinde pour Noël ...

Les britanniques ne sont pas célèbres (à tort) pour leur cuisine ... pourtant ils peuvent nous donner une leçon pour la cuisson de la dinde (ou chapon) à Noël. Ils cuisent la dinde tout doucement pour éviter qu'elle ne devienne sèche et sans goût. Voici quelques règles de base. Une farce bien humide, si possible dans les deux cavités (entre cuisse et cou). Couvrir avec du beurre, des tranches de lard fumé puis du papier sulfurisé tenu en place par une couche de papier aluminium. La mettre dans un four chaud mais baisser à 150° après 15 minutes, puis laisser cuire doucement pour quelques heures selon la taille de la dinde (30mins par kg). 45 minutes avant la fin du temps de cuisson, enlever les papiers sulfurisé/alu et lard etc. et laisser dorer la dinde. Enfin, hors du four, la recouvrir avec le papier alu au moins 20 mins avant de servir.

How not to ruin the Christmas turkey

Sadly many French cooks think that a festive season turkey is like roast beef, it has to go into a very hot oven to get burnt on the outside and then dried up inside. The traditional British method for slow roasting turkey is unheard of on this side of the Channel. Here are some basic guidelines.

Stuff the bird with lots of moist stuffing, breast cavity and neck. Cover with plenty of butter and strips of "lard" (streaky bacon, smoked if possible) and then greaseproof paper held in place with silver foil. Place turkey into a hot oven in a deep roasting pan and turn the heat right down after 15 minutes. Roast on a low heat (150°) for a few hours (depending on size). 45 minutes before the end of roasting time, take off the foil and put aside the (now crispy) bacon, pour over a glass of white wine or vermouth, turn up the heat a little and let the turkey turn golden brown. Cover with foil and allow to rest outside the oven for 20 mins before carving.

LA MAIRIE
DE
TRIE-SUR-
BAÏSE



ACAT et la Mairie de Trie nous informent...

Le marché de Trie-sur-Baïse prévu pour le matin du mardi 25 décembre aura lieu, exceptionnellement cette année, **LE DIMANCHE 23 DÉCEMBRE**. L'Association des Commerçants et Artisans Triais a demandé à leurs adhérents d'ouvrir leurs magasins ce matin-là. Par contre, le marché du mardi 1er janvier 2019 est annulé.

The Tuesday morning market in Trie-sur-Baïse will be replaced, this year, by a market on Sunday morning, 23rd December. Many members of the shopkeepers Association (ACAT) will be opening exceptionally on Sunday 23rd (morning). It goes without saying that this replaces the market on Tuesday 25th, Christmas day. However, the market on Tuesday 1st January 2019 is cancelled.

Période du dimanche 23 décembre au jeudi 3 janvier 2019



Dimanche 23 Décembre	Trie-sur-Baïse: Marché de mardi 25/12 déplacé ce dimanche. <i>Tuesday market happens on Sunday this Xmas</i> Mirande: Concert Vêpres de Noël, à 16h en l'église Ste Marie. Lectures de la fête de la nativité. La violoncelliste Anna. Brikciusova et l'organiste Irena Kosikova joueront les œuvres de JS Bach, Widor et Kuchar. Entrée libre. Les vêpres suivi d'un pot d'amitié. <i>Christmas vespers and concert at 4pm in the Church</i> Le Lalano: Pachamama à 16h - Robin des Bois à 18h - Pupille à 20h45
Lundi 24	Réveillons dans les environs (voir page 1). <i>Christmas Eve!!</i>
Mardi 25	Puydarrieux: La Ferme Auberge du Lac Le 25 Décembre - Menu spécial Noël. Réserver au 05.62.35.54.92 (voir page 1). <i>Gourmet Christmas lunch with trout, tournedos of local black pig with foie gras and black morille mushrooms, soup, cheese, desserts, 39€ (see front page)</i>
Mercredi 26	Le Lalano: Le Grinch à 15h30
Vendredi 28 Décembre	Puydarrieux: Observation au bord du lac tous les vendredis après-midi. RV à la cabane d'observation: «le virage». Un guide est présent avec longue-vues et jumelles, de 15h30 à la tombée du jour, jusqu'au 15 février 2019. Sans inscription – Gratuit. Renseignements à la MNE65 au 05.62.33.61.66.
Samedi 29	Le Lalano: Astérix et le secret de la potion magique 20h45
Lundi 31 Décembre 2018	Viozan: L'Entre'pôtes, menu de la St Sylvestre (voir page 1). <i>New Years Eve at L'Entre'pôtes, gourmet menu</i> Puydarrieux: La Ferme Auberge du Lac - Réveillon de la St Sylvestre. Réserver au 05.62.35.54.92 (voir page 1). <i>New Year Eve at the Ferme Auberge with gastronomic menu of local produce. 39€ Reserve: 05.62.35.54.92.</i> Castelnau-Magnoac: Auberge de Nousté Temps. Réveillon de la St Sylvestre, à partir de 19h30. Réserver au 05 62 99 83 12 (voir page 1). <i>See the New Year in at Dé Nousté Temps, foie gras, salmon, and guinea fowl with mushroom/chestnut sauce, champagne and sweets. 40€. Reserve: 05 62 99 83 12</i> Betpouy: Restaurant Chez le Forgeron. Réveillon. Réserver au 05.62.39.21.25 (voir page 1). <i>New Years Eve dinner with stuffed guinea fowl and Norwegian omelette. 35€. Reserve 05.62.39.21.25</i>
Mardi 1er Janvier 2019	Bonne année à tous nos lecteurs ! et tous nos vœux de bonne santé. Puydarrieux: La Ferme Auberge du Lac, repas spécial Jour de l'an, à 12h . Réserver au 05.62.35.54.92 (voir page 1). <i>New Years Day lunch from 12 noon at the Ferme du Lac</i> Castelnau-Magnoac: Auberge de Nousté Temps. Repas spécial Jour de l'an. à 12h. Réserver au 05 62 99 83 12 (voir page 1). <i>New Years Day lunch at the Auberge Dé Nousté Temps</i>

Quelques souvenirs des Fêtes de Noël

Remerciements: - Serge Bruzard et tous les membres de l'ACAT, organisateurs de ce super évènement, Hannah & les Bandits et tous les autres participants **Bravo à toutes et à tous**



Et aussi

Réveillon de la St. Sylvestre dans le Luberon avec les Voyages Espiau Tourisme

Du 30 décembre au 2 janvier 2019. Transport de Trie en autocar, pension complète, hôtel 4****, visites des villages du Luberon et Aix en Provence, dîner de gala et réveillon. Détails sur <http://www.voyages-espiou-tourisme.fr>

Mirande: salle Beaudran. Menu gastronomique pour la St Sylvestre (le 31/12). Aldo Feliciano et son orchestre animeront la soirée. 20h. Rens: 05 62 66 58 35 ou 06 80 60 27 29. Tarif: 70€/adulte.

DON DU SANG

Judi 20 Décembre de 14h30 à 19h
Salles des Fêtes de LALANNE-TRIE

La Gazette du Pays

Un grand MERCI à toutes les personnes, entreprises, associations et comités des fêtes qui nous rejoignent de plus en plus. Nous avons besoin de votre adhésion pour pouvoir continuer, en plus du soutien financier, vous pouvez nous aider à récupérer les informations. Le montant annuel est de 15€ pour les individus, et 40€ pour les professionnels et les associations. En échange, vous pourrez recevoir

La Gazette par E-mail la veille de la distribution de la version imprimée. Détails sur www.gazettemag.fr ou info@gazettemag.fr ou 05.62.35.64.43. Prochaine édition vendredi 4 Janvier 2019.

A huge THANK YOU to all those who have chosen to support La Gazette. Next edition Friday 4th January 2019, Please don't forget to join our association which you can do online at GazetteMag.fr. We also need help gathering information about upcoming events. To join La Gazette Association (15€/year for individuals 40€/year for businesses or associations), full details (in English) on www.gazettemag.fr. We really need your support.