



Décembre 2022

JOURNAL INTERNE



se sabetz la novèla ? (connaissez-vous la nouvelle ?)

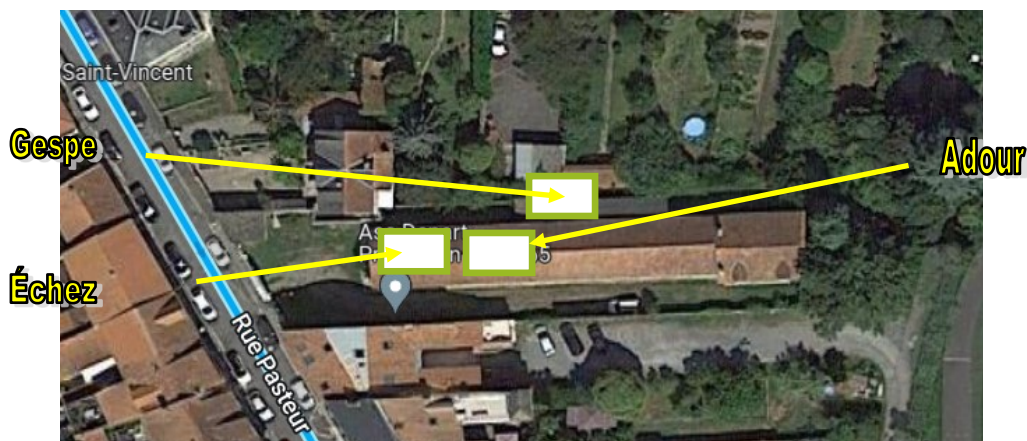
Trois salles de répétition : Adour, Échez, et Gespe.

La nouvelle salle Échez, laissée à l'abandon par ses anciens occupants, a été ventilée, vidée, nettoyée, désinfectée, aménagée et équipée pour être enfin fonctionnelle. Une nouvelle convention a été signée avec la Ville de Tarbes.

Nous avons également pris en charge la consommation électrique (éclairage et chauffage) pour les deux grandes salles.

Le planning 2022/2023 avait été compliqué à mettre en place, et des concessions avaient été demandées aux transmetteurs afin de partager la salle de répétitions. Nous avons fait au « moins mal ».

Nous allons revoir, avec les transmetteurs, si des aménagements doivent ou peuvent être faits, de façon à fonctionner au plus près des besoins. Réponse en janvier 2023.



Il va donc falloir être vigilants sur les chauffages. Il n'est pas question de se réfrigérer, mais il ne faut pas non plus confondre les salles de répétition avec des saunas. L'augmentation des coûts EDF se fera sentir... nous allons plus que doubler la facture (entre la hausse du prix du kilowatt, et la multiplication des locaux).

Mais nous nous donnons les moyens, avec les prestations payantes que proposent les ateliers **Balensoirs**, **V2V**, et prochainement **Musica per tòts**.

Il n'est ici pas question de gaspiller de l'argent, mais de fonctionner normalement, sans peur de ne pas boucler le budget.

Nous réfléchissons à l'aménagement du point d'eau. Nous avons commandé une série de tables repliables. Le point « café-tisane » est fonctionnel, il faudra le faire évoluer avec le temps (meuble de rangement, torchons, tasses, verres, etc...). Pour ce qui est des consommables, nous ferons comme dans la salle Adour : une tirelire que l'on alimente et qui permet de racheter café, tisane, thé, sucre, ... suivant les besoins.

Attention toutefois à ne pas laisser dans les salles de biscuits et autres appâts à fourmis ou souris.





Décembre 2022



JOURNAL INTERNE



EXPOSICION ! (Exposition)

Mélanger les arts ! C'est ce nous proposons lors du prochain **P'tit Bal Gascon** de janvier à Bours.

Nous lançons un **concours** « art plastique » en deux dimensions : crayon, fusain, stylo, peinture, aquarelle, collage, gravure,... sur une feuille de papier A4 (seul format accepté).

Pour le P'tit Bal Gascon du mois de janvier, le concours n'est ouvert qu'aux **adhérents** de l'école à jour de leur cotisation (et à leur famille).

Voici le règlement de ce premier concours. Nous l'ouvrons pour les autres P'tits Bals à un plus large public...et même si vous n'avez jamais dessiné, c'est le moment de nous présenter votre **flonflon** !

Pour voter vous utiliserez le billet d'entrée sur lequel vous noterez le numéro de l'œuvre que vous souhaitez mettre en valeur. 1 entrée = 1 vote. Tiercé gagnant à l'entracte du bal!

REGLEMENT DU CONCOURS

Dessine moi un flonflon

Concours et exposition de dessins, peintures, gravures... sur le thème de la musique, pendant le petit bal gascon du dimanche 29 janvier 2023

Règlement

Le concours/exposition est ouvert aux **adhérents de l'ETMT et à leur famille**.

(Pour les mineurs, une autorisation parentale devra accompagner l'oeuvre.)

Chaque participant peut proposer **1 seule oeuvre**.

Les oeuvres devront exprimer **un lien avec la musique**.

Toute technique en **2 dimensions** est acceptée (peinture, collage, dessin, gravure, photo, image numérique imprimée...) Les peintures à l'huile sont tolérées si bien sèches...

Supports papier uniquement, format A4.

L'ETMT se réserve le droit de ne pas exposer des travaux hors sujet, ne respectant pas le règlement, à caractère raciste ou non visible par tous les publics.

Le concours est **gratuit**.

Les oeuvres seront restituées après l'exposition.

Les oeuvres ne doivent comporter aucun nom ni signature, ni signe distinctif.

Chaque oeuvre sera accompagnée d'une feuille indépendante sur laquelle seront inscrits le nom, prénom et téléphone du candidat, le tout dans une **enveloppe format A4 fermée**.

Les enveloppes devront être déposées rue Pasteur lors des ateliers, **au plus tard le 20 janvier**.

L'ETMT retire toute responsabilité si une oeuvre subissait une dégradation lors de l'exposition.

La participation implique l'acceptation du présent règlement.

Le jour du petit bal un vote permettra au public de choisir l'oeuvre qu'il préfère (**une entrée = un vote**).

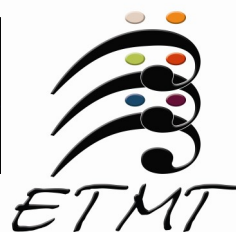
Les auteurs des **3 oeuvres** qui emporteront le plus de voix gagneront une année d'adhésion à l'ETMT pour la rentrée 2023/ 24.



Décembre 2022

JOURNAL INTERNE

n°28



Cosinar ! (cuisiner)



Rôti en confit de porc

Le confit de porc est un mets traditionnel, commun à tout le piémont pyrénéen occidental. Il s'obtient par stérilisation, et en général on prépare toujours plusieurs filets à la fois pour remplir le stérilisateur. Aujourd'hui, on peut diminuer le nombre en utilisant la cocotte-minute qui peut contenir 3 bocaux de ¾ de litres à la fois.

1 kg de rôti de porc (morceau dans l'échine, pas trop large – diamètre du bocal)
300g de gros sel
5 à 6 feuilles de laurier
6 gousses d'ail
Poivre noir en grains
Thym
Un peu de graisse de porc
Matériel de stérilisation : 1 bocal à large goulot de préférence pour introduire le rôti facilement !
1 capsule

- **Prendre** le gros sel, mélanger le thym et 2 feuilles de laurier bien émiettés. Frotter le morceau de viande sur toutes ses faces.
- **Le mettre** dans une terrine, laisser au frais pendant 24 heures en le retournant de temps en temps.
- **Au terme** des 24 heures, passer rapidement le rôti dans l'eau pour retirer l'excédent de salaison, et l'essuyer soigneusement.
- **Prendre** 3 gousses d'ail. Retirer leur germe, les partager en 4 morceaux.
- **Enfoncer** le couteau de 3 à 4 cm dans le rôti, introduire 2 ou 3 grains de poivre entier puis un morceau d'ail, et ceci tous les 5 cm environ.
- **Faire fondre** dans une cocotte 2 cuillérées à soupe de graisse de porc. Faire dorer le rôti 2 minutes sur toutes les faces. Laisser refroidir.
- **Mettre** le rôti dans le bocal bien propre, y introduire de part et d'autre 3 feuilles de laurier, les gousses d'ail non pelées (3 ou 4), le thym en branche.
- **Stériliser** 2h30 après ébullition.

Recette du livre : « Pyrénées à la fourchette et au pinceau », collection « racines de pin »,

éditions du Pin à Crochets – 64000 PAU



Il se mange froid ! C'est l'idéal quand des invités débarquent à l'improviste ou pour un pique-nique avec les chips !

