



La vanille de Tahiti

La paëlla de l'Amicale

Un voyage en Crête

**NOTRE PRIORITÉ: ÊTRE À VOTRE CÔTÉ
POUR VOS PROJETS IMMOBILIERS**

INVESTISSEMENT VENTES
CONSTRUCTIONS ASSURANCE LOCATION
RÉNOVATIONS PATRIMOINE SYNDIC DE COPROPRIÉTÉ



www.global-immo.net

GRAND DESTOCKAGE

Suite a la renovation de notre show room,
vente de nos expositions de cuisines et salles de bains

REMISES EXCEPTIONNELLES

Du 12 au 20 abril 2025



Sector Flamicell, 16 bajos
17487 Empuriabrava (Girona)



Tel. +34 633129836
decorenove1981@gmail.com

Éditorial



Président en exercice

Christian Peron-Debarbieri

Chères lectrices, chers lecteurs,

L'époque de l'année que nous sommes en train de vivre invite naturellement à dresser un bilan de l'année qui se termine ou qui vient de céder la place à une toute nouvelle. Bilans et rétrospectives font donc florès et vous en verrez bien sûr partout.

Pourtant je ne résiste pas à faire la mienne (et la nôtre), de rétrospective. Curieux mot d'ailleurs que celui-ci : rétrospective, comme un spectacle dans un rétroviseur, expression plutôt imagée et qui dit bien ce qu'elle veut dire... parce que l'an 2024, comme ses prédécesseurs, a été un vrai spectacle. Erwin Schrödinger, l'un des pères fondateurs de la physique quantique disait, au début du XXème siècle, "Il serait dommage que ce spectacle existât sans spectateur". Il parlait bien entendu du spectacle de l'Humanité et du Monde et faisait allusion à l'hypothèse de Dieu. Alors on peut partager son opinion ou pas, peu importe, mais convenons que le spectacle en question mériterait d'avoir un ou plusieurs spectateurs !

Mais venons-en à la rétrospective , très régionale, et très orientée que je souhaite vous présenter : 2024, année bissextile, a vu les français de Roses et de l'Alt Empordà fêter les trente ans de leur Amicale, et ce fut, je crois, un événement à la hauteur des attentes de chacun. Cette année nous a permis, aussi, d'y voir naître de nouvelles activités : conférences, séquences d'informations régulières sur des sujets d'actualité, et surtout de jouir de multiples animations. Elle a été aussi, après la catastrophe de Valencia, l'occasion de mettre en évidence l'implication, déjà très forte (Cursa de la Dona, Pedalada, etc) de l'Amicale et des français dans la vie de la péninsule, puisque nous avons organisé une levée de fonds au profit des victimes ; levée de fonds qui, à l'heure où j'écris ces quelques lignes, n'est pas encore cloturée mais dont on peut dire sans risque de se tromper que c'est un succès.

Et, pour abandonner la métaphore du rétroviseur, regardons 2025 qui se profile et qui va nous proposer une nouvelle perspective : cette année 2025, le Petit Poisson aura, à son tour, trente ans, et tout le Comité de rédaction se joint à moi pour vous promettre de nouveaux moments de convivialité et de partage autour de cet événement !

Sommaire

8

CULTURE

La vanille de Tahiti
L'ostréiculture
Franz Liszt

40

MÉDECINE

La fermentation
intestinale

22

LA VIE DE L'AMICALE

La paella de l'amicale
La réunion des animateurs
La cursa de la dona
La formation aux
premiers secours
Le beaujolais
Vernissage de l'exposition
de peinture
La peinture des locaux

42

HISTOIRE

La Tour Carlina
Marie Curie
Besalu

56

CUISINE

Les recettes à base
de vanille

32

ÉNIGMES MATHÉMATIQUES

Evariste Galois

58

JEUX & HUMOUR

Sudoku
Dessin humoristique

36

VOYAGES

La Crête

62

INFOS

Marchés
Santé
Urgences

Ont participé à ce numéro : Nicole Bahers, Hervé Cou-raut, Mario Fabrega, Florence et Jacques Géricot, Steve Jund, Annie Laurent, Georges Malolepszy, Sylviane Mellion, Gilles Miglierina, Christian Peron Debarbieri, Colinne Rivalland et Sylvie Voltz.

OÙ ET COMMENT NOUS CONTACTER

▶ **AU SIÈGE DE L'AMICALE :**
C/ Doctor Fleming, 35 Entresol - 17480 ROSES
Tous les vendredis de 17h à 19h
(horaires à vérifier en juillet et août)

▶ **PAR EMAIL :**
contact@amicaleroses.org

▶ **SITE WEB :**
www.amicaleroses.org



Chers Lecteurs, Vous vous sentez une âme d'écrivain ou un talent de photographe, nous recherchons toujours des textes et /ou photos pour Le Petit Poisson, n'hésitez pas à nous contacter petitpoisson@amicaleroses.org

Publicité et édition: Isa Moral

Pour toutes informations: Téléphone: + 34 696 078 844

Dépot légal: No GI-947-2001

Les idées et les opinions exprimées dans les textes publiés n'engagent que leurs auteurs.

L'Amicale des Français décline toute responsabilité concernant les publicités apparaissant dans Le Petit Poisson.



EL REI DE LA RAJOLA.COM

Le plus grand supermarché de grès et carrelage d'Europe

NESS WHITE ROMBOS 25X75



EN STOCK

MESURES:
25X75cm

6'95€
m²+TVA

IPE PINO 50X50



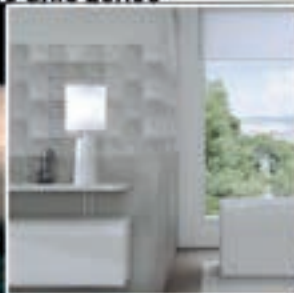
EN STOCK

MESURES:
50X50cm

9'95€
m²+TVA

JUSQU'À LA FIN DU STOCK

ZEUS GRIS 20X60



EN STOCK

MESURES:
20X60cm

7'95€
m²+TVA

ASTON WHITE 25X50



EN STOCK

MESURES:
25X50cm

8'95€
m²+TVA

LIVERPOOL BLACK 33.3X33.3



EN STOCK

MESURES:
33.3X33.3cm

8'95€
m²+TVA



PROFITEZ DE VOTRE MAISON !

> SITE INTERNET!

www.teroiducarrelage.fr



VISITEZ-NOUS!



Medinyà Ctra. N-II Km 726



Palafolls Ctra. N-II Km 680



Biure d'Empordà Ctra. N-II Km 766

+34 972 49 83 12

CLÍNICA DENTAL

implantdent



PLANIFICATION 3D EN IMPLANTOLOGIE

Pour un diagnostic précis, précis et de meilleure qualité maintenant à la clinique dentaire Implantdent Figueres, nous vous offrons les avantages offerts par le nouveau scanner 3D.

À la clinique dentaire Implantdent de Figueres, nous avons toujours voulu vous offrir un meilleur diagnostic pour votre santé dentaire. Pour cela, nous avons une grande équipe de spécialistes et de professionnels qui y travaillent. Obtenir plus de patients chaque jour qui font plus confiance à notre clinique.

L'un des outils les plus novateurs en implantologie est le scanner informatisé à faisceau conique (TAC) avec reconstruction d'images dentaires en trois dimensions.

Grâce à cette nouvelle technologie, les spécialistes en implantologie de la clinique dentaire Implantdent de Figueres peuvent effectuer une simulation de l'ensemble du traitement chirurgical, ce qui leur permet d'effectuer une chirurgie des implants dentaires plus simple et plus sûre.

Grâce au scanner à faisceau conique avec la technologie 3D, il est possible d'obtenir des images tridimensionnelles de la bouche du patient: l'os, les nerfs et les dents. Tous avec beaucoup de détails.

Grâce à un logiciel 3D spécial, le médecin peut simuler virtuellement des chirurgies implanto-logiques (planification 3D), en évaluant le profil osseux restant, la hauteur et la largeur de l'os disponible, la densité osseuse tomographique et les principales structures anatomiques de la cavité buccale.

Les images obtenues à partir de ces examens 3D permettent au médecin de mieux connaître les structures orales, ce qui permettra une meilleure planification et un meilleur développement du placement des implants et permettra de réaliser des chirurgies où l'os est rare et même pouvoir poser des implants là où auparavant, avec des tests radiologiques, ce n'était pas possible. Grâce au TAC, les patients qui pensaient ne plus pouvoir porter d'implants ni résoudre leurs problèmes buccaux pourraient être réévalués pour de nouvelles alternatives.

Club nautic 1-2
17487 Empuriabrava
872 02 75 23

Nou 63-65
17600 Figueres
972 51 21 81

Riera dels Ginjolars 71-73
17480 Roses
972 15 08 61

HORAIRE DE 9 A 21H.

www.dentalimplantdent.com

**PREMIÈRE VISITE
+ RADIOGRAPHIE
+ HYGIÈNE DENTAIRE
GRATUIT**

Selon diagnostic du médecin

CLÍNICA DENTAL

implantdent

Club nautic 1-2
17487 Empuriabrava
872 02 75 23

Nou 63-65
17600 Figueres
972 51 21 81

Fiera dels Ginjolars 71-73
17480 Roses
972 15 08 61

HORAIRE DE 9 A 21H.

www.dentalimplantdent.com

Cliniques inscrites dans le Registre Sanitaire avec le numéro E17858588, E17824255

www.ginjolars.com



IMPLANTS DENTAIRES UNE SOLUTION DÉFINITIVE



dentition fixe
4/6/8 implants



dentition complète
amovible à souhait



dentition hybride
avec dentition amovible



dentition all on four
avec 4 implants



implants unitaires
individuels / ponts

IMPLANTOLOGIE

**RADIOGRAPHIE + ÉTUDE
GRATUITES**

*Possibilité de choisir d'autres matériaux à prix différent

La Vanille de Tahiti, une épopée extraordinaire

Par *Christian Peron-Debarbieri*

Dans le monde d'aujourd'hui, chacun connaît et reconnaît l'arôme caractéristique de la vanille, toujours le même. Pourtant certaines productions sortent de l'ordinaire et sont reconnues comme telles. Leur cours reste largement au-dessus des valeurs habituelles et souligne des produits de grande qualité. C'est le cas de la Vanille de Tahiti, et on va essayer d'en mettre les causes en évidence.



Tout d'abord, souvenons-nous que cette plante n'est connue que depuis relativement peu de temps : on dit que c'est Hernan Cortès qui l'a rapportée de son premier voyage dans le Nouveau Monde.

Depuis la nuit des temps, la vanille poussait et croissait uniquement dans la région connue de nos jours sous le nom de Mexique, et il n'en existait qu'une seule variété exploitable que les botanistes appelèrent « *Vanilla Planifolia* ».

A ce moment de l'histoire, permettons-nous une petite digression : la vanille, de la famille des orchidées, est une plante qui a besoin, dans la nature, de l'intervention de l'abeille « mélipone » pour se reproduire. Le nom de vanille vient du latin « *vagina* » qui signifie « étui » ou « gousse ».

Au XV^{ème} et au XVI^{ème} siècles, la culture reste compliquée du fait du mode de reproduction de la plante, la vanille est donc rare et réservée aux plus nantis. De plus la propagation de la culture sur d'autres régions se fait lentement, à Madagascar d'abord, puis à la Réunion.

Enfin en 1841, un esclave réunionnais de douze ans, Edmond, découvre la façon de féconder manuellement les fleurs de vanille. Dès lors, à coût constant, chaque plan produisant plus de gousses, le prix de la gousse tend à baisser et un véritable marché va enfin voir le jour ; mais le nombre de zones de production et leur surface totale sont encore très faibles.



A Tahiti, pourtant, malgré un climat manifestement favorable, personne ne s'intéresse encore à la Vanille. Est-ce dû au fait que la grande affaire du moment c'est de savoir qui, de la France ou de la Grande-Bretagne, va coloniser ce territoire marin plus vaste que l'Europe d'aujourd'hui ? Quoi qu'il en soit, après une période très troublée, le protectorat français n'est confirmé qu'en 1847.

Le calme revenu, Tahiti peut alors s'intéresser aux questions commerciales. Et logiquement, en 1848, les premiers plants de *Vanilla Planifolia* arrivent à Papeete. C'est le début d'une histoire curieuse. Dans les premiers temps de cette nouvelle culture, la plante semble s'adapter plutôt difficilement à la région, et la qualité des gousses produites est médiocre.

Mais, en 1850, le Jardin des Plantes fait livrer à Papeete quelques plants de « *Vanilla Pompona* », dans l'idée de remplacer, si la nouvelle plante s'acclimate bien, les plants de *Vanilla Planifolia* cultivés jusque-là.

Seulement, les choses ne vont pas se passer comme prévu : les deux variétés se mélangent et, par croisements successifs et mutations naturelles dans un terroir et sous un climat propices, une nouvelle variété, endémique à Tahiti, apparaît.

>>>

Les tiges, feuilles et fleurs sont radicalement différentes des variétés-mère : c'est Vanilla Tahitensis, celle-là même qui est cultivée aujourd'hui en Polynésie.

Voilà la raison fondamentale qui fait que la vanille de Tahiti est un peu hors norme : c'est une plante différente de celle cultivée à Madagascar ou à la Réunion -communément nommée « vanille Bourbon »- et ses caractéristiques agronomiques et organoleptiques, elles aussi, sont différentes.



En premier lieu, les fruits de Vanilla Tahitensis sont « indéhiscents », terme aussi savant que barbare pour dire que la gousse ne se fend pas à maturité ! Elle conserve donc mieux et plus longtemps ses arômes.

De plus sa composition aromatique est elle aussi caractéristique, si vous l'avez sentie une fois, vous la reconnaîtrez entre mille !

Quelques chiffres-clé :

- production annuelle mondiale de vanille, 6800 tonnes (dont environ la moitié vient de Madagascar)
- production annuelle de vanille à Tahiti : 25 tonnes !

Le premier consommateur mondial de vanille c'est... Coca-Cola.

Et pour terminer, un rapide éclairage sur les arômes industriels : La première synthèse artificielle de la vanilline a été réalisée en 1874 par un chimiste allemand avec... de la résine d'épicéa. Mais aujourd'hui la vanilline de synthèse est le plus souvent faite avec des extraits de clou de girofle.

DUO BEAUTÉ

coiffure & esthétique



L'équipe DUO BEAUTÉ vous souhaite des joyeuses fêtes!

MÈCHES - COULEURS - MÈCHES DUO - ÉPILATION - SOINS VISAGE - MANUCURE - BEAUTÉ DES PIEDS

TEL. 972 454 956 - GRAN RESERVA - 17487 EMPURIABRAVA (GIRONA)

DU MARDI AU SAMEDI DE 10H A 19H NON STOP

L'ostréiculture et l'huître

Par Hervé Couraut

L'ostréiculture signifie : élevage des huîtres, du latin, ostrea = huître.

Dans la Rome ancienne, les coquilles d'huîtres servaient de bulletin de vote aux élections, permettant d'élire certains, mais aussi d'en écarter d'autres, d'où le mot ostracisme.

La France produit deux espèces d'huîtres : l'huître plate (*Ostrea edulis*) en très petite quantité, et l'huître creuse (*Crassostrea gigas*), très largement répandue... puisqu'on la retrouve dans nos assiettes.

Histoire de l'huître

Avant 1868, seule l'huître plate du bassin d'Arcachon, encore appelée la gravette était cultivée. Les Romains l'importaient jusqu'à Rome. Aujourd'hui, elle subsiste encore mais une maladie en limite sa reproduction dans sa troisième année.



La gravette

Reine des lieux, elle va devoir abdiquer devant une nouvelle venue. En effet, en 1868, le Morlaisien, un navire chargé d'huîtres creuses portugaises (espèce *Crassostrea Angulata*) est pris dans une tempête. Pour y échapper, le bateau s'abrite à l'entrée de l'estuaire de la Gironde mais son retard a gâté la cargaison : les huîtres avariées sont jetées par-dessus bord. Les spécimens portugais ont survécu et se sont reproduits, et en quelques années ils ont gagné le bassin d'Arcachon pour s'y fixer. Leur robustesse et les meilleurs rendements ont permis à l'ostréiculture de connaître une période faste... erreur, car en 1970 une maladie fulgurante les décime : c'est le tragique épisode de l'épizootie (épidémie). En moins de deux années, elles disparaissent complètement du bassin.



Seule solution devant cette catastrophe pour l'ostréiculture, introduire dès 1972 une autre espèce, venue du Japon, et résistante à cette maladie. Voici comment l'espèce *crassostrea gigas* dite l'huître japonaise ou la Gigas a remplacé la portugaise.

Lieu de reproduction :

Deux endroits en France sont des lieux de naissance de la Gigas : le bassin d'Arcachon principalement et le site Marennes-Oléron. A noter que les huîtres nées à Arcachon peuvent être élevées ailleurs : Bretagne, Normandie, l'étang de Leucate...



La classification

Règne : Animal
Embranchement : Mollusque
Classe : Bivalve
Ordre : Filibranchia / Sous ordre : Anisomyaria
Famille : Ostreidae
Genres : Pycnodonta, *Crassostrea*, *Ostrea*
Espèces :
- Genre *Pycnodonta* : *hyotis*, *cohlear*, *numisma*...
- Genre *Crassostrea* : *virginica*, *gigas*, *angulata*, *margaritacea*, *glomerata*, *rhizophorae*, *guyanensis*, *cucullata*...
- Genre *Ostrea* : *edulis*, *sinuata*, *lurida*, *denselamellosa*, *chilensis*, *puelchana*, *stentina*...

Le genre des *Pycnodonta* rassemble les espèces d'huîtres de fond, celles qui vivent dans des endroits ne découvrant jamais (jusqu'à 2000m). Le genre des *Crassostrea* : ce sont des huîtres de l'estran (partie du littoral découvrant à chaque marée). La reproduction a lieu à l'extérieur de la coquille, au hasard des rencontres entre ovules et spermatozoïdes. Le genre *Ostrea* vit dans les zones toujours immergées ou ne découvrant qu'occasionnellement et a un mode de reproduction différent : la fécondation se fait à l'intérieur de la coquille, puis les larves sont rejetées vers le monde extérieur.

>>>



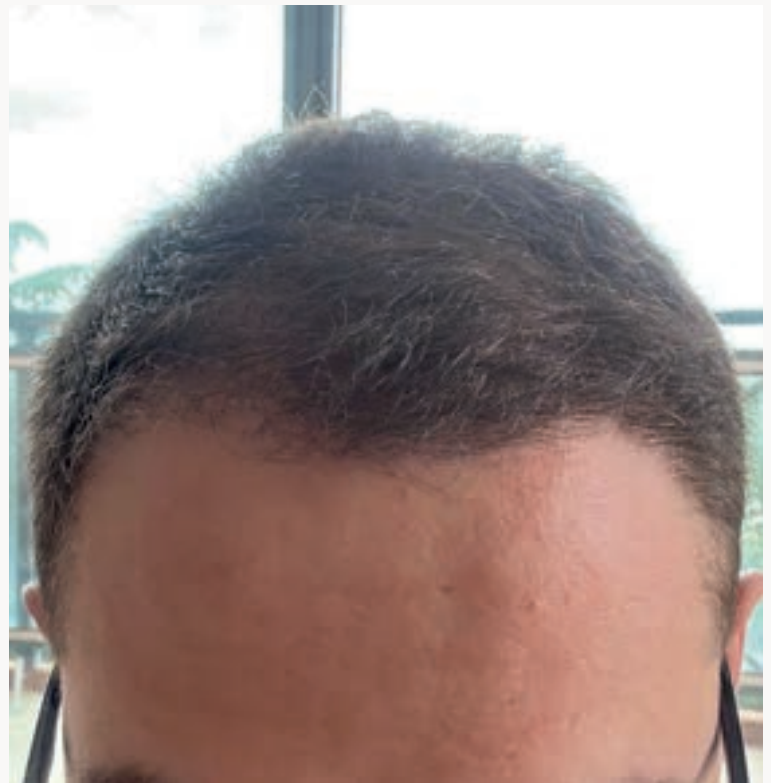
DOCTEUR MARC ADASY

Implants Capillaires Traitement de l'alopecie

AVANT



APRÈS



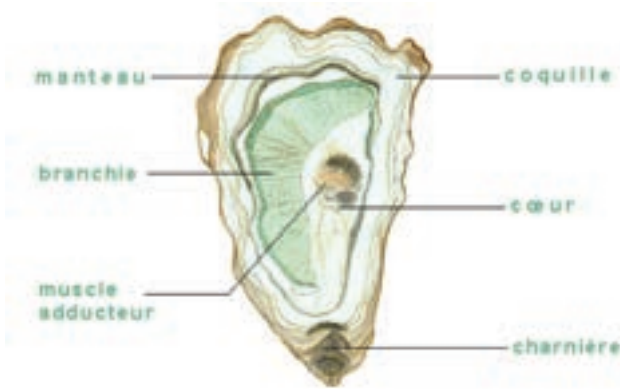
DOCTEUR MARC ADASY

FR. 0033.664.73.24.41 / ES. 0034.627.77.26.01

L'anatomie d'une huître :

Ce bivalve (2 coquilles) peut mesurer jusqu'à 15 cm de long. La coquille est ovale et coupante. La valve inférieure est creuse... miam miam ! Sa coloration est grise sauf la Marennes-Oléron, qui est verte (c'est la navicule qui lui donne sa couleur verte).

Elle vit fixée sur les rochers, les piquets ou sur les fonds meubles depuis la surface jusqu'à 80 m de profondeur. Elle se nourrit de plancton : elle est planctophage.



Le rôle du manteau : C'est ce fin voile de chair qui assure la croissance et le développement de la coquille du mollusque. Il contribue aussi à la fabrication de la nacre qui en recouvre l'intérieur. A noter que si un intrus s'introduit sous le manteau, l'huître le neutralise en le recouvrant de nacre, et deviendra une perle de culture.

La **charnière** commande l'ouverture de l'huître.

Le **muscle adducteur** la maintient fermée.

Les **corps ciliés** situés sur le manteau, identifient, par vibrations, les dangers extérieurs.

Leur agitation permet à l'huître de pomper et diriger l'eau vers les branchies où se produit l'échange d'oxygène nécessaire à sa respiration et d'apporter à la bouche les matières nutritives : le phytoplancton.

Enfin, si une huître est bien ouverte (miam miam !), il arrive qu'on voie encore battre son cœur situé juste au-dessus du muscle adducteur. Le sang de l'huître est incolore.

Fonctionnement de l'huître :

On dit que l'huître baille car en permanence, elle filtre l'eau de mer et en extrait sa nourriture.

Elle filtre à la cadence de 4 à 20 litres d'eau de mer par heure, soit près de 500 litres par jour.

Le sel est un des éléments quasi-indispensables aux huîtres. En règle générale une faible salinité est synonyme de mort pour l'huître. L'huître nécessite aussi une eau assez oxygénée et riche en plancton.

L'huître est mâle ou femelle alternativement. La première année, elle est femelle et ensuite, elle change de sexe chaque année.

La reproduction est déclenchée par la température de l'eau (20 à 25 degrés) et son degré de salinité.

L'état "laiteux" des huîtres est dû au développement des gamètes qui forment les laitances.

Une seule huître rejette entre 20 et 100 millions d'ovules et encore plus de spermatozoïdes. Les gamètes se rencontrent au hasard des courants dans le milieu marin. Sur les milliards de larves ainsi formées, seules 10% survivent.

En principe, les huîtres sont laiteuses les mois sans "r" (mai, juin, juillet, août), ce qui n'empêche pas de les déguster toute l'année.

La restriction de consommation des huîtres les mois chauds vient des époques où le transport était lent et la conservation par le froid inexistante... Louis XIV interdira la consommation d'huîtres à ces périodes suite à de nombreuses intoxications fatales à la Cour.

L'huître triploïde :

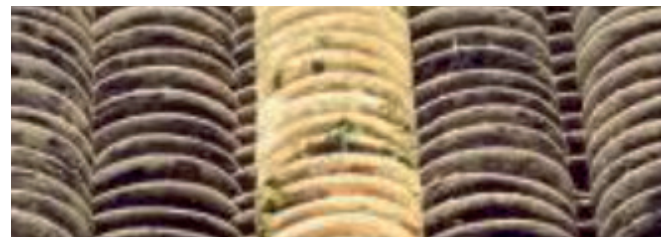
Deux laboratoires ont créé en 1997, une huître stérile dont le goût et la texture sont constants toute l'année. L'huître triploïde a trois jeux de chromosomes au lieu de deux, l'huître normale étant diploïde. La particularité de ces huîtres est qu'elles ne sont jamais laiteuses et poussent plus vite. Et comme on les trouve chez les commerçants toute l'année, on les nomme aussi huîtres des quatre saisons. Elles ne font pas pour autant l'unanimité parmi les éleveurs.

SON ÉLEVAGE

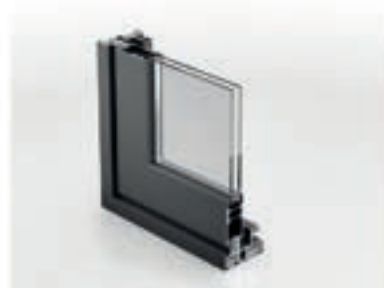
Trois années sont nécessaires avant de consommer l'huître.

Les différentes étapes

Le **captage** : Opération consistant à collecter le naissain (jeunes huîtres) sur des collecteurs en bois, ardoise, tuile chaulée (car blanchie), fer ou plastique.



>>>



DECO renove

Comentarios: Thoma Barbosca

MENUISERIE ALUMINIUM ET PVC

Le design généreux des fenêtres, ainsi que la couleur changeante des boiseries, s'intègrent élégamment au style de la maison, offrant une vue harmonieuse qui varie subtilement en fonction de la lumière du soleil. Cela permet de vivre une expérience unique de connexion avec la nature..



Sector Flamicell, 16 bajos
17487 Empuriabrava (Girona)



Tel. +34 633129836
decorenove1981@gmail.com

Le **détroquage** : A partir de huit à neuf mois, on détache les naissains pour les élever en parc jusqu'à l'âge de dix-huit mois.

La **culture à plat** : Les petites huîtres sont étendues à même le sol, puis régulièrement bougées pour leur donner une meilleure forme et limiter l'envasement. Cette solution est de moins en moins utilisée en raison des prédateurs et du rendement moindre.

La **culture en poche** : On enferme les huîtres dans des poches plastiques fixées sur des structures métalliques dites chantiers. L'avantage de cette pratique est d'obtenir des huîtres de meilleure qualité et un rendement supérieur.



L'**affinage** : La troisième année enfin, les huîtres reviennent du large, pour y être lavées, puis calibrées et mises dans des bassins, les "claires", afin d'y être affinées, ainsi leur donner un meilleur goût et les endurcir.



Calibrage : Plus le numéro du calibre est petit, plus l'huître est grosse. Si vous achetez vos huîtres en boutique, le calibre, le poids ainsi qu'un nombre minimum d'huîtres garanti doivent figurer sur l'emballage.

Numéros	1	2	3	4	5
Poids	>110g	>85<110g	>65<85g	>45<65g	>30<45g

La **vente** : avant les fêtes, plus de 50% de la production nationale est écoulee.

Rappelons qu'en vertu d'un décret sur la salubrité des huîtres et autres coquillages, le ramassage de l'huître sur un parc suspect ou de l'huître sauvage est interdit. L'application de ce décret est confiée à un organisme

officiel l'Office scientifique et technique des pêches maritimes.

Tests sanitaires :

L'enjeu de ces tests est de prouver que la culture de l'huître du bassin se fait dans un espace exempt de toute contamination.

Ainsi, de mars à fin septembre, l'Ifremer vérifie deux fois par semaine la toxicité éventuelle des huîtres.

Ce test biologique, consiste à injecter des extraits de coquillages à des souris. Si elles décèdent dans les vingt-quatre heures, ce qui recouvre le délai d'incubation, l'arrêté préfectoral d'interdiction de vente est immédiat. Mais aucun cas de maladie liée aux huîtres n'a été recensée depuis la mise en place des tests.

La profession et les élus locaux demandent de raccourcir le délai à cinq heures au lieu de vingt-quatre, et de compléter par un test chimique. Tel est le protocole de contrôle sanitaire des huîtres du bassin d'Arcachon proposé à la Commission européenne par la France, à la demande des ostréiculteurs.

A ce jour, le gouvernement a sollicité l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa), qui préconise un test sur le délai de vingt-quatre heures suivies du test chimique !!!

La filière craint qu'en n'améliorant rien, les interdictions de vente et de consommation frappent à nouveau les 340 entreprises du bassin.

Propriétés nutritives de ce mollusque et les bienfaits de l'huître

L'huître est un pur produit de la mer.

Elle a des propriétés revitalisantes reconnues et des qualités thérapeutiques indiscutables.

De plus, à poids égal l'huître a, à peu près, la même composition que le lait : elle renferme, en quantités importantes, du calcium, du phosphore, de l'iode. Riche en vitamine B12 et en fer, elle favorise la guérison du rachitisme, du goitre et de l'anémie.

Elle est peu calorique et possède des vertus aphrodisiaques.... Mais ce qui prime dans l'huître, c'est son goût.

LES PROBLÈMES RENCONTRÉS

Problèmes du milieu :

Vents forts, tempêtes, comme celle de 1999 ou de 2009 et les changements de courant peuvent les disperser. Les dépôts de vases les asphyxient.



CAFETERIA RESTAURANT



Bé...de gust

**CARN
A LA BRASA
I A LA PEDRA**

**PLATS COMBINATS
ESMORZARS**

MENÚ DIARI - 14€

MENÚ CAP DE SETMANA - 19€

MENÚ PER A GRUPS

Amb reserva!



Obert de dimarts a diumenge de 6h a 00h Dilluns tancat.

c/Empordà 74 - 17600 Figueres - Telf. 972 500 751 - trscantero@gmail.com

La destruction des collecteurs par la tempête de 2009 aura des effets sur la production dans deux ans.

Les compétiteurs :

Le développement de cultures alternatives aux huîtres, comme les moules, a entraîné de nombreuses nuisances dans certains bassins ostréicoles. Ainsi, chaque année l'ostréiculteur doit faire face à un naissain de moules de plus en plus important qui envahit tous les supports. Leur élimination donne lieu à des coûts importants. Et, lorsqu'on sait qu'une moule adulte filtre environ quatre litres d'eau par heure, on se rend compte du problème de nourriture que cela peut poser pour les huîtres.

Les prédateurs :

Le **bigorneau perceur** : Cet animal mange les huîtres en creusant un petit trou circulaire dans la coquille. Il aspire ensuite l'huître à l'aide d'une trompe.

L'**étoile de mer** est surtout un prédateur pour l'huître cultivée hors des poches.

Le métier d'ostréiculteur :

Sur ces photos, on est loin des clichés qui font parfois passer l'ostréiculture pour un travail de plein air agréable. L'ostréiculteur proche du milieu marin établit souvent son emploi du temps en fonction du dernier bulletin de météo marine.

Autre composante essentielle du rythme ostréicole : les marées. Elles seules permettent l'exploitation des concessions maritimes. En période de mortes-eaux (coefficients de marée faible) il est difficile de se rendre sur les parcs à huîtres. Durant les périodes de vives-eaux (fortes malines), les ostréiculteurs disposent de plus d'heures de travail.

Contrairement aux idées reçues, l'ostréiculture est un métier qui se poursuit tout au long de l'année.

Dans ces vieilles cabanes en bois, traditionnelles, les paysans de la mer bénéficient souvent d'un quai de déchargement. Les chalands sont ancrés dans des ports ou dans les chenaux qui s'enfoncent dans les terres. Dans ces cabanes, se réalise toute la préparation des huîtres : détroquage, calibrage, stockage.

La formation

Pour exercer le métier d'ostréiculteur un diplôme est obligatoire (formation par alternance). Bien souvent, les fils d'ostréiculteurs prennent la succession de leurs parents.

Le captage :

Ferdinand De Bon fait figure de précurseur, lorsqu'en 1853, il tente de repeupler ses parcs en posant un plancher à 15cm du sol permettant la fixation des larves.

Victor Coste recouvre les parcs de coquilles vides et de fagots. Cette méthode de captage favorise la récolte du naissain.

Jean Michelet, autre pionnier de l'ostréiculture propose de récolter le naissain d'huîtres à partir d'une tuile chauffée. Cette amélioration permet de récolter les huîtres et surtout de décoller les petites huîtres plus facilement, sans les abîmer. La trouvaille de ce maçon arcachonnais, en 1865 est encore utilisée.





Montiró Group

COURTIER EN ASSURANCES ET MUTUELLES SANTÉ

Pour le particulier et professionnel.

Déplacement à domicile et gestion des sinistres personnalisée.



Habitation



Habitation
saisonnnière



Véhicule



Vie



Professionnel



Mutuelle santé

+10

Décennale



Industriel



Commerce



Planification
financière



Allianz



GENERALI



JASON MUÑOZ

Autorisation: J558GC



Sector poblat típic
Avenida Canal, 21
17487 Empuriabrava



+34 656580257
jmunoz@montirogroup.com

Franz Liszt

Conférence donnée par Mario Fabrega, texte adapté pour le Petit Poisson par Nicole Bahers



Né en 1811, dans un village appartenant à l'époque à la Hongrie, Franz Liszt est un des compositeurs de musique romantique par excellence, un génie, un grand voyageur, qui a parcouru la moitié de l'Europe et donné des concerts notamment à Séville, Barcelone et Madrid.

Un enfant prodige

Adam, son père, joue du piano, du violon, du violoncelle, de la guitare et Franz Liszt, dès l'âge de 6 ans, commence à l'écouter attentivement et à s'intéresser à la musique sacrée et musique romantique. À 7 ans, il reçoit sa première leçon de piano, commence à composer et à improviser dès 8 ans. Il se produit en concert l'année suivante.

Il est présenté comme un enfant prodige à la cour d'Estherazy et son père obtient des fonds de la noblesse pour qu'il étudie la musique et la composition auprès de Karl Czerny, disciple de Beethoven, Hummel, et Antonio Salieri. Ses premiers concerts publics ont lieu en 1822 à Vienne, et il est accueilli dans les cercles aristocratiques de Hongrie et d'Autriche, ce qui lui permet de rencontrer Beethoven et Schubert.

Ses premiers voyages en Europe

En 1823, la famille Liszt quitte Vienne pour Paris, et Franz donne, en cours de route, des concerts à Munich, Augsbourg, Stuttgart et Strasbourg. Il ne peut malheureusement pas devenir étudiant au conservatoire : le directeur du centre, Luigi Cherubini lui explique que, selon une nouvelle règle qu'il avait lui-même établie, seuls les citoyens français étaient dorénavant autorisés à étudier au Conservatoire de Paris. Adam devient donc le professeur de son fils qui, en outre, apprend le français. Il se produit dans des cercles privés ou au Théâtre Italien et acquiert une grande popularité.

De 1824 à 1827, il visite l'Angleterre avec son père, étudie la composition avec Anton Reicha et Ferdinando Paër, et compose un opéra. Mais ces œuvres ne rencontrent pas le succès et il se consacre à des idées religieuses.



Sa période parisienne

Au cours de l'été 1827, Franz Liszt tombe malade et son père le conduit à Boulogne-sur-Mer, ville thermale, où il se rétablit mais où son père décède du typhus. Consacrant son temps à la musique, et bien qu'il ait déjà gagné beaucoup d'argent et de notoriété, il n'a pas eu le temps de développer sa culture. A partir de 1830, il dévore des livres, plusieurs milliers, retourne à Paris et vit avec sa mère dans un petit appartement. Pour gagner sa vie, il donne des cours de piano et de composition, et prend les habitudes de la vie parisienne nocturne en se mettant à boire et à fumer. Il tombe amoureux d'une de ses élèves, Caroline de Saint Cricq, fille d'un ministre qui s'oppose à cette idylle, et connaît à nouveau une période de mysticisme religieux.

Tecnik informatica

Specialiste informatique à Rosas



Vente

Vente d'ordinateur neuf et occasion (portable et tour), tous matériels informatique, tablette, réseau, etc...



Internet

Service Wifi autour de la boutique et a Santa Margari-da <HOTSPOT_TECNIKINFO>. Solution FIBRE et WIMAX internet pour votre maison ou immeuble.



Réparation

Réparation hardware et software multi-marque windows, linux, mac os, pc et portable



Téléphonie

Vente de carte prépayé, recharge tout opérateur. Router 4G.



Vidéo Surveillance

Installation de caméra pour votre maison ou local comercial.

Sécurisez votre maison ou votre entreprise avec la gamme complète de **caméras connectées par wifi ou par câble**. Tecnik Informatica fournit et/ou installe votre système de vidéosurveillance pour prévenir les effractions ou le squat de votre propriété (48 heures avant le squat définitif de votre propriété).



Il lit toujours beaucoup et rencontre Victor Hugo, Alphonse de Lamartine, et Heinrich Heine. Il fait également la connaissance de Hector Berlioz, au lendemain de la création de la Symphonie Fantastique, et de Paganini, lors d'un concert au profit des victimes du choléra. La ville est devenue le centre des activités pianistiques tant avec des musiciens d'exception que des fabricants, dont Erard, qui modernisent l'instrument.

En 1833, il réalise des transcriptions et des concerts de la Symphonie Fantastique qui reste inconnue et inédite, pour lui donner sa popularité. Il se lie d'amitié avec Frédéric Chopin, et commence à développer, sous son influence, son côté poétique et romantique.

La « Lisztomanie » européenne

Liszt entretient une relation stable avec la comtesse Marie d'Agoult entre 1833 et 1844 avec laquelle il aura deux filles et un fils; elle quitte son époux pour rejoindre Franz à Genève et y donne naissance à une petite fille. En 1834 il rencontre Félicité Robert de Lamennais. Sous l'influence de ces deux femmes, sa production créatrice explose, il enseigne au conservatoire de Genève et rédige pour des revues musicales. Après quatre années de vie commune, la Comtesse retourne à Paris, et Franz Liszt entreprend une tournée à Vienne, en Hongrie, et dans toute l'Europe. C'est à cette époque qu'il conçoit le récital de piano tel qu'on le connaît aujourd'hui, et développe son rôle de chef d'orchestre. Durant huit ans, il se produit trois à quatre fois par semaine, soit environ mille concerts, reçoit des honneurs, est adulé et acquiert sa grande renommée de pianiste. En 1842, la « Lisztoma-

nie » déferle sur l'Europe et dans ses concerts, on frôle l'hystérie collective. Le fait que l'artiste reverse une partie de ses revenus à des œuvres caritatives contribue à la croissance de sa réputation.

En 1847, il se produit à Kyiv, où il rencontre la princesse Carolyne zu Sayn-Wittgenstein, qui reste avec lui la majeure partie de sa vie et le convainc de se concentrer sur sa composition. Après une tournée dans les Balkans, en Turquie et en Russie, Liszt donne son dernier concert payant à Elizabeth. Il se retire donc à 35 ans, au sommet de sa gloire, en maintenant sa légende de virtuose d'exception.



Sa principale période de compositeur

Jusqu'en 1861, il réside à Weimar, à l'invitation de la grande duchesse Maria Pavlovna, avec la princesse Carolyn. Il est chef d'orchestre, enseigne à plusieurs pianistes, dont le grand virtuose Hans von Bulow, écrit des articles pour défendre ses amis Berlioz et Wagner, et surtout, il compose des pièces orchestrales et chorales sur lesquelles reposent sa réputation de compositeur. On peut citer sa sonate en si mineur pour piano, douze de ses poèmes symphoniques, sa Missa Solennis, la Fantaisie et la Fugue sur le motif de Bach et la révision de nombreuses œuvres. Voulant se marier, la princesse et Frantz entreprennent auprès des autorités ecclésiastiques un processus complexe pour libérer Carolyn des liens du mariage qui l'unissent à son époux encore vivant. Mais le tsar de Russie et le mari arrivent à faire annuler l'autorisation leur permettant de se marier au Vatican.

Une fin de vie religieuse

Les années 1860 sont une succession de grandes catastrophes dans sa vie privée : son fils et sa fille décèdent. Il se retire alors pour mener une vie solitaire au monastère du Rosaire, à la périphérie de Rome, rejoignant ainsi l'Ordre des Franciscains. Il reçoit la tonsure et les quatre ordres mineurs, ostiaire, lecteur, exorciste et acolyte, est nommé chanoine, mais n'a jamais été ordonné prêtre.

Entre 1860 et 1870, il effectue des voyages réguliers entre Rome, Weimar et Budapest, pour donner des cours et ses derniers concerts. On estime qu'il parcourt environ 6 500 kilomètres par an, ce qui est impressionnant, compte tenu de son âge et des conditions de transport routier et ferroviaire.

Le 2 juillet 1881, Liszt tombe dans les escaliers de son hôtel à Weimar, et son immobilité forcée va déclencher une série de pathologies : hydropisie, asthme, insomnie, cataracte, maladie cardiaque. Il meurt à Bayreuth à 74 ans, officiellement d'une pneumonie mais certains pensent que des négligences médicales ont pu être res-



ponsables de son décès.

Article 18 de la Convention entre la République Française et le Royaume d'Espagne en vue d'éviter les doubles impositions et de prévenir l'évasion et la fraude fiscales en matière d'impôts sur le revenu et sur la fortune: Sous réserve des dispositions de l'article 19, paragraphe 2, les pensions, et autres rémunérations similaires, payées à un résident d'un État contractant au titre d'un emploi antérieur, ne sont imposables que dans cet État.

¿Plus d'informations?



ASSESSORIA
CONSULTING

Conseil fiscal entreprises et particuliers // résidents et non résidents // déclarations de revenus gestion d'héritage et d'achat-vente // Comptabilité // Conseil en droit du travail et du commerce // Sociétés

La paella annuelle de l'amicale

Par Nicole Bahers

Début septembre, les enfants ont la rentrée scolaire, ils y ont pensé une bonne partie des vacances ; et nous, à l'amicale, nous avons notre paella ; pendant les vacances, on se renseigne sur la date pour être sûr de ne pas la louper. Et le 11 septembre, dès 8 heures, Jacky et Dominique, nos cuisiniers et Pierre, Henri et David, leurs commis sont au boulot : épluchage, nettoyage, découpe, organisation par rapport au vent, au soleil ...rien n'est laissé au hasard, c'est une affaire on ne peut plus sérieuse.



Cette année, changement de lieu ; nous nous retrouvons à l'Allioli, le restaurant nouvellement ouvert à Castello d'Empuries. Nous avons privatisé un vaste espace, à côté des cours de padel, pour pouvoir accueillir les 120 convives. Eh oui, vu le succès grandissant de cette manifestation, nous sommes passés de 100 à 120 invités, ce qui a nécessité deux grands plats, et encore, il y avait une longue liste d'attente.

Comme d'habitude, l'Amicale offrait la sangria, et chacun participe pour financer les quelques 12 kilos de riz, 250 gambas, 9 kg de poulet, 4 kg de moules, 4 kg de saucisses, 9 kg de saucisses, 9kg de clovisses et 9 kg de costillos de porc que Jacky, Pierre et Dominique sont allés acheter à des prix négociés (on peut leur faire confiance!!!) et ont stocké dans les chambres froides du restaurant Allioli.

A partir de midi, tout le monde arrive, s'embrasse, se congratule, content de se retrouver après cette pause estivale, s'attable et se régale. Une paella gourmande, copieuse, succulente, une vraie réussite.

Christian a une playlist, et il ne faut que quelques notes pour que danseuses et danseurs enflamment le dance floor, selon l'expression consacrée, mais que je traduirai en l'occurrence par « se déhanchent sur la pelouse synthétique ». Une grande ambiance de « fiesta ».

Encore une belle journée d'amitié et de partage à l'Amicale, grâce à nos amis Dominique, Jacky, Pierre, David et Henri, que nous remercions chaleureusement et dont nous sommes très fiers.



La réunion semestrielle des animateurs

Par Georges Malolepszy

Les animateurs de l'amicale se sont réunis le 23 septembre avec le comité directeur pour effectuer un bilan trimestriel des activités, examiner les améliorations à apporter et les nouveaux projets en gestation.

Le nombre d'adhérents continue à progresser régulièrement, la barre des 450 est franchie. 23 activités hebdomadaires sont proposées, encadrées par plus de 30 animateurs. Grâce à leur dynamisme et à leur dévouement, la quasi-totalité des activités connaît une fréquentation en progression.

A côté des activités historiques, les nouvelles activités ont, petit à petit, trouvé leur public. Des activités sont en pause ou en cours de redémarrage comme le chant ou la pétanque.

Les différentes conférences organisées sur des thématiques très variées ont rencontré un vif intérêt.

Les événements ponctuels ont également été des moments forts de partage et de convivialité (sortie sur le catamaran Le Magic, fête du 14 juillet, séjour à Salou, paëlla, participation à la Cursa de la Dona...).

Une activité « vélo-route » est en projet pour le printemps prochain.

Au « Petit Poisson », nous félicitons cette équipe dynamique et dévouée qui permet à nos adhérents de se retrouver pour des moments sportifs, culturels et conviviaux, tout au long de l'année.



MÉDECIN

CONSULTATION MÉDICALE



MÉDICO

Médecine générale
Chirothérapie
Remèdes naturels

Urgences
Chirurgie mineure
Visites à domicile

Consultation Médicale

Chr. Huber

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT 4412

Tel/Fax : 972 154 600
Portable : 636 494 997

Arquitecte Gaudí, 22
17480 Roses

La cursa de la dona 2024

Par Florence Géricot, photos de Jacques Géricot

C'est la 4^{ème} année que l'Amicale des Français de la Baie de Roses et de l'Alt Emporda participe à la Cursa de la Dona organisée par la Fondation de Roses contre le Cancer.

Dimanche 22 septembre 2024, sous un ciel incertain, 50 adhérents se sont réunis pour cette manifestation, course pour les plus sportifs et marche pour les autres sur 5 kilomètres.

Après la photo souvenir sous le calicot de l'Amicale sur la Plaça de les Botxes, le coup d'envoi est donné à 10h00 pour 1802 participants, record 2023 battu, sur l'Avenue de Rhodes au son des tambours du groupe Tramuntakada.

Passage sur le Paseo pour rejoindre la Citadelle, puis parcours le long de l'enceinte intérieure et passage sous l'arche d'arrivée sous le soleil !

Bouteilles d'eau, oranges, bananes et fruits secs attendent les participants.

La tombola, qui suit, a fait une heureuse élue parmi les adhérents.

Bravo à tous ceux qui ont démontré que le Cancer n'a pas de frontière !

Si vous désirez faire un don, allez sur le site de la Fondation : www.fundaciroses.org



Une formation aux gestes de premier secours

Par Georges Malolepszy

Soucieux de la sécurité des adhérents, particulièrement de ceux pratiquant des activités sportives, le Comité Directeur de l'Amicale a décidé de mettre en place, avec le concours de la Croix Blanche, une formation aux gestes de premier secours.

Un premier groupe de 10 animateurs volontaires a participé à cette formation le 8 octobre à Saint-Cyprien. Le déplacement s'est effectué en co-voiturage.

La journée longue et studieuse s'est déroulée dans la bonne humeur. Les compétences et les qualités pédagogiques de la formatrice ont contribué à la réussite de la journée. Un grand merci à Sandrine.

A l'issue de la formation, les animateurs ont acquis les compétences pour intervenir en cas d'urgence, dans l'attente de l'arrivée des secours spécialisés.

Cette formation certifiée P.S.C. a été validée par l'obtention d'un certificat de compétences par les 10 participants. Félicitations à tous.

Dans le prolongement de cette démarche de prévention et de sécurisation des risques liés à nos activités, il a été décidé d'organiser, ces prochains mois, des temps d'animation et de sensibilisation à la prévention ouverts à l'ensemble des adhérents intéressés. Un groupe de travail préparatoire sera mis en place, en charge d'élaborer un plan d'actions.

Les adhérents déjà formés ou sensibilisés à cette problématique qui souhaitent se joindre au groupe sont invités à se faire connaître par mail à l'amicale.



irène

Flamicell, 30 · 17487 Empuriabrava

FISCALITÉ IMMOBILIÈRE

ASSESSORIA
& GESTIONS

ASSURANCES:

Propriétaire: réalisez-vous la location saisonnière?

Êtes-vous sûr que votre assurance couvre bien vos risques en tant que propriétaire?

Connaissez-vous réellement les risques que vous courez? Un client-consommateur a beaucoup de droits !!!

Même si vous cédez la gestion à une société spécialisée, contactez-nous et nous vous informerons gratuitement

Simplifiez, groupez, confiez,
vous y gagnerez



DUÑACH S.A.
Corredoria d'Assegurances

Experts à vos côtés

Qualification

Expérience

Accueil personnalisé

Proximité

Support après-vente

**Courtiers
indépendants**

Simplifiez, groupez, confiez,
vous y gagnerez

c/ Sant Mori, 14
E - 17487 EMPURIABRAVA
Castelló d'Empúries
Tel. (+34) 972 450 430
Fax (+34) 972 452 674

E-mail: broker@dunach.com

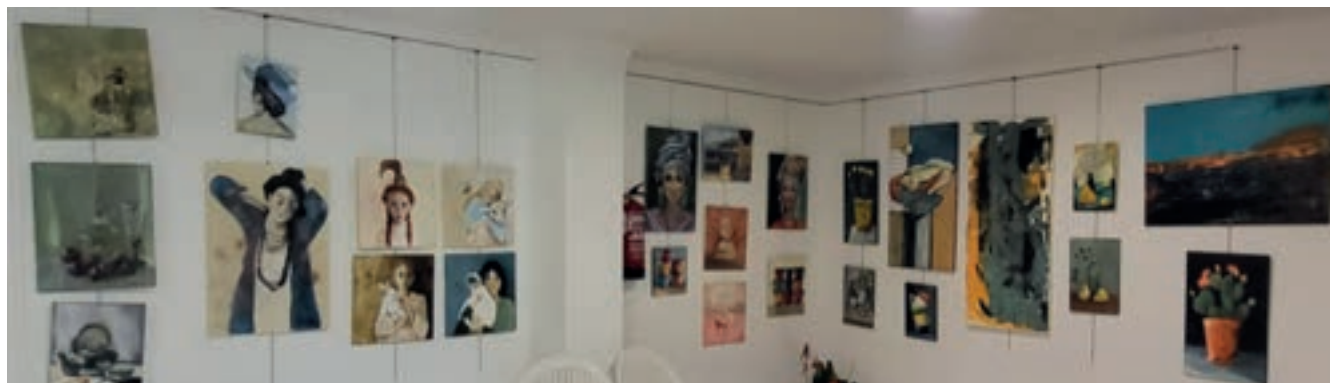
Av. Rhode, 89
E - 17480 ROSES
(Girona)
Tel. (+34) 972 257 322
Fax (+34) 972 254 392

Web: www.dunach.com

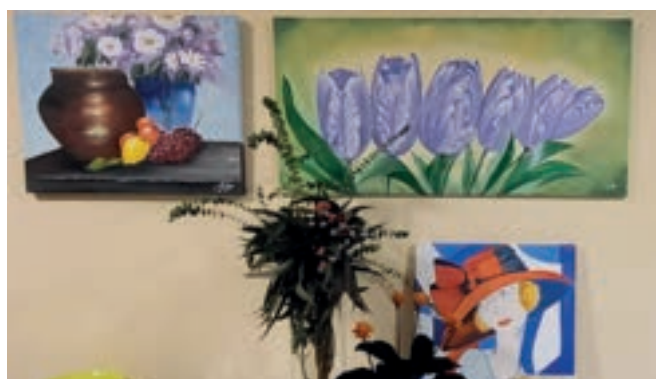
Experts à vos côtés

Atelier peinture Le vernissage de l'exposition

Par Colinne Rivalland



Le 20 novembre, c'est avec un grand plaisir que les adhérents de l'Amicale ont été conviés au vernissage de l'exposition des toiles des élèves de l'atelier ainsi que de celles de l'animatrice. Les nombreuses personnes présentes ont été enthousiasmées par la diversité des styles et la qualité des œuvres. Entre art abstrait, figuratif, difficile de les publier toutes et de faire un choix, mais nous vous laissons en apprécier quelques-unes qui sont restées exposées toute la semaine.



>>>



MEDICINA INTERNA · CIRURGIA · TRAUMATOLOGIA · RAIGS X
ANÀLISIS CLÍNIQUES · VACUNACIONS · ECOGRAFIES

URGÈNCIES:
629 78 65 79

veterinaris@clinicagomis.com
www.clinicagomis.com



Av. Arquitecte Gaudí, 16
17480 ROSES
Tel. 972 25 69 96
Horari visita:
De dilluns a divendres
11-14h i 17-20h

Sector Noguera, 50
17487 EMPURIABRAVA
Tel. 972 45 12 63
Horari visita:
De dilluns a divendres 10-20h
Dissabtes 11-14h / 18-20h



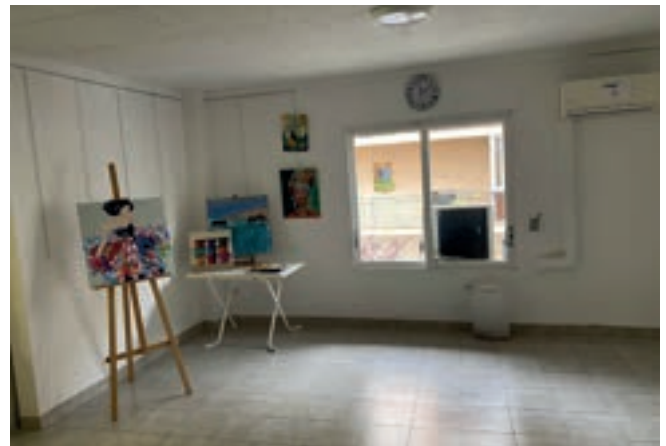
Un nouveau look pour nos locaux

Par Georges Malolepszy

Sept valeureux volontaires ont pris l'initiative de repeindre la grande salle des locaux de l'amicale, dans un blanc lumineux. La métamorphose est totale.

Félicitations. Nous les remercions chaleureusement.

À chacun maintenant de veiller à prendre soin de cette salle, lors de son utilisation. Avis à d'autres volontaires prêts à donner un coup de main pour rénover une 2^{ème} salle.



Cabinet d'Ostéopathie de la Costabrava Steve JUND, Ostéopathe Eur. Ost. D.O.

Membre du Groupement des Ostéopathes de France

Membre de la Fédération Européenne des Ostéopathes

Miembro del Registro de los Osteopatas de España

Référent international de l'Institut Supérieur d'Ostéopathie

Traitement du bébé au Sénior

Diplômé de l'Institut Supérieur d'Ostéopathie de Lyon,
formation en 6 ans reconnue par les Autorités Européennes.

Spécialisé en Ostéopathie Énergétique (AFOE)

Spécialisé en Pédiatrie

Spécialisé en Immunologie (Immunostéo)



Consultations au cabinet sur rendez-vous téléphonique :

Cabinet d'Ostéopathie de Roses-Santa Margarida
1 Carrer Cala Nans, 17480 Roses

Ouvert toute l'année

**Téléphone : (0034) 666 154 883
(0033) 6 18 64 08 27**

steve.jund@yahoo.es

Tarif : 60€ la consultation

Remboursement possible par les mutuelles françaises
Pas de chèque, ni de CB

Evariste Galois

Par Christian Peron-Debarbieri

Une fois n'est pas coutume, nous allons évoquer, non pas un mathématicien de l'Antiquité, mais un « presque contemporain » puisque né au début du XIX^{ème} siècle. Et s'il est mentionné dans ce magazine, c'est du fait de son destin, dont le tragique le dispute à l'exceptionnel.

Mathématicien génial, Évariste Galois est pourtant mort à 20 ans !

Il voit le jour sous Napoléon I^{er}, fin 1811. Sa famille appartient à la bourgeoisie modeste. Son père dirige un pensionnat, et sa mère est fille du président d'un tribunal. C'est elle qui va s'occuper de l'éducation d'Évariste, du moins jusqu'à ses 12 ans.

Il est ensuite inscrit dans un Collège Royal. La scolarité y est centrée sur les « Humanités Classiques », et au premier chef le latin. Il s'avère excellent élève, obtenant des prix en latin et en grec.

C'est alors qu'une réforme introduit un enseignement de mathématiques en plus des disciplines classiques.

Pour Évariste, c'est le coup de foudre. Pas avec son professeur, non. C'est un coup de foudre avec les maths, qu'il découvre et dont il est tout de suite éperdu d'amour !

En fin d'année il obtient un deuxième accessit en mathématiques et le premier prix au concours général.

Nous sommes alors en 1827, et Charles X règne sur la France, après le retour ultra-monarchiste de Louis XVIII et après l'épisode trouble de la « Terreur Blanche » ; Évariste poursuit ses études. Selon un de ses professeurs, « C'est une vraie fureur des mathématiques qui le domine ».

En fin d'année scolaire, à 16 ans à peine, il se présente au concours d'entrée à l'École polytechnique, mais il échoue.

C'est aussi à cette époque qu'il s'intéresse à la résolution par radicaux des équations algébriques : selon certains, à 16 ans Galois avait cru trouver une méthode générale pour le degré 5 (des méthodes sont connues jusqu'au degré 4 depuis le XVI^{ème} siècle) avant de se rendre compte de son erreur.

À la rentrée 1828, Évariste abandonne l'étude des humanités, et passe directement en classe de mathématiques spéciales. Il s'y intéresse exclusivement aux maths, négligeant ses cours de physique et de chimie. Le coup de foudre dure !



Un premier drame le touche en fin d'année scolaire. Son père, victime d'une campagne de calomnie menée par le nouveau curé de la paroisse, se suicide. L'enterrement a lieu dans une atmosphère d'émeute où le curé est blessé.

Peu de temps après, il se présente de nouveau au concours d'entrée à l'École polytechnique et il échoue une seconde fois ; pour avoir, semble-t-il, refusé de répondre à une question qu'il a jugée trop simple. En revanche il réussit le concours d'entrée à l'École Préparatoire. Évariste s'y signale tout de suite par son dédain pour ses professeurs et son peu de régularité aux cours. Il valide pourtant sans difficulté ses examens de première année de licence.

Nous sommes en juillet 1830, dans moins d'un an le jeune homme va mourir. Que s'est-il passé ?

Le 27 juillet de cette même année débutent les « Trois Glorieuses » qui vont voir l'effondrement du régime de Charles X. Les étudiants, dont Galois, s'y illustrent. Il n'hésite d'ailleurs plus à afficher ses convictions républicaines. De ce fait, il est renvoyé de l'École Préparatoire, et s'investit alors à plein dans la lutte pour la démocratie. >>>

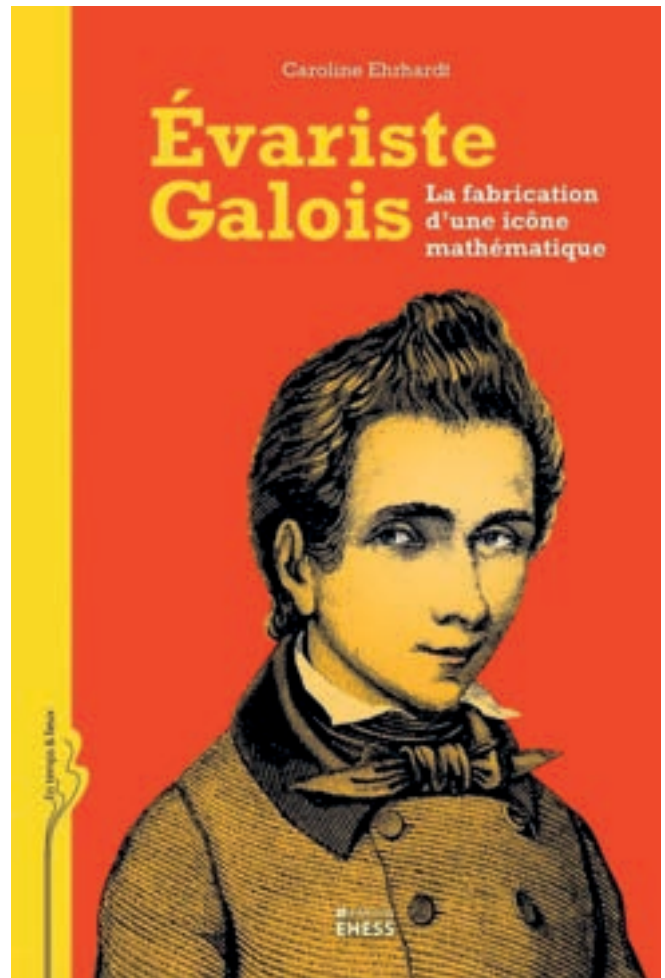
Mais son activisme politique n'entrave pas ses travaux mathématiques : sur la demande de Siméon Denis Poisson (physicien universellement reconnu pour ses travaux en électricité et en magnétisme), il rédige un mémoire, que celui-ci présente à l'Académie. Dans ce mémoire, Évariste Galois étudie la résolubilité des équations polynomiales.

Dans l'année qui suit, Évariste est emprisonné deux fois pour raisons politiques, incarcérations durant lesquelles il rencontre Gérard de Nerval et François-Vincent Raspail. Il est libéré au début de 1832, quelques semaines avant de rencontrer un destin funeste.

Sur les circonstances exactes de sa mort, les faits avérés sont minces. On sait, d'après des lettres écrites la veille, qu'il va se battre en duel : « J'ai été provoqué par deux patriotes... il m'a été impossible de refuser »...« Je meurs victime d'une infâme coquette ». Le duel a lieu le 30 mai 1832 au matin. Évariste Galois est atteint d'une balle qui le touche à l'abdomen. Conduit à l'hôpital, il meurt le lendemain.

Sa courte vie a été romancée et déformée dans de nombreuses biographies plus ou moins romanesques, les conditions de sa mort laissant libre cours aux imaginations les plus délirantes.

On ne peut que s'interroger en rêvant de ce qu'il aurait pu nous léguer s'il avait vécu 60 ans au lieu de 20...



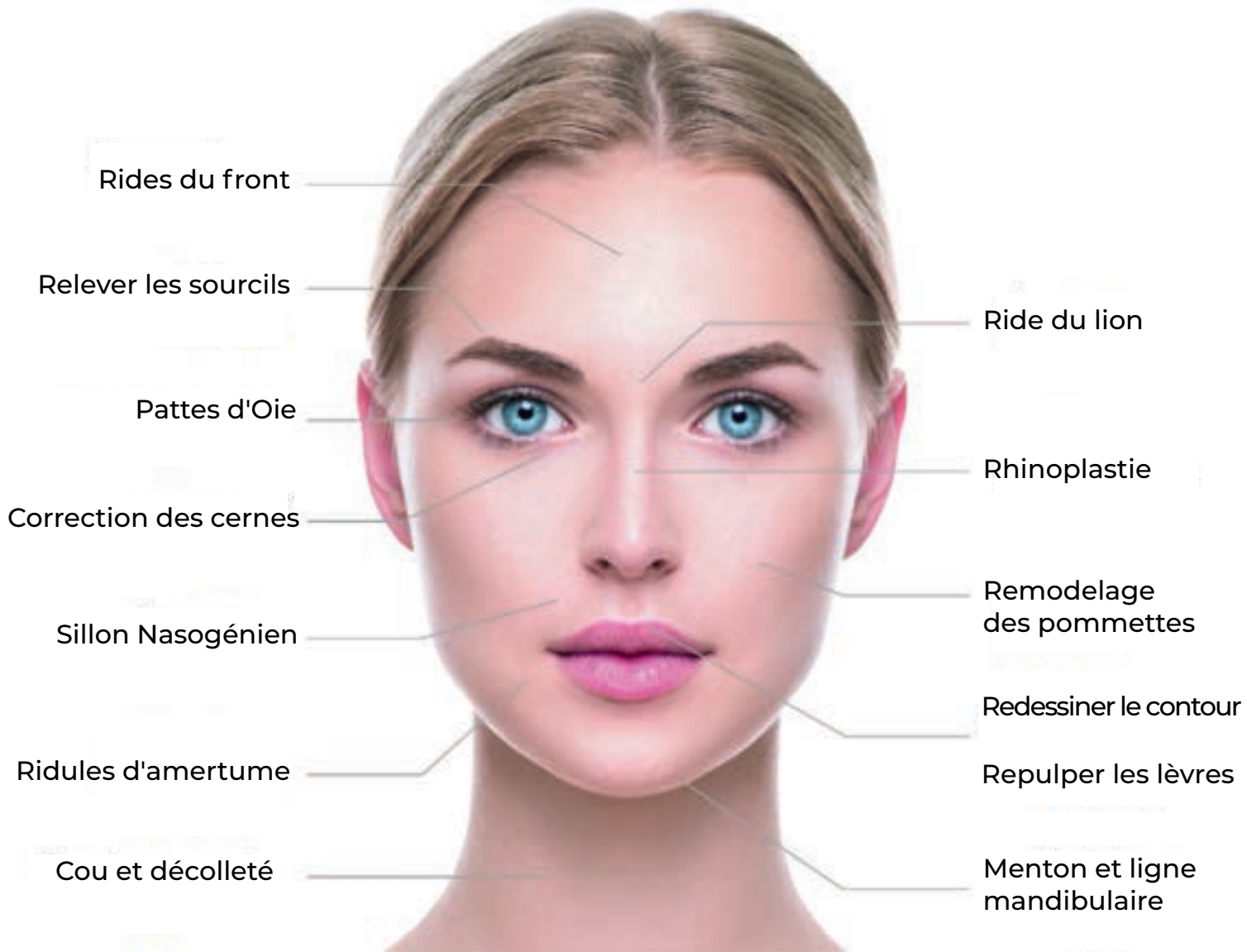
Si quieres publicar tu anuncio
en **LE PETIT POISSON**,
contacta al 696 07 88 44.

Si vous voulez placer votre publicité
dans **LE PETIT POISSON**,
contactez-nous au 696 07 88 44.





DOCTEUR MARC ADASY



ES: +34 627 772 601 - FR: +33 664 732 441



Cabinet Médical Empuriabrava
DOCTEUR MARC ADASY

(Ancien PH du CHU Dupuytren de Limoges, France)

Av Joan Carles I, 164
(al costat de Hoffmann Immobilier)
Empuriabrava

0033.664.73.24.41
0034.627.77.26.01
www.cabinet-medical.eu

Visites a consulta o a domicili

Empuriabrava, Roses, Llançà, L'escala i rodalies (L'alt Empordà)

Medicina general
Medicina d'urgències
Cirugia ambulatòria
Laboratori
Ecografia ECG
Revisió mèdica

Médecine générale
Médecine d'urgence
Chirurgie ambulatoire
Laboratoire
Échographie ECG
Check up médical

Desplaçament a domicili

Déplacement à domicile

Test d'al.lèrgia i intolerància alimentària

Test d'allergie et d'intolérance alimentaire

Atenció integral a la teva salut i benestar

Prise en charge complète de votre santé
et de votre bien-être

La nostra filosofia és la cura integral de la teva salut



Le tour de la Crète en 10 jours

Par Sylviane Mellion

La Crète est une destination magnifique avec une riche histoire qui remonte à l'époque des Minoens soit 2000 ans avant JC, de superbes paysages et une culture vibrante. C'est une destination idéale pour allier farniente en bord de mer, balade dans les villages typiques et randonnées dans des paysages somptueux.

Nous avons choisi d'organiser notre voyage nous-mêmes, donc en amont, nous avons réservé des hébergements dans les 3 villes principales (Héraklion la capitale, Réthymnon et La Canée (Chania)), louer une voiture et repérer quelques sites à ne pas manquer, avec l'aide du guide du routard et de quelques blogs.

J1 - Notre avion nous dépose tôt le matin, à Héraklion où nous récupérons notre véhicule de location.

Nous vivons alors une expérience unique. L'agence nous demande une carte de crédit pour payer la caution. Nous découvrons que seule la carte de crédit et non la carte de débit (que nous possédons tous) est nécessaire pour régler la caution qui couvre les éventuels dégâts. Nous paierons donc 300 € de plus pour bénéficier d'une assurance Gold gratuite ! L'agence prendra néanmoins 200 € de caution avec notre carte de débit !!!!

Et voilà, nous filons vers notre 1ère destination, l'île de Spinalonga, où Vénitiens, Ottomans et lépreux se sont succédé au cours des siècles. L'île est devenue une colonie de lépreux au début du 20ème siècle. En 1957, avec la découverte des antibiotiques et après la guérison de tous les lépreux, la colonie de lépreux a fermé ses portes et l'île a été désertée. Nous prenons un ferry à Plaka, petit village en face de l'île pour une traversée de quelques minutes pour découvrir cette île, qui a fait l'objet du magnifique livre « l'île des oubliés » de Victoria Hislop. Visite un peu décevante, le musée retrace plus l'histoire des Ottomans que celle des lépreux. Sur la route du retour à Héraklion, nous faisons une halte à Agios Nicolaos, pour y admirer son port et son bassin intérieur.



J2- Pour notre 2ème journée, nous décidons de partir plein Est à 2 heures de route de notre appartement.

Nous faisons un stop à mi-chemin, à Mochlos, pittoresque village de pêcheurs. Protégé du tourisme de masse, ce charmant village de carte postale vaut vraiment le détour. Notre 1er coup de cœur.



Cependant, la visite de Sitia ne nous laisse pas un souvenir inoubliable. Balade le long du port, puis montée jusqu'à la forteresse vénitienne pour admirer la vue sur le port et la mer. Le prochain arrêt nous dirige vers le monastère de Toplou et sa salle de dégustation de produits locaux, vins et huile d'olives. Nous n'avons malheureusement pas succombé ni à la beauté des icônes, ni à la rareté des manuscrits. Nous faisons l'impasse sur la ville de Zai, autre plage à la pointe de l'île et décidons de rentrer par le chemin des écoliers. Trois heures de route dans des superbes paysages rocaillieux, recouverts de milliers d'oliviers. Nous passons près de la « vallée de la mort », profondément encaissée et rejoignons la ville de Lerapétra, située dans la partie sud la plus étroite de l'île, environ 15 kms avant de regagner notre hébergement.

J-3

Aujourd'hui, direction le plateau de Lassithi, sur un terrain calcaire entouré de montagnes culminant à 2000 m. Au détour des virages, nous découvrons de vieilles éoliennes, vestiges des 10 000 qui servaient naguère à l'irrigation des champs et fournissaient de l'eau aux plantes et aux animaux. C'est une région riche en vergers et en potagers. Aujourd'hui ces éoliennes sont remplacées par des motos-pompes.

Nous avons le choix entre 2 visites, celle de la grotte de Zeus ou celle d'un parc à thème sur la mythologie. Nous optons pour le parc, et bien nous en a pris, 4 bus déversent des touristes venus visiter la grotte. Notre activité est plus ludique. Le long d'un parcours très instructif, un audio guide nous raconte l'histoire des dieux, des déesses et des mythes les plus célèbres à travers des scènes reconstituées. Nous reprenons notre circuit et traversons plusieurs charmants villages fleuris, et faisons un stop à Krassi qui a le platane le plus vieux avec ses 2400 ans et ses 14,60 m de circonférence.

>>>



SPÉCIALITÉS PÂTES ET PIZZA



PASSEIG MARÍTIM, 29
ROSES 17489

TEL. 872 222 222
icastiglione@hotmail.com

Il est enfin temps d'aller voir Malia dont nous repoussions la visite depuis 3 jours. Nous découvrons une station balnéaire sans intérêt, alignant des dizaines de tavernes et d'hôtels sans charme. Un univers à fuir absolument. Même le Palais de Malia, dont il ne reste pas grand-chose ne parvient pas à nous convaincre. Finalement nous trouverons à quelques kilomètres de notre villégiature une plage de sable, tranquille, sans ces alignements de parasols et de chaises longues et nous prendrons notre premier bain dans une eau frisant les 25°.

J4- Nous décidons aujourd'hui de visiter la ville d'Héraklion à une quinzaine de kms de notre logement. Une place de parking sur le port, idéal pour visiter la vieille ville. Tout d'abord le fort vénitien, très beau monument, des remparts de 9 m le protègent. En suivant le mouvement de la foule, nous arrivons tout naturellement à la fontaine de Morosini, quartier hyper touristique et donc hyper bruyant, où se croisent touristes et crétois nombreux en ce samedi. Après cette journée de déambulation dans des rues surpeuplées, la visite d'un musée et de la cathédrale, nous décidons de finir la journée au calme sur notre petite plage.

J5- Pour rallier Rethymno, notre prochaine logement Airbnb à 80 kms, nous prenons une fois encore le chemin des écoliers.

La 1^{ère} étape nous conduit à la grotte de Mélidoni, qui fut il y a 200 ans le cadre d'un drame historique : 370 civils et 30 militaires y trouvèrent la mort, enfumés par l'armée turque. Une énorme grotte en forme d'amphithéâtre nous attend après une courte descente où nous pouvons admirer de gigantesques concrétions.

La 2^{ème} halte nous emmène à Margarites, village spécialisé dans la poterie et la céramique. Une vingtaine de boutiques avec chacune son style où vraisemblablement tout ou presque est fabriqué sur place. Nous terminons notre circuit par un arrêt à Arkadi pour y visiter un monastère. On peut y admirer une très belle église, puis nous visitons l'intérieur du monastère, les appartements du moine supérieur, le réfectoire, puis la chapelle, le cellier et la poudrière. Bref une très belle visite qui nous réconcilie avec les monastères. Notre circuit du jour nous conduit ensuite à Rethymno pour une visite rapide. Sa vieille ville est un labyrinthe de rues étroites entou-

rées de bâtiments et de maisons de diverses influences architecturales (Vénitienne, Turc...).

J6- L'objectif de cette nouvelle journée est de traverser l'île du nord au sud. Nous faisons un 1^{er} arrêt à Myrthios, joli village perché au sud de l'île. Un 2^{ème} arrêt nous emmène à Plakias, une station balnéaire, que nous trouvons charmante, malgré le côté cheap dénoncé par le guide du routard. A la 3^{ème} étape à Preveli, se niche un nouveau monastère, nous admirons la vue, décidément les moines savaient choisir leurs sites, plus beaux les uns que les autres. Nous nous dirigeons ensuite vers la plage de Schinaria, belle crique calme et abritée du vent pour un pique-nique et un bain bien agréable.

J7- C'est maintenant la dernière étape de notre circuit, en route pour la Canée.

Nous quittons Rethymno et faisons un court passage à Georgiopolis. Le principal intérêt c'est son église St Nicolas, située... en pleine mer ! Au bout de la plage, on peut emprunter un chemin étroit et long de 200 m, fait de rochers pour arriver jusqu'au monument à la façade blanche baignée par la lumière du soleil. L'endroit, malgré de nombreux complexes hôteliers est plutôt calme et charmant.

A 4 km de là, niché au milieu des collines, se trouve le lac Kournas. Le décor est magnifique mais l'endroit est très populaire (surtout un dimanche). Des pédalos de toutes formes et de toutes les couleurs gâchent un peu cette image de carte postale de ce joli lac d'eau douce dans son bel environnement montagneux. Nous n'y restons pas très longtemps, le temps de tremper les pieds dans une eau bien vaseuse ! Beurk...

Cette fois, nous voici arrivés à La Canée, Hania, Chania, Xavia... sont les noms pour cette ville qui fut la capitale de Crète jusqu'en 1971. Sur le vieux port, l'empreinte turque est très présente, comme le témoigne la mosquée des Janissaires. Nous visitons ensuite le centre historique, où s'entremêlent diverses influences, ottomanes et vénitiennes notamment. Nous nous perdons dans les nombreuses ruelles enchevêtrées de la vieille ville avant de regagner notre nouveau domicile, à quelques kilomètres de La Canée.

J-8 Aujourd'hui, nous nous sommes lancés 3 défis : réserver un billet pour la croisière, visiter un site archéologique et trouver une plage sympa.

Notre 1^{ère} mission est facilement atteinte, nous nous rendons à Kissamos, sur la presqu'île de Gramvoussa, ultime porte de sortie ouest de l'île pour y réserver les fameux billets. On aurait pu le faire également sur internet. Les billets en poche, nous nous dirigeons vers le site de



>>>

Polyvrinia, village dans la montagne où se trouvent les ruines d'une ville prospère dans l'antiquité. Cette fois-ci, nous décidons de visiter le site au cours d'une randonnée un peu technique. À part le cimetière près de la chapelle dont chaque tombe possède une vitrine, le village archéologique manque d'intérêt, pas de quoi nous réconcilier avec les vieilles pierres. Nous trouvons pour notre temps calme de l'après-midi, une plage à Phalassarna, sur la côte ouest de la presqu'île de Gramvoussa, la plage idéale, avec une eau très claire et même une douche. Missions accomplies !

J9- Aujourd'hui, c'est le grand jour avec la minicroisière au départ de Kissamos, à 45 minutes de la Canée. Après une navigation qui longe la presqu'île de Gramvoussa, le ferry se dirige vers l'île du même nom où il déverse sa cargaison de touristes pour 1h30 de temps libre. Sur cette terre, pas grand-chose à visiter, voire rien du tout, seule l'activité baignade et pique-nique sont envisageables. C'est maintenant l'heure de remonter sur le bateau pour un saut de puce, sur la plage de Balos, magnifique lagon aux eaux turquoise.

Au 1er abord, le site nous paraît envahi par des centaines de touristes, mais très vite, après le départ d'un gros ferry, nous passons une partie de l'après-midi dans une ambiance plutôt calme et la baignade est divine dans cette gigantesque piscine. La rotation des ferries semble bien organisée. Les ferries se partagent les 2 sites et les lieux ne sont jamais surpeuplés, à cette époque. Cependant, en juillet de cette année, les touristes n'ont pas eu cette chance. En raison du nombre trop important de vacanciers, les autorités locales ont interdit l'utilisation des plateformes flottantes. Seulement une quarantaine de personnes ont débarqué avec leur sac sur la tête. La plupart sont restés sur le bateau ce qui avait donné lieu à de violentes contestations.

J-10 Pour notre dernière journée, nous avons prévu de découvrir la presqu'île de Rodopos.

Un 1er arrêt au monastère de Gonia d'où nous apprécions, une fois encore, la magnifique vue sur la mer et sur



le golfe de la Canée. Au village suivant, Alfrata, la route s'élève et offre de superbes paysages sur la baie. De ce village perché, une route descend à travers une gorge très étroite et nous mène directement à une crique où nous découvrons au dernier moment une paillote charmante et quelques parasols et transats colorés. Nous y passons un long moment, mais il nous faut quitter ce paradis pour poursuivre notre chemin. Nous avons rendez-vous avec l'olivier quadri-millénaire qui se trouve au centre du village d'Ano Vouves, avec une circonférence de 14,40m.

C'est notre dernière nuit en Crète. Demain matin, départ à Héraklion pour un vol retour.

Ce que nous retiendrons de ce séjour en Crète : soleil, plages paradisiaques, qualité des routes, accueil très chaleureux, cuisine variée et savoureuse, richesse des paysages et des milliers d'oliviers et des milliers de kms de tuyaux d'irrigation.

Budget pour 2 personnes, 10 jours sur place : 2500 €

Transport : 1200 € (48%)

Hébergement : 500 € (20%)

Repas : 600 € (24%)

Activités : 200 € (8%)



electromercat

Venda d'electrodomèstics - Venta de electrodomésticos
Vente d'électroménager



electromercat_



Plaça Pep Ventura 14 - 17480 Roses



T. +34 633 851 146



electromercat.3108@gmail.com



Le syndrome de l'auto brasserie

Par Steve Jund

« Deux choses ne peuvent se cacher : l'Ivresse et l'Amour » Antiphane

En approche des fêtes de fin d'année, je vais vous conter une histoire de Noël, non une histoire belge... Enfin surtout une histoire vraie !

Un belge de 40 ans a été relaxé le lundi 22 avril 2024 lors de son procès pour conduite en état d'ivresse avancé mais... Il n'avait rien bu !!!

La petite histoire...

Un homme en Belgique a été pris en état d'ivresse deux fois par la police avec des doses supérieures aux limites autorisées. Il a évidemment été condamné en premier lieu alors qu'il maintenait n'avoir absolument pas bu. Accompagné de ses avocats et après plusieurs expertises, trois médecins ont confirmé sa particularité...

Le syndrome de fermentation intestinale ou auto-brasserie.

Effectivement, il existe une pathologie qui fait qu'un individu crée de l'alcool sans en avoir consommé. On peut donc effectivement être éméché, avoir un taux d'alcoolémie sanguin et dans l'air largement supérieur à la normale, ce qui fait que le test avec les forces de l'ordre est positif sans avoir consommé une seule goutte. Pour avoir été reconnu comme souffrant de ce syndrome, le tribunal a relaxé notre plaignant.

Comment cela vient-il ?

Ceci n'est pas une maladie rare, génétique ou même bizarre, c'est simplement une composition particulière de notre microbiote intestinal qui contient une levure nommée *Saccharomyces cerevisiae* (*Candida albicans*) plus communément appelée « levure de bière ».

Cette maladie a été décrite pour la première fois en 1976 par une équipe japonaise. Elle a découvert que certaines levures, enzymes et champignons vont changer la composition du microbiote.

La conséquence de cette modification est que tous sucres ingérés, fruits, pain, même des légumes comme les haricots, vont être métabolisés en éthanol par fermentation comme dans une brasserie, d'où le nom.

Est-ce si grave ?

Oui, les symptômes de la maladie peuvent avoir des effets importants sur la vie quotidienne avec des symptômes récurrents comme par exemple des étourdissements, sécheresse buccale, sueurs froides, gueule de bois, désorientation. En effet ce syndrome donne tous les éléments d'une intoxication alcoolique et de ses conséquences. On a véritablement l'odeur de l'alcool, des troubles de la marche...

De plus on peut aussi retrouver des effets comme le syndrome du colon irritable ou une fatigue chronique qui peuvent entraîner d'autres problèmes de santé plus profonds tels que la dépression ou l'anxiété.

L'apparition aléatoire d'intoxication alcoolique peut conduire à de graves difficultés personnelles et l'anonymat relatif de la condition peut également rendre les soins difficiles.

Et le traitement ?

Et bien il n'y en a pas !

Si la personne a mangé trop de glucides, elle peut monter jusqu'à plusieurs grammes d'alcool par litre de sang. Ceci est arrivé à une infirmière hospitalière qui a fait un coma éthylique à sa prise de fonction. Heureusement qu'elle était sur place.

Vous l'aurez donc compris il faut limiter le plus possible les glucides mais il ne faut pas totalement les supprimer car les glucides sont importants pour la vie.

Il faut aussi rééquilibrer la flore intestinale en utilisant des antifongiques pour tenter d'éliminer les *Candidas*.

Il faut bien aussi voir que nous ne sommes pas tous égaux face à cette pathologie. Comme pour la consommation d'alcool, des facteurs génétiques, d'âge, de sexe jouent pour « tenir » face à cette maladie. Un bon métabolisme hépatique permet également de gérer les symptômes.

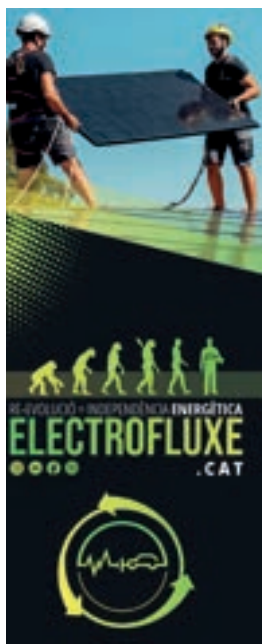
Pour conclure, il vous faut un certificat médical qui atteste de votre pathologie car cela peut être utile en cas de contrôle. Et un vrai certificat médical, car en cette période de fin d'année, la majorité des personnes touchées par ces symptômes ne seront pas atteintes par ce syndrome... Pas de fausses excuses !

Je vous souhaite donc un Joyeux Noël, une heureuse nouvelle Année y Feliz Reyes.

Steve JUND, Ostéopathe Eur. Ost. D.O.



Si vous voulez payer moins sur votre facture d'électricité appelez-nous ou venez nous rendre visite.



-  **Électricité**
-  **Climatisation**
-  **Chauffage**
-  **Fontanerie**
-  **Gaz**
-  **Énergies renouvelables**
-  **TV et télécommunications**



CAMPAGNE HIVER 2024/25 TOTENERGIES NARCIS TORRENT de ROSES.

PROMO HIVER :

CHAUDIÈRE À PARTIR DE: 900€

ÉQUIPEMENTS POMPE À CHALEUR / CLIMATISATION

À PARTIR DE: 800€ PREMIÈRES MARQUES

INSTALATION STANDAR INCLUSE

(offre validée jusqu'à la fin du stock)

Depuis plus de 30 ans, nous sommes au service des clients de Roses et de son environnement. En conseillant la meilleure façon d'économiser sur vos fournitures de lumière et de gaz.

Actuellement, il y a des prix à partir de 0,09€ le kw, il est temps de profiter cette occasion avant le renouvellement automatique de prix que vous avez des contrats.

(Nous travaillons avec les principaux commerçants du pays)

Nous vous attendons, payer moins que possible !!!!

N'HÉSITÉZ PAS, VOUS POUVEZ PAYER BEAUCOUP MOINS QUE VOUS AVEZ PAYÉ JUSQU'À MAINTENANT !!!

Toute l'équipe de Narcís Torrent TOTENERGIES nous avons l'objectif de nous assurer de vous bénéficiez du meilleur tarif sur votre facture de lumière et/ou de gaz et nous vous offrons une attention personnalisée gratuite.

Vous nous trouverez à Roses pour résoudre tout doute que vous pourriez avoir, ce sera un plaisir vous aider à votre visite ou appel.



www.totenergies.com



+34 680 233 717



info@totenergies.com
narcistorrent@outlook.com



+34 649 35 89 56

URGENCES 24H: 0034 649 358 956

AV. GRAN VIA PAU CASALS 186, LOCAL 1 - 17480 ROSES

Tour Carlina

Par Gilles Migliera



Histoire

Construite dans la seconde moitié du XIX^e siècle par les soldats du régiment de Tolède, la Torre dels Carlins ou Torre Carlina est une tour située à l'extérieur de l'ancien noyau fortifié de Castelló d'Empúries (Alt Empordà), au sud-ouest de la ville et très proche de La Muga. Elle est actuellement délimitée par le Passeig de les Oques et la Carrer dels Calcinersà. La tour a été construite à côté de la rivière, dans la seconde moitié du XIX^e siècle, par le « Regimiento de Toledo », destinée à rénover les fortifications de défense de la ville contre les carlistes. En novembre 1874 eut lieu l'incendie de Castellón, une bataille sanglante en faveur des forces carlistes du général Savalls.

Tour avec un plan d'étage circulaire et une base à caissons, construite en pierre irrégulière avec les joints avec du mortier apparent, utilisée comme un fusilier puissant. Elle se compose d'un rez-de-chaussée, d'un premier et d'un deuxième étage. En bas, il y a une porte d'accès au bâtiment en arc en plein cintre et qui est encadré de pierre. Il est accompagné de deux autres fenêtres en arc en plein cintre. Au premier étage, toutes les ouvertures étaient des meurtrières, à l'origine, avec un arc arrondi faisant office de pare-poussière. Actuellement, certaines de ces meurtrières ont été transformées en fenêtres. Comme couronne de la tour, il y a une large corniche, séparée de l'étage inférieur par des moulures, comme une couronne crénelée. Entre les créneaux, il y a d'autres meurtrières.

Situation

La Tour Carlite est située à côté des rives de la rivière Muga, au début de la rue Calciners, à l'angle du Paseo de los Gansos, au sud-ouest de la ville de Cas-

telló d'Empúries, dans la région de l'Alt Empordà de la province de Gérone.

Vous pouvez la voir lorsque vous marchez lors de nos randonnées sur la digue qui longe la Muga, en aval de l'ancien pont médiéval.

Elle est dans un bon état de conservation.

Visites

Située dans une propriété privée, elle n'est pas librement accessible, mais peut être vue de la rue. Vous pouvez garer votre véhicule à proximité.

Protection

Elle est sous la protection de la Déclaration Générique du Décret du 22 avril 1949 et de la Loi 16/1985 sur le Patrimoine Historique Espagnol.

Cette forteresse du 19^e siècle fut construite par le régiment de Tolède pour protéger la région de potentielles attaques venant de l'extérieur. Dressée fièrement au bord de la Muga, la Torre Carlina se situe au Sud-ouest de la ville, en dehors du centre historique. Cet édifice de pierres irrégulières compte trois étages, si on considère le rez-de-chaussée comme en étant un. Malgré sa taille modeste, la Tour Carlina est un lieu rempli d'Histoire et fait partie des choses à absolument faire pour visiter Empuriabrava tant elle est ancrée dans son patrimoine.



>>>

L'OR ANTIC

Des de 1980

COMPRO ORO

JOIES (cadenes, pulseres, etc.)

lingots, monedes d'or i de plata i ANTIGUITATS

TASSACIÓ GRATUÏTA

MÀXIMA DISCRECIÓ

PAGAMENT EL MÀXIM I AL COMTAT



C/ Lasauca, 10 - 17600 FIGUERES - Tel. 972 674 048
compravenda@lorantic.com - www.lorantic.com

Marie Curie Sklodowska

Par Sylvie Voltz Leger



Marie Curie est une physicienne et chimiste française.

Née Maria Sklodowska le 7 novembre 1867 à Varsovie, décédée le 4 juillet 1934 à Passy en Haute-Savoie, elle est d'origine polonaise, naturalisée française. Elle est la première femme à avoir obtenu un prix Nobel, et la seule personne à avoir été récompensée dans deux domaines scientifiques distincts : la physique (1903) et la chimie (1911).

Marie est née dans une famille d'intellectuels progressistes. Son père était professeur de physique. Elle a ainsi développé un intérêt précoce pour la science.

En 1891, Marie déménage en France pour étudier à Paris, où elle rencontre son futur mari, Pierre Curie. En 1894, elle obtient son diplôme de physique et commence à travailler sur sa thèse de doctorat. En 1895, elle épouse Pierre, et ensemble, ils commencent à travailler sur la radioactivité, une nouvelle forme d'énergie découverte par Henri Becquerel.

En 1898, elle découvre deux nouveaux éléments radioactifs, le polonium et le radium. Cette découverte va révolutionner notre compréhension de la matière et de l'énergie, et conduire à de nombreuses applications pratiques dans les domaines de la médecine, de l'industrie et de l'énergie nucléaire.

Elle explore les mystères de la radioactivité aux côtés de son mari Pierre.

En 1903, Marie et Pierre, ainsi que Henri Becquerel, reçoivent le prix Nobel de physique pour leur travail sur la radioactivité. En 1911, Marie se voit décerner le prix Nobel de chimie pour ses travaux sur le radium et le polonium.

Marie, en 1919, fonde le premier institut de recherche ra-

diologique au monde, le Radium Institute, qui est devenu un centre de recherche de renommée mondiale.

Elle mourra à seulement 66 ans, trop exposée aux éléments radioactifs sans avoir une protection réellement efficace. Sa vue et son ouïe se sont dégradées au fil des années, notamment à cause de l'exposition au radium. Marie affirme elle-même que ce métal est en partie responsable de ses problèmes de santé.

Son héritage continue d'inspirer des générations de chercheurs et de scientifiques à travers le monde, symbolisant la persévérance face à l'adversité et la capacité à repousser les frontières du savoir. Marie nous enseigne que la curiosité et la volonté de découvrir sont les clés pour surmonter les défis, ouvrant ainsi la voie à des avancées qui transforment notre compréhension du cosmos et de nous-mêmes. Sa vie reste un témoignage inspirant de détermination et de passion pour la connaissance, rappelant que les plus grandes avancées exigent parfois des sacrifices, mais que ces sacrifices peuvent illuminer l'avenir de l'humanité.

Sa descendance va constituer une très prestigieuse famille française de scientifiques. Sa fille, Irène Joliot-Curie, elle aussi chimiste et physicienne, épouse le fils du célèbre physicien Paul Langevin connu sous le prénom de Frédéric, également physicien. Tous deux ont découvert la radioactivité artificielle.

La famille Curie est pratiquement la famille qui a donné naissance à la physique nucléaire si on exclut le nom de Becquerel. Les membres de cette famille ont reçu 5 prix Nobel.



Irène Joliot-Curie, fille de Marie et Pierre, prix Nobel de chimie 1935 pour la découverte des nouveaux isotopes préparés actuellement artificiellement. Née en 1897 et morte de leucémie à 58 ans.

>>>



A. Einstein et M. Curie, deux scientifiques d'exception. Après leur rencontre à Bruxelles, ils ont gardé une grande relation d'amitié.

Lettre d'A. Einstein à M. Curie le 23/11/1911, lorsqu'elle a été accusée d'avoir voulu séduire Paul Langevin.

"Très estimée Mme Curie,
Ne vous moquez pas de moi pour avoir écrit sans avoir rien de sensé à vous dire. Mais je suis tellement enragé de la basse manière dont le public ose s'occuper de vous en ce moment, que je dois absolument donner libre cours à ce sentiment. Cependant, je suis convaincu que vous méprisez constamment cette populace, qu'elle vous prodigue obséquieusement le respect ou qu'elle tente d'assouvir sa soif de sensationnalisme ! Je suis obligé de vous dire combien j'en suis venu à admirer votre intelligence, votre conduite, et votre honnêteté, et que je me considère chanceux d'avoir fait votre connaissance personnelle à Bruxelles. Quiconque ne compte pas parmi ces reptiles est certainement heureux, aujourd'hui comme avant, que nous ayons parmi nous des personnages tels que vous, et Langevin aussi, de vraies personnes avec qui on se sent privilégié d'être en contact. Si la populace continue de s'occuper de vous, alors ne lisez simplement pas cette foutaise, mais laissez plutôt le reptile pour qui elle a été fabriquée.

Avec mes salutations amicales à vous, Langevin, et Perin, bien à vous,
A. Einstein

Quelques citations de Marie

« On m'a appris que la voie du progrès n'est ni rapide ni facile »

« Soyez moins curieux des gens et plus curieux des idées ».

« Rien dans la vie n'est à craindre, tout doit être compris. C'est maintenant le moment de comprendre davantage, afin que nous ayons moins peur ».



Carnet de notes de Marie Skłodowska Curie de 1899-1902, contenant des notes d'expériences sur des substances radioactives. Incroyable, le cahier est toujours radioactif et le sera pendant 1500 ans.

Article 18 de la Convention entre la République Française et le Royaume d'Espagne en vue d'éviter les doubles impositions et de prévenir l'évasion et la fraude fiscales en matière d'impôts sur le revenu et sur la fortune: Sous réserve des dispositions de l'article 19, paragraphe 2, les pensions, et autres rémunérations similaires, payées à un résident d'un État contractant au titre d'un emploi antérieur, ne sont imposables que dans cet État.

¿Plus d'informations?


taxalia

ASSESSORIA
CONSULTING

Conseil fiscal entreprises et particuliers // résidents et non résidents // déclarations de revenus gestion d'héritage et d'achat-vente // Comptabilité // Conseil en droit du travail et du commerce // Sociétés

Laury & Lilian

Spécialistes en immobilier sur Empuriabrava et Roses



Estimation de votre bien en moins de **24h et gratuite !**



Diffusion de votre bien sur **165 sites internet au niveau national et international**



Organisation des visites



Accompagnement jusqu'à la signature chez le notaire

Vous souhaitez **VENDRE**, ou faire **ESTIMER GRATUITEMENT** votre bien ?

Faites confiance à vos conseillers en immobilier **près de chez vous !**



★★★★★ 5/5



Laury & Lilian



+ 34 648 171 288
+33 7 49 73 53 64



laury.tignel@safti.es
lilian.rousset@safti.es





LA BOUTICA *De Laury* ✨

LA BOUTICA DÉMÉNAGE

BOUTIQUE DE VÊTEMENTS
POUR FEMMES
ET POUR *TOUTES LES TAILLES*

***Retrouvez La Boutica de Laury
Avinguda Fages de Climent,
Sector Gran Reserva
à Empuriabrava***



Suivez-nous sur les réseaux sociaux !



la_boutica_de_laury

Besalu

Par Gilles Migliera, photo wikipedia

Histoire

Elle fut entre 898 et 1112 un comté indépendant du même nom. Besalu est principalement connue pour son très bel ensemble historique et architectural. L'abbaye bénédictine fondée en 977 est dédiée à Saint-Pierre de Besalu. De 1017 à 1021, Guifré, le fils du comte Bernard Taillefer, est institué évêque de Besalu. Il est aussi attesté que c'est à cet endroit que se déroula un concile en 1077 se voulant dans la continuité de celui de Gérone (1068).

Les restes de la synagogue et d'un bain rituel de purification (mikvé) visibles près du fleuve Fluvià témoignent de la présence dans la ville d'une communauté juive jusqu'au début du XVe siècle.

Le pont fortifié fut érigé au XIIe siècle sur la rivière Fluvià. Il servait de péage pour entrer dans la Garrotxa pyrénéenne.

Vestiges de la collégiale Sainte-Marie de Besalu, ancienne chapelle du château des comtes de Besalu.



La collégiale d'une communauté de chanoines réguliers a été fondée en 977 par le comte Miron qui a aussi été évêque de Gérone. Elle a été le siège d'un évêché éphémère créé en 1017 par le comte Bernard Taillefer pour son fils Guifré. Des travaux dans le château ont lieu en 1029. L'église a été consacrée en 1054. En 1084, le comte Bernard III de Besalu a fait donation de l'église à l'abbaye Saint-Ruf d'Avignon. En 1746, la voûte de la nef s'est écroulée et l'église est restée en ruines.

Le monastère Saint-Pierre de Besalu est cité dans des documents du IXe siècle. Le comte Miron dote richement le monastère en 977 et reconstruit l'église qui est consacrée en 1003. L'église a été entièrement construite au XIIe siècle.

L'église Saint-Vincent de Besalu est citée dans des documents du Xe siècle et XIe siècle. Dans son état actuel, elle date de la fin de l'époque romane.

Que voir à Besalu ?

Le pont médiéval est l'une des principales attractions du village. Cette construction en pierre date du XIIe siècle et enjambe la rivière Fluvià. Son architecture est impressionnante et offre de superbes vues sur le village et les environs.

Passez le pont

Découvrez le charme pittoresque des ruelles de Besalu, l'un des plus beaux villages d'Espagne. Niché au cœur de la Catalogne, ce joyau médiéval offre un paysage enchanteur et une ambiance authentique. Besalu vous séduira par son architecture unique, ses ruelles pavées et ses monuments historiques.

La porte de Sant Pere

C'est l'une des anciennes portes d'entrée du village qui faisait partie de ses fortifications médiévales. Cette porte bien préservée est une excellente introduction à l'atmosphère historique de Besalu.

Le quartier juif

Besalu possédait autrefois une importante communauté juive. On peut y voir les vestiges de son quartier juif bien conservé avec des rues étroites et des maisons en pierre.

La Carrer del Call

C'est la rue principale du quartier juif, également connue sous le nom de « Calle Mayor » ou « Rue Principale. » Elle est bordée de maisons en pierre datant du Moyen Âge. C'est un exemple bien préservé de l'architecture médiévale.

>>>

SOLOVIDA

MASIA-RESTAURANT

- 1698 -



MOLT MÉS QUE UNA BONA CUÏNA

Plaça Catalunya nº 14, Palau-Saverdera

+ (34) 683 57 61 64
@solovida_restaurant
www.solovida.es

La synagogue

Bien qu'il ne reste plus rien de la synagogue d'origine, il existe des vestiges archéologiques d'une synagogue médiévale qui se trouvait autrefois dans le quartier juif où l'on peut encore voir les vestiges.

Mikvé

Un mikvé est un bain rituel juif utilisé pour la purification. Le quartier juif de Besalú abrite également un mikvé médiéval bien conservé, ce qui témoigne de la pratique religieuse de la communauté juive locale.

Le château de Besalú

Les ruines du château surplombent le village et ont joué un rôle stratégique dans l'histoire de la région.

Le monastère de Sant Pere

L'église paroissiale de Sant Pere constitue un exemple d'architecture romane magnifique avec un clocher carré impressionnant.

L'Eglise Saint-Vincent

C'est la plus ancienne église de Besalú. Elle date du 10ème siècle.

La Plaça Major

C'est la place principale de la ville entourée de bâtiments historiques et de charmantes terrasses de café où vous pouvez vous détendre et profiter de l'ambiance du village.



ALCATRAZ



DISCOTECA LA JONQUERA



**LE THÈME DE LA MYTHIQUE PRISON D'ALCATRAZ
LA SEULE DISCOTHÈQUE DE LA JONQUERA**



📍 N-2 LA JONQUERA

ENGEL & VÖLKERS



E&V ID W-02VBL2 595.000 €
Maison mitoyenne complètement rénovée avec vue sur la mer.



E&V ID W-02WH2P 469.000 €
Villa Rénovée avec Goût avec Vue et Piscine à Palau Saverdera.



E&V ID W-02X8K4 318.000 €
Vues sur la plage de Canyelles | Appartement avec licence touristique.



E&V ID W-02WOK0 525.000 €
Appartement avec vue sur la mer et licence touristique.



E&V ID W-02UP59 599.000 €
Maison moderne sur Puig Rom avec vue.



E&V ID W-02WOK0 525.000 €
Appartement avec vue sur la mer et licence touristique.



E&V ID W-0086UX 410.000 €
Bel appartement avec une vue splendide avec licence touristique.



E&V ID W-02W0MP 970.000 €
Maison avec vue sur la mer près du centre.



E&V ID W-02VIIT 935.000 €
Maison de charme à Espolla.



E&V ID W-02SBGM 895.000 €
Belle maison à Port de la Selva avec vue sur la mer.



E&V ID W-02G98V 800.000 €
Maison de campagne à Capmany.



E&V ID W-02WT37 690.000 €
Immeuble avec ascenseur à Vilafant.

L'agence immobilière exclusive

ROSES

+34 972 15 47 96 | roses@engelvoelkers.com
www.engelvoelkers.com/roses-costabravanord
Av. de Rhode, 291, Roses.

CADAQUÉS

+34 972 11 12 66 | cadaques@engelvoelkers.com
www.engelvoelkers.com/roses-costabravanord
Ses Galeries, Cadaqués.

ENGEL & VÖLKERS



E&V ID W-02XFMV 225.000 €
Studio en première ligne avec vue spectaculaire.



E&V ID W-02XBZC 350.000 €
Maison mitoyenne à Empuriabrava 50m de la mer.



E&V ID W-02WPJR 1.799.000 €
Villa Espagnol moderne avec amarre 25m.



E&V ID W-02WULF 219.000 €
Studio penthouse rénové avec vue sur la mer.



E&V ID W-02XB70 960.000 €
Bâtiments Résidentiels et Commerciaux Exceptionnels à Empuriabrava.



E&V ID W-02XO14 820.000 €
Maison neuve avec amarre et toit-terrasse avec piscine.



E&V ID W-02X1SF 690.000 €
Maison rénovée avec piscine et amarre, prête à emménager !



E&V ID W-02XB70 600.000 €
Maison entièrement rénovée avec piscine



E&V ID W-02XOMT 1.050.000 €
Maison unique à Cabanes.



E&V ID W-02XTY1 1.700.000 €
Masia contemporaine haut de gamme.



E&V ID W-02XDJC 450.000 €
Charmante maison dans un quartier résidentiel calme de Llers.



E&V ID W-02X438 1.620.000 €
Immeuble avec ascenseur à Vilafant.

L'agence immobilière de référence

EMPURIABRAVA

+34 972 505 444 | empuriabrava@engelvoelkers.com
www.engelvoelkers.com/empuriabrava
Gran Reserva 14, local 6, Empuriabrava.

PERALADA - LLANÇÀ

+34 872 201 488 | roses@engelvoelkers.com
www.engelvoelkers.com/roses-costabrananord
Avinguda Jaume I, 6, Golf Peralada

30 animateurs : QUI FAIT QUOI ?



LES
ACTIVITES
PONCTUELLES

Ce sont des sorties culturelles mais aussi des moments festifs de convivialité, des lieux de rencontre, qui sont organisés au fil de l'année.

LES
ACTIVITES
SPORTIVES

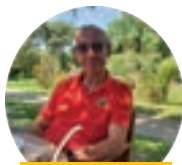
Tous les jours une nouvelle activité sportive différente, essayez les, et si ça vous convient, inscrivez vous !!

LES
ACTIVITES
RECREATIVES

De nombreux livres vous sont proposés, des parties de jeux de carte, des créations manuelles et pourquoi pas apprendre l'espagnol ?...



Nadine
Site facebook



Jean Michel
Golf / Vélo



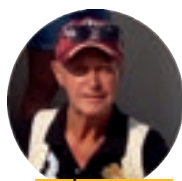
Christian
Smartphone & tablette / Petit Poisson / Astronomie / Atelier d'écritures



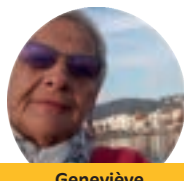
James
Petit Poisson



Gilles
Petit Poisson / activités culturelles / marche



Jacques
Site facebook



Geneviève
Aquagym/ Bowling / Atelier créatifs



Christine
Chant



Sabine
Chant



Mario
Activités culturelles



Babeth
Marche aquatique/loisirs créatifs



Cathy
Randonnée



Nicole
Randonnée



Jeanine
Randonnée



Gino
Randonnée



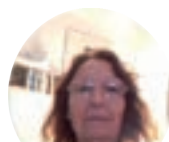
Florence
Marche aquatique/ bibliothèque



Dominique
Cuisinier de la paella



Lionel
Padel



Dominique
Yoga



Nicole
Petit Poisson



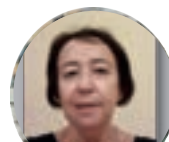
Francis
Marche/jeux de carte



Christina
Gym douce



Colinne
peinture



Sylvie
Publication hebdomadaire / Site WEB (activités)



Sylviane
Site WEB (actualités)



Jean Marie
Marche nordique



Annie
Conférence Café



Pilar
Conversation espagnol



José Antonio
Conversation en espagnol



Sylvia
Cours d'espagnol

C'est avec tristesse que nous avons appris le décès, à presque 104 ans, de Mme Caroline Daullé, survenu le 24 octobre dernier. Même si ce nom ne dit rien à la majorité d'entre vous, certains anciens s'en souviennent certainement car son action a contribué à la création de notre amicale.

Et après avoir participé à sa naissance, elle en a assuré, en tant que seconde présidente, la gestion pendant plusieurs années. Ses obsèques ont eu lieu le 26 octobre 2024 à l'église de Roses.


Le Comité Directeur assure la famille de sa sympathie.



EXPRESS
RESTAURANT **1961**

 **Roses**
Carrer del Port de Reig, 36, 17480

 **602 50 10 03**
Telèfon per Reserves

 **De dimarts a diumenge**
12.15-14.00 | 19.30-22.00



CUINA D'AUTOR

Médailon de langouste à la vanille de Tahiti

Recette proposée par Annie Laurent

Infos pratiques

- Nombre de personnes : 6
- Temps de préparation : 25 minutes
- Temps de cuisson : 15 minutes
- Degré de difficulté : Facile
- Coût : Bon marché

Les ingrédients de la recette

- 15 cl de crème liquide
- 100 g de beurre
- 2 échalotes
- 1 citron
- 2 gousses de vanille de Tahiti
- sel et poivre
- 3 langoustes de 800 g chacune (fraîches ou surgelées)
- 2 cuillères à soupe d'herbes ciselées (cerfeuil, ciboulette, estragon)



La préparation de la recette

- 1** Faites bouillir de l'eau salée dans une grande cocotte. Plongez-y les langoustes, attendez la reprise de l'ébullition. Laissez cuire 10 min à feu doux.
- 2** Pendant ce temps, pelez les échalotes, émincez-les finement, mettez-les dans une casserole, râpez au-dessus le zeste de 1/2 citron.
- 3** Ajoutez le beurre et cuisez 2 min à feu doux. Partagez les gousses de vanille en deux dans la longueur. Raclez l'intérieur au-dessus de la casserole et mélangez.
- 4** Ajoutez 2 cuil. à soupe de jus de citron et les herbes. Prolongez la cuisson de 1 min. Versez la crème, chauffez la sauce 2 min, retirez-la du feu.
- 5** Lorsque les langoustes sont cuites, égouttez-les, partagez-les en deux dans la longueur avec un gros couteau. Nappez-les d'un peu de sauce, versez le reste en saucière.

Crème de patate douce à la vanille de Tahiti

Recette proposée par Annie Laurent

Les ingrédients de la recette

- 250 grs de patate douce, cuite à la vapeur préalablement
- 3 cuillères à soupe de lait concentré sucré
- 2 cuillères à soupe de mascarpone
- 100ml de lait (ou un peu plus pour trouver la bonne texture)

La préparation de la recette

- 1 Mixer finement le tout (au blender par exemple)
- 2 Ajouter la pulpe d'une gousse de vanille de Tahiti
- 3 Bien mélanger le tout
- 4 Verser dans les coupes et mettre au frais



FALCONERA
de Gregory Abella
RESTAURANT

 Avinguda Jaume I, 24
17480 Roses

 972 256 445 / 636 323 771
 falconeraroses@gmail.com

 @falconera_roses
 /falconera
 @falconera_roses

SUDOKU

FACILE

	6			2	8	1	9	4
		4	6	1	9	3	7	
1	7	9	3	5	4	8		2
6	9	8		7			2	3
	4	3	8		2	7	1	
7		1	9	4	3	6	5	
	3	2	1	9		5	4	
4	5	7	2		6			1
9	1			3	5	2	8	7

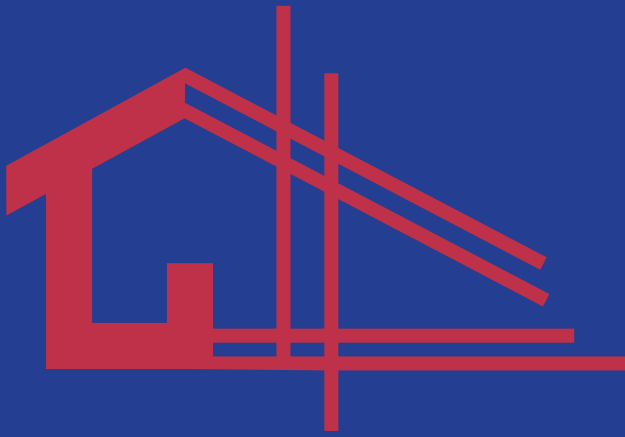
MOYEN

						6	2	
		1			3		7	
	2		7	4	6	3		1
1	9			3		2		
7			2	6	8			4
2		6	9		1	8		
		4	8	9		1	6	2
			3	7	4	5	8	9
				1	2	7	4	

DIFFICILE

	2				1		7	
1	3		8					6
8		6				5		
	5		1					
7	9		2		5		1	
		3						2
				2				3
	8		5					9
			9	1				





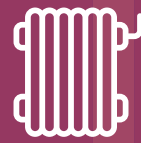
S.VILA

INSTAL·LACIONS

+34 633 837 233

@svlainstalacions

✉ vilainstalacions@gmail.com



Installations, entretien et pannes



DESSIN HUMORISTIQUE



SUDOKU

SOLUTIONS

FACILE

3	6	5	7	2	8	1	9	4
2	8	4	6	1	9	3	7	5
1	7	9	3	5	4	8	6	2
6	9	8	5	7	1	4	2	3
5	4	3	8	6	2	7	1	9
7	2	1	9	4	3	6	5	8
8	3	2	1	9	7	5	4	6
4	5	7	2	8	6	9	3	1
9	1	6	4	3	5	2	8	7

MOYEN

4	3	7	1	8	9	6	2	5
9	6	1	5	2	3	4	7	8
8	2	5	7	4	6	3	9	1
1	9	8	4	3	7	2	5	6
7	5	3	2	6	8	9	1	4
2	4	6	9	5	1	8	3	7
3	7	4	8	9	5	1	6	2
6	1	2	3	7	4	5	8	9
5	8	9	6	1	2	7	4	3

DIFFICILE

5	2	4	3	6	1	9	7	8
1	3	9	8	5	7	2	4	6
8	7	6	4	9	2	5	3	1
6	5	2	1	7	4	3	8	9
7	9	8	2	3	5	6	1	4
4	1	3	6	8	9	7	2	5
9	6	1	7	2	8	4	5	3
3	8	7	5	4	6	1	9	2
2	4	5	9	1	3	8	6	7



est devenu



AUTOSÉCURITÉ
CONTRÔLE TECHNIQUE

Une marque du groupe SGS

LE BOULOU
Derrière LIDL

04 68 87 14 20

ZA Le Boulou · 1ère sortie autoroute en France

Marchés d'antiquités, aux puces et collectionneurs

BARCELONA	Lundi, mercredi, vendredi, samedi place les Glories de 8h. à 17h.
FIGUERES	Sur la rambla, tous les 3 ^{ème} samedis du mois, collectionneurs et antiquités
CADAQUÉS	Promenade, tous les derniers dimanches de chaque mois, antiquités
BASCARÀ	Tous les 1 ^{er} dimanches de chaque mois, marché aux puces de 9h. à 14h.
PALS	Place Catalunya, samedi de 9h. à 14h.
SANTA CRISTINA D'ARO	Place Salvador Bonet, tous les 1 ^{er} dimanches du mois de 9h. à 14h.
SAN FELIU DE GUÍXOLS	Place du marché, tous les 1 ^{er} samedis du mois, marché commercial
PALAFRUGELL	Place Nova, tous les 1 ^{er} dimanches de 9h. à 14h.
TORROELLA DE FLUVIÀ	Place du marché, tous les dimanches de 9h. à 14h.
BEGUR	Tous les vendredis, marché aux peintres de 18h. à 23h.
BEGUR	Tous les mardis, jeudis, dimanches de 18h. à 23h. marché artisanal
BESALÚ	Place de l'Église, tous les 3 ^{ème} dimanches du mois, collections et antiquités de 9h. à 14h.
VERGES	Esplanade de la Cruïlla, tous les dimanches, brocante, vintage et art de 8h. à 14h.

Marchés hebdomadaires dans la région

Dimanche	Roses, Bascarà, L'Escala, Palafrugell, Sant Feliu de Guíxols
Lundi	Cadaqués, Torrella de Montgri
Mardi	Castelló d'Empúries, Figueres, Pals, Palamós, Girona, Lloret del Mar
Mercredi	Llança, St Pere Pescador, Begur
Jeudi	L'Estartit, Figueres, Tossa de mar v
Vendredi	Le Port de la Selva, Portbou, La Bisbal, Platja d'Aro, Portbou
Samedi	Empuriabrava, Girona, Figueres, Sant Miquel de Fluvià, Vilamalla, St Cristina d'Aro



Assurance de bateaux de plaisance
"Choisissez le bon cap"



DUÑACH S.A.
 Corredoria d'Assegurances

Connaisances et expérience



C/ Sant Mori, 14
 17487 - Empuriabrava
 Castelló d'Empúries
 Tel. 972 450 430
 broker@dunach.com

Av. Rhode, 89
 17480 - Roses
 Girona
 Tel. 972 250 322
 www.dunach.com

PROFESSIONNELS DE SANTÉ PRÉSENTS SUR ROSAS ET EMPURIABRAVA

Voici une nouvelle liste non exhaustive des professionnels de santé présents sur Rosas et Empuriabrava. Tous les professionnels présents sur cette liste qu'ils soient publics ou privés sont reconnus par la *Generalitat de Catalunya*. Cette liste sera remise à jour avec le temps. N'hésitez pas à communiquer les professionnels de santé chez qui vous allez afin de compléter cette liste.

MÉDECINE GÉNÉRALE PUBLIQUE

Pensez à prendre votre Carte Européenne d'Assurance Maladie (CEAM)

Numéro de Téléphone unique d'urgence 112

Il existe un CAP dans toutes les villes d'Espagne, le numéro de téléphone du CAP de Llança est dans le petit poisson dans la rubrique des numéros d'urgence.

ROSES

MÉDECINE PUBLIQUE

Centre d'attention primaire de Roses (CAP)

23, Ctra del Mas Oliva - 17480 ROSES
Tel: [+34] 972 15 37 59

MÉDECINE GÉNÉRALE PRIVÉE

Liste non exhaustive des thérapeutes de médecine générale reconnus par la *Generalitat de Catalunya*.

Centre Médical Place de Catalogne

7, pl de Catalunya - 17480 ROSES
Tel: [+34] 972 25 71 91

Vous pourrez trouver ici en plus de la médecine générale, un dentiste, un dermatologue ou un cardiologue entre autre.

Centre Médical PERSALUD

23, Gran Via Pau Casals - 17480 ROSES
Tel: [+34] 972 15 29 38 / [+34] 609 79 09 18

Centre Médical Roses

59, C. del Cap Norfeu - 17480 ROSES
Tel: [+34] 972 15 22 88

Dr. HUBERT

22, Arquitecte Gaudi - 17480 ROSES
Tel: [+34] 972 15 46 00 / [+34] 636 494 997

Dr. Marc ADASY

164, Av. Joan Carles I - 17487 EMPURIABRAVA
Tel: [+33] 664 73 24 41 - [+34] 627 77 26 01

CLÍNICA HERA

C/Port Grec, 40, PB, 17487 Empuriabrava
Tel: [+34] 972 45 01 51

PHARMACIES DE ROSAS

Pharmacie BOSCH

93, C. de Tarragona - 17480 ROSES
Tel: [+34] 972 45 82 26

Pharmacie CASAS

27, Av. de la Gola de l'Estany
17480 ROSES/SANTA MARGARIDA
Tel: [+34] 972 25 56 58

Pharmacie CELRÀ

47, C. del Cap Norfeu - 17480 ROSES
Tel: [+34] 972 45 91 59

Pharmacie CORBALÁN

5, C. del Doctor Jaume Pi i Sunyer - 17480 ROSES
Tel: [+34] 972 25 62 33

Pharmacie GONZÁLEZ

206, Gran Via de Pau Casals - 17480 ROSES
Tel: [+34] 972 15 25 39

Pharmacie GRATACOS

6, Pl. de Llevant - 17480 ROSES
Tel: [+34] 972 25 78 49

Pharmacie HARO

85, Gran Via de Pau Casals - 17480 ROSES
Tel: [+34] 972 25 63 75

Pharmacie LACAL

25, C. de Sant Elm - 17480 ROSES
Tel: [+34] 972 25 63 89

Pharmacie MARTINEZ

17, C. de la Pujada del Puig Rom - 17480 ROSES
Tel: [+34] 972 25 48 02

Pharmacie ROIG

109, C. de la Riera Ginjolers - 17480 ROSES
Tel: [+34] 972 152 326

Pharmacie TOLDRA

5, C. Dr. Pi i Sunyer - 17480 ROSES
Tel: [+34] 972 256 233

Pharmacie VÁZQUEZ

23, C. de Pep Ventura - 17480 ROSES
Tel: [+34] 972 25 49 59

DENTISTE, CLINIQUE DENTAIRE

Implant Center Roses

210, Gran Via Pau Casals - 17480 ROSES
Tel: +34] 972 25 54 72

OSTÉOPATHE

Steve JUND, Ostéopathe Eur. Ost. D.O.

1, Carrer Cala Nans
17480 ROSES / SANTA MARGARIDA
Tel: [+34] 666 154 883 / [+33] 6 18 64 08 27

NATUROPATHE ET SOPHROLOGUE

Marion Gaillien

C/Vernar castellinou, 37 Castelló d'Empúries
Tel: (+34) 602 547 239

EMPURIABRAVA

MÉDECINE GÉNÉRALE PUBLIQUE

Centre d'attention primaire de Castello d'Empuries (CAP)

Rentador - 17486 CASTELLÓ D'EMPÚRIES
Tel: [+34] 972 25 08 62

Dispensaire d'Empuriabrava

Av. Pompeu Fabra - 17487 EMPURIABRAVA
Tel: [+34] 972 45 38 75

PHARMACIES DE CASTELLÓ / EMPURIABRAVA

Pharmacie ALSINA

43, Santa Clara - 17486 Castelló d'Empúries
Tel: [+34] 972 25 00 27

Pharmacie BURSET

87, Badia - 17487 Empuriabrava
Tel: [+34] 972 45 12 55

Pharmacie CAMPS FONT

40 Puigmal, 4B - Av. Marinada
17487 Empuriabrava
Tel: [+34] 972 45 02 09

Pharmacie CROSAS

14, Alfons XIII - 17486 Castelló d'Empúries
Tel: [+34] 972 25 01 08

Pharmacie FAJOL

78 B Pení - Av. Joan Carles I
17487 Empuriabrava
Tel: [+34] 972 45 16 64

Pharmacie FORNELLS

15A Pla de Roses, baixos
17487 Empuriabrava
Tel: [+34] 972 45 20 78

Pharmacie MENENDEZ

1, Port Banyuls - Av. Joan Carles I
17487 Empuriabrava
Tel: [+34] 972 45 20 95

ACCOMPAGNEMENT PSYCHOLOGIQUE ET ÉMOTIONNEL

Céline MILHAC

1 carrer cala Nans
17480 Roses Santa Margarida
+33 7 86 85 66 86

MASSEUR-KINÉSITHÉRAPEUTHE

Alejandro ROMERO

intervention à domicile
+33 7 50 05 88 40

PHARMACIES DE GARDE

Les pharmacies prennent leur garde le jour à 9h du matin et ferment le lendemain à 9h.





Après notre dernière Assemblée Générale du 16 mai dernier, de nouveaux administrateurs nous ont rejoint. Au sein de l'équipe en place, les « anciens » sont là pour encore quatre ans, et les « débutants » pour cinq ; nous allons nous voir travailler dans la durée ! A l'orée de l'été le Comité Directeur a ainsi désigné trois vice-présidents supplémentaires, qui ont des missions spécifiques. Ainsi, outre Pierre Verzi, nous comptons :

- Clo Bouton, Vice-présidente chargée des festivités
- Georges Malolepszy, Vice-président chargé des relations avec les animateurs
- Antoine Palazzolo, Vice-président chargé du projet « Nouveau local »

Ci-dessous le trombinoscope de ce nouveau Comité Directeur.



Les administrateurs Septembre 2024

Nicole Bahers



Chantal Jumel



* Vice président



Beatrice Beaudoin



Christian Peron-Debarbieri

Pierre Verzi *



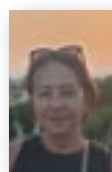
Clo Bouton *



Georges Malolepszy *



Antoine Palazzolo *



Sylvie Voltz - Léger

DES ACTIVITÉS DE TOUS ORDRES :

● ACTIVITÉS PHYSIQUES (de loisir ou plus sportives selon les goûts et capacités):

- Marches et randonnées
- Vélo de loisir ou plus sportif
- Padel
- Bowling
- Aquagym
- Golf
- Longe côte (marche en mer)
- Et bien d'autres...

● ACTIVITÉS PLUS CULTURELLES :

- Bibliothèque
- Séances régulières d'apprentissage et de conversation en espagnol
- Conférences
- Jeux de société et de cartes

● AUTRES : Excursions, restaurants, pique-nique, fêtes diverses...

Cotisation individuelle :	50,00€
Droit d'entrée :	10,00€
Cotisation couple :	85,00€
Droit d'entrée couple :	15,00€

Possibilité de règlement
par virement bancaire :

Banque Santander
**Bénéficiaire : Associació dels francesos
de l'Alt Empordà**
IBAN : ES30 0049 1992 19 2110011311
BIC : BSCHEM

ou directement à la permanence
de l'amicale en espèces ou CB.

NUMÉROS D'URGENCE

LLANÇÀ

Mairie : 972 38 01 81

Informations touristiques : 972 38 08 55

Police municipale : 972 38 13 13

Guardia civil : 972 38 01 22

Pompiers : 972 38 06 20

Croix rouge (en été) : 972 12 05 05

Centre Sanitaire (CAP) : 972 12 09 57

Pharmacies: Port : 972 38 14 96 - **Ville :** 972 12 10 23

Taxis : 972 38 01 92

ROSES

Mairie : 972 25 61 44 – 972 25 55 77

Informations touristiques : 972 25 73 31

Police municipale : 972 15 37 15

Guardia civil : 972 25 62 72

Pompiers : 972 25 67 72

Croix rouge (en été) : 972 67 45 45

Centre Sanitaire (CAP) : 972 15 37 59

Pharmacies : 972 25 48 02 - 972 25 62 33
972 25 63 89 - 972 25 78 49

Taxis : 972 25 64 48

Poste : 972 25 65 39

CASTELLÓ D'EMPÚRIES

Mairie : 972 25 04 26

Office de Tourisme :

Castelló d'Empúries : 972 15 62 33

Empuriabrava : 972 45 08 02

Police municipale : 972 45 10 10

Dispensaire :

CAP Castelló d'Empúries : 972 25 08 62

CAP Empuriabrava : 972 45 38 75

SPA : 972 50 23 61

Taxis : 972 45 05 69

Taxis Empuriabrava : 972 45 12 18

Réveil par téléphone : 096

URGENCES

Urgences : 112

Police : 092

Mossos d'Esquadra : 088

Pompiers : 085

Guardia Civil : 062

Ambulances urgences : 061

Hôpital de Figueras : 972 50 14 00

Clinique Santa Cruz de Figueras : 972 50 36 50

Sauvetage Maritime : 909 202 202

Un espace blanc comme ceci,
peut apporter de nouveaux clients à votre entreprise!!

Annoncez-vous!

PUBLI-REPORTAGE SUR DEMANDE!

N'hésitez pas à vous renseigner

Profitez des 15 ans d'existence du magazine **Le Petit Poisson**
pour une communication ciblée envers la communauté francophone!

Le **PetitPoisson**[®]

CLINICA HERA

AESTHETIC MEDICINE | AESTHETIC SURGERY
PLASTIC SURGERY | ANTI AGING MEDICINE

www.clinicahera.es

*More than 30 years of successful experience
Information consultation free · affordable prices*

Toute la médecine et la chirurgie esthétique

EFFECTIVE & SAFE TREATMENTS
TRATAMIENTOS EFICACES Y SEGUROS
TRAITEMENTS EFFICACES ET SÛRS

BOTOX · FILLING · VITAMINS INJECTIONS
FACE REJUVENATION TECHNOLOGIES

BLEPHAROPLASTY
MINI-LIFTING
LIPOSUCTION

Please contact us to know more
about available treatments

Port Grec, 40, pb · 17487 Empuriabrava · Tel. + 34 972 45 01 51 · Fax +34 972 45 23 23

БЪЛГАРСКИ - CATALÀ - CASTELLANO - DEUTCH - ENGLISH - FRANÇAIS - ITALIANO - NEDERLANDS - РУССКИЙ

EN VENTE



MAISON EMPURIABRAVA – AMARRE

ref.5606

Port avant les ponts , 17m d'amarre, 3CH, 2SDB, Garage

610.000 €



MAISON LAC EMPURIABRAVA

ref.5555

Maison renovée, 12m d'amarre, 3CH, 1SDB, 1WC, Garage, piscine

690.000 €



APPARTEMENT SANTA MARGARITA ROSES

ref.5604

Construction 2022, 2 CH, 2SDB, licence touristique, amarre, parking, piscine

495.000 €

BUREAU EMPURIABRAVA

📍 Carrer Pení, 90, 17487 Empuriabrava, Girona

✉ fincas@procasa.com ☎ +34 972 100 400

🌐 www.procasa.com

BUREAU ROSES

📍 Av. de Rhode, 105, 17480 Roses, Girona

✉ fincas@procasa.com ☎ +34 972 154 321

🌐 www.procasa.com