



LES ECHOS DE BAHIA

N° 1



SOMMAIRE

- Le mot du Grand Maistre-
- Catalanades d'Adrien
- Un peu d'histoire
- Un peu de géographie
- Le coin du poète
- Le coin du gourmand
- La pensée du jour

Les catalanades d'Adrien

- Bon dia** Bonjour
Hola Salut
Bona tarda Bonsoir
Bona nit Bonne nuit
Areveure Au revoir
Adeu Adieu
Fins aviat A bientôt
Si us plau S'il vous plait
Gracies Merci
De res De rien
Perdoni Pardon

Chers amis

Lors de nos réunions de chapitre (virtuelles depuis 6 mois) et constatant l'annulation de toutes les manifestations anysetières, il nous a paru indispensable de rester motivés dans l'action et l'échange. Nous avons donc décidé la création d'un bulletin d'information interne à la commanderie puis l'envoi à tous les Grands Maîtres afin de garder un lien à travers l'Ordre International des Anyssetiers est devenu semble-t-il évident.

Le premier numéro des « Echos de Bahia » situe notre commanderie dans le temps et l'espace et veut créer un lien entre les différentes régions anysetières. Notre ambition est modeste et nous publierons de nouveaux numéros 3 fois par an.

En cette fin de printemps où l'étau des restrictions commence à se desserrer, nous espérons pouvoir organiser les 2 points forts de notre agenda :

- **Notre journée champêtre le 29 août 2021** avec dégustations d'escargots à la catalane et de grillades suivies d'un concours de boules.
- **Notre chapitre magistral du vendredi 22 octobre au dimanche 24 octobre 2021.** Nos partenaires sont fidèles, vous serez accueillis à l'hôtel Montecarlo à Roses (00 34 972 25 66 73) et chapitre magistral au Château de Peralada.

Bien sûr ces 2 manifestations dépendent de l'évolution de la pandémie et des règles sanitaires.

Tous les membres du chapitre se joignent à moi pour vous adresser toute notre amitié. Au plaisir de se retrouver très vite.

Dominique HAMELIN

Grand Maître de Bahia de Roses Costa Brava

Bon dia a tots Bonjour à tous - **Aviu parlarem de unes quantes paraules de cortesia**

Aujourd'hui nous parlerons de quelques termes de politesse.

Estigueu bé i fins a una altra Bonne santé et à la prochaine

Adrien BATLLE

(prononcer Adrien Baille !! cf. Dominique Hamelin)

UN PEU D'HISTOIRE : nouvelle donne pour notre commanderie de Bahia de Rosas

Notre commanderie de Bahia de Rosas a été créée en décembre 2012 avec l'aide de la commanderie des Comtés Nord Catalans par un groupe d'anciens membres de la commanderie d'Agly en Fenouillède et quelques amis catalans « espagnols » sous la dénomination de « Baillage de Bahia de Roses Costa Brava ». Le Bailli, Daniel Hamelin, est devenu Grand Maître de la commanderie dès l'année suivante. Depuis, c'est un groupe, d'amis fidèles mais ouverts, qui composent le chapitre et animent notre commanderie.

Notre commanderie s'est rapidement fait connaître localement auprès des autorités catalanes, des associations d'entre-aides vers les enfants poli-handicapés, atteints de cancers, mais aussi des médias. Beaucoup d'actions ont été menées notamment auprès des enfants. Ainsi, en 9 années d'existence, plus de 40 000€ ont été distribués en dons et en matériel médical.

Quelques exemples : Les Tramuntanets, aide au petit IZAN atteint d'une maladie orpheline, achat à deux reprises d'un fauteuil releveur pour personnes handicapées, dons pour la Fondation contre le cancer, don pour les sinistrés de Mucia (Italie), ceux de l'Aude et de la Vésubie.

Mais notre commanderie est également connue internationalement pour ses chapitres magistraux à la fois très rigoureux, mais aussi festifs où les amis ont du mal à repartir après les trois journées annuelles de rencontres amicales du mois d'octobre.

Durant toutes ces années, Daniel a su insuffler un réel dynamisme et beaucoup d'amitié entre les membres de la commanderie de Bahia de Rosas. Elu par ses pairs de la région anysetière du « Pourtour méditerranéen » Vice Chancelier en 2017, en 2020 il est devenu Vice-Président de l'Ordre International des Anysetiers et a donc été obligé de céder sa place à un nouveau Grand Maître. Nous sommes certains qu'il assumera cette nouvelle fonction avec le même entrain et enthousiasme que nous lui connaissons.

Le 31 janvier 2021, la crise sanitaire l'imposant, il fut procédé par internet, au renouvellement du chapitre (conseil d'administration). Qui de mieux que l'épistolière, Dominique HAMELIN, pour cette fonction. Connaissant déjà fort bien les rouages et formalités nécessaires à la bonne marche de notre association elle fut élue à l'unanimité pour lui succéder. Nous sommes certains que toutes les continuités seront assurées.

Marie Claude NAVARRO



UN PEU DE GEOGRAPHIE

□

L'histoire de la configuration de la Catalogne remonte au travers d'épisodes nombreux depuis l'ère carolingienne. Sans vouloir remonter si loin, nous nous contenterons, dans un premier temps, de définir le plus exactement possible les contours de la Catalogne actuelle.

Drapeau catalan



Situation de la Catalogne



Catalunya en catalan et Cataluña en espagnol est une communauté reconnue officiellement comme une nationalité ayant pour capitale Barcelone, deuxième ville d'Espagne derrière Madrid. Barcelone est peuplée de 6.3 millions d'habitants avec un PIB de 20 milliards d'euros et représentant 19% du PIB de l'Espagne ce qui donne une idée de son importance en pays ibérique. Le drapeau catalan est représenté par quatre bandes rouges horizontales. Cependant à l'origine, ces barres rouges étaient verticales ce qui était en contradiction avec le drapeau provençal de l'ancien royaume d'Arles ; ce qui ne pouvait exister. Le comte de Barcelone changea alors les barres et les mit horizontales.

La particularité de cette province est qu'elle s'étend au sud jusqu'à Valence, l'Aragon à l'ouest, l'Andorre au nord-ouest et la Méditerranée à l'est. Mais il existe, c'est là une originalité, une Catalogne française (dite Catalogne du Nord) frontière franco-espagnole, département français (capitale Perpignan 120.000 habitants intra-muros et environ 482 000 habitants pour le département). Les langues officielles en Catalogne : sont le catalan et l'espagnol ou castillan. Cependant il faut dire que les catalans comprennent très bien le français compte tenu des événements historiques de cette province mais surtout grâce au tourisme très important dans cette région. Points clés de ce tourisme Barcelone bien sûr, Rosas ou Roses en catalan avec sa baie magnifique (commune de l'Alt Emporda faisant partie de Gérone) Valence et la Principauté d'Andorre (cette dernière est administrée conjointement par la France et l'Espagne).

Ange NAVARRO

LE COIN DU POETE

Pour une passerelle entre l'Espagne et la France, Antonio Machado nous vient à l'esprit !



En tren

*Yo, para todo viaje
-siempre sobre la madera
de mi vagon de tercera-,
voy ligero de equipaje.
Si es de noche, porque no
a costumbre a dormir yo,
y de dia, por mirar
los arbolitos pasar,
yo nunca duermo en lel tren,
y, sin embargo, voy bien.
este placer de alejarse !
Londres, Madrid, Ponferrada,
tan lindos... para marcharse.
Lo molesto es la llegada.
Antonio Machado*

C'est un poète espagnol né à Séville en 1875 et décédé à Collioure en 1939. De 1919 à 1931 il a été professeur de français à Ségovie. Quand la guerre civile éclate en 1936 il est à Madrid avec sa mère et son oncle. Ils seront contraints de fuir à Valence, Barcelone puis Collioure où il meurt trois jours avant sa mère. L'auteur nous explique qu'il aime voyager et qu'il voyage en 3^e classe en train ; il emporte peu de bagages. Dans le train il ne dort pas –même pas la nuit- et cela ne le dérange pas. Le jour il profite du paysage. Pour lui quel plaisir de s'éloigner de son point de départ et pourtant quelle tristesse d'arriver à destination !

Marie France JANOT

LE COIN DES GOURMANDS



L'Escalivada Pour 8 personnes : 4 aubergines, 2 poivrons verts, 4 poivrons rouges, 2 tomates mures, 1 oignons, huile d'olive ;

Laver et tailler longitudinalement les aubergines sur 1cm d'épaisseur et les faire dégorger au sel fin. Laver, épépiner et partager en 4 les poivrons. Eplucher et tailler les oignons en rondelles. Laver et partager les tomates en deux. Disposer les légumes dans la plaque à rôtir du four sur une seule couche. Assaisonner et arroser d'huile d'olive. Cuire au four à 200° pendant 35 mn environ. Arroser de sauce vinaigrette et servir très frais. (recette Terres Catalanes)

LA PENSEE DU JOUR



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*