



Paroles d'Élue

Jusqu'à présent, notre commune était épargnée de ces incivilités qui pourrissent le quotidien et nuisent à la quiétude de notre territoire. Évoqués lors d'une réunion de travail, ces exactions ont pour conséquence première que l'éclairage public est de nouveau actif tout au long de la nuit. Puisse cette décision décourager les noctambules pour le moins indéclicats.

Autre préoccupation du moment, dans certains hameaux de la commune, l'eau. Le réseau d'eau potable est affaibli depuis l'arrêt forcé du forage des Anguileys. Les deux forages alimentant le réseau, avec la chaleur, sont fortement sollicités. Les agents de la Saur font du mieux qu'ils peuvent pour palier aux problèmes. Cette coloration est un dépôt qui se fait naturellement dans les canalisations et qui se disperse quand on ouvre des vannes pour augmenter le débit. Un audit des canalisations est en cours, un programme de renouvellement également. La remise en exploitation du forage des Anguileys suit le planning et devrait être terminée fin juillet.

Ces jours de canicule nous ont aussi amené à déclenché le plan «Canicule» tel qu'il est défini par les autorités. Ainsi, toutes les personnes qui s'étaient signalées en mairie ont été contactées individuellement par téléphone afin de s'assurer de leur état de santé et de leurs besoins éventuels.

Comme vous pouvez le constater et comme nous nous y étions engagés, nous nous appliquons à répondre à vos sollicitations du quotidien.

Michelle Saintout

La Gazette de Saint-Estèphe est un document mensuel édité et distribué par la mairie de Saint-Estèphe sous la responsabilité de Mme Michelle Saintout, maire.

Contacts :

Mairie de Saint-Estèphe

05 56 59 35 93

mairie@mairie-saint-estephe.fr
www.mairie-saint-estephe.fr

Impression sur 135g PEFC
www.lateliergraphique.com
 Ne pas jeter sur la voie publique

La Gazette de Saint-Estèphe

UNE STÉPHANOISE, REINE DES FOURNEAUX !

Petite, Claire Gomez est tombée dans les marmites ...

Ne vous y fiez pas, Claire Gomez n'est pas toquée mais la toque lui sied à merveille.

Lorsqu'elle se remémore ses plus tendres années, Claire arbore un large sourire : «je me souviens de mes moments passés dans la cuisine familiale, ma grand-mère était aux fourneaux. C'était de la cuisine familiale de partage, de la cuisine de vendanges ... ».

Les souvenirs de ces effluves, de ces moments autour de la gastronomie ne sont pas restés sans lendemain «j'ai très vite réalisé que ma voie professionnelle était celle-là et aucune autre». Les aventures culinaires de Claire Gomez vont se multiplier et l'expérience de la disciple de Brillat-Savarin, d'Escoffier ou encore Curnonsky va aller grandissante ... Un CAP Cuisine en poche, un Bac Pro Restauration obtenu et la voici partie parcourir le monde pour apprendre, découvrir toujours et encore. L'Irlande, la Norvège, la Nouvelle-Calédonie sont ses points de chute. Quelques saisons à Arcachon et Lacanau complètent sa quête de savoirs gastronomiques.



Femme de défis, Claire est une femme de défis et n'hésite pas à se mesurer au gratin de la cuisine française. Ainsi, en 2016, elle s'attaque au Concours Général des Métiers. Que croyez-vous qu'il advint ? Médaille d'or : Claire Gomez.

Quelques mois plus tôt, en 2014, Claire Gomez accueillait chez elle, à Saint-Estèphe, Philippe Etchebest à l'occasion du tournage d'Objectif. Top Chef». Au menu : tartine compotée de mangue et grenier médocain poêlé puis magret et gelée de vin rouge ...

Malgré tout cela, la jeune Stéphanoise surprend surtout par son humilité. Cette façon d'être la mène tout naturellement à vouloir partager ses connaissances, à communiquer son amour de la cuisine : «c'est ainsi qu'est né **«Fourneau Partagé»**. Le principe est simple, je propose des ateliers de cuisine sur mesure. Il s'agit d'apprendre à faire à manger et donc de partager un moment. Ça dure trois heures. Je suis à la fois le guide de l'atelier, la tutrice, et la conseillère. Trois formules sont proposées : **L'atelier DECOUVERTE** (un ingrédient, un savoir-faire). Cela permet par exemple d'apprendre à fabriquer ses pâtes fraîches, ses makis, ses naan, ses condiments. **L'atelier TECHNIQUE** (les bases de la cuisine) donne l'occasion de comprendre ou de se perfectionner à propos de cinq fondamentaux de la cuisine. **L'atelier SUR MESURE** (Menu Entrée/ Plat/ Dessert) est un accompagnement personnalisé pour réussir un menu qui vous inspire. Les personnes intéressées choisissent l'atelier souhaité (de 1 à 4 participants(es)). Ensemble, nous établissons la liste des ingrédients et l'inventaire des ustensiles de cuisine nécessaires. Je me charge de mettre à disposition ce qui manque éventuellement. Je constate que les premiers ateliers réalisés sont de véritables moments de convivialité et d'enrichissement culturel ! Cette proposition d'ateliers se décline aussi sous forme de bon cadeau ».

Si vous aimez la cuisine, que vous soyez passionné(e)s ou néophytes et dans la mesure où vous résidez entre Saint-Laurent-Médoc et Lesparre, Claire Gomez, forte de ses quinze années d'expérience, se tient à votre disposition pour vous faire partager un de ses ateliers et vivre ainsi un moment unique.

Contact : fourneaupartage@hotmail.com @fourneau partagé
 • 06 85 48 02 48



A NE PAS RATER TOUT AU LONG DE L'ÉTÉ ...

Les principales animations

JUIN

Le 14 : Festival de danse du CALM à la salle des Fêtes
Le 21 : Journée «Portes Ouvertes» de l'ULM
Le 26 : Kermesse du groupe scolaire Michel Vidou

JUILLET

Le 4 : Jambonnade organisée par l'Entente St Estèphe / St Seurin
Le 9 : Les Jeudis du Presbytère Afterwork
Le 13 : Marché gourmand
Le 24 : Fête du Port organisée par les Cabaniers du Médoc
Le 30 : Les jeudis du Presbytère Afterwork.

AOÛT

Le 6 : Les jeudis du Presbytère Afterwork
Le 14 : Marché gourmand
Le 20 : Les jeudis du Presbytère Afterwork.

SEPTEMBRE

Le 4 : Soirée Pataquès du Marathon
Le 5 : Marathon du Médoc
Les 12 & 13 : Foire de la Chapelle
Le 22 : Repas de gala du comité des fêtes.

SECOND TREMPLIN MUSICAL JEUNES DU MÉDOC L'heure de la finale !

Dédié à la découverte et à la promotion des jeunes talents de notre territoire, qu'ils soient artistes solo ou groupes, ce tremplin piloté par l'association Bamstage connaîtra son épilogue le samedi 4 juillet à Carcans, place du Foirail.

Les différents sélectionnés se produiront tout au long d'une soirée qui s'annonce exceptionnelle.

Mieux encore, cette soirée sera conclue par un concert de la chanteuse franco-mexicaine EmmaFleurs.

De quoi ravir les amateurs d'autant plus que tous les styles musicaux seront mis à l'honneur.



DIX ANS DÉJÀ !

La Maison de la prévention, acteur indispensable

Le 23 juin, de 11h à 16h, déroulera à la clinique de Lesparre une journée de prévention santé à l'occasion des 10 ans de la Maison de la Prévention de la clinique.

Le programme définitif est accessible sur le site internet de la clinique : clinique-medoc.fr

ENTENTE ST-SEURIN / ST-ESTEPHE Ils l'ont fait !

Primo accédant à cet échelon de la compétition, on pouvait craindre le pire pour les footballeurs locaux dans un groupe très dense. Les «Rouge & Noir» ont déjoué tous les pronostics et terminent à une très belle 7^e place.

De très bon augure pour la saison prochaine qui, à n'en pas douter, promet encore de belles émotions tant pour les joueurs que pour le public. Bravo !

