

Le magazine de la ville de Sérignan en Languedoc

N° 52 / Nov.-Déc. 2022

# SÉRIGNAN

*Cœur du Sud*



*Ville festive  
et gastronomique*

# Photos d'actu

*Des clichés qui ont fait l'actualité de ces dernières semaines...*

## Hommage aux pompiers

Un pompier, ou pompière (acceptées dans la corporation depuis 1976), est une personne qui a pour vocation principale de combattre le feu, mais qui est aussi apte à offrir une gamme de secours de toutes natures et à de la prévention. Les secours à personnes représentent 80 % de leurs interventions. Un pompier, professionnel ou volontaire est disponible 24h/24, 7j/7.

À Sérignan, l'équipe est composée de 14 professionnels, dont une équipe de plongeurs, et d'environ 70 volontaires. Ils suivent tous toute l'année, des formations et des exercices d'entraînement. L'été, ils sont particulièrement sollicités à cause de la multiplication des accidents, des noyades et des malaises. Mais aussi des feux de talus débordants et de forêts... ici ou ailleurs.

Le Sérignanais Jean-François Santos, pompier de métier à l'aéroport de Béziers - Cap d'Agde pendant 25 ans, est devenu volontaire... car passionné!

En juillet 2017, il a été victime d'un largage d'avion Tracker au cours d'une intervention à Bessan, car il était au plus près du brasier.

Remis de ses blessures, avec une délégation, accompagné du préfet et du contrôleur général Florès, directeur du SDIS 34, il a été reçu 3 mois plus tard à l'Élysée, pour une cérémonie de remerciements aux forces mobilisées contre les feux de forêts du Sud de la France. Monsieur le maire l'a aussi honoré en lui remettant la médaille de la ville, au cours d'une cérémonie tenue à La Cigalière, sous des tonnerres d'applaudissements.

Jean François, homme de cœur et de courage, s'est porté volontaire tout un week-end de septembre, pour aider à éteindre les incendies de forêts dans les Landes. Merci à vous, Mesdames et Messieurs du 18 ou du 112. Merci Jean-François, vrai chevalier des temps modernes... et poète à ses heures!

Les personnes intéressées pour vivre un engagement citoyen chez les sapeurs-pompiers, peuvent rejoindre leurs effectifs en contactant le centre de secours de Sérignan. La meilleure façon de les remercier sera peut-être de les accueillir chaleureusement lorsqu'ils vous présenteront le calendrier 2023.



## Le rugby sérignanais récompensé !

Midi Libre, le Comité Départemental de l'Hérault de rugby et L'Agence ont lancé cette année les premiers Trophées du rugby amateur dans l'Hérault, avec l'objectif de récompenser certains acteurs de la saison 2021-2022.

Le Club de Sérignan - le RCPO - était nommé dans 4 des 15 catégories, ce qui à l'échelle du département était déjà un exploit ! Jeudi 13 octobre avait lieu la remise des trophées lors d'une soirée de gala qui s'est tenue au Domaine de Bayssan et qui a réuni plus de 400 personnes venues de tous les clubs du département. C'est avec fierté que nous vous annonçons que deux des nominés sérignanais ont reçu le trophée. Les lauréats RCPO de la soirée sont :

- Bastien CAILLAT dans la catégorie Meilleur joueur Honneur.
- Corentin PASTOR dans la catégorie Meilleur joueur U19

Bravo à eux, bravo également à Céline Picarelli qui avait été sélectionnée dans la catégorie meilleure bénévole, et enfin bravo au Club RCPO qui avait été sélectionné dans la catégorie Fair-play. Que de jeunes talents à Sérignan !



*Retrouvez une sélection de photos des derniers événements de la ville, pages 17 à 23, et l'intégralité des albums sur le site Internet [www.ville-serignan.fr](http://www.ville-serignan.fr).*

## SOMMAIRE

### 4/ La Ville en actions

#### 4/ Événements

> Foire au Gras, Noël de la Ville, Foulées du Père Noël...

#### 14/ Dossier

> Sérignan, festive et gastronomique

### 23/ Entre Nous

#### 23/ Faits d'hier

> La Légion d'Honneur

#### 24/ Portrait d'antan

> La Menuiserie Rouquette

### 28/ À voir à Faire

#### 28 à 32/ Vos sorties

- > Les spectacles à La Cigalière
- > Les rendez-vous du Mrac
- > Cultures locales
- > Actualités de la Médiathèque

**N**oël approche à grands pas. Nous savons qu'il sera hélas, perturbé par l'inflation, la crise de l'énergie, le contexte social et l'incertitude planant sur la situation internationale. Les temps sont devenus difficiles pour tous. Notre ville tente de s'adapter à cette nouvelle donne compliquée qui succède à celle totalement inédite du Covid. Nous travaillons, vous le savez, à mettre en place d'importantes pistes d'économies dans nos domaines de compétences. Pour autant nous n'allons pas tout figer. Nous essaierons de continuer à avancer mais nous le ferons de manière plus prudente.

Notre ville est dynamique et doit le rester. Ce n'est pas un simple qualificatif vide de sens. Elle est accueillante, festive, sportive, culturelle, solidaire, elle possède de forts potentiels éducatifs et est dotée d'un environnement naturel remarquable. Elle vit intensément en toutes saisons et c'est vous qui l'animez avec passion. La vie s'y niche partout! Dans le dossier de ce magazine, nous avons voulu, puisque l'époque s'y prête malgré tout, vous présenter « Sérignan la gastronomique », une facette qui caractérise aussi notre cité et qui contribue à son attractivité.

Nous avons en effet un impressionnant bataillon de professionnels de la bonne chère et du savoir finement boire qui mettent, toute l'année, tout leur talent à notre disposition pour nous transporter dans leur monde de saveurs et de douceurs. Ils méritaient qu'on les mette à l'honneur et qu'on leur témoigne notre affection. Ils nous attendent nombreux pour nous faire du bien...

Qu'on se le dise !

**Je vous souhaite de passer d'excellentes fêtes de fin d'année.**

La traditionnelle cérémonie des vœux aura lieu le **vendredi 6 janvier 2023** à **19 heures** à La Cigalière.

*Frédéric LACAS*

Sérignan Cœur du Sud est une publication municipale bimestrielle. Tirage: 5500 exemplaires. Directeur de la publication: Frédéric Lacas. Rédacteur en chef: Julien Barthélémy. Rédaction: Antoine Garcia, Charlotte Couloumiès, élus et services municipaux. Photos: Service communication, Christophe Audié, Jean-Paul Planchon, David Autin. Conception et mise en page: Service communication. Impression: Pure Impression, Mauquo (34). Publicité: Régie interne municipale. Distribution: Martine Hor. Dépôt légal: à parution. Siège: Hôtel de Ville - 146, avenue de la Plage - 34410 Sérignan. Site internet: ville-serignan.fr. Mèl: communication@ville-serignan.fr. Ce magazine a été conçu et édité dans le respect des principes de l'écoconception, par une entreprise certifiée ISO 9001 et 14001 et labellisée Imprim'Vert.



32<sup>e</sup>

# FOIRE

SERIGNAN

# au Gras

et aux produits régionaux



10 - 11 décembre

8h-18h le samedi  
8h-17h le dimanche

Allées de la République - Sous chapiteau

EN DIRECT DES PRODUCTEURS :

CANARDS, OIES, FOIES GRAS, CHAMPAGNE, VINS, LIQUEURS, CONFITS,  
CHAPONS, CONFISERIES, CHOCOLAT, CHARCUTERIE, OLIVES, HUILES, FROMAGES,  
PATISSERIES, TRAITEURS, FRUITS ET LEGUMES BIO...





## L'excellence et l'exigence de la Foire au Gras 2022

Le samedi 10 et le dimanche 11 décembre, la ville accueillera la 32<sup>e</sup> édition de la Foire au Gras, un événement devenu incontournable à Sérignan. Le succès de cette manifestation repose avant tout sur la sélection des exposants, pour la majorité des producteurs qui partagent cette valeur d'exigence. Vous y découvrirez de quoi préparer vos repas de fêtes de fin d'année et des idées cadeaux originales pour vos proches grâce aux artisans présents sur la Promenade.

À Sérignan, c'est le goût et la qualité qui priment. Les restaurateurs de la région l'ont compris et n'hésitent pas à passer leur commande en direct auprès des exposants. Un travail de sélection est donc nécessaire pour ne garder que la « crème » des producteurs et artisans qui respectent une éthique et un savoir-faire au quotidien.

La Foire au Gras, c'est aussi l'occasion d'échanger avec des professionnels passionnés par leur métier et par leurs produits. Le choix de l'excellence et du travail bien fait, nous pousse à être de plus en plus exigeants concernant les nouvelles demandes de participation.



En tout, près de 80 producteurs, agriculteurs, éleveurs, gaveurs, artisans et commerçants présenteront leurs produits: foies gras d'oies et de canards, volailles grasses, chapons, douceurs, vins, champagne, épices, confitures, fruits et légumes. Vous trouverez tout le nécessaire pour rendre vos fêtes inoubliables. Des dégustations vous seront proposées par les exposants tout au long de la journée afin de régaler vos papilles dans un bel esprit de convivialité.

**La Foire au Gras sera ouverte le samedi 10 décembre de 8h à 18h et le dimanche 11 décembre de 8h à 17h. Renseignements auprès du service Événementiel: 04.67.32.60.90.**





# La magie de Noël est de retour à Sérignan !

L'esprit de Noël s'empare de Sérignan. La ville propose, pour petits et grands, de nombreuses animations qui renforcent l'ambiance festive de la fin d'année.

Pour débiter la période intensive des fêtes, la chorale Vocale vous propose son **concert de Noël le dimanche 11 décembre à 17h30** à la Collégiale. Émotions et frissons garantis en clôture de la Foire au Gras. L'association sera également présente lors des foulées du père Noël le 16 décembre.

Le **vendredi 16 décembre à midi** nos écoliers se retrouveront à La Cigalière pour le traditionnel **Noël des restaurants scolaires et ALP**. Toutes les écoles sont rassemblées autour d'un repas festif et animé. Les chants de Noël interprétés par les enfants eux-mêmes les plongeront dans la féerie des fêtes de fin d'année. Clou du spectacle, le Père Noël en personne viendra féliciter les élèves (*les plus sages...*) avant des vacances tant attendues.

Infos: Service Enfance Jeunesse au 04.67.32.63.80.



## Les foulées du Père Noël

Les Foulées du Père Noël sont de retour, le **vendredi 16 décembre de 17h30 à 21h**.

Grand succès des fêtes de fin d'année à Sérignan, les Pères Noël ou autres lutins participent à une course déjantée dans le centre ancien de la ville. Plusieurs passages sont autorisés et à allure libre. L'idée est de partager un moment convivial, drôle et festif.

Le départ sera donné à **18h30**, le circuit sera éclairé, décoré et fléché, le temps ne sera pas chronométré, un stand boisson et une animation musicale compléteront l'événement. À **20 heures**, sera désigné un vainqueur pour le plus beau costume adulte et le plus beau costume enfant avec un prix à la clé.



Inscriptions le jour J à 17h30 sur la Promenade. Chaque inscrit recevra un ticket pour une boisson chaude et un bonnet de Noël. Un rendez-vous à ne manquer sous aucun prétexte!

## Marchés de Noël

L'association « Les platanes » organise un marché de Noël sur la Promenade le **samedi 17 décembre de 10h à 22h** et le **dimanche 18 décembre de 10h à 18h**.

C'est dans une ambiance chaleureuse et empreinte de la féerie de Noël que les décorations, les articles de fête, les produits du terroir et les fabrications artisanales, sont présentés sur les différents stands. L'occasion de trouver, à coup sûr, de quoi habiller son sapin, des idées de cadeaux originales ou de quoi concocter de délicieux festins pour les fêtes.



## Spectacle de Noël

La Jazy Ballet et ses danseurs emmèneront le public au Pays de Noël avec son spectacle féérique et haut en couleur intitulé **Le Lutin de Noël**.

Rendez-vous le **samedi 17 décembre** à 17 heures à La Cigalière pour assister au spectacle qui débutera à 17h30. À la sortie du spectacle, les enfants auront droit à leur photo avec le père Noël et au goûter offert par la municipalité.



## Le feu d'artifice de Noël

Des étoiles dans les yeux et dans le ciel. Les enfants comme les parents ou les grands-parents sont invités à admirer le feu d'artifice de Noël tiré depuis le pont rouge le **samedi 17 décembre à 18h30**.

Informations au service Événementiel: 04.67.32.60.90.

## Cher papa Noël...

C'est une tradition à Sérignan, la boîte aux lettres du Père Noël devrait faire son apparition dans les jardins de l'Hôtel de Ville d'ici début décembre... mais le Père Noël ne nous



a pas confirmé la date... Nous vous tiendrons informés sur nos réseaux. Chaque enfant qui déposera son courrier, sa liste de cadeaux, son dessin ou toute autre attention recevra une jolie carte personnalisée.

## Calendrier de l'avent

Cette année encore, les élus et le service enfance jeunesse distribueront, le 25 novembre, le calendrier de l'avent aux enfants scolarisés dans les écoles de la ville ainsi qu'aux bébés de la crèche. Le plein de gourmandises avant Noël.

## ENVIRONNEMENT

Vue du ciel depuis le parc national des Cévennes qui a obtenu en 2018 le label « Réserve internationale de ciel étoilé »



## Extinction de l'éclairage public de minuit à 5 heures depuis le 10 octobre

La France traverse une crise énergétique. Dans ce contexte, des économies doivent être faites par tous et les collectivités se doivent de montrer l'exemple car elles sont de très grosses consommatrices. La Ville de Sérignan a donc décidé de mettre en place des mesures pour limiter sa consommation.

Il faut savoir que de 300 000 €, la facture annuelle d'éclairage public est passée à 700 000 € et pourrait encore augmenter, la ville ne bénéficiant pas du bouclier tarifaire. C'est pourquoi, depuis le 10 octobre et comme de nombreuses autres communes françaises, elle éteint l'éclairage public entre minuit et 5 heures, sur tout son territoire à l'exception du centre-ville commerçant, des boulevards de ceinture et des parkings. Bien sûr, avant la crise énergétique, des solutions étaient déjà recherchées et mises en pratique pour diminuer la consommation et rendre Sérignan plus résiliente, comme le changement des ampoules classiques par des LEDs, réduisant le nombre de watts de 100 à 30. Un vaste chantier de près de deux millions d'euros de modernisation de l'éclairage public a été engagé et va durer encore deux ans. La consommation va donc fortement baisser, mais du fait de l'explosion des prix, la répercussion sur la facture ne sera malheureusement pas proportionnelle. Il fallait toutefois agir et toutes les pistes d'économies, poste par poste, sont actuellement mises en place. Les travaux de modernisation de l'ensemble de notre réseau avancent avec l'installation d'armoires de commandes sectorielles gérées par ordinateur, permettant de maîtriser les luminaires LED de manière efficace. À titre d'exemple, il est possible de programmer des variations dans l'utilisation des ampoules: elles ne fonctionneront qu'à 60 % de leur capacité pendant une heure, puis à 50 % et enfin à 30 % pour les secteurs restant éclairés toute la nuit.

La réduction de l'éclairage public n'est toutefois pas une nouveauté puisque les premières mesures ont été prises en 2019 dans le but de lutter contre la pollution lumineuse dont le premier impact visible, même s'il peut sembler anodin, est sur le ciel. Celui-ci est plus sombre lorsque l'on s'approche d'une ville, les étoiles étant bien moins perceptibles. La voie lactée, par exemple, est depuis longtemps quasi invisible. Nous savons également maintenant qu'une source de lumière artificielle extérieure, tels les lam-

padaires, les panneaux publicitaires, etc., peut avoir un impact sur la santé: au-delà de la gêne, elle peut perturber le sommeil et par effet ricochet, entraîner des effets négatifs, notamment, sur le système immunitaire. Mais les premiers à subir la lumière artificielle sont les animaux, notamment les insectes, à la base de la chaîne alimentaire et dont la destruction, rien que sur les lampadaires, a un impact sur tout l'écosystème. De même pour certains oiseaux migrant la nuit: attirés par la lumière, ils sont détournés et s'épuisent par un vol trop long. La reproduction de certaines espèces est perturbée comme celle des vers luisants qui se repèrent grâce à la leur verdâtre que les femelles émettent mais sont dérouterés par la présence d'un éclairage. Quelques exemples parmi de nombreux autres qui sont loin d'être anecdotiques. On estime approximativement que 28 % des vertébrés et 64 % des invertébrés vivent partiellement ou exclusivement la nuit. Sachant que les invertébrés représentent 90 % de la diversité des espèces sur Terre, on comprend que c'est en fait la majorité du vivant qui est nocturne en tout ou partie. À titre d'exemple, on compte 4500 espèces de papillons nocturnes contre 250 de papillons diurnes. On retrouve des espèces à activité nocturne, au moins partielle, dans la quasi-totalité des groupes biologiques: papillons de nuit, grillons, araignées, vers luisants, chouettes et hiboux, chauves-souris, rongeurs, herbivores, carnivores, amphibiens, reptiles, poissons, certains passereaux. (source [www.nuitfrance.fr](http://www.nuitfrance.fr)).

Enfin, concernant la sécurité, si l'absence ou l'insuffisance d'éclairage public est parfois génératrice d'un sentiment d'anxiété voire d'insécurité auprès des populations, cette insécurité n'est pas forcément réelle. Selon l'ANPCEN (association nationale pour la protection du ciel et de l'environnement nocturne), et suivant des expérimentations conduites par des élus avec les services de gendarmerie et de police partout en France, les délits et incivilités nocturnes ne progressent pas en situation d'extinction. Les délits se passent très majoritairement en pleine journée. De plus, d'après l'observatoire National de la Délinquance et des Ripostes Pénales, l'éclairage public n'a aucune incidence sur la baisse de la criminalité et de la violence. 80 % des vols et agressions ont lieu en plein jour. À noter également que l'absence de lumière réduit les regroupements et incite les automobilistes à ralentir.

ENVIRONNEMENT

## Mesures de protection du « Gravelot à collier interrompu » sur les plages Sérignanaises, le bilan.

Le magazine du mois de juin expliquait l'intérêt des restrictions d'accès à la plage de la Maire mises en place dès la mi-avril et maintenues jusqu'à fin août. Le défi: faire cohabiter enjeux environnementaux et activités humaines.

Sans revenir dans le détail, il s'agit, comme sur quasiment tous les littoraux, de laisser un peu de place à certaines espèces d'oiseaux migratrices protégées. Bon nombre de ces oiseaux côtiers tels le Gravelot à collier interrompu ou la Sterne naine, traversent la Méditerranée pour venir se reproduire sur nos espaces naturels. Les survivants repartent en Afrique passer l'hiver. En danger, ce sont deux espèces qui méritent donc que l'on s'y intéresse un peu.

Mode de reproduction directement sur le sable, aptitude au camouflage et au mimétisme les rendent vulnérables. Œufs et juvéniles ne doivent leur survie qu'à la chance: chance de ne pas être piétinés, chance de ne pas être dérangés au point que les adultes abandonnent couvain et nid, chance de ne pas être la proie de prédateurs. D'ailleurs, si la période de reproduction est très étalée, entre fin mars et août, c'est en raison du très fort taux d'échec lié au dérangement d'origine humaine et de la prédation, laissant alors la possibilité d'une seconde nichée, tout aussi aléatoire.

Deux zones font donc l'objet d'une surveillance particulière, la Maire et les Orpellières. Au départ, les mesures concernaient plutôt le Gravelot, mais la Sterne naine en profite également. Des panneaux ont été positionnés au niveau des accès aux plages, afin d'informer et sensibiliser le public. Plus généralement, une opération de communication à l'échelle nationale « Attention, on marche sur des œufs » est portée par le Conservatoire du littoral, l'Office français de la biodiversité, l'Office national des forêts, la LPO et Rivages de France.

### Plage de la Maire

Les filets mis en place par les communautés d'agglomération Béziers Méditerranée et Hérault Méditerranée, en partenariat avec les communes de Sérignan et Portiragnes, ont permis de sanctuariser 9 ha au droit de l'étang de la Maire de mi-avril à début septembre (6 ha en 2021). Les intrusions humaines et canines ont ainsi été limitées tout en maintenant l'accès au sentier littoral et la pêche à pied.

Une conséquence de cette protection qui a débuté en 2020, est le développement de la végétation dunaire entraînant le piégeage du sable.

Cette zone de protection a accueilli beaucoup d'espèces en transit ou en alimentation, mais deux espèces s'y reproduisent: la Sterne naine et le Gravelot à collier interrompu.

Quelques petites protections temporaires, composées d'une

cage, ont été ajoutées pour les Gravelots ayant niché en dehors de ce périmètre.

Pour ces deux espèces nicheuses, les suivis ont révélé un meilleur résultat par rapport à 2021. Malgré un nombre d'oiseaux moindre que l'an passé, éclosions et envols ont été plus importants. À titre d'exemple pour la Sterne naine 9 poussins sont arrivés à l'âge adulte contre 2 en 2021. Les résultats sont en cours d'analyse, mais sont d'ores et déjà très encourageants pour les années à venir.

### Plages des Orpellières

La plage des Orpellières a fait l'objet de mesures différentes car il n'est pas possible de fermer le secteur. L'agglomération Béziers Méditerranée, le service environnement de la ville et ponctuellement le centre de Ressources des Orpellières ont procédé à un suivi des populations des Gravelots à collier interrompu tout en mettant en place des protections autour des nids. Cette mise en défens avait fait l'objet de plusieurs tests les années précédentes, avec du bois flotté ou des filets. Le résultat étant très mitigé, des cages ont été posées cette année empêchant le piétinement, protégeant des prédateurs, mais laissant passer bien sûr les Gravelots. Cela n'a pas été possible pour la Sterne, trop grosse pour passer à travers les mailles.

Le Gravelot se nourrit principalement de ce qu'il trouve au pied des dunes et sur la laisse de mer, c'est-à-dire le mélange de coquillages, algues, petits bois déposés par les vagues sur le sable. Il y trouve des invertébrés tels les vers marins, les mollusques, les crustacés, mais également des insectes. D'où la volonté de la ville de nettoyer cette plage naturelle manuellement, en n'enlevant que les déchets d'origine anthropique.

De mi-mai à début août, 12 prospections ont été réalisées permettant de relever une moyenne de plus de 13 individus. 12 nids ont été recensés, dont 8 semblent être arrivés à terme mais 4 ont subi une prédation ou un piétinement. À chaque sortie, 1 à 4 poussins ont été recensés.

C'est peu et beaucoup à la fois, car sans mesure de protection, combien auraient survécu?



Adulte couvant le nid avec cage de protection - juin 2022 - (photo E. Fouillet - CABM)

**MEILLEURE  
CHAÎNE  
DE MAGASINS  
DE L'ANNÉE**

**2023**



**ET ÇA FAIT  
5 ANS !**

**ATOOL**

**BIEN VOIR. BIEN ÊTRE.  
SÉRIGNAN**

**Centre Cial CARREFOUR  
SERIGNAN**

**Tél : 04.67.114.114**



**LES ORPELLIÈRES**

**PRÉPAREZ  
LES FÊTES**

**CAVEAU DE VENTE**

114 Avenue Roger Audoux - 34410 Sérignan  
[www.vignerons-serignan.com](http://www.vignerons-serignan.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

SOCIAL

**Les Français adorent manger. 10% d'entre eux aimeraient juste pouvoir le faire.**



**Banques Alimentaires**

**Collecte Nationale les 25, 26 et 27 novembre.**

Faites un don en magasin ou sur [monpaniersolidaire.org](http://monpaniersolidaire.org)

**Collecte des Banques Alimentaires**

Chaque année, dans le cadre de la Collecte des Banques Alimentaires, le CCAS de Sérignan répond présent et s'investit pleinement pour cette grande cause solidaire.

La jeune génération sera fortement impliquée grâce à l'action au sein des établissements scolaires de la ville et la paroisse : lycée, collège, écoles primaire et maternelle.

Ces collectes auront lieu **les 25, 26 et 27 novembre**, notamment dans les enseignes : Carrefour, Spar et Lidl.

**Une semaine bleue qui rend heureux !**

Pour cette Semaine Bleue à Sérignan, le Pôle social a proposé plusieurs rendez-vous, tous axés autour du bien-être des seniors : gymnastique, travail sur la mémoire, gourmandise, convivialité et soin beauté.

Voici quelques photos de ces moments partagés qui ont rencontré un franc succès de la part de nos aînés :

L'atelier gym avec Céline Piazza (pour information, les cours adaptés aux seniors auront lieu tous les lundis!).

La conférence sur la mémoire avec Audrey Brun, psychologue spécialisée pour les seniors (les ateliers mémoires ont lieu les mardis à 14h).

La Table des Aînés, qui avait pour thème le retour à l'enfance avec jeux et bonbons (elle a lieu une fois par mois depuis 11 ans!).

Et enfin, l'atelier beauté, encadré par l'esthéticienne diplômée du Pôle social Alexandra Bernard, et avec un goûter pour la bonne cause (meringues au profit de l'association Belise pour Octobre Rose).

Les participants étaient heureux. Les équipes du Pôle social ont senti que les seniors étaient vraiment contents de reprendre les activités. Beaucoup de plaisir, de bonne humeur, de bien-être : l'objectif de cette Semaine Bleue est atteint!

Sérignan remercie l'équipe du Pôle social pour son investissement hors norme, pour son énergie et sa créativité, au service de tous, et plus particulièrement de nos aînés.



La ville en actions

## ASSOCIATIONS

## Retour sur les visites guidées de l'été

L'association « Histoire de Sérignan » a organisé durant les mois de juillet et août, des visites du cœur de ville. Tous les jeudis, estivants, Allemands, Hollandais et Belges, habitants du village et des environs, ont pu profiter de ces agréables et instructives balades.

Le thème choisi cette année était « les arbres et végétaux ». Ce qui a conduit l'équipe d'historiens, René Vidal et Jean-Pierre Balza, à démarrer les visites devant la Collégiale, de manière à approcher rapidement la végétation du bord de l'Orb, tout en racontant le tracé et l'histoire de la rivière.

Après avoir rejoint le square Cabrillac, face à la passerelle, les visiteurs entraient

dans le cœur de ville pour un parcours d'1h30 le long des rues étroites, permettant de présenter les bâtiments et les curiosités, mais aussi de déclamer de sympathiques anecdotes du passé. Les visites se terminaient dans un « magasin » local, où la viticulture était évoquée et un pot de l'amitié offert. Le tout gracieusement! Les personnes ont cependant « donné au chapeau », pour aider l'association à financer l'édition prochaine d'un livre d'histoire consacré aux « vigneron, commerçants et artisans de Sérignan, de 1900 à 1960 ».

Quelques chiffres: au total, sur 10 visites, 241 personnes ont participé. Lors de la balade du 4 août, 53 personnes se sont

présentées. Un succès évident qui ne demande qu'à se reproduire.



Tout au long de l'année, la visite guidée reste possible, en contactant Jean-Pierre Balza au 06 37 77 51 91, ou au 1 boulevard Voltaire (le « magasin »).

## Carnet d'août à septembre

## Naissances

Maël BROCHET GUÉRET, né le 03/08/2022, de Maxime BROCHET et de Priscillia GUÉRET

Lilyanna GOMBERT, née le 03/08/2022, de Virginie GOMBERT

Inaya GUYOT MAJERI, née le 04/08/2022, de Yohan GUYOT et de Saïda MAJERI

Alice HEUDIARD JOULIA, née le 08/08/2022, de Christophe HEUDIARD et de Pauline JOULIA

Loucia GALVEZ, née le 19/08/2022, de Dorian GALVEZ et de Clarisse BOMBAL

Isaïah SIRRI, né le 30/08/2022, d'Olivier SIRRI et de Jessica BERTHELOT

Camille LISON, née le 30/08/2022, de Mathieu LISON et de Marie LUNEAU

Nina FERRARA, née le 01/09/2022, de Julien FERRARA et de Marie GOERLINGER

Noah HANGORA, né le 01/09/2022, de Shahzeb HANGORA et de Virginie RATAJCZAK

Swann ROUSSEL DI MEGLIO, né le 20/09/2022, de Gabriel ROUSSEL et d'Anastasia DI MEGLIO

Maïronn ROBE, né le 21/09/2022, de Florent MARIE DIT BULOT et de Laury ROBE

Eden MANZANO, né le 21/09/2022, d'Alison MANZANO

Naïm PIEGAY, né le 24/09/2022, de Christophe PIEGAY et de Sonia CHAKRI DIT CHARI

## Mariages

DELPORTE Charlène et PLOUZEAU Émilie, le 04/08/2022

GUEROLA Jérôme et DANIEL Émilie, le 05/08/2022

PETER Thierry et GRANAL Fanny, le 12/08/2022

AMOUYAL Jacques et ESPITALIER Isabelle, le 13/08/2022

CARTAILLAC Rémy et VICTORIA Alicia, le 20/08/2022

PARGNY Jean-Philippe et FOURNEL Lise, le 03/09/2022

BERNADAC Franck et PELLENCE Virginie, le 03/09/2022

RENIER André et GREGORIS Marie-Laure, le 05/09/2022

CAYSSIALS Hugo et HERNANDEZ Ségolène, le 17/09/2022

VAN HUYSSSE Ken et CARRÉ Maïwenn, le 17/09/2022

BOURRET Cédric et CALCET Stéphanie, le 24/09/2022

BÖHME Ludovic et COPIN Aurélie, le 24/09/2022

## Décès

BLIGAND Daniel, décédé le 30/07/2022

CESBRON Marie-Joséphine, veuve LAUGÉ, décédée le 01/08/2022

BRUNETTIN Angelo, décédé le 03/08/2022

SARDA Pedro, décédé le 06/08/2022

BUTTARD Louis, décédé le 06/08/2022

GUILLOD Philippe, décédé le 09/08/2022

LANET Yves, décédé le 09/08/2022

BRUNET GAUTHIER Marcelle, décédée le 11/08/2022

NOUVEL Roselyne, veuve LUPIA, décédée le 11/08/2022

SANCHEZ Andres, décédé le 13/08/2022

LHÉRITIER Josette, veuve BALAGUER, décédée le 14/08/2022

MARTIRADONNA Emmanuela, veuve PERO, décédée le 17/08/2022

GUERRERO Christine, épouse RODRIGUEZ, décédée le 17/08/2022

CLAUSSE Serge, décédé le 18/08/2022

LÉGER Didier, décédé le 19/08/2022

WEYMANN Michel, décédé le 20/08/2022

OCCHIUZZO Raphaël, décédé le 24/08/2022

EYBORD Denise épouse GAY, décédée le 26/08/2022

SANSLAVILLE Geneviève, épouse BAGUR, décédé le 26/08/2022

DAVID Francis, décédé le 27/08/2022

CANN Yvonne, veuve JOURNET, décédée le 28/08/2022

SURY Michel, décédé le 31/08/2022

ANDRÉ Etienne, décédé le 02/09/2022

PAGÉ Christelle, épouse BLONDELLE, décédée le 06/09/2022

GIRAUD Raoul, décédé le 12/09/2022

SENGER Rose, décédée le 22/09/2022

PERATON Yvonne, veuve LECLERC, décédée le 25/09/2022

EN BREF

## Réunions de quartiers

La Municipalité organise trois réunions de quartier d'ici les fêtes de fin d'année, pour favoriser les moments de partage et de dialogue. Ces trois réunions ont lieu à 18h30 au Forum Marius Castagné, en cœur de ville.

La première s'est déroulée le lundi 10 octobre, et a concerné les habitants du nouveau quartier de la Galine, Les Jardins de Sérignan. Une centaine de personnes a été accueillie par le maire, entouré de son équipe municipale et des chefs des

services communaux. Une présentation de l'histoire du lieu leur a été faite et les projets d'aménagement municipaux à court, moyen et long termes ont été détaillés. Des échanges se sont ensuite engagés entre les habitants, Monsieur le Maire et son équipe municipale. L'occasion de faire remonter un certain nombre de dysfonctionnements.

La deuxième réunion aura lieu le **28 novembre** et concernera les habitants du cœur de ville, du secteur près de Sauvian et de Sérignan-les-Plages (bureaux de vote 2, 4 et 5).

Enfin, la troisième aura lieu le **5 décembre** et concernera les habitants du secteur sud de Sérignan, du centre administratif et des Hauts de Sérignan (bureaux de vote 1, 3 et 6).



**Réunions de QUARTIERS**  
Du 10 octobre au 5 décembre 2022

**Forum Marius Castagné à 18h30**

Elus et agents de la ville vous donnent rendez-vous : présentation des équipes et des projets municipaux, questions diverses, pot de l'amitié... Informations en mairie au : 04.67.32.46.90

<b>Lundi 10 octobre</b> HABITANTS DU QUARTIER DE LA GALINE (LES JARDINS DE SÉRIGNAN) Bureau de vote N°7	<b>Lundi 28 novembre</b> HABITANTS DU CŒUR DE VILLE, DU SECTEUR CÔTÉ SAUVIAN ET DE SÉRIGNAN-LES-PLAGES Bureaux de vote 2, 4 et 5	<b>Lundi 5 décembre</b> HABITANTS DU SECTEUR SUD DE SÉRIGNAN, DU CENTRE ADMINISTRATIF ET DES HAUTS DE SÉRIGNAN Bureaux de vote 1, 3 et 6
---	--	--

La ville en actions

## Mammobile



Pour bénéficier d'un Mammotest Gratuit et si vous avez entre 50 et 74 ans dans l'année: vous pouvez vous rendre le jeudi 17 novembre de 9h à 17h au parking du stade, rue Roger Salengro.

Fonctionnant comme un cabinet de radiologie classique, le Mammobile obéit aux mêmes contraintes de qualité, de contrôle et de deuxième lecture que les cabinets ordinaires.

Ce dépistage sert à déceler d'éventuelles images inhabituelles ou anormales chez des femmes qui ne se sentent pas ma-

lades. Ce test, sans douleur, dure moins de 20 minutes et permet de favoriser une détection précoce du cancer du sein afin de pouvoir le soigner plus facilement et de limiter les séquelles liées à certains traitements.

Pour plus de renseignements : contactez Dépistages 34 au 04.99.23.33.53.

**Jeudi 17 novembre de 9h à 17h au parking du stade, rue Roger Salengro.**

## NOUVEAUX PROFESSIONNELS

### Infirmière

Cécile Douezy D'Ollandon  
15 rue roche, 34410 Sérignan.  
Tél. : 06.19.96.39.45

### ABElec

Arnaud Bacou, propose ses services en électricité, vidéo-protection, domotique, automatismes.  
12 chemin de la Grangette 34410 Sérignan.  
Tél. : 07.77.85.09.66  
Mél : arnaud.bacou@gmail.com

### Priscistyle

Priscilla Abdelli a ouvert sa boutique de vêtements, chaussures et accessoires de seconde main tendance et de saison.  
Retrouvez-la 13 rue du général Henric - 34410 Sérignan  
Tél. : 06.29.43.74.79



# Sérignan, festive et gastronomique !

Notre ville est belle, animée, il fait bon y vivre toute l'année, elle attire de nombreux visiteurs. On vient à Sérignan pour participer à une fête, voir un spectacle, faire le marché, mais également se balader, visiter, boire un verre et se restaurer !

De très nombreux cafés, bars, restaurants permettent de passer de bons moments, de déguster les produits locaux, les recettes des chefs cuisiniers, des tapas à l'apéritif, les vins de nos vignerons et les produits de nos agriculteurs.

Si l'été tout le monde connaît Sérignan et ses terrasses bondées, il faut savoir que l'hiver également, on se régale chez nos commerçants, et qu'à l'approche des fêtes, vous y trouverez d'excellents produits locaux ou sélectionnés avec amour.

Petit tour d'horizon de Sérignan la gastronomie, en mode Guide du Routard !

*(Commerçants de bouche, artisans et producteurs ouverts à l'année)*

## Les restaurants

### Restaurant L'Harmonie

Chemin de la Barque (parking de la Cigalière) / Tél.: 04.67.32.39.30

À L'Harmonie, on fait dans le gastronomique: le restaurant est d'ailleurs entré en 2006 dans le Michelin avec un Bib gourmand! Le chef, Bruno Cappellari, propose une cuisine créative, fine, avec des produits locaux de qualité, et servie dans un cadre magnifique, en bordure d'Orb. On va à l'Harmonie pour bien manger, évidemment, mais également pour la sympathie de l'accueil de Patricia, madame Cappellari, et de Bruno qui sort de sa cuisine pour discuter avec ses clients.



### Le Patio d'Oc

65, allées de la République / Tél.: 04.48.17.04.53

La cuisine de Jérémy Benouaich rencontre un beau succès. Belle décoration, accueil très professionnel, et dans les assiettes, des produits frais, exclusivement! Amateurs de cuisine méditerranéenne et de cuisine lyonnaise, Jérémy arrive à concilier les deux pour des plats gourmands, des viandes et poissons à la cuisson parfaite. Une belle terrasse sur la promenade en prime!



## Brasserie le Saint Roch

116 Allées de la république / Tél.: 04.67.00.08.10

L'une des références de Sérignan! Une cuisine de produits frais et de saison, des assiettes bien présentées, un cadre agréable avec une très belle devanture en bois peint, un service très souriant et un excellent rapport qualité-prix. Les clients apprécient la cuisine d'Anthony Arrufat, le chef, et l'accueil de Raul de Oliveira, responsable de salle.



## Brasserie Fop's

57 Allées de la république / Tél.: 04.67.32.28.02

Chez FOP'S, c'est chez les Gaurel. Un bar sympathique, et un restaurant sans chichi où l'on mange un menu tout compris frais, bon, pas cher, dans une ambiance sympathique et conviviale. Frédéric définit ainsi sa restauration: « chez nous, c'est une cuisine simple, d'ouvrier... et j'en suis fier! ». Un bar, une terrasse sur la Promenade, Chez Fop's est une adresse d'un autre temps qui fait du bien au budget, au ventre et au moral!



## Ma Ferme

21 rue Henri Laborit / Tél.: 04.67.32.26.20

C'est un des lieux anthologiques de Sérignan, le Restaurant Ma ferme, spécialisé dans les grillades au feu de bois depuis 1966. Fred et Claudia Pajau reçoivent dans une atmosphère cosy et une ambiance bon-vivant, l'hiver dans la jolie salle chaleureuse, et l'été dans le jardin. Cerise sur le gâteau, on y croise parfois du beau monde! Des chanteurs comme Patrick Sébastien, Electro Deluxe ou Thomas Dutronc ont travaillé ou travaillent encore au studio d'enregistrement du même nom, créé par le patron à côté du restaurant.



## La Coccina

13, boulevard Voltaire / Tél.: 06.62.60.14.59

Un joli bistrot – bar à vin à deux pas des halles. On y partage des tapas ou on y mange de bons plats cuisinés par Alan et servis par Sarah, sa compagne. Tout est cuisiné le jour même avec les produits du marché. Le couple se fournit en local pour les vins, les légumes, les poissons. Alan a de l'or entre les doigts et propose une cuisine savoureuse, créative, qui rencontre un joli succès. La Coccina va faire peau neuve! Le resto vient tout juste d'être vendu à jeune couple, Priscilia et Julien, qui va prendre la relève dès décembre si tout va bien!



## Restaurant Le Mistral

124 Allées de la république / Tél.: 04.99.43.52.44

Une belle terrasse sur la place du village, des assiettes méditerranéennes avec une spécialité de poissons, du fait maison et un menu du jour. Un accueil souriant de Manu Montoya, le patron du Mistral, qui a deux passions: la boxe... et la cuisine!



## Grrr food

13, boulevard Voltaire / Tél.: 07.83.13.11.67

Une adresse rare et précieuse: le restaurant végan d'Isabelle, alias Madame Grrr Food! L'étal, situé aux halles de Sérignan, est ouvert le midi plusieurs jours par semaine. Les assiettes sont colorées, équilibrées, généreuses, créatives, biologiques, vivantes et variées: des salades, des spaghettis de légumes, de croquettes de légumes, de céréales, des rouleaux de printemps, des verrines, et des desserts créatifs et gourmands... Garanties sans souffrance animale!



## Maison Viel

Chemin de la Prade / Tél.: 04.48.17.16.60

Chez Jean-Pierre Viel, c'est cuisine et traditions! Nappes blanches, plats cuisinés dans la plus pure tradition gastronomique française. Lui aime parler de « cuisine du dimanche de nos grands-mères ». Bref, de bonnes assiettes, dans un joli cadre, hiver (avec une salle aux tons clairs) comme été (avec une terrasse donnant sur l'Orb).



## Le Lotus Bleu

1, allée Lucien Gianni / Tél.: 04.67.32.11.90

Le restaurant vietnamien de la ville, tenu par la famille Nguyen sur l'avenue de la plage, a ses habitués. On y trouve des menus le midi, le soir, les grands classiques de la cuisine asiatique tout autant que des recettes créées par Céline, la patronne, arrivée du Vietnam en 1988. Amateurs de nems, rouleaux de printemps, bo bun, soupes, raviolis frits ou vapeur, de riz cantonais, de nouilles, de plats typiques ou créatifs vietnamiens, vous serez bien reçus au Lotus Bleu!



**Thaï et la croûte**

2 rue du Général Cabrié / Tél.: 07.83.32.24.95

Une petite roulotte dans un joli jardin en plein cœur de ville: c'est le concept mobile de Thaï et la Croûte! Aux fourneaux, Alexandra Escoffier fait découvrir la cuisine thaïlandaise de son enfance, réputée parfumée, saine et gourmande. Les plats et menus sont écrits sur une grande ardoise.



On mange sur place ou à emporter, de grands classiques comme le pad thaï, des raviolis ou des rouleaux de printemps, mais aussi des plats moins connus, et tout autant savoureux et créatifs. Les produits sont frais, cuisinés à la minute, et tous les emballages sont recyclables.

**Ô Régal d'Anis**

102, allées de la République / Tél.: 09.51.06.18.26 ou 06.58.50.68.20

Ouvert en hiver tous les jours sauf le mercredi de 9h à 14h et de 18h à 21h. En juillet et août, ouverture 7 jours 17 de 9h à 17h et de 18h à 22h.

Depuis 15 ans, Saïd Choukri régale tout Sérignan de ses petits plats et de ses snacks, sur place ou à emporter. Des assiettes, kebabs, hamburger, plats du jour, couscous le week-end... tout est fait maison, cuisiné avec des produits frais et un service attentionné, efficace, adorable!

**Les pizzerias****Pizzeria du stade**

37, rue de la Prudhomie / Tél.: 04.67.32.43.08

Ouvert l'hiver du mardi au dimanche de 10h à 13h30 et de 17h à 21h

En saison: Ouvert 7 jours/7. Pour Jérôme Estadiou, la pizza est un produit noble! 20 pizzas, à la tomate, blanches ou gourmandes, des produits frais, une pâte faite main, un service rapide... Les clients en redemandent!

**Chez Tom Pizza**

53 bis, allées de la république / Tél.: 06.79.70.18.80

Des pizzas traditionnelles façonnées à la main, des pâtes fraîches avec sauce maison, mais également une carte de grillades, burgers et autres propositions alléchantes servies avec le sourire! Belle terrasse l'été, petite salle l'hiver mais surtout en vente à emporter.

**Claudio pizza**55 allées de la république  
Tél.: 04.67.21.57.45

On va chez Claudio Pizza tant pour le sourire et la sympathie du patron, Claude Vignon, que pour ses bonnes pizzas de tous les formats: l'enfant, l'adulte, la familiale... Une belle carte et la pizza du mois. Jolie terrasse l'été, l'hiver c'est à emporter!

**Pizzazou**

Avenue de la plage / Tél.: 04.67.39.59.64

Récemment repris par le propriétaire de la pizzeria du stade, un fervent adepte des bonnes pizzas élaborées avec des produits frais, Pizzazou rouvre avec une trentaine de pizzas à la carte, en deux formats, sans oublier les plaques à partager! Ouvert tous les soirs du mercredi au dimanche.

**Boire un verre en grignotant****Le bar du centre**

118, allées de la République / Tél.: 04.30.72.56.01

L'été, on peut y manger, l'hiver, on y boit un verre en discutant avec les gens d'ici, avec une vue à 180 degrés sur la promenade et son marché trois fois par semaine: un des lieux historiques de notre village!

**Bébert café**

Rue Henri Laborit / Tél.: 06.34.47.69.66

En face du lycée, le bar snack du midi tenu par Fred Pajau, le patron de Ma ferme! Des sandwiches, des boissons, et l'irremplaçable baby-foot. Une grande salle, un beau jardin, on peut dire qu'ils sont gâtés les lycéens, d'ailleurs le lieu est fréquenté par tous.



**Chez les Jean**

Halles de Sérignan, bd Voltaire / Tél.: 06.07.77.07.75

Ouvert tous les matins (sauf le mardi) depuis peu, c'est déjà l'un des temples des amateurs de bonne chère. Jean-Baptiste Camman aime la charcuterie, les fromages, il aime trinquer, la convivialité. Chez les Jean, on peut boire des bières locales, des vins du coin, avec une assiette de charcuterie ou de fromage. Une adresse parfaite pour décompresser, passer du bon temps. Chez les Jean, on ne parle pas de régime, c'est péché!



**Garcia frères**

Avenue de la plage / rue du 14 juillet / Tél.: 04.67.32.13.83

Deux adresses à Sérignan, une même famille! Les Garcia pères et fils proposent un pain cuit au feu de bois et une pâtisserie digne des plus grandes tables. Un salon de thé situé avec terrasse à l'angle de la Promenade permet de déguster sur place leurs glaces maison, les sucreries et snacks évidemment, mais également de magnifiques tapas à l'apéritif!



**La cave si le vin**

Place de la Libération / Tél.: 06.13.59.44.42

Une adresse incontournable de la ville! La cave Si le vin, installée dans une maison vigneronne typique, propose une grande sélection de vins du coin, des pépites que l'on ne trouve que là pour certaines. Mais on peut aussi y boire un verre, sur les tables hautes installées devant la cave ou sous les vieilles pierres de la halle, ancien hôtel de ville de Sérignan. Avec Sylvain Amat, le patron, on découvre des vins, on déguste sa propre sélection, on peut grignoter à la bonne franquette des bocaux de pâtés régionaux et autres produits locaux, le tout en discutant avec les tables à côté et le patron, car dans ce domaine également, Sylvain a un vrai don!



**Grand Café PMU**

100, allées de la république / Tél. : 09.80.62.83.61

Véronique et Julie Leiser, mère et fille : deux drôles de dames qui gèrent d'une main de maître ce bel établissement, l'un des plus anciens de la ville. La terrasse est très agréable, notamment au coucher du soleil ! On s'y retrouve pour boire un verre et déguster des tapas maison. Les clients ne s'y trompent pas, il y a toujours du monde au Grand Café !



**La cabane à huîtres**

Halles de Sérignan, bd Voltaire

Serge Ramaye est producteur sur l'étang de Thau et vend ses huîtres tous les matins aux halles de Sérignan. Cerise sur le gâteau, ou plutôt citron sur l'huître, on peut les déguster sur place avec un petit verre de vin blanc de la cave, grâce aux tables hautes et aux chaises disposées devant l'étal en bois. Un lieu parfait pour faire le plein d'iode et de convivialité!



La ville en actions

**Acheter directement chez nos artisans et producteurs**

**Pêcheur Philippe & Claude Sauzet**

Rue du 11 novembre

Sérignan, c'est également un village de pêcheurs de père en fils! C'est de cas de la famille Sauzet qui vend en direct son poisson fraîchement pêché tous les mercredis matins dans la petite rue du 11 novembre. Philippe (et son frère Jérémie pêcheur à Valras-Plage) ont pris la relève de leur père Claude, véritable figure locale. Ils sont la 6e génération de pêcheurs Sauzet, et la 7e officie déjà!



**Poissonnerie Chez Simon**

Halles de Sérignan, bd Voltaire

Avis aux amateurs de baudroie ou de murex, le poisson à Sérignan, c'est aussi chez Simon! Un ancien pêcheur devenu poissonnier... Vous y trouverez des poissons de Méditerranée et tous les produits de la mer.



**Domaine Lupia**

Route de Vendres / Tél.: 06.01.32.17.63

Françoise et Amaud Lupia ont tous leurs oliviers sur les terres sérignanaises. Ils cultivent des variétés à huile mais également des variétés à « croquer » comme la fameuse lucques AOP du Languedoc. Vous trouverez leurs excellents produits - huiles de différents assemblages, olives, tapenades, pâtes d'olives - sur les marchés de Sérignan où Françoise tient un stand de vente directe, ou en vous rendant directement au Domaine Lupia.

**Famille Figueras maraîchers**

27 chemin de Mazeille / Tél.: 06.16.02.79.50

Sébastien Figueras cultive toute l'année des fruits et légumes de saison sur ses terres situées à Sauvian et Sérignan. L'une de ses spécialités est la pomme et le jus de pomme, mais l'été son stand est incontournable pour ses tomates et ses melons également! C'est sa sœur Céline qui vend sa production, trois fois par semaine au marché de Sérignan et le samedi matin à la cave coopérative. (Sébastien étant également vigneron!).

**Vernède Producteur**

2 chemin des Layres / Tél.: 06.24.52.49.92

Une fierté Sérignanaise! Les asperges vertes biologiques de Lionel et Sabine Vernède sont servies sur la table de l'Elysée et dans les plus grands restaurants français. Mais les clients (et restaurateurs du coin) s'y ruent pour tous leurs produits: melons, artichauts, tout est beau! Les fruits et légumes sont savoureux toute l'année, cultivés en famille, avec passion mais sans produits chimiques! Vous les trouverez sur les marchés de Sérignan, mais également en vente directe à la ferme quelques après-midi par semaine.

**Boucherie Ô Délices**

1 rue du 11 novembre / Tél.: 09.85.12.07.04

Said Choukri (qui tient également le resto snack O régal d'anis) a ouvert sa propre boucherie où l'on trouve - et c'est le patron qui le dit - les meilleures merguez du coin! Un service souriant et des viandes (hallal) joliment exposées.

**La ferme à l'ancienne**

Rue Cave Boyère / Tél.: 06.41.58.85.65

Rémy Rossignol cultive sur son terrain situé à deux pas des jardins familiaux des fruits, légumes, et des fleurs. Il vend également des plants potagers avec ses propres semis et vend les œufs de ses poules. Pour acheter sa production, vous pouvez vous rendre directement sur son exploitation ou aller devant la pizzeria du stade les jours de marché où il tient un petit stand sympathique et atypique, à son image.

**Reine Gouzin Courtial Productrice**

Lieu-dit Vigne salade / Tél.: 06.18.05.22.12

Reine vend ses fruits et légumes de saison, produits à Sérignan, sur le marché tous les lundis, mercredis et vendredis matins. Le moins que l'on puisse dire, c'est que Reine évite les produits chimiques. Ce n'est pas raisonné, c'est très raisonné: si un légume nécessite un traitement, elle préfère ne pas en produire!

**Boucherie Philippe Ferrero**

3 rue du 14 juillet / Tél.: 04.67.39.63.35

Philippe et Marie Ferrero ont monté voilà 15 ans un beau commerce en plein cœur de ville. Philippe est un excellent artisan qui a 40 ans de métier. Il choisit bien les producteurs et fermiers avec qui il travaille. Ses charcuteries valent également le détour, et on ne peut parler de Ferrero sans évoquer la spécialité sérignanaise: la saucisse piquante, très appréciée des calabrais installés dans le village!

**Boucherie chevaline Olivier Guerrero**

Tél.: 06.99.62.03.72

Olivier prépare et vend de la viande chevaline (cheval et âne), depuis plus de 30 ans. Il est présent sur le marché de Sérignan tous les mercredis matins mais il peut également livrer sur commande. L'artisan sérignanaise travaille bien et propose de la daube, des rôtis entre autres pièces classiques. Sa clientèle est fidèle pour la qualité des produits de l'artisan, mais également pour sa personnalité typique: Olivier, on l'entend de loin sur le marché, et pardi!



## Léa Bonnes Éleveuse

Ranch St Jean à Sérignan-les-plages / Tél.: 04.67.32.38.88

Léa, monitrice d'équitation dans le ranch familial, élève une centaine de brebis dans les prés salés des Orpellières. Sa production d'agneau, certifiée biologique, est faite dans de petites quantités. Ici, pas d'industriel, et de la bienveillance pour les bêtes qui passent leur été en estive dans l'Aveyron. Si ça vous intéresse, il faut réserver: c'est très demandé, le bouche-à-oreille a fonctionné, les clients particuliers sont déjà là et les restaurateurs commencent à s'intéresser l'exploitation.



## Épicerie fine L'Owendo

85, avenue de la Plage / Tél.: 04.49.06.69.50

L'Owendo, ouvert récemment par Marie-Pierre et Gérard Weber, propose des produits régionaux d'épicerie fine: cassoulets, foies gras, bouillabaisse, huiles d'olive, miel, des confitures locales, macarons occitans... Le Grand Sud gourmand!



## La bière du grand loup

10 bis chemin de la Grangette / Tél.: 06.65.46.23.66

Sérignan a également sa bière locale élaborée avec passion par Christophe Audié! Christophe, alias Kris, propose une gamme complète allant de la blonde à la brune en passant par les IPA, rousses ou blanches. Ses bières sont équilibrées, l'accueil est chaleureux, les clients en redemandent! Pour les trouver, n'hésitez pas à appeler pour prendre rendez-vous. Ce sera également l'occasion de découvrir les « Biscuits de la Louve » élaborés par Sabine, compagne de Kris, avec les drêches de la bière... Un délice!



## Mas Noguès

Rue de la Prudhomie

Les rouges, rosés et blancs sérignanais du Mas Noguès sont produits par Sophie Noguès, vigneronne sympathique, souriante et très active! Vous les trouverez les jours de marché dans son caveau situé à deux pas de la Promenade ou sur certains événements organisés par la ville. Sophie ne fait que de la vente directe.



## Boulangerie Pâtisserie Pierre Picarelli

5 bd Voltaire / Tél.: 04.67.32.15.93

Ouvert tous les jours sauf le dimanche de 6h15 à 13h et de 16h à 19h  
50 ans qu'ils régaleront Sérignan... C'est la famille Picarelli! Servis par Caty et Pascale, vous y trouverez le pain fait par Jean-Louis et Grégory, les pâtisseries et le salé de Stéphane, et les bons petits plats de Caty et Pascale pour la partie traiteur. Et le sourire la gentillesse de l'équipe en prime!



## La cave des artistes

138 avenue de la plage / Tél.: 04.34.45.71.58

Olivier Barbel propose dans sa Cave des artistes une sélection de vins d'ici avec une prédominance de vins issus d'une agriculture respectueuse. Une belle cave où l'on peut également trouver les apéritifs locaux ou autres liqueurs du Sud. Un bar permet sur place la dégustation.



## La Cave coopérative Les Vignerons de Sérignan

114, bd Roger Audoux / Tél.: 04.67.32.23.26

La cave coopérative de Sérignan est une cave jeune, dynamique, qui produit d'excellents vins. Pour les trouver, rien de plus simple: vous pouvez vous rendre au caveau de vente, entièrement refait, vous rendre sur les nombreux événements auxquels la cave participe, ou qu'elle organise directement, et enfin, leur réseau de distribution est bien fait: les vins de la cave sont faciles à trouver dans les commerces, restaurants et bars du coin... et c'est tant mieux!



## Domaine de Querelle

Domaine de Querelle / Tél.: 06.14.97.35.21

Michel Abel propose des vins AOC coteaux du Languedoc régulièrement primés, et faisant partie du guide Hachette des vins depuis plus de 10 ans. Pour les trouver, vous pouvez vous rendre dans le caveau de vente du Domaine ouvert presque tous les jours en soirée, ou appeler pour prendre rendez-vous directement.



Vos commerçants vous souhaitent de belles fêtes de fin d'année...  
à Sérignan bien sûr!



Album Journées du Patrimoine / .....





Les festivités d'Halloween sont une tradition à Sérignan. Les services de la ville se sont mobilisés pour décorer la commune de citrouilles géantes, d'affreux squelettes, ou autres objets effrayants, mais pas que... À l'heure où nous bouclons ce magazine, l'après-midi d'Halloween bat son plein avec un programme toujours aussi riche: un spectacle de jonglage, de feu et d'acrobatie, une color-run déjantée, et la traditionnelle soirée des ados dans le parc Rayonnant... décidément, il se passe toujours quelque chose à Sérignan !



1



2



3



4



5



6



7

- 1) 03/09 - Fête des associations
- 2) 09/09 - Présentation de saison à La Cigalière
- 3) 15/09 - Visite de Kléber Mesquida à la Cave
- 4) 21/09 - Inauguration de l'extension de l'école maternelle
- 5) 25/09 - Cérémonie des Harkis
- 6) 09/10 - Fête du Miel
- 7) 11/10 - Découverte des étiquettes du vin primeur réalisées par deux classes des écoles Paul Bert et Jules Ferry.

Retrouvez toutes les photos de la ville sur Facebook et sur le site internet [www.ville-serignan.fr](http://www.ville-serignan.fr).

# La Légion d'honneur

À l'occasion de la commémoration de la signature de l'armistice du 11 novembre 1918, nous vous présentons ce premier ordre national qui vise à honorer des citoyens français. C'est la plus haute distinction. Elle récompense « les mérites éminents acquis au service de la France soit à titre civil, soit sous les armes ».

Les deux conditions d'attribution pour entrer dans l'ordre de la Légion d'honneur sont la nationalité française et l'honorabilité. Les étrangers peuvent être distingués mais ne sont pas membres. Le futur légionnaire doit avoir un casier judiciaire vierge et une bonne moralité. Une enquête préalable assure la recevabilité des dossiers sur ces deux points. « La Légion d'honneur est la récompense des mérites éminents acquis au service de la Nation, soit à titre civil, soit sous les armes ». C'est la mission du conseil de l'ordre qui juge. Ces mérites prennent les formes les plus diverses puisqu'il s'agit d'apprécier l'action d'un être humain, la richesse d'un parcours de vie, un acte de courage ou de générosité, une action en faveur des idéaux nationaux. Les promotions à un grade supérieur sont accordées si le légionnaire fait la preuve de nouveaux mérites et selon des délais minimums :

- du grade de Chevalier à celui d'Officier: 8 ans.
- d'Officier à Commandeur: 5 ans.
- de Commandeur à la dignité de Grand Officier: 3 ans.
- de la dignité de Grand officier à celle de Grand-Croix: 3 ans.

Mais chaque année une vingtaine de dérogations à ces règles sont observées. Elles sont données à titre exceptionnel à des personnes ayant exposé leur vie. En général des militaires tués ou blessés en opération, pompiers et sauveteurs, officiers de police. Mais aussi par exemple aux médaillés d'or aux jeux olympiques, pour avoir fait rayonner la France dans le monde. Les étrangers peuvent être décorés s'ils ont rendu des services, culturels ou économiques, à la France ou encouragé des causes qu'elle défend (droit de l'Homme, liberté de la presse, causes humanitaires...). Enfin, les visites de chef d'État sont également l'occasion d'attribution de la médaille aux personnes officielles qui soutiennent la politique de la France. Qu'elle soit recherchée, critiquée ou jalosée, qu'elle captive ou qu'elle agace, la Légion d'honneur suscite toujours autant d'intérêt après deux siècles d'existence. Forcée par les soubresauts de l'histoire, elle a survécu aux changements de régimes, elle a dépassé les polémiques et s'est adaptée aux mutations de la société.

Depuis le centenaire du début de la grande guerre, chaque année en novembre (sauf en 2020), nous rendons hommage aux militaires sérignanais qui ont défendu le pays sur tous les fronts. Après la médaille militaire l'an dernier nous concluons par la reconnaissance de certains médaillés de la Légion d'honneur.



Pour se faire, l'Agathois Laurent Virenque, nous a transmis le résultat de ses recherches dans la grande histoire de nos héros nés au village. Ne pouvant pas les citer tous, notre choix est arbitraire.

- Blanchon Jean-Marie, né le 8 juin 1841, capitaine, décoré en 1887.
- Crouzat Raymond, né le 27 avril 1890, patron pêcheur et patron du canot de sauvetage de Valras, décoré en 1947.
- Fabre Georges, né le 15 mars 1786, caporal au service de la garde impériale en 1805, capitaine ensuite, décoré en 1831.
- Jean-Baptiste Henric, né le 27 août 1770, colonel, décoré en 1804, puis officier et chevalier de Saint Louis en 1814.
- Philippe Henric, né le 12 avril 1773, capitaine, 8 blessures par coup de feu et coups de sabre, décoré en 1844.
- Cabrié Auguste, né le 19 septembre 1836, école militaire, fini général de brigade, décoré en 1871, promu officier en 1891 et commandeur en 1898.
- Labadie Pierre, né le 24 avril 1789, blessé puis prisonnier, rentre de captivité 1814 et devient agriculteur. Décoré en 1813.
- Lacroix Jean-Baptiste, né le 7 novembre 1819, chef de clinique chirurgicale de la faculté de Montpellier, puis médecin en chef à l'hôpital de Béziers, décoré en 1883.
- Panis Georges, né le 23 avril 1906, lieutenant-colonel, prisonnier de 1940 à 1945, puis ingénieur à l'usine d'Imphy à Pamiers, décoré en 1956.
- Pierson Jean-Louis, né le 19 avril 1869, école militaire d'infanterie, capitaine en 1915, chef de bataillon en 1918, blessé à la cuisse, intoxiqué par les gaz, décoré en 1915.
- Sigé Antoine, né le 25 juin 1837, négociant et président de la société française de secours mutuel à Moscou, décoré le 1er août 1901.
- Thomières Jean, né le 18 août 1771, capitaine à l'armée des Pyrénées-Orientales, adjoint à l'état-major général, puis adjoint au général Lanusse en Italie et aide de camp du général Victor, promu chef de bataillon en 1800, il fait partie de la Grande Armée en 1805, il est nommé baron d'empire en 1809, il est tué par balle près de Salamanque en 1812, décoré en 1804, promu officier en 1807. Son nom est inscrit sur le pilier de l'Arc de Triomphe.

Un grand merci à l'immense travail de Laurent Virenque!

Photo en haut: Il s'agit de Jacques Cabrol, « gueule cassée » de 1916, blessé par les tirs de canon trop courts, lancés par les Français. Aveugle, il n'est décédé qu'en novembre 1945, après avoir été décoré en 1933!

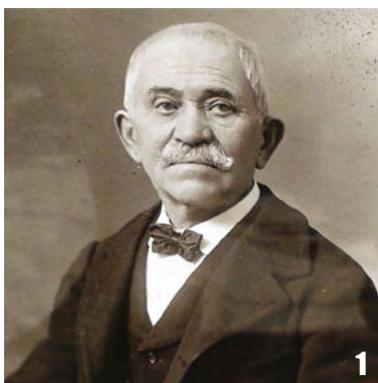


## La menuiserie du Pont dite la menuiserie Rouquette

Jean-Louis Rouquette, né en 1849, était menuisier dans la rue Lamartine. Il était le père de Clémentine, épouse Dieudé (bouchère), père de Marguerite (épouse Béziat), de Rachel (épouse Rouanet) et de Louis (père de Suzanne, épouse Lengay). Louis, né en 1899, a créé la menuiserie du boulevard Pasteur : la menuiserie du Pont. Son histoire nous est contée par Claude Llana, fils de Robert, menuisier chez Rouquette.

La menuiserie du Pont, c'était l'atelier de papa... Lorsque nous passions devant en voiture sur la route de Vendres, mes sœurs et moi chantions : « L'atelier de papa ! L'atelier de papa ! ». Mon père, Robert Llana, était spécialiste des fenêtres.

Même si nous y sommes allés peu souvent, j'aimais bien me retrouver dans ce lieu chargé d'histoire et de sueur. Car l'atmosphère restait détendue malgré les nombreuses heures de présence. Mon père y a travaillé quarante-trois ans (de 1945 à 1988). Les journées étaient de dix heures et il était derrière ses machines pendant 55 heures par semaine puisque les samedis matin permettaient de terminer le travail hebdomadaire. Au-delà de ce rythme infernal, une seule chose me choquait : les bruits des machines et en particulier ceux de la scie à ruban et de la raboteuse électrique. Cela donne du sens à l'expression : « sourd comme un menuisier ». Mais la plus dangereuse des machines était la toupie. Elle a permis de gagner du temps et d'améliorer la productivité des travailleurs mais elle a aussi mutilé bon nombre de doigts de menuisiers...



Était-ce le prix à payer par les professions manuelles pour enraceriner la modernité ?

De mon côté, j'étais à la fois attiré par cette intelligence des mains et cette capacité à créer. Mais aussi, effrayé par les conditions de travail (55 heures par semaine, debout derrière une machine et ce dans un bruit assourdissant). Je crois pouvoir dire aujourd'hui que cela a été un profond repoussoir. Je ne savais pas ce que je voulais faire plus tard mais au moins, je savais ce que je ne voulais pas faire... Malgré les efforts de mon père pour m'apprendre le métier, j'ai tout fait pour échapper aux effets de la reproduction sociale. Cela n'a pas été facile tous les jours... J'ai dû imposer mes choix et me battre pour y parvenir. La menuiserie du Pont exerçait sur moi un effet d'attraction-répulsion qui appartient à ma construction personnelle. Car on n'échappe pas à la passion du bois aussi facilement.

Mon grand-père paternel et mon père étaient menuisiers et moi... il fallait que je m'invente un monde sans la menuiserie du Pont.

Dans ce contexte, voilà ce que me disait mon père, Robert Llena lors de sa quatre-vingt-quatorzième année :

« Lorsque mon père, Antoine Llena, est venu s'installer dans l'Hérault, il avait suivi, en Espagne, deux ans d'apprentissage de menuiserie. À 17 ans, il est embauché à Villeneuve-lès-Béziers chez Massoutier comme menuisier. Il y travaillera deux ans. Mais, le fils de Massoutier a voulu travailler avec son père. Antoine a donc cherché un travail ailleurs. Et, à l'âge de 19 ans, on lui propose un emploi de menuisier à Sérignan. Il y allait à vélo durant deux ou trois ans. Puis, il va s'acheter une moto pour faire les trajets.

Ensuite, le patron de la menuiserie, Louis Rouquette propose de leur louer l'atelier et de devenir associés. Louis Rouquette, Louis Coulet, Paul Faure et Antoine Llena deviennent alors artisans indépendants et gestionnaires de la menuiserie.

La menuiserie a connu des heures de gloire avec l'aménagement du littoral et les chantiers de Valras-Plage ou du Cap d'Agde. Il fallait aussi faire des cercueils pour les enterrements des villageois. Durant l'été, pour compléter ses revenus, chaque fin de semaine, mon père servait les clients au Mira-mar (propriété de la famille Rouquette). Mais, il y a eu deux grosses faillites qui leur ont fait perdre beaucoup d'argent.



C'était des entrepreneurs qui géraient mal leur affaire et qui ruinaient derrière eux les artisans fournisseurs des compléments de construction (plombier, menuisier...). Ils vont être obligés de passer la main. Dans le bâtiment, c'était fréquent...

En 1966, Joseph Segarra, Roger Maury et Régis Pigassou reprennent la suite et notre atelier prend le nom de menuiserie du Pont... Ils auraient voulu que je reprenne la gestion de l'atelier comme mon père... Mais je n'ai jamais voulu. Je préfère rester ouvrier et ne pas rentrer dans cette prise de risques, mon père en avait trop souffert. »



N.D.L.R.: Marcelle Bertrand se rappelle, elle a fait sa communion solennelle en 1937. Le repas de famille s'est tenu dans la menuiserie du grand-père, Louis Rouquette, sur le boulevard Pasteur.

Photos :

En bandeau page précédente : Les acteurs de la menuiserie du Pont en 1975 (de gauche à droite) : Robert Llena, Germain Sanso, Jacques Laverne, Daniel Segarra, Régis Pigassou, François Amoros, Joseph Segarra, Guy Colas, Roger Maury.

1 : Portrait de Louis Rouquette

2 : L'équipe en 1950 (de gauche à droite) : Antoine Llena, Pierre Picarelli, Roger Maury, Paul Tessier, Paul Faure, Louis Coulet, le chef d'équipe.

3 : Le jeune Pierrot Piccarelli avant qu'il ne devienne boulanger.

## Anecdote locale

Pour nos vieux sérignanots et pour en sourire, un souvenir des années 50.

Il était une fois un Monsieur CETOU, ou peut-être SAIS-TOUT, qui habitait rue Général Domergue, derrière les halles actuelles. On pourrait dire effectivement que ce Monsieur était l'agence Havas officieuse. Mais à l'époque, avec notre langue d'Oc, notre cher patois, le raccourci a été vite pris : on l'a surnommé Monsieur CETO (O se disant OU). Celui-ci avait des pratiques furtives mais fructueuses. Il allait en septembre « au vin de lune » : avec sa barque, à la nuit tombée, il vendangeait les ceps alignés le long de l'Orb. Comme

beaucoup d'autres au village qui fabriquaient leur piquette à 8°.

Nos œnologues qualifiés actuels n'ont rien inventé pour la récolte de nuit ! Mais le vin est meilleur !

CETO allait de ci, de là, dans les jardins, à la cueillette des tellines à la Maire, dans la campagne pour braconner avec pièges ou filets, surtout les petits oiseaux. Le comble de l'histoire est que... son fils unique était gendarme !

Ne manquons pas de dire que l'existence de ce Monsieur nous a été rappelée par Henri Piazza et Guiguite Molinier (... elle va très bien!).

## GROUPE ENSEMBLE, POUR SÉRIGNAN

Ce magazine municipal vous est maintenant familier depuis onze ans. Il a été imaginé et conçu par un de nos brillants collaborateurs, Julien Barthélémy qui, au fil du temps, a été aidé par Andréas Alberti et Charlotte Couloumiès. Julien n'a eu de cesse de l'améliorer, avec toute la rigueur, l'honnêteté et le professionnalisme qui le caractérisent.

Julien a décidé tout comme Andréas de donner une nouvelle orientation à sa carrière. La municipalité remercie chaleureusement l'un et l'autre pour tout ce qu'ils lui ont apporté, compétences, efficacité, passion entre autres nombreuses qualités. Nous leur souhaitons dans leur nouvelle voie de trouver réussite et épanouissement.

Demain nous nous attacherons à garder le même niveau d'exigence pour votre information. Nouveau venu et expérimenté Antoine Garcia, accompagné par Charlotte Couloumiès, hérite d'un flambeau qu'il maintiendra allumé grâce à sa propre personnalité et avec une liberté d'entreprendre que nous respecterons.

Jacques Dupin  
1er adjoint  
Délégué à la communication

## GROUPE AGIR POUR SÉRIGNAN

### *Voté en conseil municipal*

Lors du conseil municipal du mois d'octobre, nous avons soulevé le problème qui concerne la modification des modalités de réservation des garderies avant et après l'école et de la cantine des écoles maternelles et primaires.

Auparavant, les réservations pouvaient se faire 48 heures avant le jour J. La modification du règlement prévoit aujourd'hui que les parents doivent réserver 6 semaines à l'avance, sans pouvoir faire aucune modification ni rajout.

Nous pensons que ce délai est trop important pour prévoir aux parents qui travaillent la garde de leur enfant, sachant qu'un certain nombre n'a pas de planning mensuel fixe (grande distribution, médical etc.). Il nous semble que 15 jours seraient un délai raisonnable autant pour les commandes des repas de cantine que pour la gestion du personnel d'encadrement.

Les élus de la majorité se sont engagés à réévaluer les besoins des parents concernés et à réajuster si possible le fonctionnement en concertation avec les parents d'élèves et nous-mêmes.

Nous les remercions de tenir compte de nos demandes et attendons les nouvelles propositions.

Contact :  
agirpourserignan@gmail.com  
Christelle Vaneeclo, David Santacreu

## GROUPE POUR SÉRIGNAN

### *La sécurité, on en parle ?*

« Le but de toute association politique est la conservation des droits naturels et imprescriptibles de l'Homme. Ces droits sont la liberté, la propriété, la sûreté, et la résistance à l'oppression ». Ces quelques lignes extraites de la Déclaration des Droits de l'Homme et du Citoyen de 1789, sont un des marqueurs forts de notre République. Dit autrement, chaque individu a droit, pour lui et les siens, mais aussi pour ses biens, à la sécurité.

Qu'en est-il pour notre commune ? Selon le Ministère de l'Intérieur, depuis 2016 le nombre total moyen de cambriolages s'élève à 28 par an, soit plus de deux par mois. Pour 2021, il est en augmentation ; tout comme les dégradations concernant les biens des personnes. En juin 2021, Midi Libre évoquait le ras-le-bol des habitants de la résidence des Sables Blancs à Sérignan, ulcérés par la montée de la délinquance et le trafic de stupéfiants. Et depuis... ? Le 21 août dernier, « Hérault Tribune » mentionnait l'incendie volontaire de 4 véhicules, sur le parking situé impasse de la Sansouire (Quartier de la Galine). Récemment la page Facebook de la Ville a annoncé la réduction de l'éclairage public nocturne en expliquant que les forces de police n'ont pas constaté de hausse de l'insécurité urbaine en lien avec l'extinction des points lumineux. Dont acte. Si nous sommes favorables à cette décision que nous demandions dans notre dernière Tribune libre, il devient urgent d'offrir une meilleure protection à nos concitoyens. Des solutions existent : augmenter nos effectifs de Police, installer des caméras vidéo à la Galine, installer un poste provisoire l'été à Sérignan-Plage, mieux équiper nos Policiers comme vient de le faire Valras, ... Bref, conjuguer prévention et sécurité.

Éric Boujon, Yannick Bénézech

Des questions et des choix qui vous concernent directement, des projets et des investissements pour la ville, des arbitrages et des orientations pour le futur... sont autant de débats qui animent les séances du Conseil Municipal. Décisions votées en octobre 2022.

## Reversement de la taxe d'aménagement au profit de la Communauté d'Agglomération Béziers Méditerranée

La loi de finances pour 2011 a institué la taxe d'aménagement perçue de plein droit par les communes dotées d'un plan local d'urbanisme (PLU) ou d'un plan d'occupation des sols (POS) nécessitant une autorisation d'urbanisme. Cette taxe est due par le bénéficiaire de l'autorisation de construire ou d'aménager qui peut être un particulier ou un professionnel.

Le reversement de la taxe d'aménagement par les communes aux établissements publics de coopération intercommunale (EPCI) était facultatif jusqu'au 31 décembre 2021, cette faculté étant laissée à leur libre appréciation. La Communauté d'Agglomération Béziers Méditerranée ne percevait, à ce jour, aucune part de taxe d'aménagement de la part des communes.

L'article 109 de la loi n° 2021-1900 du 30 décembre 2021 de finances pour 2022 a modifié l'article L331-2 du code de l'urbanisme et rend obligatoire le reversement, total ou partiel, de la taxe d'aménagement par les communes aux EPCI à compter de 2022. La nouvelle rédaction de l'article L.331-2 du code de l'urbanisme stipule que « tout ou partie de la taxe perçue par la commune est reversé à l'établissement public de coopération intercommunale ou aux groupements de collectivités dont elle est membre, compte tenu de la charge des équipements publics relevant, sur le territoire de cette commune, de leurs compétences ». Ces dépenses d'équipement public doivent contribuer à la réalisation des objectifs du développement

durable définis à l'article L.101-2 du code de l'urbanisme soit l'équilibre entre la qualité urbaine, architecturale et paysagère, la diversité des fonctions urbaines et la mixité sociale, la protection de l'environnement, la lutte contre le changement climatique et l'adaptation à ce changement...).

Les modalités de reversement de la taxe d'aménagement par les communes à la Communauté d'Agglomération Béziers Méditerranée doivent être définies par délibérations concordantes. La convention définissant les modalités de reversement est annexée à la présente. Ainsi, au titre de sa compétence obligatoire et exclusive en matière de développement économique, la Communauté d'Agglomération Béziers Méditerranée supporte la charge des dépenses d'équipements publics réalisés dans les zones d'activités. Concomitamment, l'exercice de cette compétence par la Communauté d'Agglomération Béziers Méditerranée génère des retombées fiscales pour les communes membres.

Il est donc proposé d'adopter le principe du reversement par les communes à la Communauté d'Agglomération Béziers Méditerranée de l'intégralité de la taxe d'aménagement perçue en 2022 et les années suivantes pour toute opération de construction, de reconstruction et d'agrandissement d'un bâtiment, d'installations ou d'aménagements de toute nature, réalisée sur toute nouvelle zone d'activité économique d'intérêt communautaire.

## INFOS +

### 8000 arbres par an pour l'Hérault

Dans le cadre de son engagement en faveur de la préservation de l'environnement et de la biodiversité, le Département de l'Hérault a relancé l'opération « 8000 arbres par an pour l'Hérault » visant à faire don d'arbres aux communes pour les promouvoir dans l'espace public en insufflant une prise de conscience collective. Cette année, le Département peut fournir à la commune 55 arbres d'essences diverses.

### Convention de partenariat avec l'APEAI Ouest Hérault - Renouvellement

Il est proposé de renouveler le partenariat avec l'Association de Parents et d'Amis d'Enfants et d'Adultes Handicapés Mentaux Ouest Hérault dans le cadre d'une activité « nettoyage des plages » du groupe VILLA de l'IME les Hirondelles.

Entre nous



Retrouvez l'intégralité des procès-verbaux relatifs aux conseils municipaux sur le site [www.ville-serignan.fr](http://www.ville-serignan.fr), rubrique > Mairie-Services > Conseil municipal



## S'éveiller à la culture dès le plus jeune âge

Dans le cadre de ses actions de médiation avec les publics, La Cigalière a développé cet automne un parcours artistique pour les tout-petits, en venant à leur rencontre dans les lieux d'accueil de la ville qui leur sont dédiés : multi-accueil Les Glob'Trotteurs et ALSH maternel.

En amont des représentations du spectacle "Le ciel est par-dessus le toit", Sarah Hassler et Marou Thin, artistes musiciennes, ont proposé des ateliers d'éveil musical (photo ci-dessus). Leur compagnie « Pic & Colegram » attache une grande importance à la rencontre directe et bienveillante avec le jeune enfant et sa famille, premier ingrédient dans leur processus de création artistique. La compagnie a ainsi fait découvrir aux enfants des pistes d'exploration en lien avec la musique et l'imaginaire pour préparer la représentation en découvrant l'harmonie des voix, les instruments du spectacle. Les enfants ont ensuite assisté au spectacle en temps scolaire ou périscolaire ou même accompagnés de leurs parents pour compléter ces temps d'ateliers.

### Découvrir les métiers de la culture : les lycéens de Marc Bloch en immersion à La Cigalière et au Mrac

Dans le cadre du parcours « Découverte des métiers de la Culture, du Patrimoine et des Métiers d'Art » lancé par la Région Occitanie, La Cigalière, en collaboration avec le MRAC - Musée régional d'art contemporain Occitanie - propose à des lycéens une immersion d'une journée sur les deux structures culturelles de la ville. À travers un dispositif de speed-dating « métiers », ils peuvent rencontrer et interroger le personnel, au plus près de leur réalité professionnelle.



De la médiation à la production, à la technique et à la régie, en passant par l'accueil des artistes et les coulisses, les élèves ont pu avoir un aperçu des différents métiers et parcours professionnels.

### Focus théâtre: UN HAMLET DE MOINS

#### Chronique d'une farce tragique aussi drôle qu'insolente

Présentée pour la première fois au Théâtre des 13 Vents à Montpellier, dans le cadre du Printemps des Comédiens, Un Hamlet de moins est la dernière création du duo Saccomano/Garraud. La tournée fait étape à La Cigalière avant d'entamer une tournée nationale.



De la pièce de Shakespeare, Nathalie Garraud et Olivier Saccomano n'ont gardé que quatre personnages: Hamlet, le prince sombre qui veut venger l'assassinat de son père, Ophélie, promise aux abus du patriarcat, Laërte, son frère et Horatio, l'ami philosophe. Ils arrachent cette jeunesse dorée des manigances de cour pour les propulser 420 ans plus tard, dans une société contemporaine pas moins malsaine que le royaume du Danemark. Survêts fluo, écrans, et baskets se mêlent aux fraises et culottes classiques dans une esthétique hybride et foutraque! Un grand vent de liberté souffle sur cette relecture d'Hamlet. Une soirée pour (re)découvrir Shakespeare et la prégnance d'un chef-d'œuvre dans une réalité terriblement contemporaine.

> **Judi 10 novembre à 20h30. Durée 1h15 - Dès 14 ans.**  
 Tarifs: 18 € | 16 € (Privilège) | 14 € (Réduit). Durée: 1h15.

## PROGRAMMATION DE NOVEMBRE À DÉCEMBRE

### GROU! (Jeune public - Théâtre)

Cie Renards - Effet Mer

> **MERCREDI 16 NOVEMBRE À 16H30**

Comme chaque année, Charles fête son anniversaire tout seul dans sa cuisine. Et comme chaque année, il fait un vœu secret en soufflant ses bougies, exactement comme le lui a appris sa Mamie. Mais voilà que cette année, un sauvage poilu brandissant une torche enflammée débarque par la porte du four...

À partir de 7 ans. Durée: 60 min. Goûter offert à 16 heures.  
 Tarifs: 6 € | 4 € (- de 11 ans)

### MALIK DJOUDI (Electro/Pop)

Troie

1<sup>ère</sup> partie: Par le Hublot de Sarah Amiel

> **SAMEDI 19 NOVEMBRE À 20H30**

Sans doute un talent rare. De ceux qui traversent autant les boulevards de vos nuits qu'ils ne musardent aux terrasses ensoleillées. Nommé artiste révélation aux Victoires de la Musique 2020, l'artiste français à la voix androgyne revient avec un troisième album solaire et sensuel, « Troie ». Chevalier d'une pop, épris d'une grammaire concise, sans fioritures, les textes restent fidèles à la simplicité stylistique de l'artiste.

Tarifs: 18 € (Debout) | 24 € (Assis) | 22 € (Privilège) | 20 € (Réduit) | 11 € (- de 11 ans)

### LE COMPLEXE DE L'AUTRUCHE (Cirque)

Collectif d'équilibristes

> **SAMEDI 26 NOVEMBRE À 20H30**

Neuf femmes et hommes, dont l'activité principale consiste à faire ce que tout le monde fait, mais en se tenant sur les mains, la tête en bas, détournent « faire l'autruche ». Une invasion de délicatesse, de lignes de force, de présences absurdes, de plaisir du geste. Un zoom sur l'immobile tangible, une ode à la diversité, une fable incongrue et prophétique, une envolée joyeuse!

Tarifs: 18 € | 16 € (Privilège) | 14 € (Réduit) | 8 € (- de 11 ans)  
 Dès 5 ans. Durée: 1h15.

### GLOBULE (Jeune public - Marionnettes)

Le Clan des Songes

> **MERCREDI 30 NOVEMBRE À 16H30**

Derrière une paire de lunettes rondes et épaisses se cache Globule, un petit garçon discret, très souvent « dans la lune », qui vit seul avec son père. Quand Globule enlève ses lunettes, le monde devient flou. Il peut alors s'amuser à le transformer en s'inventant des histoires absurdes, drôles, touchantes, effrayantes parfois, et il adore ça!

À partir de 3 ans. Durée: 35 min. Goûter offert à 16 heures.  
 Tarifs: 6 € | 4 € (- de 11 ans)

### DELUXE (Electro/Pop)

+ 1<sup>ère</sup> partie

Moustache Gracias

> **VENDREDI 2 DÉCEMBRE À 20H30**

La recette est désormais connue: un cocktail de hip-hop, de funk et d'electro saupoudré de ce qu'il faut de cuivres, auquel on ajoute une pincée d'humour, des costumes scintillants... et des moustaches bien sûr!

Tarifs: 26 € (Debout) | 32 € (Assis) | 30 € (Privilège) | 28 € (Réduit) | 15 € (- de 11 ans)

### STRIP: AU RISQUE D'AIMER ÇA (Théâtre immersif - Réalité virtuelle)

Cie Libre Cours - Julie Benegmos et Marion Coutarel

> **JUDI 8 DÉCEMBRE À 19H30 ET 21H30**

Une plongée immersive dans le milieu du striptease mêlant témoignages, récit autobiographique et fiction. Le spectacle de Julie Benegmos et Marion Coutarel vient déranger l'ordre social et sexuel de notre société, déplaçant notre regard vers la question de l'amour.

Tarifs: 18 € | 16 € (Privilège) | 14 € (Réduit)  
 Dès 16 ans. Durée: 1h15.

### CIRCUS INCOGNITUS (Cirque)

Jamie Adkins

> **MERCREDI 14 DÉCEMBRE À 20 HEURES**

Clown, acrobate, jongleur, fildefériste, Jamie Adkins est un véritable phénomène. Après avoir aiguisé ses multiples talents au Cirque du Soleil ou au Cirque Éloize, il promène aujourd'hui son personnage sensible et lunaire sur les scènes du monde entier. Circus Incognitus, c'est l'intemporelle histoire burlesque d'un petit homme aux prises avec les difficultés de la vie quotidienne.

Tarifs: 12 € | 10 € (Privilège) | 8 € (Réduit) | 6 € (- de 11 ans)  
 À partir de 6 ans. Durée: 1h05.

MUSÉE RÉGIONAL D'ART CONTEMPORAIN

## À vos agendas!

# Expos d'automne à voir jusqu'au 19 mars 2023

### Music Hall des Lettres de Didier à Boum! Boum!

Noëlle Pujol, lauréate du Prix Occitanie Médecis 2020.

L'exposition fait le lien entre deux des derniers projets de l'artiste: le film *Les Lettres de Didier*, basé sur les 149 correspondances, à l'écriture délirante et poétique, que lui a adressé son frère handicapé et séparé d'elle depuis leur enfance; et son prochain film intitulé *Boum! Boum!* qui sera son premier long métrage de fiction. Elle en dévoile ici sa préparation par la mise en espace de vidéos, de dessins, de textes, de photographies et d'objets, l'exposition révèle ainsi l'écriture en cours de ce film.

lettrisme mais bien d'artistes qui utilisent les lettres, les mots, les phrases ou encore la ponctuation comme vocabulaire plastique. Une expérience, précieuse s'il en est en ces temps d'extrême saturation numérique, de découvrir des mots, même les plus galvaudés comme si c'était la première fois, une ouverture sur un imaginaire poétique.

### Un musée à soi

Cette exposition est le résultat d'une expérience inédite au musée: un accrochage participatif réalisé avec les patients de l'atelier Art.27 du Centre de jour du Biterrois sous la direction artistique de la chorégraphe Mathilde Monnier à partir des collections du musée.

### Aoulioulé

L'exposition réunit 27 artistes de génération et de nationalités différentes. Cette exposition présente des « peintures de mots et des tableaux parlants ». Il n'est pas question uniquement de poésie ou de

Et il vous reste deux mois pour découvrir l'exposition de collection actuelle avant le nouvel accrochage prévu en janvier 2023. Deux mois pour déambuler dans un parcours qui fait dialoguer des œuvres d'artistes phares de la scène contemporaine.



Noëlle Pujol, *Photographie préparatoire, Boum! Boum!*, 2021 © Noëlle Pujol.

LES RENDEZ-VOUS DU MRAC

#### • Mes vacances au musée

> **Mer. 2, jeu. 3 et ven. 4 nov.** : Un musée pour fabriquer nos histoires avec l'artiste Geoffrey Badel.

De 10h à 12h pour les 5-7 ans et de 15h à 17h pour les 8-12 ans. Tarif: 12 €/3 jours/enfant. Sur réservation.

#### • Dim. 6 novembre, 15h / Visite découverte

Exposition *Aoulioulé*. Gratuit.

#### • Mer. 9 novembre, 14h30 / Visite enseignants

*Aoulioulé*, *Un musée à soi* et *Music Hall* (des *Lettres de Didier à Boum! Boum!*). Gratuit.

#### • Dim. 13 nov. et 11 déc, 15h / Visite découverte

*Un musée à soi* et *Music Hall* (des *Lettres de Didier à Boum! Boum!*). Gratuit.

#### • Dim. 20 novembre, 15h / Lecture et performance

Autour de l'exposition *Aoulioulé*. *Ma Langue de Chien*, lecture de Hugo Pernet et *Musique du Monde Contemporain*, performance de Gwendal Coulon. Gratuit.

#### • Sam. 26 novembre, 14h30 / Visite en LSF

Exposition des collections. Gratuit, sur réservation.

#### • Dim. 27 novembre, 15h / Visite VIP

*Un musée à soi* par Mathilde Monnier et les patients du centre de jour du biterrois, commissaires.

> **Performance**: *Géant* de Francisco Tropa, activée par le danseur Daniel Lühmann. Gratuit.

#### • Dim. 18 décembre, 15h / Atelier-goûter en famille

Exposition *Aoulioulé*. Compris dans le tarif d'entrée, sur réservation. À partir de 5 ans.

#### • Mes vacances au musée

> **Mer. 21, jeu. 22 et ven. 23 déc.** : *Le grand détournement* avec l'artiste Cécile Mella.

> **Mer. 28, jeu. 29 et ven. 30 déc.** : *Au-delà de la peinture...* avec l'artiste Julien Alins.

De 10h à 12h pour les 5-7 ans et de 15h à 17h pour les 8-12 ans. Tarif: 12 €/3 jours/enfant. Sur réservation.

**Horaires du mardi au vendredi, 10h-18h et le week-end, 13h-18h (fermé le lundi).**

**Musée régional d'art contemporain**

Tél. : 04 67 17 88 95 / <http://mrac.laregion.fr>

À voir / À faire

CULTURES LOCALES

### Lèu Nadal, perqué la piòta ?



Al sègle XVIen, C. Colomb, quand tornèt de las Americas menèt, entre autras causas, de polas que disiá de las Indias. Aqueles volatils que los Mayas ne presavan las plumas per se parar, e la carn per se regalar.

Arribada a la Cort de França, serviguèron la piòta al banquet de Catarina de Medicis e Enric lo segond, puèi a la nòça del filh Carles lo IXen.

Mai tard, Loís lo XIVen faguèt bastir una volièra a Versalhas, e nomenèt un Capitan per gardar los piòts.

Lo perqué de Nadal, es que la piòta arribèt sus las taulas de Nadal gràcias a Carles lo VIIen del Sant Empiri e son equipatge, al sègle XVIIIen,

Dempuèi aquel temps, la manjam a la bròca, rostida, farcida, amb de castanhas, de truffas, de campairòls,... acompanhada d'un bon vin d'en cò nòstre. E vosautres, cossí l'aprestatz ...?

### Bientôt Noël, pourquoi la dinde ?

Au XVIe siècle, C. Colomb, quand il revint des Amériques, il emporta, entre autres choses, des poules qu'il disait des Indes. Ces volatiles dont les Mayas appréciaient les plumes pour se parer, et la chair pour se régaler.

Arrivée à la cour de France, on servit la dinde au banquet de Catherine de Médicis et Henri II, puis à la noce du fils Charles IX.

Plus tard, Louis XIV fit construire une voilière à Versailles, et nomma un Capitaine pour garder les dindes.

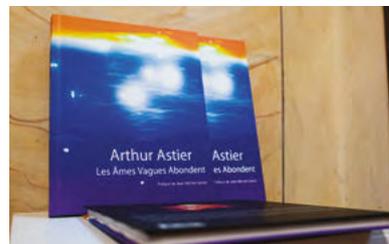
Quant à la période, la dinde semble être arrivée sur les tables de Noël grâce à Charles VII du Saint Empire et son équipage au XVIIIe siècle.

Depuis ce temps-là, nous la mangeons à la broche, rôtie, farcie, avec des châtaignes, des pommes de terre, des champignons... accompagnée d'un bon vin de chez nous. Et vous, comment la préparez-vous ?



### CHÂTEAU VARGOZ

« Les âmes abondent » premier livre d'Arthur ASTIER



Arthur Astier, artiste photographe de 26 ans originaire de Béziers, vient de réaliser son premier ouvrage de photographies et de poèmes. Le livre contient toutes les photographies de sa série abstraite sur l'Eau, « Les Âmes Vagues Abondent », auxquelles sont liés des poèmes de sa création. Le mélange photos/poèmes nous permet d'entrer plus intensément dans l'univers du jeune biterrois. La sortie du livre se fera au Château Vargoz à Sérignan, où l'auteur est actuellement artiste résident, le dimanche 6 novembre de 15h à 19h. Une séance de dédicace permettra des rencontres et des échanges autour de cette nouvelle création. Cet évènement marquera également la fin de l'exposition « Au-delà des songes » qu'Arthur Astier partage avec Anabelle Yolle. Les œuvres du photographe seront donc visibles. L'exposition est ouverte du jeudi au dimanche inclus de 15h à 19h.

### Le parler sérignanais ou le Franpatois

*Un langage, un dialecte, un patois local, une manière de s'exprimer*

Les mots et expressions que nous vous présentons, sont souvent utilisés par les anciens Sérignanais qui ont entendu leurs parents et grands-parents parler patois à la maison. Ces mots, issus de l'occitan, sont francisés et souvent déformés; ils sont aujourd'hui encore « injectés » dans les phrases du parler de tous les jours. L'orthographe (plutôt phonétique) n'est pas toujours fidèle pour pouvoir être lue et prononcée par tous. Et ce n'est pas de l'argot!

- A bisto de nas : à vue de nez, à peu près, environ.
- Amaï ? : Encore ? De nouveau ?
- Amaïrit : toujours dans les jupes de sa mère

- Avoir la cagagne : avoir peur, angoissé.
- Baceler : tirer, frapper
- Bailher (bailler) : donner
- Calo té : Tais-toi
- Canotte : roseau, canne de Provence
- Chuquer : sucer, boire
- S'espatarer : s'étendre de tout son long
- Escaouceler quelqu'un : le critiquer
- Gounlamas : personne peu soigneuse
- Pastis : remue-ménage, embouteillage, désordre
- Un raspias : un avare
- Un timboul : un fou

À voir / À faire

MÉDIATHÈQUE SAMUEL BECKETT



# Rêver une île, évadez-vous avec la médiathèque

« Robinson Crusoé c'est vous, c'est moi, c'est tout le monde. Nous sommes tous Robinson. Parce que c'est l'homme de la solitude sur une île déserte. Et je crois que chacun se sent plus ou moins sur une île déserte, même dans une HLM. Mais chacun doit réécrire Robinson Crusoé, doit écrire son Robinson » (M. Tournier). Autour de la thématique de l'île, la médiathèque vous propose un programme varié d'animations pour vous évader et rêver d'ailleurs. Embarquement immédiat!

**Exposition Robinson Crusoé ou Le dessein d'une île Gravures de Lionel Balard. Textes de Cordesse.**

**Du 18 nov. au 13 jan. 2023 - Tous publics, entrée libre.**

**> Vernissage/Rencontre vendredi 18 novembre à 18h30**

Fruit d'une création dialoguée entre le poète Cordesse et le graveur Lionel Balard, Robinson Crusoé ou le dessein d'une île propose une lecture originale et moderne du mythe de Daniel Defoe. Cette réécriture poétique reprend la trame narrative de ses illustres prédécesseurs mais les artistes abordent ici des rivages nouveaux interrogeant le langage poétique et visuel dans un même mouvement, le rapport à l'autre, à soi, à la nature.

**Atelier sillons et linogravure par l'artiste Lionel Balard Samedi 19 novembre de 10h30 à 12h.**

**Enfants à partir de 8 ans et adultes - Sur réservation.**

Lionel Balard est un artiste plasticien, graveur, diplômé de l'École Nationale Supérieure d'Art. Membre du collectif de graveurs Le Chant de l'Encre, il crée les Éditions de l'Entour et initie Les Cahiers des Passerelles (livrets associant poètes et plasticiens). Sous le pseudonyme Léon Bralda, il est l'auteur d'une vingtaine de recueils de poésie.

**Atelier d'illustration d'un carnet de voyage Robinson Crusoé par Virginie Roca**

**Samedi 26 novembre à 15h30 À partir de 7 ans - Sur réservation.**

**Quiz Musical: Chansons & musiques insulaires**

**Samedi 3 décembre à 15h30 - Tous publics, sur réservation.**

Chacun, chacune habite son caillou, qu'il soit d'Ouessant, de Belle-Ile ou Marie-Galante; pour les réunir, la musique est toujours prétexte à jeter des bras sur la mer. Venez découvrir et écouter des extraits sonores, vous amuser des petites anecdotes qui font palpiter la grande histoire de la musique.

**Lecture à haute voix: Grand Hôtel Paris**

**par Gilles Moraton, écrivain**

**Vendredi 9 décembre à 18h30 - Adultes, entrée libre.**

Pour Gilles Moraton, auteur d'un recueil de nouvelles inédites, Grand Hôtel Paris, l'île sera imaginaire, déplaçant notre rapport aux choses, jouant sur les cadres de pensée avec lesquels nous pensons ce qui nous entoure. Soumis à une lecture à deux voix, les textes de Moraton jouent au chassé-croisé avec L'ordre des choses, un texte de Bruno Remaury... À chacun son Vendredi, à chacun ses frontières!

**Spectacle « une ode à l'hiver et à la générosité » par Églantine Jouve**

**Samedi 10 déc. à 15h30 - À partir de 5 ans, sur réservation.**

Les cadeaux sont au centre de la fête de Noël, mais ceux-ci sont-ils toujours matériels? N'y a-t-il pas d'autres présents sous nos yeux tout aussi importants, que l'on oublie parfois et qui sont à renommer et à redécouvrir?

**Projection Ciné: La flore des îles Robinson Crusoé**

**Samedi 17 décembre à 15h30 - Tous publics, entrée libre.**

Philippe Danton est un artiste et un botaniste réputé pour ses recherches qui inventorient la végétation des îles de Robinson Crusoé, au large des côtes chiliennes. Tourné exclusivement sur le terrain, le film est l'occasion de découvrir le métier de botaniste. Un métier où savoir, curiosité et poésie cohabitent avec bonheur. Pour connaître le titre renseignement au 04 67 39 57 50.

L'équipe de la médiathèque vous invite à partager ses découvertes et ses coups de cœur sur les BD, romans, livres pratiques, pièces de théâtre, DVD, CD... à découvrir sur place ou à emporter.

### Walk the line

Réalisateur : James Mangold

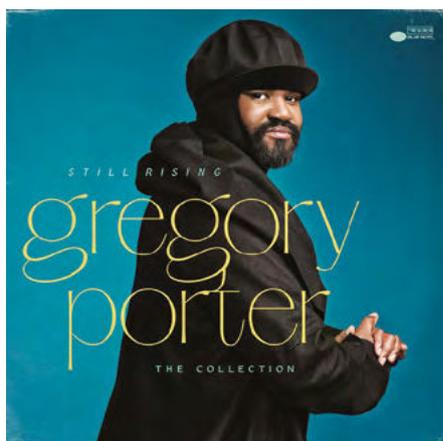
Avec : Joaquin Phoenix, Reese Witherspoon

Pôle : Image & Son

Cote : BI WALK

Walk the line évoque la naissance d'un nouveau style d'artiste, celle d'un homme qui au-delà de ses colères, des ravages de la dépendance et des tentations du statut de star, a tout dépassé pour devenir une icône. C'est aussi le parcours d'un homme qui, du fond de la période la plus noire de sa vie, a été porté par une histoire d'amour fusionnelle avec June Carter. Leur passion a nourri son art tout au long de sa vie. Cette saga est marquée par les thèmes qui feront la force de la musique de Cash et de son style minimaliste : la mort, l'amour, la trahison, le péché, l'espoir et la foi.

Elisa



### Still Rising

Gregory Porter

Pôle : Image & Son

Cote : 1.3 PORT

Gregory Porter, crooner de la nouvelle vague, oscillant entre le jazz vocal et la pop, propose avec son album « Still Rising » une collection exceptionnelle d'anciens titres incontournables, de nouvelles chansons et de duos avec des grands noms du passé et du présent. En dix ans d'une carrière fulgurante, bien que débutée tardivement, l'artiste a replacé le jazz vocal sur la carte de la musique populaire.

Cécile

### L'arbre de Noël

Écrit par Délia Huddy. Illustré par Emily Sutton.

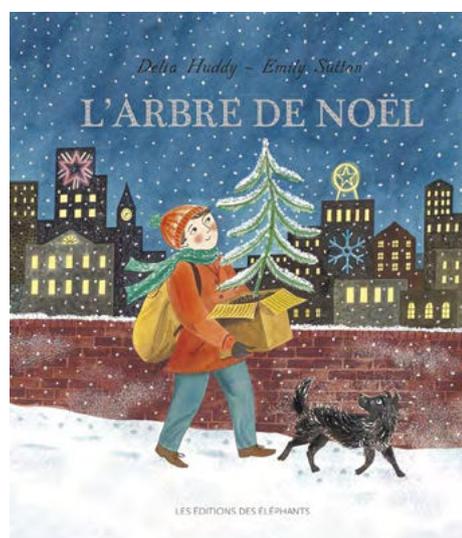
Les éditions des éléphants

Pôle : Enfance

Cote : A HUDD

L'histoire commence sur des collines où pousse une forêt d'arbres de Noël. C'est l'histoire de ce petit sapin, différent, qui a poussé de travers. Un petit garçon sans maison le plante près de la rivière, prêt de son carton. « Et cela commença à ressembler à Noël », des bougies, un accordéon, un chant de Noël... Un album qui aborde le thème de la pauvreté avec tendresse et espoir. Les illustrations sont sublimes, douces, et font ressentir l'ambiance de l'album de manière réaliste et optimiste. Emily Sutton illustratrice britannique est également peintre et sculptrice. Les illustrations contribuent incontestablement à la beauté de ce livre au charme très british.

Juliette



À voir / À faire

En un coup d'œil, les principales coordonnées utiles pour vivre, séjourner ou visiter Sérignan. Vous pouvez retrouver toutes ces informations et bien d'autres sur le site Internet de la ville : [ville-serignan.fr](http://ville-serignan.fr).

*In a look, the main contact information for live, reside or visit Sérignan. You can find all these informations and many more on the city website : [ville-serignan.fr](http://ville-serignan.fr).*

### HÔTEL DE VILLE

146, avenue de la Plage - 34410 Sérignan  
Tél.: 04 67 32 60 90  
Mél: [mairie@ville-serignan.fr](mailto:mairie@ville-serignan.fr)  
Ouverture: du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 14h à 18h et le vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h.  
Internet: [ville-serignan.fr](http://ville-serignan.fr)  
Facebook/Twitter: [@villedeserignan](https://www.facebook.com/villedeserignan)

### LA CIGALIÈRE

Rayonnant - Parc de La Cigalière - 34410 Sérignan  
Réservations: 04 67 326 326  
Billetterie: [lacigaliere.billetterie@ville-serignan.fr](mailto:lacigaliere.billetterie@ville-serignan.fr)  
Mél: [lacigaliere@ville-serignan.fr](mailto:lacigaliere@ville-serignan.fr)  
Internet: [www.lacigaliere.fr](http://www.lacigaliere.fr)  
Ouverture de la billetterie: de 14h à 18h30 du mardi au vendredi, et le samedi ou dimanche à partir de 16h, les jours de représentation uniquement.

### MÉDIATHÈQUE SAMUEL BECKETT

BP 6 - 146, avenue de la Plage - 34410 Sérignan  
Tél.: 04 67 39 57 50  
Mél: [mediatheque@ville-serignan.fr](mailto:mediatheque@ville-serignan.fr)  
Facebook: [mediathequesamuelbeckett.serignan](https://www.facebook.com/mediathequesamuelbeckett.serignan)  
Ouverture: mardi, mercredi, vendredi et samedi de 10h à 12h30, et de 15h à 18h.. Fermée lundi et jeudi.

### PÔLE SOCIAL - CCAS - FRANCE SERVICES - ANTS

Place des Anciens Combattants - 34410 Sérignan  
Tél.: 04 67 32 62 10  
Mél: [polesocial@ville-serignan.fr](mailto:polesocial@ville-serignan.fr)  
Ouverture: du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 17h sauf jours fériés.

### MUSÉE RÉGIONAL D'ART CONTEMPORAIN OCCITANIE/MIDI-PYRÉNÉES

146, avenue de la Plage - BP 4 - 34410 Sérignan  
Tél.: 04 67 17 88 95  
Mél: [museedartcontemporain@laregion.fr](mailto:museedartcontemporain@laregion.fr)  
Ouverture du mardi au vendredi de 10h à 18h. Le week-end de 13h à 18h. Fermé le lundi et les jours fériés.  
Tarifs: 5 € tarif normal et 3 € tarif réduit. Gratuit pour les -18 ans, demandeurs d'emploi, minima sociaux.

### POLICE MUNICIPALE

144, avenue de la Plage - 34410 Sérignan  
Tél.: 04 67 39 62 47 / 06 10 47 09 12  
Mél: [pm@ville-serignan.fr](mailto:pm@ville-serignan.fr)  
Ouverture: du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30, et le vendredi de 8h à 12h.

### GENDARMERIE NATIONALE

Chemin Cosse sous la Tour - 34350 Valras-Plage  
Tél.: 04 67 32 02 53

### CENTRE D'INCENDIE ET DE SECOURS

ZAC de Bellegarde - Rue Vincent Van Gogh - 34410 Sérignan  
Tél.: 04 67 39 61 23

### SERVICE ENFANCE-JEUNESSE-ÉDUCATION

Place des Anciens Combattants - 34410 Sérignan  
Tél.: 04 67 32 63 80.  
Mél: [eje@ville-serignan.fr](mailto:eje@ville-serignan.fr)  
Ouverture au public: du lundi au vendredi de 8h à 12h.

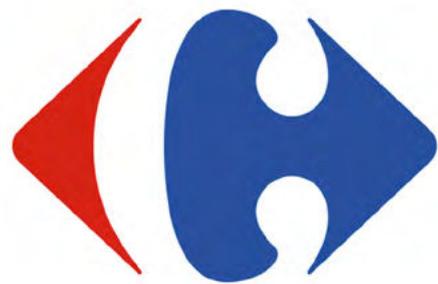
### SERVICES DES ASSOCIATIONS, DE L'ENVIRONNEMENT ET DES SPORTS

27 bis, place de la Libération - 34410 Sérignan  
**Service des Associations et locations de salles**  
Tél.: 04 67 94 82 96 / Mél: [vie.associative@ville-serignan.fr](mailto:vie.associative@ville-serignan.fr)  
Ouverture: lundi, mercredi, jeudi et vendredi de 10h à 12h et le mardi de 14h à 16h30.  
**Service Environnement**  
Tél.: 04 67 37 25 91 / Mél: [environnement@ville-serignan.fr](mailto:environnement@ville-serignan.fr)  
Ouverture: du lundi au vendredi, de 8h à 12h.  
**Service des Sports**  
Tél.: 04 99 43 86 02 / Mél: [sports@ville-serignan.fr](mailto:sports@ville-serignan.fr)  
Ouverture: du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 14h à 17h et le vendredi, de 8h à 12h.

### OFFICE DE TOURISME

Ouvert du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre et pendant les vacances scolaires  
Maison de site des Orpellières - Chemin de Mer et Soleil  
34410 Sérignan-les-Plages  
Tél.: 04 99 41 36 36 (toute l'année)  
Mél: [accueil.tourisme@beziers-mediterranee.fr](mailto:accueil.tourisme@beziers-mediterranee.fr)  
Internet: [www.beziers-in-mediterranee.com](http://www.beziers-in-mediterranee.com)

HYPERMARCHÉ  
**Carrefour**  
**SÉRIGNAN**



**OUVERT DIMANCHE MATIN**  
**de 8H30 à 13H00**

**04 67 32 61 20**

# UN HAMLET DE MOINS

10/11



# MALIK DJOUDI

19/11



# LE COMPLEXE DE L'AUTRUCHE

26/11



2/12

# DELUXE



# STRIP

(AU RISQUE D'AIMER ÇA)

8/12



# CIRCUS INCOGNITUS

14/12



Billetterie 04 67 326 326

[lacigaliere.fr](http://lacigaliere.fr)

Licences : L-R-20 7390, L-R-20 7389, L-R-20 7387

LACIGALIÈRE

1, avenue de Béziers  
34410 Sérignan

