

Le

SudGIRONDIN

Le magazine de votre région

N°1 - 13 OCTOBRE 2014
G R A T U I T

Nouveau
du côté de
CHEZ VOUS



Reportage au Château Lamothe Guignard
**ET VINT LE TEMPS
DES VENDANGES...**

NEWS

Une nouvelle
image pour les
Sud-Girondins !

AGENDA

Portes-ouvertes
des Graves

CINEMA

Gagnez vos places
au 2 Rio de Langon



HOTEL - RESTAURANT AU BORD DE L'EAU LE ROI KYSMAR

- . Possibilité de repas de groupe, fêtes de famille, communions, baptêmes, mariages, séminaires...
- . Location de chalet à la nuit, au week-end ou à la semaine

VILLANDRAULT - 05 56 25 33 91
www.le-roi-kysmar.com - www.tourisme-gironde.com





08-09
Novembre
2014



La Raisin d'Or

en Sauternais

9^{eme} Edition

Samedi 08 Novembre

Trail adulte (12, 24 et 45 km)

Trail enfant gratuit



Dimanche 09 Novembre

VTT (25 et 50 km)

Pedestre (15 km)

Contact et Inscriptions
www.baroueursdusauternais.org



+ D'INFOS
PAGE 15

EDITO

En ce mois d'octobre 2014, lever de rideau sur un nouveau magazine gratuit : **Le Sud Girondin** !
Je suis heureux de vous présenter ce **pur produit local**.

Vous y retrouverez : des reportages et des actualités de la région, des portraits de personnalités locales, l'agenda des manifestations, les infos des associations sportives et du Stade Langonnais rugby, le programme du cinéma Les 2 Rio à Langon, des dossiers habitat, déco, auto, des idées recettes... Enfin, vos rubriques jeux et horoscope conclueront chaque numéro aux côtés des incontournables petites annonces. Une ligne éditoriale 100% Sud Girondine !

Je souhaite développer l'interactivité avec vous lecteurs ! Sabrina Hervé, rédactrice du magazine se joint à moi pour vous proposer de nous écrire. Venez réagir à nos articles, partagez vos photos, vos loisirs, souhaitez un bon anniversaire à vos enfants... La tribune est libre et ouverte à tous !

En espérant que ce magazine « **made in sud-gironde** » vous séduira, bonne lecture à tous.

Philippe Alba, responsable de la publication

C O N T A C T S



Philippe Alba

Directeur de publication
Conseiller dédié aux
annonceurs du magazine.
Pour devenir partenaire et
annonceur du Sud Girondin,
contactez-moi :

06 11 73 51 35
lesudgirondin@laposte.net



Sabrina Hervé

Chef de projet éditorial et
rédactrice du magazine.
Vous souhaitez annoncer
un événement, proposer
un article, créer un
partenariat,
contactez-moi :

06 71 97 95 07
rv.sabrina@gmail.com

Photo de couverture :

Sabrina Hervé

Le Sud Girondin est édité
par Philippe Alba
RCS : 804967131

Pour communiquer dans ce
magazine : Tél. 06 11 73 51 35
Rédaction : rv.sabrina@gmail.com
Pour passer une petite annonce,
rendez-vous en fin de magazine et
complétez le bulletin dédié.

Impression : SODAL LANGON



SOMMAIRE

4 Appel

Courrier des
LECTEURS



COUP DE PROJ :
La quête du Graves
Portes-ouvertes

5 Gascons



Une nouvelle image
pour les Sud-Girondins !



9

10-11

L'AGENDA DES
MANIFESTATIONS

17



Lecture : les meilleures
ventes, notre coup de coeur

17

SPORT



6-7

Reportage



ET VINT LE TEMPS DES VENDANGES...

18 > 23
CONSO

- . Les actualités en auto (18-19)
et habitat (22-23)
- . Vos commerçants prennent
la parole (20)
- . Shopping : les nouveautés (21)

8



CINÉMA : les films
à l'affiche

14-16



L'ACTU DU STADE
LANGONNAIS



12

GASTRONOMIE
Recette, zoom sur le titre
de maître-restaurateur



**Courrier des
LECTEURS**



BIENTOT ICI VOTRE RUBRIQUE

Profitez de nos pages
pour souhaiter l'anniversaire
d'un ami, faire une déclaration
à votre dulcinée...
Quartier libre !

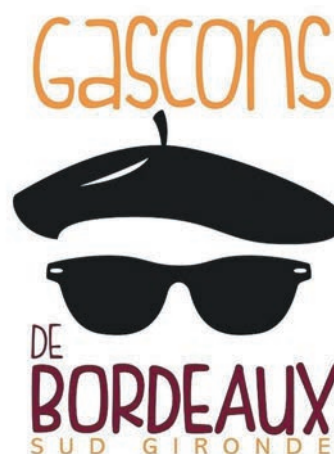
Écrivez-nous à rv.sabrina@gmail.com

LE SUD GIRONDIN LANCE SA PAGE FACEBOOK !

Rejoignez la communauté des adeptes au magazine *Le Sud Girondin* en filant liker sa nouvelle page Facebook.

Partagez vos photos (si vous participez par exemple à l'un des nombreux événements annoncés par votre magazine), vos réactions (sur les articles, reportages qui vous auront marqués), mais aussi vos annonces ! Le Sud Girondin est avant tout un annonceur de bons plans et toutes vos petites annonces sont les bienvenues ! Que vous ayez pour projet de vendre votre maison, votre voiture ou votre table à repasser, profitez de la page Facebook du magazine pour le faire savoir aux habitants de notre région. Rien de mieux pour échanger vos marchandises en toute simplicité et sécurité !

www.facebook.fr/lesudgirondin.fr



Une nouvelle image pour les Sud-Girondins

Vous avez peut-être eu l'occasion de les apercevoir lors de la Foire aux vins et aux fromages de Langon les 30 et 31 août derniers. Ils portaient des lunettes noires et un béret, un sourire illuminait leurs visages, car ils étaient fiers de vous présenter le fruit de leurs idées. « Gascons de Bordeaux », ça vous dit quelque chose ? Pas encore ? Alors, lisez ce qui suit, vous êtes forcément concernés !

Née de l'envie de valoriser les hommes qui font le Sud-Gironde, mais aussi de renforcer les collaborations entre l'Office de Tourisme Sauternes Graves Landes Girondine et l'Office de Tourisme de Montesquieu, Gascons de Bordeaux est la nouvelle dénomination des habitants du Sud-Gironde. C'est Pierre Bonnafou, dessinateur, qui a illustré cette nouvelle icône locale. Voici son profil type : « Les Gascons de Bordeaux vivent dans le Sud-Gironde, entre Bordeaux et la forêt des Landes. Ils ne boudent pas leur plaisir de monter dans la capitale bordelaise pour une petite soirée trendy urbaine. Ils aiment aussi flâner dans la forêt des Landes girondines à la recherche des cèpes pour préparer un bon repas autour des vins de Graves et de Sauternes. Surtout, les Gascons de Bordeaux sont généreux et partageurs. Ils aiment échanger, batailler, chanter, rencontrer. » Alors, êtes-vous un Gascon de Bordeaux ?

Envoyez-nous vos réactions et vos photos à rv.sabrina@gmail.com
Rejoignez le groupe des Gascons de Bordeaux sur :
www.facebook.com/GasconsDeBordeaux

RENTREE 2014
Formation apprentissage
Recrutement en cours

Titre certifié de niveau IV
2 ans
Septembre 2014 à juin 2016
Formation à Gironde sur Dropt

**ASSISTANT(E)
DE GESTION EN
PETITE ENTREPRISE**

**Titre Professionnel
du Ministère du Travail
de niveau V**
1 an
Octobre 2014 à juin 2015
Formation à Langon

**EMPLOYÉ(E)
COMMERCIAL(E)
EN MAGASIN**

CENTRE DE FORMATION BEAUSÉJOUR
05 56 71 10 01
contact@cfpbeausejour.fr

Des livres en boîte, à partager sans modération !

Ah, l'amour du livre, le plaisir de lire un bon roman dans le jardin, de savoir le partager avec un ami... Et pourquoi pas avec un inconnu ?

Une initiative de la mairie de Langon vous permet de découvrir des ouvrages dans lesquels un habitant aura glissé un petit mot, ses impressions, son coup de cœur ou au contraire sa déception. Un bon moyen afin de découvrir des auteurs que vous ne connaissez peut-être pas. Une fois l'histoire engloutie, contribuez à votre tour, notez votre critique et replacez le livre dans l'une des quatre boîtes à livres. Si cette action vous a séduit, participez davantage et déposez l'un de vos bouquins (roman, bande dessinée, essai, poésie, etc.), ils sont tous les bienvenus pourvu qu'ils soient en bon état et tout public. Je ne sais pas vous, mais nous on adhère et la rédaction a déjà quelques petites idées d'œuvres à préconiser.



Où trouver les boîtes à livres ?

Place des Carmes
Centre culturel
Allées Jean-Jaurès
Mairie de Langon
Bd François Mauriac
Lycée Jean-Moulin
Rue Jules Ferry
Écoles / Skate Parc

Une demi-journée dans la peau d'un vigneron

Vous avez jusqu'à la fin du mois d'octobre pour participer aux récoltes des futures cuvées 2014. L'heure des vendanges a sonné depuis plusieurs semaines et les viticulteurs des Graves et Sauternes vous attendent pour finir leur travail, en douceur bien entendu !

Récolter le raisin, visiter un cuvier en pleine effervescence, déguster les premiers jus et savourer les vins de la propriété autour d'un pique-nique vigneron... autant d'expériences inédites à vivre pour les curieux comme pour les amateurs de vins ! Vous profiterez également d'une visite commentée et d'un contact privilégié avec les vignerons.

INFOS PRATIQUES

15 € par personne. Rendez-vous à 10h30 à l'Office de Tourisme de Langon (11 allées Jean Jaurès 33210 Langon), retour prévu vers 14h. Sur réservation, minimum 4 adultes pour réaliser l'excursion (maximum 8 personnes). Tarif incluant le transport en minibus, la visite dégustation, le casse-croûte, l'accompagnement avec commentaires en français et anglais possible. Infos et réservations : 05 56 63 68 00 ou contact@tourisme-sud-gironde.com



Tamponnez sur la route des vins de Bordeaux en Graves et Sauternes !

Cet automne, vous allez sûrement profiter des châteaux qui ouvrent leurs portes pour découvrir des propriétés prestigieuses, vous offrir un dîner gastronomique dans un château ou encore réaliser de belles balades au milieu des vignes rougeoyantes ! Et si en plus de passer un agréable moment vous repartiez avec un cadeau... Intéressant n'est-ce pas ? Alors, participez au grand jeu Passeport portes ouvertes !

Bouteilles de vin ou activités dans le vignoble, de nombreux lots sont à gagner. Filez dans les offices de tourisme de Martillac ou Langon pour récupérer votre passeport. Ensuite libre à vous de choisir vos lieux de visite dans les appellations Graves, Sauternes Barsac et Pessac-Léognan. Faites tamponner votre passeport dans les propriétés viticoles et renvoyez votre bulletin. Vous avez jusqu'au 1er janvier 2015 pour participer et tenter de gagner l'un des 30 lots mis en jeu. En cette période propice à la dégustation un message s'impose : « l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération ».

Les rendez-vous pour tamponner :

18-19 octobre : Portes-Ouvertes Graves

8-9 novembre : Portes-Ouvertes Sauternes et Barsac

6-7 décembre : Pessac-Léognan

Plus d'infos sur les sites : www.tourisme-montesquieu.com
et www.sauternais-graves-langon.com

Un nouveau logo pour
l'office de Tourisme
Sauternes Graves
Landes Girondines



Fête des vendanges
à Sauternes
Samedi 18 octobre
Voir page 10

ET VINT LE TEMPS DES VENDANGES...

À l'heure où les vendangeurs jouent du sécateur et les vignerons préparent leurs portes ouvertes, il était évident d'inaugurer ce premier numéro par une rencontre avec l'un des viticulteurs de notre région. Dans les coteaux ensoleillés de Sauternes, j'ai rendez-vous avec Philippe, cogérant avec son frère Jacques du Château Lamothe Guignard, et président de l'association Culture Sport et Traditions en Sauternais (organisatrice de la fête des vendanges de Sauternes).

Le temps est de bon augure, les raisins sont arrivés à maturité, la période des vendanges bat son plein et c'est toute une profession qui est sur le pied de guerre. « C'est l'aboutissement de toute une année de travail. Selon les conditions climatiques et plus précisément celles des derniers mois, nous avons déjà une idée de ce que nous réserve cette année 2014 », explique Philippe. Un petit rendement, mais une qualité qui laisse présager de futurs très bons vins sur nos tables : « Nous notons une netteté des jus de raisins, la richesse en sucres est au rendez-vous. Il faudra tout de même attendre que la fermentation soit terminée pour juger et commenter cette récolte. » Serein et rassuré par ces beaux mois d'arrière-saison, notre viticulteur reste aux aguets et n'oublie pas que le printemps fut inégal.

C'est ici que les vendangeurs entrent en scène. Pour obtenir de succulents liquoreux, un seul mot d'ordre : faire le tri ! « Les vendanges des blancs secs et rouges sont très différentes des liquoreux. En effet, pour ces premiers, dès que les raisins sont arrivés à maturité nous ramassons tout en un seul passage. En revanche, pour les liquoreux nous procédons par tries successives. C'est-à-dire que l'on ne ramasse que les raisins les plus botrytisés*. Les raisins qui ne sont pas suffisamment concentrés sont laissés sur pied et nous attendrons quelques jours avant de les récolter. » C'est en cela que cette récolte est longue et fastidieuse. Elle demande concentration, rigueur et minutie. De là dépend toute la qualité du futur vin. « Nous pouvons parfois passer jusqu'à 6 fois dans les rangs, toujours pour obtenir le meilleur jus possible ! »

Changement de décor

À ce propos, direction les champs de vignes pour prendre la température. Qu'ils viennent du Lot-et-Garonne ou qu'ils

soient voisins du Château, tous sont là pour travailler et participer à cette nouvelle cuvée. Dans les rangs, les sourires sont présents, la sueur aussi. « Il fait chaud cette année ! », entend-on par ci, « le rythme est soutenu », par là. L'équipe, ou plutôt « la troupe » de vendangeurs ne chôme pas. Armée de sécateurs, paniers et hottes, la benne se remplit vite, direction la propriété pour presser les raisins. Une fois le pressoir pneumatique enclenché, c'est parti pour un cycle où le fruit va délivrer son jus qui sera stocké dans une cuve dédiée. « Nous avons une troupe qui nous suit tout au long de cette période, qui peut durer parfois jusqu'à six semaines. Elle connaît donc bien la manœuvre et ne fait pas d'erreur. Les raisins sont bien choisis, ceux qui sont altérés sont enlevés du pied de vigne et n'arrivent au chai que les raisins sains, botrytisés* et concentrés. »

Et après ?

« Les cuves auront des saveurs différentes en fonction des jus récoltés. Selon les jours de récolte, nous n'aurons pas eu à chaque fois les mêmes conditions climatiques. Certains jours, le jus aura plus d'acidité, d'autres il sera plus fruité, plus sucré... Par conséquent, une fois la vinification terminée, il y aura une sélection des meilleurs lots par la dégustation. Ceux qui sont destinés à être mis en bouteilles seront élevés en barriques », poursuit Philippe.



Philippe Guignard récolte le marc du pressoir pneumatique.



**LUCIE (au panier) JEFF (à la hotte)
DE GRAPPE EN GRAPPE**

Les vendanges, c'est une première ?

Lucie : *C'est la sixième fois que je fais les vendanges, mais ici à Sauternes c'est une première pour moi.*

Ce n'est pas trop dur ?

Jeff : *À la différence des secs et des rouges, vu que l'on doit trier : on se relève régulièrement donc c'est plus facile.*

Bonne ambiance

Lucie : *Oui, les gens sont très sociables, c'est une bonne équipe !*

La vigne, ça vous connaît ?

Lucie : *Je suis de Loupiac et travaille la vigne toute l'année avec mon copain.*

Jeff : *J'ai fait des études dans l'agriculture, les céréales et la viticulture.*

Vous aimez...

Lucie : *Travailler en plein air, en pleine nature et le vin bien sûr !*

Envie d'en faire votre métier ?

À deux : *On y a pensé, peut-être pas pour le moment en cette période de crise, mais pourquoi pas !*

À quand la dégustation ?

Pas si vite ! Au cours de la fermentation, Philippe contrôlera tous les jours, et ce pendant plusieurs semaines que le processus se déroule correctement. *« Il faut vérifier la température, la densité, je goûte tous les jours pour vérifier qu'il n'y a pas de déviations, d'altérations qui apparaissent. »* C'est donc seulement début 2015 que se feront les vraies dégustations, où il sera enfin possible de commenter plus précisément chaque lot et d'avoir une impression très pertinente du millésime.

** Un vin botrytisé est un vin fait à partir de raisins couverts de moisissures. On parle de pourriture noble. C'est en fait un champignon, le Botrytis cinerea qui se développe sur les baies du fruit.*

Un petit conseil ?

Philippe Guignard conclut cette belle journée en nous parlant de son vin, il nous glisse quelques conseils de dégustation. En fonction de vos goûts, vous pourrez conserver votre Sauternes ou le boire aussitôt. Le liquoreux est un vin de garde qui vieillit très bien ; alors si vous aimez les arômes traditionnels de fruits secs et confits, de miel ou de cire d'abeille, conservez-le ! Si vous préférez retrouver des caractères plutôt fruités, filez chercher votre tire-bouchon ! ● SABRINA HERVÉ



**SUD OUEST
GOUDRONNAGE**
Embellissez vos allées

**Pour une allée lisse et sans entretien,
pensez goudronnage et enrobés !**

Nos réalisations
Enrobé noir et rouge
Bi-couche Garonne
Bi-couche couleurs
Gravillonnage
Chemin d'accès

**DEVIS GRATUIT
ET
PERSONNALISÉ**

05 56 302 303

Cadaujac

www.sudouest-goudronnage.fr

À l'affiche le 15 octobre

SUPER U

BONNES AFFAIRES
Jusqu'au 25 octobre

À partir de **3,50€**

FOIRE À LA CÉRAMIQUE

+ DE PRIX BAS ET D'ÉCONOMIES !

JUSQU'À **-50%**

DE **REMISE IMMÉDIATE**

SUR UNE SÉLECTION DE PRODUITS

Jusqu'au 25 octobre

-50% de remise immédiate

9,75€
Le lot soit le kg : 4,91€

Foie gras de canard IGP SUD-OUEST LABEYRIE

Le bloc de 290g origine France avant remise : 19,50€ (vendu au rayon charcuterie libre-service)

-50% de remise immédiate

12,50€
La bouteille

-50% de remise immédiate

3,68€
Le produit soit le kg : 33,62€

Champagne AOP brut G.H MARTEL

La bouteille de 75cl avant remise : 25,00€

-50% de remise immédiate

12,50€
La bouteille

-50% de remise immédiate

3,68€
Le produit soit le kg : 33,62€

Café moulu l'espresso ITALIANO LAVAZZA

Le lot de 3 paquets (soit 750g) avant remise : 7,36€

18 ans

18 ans plus

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Station 24/24 U Drive - Gaz Lavage haute pression

SUPER U

RD 3 - Rte de Villandraud BAZAS 05 56 65 05 54



BREVES DE COMPTOIR
VF - 2D

Comédie - 1h40
De Jean-Michel Ribes
Avec : Didier Bénureau, Laurent Gamelon, Yolande Moreau, François Morel, André Dussollier

Une journée de la vie du Café L'Hirondelle, sur une petite place de banlieue, en face d'un cimetière. De l'ouverture à 6h30 du matin jusqu'à la fermeture à 22h30, les clients entrent, boivent, parlent, sortent, re-entrent, re-boivent et reparlent de plus belle.

Séances - ven, dim, dim : 21h
mar : 17h



DRAGONS 2 - VF - 2D
Aventure, Animation, Famille - 1h43

De Dean DeBlois
Avec : Jay Baruchel, Craig Ferguson, America Ferrera, Jonah Hill, Christopher Mintz-Plasse

Ce film est présenté hors-compétition au Festival de Cannes 2014. Tandis qu'Astrid, Rustik le Morveux et le reste de la bande se défient durant des courses sportives de dragons devenues populaires sur l'île, notre duo désormais inséparable parcourt les cieux, à la découverte de territoires inconnus et de nouveaux mondes.

Séances - mer, sam, dim, mar : 17h

DROLES DE CREATURES
VF - 2D

Animation - 37 mn
Programme de 7 courts métrages
Séances - mer, sam, dim : 17h

Également à partir du 15 octobre dans votre cinéma Les 2 Rio :

Le Labyrinthe
Shirley

Ciné-goûter : Les fantastiques livres volants de M. Morris
1 animation - 1 film - 1 goûter

Clins d'oeil :
MOMMY
présentation du film - film - débat

Infos et les horaires sur :
les2rio.cine.allocine.fr

À partir du 22 octobre

Les Boxtrolls
Ninja Turtles
On a marché sur Bangkok
Le grimoire d'Arkandias
Saint Laurent
Le Carnaval de la petite taupe

5 PLACES À GAGNER

Rendez-vous sur la page Facebook **Le Sud Girondin**.
Devenez fan de la page et laissez-nous un petit commentaire. Les premiers arrivés seront les premiers servis !



DU 29 OCTOBRE AU 15 NOVEMBRE 2014

LE MOIS DES ÉCONOMIES

ACTE 2

SOUFFLEUR À DOS THERMIQUE

HOMELITE - Cylindre 25cm³. Puissance 0,65 kw. Vitesse de soufflerie 290m/h. Allumage électronique facile. Muni d'un carburateur à membrane qui permet une utilisation dans toutes les positions. Garantie 2 ans. Réf: 63965

119,90€

ABRI BOIS ST AUBIN 28 MM

Madriers épiciés à l'asur, ép. 28 mm. Porte double 1/2 vitrée dim. 1397/169 cm, serrure à barillet, 2 charnières réglables. Toiture en feutre bitumé sur pannes. Vendu sans plancher. Réf: 561147

759€

TRONÇONNEUSE THERMIQUE TH CS360 MC CULLOCK

Cylindre 36cm³ et longueur de guide 40 cm. Puissance 1,3 kw. Technologie moteur propre. Oxy-powver (plus de puissance, moins de consommation de carburant, moins d'émissions polluantes). Tendeur de chaîne latéral. Pompe d'amorçage et démarrage facile. SoftStart (40% d'effort en moins). CCS: système d'épuration de l'air d'admission. Système anti-vibration ultra-performant. Garantie 2 ans. Réf: 678931

149€

RAYONNANT MOBILE

Puissance 1000 w. Thermostat mécanique, plaque MICA. Classe 1 IP24. Coloris blanc. Garantie 1 an. Dont 0,50€ éco-participation. Existe en 1500 w à 533,90€. Existe en 2000 w à 593,90€. Réf: 561342

39,90€

Mr. Bricolage

ON PEUT COMPTER SUR VOUS

mr-bricolage.fr

PODENSAC Coal Super U
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h / 14h à 19h
05 56 27 03 63

18^E EDITION

« LA QUÊTE DU GRAVES »

Samedi 18 et dimanche 19 octobre de 10h à 19h

La maison des Graves de Podensac et plus de 70 châteaux ouvrent leurs portes cette année. Dégustations, animations, restauration... Tout un programme festif et convivial dans Les Graves pour aller à la rencontre des vigneron.

À LA MAISON DES VINS DE GRAVES

. Des animations médiévales

Samedi et dimanche toute la journée : chevaliers et gentes dames, initiez-vous à la calligraphie, découvrez les sciences d'autrefois et l'art des combats !

. Spectacles médiévaux

Samedi et dimanche à 11h, 15h et 17h (Location costume médiéval : Atelier Costumerie 07 86 95 70 35).

. Initiation à la dégustation

Initiez-vous à la dégustation et découvrez les Vins de Graves avec l'école du vin du CIVB (séances gratuites toutes les 45min).

. Projections du film *Sacré Graal*, le film culte des Monty Python

Film de Terry Gilliam et Terry Jones. Durée 90 minutes. Entrée libre :

Vendredi 17 octobre 21h

Dimanche 19 octobre 17h

. La Vibliothèque des Graves

La Vibliothèque des Vins de Graves propose une vitrine de 200 références en appellations Graves, Pessac-Léognan et Crus Classés de Graves.

DANS LE VIGNOBLE

. Visitez le vignoble en « charette motorisée »

Depuis la Maison des Vins de Graves à Podensac. Visites guidées gratuites en minibus en partenariat avec l'Office de Tourisme Sauternes Graves Landes Gironnines. Départs samedi et dimanche : Maison des Vins de Graves à 10h et à 14h. Depuis l'office de tourisme de Langon toutes les 30min de 11h à 17h.

. Dînez dans un restaurant des Graves à la table d'un vigneron

Réservation obligatoire : Office de Tourisme Sauternes Graves Landes Gironnines : 05 56 63 68 00

. Pour les enfants

Coloriages, jeu de bulles, visite du vignoble en calèche, chasse au trésor, parcours oenotouristiques à énigmes...

Infos : www.vinsdegraves.com



GRAND JEU CONCOURS PORTES OUVERTES !

Partez à la Quête du Graves

Ouvrez l'œil et le bon ! Des indices sont dissimulés dans les propriétés et pourront, peut-être vous mener jusqu'au trésor. Quête gratuite sans obligation d'achat grâce au parchemin de jeu disponible sur www.vinsdegraves.com ou dans chaque château participant à l'opération.

À GAGNER :

1er prix : 18 bouteilles de vins de Graves + un tablier

2e prix : 12 bouteilles de vins de Graves + un tablier

3e au 10e prix : 3 bouteilles de vins de Graves + un tablier



LES GRAVES

Les Vins de Graves offrent des vins rouges élégants, fins, aromatiques et charpentés, à partir de deux principaux cépages : le cabernet-sauvignon qui assure une bonne garde et développe un bouquet remarquable, et le merlot qui, riche par sa couleur, renferme des arômes de fruits mûrs. Le cabernet-franc, moins présent, reste utile par sa richesse en sucre et ses tanins souples. Les vins de Graves Blancs sont des vins subtils et complexes produits à partir du sémillon, qui apporte gras et complexité, du sauvignon, frais et vif, et de la muscadelle pour son apport aromatique. Quant aux Graves Supérieures, ils offrent à travers ces mêmes cépages des vins moelleux floraux et aériens.

L'OFFRE D'OCTOBRE

99,99€
69,99€
dont éco-participation de 0,16€

BRAUN Mixeur plongeant sans fil Multiquick 7
Réf. MR730CM, pied inoxydable 20 cm, bol hachoir 500 ml, bol doseur 600 ml, batterie lithium-ion, 600W - 123406
69,99 € dont éco-participation 0,16 €
au lieu de 99,99 € dont éco-participation 0,16€
Prix valable du 1er au 31 octobre 2014

CUISINE PLAISIR
L'art de vivre dans la maison
Brot de la semaine | Salade César | Pâtis d'automne

AULAN
Bricolage, Quincaillerie, Jardin
3, rue Porte de la Benauge
CADILLAC
05 56 62 67 06

CHARIVARI

NOUVELLE COLLECTION
Automne-Hiver 2014

Prêt-à-porter
Accessoires
Chaussures...

21 bis place des Carmes - LANGON

Concert-spectacle

**POILUS MUSICIENS. L'ART DES SOLUTIONS****Vendredi 7 novembre à 20h30****Les Carmes à Langon - 1h30 - 12€/8€**

Entre nostalgie, dure réalité et touches d'humour, les musiciens du Cabaret en Folie rendent hommage à la musique des soldats de la Grande Guerre et montrent qu'elle leur a maintes fois évité la folie. Les textes et musiques de poilus, pour la plupart inédits, sont tirés de cahiers de chansons manuscrites, souvent inspirés d'airs traditionnels connus et joués. Sur scène, instruments d'aujourd'hui et d'autrefois côtoient copies d'instruments fabriqués par les poilus (boîtes de conserve, gourdes en métal, manches à balai...), chansons, projections d'images d'époque et récits. Un autre visage de cette période : humain, fraternel et créatif, apparaît. Voici un témoignage émouvant et rare, d'un temps où la musique était déjà un moyen de s'évader.

Infos : www.lescarmes.fr

Balade-découverte

**MIGRATION POST-NUPTIALE****Les mercredis 22 et 29 octobre à 10h****Lac de la Prade, D9 Bazas - Gratuit / Groupes acceptés**

La migration post-nuptiale, celle d'automne, conduit les oiseaux à travers l'Europe. Le lac de la Prade, situé sur un axe migratoire majeur, voit passer à cette saison une grande diversité d'espèces. Le balbuzard est en pêche, les limicoles profitent des niveaux d'eau bas qui livrent de nombreuses vasières, les buissons sont remplis de petits Passereaux. Nous les recherchons pour nous émerveiller de leur diversité.

Infos et réservations : 05 56 25 25 84

Salon

**SALON DE LA VOYANCE ET DU BIEN-ÊTRE****Les 18 et 19 octobre de 10h à 19h - Gratuit Captieux**

Captieux vous accueille pour la deuxième édition du salon de la voyance et du bien-être avec une vingtaine d'exposants représentant les arts divinatoires et le bien-être (astrologue, numérologue, voyante, médium, réflexologue, feng shui, reiki, magnétiseur...) et 6 conférences par jour.

Infos : 06 43 69 47 46

**FÊTE DES VENDANGES****Samedi 18 octobre****Apéritif au bourru et châtaignes grillées à 19h**

Chaque année depuis... longtemps, une fête se déroule à la salle des fêtes de Sauternes. « Je me souviens avoir vu des cartes postales datant du début des années 1900 où il avait des photos d'une reine et d'un roi sur une charrette intitulée « Fête des vendanges de Sauternes », Philippe Guignard, président de l'association Culture Sport et Traditions en Sauternais.

DEVENEZ MISS VENDANGES

Sans vous prendre au sérieux, devenez reine d'un soir. Si vous avez participé aux vendanges de Sauternes 2014, présentez vous à l'office de tourisme (05 56 76 69 13) et inscrivez-vous !

Bonnes affaires

**BOURSE AUX PLANTES****Dimanche 19 octobre à partir de 9h - Château de Castelnau de Mesmes Saint-Michel-de-Castelnau**

L'association des jardins du Château perdu vous invite à la Bourse aux plantes pendant laquelle vous pourrez échanger graines et boutures.

Infos : 05 56 65 44 58



MMA VITI

VIN 100% PROTÉGÉ
EN CAS DE PÉPIN

Georges Laroze
cabinet.laroze@mma.fr

M
M
A

C'EST LE BONHEUR ASSURÉ !

3 agences pour vous accueillir

3, cours Gambetta BAZAS 05 56 25 14 99	Route de Bazas LANGON 05 56 63 61 49	10bis, av. Gabriel Chaigne LA RÉOLE 05 56 61 02 48
--	--	--



Tapisserie et décoration
Sylvette Décor

L'ameublement sur-mesure : confections, voilages rideaux, coussins, rénovation sièges...

RN 113 Podensac / 05 56 27 16 19



Abri voiture et camping-car

Tôles, bardages 840, couverture
à partir de 1203 € HT
Illats - 05 56 27 23 32
contact@intermat-aquitaine.com



BAZAS

Médiathèque de Bazas
17 Esplanade Saint-Sauveur
Tel. 05 56 65 12 46
www.mediathequebazas.net
Entrée libre et gratuite pour tous les spectacles, expositions...

EXPOSITION « BHOPAL »

Jusqu'au au vendredi 31 octobre
Enfants à partir de 8 ans
Le photographe Nicolas Ferras propose une exposition de photographies autour de la catastrophe de Bhopal en Inde. Ces clichés, livrés en trois tomes, avec la participation de Marion Claux pour le dernier opus, proposent une vision satirique de l'après-catastrophe. Deux courts-métrages et un travelling viennent compléter le travail tout en émotion du photographe. Vernissage de l'exposition le vendredi 17 octobre à 19h (en musique avec Anne Gardey-Desbois).



© Nicolas Ferras

LECTURE-DESSINEE

Mardi 14 octobre à 18h
Palais de Justice de Bazas
Gaia Gausti (scénariste pour le cinéma et auteur de littérature jeunesse) et Marion Duclos (dessinatrice), accueillies par ECLA Aquitaine, en résidence au Chalet Mauriac de Saint-Symphorien, nous rendent visite pour un spectacle haut en voix et en couleurs. Elles nous offriront une lecture-dessinée pour égayer nos sens.



© Les Graphistoleurs

CONCERT OLIVERO ET SUKH MAHAL

Vendredi 17 octobre à 20h30
Salle des conférences
La nouvelle formation musicale d'Olivier Olivero (Rageous Gratoons) et Sébastien Lauquere (Andy's Car Crash) présente un concert « électro gypsies rock » où musiques nomades et électroniques se côtoient pour diffuser des sons hybrides et alternatifs. À leurs côtés, la danseuse professionnelle Savitri Igos (flamenco, danse orientale et contemporaine) offrira une performance mêlant danse du Rajasthan et contemporaine de l'Inde. Concert résultant d'une résidence de création d'une semaine (du lundi 13 au vendredi 17 octobre).

« CAUSE-Y-LIS » « COSY-LIS »

Mercredi 29 octobre à 16h
Enfants à partir de 3 ans
Moment de lecture convivial pour tous.

CASTETS-EN-DORTHE

FETE OCCITANE

Dimanche 19 octobre à partir de 12h
Club-house du CAC, Stade des Charmilles
L'association du Temps libre vous propose une Fête occitane remplie d'animations. Repas gascon avec châtaignes et vin blanc doux.
Infos : Repas 12€, inscription obligatoire avant le 14 octobre, dépêchez-vous !
Infos : 05 56 62 81 86 / 05 56 62 87 13

CAPTIEUX

CONCERT

LES ANNEES GOLDMAN

Samedi 25 octobre à 20h30
Centre culturel
Jean-Jacques Goldman grand monsieur de la chanson française a disparu de notre paysage musical depuis bien trop longtemps. C'est pour cela que 3 artistes : chanteurs, musiciens, passionnés par cet auteur compositeur d'exception, vous proposent ce concert pour redécouvrir ses plus grands succès. Ce spectacle de 1h30 chanté en direct vous promet de vous replonger dans l'univers de l'artiste avec ses titres cultes.

Infos : Résidents 10 euros, extérieurs : 15 euros / Billets à acheter dans les points de vente habituels / www.captieux.fr



© Mai 2002 - Sandrine Joly

LANGON

24 HEURES DE JEU

Samedi 18 (de 14h à 2h du matin) et dimanche 19 octobre (de 10h à 18h)
Espace Claude Nougaro - Gratuit
Au programme de ces 24h du jeu : un musée du jeu vidéo, un espace 5 000 Kaplas (jeu de construction), un espace jeux de règles (de 3 à 116 ans), un espace petite enfance avec des jeux symboliques et manipulation, des jeux surdimensionnés, des jeux de plateau long pour les joueurs avertis.



DIMANCHE DANSANT

Dimanche 26 octobre de 15h à 19h30
Espace Claude Nougaro - 10€
L'association Les Abeilles de Langon vous propose un nouveau rendez-vous ! Vous connaissiez sans doute les bourses aux vêtements, découvrez le 26 octobre prochain le 1^{er} dimanche dansant ! L'objectif des abeilles : « Nous tenons beaucoup à ce que ce dimanche dansant soit intergénérationnel. L'orchestre de Jean Michel Cursan correspond à cet objectif, car il sait s'adapter et répondre à toutes les catégories de danseurs. »
Infos : Réservation à partir du 16 octobre au 06 07 64 31 23 ou au 06 03 99 20 25





Élagage et abattage

Bois Nature Services

Depuis 20 ans à votre service :

- Travaux en grandes hauteurs
- Arbres dangereux
- Taille de haies
- Nacelle
- Destruction de nids de frelons

Devis gratuits
Nouveau : Location de broyeur végétaux (12 cm ø)

Route de Bazas - ZI Dumes à Langon
05 56 76 27 34 / 06 08 33 41 10

Serge MALANDIT s.a.r.l.



- Assainissement individuel
- Raccordement tout à l'égout
- Bordures - Chemins
- Revêtement bi-couche
- Réseaux divers
- Nivellement de terrain
- Essouchement
- Démolition

Garantie décennale

www.malanditserge.com
Savignac - 05 56 71 05 32

R E C E T T E

FOIE DE CANARD POÊLÉ, SERVI SUR SON JUS DE CIDRE AUX POMMES, POIRES ET GINGEMBRE

Le Roi Kysmar et son chef Gilles Lafarge à Villandraut vous partagent l'une de leur recette : un foie de canard poêlé, servi sur son jus de cidre aux pommes, poires et gingembre. Idéal pour un repas dominical afin d'épater toute la famille.

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes
1 pomme Golden
1 poire William
1 morceau de gingembre frais
1 verre de cidre
50g de beurre
1cs de sucre
2 belles tranches de foie gras de canard



1 Laver les fruits, tailler la pomme golden, la poire et le gingembre. Dans une poêle anti-adhésive, faire fondre 30g de beurre avec le sucre. Mettre dans la poêle tous les fruits afin de les faire caraméliser.



2 Pendant que les fruits caramélisent, cuire le foie gras dans une poêle ou à la planche et réserver le foie lorsque celui-ci est doré.



3 Quand les fruits sont dorés, mettre le gingembre et le verre de cidre, faire cuire 2 à 3 minutes. Pour le jus, épaissir avec les morceaux de beurre restant.



4 Procéder au montage final. Superposer une tranche de poire, une tranche de pomme, ainsi de suite. Pour finir, poser le foie. Napper avec le jus, décorer à votre guise. À servir chaud.

A P P E L S



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Si vous possédez un restaurant traditionnel ou à thème, si vous respectez d'ores et déjà les engagements d'un maître-restaurateur, contribuez à la reconnaissance de votre profession et déposez un dossier : www.maitresrestaurateurs.com.

Plus de renseignements sur le site de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux : www.bordeaux.cci.fr



Vous cuisinez plutôt bien (selon vos proches en tous cas) et avez envie de partager vos recettes ? Envoyez-nous vos plus belles réalisations à l'adresse : rv.sabrina@gmail.com et votre plat (ou dessert, la rédaction aime beaucoup les pâtisseries !) sera publié dans le prochain numéro du magazine Le Sud Girondin.

À vos poêles, prêts, cuisinez !



Hôtel Restaurant Auberge La Crémaillère

Menus à partir de **25€**

Prochaine carte automne/hiver avec gibiers et champignons
Réservations souhaitées

8 Place du Général de Gaulle à Villandraut
05 56 25 30 67 - www.aubergelacremaillere.com

Hôtel Restaurant Rapin réservation conseillée du vendredi soir au dimanche midi

- Buffet avec fruits de mer à volonté à partir de **21,90 €**
- Moules frites à volonté à partir de **16,90 €**
- **1 kir offert le samedi soir**

- Plateaux de fruits de mer à emporter sur commande
35 route des Graves à Portets - 05 56 67 51 31 - www.hotelrapin.fr



Restaurant Les 3 Mousquetaires

Menu spécial **30€**

« Portes-ouvertes dans les Graves »

22 place Gambetta à PODENSAC - 05 56 27 09 07
www.les3mousquetaires.fr

Fermé le mardi soir, le mercredi et dimanche soir

Visite des chais et dégustations
Vente à la propriété

Sauternes - 2^e grand cru classé en 1855

www.chateau-lamothe-guignard.fr - 05 56 76 60 28

Château Lamothe Guignard



Maître-restaurateur

UN ENGAGEMENT AU SERVICE DU CLIENT ET DE LA PROFESSION

« L'absolu... délice », « une cuisine fine et beaucoup de choix », « ambiance feutrée et chaleureuse », voici un extrait des très nombreux commentaires que l'on peut lire sur le fameux site TripAdvisor. Pour obtenir ces éloges, Benoit Mary, directeur, mais avant tout cuisinier, a un secret. Un secret qu'il délivre avec beaucoup d'enthousiasme dans l'espoir de contribuer à la reconnaissance de son métier. Explications.

Depuis l'âge de ses 16 ans, Benoit Mary n'a qu'une idée en tête : devenir cuisinier. « Je voulais déjà faire les saisons d'été, même si je n'avais pas le droit. J'ai fait mon apprentissage à Langon, au restaurant Le Grand Gousier et suis parti faire les saisons à Courchevel, Saint-Tropez... » Il enchaîne les expériences, travaille un temps en Angleterre, intègre Le Club Med qui pour lui « a été la meilleure école qu'il ait connue » et lorsqu'il attrape ses 26 ans, l'entrepreneuriat le démange. « J'ai décidé de m'installer à Aillas où j'ai ouvert le Ti Pont, j'ai également monté un restaurant à Casteljaloux. » Une dizaine d'années plus tard, Benoit Mary s'accorde une pause, une année sabbatique. Une année pendant laquelle un nouveau projet va naître, il raconte : « Je souhaitais à nouveau m'installer à mon compte, j'ai cherché un endroit... Une opportunité s'est présentée à Auros. » L'Absolu était né.

Le secret : le fait-maison

Bon, et ce secret alors, dites-nous tout ! « J'avais entendu parler du titre de maître restaurateur. En 2008, j'ai déposé un dossier, un audit a été réalisé, et j'ai été le premier en Gironde à l'obtenir. » On y est. Benoit Mary fait partie des 3000 cuisiniers en France

L'INFO À RETENIR

Parmi les multiples prix et labels se réclamant de qualité et d'authenticité, Maître Restaurateur est le premier et le seul titre officiel de la restauration traditionnelle indépendante : il est reconnu et décerné par l'État.

qui ne savent pas (ou ne veulent pas) concocter un plat s'il ne fait pas tout lui-même. C'est ce que l'on appelle le « fait maison ». Le sujet est au cœur de l'actualité puisqu'aujourd'hui 75 % des restaurateurs français auraient recours à la « cui-



« Ici, on ne vient pas seulement pour manger. Les gens viennent pour passer un bon moment, pour s'évader et se faire plaisir »

sine micro-ondes ». Le titre de maître-restaurateur est le seul à être délivré par l'état, il permet aux gens de profiter d'une cuisine de qualité tout en bénéficiant de prix raisonnables. En effet, comme le dit si bien Benoit Mary : « Tout le monde ne peut pas se permettre d'aller dans un restaurant étoilé ! »

Un engagement qui ne s'arrête pas là pour Benoit Mary : « Lorsque j'ai adhéré à l'association française des maîtres-restaurateurs, nous avons eu l'occasion d'être rassemblés à Bercy par le ministre. » Le projet prend de l'ampleur. « Je suis entré au bureau de l'association et suis devenu le responsable départemental. » Son objectif ? Faire connaître le titre et les différents engagements qui le déterminent au plus grand nombre.

Maître-restaurateur : 4 engagements

Premièrement, le chef réalise une cuisine entièrement faite maison. Il s'engage à travailler sur place des produits bruts, essentiellement frais : il fait appel aux producteurs locaux, utilise des produits de saison, du terroir, etc. Ensuite, la qualité de service et de l'accueil de la clientèle sont analysés via des critères stricts pour offrir au client un moment privilégié. Quant aux installations de l'établissement, elles doivent répondre à divers critères de confort, allant d'une décoration soignée à des vestiaires sécurisés. Enfin, la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité doit évidemment être rigoureusement respectée.

« Mon poissonnier de Langon et le maraîcher me livrent tous les jours. Je travaille avec la coopérative Palmagri qui rassemble des producteurs de la région spécialisés dans le canard. Je travaille en direct avec les viticulteurs... » Bref, L'Absolu évidence !

RESTAURANT L'ABSOLU

2 Rue Partarrieu à Auros - 05 56 65 29 23 - restaurant-absolu.com



L'ACTU DU

Tout au long de la saison, jouez avec le Stade Langonnais et gagnez de nombreux lots ! Pour jouer, répondez à la question suivante :

JEU

Quel est le nom du joueur caché dans les pages de ce magazine ?

Inscrivez ici votre réponse

.....
.....



© Bernard Mugica

Nom : Prénom :

Adresse :

Code Postal : Commune :

Tél. :

Email :

Jeu gratuit sans obligation d'achat jusqu'au 30 juin 2014. Pour tenter de gagner, il suffit de retrouver le nom du joueur caché dans les pages du magazine et envoyer le coupon réponse à Philippe Alba - N°1 Route du Petit Boutoc 33210 Fargues de Langon ou d'envoyer un mail à lesudgirondin@laposte.net. Deux tirages au sort des gagnants parmi les bonnes réponses à Langon en janvier et juillet 2015.

1^{er} rang, en bas à gauche : Y.DEMATTE (chargé d'équipe) - V.VIOLLE (entraîneur Fed1) - R.BRASSEUR (kiné) - D.DUFFILLOL - J.MORA (chargé d'équipe) - M.COSTOBOUNEL (secrétaire) - G.BONET (vice-président) - M.GOURGUES (chargé d'équipe) - J.MERET (entraîneur Fed1) - JP.GILLES (chargé d'équipe) - F.TESSON (prép. phys.) - R.DARRAMBIDE (entraîneur Nat B) - S.GOUJARD (entraîneur Nat B)
2^e rang : R.SERRIS - A.LEFORT - J.BARKA - M.BELL - L.FAGA CRANSAC - A.GACH - P.ETCHEGARAY - Y.DESSIS - K.BERTHELEMY - B.FUMEY - L.SENDREY - R.BLOT - S.JOLLY ANDREU - N.CABANNES
3^e rang : A.BIENVENU - R.MONPOUILLAN - N.LEYS - HP.AUZOU - A.DAVESNE - K.MALTERRE - A.AUDIGNON - A.LAUSEILLE - F.LUCET - T.GERARD - R.INDA - M.MOGES - B.FOURTON - L.LAGO
4^e rang : L.DULUC - J.LAGARDE - A.PALENCHER - P.DULONG - F.CAZALOT - A.PAMPOUILLE - J. EAULA - VON T.BASTELICA - R.RAILLARD - J.HUBERT - L.BALLANGUE - H.BLONDET - B.GUIRAUD - A.LACAZE
5^e rang : J.DAVERIO - R.LABEYRIE - J.ANDRIEUX - J.BEGU - T.ALVAREZ EGANA - J.RUIZ - T.HENNEBUISSSE - J.BAQUET - M.BADEL - B.GARCIA - P.SALDUBEHERE - C.CHIANRANDINI - R.SERIN

À GAGNER

4 bouteilles de vin Sauternes Cru Claverie / 4 bouteilles de vin Graves du Château Teigny / 1 repas pour 2 chez Claude Darroze / 2 repas pour 2 chez Au Bon Coin / 2 abonnements au Stade / 4 invitations à un match à domicile / 2 sacs à dos du Stade / 4 repas d'avant-match / Des entrées adultes et enfants pour le Spadium à Langon



Hôtel Restaurant Horus

Restaurant parfumé à l'esprit du terroir et inspiré de la tradition
Hôtel comprenant 33 chambres
Salles de séminaires et accueil de groupes

A proximité du péage A62 à Langon - 05 56 62 36 37
www.hotel-restaurant-horus-sauternes.com - hh@hotelhorus.fr



Abri voiture et camping-car

Tôles, bardages 840, couverture
à partir de 1203 € HT

Illats - 05 56 27 23 32

contact@intermat-aquitaine.com



Fourniture et pose de gouttières en alu Concept Alu

Gouttières profilées en continu sur votre chantier
Habillage bandeaux sous face et volets isolants

Camagnon Sud à Mazères
Tel. 06 87 62 93 36 - www.conceptalu33.com



SCIERIE LABROUSSE

Vend au détail tous bois de charpente

Volige promo
à 2 € 95 TTC le m²
2,00/2,50/3,00/3,50/4,00 m
épaisseur 15 mm et toutes largeurs

- poteaux,
- poutres,
- madriers,
- chevrons

à vos dimensions

Préchac - Tel. 05 56 65 20 86 - www.labrousse-fils-bois.com

Lundi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 17h30 / Vendredi de 9h à 12h

Étude morphopsychologie du féminin au masculin

Spécialiste : chignons, coiffures
de mariées, coiffures cocktails...

Produits utilisés : Sébastian, Wella...

Isabelle Kasprzak®
STUDIO I'NOV



Prendre rendez-vous
Tel. 05 56 63 36 74
S'y rendre
4, cours du 14 juillet à Langon

Horaires d'ouverture
Mardi et mercredi de 9h à 12h et de 14h à 19h
Jeudi et vendredi de 9h à 19h
Samedi de 9h à 17h

Nouvelle collection

Divers coloris du 36 au 46 à partir de

79,90 €



Rond-point de Roailan
189 cours du 14 juillet à Langon
05 56 62 22 22



Ouvert le lundi 14h30-19h, du mardi au samedi 9h30-12h30 et 14h30-19h

STADE LANGONNAIS

FÉDÉRALE I - 4ÈME JOURNÉE

28/09 : STADE LANGONNAIS **10** **10** SOYAUX ANGOULÈME

UN NUL ET DES REGRETS....

Une pénalité de S-A, marquée après la 80e, est venue tuer le suspens !

LES REACTIONS

V. Violle (entraîneur) : « On ne marque pas dans nos temps forts... des soucis en touche à des moments importants et un manque de réussite au pied : contre une bonne équipe, cela ne pardonne pas ! »

K. Berthélémy (joueur) : « Match moyen. On était bien parti mais on a manqué d'efficacité. On n'a pas marqué les points au moment où il le fallait et on a perdu beaucoup trop de ballons. »

CLASSEMENT

La première pointe à la 5^e place après ce nul (10 pts)

PROCHAINS RDV À DOMICILE

Samedi 18 octobre
Fédérale 1 : Langon - St Nazaire à 18h30
Nationale B : Langon - St Nazaire à 17h



NATIONALE B - 4ÈME JOURNÉE

28/09 : STADE LANGONNAIS **29** **13** SOYAUX ANGOULÈME

ÇA VIT BIEN A LA MAISON !

3^e victoire à domicile pleine de maîtrise pour les Langonnais

LES REACTIONS

S. Goujard (entraîneur) : « On a gagné nos 3 matchs à domicile sans laisser de bonus offensif à nos adversaires. Ce groupe très sympa vit bien ! »

CLASSEMENT

Le stade est désormais 3e avec 12 pts

CARROSSERIE LARROZE

Vitrage et éclairage
Tout véhicule
Agréments assurances




LANGON
05 56 63 02 01

MONDIAL DE L'HYBRIDE TOYOTA

POUR 1€ DE PLUS** PACK RELAX TOYOTA "OFFERT" SUR TOUTES LES NOUVELLES YARIS HYBRIDES ET AURIS HYBRIDES**

4 ANS D'ENTRETIEN + 4 ANS D'ASSISTANCE + 4 ANS DE GARANTIE

NOUVELLE YARIS HYBRIDE 199€

NOUVELLE AURIS HYBRIDE FEELI 229€

Langon - 1 boulevard Pierre Lagorce 05 56 62 30 52

STE-BAZEILLE - ZAC de la Plaine 05 53 89 35 38

TOYOTA HYBRID SOGIDA

PORTES
FENETRES
STORES
VERANDA

MIROITERIE SUD GIRONDE

Route de Bazas
33 210 MAZERES
05 56 63 98 59
www.mirsud.com

MIRSUD

Un groupe régional, une présence locale

ASSURANCE TECHNICAL

GRANDEUR NATURE

Monsieur Store

FIAT PUNTO YOUROS 8490€

FIAT PANDA YOUROS 7990€

CHEZ FIAT, LA GÉNÉROSITÉ EST CONTAGIEUSE

AUTO DIFFUSION JML
Route de Bordeaux à Touloune
05 56 62 33 00

BSA
114/118, av. des Pyrénées à Villeneuve d'Ornon
05 57 96 44 44

SERVICE À LA PERSONNE



Ménage - Repassage
Aide à domicile
Garde d'enfants
Défiscalisation 50%

61, cours des Fossés
LANGON - 05 56 62 04 40
MARMANDE - 05 53 84 83 44
www.adom-services.fr

GAGNANTS GRAND JEU

STADE LANGONNAIS
TIRAGE AU SORT DE JUILLET 2014



Début juillet 2014, Philippe Alba a remis les récompenses aux participants du grand jeu du Stade Langonnais. La cérémonie de remise des prix s'est déroulée au club-house du stade Comberlin de Langon.



MICHELIN

-35%*

Sur les pneumatiques
d'hiver montés
dans nos ateliers



* Dans la limite des stocks disponibles

RENAULT SERVICE
Route de Bazas - LANGON
05 56 63 80 74 - 05 56 63 80 75



NOUVEAU NISSAN NOTE
UN BOUCLIER DE PROTECTION
POUR UNE CONDUITE PLUS SÛRE.



À PARTIR DE
9990€⁽¹⁾
SANS CONDITION



SISTÈME DALESTE ANTI-COLLISION NISSAN SAFETY SHIELD⁽²⁾ | AIDE AU STATIONNEMENT NISSAN AVH⁽³⁾ - VISION 360°⁽⁴⁾ | SYSTÈME DE NAVIGATION NISSANCONNECT 2.0⁽⁵⁾

3 ANS GARANTIE ASSISTANCE 24h/24 et 7j/7

Pour plus d'informations, rendez-vous sur nissan-offres.fr
DN AUTOMOBILES NISSAN
Route de Bazas - Langon - 05 56 76 32 77



Réactions de
SUPPORTERS



VOS COMMENTAIRES VOS REACTIONS VOTRE BILAN

Supporter du Stade Langonnais, amis sportifs, vous avez envie de commenter le dernier match, de pousser un coup de gueule ou encore de féliciter l'équipe, n'hésitez pas à nous écrire et nous publierons vos messages.



Écrivez-nous à rv.sabrina@gmail.com



Espaces paysagés
Sols récréatifs
Sols sportifs

Renseignements
Tel. 05 56 72 73 74
Mail. a2s.papin@wanadoo.fr
S'y rendre
8 rue Clément Lafargue - ZI de Malleprat à Martillac

www.a2s-paysage.fr



QualiPaysage

LA RAISIN D'OR

TRAIL, VTT, MARCHÉ

Samedi 8 et dimanche 9 novembre

C'est le moment des inscriptions ! La 9e édition de La Raisin d'Or en Sauternais va bientôt siffler le coup d'envoi et les organisateurs n'attendent plus que vous... Rendez-vous sur le site internet : baroueursdusauternais.org pour remplir le formulaire. N'hésitez plus, vous ne le regretterez pas !



LE COIN DU FOOTIX

PRESQUES IRRÉPROCHABLE !

Pas encore ultra-sédaisant dans le jeu, le groupe girondin vit bien, fait les efforts et cela paie en ce début de saison.

A l'image de ce but à la 93e minute contre le Stade Rennais (8è j.), les coups sont joués à fond. Un contrôle ahurissant de C. Diabaté qui décale le jeune T. Touré et BIM : 3pts pour un match qui n'en méritait sûrement qu'un. La même action l'année dernière aurait sûrement abouti sur une énième grimace de F. Gillot. Même la défaite à Reims (9e j.) ne semble pas pouvoir ébranler le moral des joueurs. Plus entreprenants dans le jeu que leurs adversaires, les bordelais ont joué de malchance sur un centre-tir venu trompé Carrasso. La dizaine de tirs et les 65% de possession de balle n'auront pas permis au FCGB de revenir... mais après 9 journées, le club pointe toujours à la 2de place ! Rares sont ceux qui auraient parié 3 kopecks sur ce destin fin juillet....



Wahbi Khazri a fait son entrée dans le classement des 20 joueurs les plus décisifs de ligue 1.

LE BON CHOIX

Si on a qu'une seule occasion de faire une bonne première impression : Willy Sagnol a tout compris.

Oubliées les rumeurs d'un retour de Zizou en Gironde... le bon choix c'était lui ! Assurément. Au-delà du bon bilan de ce début de saison, Sagnol c'est la sérénité garantie. Le coach a importé d'Allemagne une recette simple et qui fonctionne : TRAVAIL, TRAVAIL, TRAVAIL !

Tout a commencé par une préparation physique musclée. À l'instar de la méthode Bielsa à l'OM, le groupe a pas mal gambadé cet été et semble porter ses fruits. Sagnol c'est aussi un management simple. Sans bouleverser l'ambiance du vestiaire, le coach a instauré plusieurs relais tel que : Carrasso, Sertic ou Plasil. Dans le jeu, pas de révolution non plus. On remarque une forte volonté d'aller vite vers l'avant, un jeu plus vertical et un système qui implique davantage les latéraux. Rien de surprenant pour cet ancien latéral droit, à qui la Bundeliga avait imposé une implication totale dans les phases offensives.

PROCHAINS RDV

Dimanche 19/10 à 17h BORDEAUX vs CAEN (L1 - 10e j.)
Samedi 25/10 à 17h PARIS-SG vs BORDEAUX (L1- 11e j.)

Meilleures ventes du moment



LE ROYAUME

Emmanuel Carrère

Emmanuel Carrère livre ici une enquête sur les débuts du christianisme revisités dans le cadre de l'autofiction. Extraordinaire sujet empreint d'un soupçon autobiographique sur cette période mystique. Un livre également plein d'humour doté d'une belle autodérision.

Roman - Paru en août 2014

Prix conseillé : 23,90 €



NOS ÉTOILES CONTRAIRES

John Green

Hazel, 16 ans, est atteinte d'un cancer. Son dernier traitement semble avoir arrêté l'évolution de la maladie, mais elle se sait condamnée. Bien qu'elle s'y ennuie passablement, elle intègre un groupe de soutien, fréquenté par d'autres jeunes malades. C'est là qu'elle rencontre Augustus, un garçon en rémission, qui partage son humour et son goût de la littérature.

Roman - Paru en février 2013

Prix conseillé : 16,90 €



ANGOR

Franck Thilliez

Camille Thibault est gendarme dans le nord de la France. Depuis sa greffe du cœur, ses collègues s'inquiètent pour elle. Chaque nuit, elle fait des cauchemars où une femme séquestrée l'appelle au secours. Un rêve tellement vrai, comme un souvenir... celui de son donneur ? Camille n'a plus qu'une obsession : retrouver son identité et découvrir quel drame il a vécu...

Thriller - Paru en octobre 2014

Prix conseillé : 21,90 €



Le livre conseillé par la rédaction

LA VÉRITÉ SUR L'AFFAIRE HARRY QUÉBERT

Joël Dicker

Marcus Goldman, jeune écrivain à succès, est dans la tourmente : il est incapable d'écrire le nouveau roman qu'il doit remettre à son éditeur d'ici quelques mois. Le délai est près d'expirer quand soudain tout bascule pour lui : son ami et ancien professeur d'université, Harry Quebert, l'un des écrivains les plus respectés du pays, est rattrapé par son passé et se retrouve accusé d'avoir assassiné, en 1975, Nola Kellergan, une jeune fille de 15 ans, avec qui il aurait eu une liaison. Convaincu de l'innocence de Harry, Marcus abandonne tout pour se rendre dans le New Hampshire et mener son enquête.

Roman - Poche paru en mai 2014

Prix conseillé : 9,20 €



LES ACTUS AUTOMOBILE

ET LES MEILLEURES AFFAIRES

La génération Y plébiscite la voiture connectée au service de sa sécurité !

Alors que tous les regards se portent sur les annonces des constructeurs automobiles à l'occasion du Mondial, Deloitte présente les résultats de son étude sur les attentes de la génération Y vis-à-vis de l'automobile en termes de technologies, de motorisations, ou encore de distribution.

Un intérêt persistant de la génération Y pour la voiture

La génération Y (19-31 ans), qui représente aujourd'hui 15% de la population et 40% des actifs en France en 2025, continue de plébisciter la voiture qui reste le mode de déplacement privilégié pour 57,1 % d'entre eux. L'attachement au véhicule reste fort, 61% des jeunes projettent d'en acheter un d'ici cinq ans.

Les « digital natives » sont cependant très attentifs au coût du véhicule puisque celui-ci est déterminant dans leur décision d'achat (57% vs 52% pour les autres générations) tandis qu'ils montrent un intérêt plus fort à la marque que les autres générations (24% vs 14%).

En plus du prix, la praticité, l'utilité, le plaisir de la conduite et l'aspect écologique du véhicule sont primordiaux. En effet, 44,6% de la génération Y est prête à évoluer vers une propulsion alternative d'ici cinq ans et à investir davantage (1 400 € en moyenne). Cet investissement est principalement motivé par la perspective de disposer d'un véhicule plus économe en matière de carburant (41%).

Des avancées technologiques, oui... mais d'abord pour leur sécurité

Un véhicule doit avant tout garantir leur sécurité (58%), les guider dans leur conduite (71%) et leur faciliter la manipulation de l'écran de contrôle (56%). Une majorité (56%) attend une amélioration des performances des technologies embarquées dans les véhicules. De manière générale, la plupart des Français (37% vs 36%) plébiscitent les systèmes embarqués évolutifs que commencent à proposer les géants du web comme Google, Apple et Microsoft.

EN RÉSUMÉ :

- La voiture reste le mode de déplacement privilégié pour 57,1% des jeunes issus de la génération Y
- 61% des jeunes projettent d'acheter une voiture d'ici 5 ans
- Le prix d'achat est le facteur décisif pour 57% d'entre eux
- Sécurité et praticité en tête des critères plébiscités

CARROSSERIE CLAVERES

TOUTES MARQUES
TOUS TRAVAUX
TÔLERIE - PEINTURE
TOUTES ASSURANCES



05 56 63 00 92
LANGON
Z.I. du Couloumey
Plus d'informations sur
www.carrosserie-claveres.com



Choisir librement
votre carrossier réparateur
c'est votre droit !

LE SAVIEZ-VOUS ?
En aucun cas votre assurance
ne peut vous imposer
un carrossier réparateur
suivant loi Hamon, article n°L211 - 1 du 16/12/2013






NOUVELLE NISSAN MICRA

RIEN NE VOUS ARRÊTE.

À PARTIR DE
8490€⁽¹⁾
SANS CONDITION



SYSTÈME DE NAVIGATION NISSANCONNECT 24" (2) | RADAR DE RECUL ET AÏDE AU CRÉNEAU (3) | SYSTÈME D'OUVREURE ET DE DÉARRABE SANS CLÉ (ENTER KEY) (4)

3 ANS GARANTIE ASSURANCE

Financer autrement: (1) Prix au 01/09/2014 de la Nouvelle Nissan Micra Visa 1.2i, 80 ch après déduction de 3 160 € de remise. **Modèle présenté:** Nouvelle Nissan Micra Leda Lempacka. Prix 8 490 € avec option habillage de toit argent mét. (2) Équipements disponibles de série sur certaines versions sauf Visa. Offres non cumulables avec d'autres offres, valable du 01/09/2014 au 30/09/2014, réservées aux particuliers chez les Concessionnaires NISSAN participants. (3) Limites à 100 000 km. NISSAN WEST EUROPE SAS au capital de 5 610 475 €. RCS Versailles n° 519 699 809 174. Parc d'Althaus du Val Saint-Quentin - 2, rue René Clauton CS 10213 - 78961 Voisins-le-Bretonneux Cedex. (4) Consommations gamme cycle mixte (l/100 km) : 4,1 • 5,4. Émissions CO₂ (g/km) : 95 • 125.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur nissan-offres.fr
DN AUTOMOBILES NISSAN
Route de Bazas - Langon - 05 56 76 32 77

www.groupedupouy.fr
Dupouy

RÉTRO SPORT LANGON



- Véhicules sports - Cabriolets
- Voitures anciennes
- Accessoires et pièces détachées
- Dépôt vente
- Spécialiste Anglaises :
- Triumph, MGB, MGA, Austin

Garage VAUTRIN - Route de Bazas à Langon
05 56 63 33 18

Changer de look sans changer de casque

Affirmer son style à scooter ou à vélo, c'est l'idée innovante de The Mask Helmet, la jeune marque française qui propose des housses de casque. Changer de housse comme de chemise en fonction de ses envies, de sa tenue ou de son humeur du jour est désormais possible en 3 temps 3 mouvements. **À partir de 25€**

À retrouver sur : www.themaskhelmet.com



Le classement des autoroutes les plus chères en France

Si vous êtes partis en vacances cet été, vous n'avez pas pu y échapper... L'autoroute, notre bête noire, celle qui vide notre portefeuille à chaque péage. Alors pour choisir votre prochaine destination, pourquoi ne pas prendre en compte ce classement des autoroutes des plus ou moins chères de France. Vous ne serez d'ailleurs pas surpris par la grande gagnante...

Tout le classement sur : www.linternaute.com

1	AS65 Langon - Pau	14,67 centimes/km
2	A19 Sens - Artenay	14,58 centimes/km
3	A43 Lyon - Italie	13,73 centimes/km
33	A2 Comblès - Belgique	4,94 centimes/km
34	A20 Vierzon - Montauban	2,97 centimes/km
35	A75 Clermont-Ferrand - Béziers	2,76 centimes/km



Changement d'adresse

Contrôle Technique Langonnais
François Patrouilleau
45, avenue du 8 Mai 1945 - D113
TOULENNE - 05 56 76 11 75



Agent exclusif à Langon Auto Diffusion JML

SPÉCIALISTE des utilitaires et camping-cars
AGENT AGRÉÉ Fiat, Alfa Roméo
Route de Bordeaux - Langon - Toulonne
05 56 62 33 00



Mécanique, entretien et réparation toutes marques

ECO-MECA - Véhicule de prêt gratuit
17 allées de Tourny à Saint-Macaire / eco-meca@orange.fr
05 57 98 55 29 / Du lundi au vendredi 8h30 à 12h30/14h à 19h

RENAULT ZOÉ

100% ÉLECTRIQUE

169€/MOIS*

location de batterie incluse



*Offre réservée aux particuliers. Voir conditions en concession.

AMS LANGON - Pauline Jeannin
05 56 63 44 69

www.groupe Dupouy.fr
Dupouy 



HAPPY AUTOS

Magasin pièces auto et atelier mécanique

Kits de distribution
Embrayages
Pneus
Disques et plaquettes
Cardans
Amortisseurs, etc.



ESPACE MOTOCULTURE

Réparations - Entretien

Tondeuses
Tronçonneuses
Autoportées



NOUVEAU !
Nettoyage
toutes pièces
mécaniques
aux ultrasons

Happy Autos & Espace Motoculture

05 56 67 51 64
Z.I. Calens Beautiran



25 ans de rigueur et de transparence !

Installé à Podensac depuis 25 ans, Denis Tartas a une idée bien précise de son métier. Explications en toute transparence.

« Les projets de cuisine d'aujourd'hui sont beaucoup plus complexes qu'autrefois. Maintenant, on aime la fluidité, la fonctionnalité, on a envie de profiter de l'espace et d'acquérir tout l'équipement technologique qui rend nos cuisines agréables à vivre. » Pour autant, Denis Tartas s'attache à répondre à vos besoins, pas seulement aux envies. Si Servi-Meubles profite d'une grande satisfaction de ses clients, c'est aussi grâce au savoir-faire de ses salariés qui sauront vous conseiller dans la réalisation de votre projet. « Chaque besoin nécessite une étude de contexte approfondie, pas la peine de proposer des gadgets inutiles, il faut se consacrer à la fonctionnalité et au confort ! » Chez Servi-Meubles, pas de doute, rigueur et transparence sont de mise.

SERVI-MEUBLES
3 cours Xavier Moreau
33 720 PODENSAC
Tel. 05 56 27 27 80



« Fabriqué chez nous, avec du bois de chez nous »

Créée par des charpentiers-scieurs, depuis près de 75 ans, la Scierie Labrousse est une entreprise familiale dont Jean-François Labrousse constitue la troisième génération de scieurs.

Spécialisée dans le Pin Maritime, la Scierie Labrousse propose aux professionnels ainsi qu'aux particuliers qui souhaitent de la belle qualité, différents types de bois de charpente, en dimensions standards ou adaptées aux besoins du client, des bois d'ossature, des bardages, des voliges, des lames de terrasse, des traverses paysagères... avec solution transport à l'appui. Sur le plan économique, cette essence à haut rendement fournit une matière première adaptée pour la charpente dans la construction bois, « d'ailleurs, nos anciens ne s'y trompaient pas lorsqu'ils l'intégraient à la réalisation de leur habitat : la traditionnelle maison landaise » affirme Jean-François Labrousse.

F. LABROUSSE & FILS
8 Mautens et Brandin
33730 PRÉCHAC
Tel. 05 56 65 20 86



Un gage de confiance

Du côté de Langon, ESBH, entreprise spécialisée du bois et de l'habitat, lutte contre toutes les pathologies du bâtiment.

À ESBH, on combat les termites, répare les défauts d'isolation et d'étanchéité... tout ce qui est néfaste pour l'habitation. À la construction, un traitement anti-termites est obligatoire et après ce sont des solutions curatives. Pour déceler une éventuelle infestation « méfiez-vous des termites ailés qui ressemblent à des fourmis volantes ou d'une plinthe qui cède sous l'aspirateur... » explique Frédéric Serrigny, responsable d'agence. Ce type de problème peut engendrer des dégradations de la structure, mais Frédéric rassure « il ne faut pas dramatiser ! Il y a de bons gestes à adopter en amont. Par exemple ne pas stocker du bois à proximité de la maison, se prémunir d'une habitation humide. Nous pouvons intervenir sur l'isolation et l'étanchéité en réalisant d'abord une étude approfondie, en proposant des améliorations rationnelles et en identifiant les aides possibles de l'État pour les travaux. »

ESBH
70 cours Gambetta
33210 LANGON
TEL : 05 56 63 94 58



Un institut qui préserve votre beauté

Nathalie Cauza s'est installée en tant qu'esthéticienne sur la commune de Saint-Maixant, il y a maintenant 15 ans. Soucieuse de préserver l'artisanat et le commerce de proximité, elle a souhaité mettre son expérience au profit des habitants.

Nathalie privilégie dans son Institut des soins bio à base de produits naturels et cela se comprend dès la porte d'entrée avec un nom tout trouvé : Esthétique Nath'urelles. Aujourd'hui, forte de son expérience, elle vous propose des soins axés sur la « détente personnalisée ». Ceci est complété par une balnéohydrojet aux bienfaits relaxants et de rituels de soins (toujours à base de produits naturels), qui préservent votre Peau. Le tout dans une atmosphère cosy ! L'institut vous accueille les mardis, jeudis et vendredis de 9h à 18h30, les mercredis et samedi de 9h à 12h et enfin les lundis sont réservés à des soins à domicile pour que vous preniez vraiment le temps de vous détendre sans avoir à faire d'effort.

INSTITUT NATH'URELLES
110 route de Gascogne
33 490 SAINT-MAIXANT
Tel. 05 56 27 22 12

SHOPPING

LES NOUVEAUTÉS QUI ONT
UN BRUN D'AUDACE !



Robot pâtissier
KITCHENAID
459€



Table basse avec plateau relevable
PRASSI
289,99€



Montre Smartwatch 2
et bracelet cuir adapté
SONY
129,95€



Fauteuil velours
ROMANCE
151,49€



Retrouvez tous ces produits
sur www.mistergooddeal.com
ainsi que dans vos
commerces de proximité

Fauteuil rocking chair
WELLINGTON
181,49€



Machine Nespresso Pixie
KRUPS
116,50€



Coussin 100% laine
GOUTS-ET-COULEURS
59,99€

Radio style rétro
PHILIPS
139,96€



Fauteuil façon cuir vieilli
MOON
160,50€



Esthétique Nath'urelles

NOUVEAU SOIN DÉTENTE

"Senteurs des Vergers"

Gommage et modelage du dos associés à une séance de baignoire balnéo

Sur RDV - Saint-Maixant - 05 56 27 22 12 / 06 89 02 37 71

Nouvelle collection

Divers coloris du 36 au 46 à partir de

100 €



**Chauss
Famille**

Rond-point de Roaillan
189 cours du 14 juillet à Langon
05 56 62 22 22

**Shoes
Elite**

Ouvert le lundi 14h30-19h, du mardi au samedi 9h30-12h30 et 14h30-19h



LE PLEIN D'IDÉES POUR LA MAISON

ET LES MEILLEURES AFFAIRES :)

Une seconde vie pour les meubles usagés est maintenant possible !

Les solutions de collecte pour les particuliers proposées par Éco-mobilier (éco-organisme agréé par le ministère de l'Écologie) sont désormais disponibles en France pour le recyclage du mobilier usagé. Comment ça marche ?

Après le verre, les emballages, les appareils électriques ou le textile, c'est au tour des meubles de rentrer dans une filière spécifique de recyclage. Éco-mobilier met en place des solutions pour valoriser à terme les 1,7 million de tonnes de tables, lits, matelas et autres meubles de cuisine, soit l'équivalent de 170 fois la tour Eiffel, dont les ménages se séparent chaque année. En payant une éco-participation à l'achat d'un meuble neuf, les particuliers contribuent financièrement depuis plus d'un an à la réduction de l'enfouissement des meubles et même à leur recyclage. Qu'il s'agisse d'anciens canapés, de matelas, de meubles de jardin, de tables, de chaises, etc. trois solutions s'offrent aux ménages pour un geste citoyen.

Solution 1 : participer au réemploi et à la réutilisation

Les acteurs de l'économie sociale et solidaire, comme Emmaüs France et le Réseau des Ressourceries, font partie du programme Éco-mobilier pour favoriser le réemploi et la réutilisation. Éco-mobilier

offre un nouvel accès au gisement des meubles en bon état en vue d'une réutilisation. Lorsque les particuliers souhaitent se débarrasser de leurs meubles usagés, ils peuvent s'adresser à ces associations. Ces meubles connaissent alors un nouveau départ, remis en état, ils peuvent servir à d'autres personnes.

Solution 2 : déposer son ancien meuble dans une déchèterie

Aujourd'hui une famille de 4 personnes se sépare par an de 100 kilos de mobilier usagé. Auparavant ces déchets étaient mis dans la benne « tout-venant » ou dans la benne « bois », et pour une large part, étaient enfouis. Face à ce constat, la mise en place opérationnelle de la filière se traduit par l'installation progressive de bennes dédiées au mobilier dans les déchèteries publiques. Le mobilier collecté est ensuite trié puis envoyé en recyclage.

Solution 3 : bénéficier de la reprise par les magasins ou professionnels partenaires du programme Éco-mobilier

Les distributeurs et professionnels, partenaires du Programme Éco-mobilier, peuvent proposer à leurs clients la reprise de leur ancien mobilier. Des bennes dédiées ou des cartes PRO d'accès gratuit à un réseau de points de collecte sont mises à leur disposition gratuitement par Éco-mobilier, qui prend ensuite en charge la collecte et le recyclage du mobilier déposé.

Infos : www.eco-mobilier.fr

CONSTRUCTEUR DE MAISONS INDIVIDUELLES À LANGON

Constructeur - Concepteur de maisons personnalisées depuis 1986

Votre maison 3 chambres, garage, prête à décorer,
sur un terrain à St-Pierre-de-Mons
pour un budget (maison + terrain + frais raccordements et notaire) de :

165 000€ tout compris*

* Voir conditions et détails en agence

Terrains à bâtir : Coimères, Roaillan,
St-Pierre-de-Mons, Pian-sur-Garonne
NOUS CONSULTER



Plans personnalisés • Recherche de terrains à bâtir • Proposition d'un financement adapté
Travaux de rénovation ou d'agrandissement

ZI Dumès Route de Bazas
LANGON
05 56 63 21 46
www.aquitaine-residence.com



MAÇONNERIE CHÂRPENTE

**DEVIS
GRATUIT**



**COUVERTURE
TERRASSEMENT
NEUF ET RÉNOVATION
PISCINE TRADITIONNELLE**

LANGON

05 56 76 44 17
06 67 74 24 37





www.langon.immoconstruction.fr

**Modèle
Ajowan**

OFFRE EXCEPTIONNELLE

Vos volets
roulants
électriques

1 €
pour
de plus

OFFRE VALABLE JUSQU'AU
31/12/2014

IMMOCONSTRUCTION VOUS CONSTRUIT
LA MAISON QUI VOUS RESSEMBLE

Personnalisée, votre maison répond aux normes RT 2012
et vous offre la garantie d'un constructeur girondin.

Agence de Langon

07 86 746 631

7 allée Jean Jaurès 33210 Langon



Vous vendez, vous cherchez ?

Une maison, un appartement, un terrain...

Contactez votre mandataire immobilier
CHRISTINE COUTHURES

06 11 46 59 18

langon@maxihome.net



**Traitement des bois - Termites
Humidité - Isolation - Étanchéité**

ESBH à Langon

Frédéric Serrigny - f.serrigny@orange.fr

06 88 04 46 92 ou 05 56 63 94 58

www.esbh.fr



**Traitement de l'eau
et entretien de la piscine**

NOS SERVICES

- Contrat d'entretien particuliers
(annuel, été, absence, à la carte)
- Contrats pour professionnels
- Mise en service - Hivernage
- Rattrapage eau verte
- Nettoyage abri, rideau et terrasse

www.quality-piscine.fr

06 95 70 70 62

Financement à partir de
0,95% sur 48 mois
jusqu'au 31/10/2014*

www.tulikivi.fr

**100% granulés ou bûches
0% bruit, 0% électricité**



Tulikivi

Poêle-cheminée

Zappez à loisir entre granulés et bûches !

Les poêles à granulés et à bûches TULIKIVI ne nécessitent ni électricité, ni électronique
et ce ne sont pas les seuls avantages !

Leurs secrets ? Ils fonctionnent comme des accumulateurs. Ils sont fabriqués en stéatite.

1 à 4 heures de combustion suffisent à produire 12 à 24 heures de chaleur.

Imaginez les économies d'énergie liées...

Et question confort, cette chaleur naturelle est sans équivalence. Elle vous enveloppe,
elle rayonne agréablement et fait régner dans votre habitat une douce chaleur confortable.
En Finlande, c'est ce que nous appelons la "Chaleur bien-être".

* Roche dense d'origine volcanique, elle possède des qualités naturelles uniques
qui permettent d'emmagasiner la chaleur, avant de la diffuser
petit à petit, par rayonnement.

CHALEUR NORDIQUE - RN 113 à Arbanats

05 56 67 13 02 - contact@chaleur-nordique.com

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h

www.chaleur-nordique.com

Chaleur Nordique
Gilles Camon



depuis 25 ans

1 à 4
heures de feu
=
12 à 24 heures
de chaleur par
rayonnement

JEUX

MOTS FLÉCHÉS

DIVISION AU TOUT DÉBUT		RIVAUX FILS DE LOT		SOTTISIER LIBÈRE		PARLE- MENTAIRE POIL		ACTEUR AMÉRICAIN		PARCELLE SENSATION DE DÉGÔT
LANGUE ROMANE THÉÂTRE MILANAIS								CAP D'ESPAGNE POSSESSIF		
				RÉGION ITALIENNE DU VENT						
BOIS NOIR CHLORE					RÉGION DU PIED NOTE					
		MARQUE BÊTE					POINTS OPPOSÉS TRACAS			CENTRES ARTISTI- QUES
ARTICLE ARMOISE			OCCLUSION LAMINA					BANC DE SARDINES COPIE CONFORME		
					PIERRE OBÉISSANT				ORATEUR GREC	
TROUÉES VERRE DE BIÈRE						DANS L'ESSONNE (LES) DIEU				
				SOMMEIL EXERCICE						
VILLE DU JAPON TÉLAMON					MOULÉE					
							PATRIE DES SAGIENS			

QUIZ

Comment appelle-t-on les habitants de Douarnenez ?

- A. Les Douarnenois
- B. Les Douarnenais
- C. Les Douarnenistes
- D. Les Douarneniens

MOT CARRÉ

Chaque ligne, colonne et carré doit contenir les 9 lettres différentes de la grille.

Recherchez d'abord les neuf lettres.

Recherchez logiquement l'emplacement de chaque lettre.

La grille résolue, vous verrez apparaître dans les cases grisées un mot mystère.

Vous pouvez éventuellement vous aider du mot mystère pour résoudre la grille, mais attention aux anagrammes. Ce mot correspond à la définition suivante :

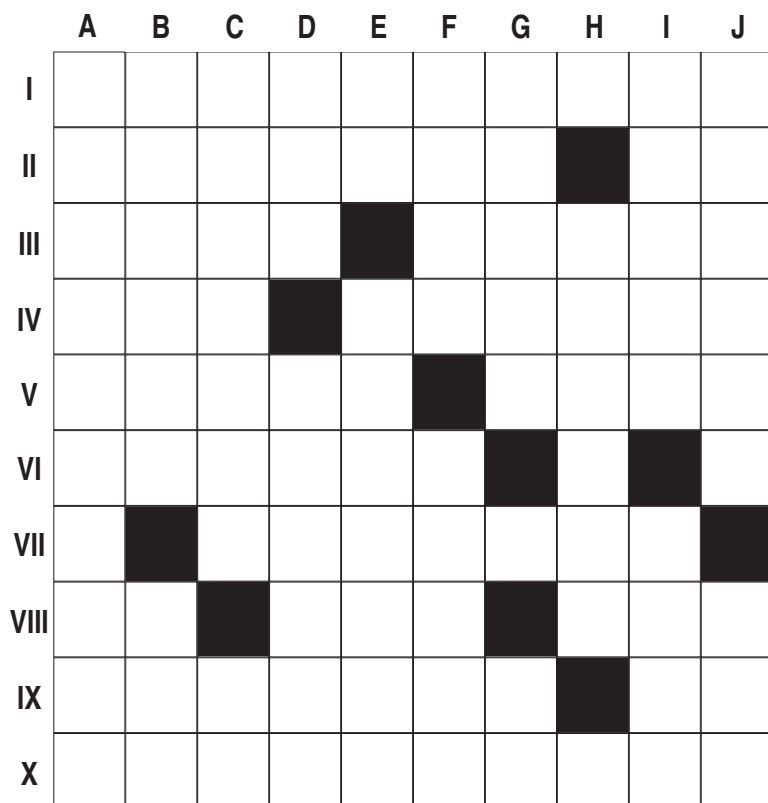
AGRÉABLE, MAIS ACCESSOIRE

--	--	--	--	--	--	--	--	--

	O	E		R		I		F
	C		I				O	
	D		F	O	C		E	
	I							T
		C						O
O	R	F				C	D	I
			R					
D		O	A				R	C
R	E		O					D

JEUX

MOTS CROISÉS



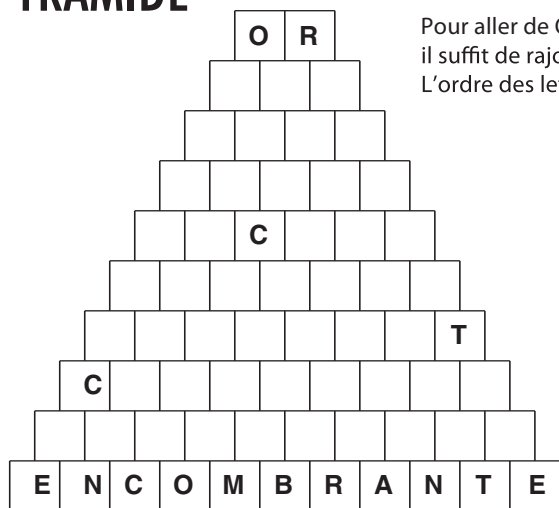
Horizontalement

I. Article de presse. II. Elles ne sont pas toujours bonnes à dire. Nauru. III. Espèces de bugles. Comprima. IV. Préjudice. Emballage. V. Papier d'opinion abrégé. Sans indulgence aucune. VI. Dépôts littoraux. VII. Goûts. VIII. Adverbe. Pour exprimer le doute. Signal sonore. IX. Bâtiments navals. Renforce l'accord. X. Jeune oiseau voisin du pigeon.

Verticalement

A. Bien entendu. B. État des USA. Cap d'Espagne. C. Mangeoires. Compris. D. Mets délicat. Tromper. E. Agent de liaison. Canard sauvage. F. Fromage grec. Tenue à distance. G. Chamois. Strontium. H. Dynastie d'outre-Manche. I. Peintre belge. Boisson gazeuse. J. Gelé. Vit naître Henri IV.

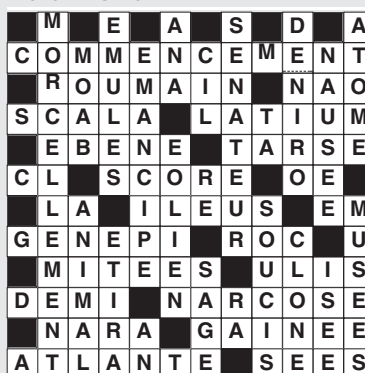
PYRAMIDE



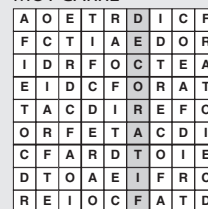
Pour aller de OR à ENCOMBRANTE il suffit de rajouter une nouvelle lettre à chaque ligne. L'ordre des lettres peut être modifié

SOLUTIONS

MOTS FLÉCHÉS



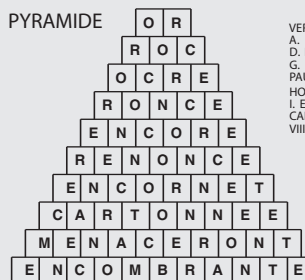
MOT CARRÉ



MOT MYSTÈRE : MARIAGE

QUIZ : Réponse C : Les habitants de Douarnenez sont les Douarnenistes.

PYRAMIDE



VERTICALEMENT : A. ÉVIDEMMENT. B. NEVADA. NAO. C. TRÉMIÈS. VII. D. RIS. TRAHIR. E. ET. COLVERT. F. FETA. SEMÉE. G. ISARD. SR. H. STUART. I. ENSOR. SODA. J. TRANSI. PAU.

HORIZONTALEMENT : I. ENTREFILET. II. VÉRITÉ. NR. III. IVES. TASSA. IV. DAM. CARTON. V. ÉDITO. DURS. VI. MAËRLS. VII. SAVEURS. VIII. EN. HEM. TOP. IX. NAVIRES. DA. X. TOURTEREAU.



HOROSCOPE

BÉLIER

Du 21 Mars au 20 Avril

Amour : Il faut cette semaine, privilégier toutes les formes d'amitié amoureuse.

Travail-Argent : Certains pourraient s'apercevoir que des promesses de gratification n'étaient qu'un rêve.

Santé : Ménagez-vous.

TAUREAU

Du 21 Avril au 21 Mai

Amour : Le début de semaine risque d'être tendu. Mais les rapports vont rapidement retrouver leur équilibre.

Travail-Argent : étudiez soigneusement les propositions que l'on vous fera. Ne vous lancez pas tête baissée.

Santé : Un peu de surmenage.

GÉMEAUX

Du 22 Mai au 21 Juin

Amour : Vos amours pourraient subir des fluctuations. Vous devrez contrôler vos impulsions, qui risquent d'être vives.

Travail-Argent : Si vos conditions de travail vous semblent intenable, discutez-en avec votre patron. Le dialogue sera la meilleure voie à prendre.

Santé : Vous êtes électrique et sentez le besoin de vous détendre, de souffler un peu.

CANCER

Du 22 Juin au 22 Juillet

Amour : Une période positive. Tout s'arrange ! Vous allez profiter de l'énergie de votre partenaire.

Travail-Argent : Période propice aux échanges et démarches. Si votre métier implique des déplacements, vous aurez toute l'énergie pour les organiser et les mener à bien.

Santé : Bon dynamisme.

LION

Du 23 Juillet au 22 Août

Amour : Les relations avec le conjoint, le partenaire s'arrangent. On retrouve le chemin du dialogue. Des sentiments plus forts consolident le couple.

Travail-Argent : Soyez prêt à exploiter à fond des opportunités exceptionnelles, notamment si vous êtes du 2e décan. Votre vie professionnelle risque d'en être bouleversée.

Santé : Bien-être.

VIERGE

Du 23 Août au 22 Septembre

Amour : Profitez du week-end pour discuter de certains problèmes familiaux qui vous opposent à votre partenaire.

Travail-Argent : Vous pourrez vous organiser comme vous le souhaitez au lieu de subir des pressions extérieures.

Santé : Bon tonus.

BALANCE

Du 23 Septembre au 22 Octobre

Amour : L'amour est votre meilleur allié. La personne avec qui vous vivez vous soutient et vous encourage. Fiez-vous à son intuition.

Travail-Argent : C'est à force de multiplier vos contacts et vos démarches que vos projets aboutiront. Votre ténacité sera forcément payante.

Santé : Adoptez une meilleure hygiène de vie.

SCORPION

Du 23 Octobre au 22 Novembre

Amour : Vous vivrez votre passion à l'abri des regards indiscrets au moins dans un premier temps.

Travail-Argent : Côté finances, vos projets pourraient vous coûter plus cher que prévu.

Santé : La forme revient lentement.

SAGITTAIRE

Du 23 Novembre au 21 Décembre

Amour : Des difficultés de communication sont à craindre tout au long de cette période. Votre partenaire se sent abandonné, négligé. Réparez vite cette erreur.

Travail-Argent : Vous prendrez les bonnes résolutions pour vous attaquer à un travail qui appelle le succès.

Santé : Une légère chute d'énergie peut vous occasionner un coup de fatigue.

CAPRICORNE

Du 22 Décembre au 20 Janvier

Amour : Vous aurez la possibilité de consolider des liens affectifs déjà existants.

Travail-Argent : Vous allez sans doute multiplier les contacts et vous aurez raison.

Santé : Attention au stress.

VERSEAU

Du 21 Janvier au 18 Février

Amour : Vous risquez de monter sur vos grands chevaux pour un oui ou pour un non !

Travail-Argent : Votre sens de l'adaptation sera votre plus précieux atout. Vous saurez profiter des opportunités.

Santé : Votre dynamisme vous étonne, mais ménagez-vous quand même.

POISSONS

Du 19 Février au 20 Mars

Amour : Cette semaine vous promet des heures tendres et romantiques loin de la médiocrité quotidienne.

Travail-Argent : Si des obstacles vous barrent la route, ne baissez pas les bras.

Santé : Vous déborderez d'énergie.



TURANI Frs.

MARBRIERS - POMPES FUNÈBRES DE VOTRE RÉGION

DISPONIBLES 24H/24 et 7J/7

Marbriers, c'est notre métier - N° 1 du granit en Sud-Gironde



LANGON
05 56 76 24 77



ST-ANDRÉ DU BOIS
05 56 76 46 16



BAZAS
05 56 25 19 82



GRIGNOLS
05 56 25 33 33

OFFRES SPÉCIALES TOUSSAINT

Jusqu'au 15 novembre 2014

DEVIS
GRATUITS



À partir de 800 €
granit tarn clair
1m*2m



Toute **création**
de caveaux 2/4/6 places
avec **habillage** en granit

-15%

Tout **habillage**
de tombes
ou anciens caveaux

-10%

> **EXCEPTIONNELLEMENT** geste commercial de **10%** sur tout article en magasin :
plaques, compositions florales, potées, vases, jardinières, etc.

> **GRAND CHOIX** de chrysanthèmes à **partir du 20 octobre** dans nos magasins.

Présent **au vieux cimetière de Langon** et **au cimetière de St Macaire**.

Commandez dès aujourd'hui vos chrysanthèmes. Livraison possible sur vos tombes ou caveaux.

> **CONVENTION DE NETTOYAGE ANNUEL**

NOUVELLE COLLECTION

Plaques, de fleurs
(potées, piquets, cônes...)
Magasins de St André du Bois,
Langon, Bazas, Grignols

**FUNÉRAILLES, CONTRATS OBSÈQUES,
INHUMATION OU CRÉMATION**

à partir de 2500 €

Transports de corps en direction de nos chambres funéraires, gracieux distance 40 kms
Transports longues distances

**Funérarium
de LANGON**
108 cours du Maréchal
de Lattre de Tassigny
Tel. 05 56 76 24 77

**Chambre funéraire
de ST-ANDRÉ DU BOIS**
7 Cap Blanc
Tel. 05 56 76 46 16

**Chambre funéraire
de BAZAS**
31 cours Gambetta
Tel. 05 56 25 19 82

**Chambre funéraire
de GRIGNOLS**
11 route de Casteljaloux
Tel. 05 56 25 33 33