

mosaïque

La feuille du quartier Barthez - Malartic et d'ailleurs

Éditée par l'association MVM - Mieux Vivre à Malartic

numéro 96 - trimestriel - MARS 2026

ÉDITO

Chères adhérentes et chers adhérents,

Un beau numéro de Mosaïque, à lire en ce début de printemps !

Avec tout d'abord des compte-rendus sur la belle fête des 20 ans des Contes dans les maisons.

Ensuite Marc et Claudine nous racontent le voyage qu'ils ont fait en Mongolie, pour nous faire rêver.

Puis vous lirez un résumé de notre dernière Assemblée Générale, et enfin la recette des oreillettes de Bernadette, plébiscitées lors de l'AG !

Lors du Conseil d'Administration réuni à la suite de l'AG nous avons réparti les rôles entre nous de cette façon :

présidente : Dominique B,

secrétaire : Marie-Paule P aidée de Bernadette,

trésorière : Marie-Hélène B aidée de Bernadette,

responsable du fichier des adhérents : Georges A

et responsable des clés : Martine O.

Bonne lecture !

Votre présidente, Dominique

Les conteurs ont proposé de fêter les 20 ans de leur existence au sein de notre association en cette année 2025. Grâce à la coopération des acteurs du Conseil municipal, MVM a pu disposer de la Salle de la Tannerie et faire participer 160 personnes. Un certain nombre de familles qui ont ouvert leur maison pour permettre aux conteurs de faire revivre la tradition des contes dans les villages pour Noël, et ceci depuis 20 ans, ont pu se rappeler les bons moments...



SOMMAIRE

Editorial - 20 ans des contes	P 1
20 ans des Contes	P 2
Expérience de voyage en Mongolie	P 3
Expérience de voyage en Mongolie	P 4
Expérience de voyage en Mongolie	P 5
Expérience de voyage en Mongolie	P 6
Assemblée générale du 23.02.2026	P 7
Assemblée générale du 23.02.2026	P 8
La recette des Oreilles de Bernadette	P 8

Responsable de la publication :

Dominique Bellue

Metteur en page : *Martine Obis*

Adresse de la rédaction : Mosaïque

MVM, 5 Allée Vivaldi

33170 Gradignan

Ont contribué à cette rédaction : Dominique Bellue, Claudine et Marc Laurence - Martine Obis - Marie-France Perrin - Bernadette Tavant, Annie Thoret et la participation des habitants du quartier Barthez-Malartic et d'ailleurs.

Tiré à 60 exemplaires : ISSN 1283-5951,
dépôt légal : mars 2026

Une superbe soirée pour fêter les 20 ans des contes et remercier les familles accueillantes lors des veillées contes.

Monsieur le Maire et deux Conseillères nous ont fait l'honneur de partager cette soirée soulignant les nombreuses activités de notre association.

Nous étions un peu moins de 160 personnes regroupées autour de 20 tables à la salle de rencontre de la Tannerie en **ce samedi 06 décembre 2025**.

Dès l'été, la préparation de cette fête a commencé, que ce soit pour la réalisation des menus individuels (arts créatifs : Annie T. a trouvé les modèles pour les images en rapport avec le monde des contes, écrit les textes en calligraphie, et les membres de l'art créatif ont réalisé les cordelettes et la mise en place des décorations après impression), ou de la décoration de la salle, des tables et de l'extérieur (art floral : Jacqueline C. et des membres de l'art floral ont imaginé, testé les photophores, Annie T. a pensé à la lumière pour encore plus d'effet...). Marie-Jo et Sylviane M. avaient confectionné des maniques sur le thème d'un conte qui ont été déposées sur chaque table. Un tirage au sort a permis à un des participants de chaque table de repartir, ou avec le photophore, ou avec la manique, en souvenir.

Entre les contes, nous avons apprécié les mets servis par un traiteur.

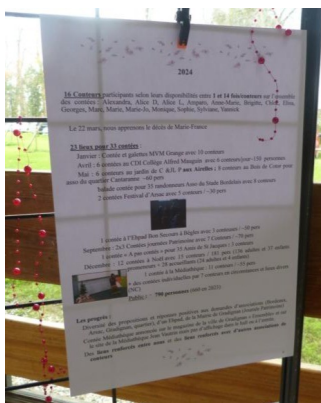
Les convives ont été contents de cette belle soirée !!!

Françoise R. et Marie-France P.



Les conteurs
ont fait un
gros travail
de recherche
pour
présenter
l'histoire
des contes
depuis le
début...

Et la
commission
RERS a
présenté ses
échanges en
cours.



EXPÉRIENCE DE VOYAGE EN MONGOLIE

Ce pays inoubliable, nous l'avons découvert en juin 2025 par l'intermédiaire d'une agence bordelaise ; voyage insolite où nous étions treize personnes, le guide et trois chauffeurs.

La Mongolie, située entre la Russie et la Chine, est grande comme trois fois la France (1.556.000 Km²), avec une densité de deux habitants au Km², la plus faible du monde. On y trouve 60% de nomades qui continuent de vivre en grande partie de façon traditionnelle, même s'ils bénéficient parfois d'une pointe de modernité : télé, téléphone portable, moto pour rentrer le troupeau le soir à la place du cheval, panneau photovoltaïque, etc.

Historiquement, jusqu'au treizième siècle, l'empire mongol est partagé entre de nombreuses tribus d'ethnies différentes qui ne cessent de s'affronter pour la conquête des terres. L'arrivée de CHINGGIS KHAN va rassembler les différentes tribus mongoles dans l'esprit d'agrandir le pays, ce qui sera poursuivi par son petit-fils. Par la suite les descendants perdront petit à petit les terres reprises par les Chinois. En 1921 les Russes libèrent les Mongols de l'emprise chinoise et c'est en 1992 que la Mongolie devient véritablement indépendante.

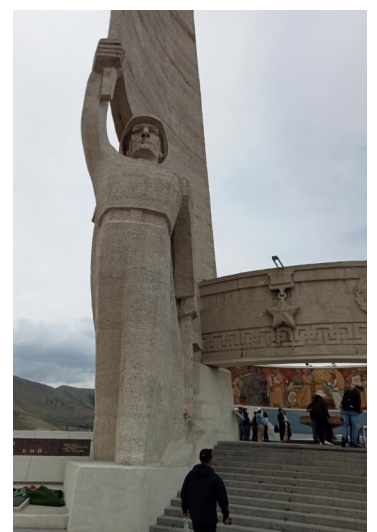


Après 13 h de vol et 6 h de décalage horaire, avec un transfert à Istanbul, nous voici arrivés à Oulan-Bator la capitale et le seul aéroport international de tout le pays.

La circulation y est difficile « ça grouille de monde » : 3 millions d'habitants en Mongolie dont 1,9 million à Oulan-Bator. Le pays manque d'infrastructures pour arriver à la capitale ; tout y est réuni ; les étudiants y sont regroupés, les fonctionnaires, car toutes les grandes administrations sont présentes, la circulation dense du matin au soir, les touristes en visite comme nous, (beaucoup de Chinois et Coréens).

Une particularité, les voitures : il y en a autant avec le volant à gauche qu'à droite, car les « Toyotas volant à droite » peu chères avaient envahi le pays, mais sont depuis peu interdites à la vente.

Notre « petit futé » nous dit : « c'est la capitale la plus moche du monde » ; soit, il y a beaucoup d'immeubles gris dont certains étaient à demi achevés en juin, car les hivers étant très rudes, -24° en moyenne, les ouvriers construisent les extérieurs en été et finissent les intérieurs en hiver. Nous voyons, de-ci de-là les premières yourtes entre les immeubles.



Notre guide nous emmène au mémorial surplombant Oulan-Bator pour notre première immersion dans l'histoire du pays, (Nous visiterons également dans les jours à venir, des musées d'histoire et d'archéologie). Vient ensuite la visite du centre-ville et nous assistons par hasard à la remise des diplômes de fin d'année aux étudiants ; ils sont en costumes, les garçons à l'européenne, les filles avec le DEER (robe traditionnelle colorée arrivant à mi-jambes, fermée jusqu'au cou avec une large ceinture).

Après une nuit à l'hôtel, notre petit groupe est attendu pour le départ.

Nous sommes donc 13 + le guide + 3 chauffeurs avec leurs véhicules de l'ancienne armée russe. Nous sommes 17 personnes en totale autonomie.

Durant notre voyage, nous dormirons 2 nuits à l'hôtel, une à l'aller, l'autre au retour, 2 nuits sous tente, une dans la steppe près d'un lac, l'autre dans le désert de Gobi, les autres jours dans des camps de yourtes aménagés avec restauration et sanitaires ou parfois seulement les yourtes et le reste dans la nature.

Dans nos 3 petits 4x4, tout est bien rangé : une table et des chaises pliantes, 6 petites tentes et un grand auvent, des matelas autogonflants et des duvets chauds (pour le désert), de la nourriture sèche, des bouteilles d'eau et des jerricans d'eau ainsi qu'un brasero et de la vaisselle.

Nous sommes 4 par véhicule plus le chauffeur. Très vite après avoir quitté la capitale, les routes se font de plus en plus étroites, puis nous entrons dans la steppe, immense étendue vallonnée, parfois sans chemins et avec des pentes ardues et des cours d'eau à traverser nous faisant peur parfois, mais c'était sans compter sur la dextérité de nos chauffeurs !

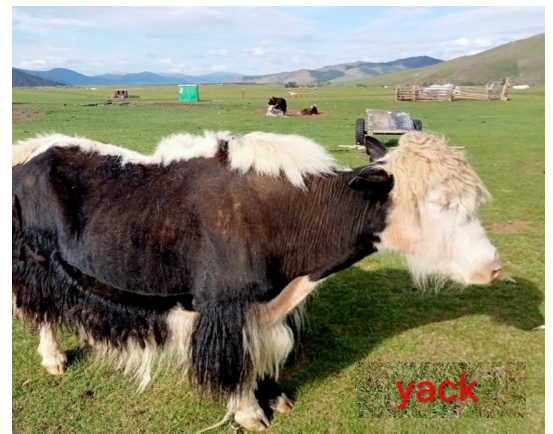


steppe avec moutons et chèvres

Au loin on pouvait apercevoir une yourte isolée, parfois deux, et d'énormes troupeaux de chevaux, de vaches, de moutons et de chèvres mêlés. Dans certaines régions il y a aussi des yacks. Les nomades changent d'emplacement 2 à 4 fois pour trouver des pâturages aux animaux, ils s'installent près des cours d'eau, ruisseaux ou ils font un forage.



nos petits camions russe de l'armée



yack

Pour l'électricité, ils ont de plus en plus souvent un panneau solaire. Les troupeaux sont rentrés le soir par le propriétaire qui est, soit à cheval, soit à moto. Les animaux sont en liberté, il faut donc faire attention car en cas d'accident, avant 22 h, c'est de la responsabilité du chauffeur, après 22 h, c'est de la responsabilité du propriétaire.



camp de yourtes



notre yourte pour la nuit

Nous verrons de loin des chevaux de Prjevalsky, race très rare et sauvage. Notre guide nous explique qu'il n'en existe que 2000 sur toute la planète, et qu'on ne peut domestiquer car ils ont une particularité, ils ont 2 chromosomes supplémentaires.

La yourte : 60% de la population est nomade, la yourte est un habitat codifié qui reflète à la fois la conception de l'univers et les pratiques sociales.

D'une superficie d'environ 20 m², elle héberge toute la famille, mais seulement 2 personnes dans les camps de yourtes. Elle est composée de couches de laine feutrée de mouton posée sur une armature en bois pliable, ce qui rend son installation faisable en une demi-journée.

A l'intérieur un capuchon central au plafond sera ouvert ou fermé avec une perche selon les conditions climatiques. Une petite porte est placée au sud. Au milieu du sol le poêle est placé entre 2 poteaux de bois centraux qui relient le foyer au ciel.

Dans le fond au nord est placé traditionnellement l'autel des ancêtres sur un buffet. De chaque côté de larges coffres qui servent à tout, (réserve, couchage, etc...). Il peut y avoir un autre petit meuble ou des étagères.

On vit principalement dehors et on y fait la vaisselle. Il n'y a pas de vraie misère en Mongolie. Bien que vivant de façon parfois très modeste, les gens mangent à leur faim et vivent principalement de lait et de viande de leur troupeau.

Lors d'un mariage, il est fréquent que les parents offrent leur première yourte aux jeunes mariés et d'autres personnes, soit des animaux, soit des meubles, du linge ou de la vaisselle. Les jeunes peuvent ainsi démarrer dans la vie.

Il y a beaucoup d'entraide même quand les yourtes sont éloignées. Le coût de la vie est bas ; il n'existe pas de pièces, que des billets dont le plus élevé est de 20.000 togrog qui correspond à 9 euros.

Le Bouddhisme est la religion dominante, les pratiques chamanistes restent très vivaces, toutes générations confondues. 108 est le nombre de déesses et ce chiffre se retrouve partout : 108 stupas à Karakorum (ancienne capitale), 108 perles sur les chapelets...



première rencontre avec un nomade



la cuisine dans la yourte



visages d' enfants

on prépare le barbeque



marché

Le pays est divisé en 21 « aïmags », l'équivalent de nos provinces. Les aïmags sont à leur tour divisés en « soums » ou villages comportant chacun un dispensaire tenu par des étudiants de sixième année, une mairie, une station-service, quelques commerces et une école. Celle-ci est obligatoire de 6 à 16 ans, soit 9 années d'étude et la majorité des élèves sont pensionnaires ne revenant dans leur famille qu'aux vacances.

Lors des changements de soum, les personnes doivent se déclarer en mairie. Pour éviter l'installation d'étrangers on ne peut pas acheter du terrain (pas même les Mongols), la terre appartenant à l'état.

Tous les ans, le 11 juillet, la fête populaire très ancienne, (le NAADAM), fait la part belle aux courses de chevaux où les vainqueurs ne gagnent pas d'argent mais de beaux cadeaux.

La cuisine mongole est adaptée aux ressources et aux conditions climatiques. Elle est essentiellement composée de viande (surtout du mouton) et de produits laitiers. Nous avons mangé des raviolis de mouton, des beignets de yak, du bœuf trop cuit, des pâtes, un peu de légumes comme le chou, la pomme de terre. Le yaourt est très bon, conservé dans une grande jarre et servi dans des bols. Il y a aussi beaucoup de petits morceaux de fromage sous forme de beignets et « l'orum » (crème de lait) ; comme boisson le thé au lait présent aux repas.

Nous avons assisté à la cuisson d'intestins de mouton et nous avons été invités à un barbecue mongol ; gros morceaux de mouton intercalés couche par couche avec des pierres brûlantes dans un grand récipient et qui sont cuits longtemps. Le résultat est bluffant et surtout très bon.

Les habitants mangent sur leurs genoux ou sur un coin de table et se servent d'un couteau et des doigts.

Exemple d'un petit déjeuner mangé dans un camp de yourtes un peu haut de gamme : dans une assiette, 2 crêpes, un beignet de lait caillé, un peu de crème et de confiture, 2 moitiés de petites tomates, 2 tranches de concombre et le pain à volonté.

Depuis quelques années il y a une prise de conscience par rapport à l'alcool. Chaque année le taux des alcools forts est baissé de 2 degrés ; ainsi la vodka qui était à 38°, est passée actuellement à 34° espérant la faire baisser à 30°. La police est stricte et le taux sur la route est tolérance 0.

Nous sommes partis sur ces terres lointaines, pas seulement pour voir de beaux monuments, ni pour nous régaler, mais ce mode de vie nous a enchantés par sa culture, ses traditions, la gentillesse des personnes, l'immensité des paysages, la simplicité et l'entraide...

UN PAYS QUI MÉRITE D'ÊTRE CONNU.

Claudine et Marc



ASSEMBLEE GENERALE DE M.V.M.

23 FEVRIER 2026

PV de l'Assemblée générale de l'année 2025 de l'association Mieux Vivre à Malartic du 23 février 2026

19h30 arrivée des participants et signature des feuilles d'émargement.

Début de la séance à 19h45

Vérification du quorum : Les statuts de MVM précisent que la présence d'un tiers du nombre des membres sont présents ou représentés par des pouvoirs. L'association compte pour 2025 100 membres. Il faut donc 34 présents ou représentés. Il y a 44 personnes présentes et 11 pouvoirs soit 55 personnes présentes ou représentées. Le quorum est donc atteint. L'assemblée peut se tenir.

Mot de bienvenue et lancement de l'assemblée générale par la présidente, Dominique Bellue.

Merci de votre présence si nombreuse, signe de la bonne santé de notre association.

Organisation de la séance : Choix d'un président de séance : Didier Tavant, d'un secrétaire de séance : Bernadette Tavant et de deux scrutateurs : Marianne Richard-Mollard et Philippe Macombe

Rapport moral et d'activités : Cf le texte de Dominique B.

CR de l'Art floral : Par Jacqueline Cahoreau. Cf le CR.

CR les arts Créatifs : Par Jacqueline Cahoreau. Cf le CR.

CR Bien-être et respiration par Bernadette Tavant. Cf le CR.

CR La Cause des livres par Danièle Ereusé. Cf le CR.

CR des échanges culinaires : par Marie-Chantal Sarrazin. Cf le CR

Bilan des contes : Par Marie Jo Laroche. Cf le CR.

CR Jardinons avec Nicole et François par François Lagarde Cf le CR.

Les langues représentées pour l'anglais par Marie-Paule Pépin texte de Thérèse Claise (Cf le CR), puis par Liz Saum à l'oral. Fari ne s'est pas exprimée. Existence de plusieurs groupes d'échange en espagnol.

Les activités proposées avec l'ASEPT par Jacqueline Cahoreau Cf le CR.

Bilan « Journal Mosaïque » et la BAM par Martine Obis. Cf le CR.

Bilan RERS-échanges de savoirs : Par Martine Obis. Cf le CR.

Bilan Café Mosaïque : pas de bilan car pas de café mosaïque en 2025. Vérification faite, il y a eu une soirée sur les papillons Machaons du jardin de Martine.

Vote du rapport moral : Pas d'abstention, pas de vote contre. Rapport moral approuvé à l'unanimité.

Intervention de M Ludovic Bourdon de la Mairie. Remerciements pour avoir organisé les 20 ans des contes dans les maisons. Cette soirée a eu des répercussions sur toute la ville. Merci de l'organisation et de la façon dont cela a été fait. Ludovic a noté notre demande d'évolution de la relation avec l'EPAJG et le problème sur l'organisation des journées du patrimoine pour les contes au château de l'Ermitage. Il a noté et supportera si possible l'animation des contes avec l'Espace Barthez.

Le rapport financier 2025 par Marc Laurence. Marc remercie le CA qui l'a soutenu et aidé. Il dit avoir beaucoup appris de ces deux années à la trésorerie. Cf les tableaux.

Quitus du bilan financier : Parole à Jacqueline Cahoreau qui a certifié les comptes. Cf CR du quitus.

Vote du bilan financier 2025. Vote à l'unanimité du budget 2025.

Le coût de l'adhésion reste inchangé au vu de la bonne santé financière de l'association soit 14 euros en individuel, 21 euros pour la famille.

Prévisions budgétaires 2026 :

Présentation du budget prévisionnel 2026 à partir de la demande de subvention de fonctionnement faite à la mairie. Présentation fait par Dominique Bellue.

Vote du budget prévisionnel de fonctionnement 2026 de l'association 0 abstention, 0 contre.

Élections des candidats au conseil d'administration. Le tiers sortant de l'année est : Didier Tavant, Marc Laurence, Elisa Vernet et Lily Dupas. Didier, Elisa et Lily se représentent. Les démissions concernent Marc et Marie Touya.

Candidatures reçues au conseil d'administration : Martine Obis et Marie-Hélène Besson.

Vote pour les personnes qui se représentent : 0 contre, 0 abstention.

Vote pour les nouvelles personnes qui se présentent au conseil d'administration : 0 contre, 0 abstention

Le CA est donc constitué de 11 membres : Marie-Paule Pépin, Jacqueline Cahoreau, Didier Tavant, Dominique Bellue, Georges Aulfinger, Lily Dupas, Marie-Chantal Sarrazin, Bernadette Tavant, Elisa Vernet + Martine Obis et Marie-Hélène Besson. Le conseil d'administration se réunira le 9 mars à 16h30 afin de répartir les rôles.

François Lagarde de "Jardinons avec Nicole et François" offre une bouteille à chacun.

Appel au renouvellement des cotisations : Établissement des chèques à l'ordre de MVM ou virement.

1/23



2/23



AG est terminée 21h22

Après l'Assemblée Générale, bugnes, oreillettes et roses des sables confectionnées par des membres de MVM sont offerts à l'assemblée. La boisson est offerte par l'association.

De l'Assemblée, il a été dressé le présent Procès-Verbal, à la rédaction duquel ont participé les membres du Conseil d'Administration.

Secrétaire de séance

Bernadette Tavant

Président de séance

Didier Tavant



3/23



ASSEMBLEE GENERALE DE M.V.M.

23 FEVRIER 2026



MIEUX VIVRE A MALARTIC
5 Allée Vivaldi
33170 GRADIGNAN
Courriel : mvmalartic33@gmail.com
Tél. : 06 78 47 68 91

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE de l'association Mieux Vivre à Malartic - 23/02/2026

RAPPORT MORAL

Le CA se joint à moi pour vous souhaiter la bienvenue à cette Assemblée Générale. Nous sommes heureux de vous voir aussi nombreux. Pour cette année 2025, nous avons noté une légère baisse du nombre d'adhérents (103 à 100).

Comme vous le savez, Mieux Vivre à Malartic est une association d'adultes désirant vivre convivialité, rencontres, partages, échanges de savoirs, au sein du quartier mais pas seulement.

En cette année 2025, le moment important a bien sûr été la fête des 20 ans des contes dans les maisons.

De nombreux adhérents de notre association ont ainsi œuvré tout au long de l'année à faire de cette soirée une réussite : les conteurs, bien sûr, mais aussi les participants et participantes des arts créatifs et de l'art floral.

Environ 160 personnes ont ainsi été reçues à la salle de la Tannerie. Marc vous présentera le bilan financier de cette manifestation un peu plus tard.

Les diverses commissions ont continué leurs activités : les contes, le journal Mosaïque et le Réseau d'Échanges Réciproques de Savoirs. Mieux Vivre à Malartic a maintenu ses échanges collectifs, c'est la forme des échanges du RERS qui fonctionne le mieux.

Ainsi les rendez-vous réguliers ont été maintenus comme

- l'atelier « Bien-Être et Respiration » (tous les quinze jours),
- divers échanges de langues (anglais, espagnol) et plusieurs échanges mensuels :
- « Jardinons avec Nicole et François »
- Art floral
- Échange culinaire
- Échange littéraire avec « la Cause des Livres »

Des échanges créatifs ont eu lieu régulièrement.

Cette année nous n'avons pas eu de café mosaïque, ni de récit de voyage. N'hésitez pas à proposer le vôtre, vous pouvez être aidé pour la préparation d'un montage photo.

4/23



MIEUX VIVRE A MALARTIC
5 Allée Vivaldi
33170 GRADIGNAN
Courriel : mvmalartic33@gmail.com
Tél. : 06 78 47 68 91

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE de l'association Mieux Vivre à Malartic - 23/02/2026

RAPPORT MORAL

Notre association a également participé aux rencontres organisées par l'EPAJG (Art dans le Pré, Air de Fête), à la Journée de la Biodiversité du verger refuge ainsi qu'au Forum des associations.

Un partenariat avec l'ASEPT a permis d'organiser régulièrement des ateliers. Les commissions du RERS, les Conteurs, le journal, vont maintenant vous présenter leurs activités et leurs projets.

Nous remercions M. le Maire et son équipe pour le soutien financier qu'ils nous ont alloué, en particulier lors de la fête des 20 ans des contes dans les maisons, et pour l'attention qu'ils nous portent et nous remercions Monsieur Ludovic BOURDON qui est venu les représenter.

Le CA se joint à moi pour vous souhaiter une année riche en événements heureux.

NB : Les rapports d'activités sont disponibles sur le site www.mieux-vivre-a-malartic.com dans l'onglet « Les commissions ».

Les documents financiers sont consultables sur demande auprès de la Présidente.

5/23



Voici la recette offerte à la fin de notre assemblée par Bernadette et demandée par plusieurs d'entre vous...

Oreillettes

Ingrédients :

Huile de friture

Pour la pâte :

Farine 500 g

Œuf 4

Beurre fondu 125 g

Sucre en poudre 35 g

Sel

Rhum ambré ou arôme de fleur d'oranger 1 cuiller à soupe



Photo © Amélie Roche Publié le 06 avr. 2020 dans magazine Régali

1. Commencez cette recette d'oreillettes en préparant la pâte à beignet.

Battez les œufs en omelette puis ajoutez le sucre, le sel, le beurre fondu, le jus de citron, les zestes et le rhum. Mélangez et ajoutez la farine tamisée.

Formez une boule, filmez-la et laissez reposer 1 h minimum au frais.

2. Étalez la pâte le plus finement possible puis découpez des bandes d'environ 8 à 10 cm de longueur sur 3 à 4 cm de largeur à l'aide d'un couteau ou d'une roulette.

3. Faites frire les oreillettes deux par deux dans l'huile de friture à **170 °C**.

Les sortir de la friture quand elles commencent tout juste à dorer. Elles continuent de brunir à la sortie de la friture. Elles doivent rester légèrement dorées.

4 Égouttez les oreillettes sur du papier absorbant. Servez après les avoir saupoudrées de sucre glace.