

LES ECHOS DE BAHIA

N° 5 Juillet 2023



SOMMAIRE

- Le mot du Grand Maistre
- Catalanades d'Adrien
- Journée découverte du 15 juin 2023
- le mot du vice-président
- Le coin des gourmands
- Dessin original de Nicky Jung
- La pensée pour l'été



**N'hésitez pas à
venir nous rejoindre
le 27 Août prochain**

Chers amis,

Nous abordons la trêve estivale des chapitres magistraux. La première partie de l'année a été riche en rencontres, notre commanderie a été représentée lors de dix chapitres magistraux et une sortie en camargue, organisée conjointement par les commanderies de Côte Bleue et du Bas Languedoc qui a ravi tous les participants. Je remercie nos membres qui ont su découvrir, soutenir et encourager toutes les commanderies dans leurs efforts pour appliquer notre slogan « Aider et Donner de l'espoir ». Le point fort de ce début d'année fut l'assemblée générale de notre ordre où les conversations fructueuses entre anyssetiers ont résonné trois jours durant.

Cet été notre commanderie ne sera pas en vacances puisque le **9 juillet** certains d'entre nous participeront au méchoui organisé par la commanderie de Gascogne pendant que d'autres retrouveront la commanderie du Bas Languedoc pour déguster la brasucade.

Le **20 juillet** se tiendra notre repas mensuel qui aura lieu au restaurant Le Yucca .

Le **27 août** , juste avant la reprise des chapitres magistraux nous organisons **notre traditionnelle journée champêtre** ouverte à tous chez notre ami anyssetier Pierre Piquemal. Venez déguster nos escargots à la catalane suivis de côtelettes et saucisses grillées sans oublier les fougasses et les fruits. Ceci pour la modique somme de 37€.

Pour tous les vacanciers qui circulent dans le sud inscriptions par mail à

anysetiers.bahiaderoses.esp@gmail.com

Nous préparons également et assidûment **notre chapitre magistral** qui aura lieu **du 20 au 23 octobre 2023 à Roses**

Après la traditionnelle soirée de retrouvailles, notre Chapitre magistral se tiendra dans la salle capitulaire du Monastère de Vilabertran. Le dimanche matin, nous visiterons les ruines gréco romaines d'Empuries. Réservez dès à présent vos chambres à l'hôtel Montecarlo de Roses(tél +34 972 25 66 73) (mail info@hotelmontecarlo.net)

Je vous souhaite de passer un très bel été

Tous les membres du chapitre se joignent à moi pour vous adresser toute notre amitié

Dominique Hamelin
Grand Maistre



LES CATALANADES D'ADRIEN

Aviu parlarem del vocabulari dal castell medieval

Aujourd'hui nous parlerons du vocabulaire du château médiéval

Ariet	Bélier	Merlets	Créneaux
Assalt	Assaut	Murallas	Remparts
Aturdidor	Assomoir	Parets	Murailles
Barbacana	Barbacane	Pont llevadis	Pont-levis
Cami de ronda	Chemin de ronde	Póster	Poterne
Campanar	Beffroi	Rastell	Herse
d'espadanya			
Cort	Cour	Setge	Siège
Cortines	Courtines	Torre	Tour
Fortalesa	Château-fort	Torre de vigilància	Echauguette
Fossat	Fossé douve	Torre principal	Donjon
Masmorra	Oubliette	Torreta par aguaita	Guette
Mataca	Machicoulis	Tronera	Meurtrière
Fer estells a l'aire			

Bâtir des châteaux en Espagne

Adrien Batlle (qu'on doit prononcer Baille)

JOURNEE DECOUVERTE DU PATRIMOINE CATALAN DU JEUDI 15 JUIN 2023 A BESALU



Pour conforter le thème des catalanades d'Adrien, notre sortie du mois de juin fut organisée en Catalogne. Nous étions 19 participants sous un beau soleil, à nous lancer à la découverte du magnifique village médiéval de Besalú où nous avons pu réviser tout ce beau vocabulaire !

Besalú, commune de la Province de Gérone en Catalogne du sud, fut entre 898 et 1112 un comté indépendant du même nom. Cette ville, est principalement connue pour son très bel ensemble historique et architectural, dont l'abbaye bénédictine dédiée à St Pierre de Besalú, fondée en 977. Il est aussi attesté, qu' à cet endroit se déroula un concile en 1077 se voulant dans la continuité de celui de Gérone en (1068).



Les restes de la synagogue et d'un bain rituel de purification (mikvé), visible près du fleuve Fluvia témoignent de la présence dans la ville, d'une communauté juive jusqu'au début du 15^e siècle.

Le pont fortifié fut érigé au 12^e siècle sur le fleuve. Il servait d'octroi pour entrer dans la Garrotxa pyrénéenne. Cette Garrotxa, est une zone qui comporte le paysage volcanique le plus caractéristique de la Péninsule Ibérique avec 40 cônes volcaniques, 10 cratères et plus de 20 coulées de lave.

Le bourg a été classé pour l'abondance de ses édifices médiévaux et nous avons pu en voir un certain nombre. En premier lieu : le pont fortifié, point d'accès obligé, puis l'église de Sant Père, la Casa Llaudes, le mikvé et l'église de Sant Vicenç. La promenade dans les diverses petites rues pavées, fut aussi très agréable et le repas pris sur la terrasse du restaurant, avec en fond le pont fortifié, se déroula dans une ambiance chaleureuse !



Croisant par hasard le petit train touristique, telle l'attaque de la diligence par les indiens, Célestino s'est alors livré au détournement de celui-ci et dans sa grande gentillesse et générosité a offert à tout le groupe le tour du village qui s'est terminé devant le restaurant qu'il nous avait conseillé. Merci à Célestino et Carme



Pour découvrir Besalu, cliquer sur le lien qui vous mènera sur le site des Anyssetiers.

<https://anysetiers.org/2023/06/15/patrimoine-catalan-besalu-jeudi-15-juin-2023/>

LE MOT DU VICE-PRESIDENT DE L'ORDRE

Chers Amis(es),

*Depuis le vendredi 19 Mai dernier, une nouvelle équipe dirigeante de L'Ordre International des Anyssetiers a été élue autour de son nouveau président **Jean François Brebion**. Motivés, **Martine, Michel et Daniel** le sont également pour redynamiser et faire connaître notre belle association auprès de tous les publics. Plus encore, elle souhaite que **chaque anyssetier** participe au renouveau de notre belle association. Le nouveau site internet (<https://anysetiers.org/>) vous attend pour participer à la vie de l'Ordre et des commanderies. Alors n'attendez pas pour le visiter et rentrer dans la partie privée pour tout connaître du travail en cours. Et Surtout que souvenez-vous que*

«c'est tous ensemble que nous bâtirons notre avenir ».

Daniel Hamelin

LE COIN DES GOURMANDS

En prévision des chaleurs estivales, voici une recette de salade fraîche traditionnelle de la cuisine catalane.

L'esqueixada de bacallà (*Pour la petite histoire, Esqueixada vient du verbe catalan esqueixar qui signifie « déchirer » la morue avec les mains, sans utiliser le couteau.*)

Ingrédients pour 4 personnes :

- 700g de morue séchée
- 1 oignon
- 100g d'olives noires
- 300g de tomates
- 20cl d'huile
- Poivre, sel



La recette : Découpez la **morue** en lanières et laissez la tremper dans de l'eau froide pendant 40mn, en changeant l'eau 3 ou 4 fois. Retirez et essorez. Dans un bol, mélangez l'oignon coupé en lamelles, les tomates émondées et coupées en dés et les olives. Ajoutez la morue et mélangez. Assaisonnez avec l'huile, le poivre et le sel. Laissez au réfrigérateur 30mn avant de servir froid. Et **Bon Profit!**

LE DESSIN DE NICKY

Collioure (Cotlliure en catalan) sous les doigts de notre artiste Nicole Jung



LE DICTON DU MOIS :

**« L'été s'impose et contraint
toute âme au bonheur »**

**Alors appliquons tous
ensemble notre slogan :**

**Aider et donner de l'espoir
Ayudar y dar esperanza
Ajudar y dóna esperança**



REDACTION Les membres de la Commanderie
MISE EN PAGE Marie-Odile TRILLES