



Journal

— De la Benauges —

TOUTE L'ÉQUIPE DU JOURNAL DE
LA BENAUGES VOUS SOUHAITE DE
BELLES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

La vie du centre

Les photos mystères

Je me souviens...

Le coin des assos

Retour sur les activités du centre

Le cabinet d'écriture

Animation à venir...

Les recettes de Mamie Didou

n°30

Décembre 2022



Édito

Un doux parfum de fêtes de fin d'année flotte dans les airs. Les sapins parés de leurs plus beaux habits de Noël s'invitent dans nos rues. Les éclairages festifs scintillent à la nuit tombée. Bonnet vissé sur la tête, emmitouflés dans leur manteau d'hiver, tous yeux ouverts, les enfants s'émerveillent à la vue de ce spectacle nocturne. Les familles projettent de se retrouver, se réunir pour s'échanger des présents et passer un bon moment à retracer l'année écoulée et à prévoir l'avenir.

Ce moment de fête est aussi, et malheureusement, synonyme de solitude et de tristesse pour certaines et certains d'entre nous. Mais cette année, le Centre d'Animation Bastide Benauge en a décidé autrement ! Personne ne sera laissé au bord du chemin ! Une grande fête se prépare pour le 28 décembre ! Les petits plats seront mis dans les grands, comme le veut la tradition, pour un Réveillon Solidaire. Un traiteur nous concoctera de délicieux mets que nous pourrons déguster en assistant à un spectacle insolite.

Cette soirée festive couronnera toutes les activités que le Centre d'Animation nous propose chaque mois. Des sorties culturelles à la Citadelle de Blaye et à la Ferme du Chaudron Magique par exemple aux activités ludiques comme les ateliers couture, savon et yoga, tout est mis en œuvre pour nous divertir.

Dans ce nouveau numéro du Journal de la Benauge, vous allez retrouver toute l'actualité du Centre, les photos mystère d'Alain, les souvenirs de Francis, les activités de Lydia et Isabelle, les productions littéraires de Claudine, les recettes de Mamie Didou et découvrir Léo, un nouveau visage au Centre d'Animation...

Alors, bonne lecture à toutes et à tous !

Sybillé ROUSSEAU
avec la participation de
tous les rédacteurs

La vie du centre

 Par Sybille Rousseau

L'équipe de choc des rédacteurs du journal !

Claudine Laplace



43 années durant, Claudine arpente les rues du secteur dans le cadre de son activité professionnelle. Aucun recoin n'a de secret pour elle ! Amoureuse des lettres, des beaux textes et de la littérature en général, affectionnant tout particulièrement le partage, Claudine s'implique dans des ateliers d'écriture et, entre autres, dans le dispositif « Lire et faire lire ». C'est donc tout naturellement qu'elle intègre l'équipe du journal dans lequel elle fait part de ses productions littéraires. « L'écriture est ma thérapie, elle me permet d'éviter la prise de médicaments », confie-t-elle.

Francis Moro

Cartophile depuis plus de 40 ans, Francis est spécialisé dans les cartes postales anciennes sur la Bastide qu'il collectionne avec passion. « J'habite la Bastide et je suis amoureux de la Bastide ! » concède-t-il. Désireux de partager ses trésors, et à la suite d'une heureuse rencontre, ce dernier s'est proposé au Centre d'animation pour faire partie de l'équipe du Journal de La Benauge. Ce mois-ci, Francis brosse le portrait de Charles François Cazalet.



Isabelle Lataillade

« Je ne me sens bien que dans l'art et la littérature ! ». Isabelle se plaît à s'exprimer par les arts, le chant et la danse. Des salles de spectacle au studio de radio, en passant par la Sévillanne, c'est une toute une vie tout artistique. Aspirant journaliste, elle se propose à assouvir son désir d'écrire, elle rejoint l'équipe des rédacteurs du journal de la Benauge. Ce mois-ci, elle croque le portrait de Léo, un nouveau visage au sein du personnel du Centre d'animation.



Alain Patrier



« J'habite la Cité Pinçon depuis 1958 ! » Alain est une des mémoires vives du quartier. Pas encore retraité il décide tout de même de donner de son temps pour le Centre d'animation. « Mon voisin était l'ancien directeur du Centre, c'est lui qui m'a convaincu de venir. Entre le cinéma, le sport, les jeux j'y ai trouvé pas mal de loisirs ! » Aujourd'hui, heureux retraité il poursuit son engagement en cherchant de la publicité pour le Journal.

Lydia Vicenzi

Altruiste et toujours souriante, Lydia cherchait pour sa retraite un lieu chaleureux et accueillant pour donner du temps pour les autres. Elle décide alors de pousser la porte du Centre d'Animation. « Immédiatement, je suis tombée sous le charme des lieux, du personnel et j'ai retrouvé le côté humain que j'avais dans mon activité professionnelle ». Aujourd'hui, Lydia est une des plumes du Journal. Et, ce mois-ci, elle présente le Réveillon solidaire organisé par le Centre d'animation le 28 décembre.



Odile Trognon

« Je voulais une retraite active, c'est chose faite avec du bénévolat à plein temps ! » Entre les cours d'alphabétisation, ses missions de trésorière du Centre d'Animation, et de nombreux autres engagements, cette Bordelaise de naissance est une retraitée hyperactive ! De la visite de la Citadelle de Blaye au Chaudron Magique en Lot-et-Garonne, Odile nous fait voyager dans ce numéro. Et nous met également l'eau à la bouche avec ses recettes de Noël !



le

univers
Isabelle
mots, le
obscur
ant par
uche-à-
tement
elle a



Léo, nouveau visage au Centre d'Animation

Le bac en poche en 2018, décroché à Villeneuve sur Lot en Lot-et-Garonne, Léo Vukadin s'oriente vers un B.T.S en économie sociale et familiale à Cahors en 2021 dont il finalisera la dernière année à Bordeaux en 2022. En août dernier, le Centre d'Animation Bastide Benauge décide de le recruter en qualité de conseiller en économie sociale et familiale.

Les yeux rieurs, le verbe facile, une disponibilité naturelle, Léo Vukadin a bel et bien trouvé sa place au Centre d'Animation Bastide Benauge. Recruté en août dernier au poste de conseiller en économie sociale et familiale il est sur tous les fronts pour répondre au mieux aux besoins des familles. Heureux et épanoui au sein de l'équipe du Centre d'Animation, Léo foisonne d'idées pour répondre aux attentes des habitants de la Benauge.

Deux missions fortes

Étant « référent » adultes et familles, Léo coordonne les actions collectives menées en faveur des habitants du quartier de la Benauge, comme l'accompagnement « vacances » à compter de janvier 2023. Il organise également des activités ludiques et culturelles telles que des ateliers couture et confection de savons, des sorties culturelles comme celle de Blaye et ludiques aux Antilles de Jonzac. « En tant que travailleur social, précise-t-il, j'accompagne les personnes précaires et ou isolées dans leurs démarches administratives et je tente de trouver des réponses aux difficultés qu'elles rencontrent au quotidien ».

Sa gentillesse et sa bienveillance sont évidentes lorsqu'on lui parle. Il est vraiment là, à votre écoute ! Il représente ce petit supplément d'âme si important de nos jours !



Les photos mystères

 Par Alain Patrier

Saurez-vous retrouver de quels lieux sont issues ces photos ?



Photo n°1

École de la Benauge



Photo n°2

Lion de la place Stalingrad



Photo n°3

La Plaque de l'Athlète



Photo n°4

Salle Jean Dauguet Foyer sportif

Je me souviens...

 Par Francis Moro

... de Charles François Cazalet

Charles François Cazalet, Notable et commerçant bastidien

Né à Cenon Labastide le 22 juin 1858. Fils d'une famille de négociants en vin de Bordeaux, de confession protestante. Père de trois enfants dont un fils tué lors de la Première Guerre Mondiale en 1916.

Patron philanthrope, élu au conseil municipal de Bordeaux, il met ce mandat à profit pour innover, en créant en 1891 avec son épouse, la crèche de la Bastide au 75 rue Montméjas.

En 1892, il fut fondateur de l'œuvre des bains douches à Bon Marché (rue Jean Dolfus et Boulevard Jules Simon).

Créateur de plusieurs jardins ouvriers (rue des vivants, Chemin de Tregey, rue de la Benauge). Il fonda la Société de Gymnastique et de tir « La Bastidienne » au 8 rue Reignier, le 2 juillet 1884.

La Maison Cazalet et Fils située au 74 rue Reignier est spécialisée en alcool, spiritueux et vins de Bordeaux.

Décédé à Bordeaux le 19 janvier 1933, une place et une impasse portent son nom à La Bastide.



La Crèche de la Bastide, le jour de l'Assemblée générale annuelle (le jeudi) réunie autour du berceau fondé par M^{me} Raymond Poincaré.
Ligne de gauche à droite : D^r PHÉLIPPOT, médecin de la Crèche. — M. Godefroy RAYTON, membre de la Commission des finances. — GANTIER, médecin de la Crèche. — M. J. MAROT, conseiller général, membre de la Commission des finances. — Commandant GRANDJEAN. — M. BELLECO, adjoint au maire de Bordeaux. — M. VIREY, inspecteur départemental de l'Assistance publique. — M^{me} CHATELAIN. — D^r POUSSON, professeur à la Faculté de médecine. — M^{me} MAROT, vice-présidente de la Crèche. — M^{me} DEBAILLON, membre du Comité. — Benjamin CAZALET, membre du Comité. — M^{lle} VIREY, membre du Comité. — M^{me} POUSSON, membre du Comité. — M^{lle} POUSSON.



CHARLES CAZALET



(3 mars 1913)
 M^{lle} Jane BOUCHON, directrice de la Crèche.
 M^{lle} ... président du Bureau de bienfaisance de La ...
 M^{lle} ... vice-présidente de la Crèche.
 M. Charles CAZALET, président de la C ...
 M^{lle} Marc LABRUS, secrétaire générale d ...



PATRIOTE AVANT TOUT
LA BASTIDIENNE
 Société de Gymnastique et de Tir, fondée le 2 Juillet 1874

Le coin des assos

 Par Odile Trognon

VRAC : des produits de qualité pour tous

Créée en septembre 2017, l'association VRAC Bordeaux Métropole défend l'accès à une alimentation durable et de qualité pour toutes et tous, quels que soient les moyens financiers ou la localisation géographique des personnes.

« Rendre accessible au plus grand nombre des produits de qualité issus de l'agriculture paysanne, biologique et équitable à prix bas, grâce à la réduction des coûts intermédiaires (circuits courts) et superflus (limitations des emballages) ». Tel est le dessein de l'association VRAC – Vers un Réseau d'Achat en Commun. Ainsi, elle organise chaque mois, au sein du Centre d'Animation Bastide Benauges une distribution de produits (huile, œuf, farine,

riz, pâtes, pois cassés, haricots rouges, pois chiche, couscous, sel..., mais aussi des produits d'hygiène comme du gel douche et du shampoing ainsi que des produits d'entretien tels que du liquide vaisselle et de la lessive). Pour bénéficier de cette distribution il est indispensable de commander en amont.

Cette association propose également des ateliers de cuisine de rue (au Parc Pinçon), gratuits et sans inscription, pour accompagner les habitants au changement de pratiques et notamment à la cuisine sans viande.




Prochaines distributions

 **Mardis 13 décembre, 17 janvier et 16 février**

 **De 14h à 16h30**

 **Centre d'animation Bastide Benauges**

Commande : mode d'emploi

- 1 Je prévois un délai d'une à deux semaines avant la distribution sur site pour effectuer une pré-commande.
- 2 Je commande mes produits sur le site de L'Épicerie VRAC ou pendant la permanence de prise de commande de mon quartier.
 www.epicerie.vrac-asso.org
- 3 Je me rends à la distribution du groupement d'achat de mon quartier, qui a lieu une fois par mois. Je n'oublie pas de rapporter les contenants vides.
- 4 Sur place, le jour de la distribution, je règle ma commande et j'adhère à l'association en remplissant le bulletin d'adhésion.



Retour sur les activités du centre

Crapahuter au sein de la Citadelle de Blaye, piquer une tête aux Antilles de Jonzac, visiter la Ferme du Chaudron Magique à Brugnac en Lot-et-Garonne, s'essayer à la couture et à la confection de savon ou encore participer à une sortie « zéro déchet ». Telles sont les nombreuses activités proposées par le Centre d'Animation ces dernières semaines. Retour sur certaines d'entre elles...



Par Claudine Laplace

À l'assaut de la Citadelle de Blaye !

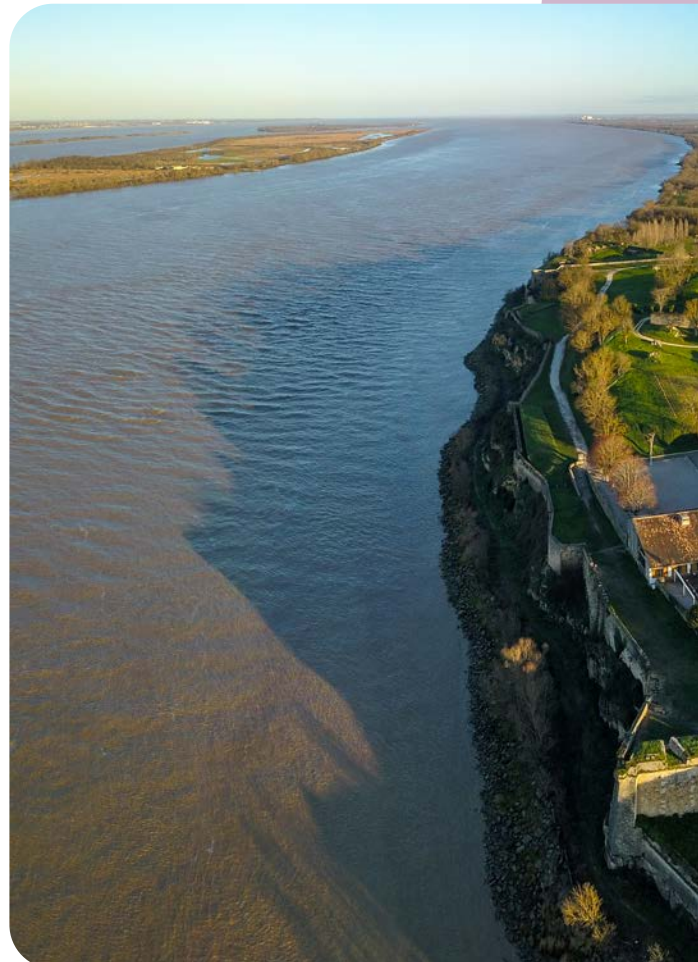
Le samedi 22 octobre, à 13 heures pétantes, nous quittons le Centre d'Animation à bord d'un minibus conduit par Léo le référent famille, direction La Citadelle de Blaye ! Quatre adultes et un enfant sont du voyage. Durant deux heures un guide nous fait découvrir ce vaste ensemble fortifié entouré de courtines, complété par quatre bastions et trois demi-lunes construit par François Ferry sous la direction de Vauban.

L'intérieur du fort est conçu comme un vrai village avec plusieurs casernements destinés aux troupes. La citadelle dominant l'estuaire permettait le contrôle de la navigation marchande et le déplacement des troupes ennemies, un solide verrou de sécurité sur le fleuve, les demi-lunes permettant de protéger les courtines et les deux entrées « la porte royale » et « la porte dauphine ». Nous avons eu la chance également d'arpenter les souterrains, certains situés à onze mètres de profondeur, de véritables labyrinthes servant de moyens de défenses contre les assaillants.

Des bâtiments aux missions multiples

Nous avons passé un après-midi très enrichissant sur ce site inscrit au patrimoine de L'UNESCO et marqué par l'Histoire de France et des personnages illustres. Actuellement l'intérieur de la citadelle forme un village s'articulant autour de la place d'arme. Les bâtiments, situés dans l'enceinte, sont affectés à

des locaux culturels et associatifs, des ateliers d'artisans mais aussi à des logements à loyers modérés. Des manifestations touristiques et culturelles y sont aussi organisées.







Par Lydia Vicenzi et Isabelle Lataillade

De fil en aiguille !

Tapissière d'ameublement de formation, Laura est la co-fondatrice, avec Cassandra et Alice, de l'association « Pépites ». En lien avec le Centre d'Animation Bastide Benauge, son désir est de proposer ponctuellement des ateliers «tissus d'ameublement et couture». Son accompagnement auprès des débutants à la confection d'un vêtement ou tout autre objet de décoration est fortement apprécié...

Ce 23 novembre, au Centre d'Animation, Laura nous fait découvrir la création de magnifiques «doudous» en forme d'adorables lapins, confectionnés dans des chutes de tissu recyclé et rempli de ouate provenant d'anciens coussins. De superbes lapinoux sont déjà exposés, prêts à l'emploi : doudous, objets décoratifs ... Pour arriver à ce superbe résultat, Laura nous donne une explication claire et précise de toutes les étapes qu'il est indispensable de suivre.

Doudou mode d'emploi

Un gabarit de lapin est ainsi posé sur un morceau de tissu autour duquel un trait fin est tracé à environ un centimètre de ce dernier en vue de la découpe. Une fois ces gestes effectués, les deux pièces de tissu sont positionnées face contre face avec une ouverture à la base pour y intégrer la ouate. Une petite couture est faite à la main pour finaliser l'ensemble, une fois le lapin terminé. Dans un esprit d'élégance, ce dernier peut se voir orné d'un joli petit nœud !

Une fois l'atelier terminé, nous tous, partici-

pants, nous pouvons récupérer nos confections. Le matériel est à disposition des futures couturières. Pour ce qui est des machines à coudre, ces dernières sont prises en charge par «Pépites», mais le Centre d'Animation peut en prêter si nécessaire.

Après un tel moment de découvertes, nous ne pouvons que remercier Laura de nous avoir emmenés dans l'univers ouaté de la couture ! A présent il ne vous reste plus qu'à vous inscrire pour participer à cet atelier couture accessible à toutes et à tous !

A bientôt ! On compte sur vous !





Chaque mois, le Centre d'animation BastideBenaugedepropose denombreuses activités. Qu'elles soient culturelles, ludiques ou gastronomiques, il y en a pour tous les goûts ! Et pour les sorties, le Centre affrète un minibus afin de vous faciliter le transport. N'hésitez pas à vous inscrire pour vivre ces instants de partage et d'échange, sans aucun doute vous ne serez pas déçus !

Le cabinet d'écriture

« Avoir et être »

Choisi par Odile Trognon

« Je donne des cours de Français Langues Etrangères au Centre d'Animation et ce très beau texte d'Yves Duteil fait échos à mes missions de bénévole. Yves Duteil est un poète et il écrit merveilleusement bien. Je tenais vraiment à partager cette belle chanson »

Loïn des vieux livres de grammaire
Écoutez comment un beau soir
Ma mère m'enseigna les mystères
Du verbe être et du verbe avoir...

Parmi mes meilleurs auxiliaires
Il est deux verbes originaux
Avoir et Être étaient deux frères
Que j'ai connus dès le berceau

Bien qu'opposés de caractères
On pouvait les croire jumeaux
Tant leur histoire est singulière
Mais ces deux frères étaient rivaux

Ce qu'Avoir aurait voulu être
Être voulait toujours l'avoir
À ne vouloir ni dieu ni maître
Le verbe Être s'est fait avoir

Son frère Avoir était en banque
Et faisait un grand numéro
Alors qu'Être, toujours en manque
Souffrait beaucoup dans son ego

Pendant qu'Être apprenait à lire
Et faisait ses humanités
De son côté sans rien lui dire
Avoir apprenait à compter

Et il amassait des fortunes
En avoirs, en liquidités
Pendant qu'Être, un peu dans la lune
S'était laissé déposséder

Avoir était ostentatoire
Dès qu'il se montrait généreux
Être en revanche, et c'est notoire
Est bien souvent présomptueux

Avoir voyage en classe Affaires
Il met tous ses titres à l'abri
Alors qu'Être est plus débonnaire
Il ne gardera rien pour lui

Alors qu'Être est plus débonnaire
Il ne gardera rien pour lui

Sa richesse est tout intérieure
Ce sont les choses de l'esprit
Le verbe Être est tout en pudeur
Et sa noblesse est à ce prix...

Un jour à force de chimères
Pour parvenir à un accord
Entre verbes ça peut se faire
Ils conjuguèrent leurs efforts

Et pour ne pas perdre la face
Au milieu des mots rassemblés
Ils se sont réparti les tâches
Pour enfin se réconcilier

Le verbe Avoir a besoin d'Être
Parce qu'être c'est exister
Le verbe Être a besoin d'avoirs
Pour enrichir ses bons côtés

Et de palabres interminables
En arguties alambiquées
Nos deux frères inséparables
Ont pu être et avoir été

Et de palabres interminables
En arguties alambiquées
Nos deux frères inséparables
Ont pu être et avoir été.

Yves Duteil

« Espoir de rose »

Écrit par de Claudine Laplace

« J'aime la nature. Je peux passer des heures à l'admirer sans me soucier du temps. J'ai voulu partager ce texte, qui est une de mes créations littéraires, car j'adore les fleurs. Du reste, j'ai beaucoup de mal à les couper. »

Ce matin, j'ai jeté une rose
Dans les ordures elle est allée,
Rejoindre mille et un déchets.
Elle a fait son travail de rose,
Elle a éclairé, embaumé.

Bien sûr, elle était éclos
Et dans ce trou noir elle a pleuré
Comme des larmes de rosée
Ses pétales jaunes et fripés.

Alors, cette caisse informe
Où l'on enterre nos chagrins
A été transformée soudain.
De cette lampe d'Aladin,
Secouée de mille et un feux.

Un parfum suave a filtré.
Et si la terre se transformait
En un parfum illuminé ?
Ce serait l'ouvrage des roses
Belles dames en robes nacrées.

Claudine Laplace

Animation à venir...

 Par Lydia Vincenzi

Réveillonnons tous ensemble mercredi 28 décembre !

Le Centre d'Animation organise un Réveillon Solidaire, le mercredi 28 décembre à partir de 18h ! Cet événement festif et participatif a pour but de favoriser les rencontres et les échanges entre des voisins d'un même quartier afin de tisser des liens. « Être ensemble pour manger, danser, partager des cadeaux sera un cap pour passer une nouvelle année », assure Fanny Dujardin, adjointe de direction du Centre d'animation.

Le programme de la soirée

L'accueil se fera de 18 h 00 à 19 h 00. Un vestiaire sera proposé pour le choix de la tenue ainsi qu'un maquilleur pour se mettre en beauté ! A 19 h 00 le repas gratuit sera servi à l'assiette par des professionnels et des amateurs. Un traiteur concoctera le menu et les desserts (assortiment de gâteaux, café gourmand) seront préparés dans l'atelier cuisine par des bénévoles du Centre. Ce dîner s'accompagnera d'un spectacle animé par un maître de cérémonie où des professionnels et des animateurs vous présenteront leur talent de magicien, de chanteur et de danseur. Un photographe sera aussi présent pour immortaliser cette soirée et, ainsi, réaliser des photos souvenir.

Le public attendu

« C'est sur invitation que des personnes isolées de tous âges sans cercle familial ou amical seront contactées pour ce réveillon. Pour ceux ou celles qui auront besoin d'accompagnement ou des difficultés à se déplacer nous proposons d'aller les chercher et de les raccompagner », précise Fanny Dujardin. C'est donner et recevoir de l'attention pour cette soirée qui leur est dédiée.

Une décoration festive

La décoration sera élaborée par des bénévoles avec beaucoup d'imagination. En effet, chaque table aura un thème différent et à la fin du repas un tirage au sort attribuera à la personne chanceuse la décoration de la table lui permettant ainsi de réutiliser ces accessoires pour une autre occasion.

A présent nous vous attendons avec beaucoup de plaisir pour vivre cet instant de fête ensemble. Et si certains ou certaines veulent se joindre à nous pour confectionner et participer à certaines petites tâches, vous êtes les bienvenus !

Infos pratiques

 **Mercredi 28 décembre**

 **À partir de 18h**

 **Centre d'animation
Bastide Benaugue
23 Rue Raymond Poincaré**

 **05 56 10 20 55**

Soirée
Cabaret
Mercredi 28 décembre

18h30
Accueil
 Ateliers de mise en beauté

19h30
Dîner spectacle
 Le centre d'animation se transforme en Restaurant Cabaret

INVITATION

CENTRES D'ANIMATION DE BORDEAUX
 Bastide Benauge

05 56 86 16 21
 benauge@cabordeaux.fr
 23 rue Raymond Poincaré,
 33100 Bordeaux

BORDEAUX
 Gironde
 Fondation de France



— Les recettes de Mamie Didou

 Par Odile Trognon

La Verrine de Saumon



Ingrédients

6 à 8 verrines

- **600 g de saumon frais** (à cuire dans un court-bouillon. Refroidir et effeuiller)
- **100 g de saumon fumé coupé en petits morceaux**
- **1 yahourt**
- **100 g de beurre**
- **20 cl de de crème liquide**
- **1 citron**
- **Sel, poivre**

Préparation

- 1 • Mixer le yahourt, le beurre fondu et refroidi, la ciboulette, le sel et le poivre afin d'obtenir un mélange lisse.
- 2 • Ajouter les saumons et bien mélanger.
- 3 • Répartir la préparation dans les verrines.
- 4 • Batta la crème très froide en chantilly et ajouter, quand elle est bien montée, du jus de citron à votre convenance, sel et poivre..
- 5 • Mettre dans les verrines sur la préparation précédente.
- 6 • Décorer avec quelques brins de ciboulette.
- 7 • Mettre au frais au moins 2 heures avant de servir.



La bûche au chocolat sans cuisson

Ingrédients

- 250 g de chocolat noir
- 250 g de beurre
- 1 boîte de biscuits à la cuillère (220 g)
- 3 cuillères à café de café soluble
- 6 œufs
- 5 cl de rhum ou de cointreau (facultatif)

Préparation

- 1 • Réduire les biscuits en miettes.
- 2 • Faire fondre le chocolat avec le beurre (au bain marie ou au microondes).
- 3 • Ajouter les jaunes d'œufs puis le café dilué dans un peu d'eau chaude (et de rhum si vous le souhaitez)
- 4 • Verser le tout sur les biscuits et mélanger.
- 5 • Battre les blancs d'œufs en neige et les mélanger délicatement à la préparation précédente.
- 6 • Verser dans un moule à cake et faire prendre au réfrigérateur pendant 5 heures.
- 7 • Démouler la buche et la décorer à votre convenance.
- 8 • Il est conseillé de la servir accompagnée d'une crème anglaise.



Soirée jeux

Présence d'un
magicien close up !

📅 Mardi **27 décembre**

🕒 De **18h à 20h**

📍 Centre d'animation
Bastide Benaugue

*Venez profiter d'une soirée
familiale autour du jeu (jeux de
plateaux, surdimensionnés,
lecture de conte...)*



Poésie orientale

Soirée découverte

Lecture de poésie et découvertes musicales pour un voyage d'une soirée à travers l'orient...

📅 Jeudi 29 décembre

🕒 De 18h à 20h

📍 Centre d'animation
Bastide Benauges

Ouvert à tous





Directrice de rédaction : Sybille Rousseau

Rédacteurs : Claudine Laplace, Isabelle Lataillade, Francis Moro, Alain Patrier, Sybille Rousseau, Odile Trognon, Lydia Vicenzi

Mise en page : Marie Girardeau

Impression : imprimerie De la Roque

Nouveau Garage Vergé SAS
Eric Schaëbel
68-72 rue du Petit Cardinal
33100 BORDEAUX
Tél : 05 56 86 27 18
Mail : garageverge2@wanadoo.fr
Administratif : Marie-Line Tobia

Cultivons le partage

Centre d'animation Bastide Benauges
agrée centre social par la CAF33
Pôle d'excellence danses
23 rue Raymond Poincaré, 33100 Bordeaux

☎ 05 56 86 16 21
✉ benauges@cabordeaux.fr
f [centresanimationbordeaux](https://www.facebook.com/centresanimationbordeaux)
📍 [centresanimationbordeaux.fr/benauges/](https://www.centresanimationbordeaux.fr/benauges/)



aquitanis