n°54

B.A.M
Bicolor Artistic Media

Septembre 2026 \\\\°|

/// LE JOURNAL QUI RÉSEAUTE EN RISO

Fabriqué à Saint-Gilles dans le Gard pour ici et ailleurs

_ \\\\°|_ AU VERSO :
RENTRÉE EN PHOTOS
+ UN VIEUX PODCAST + VOTIVE

INSTA:

ABONNEZ VOUS !>>

HISTOIRE D'AVIRON_#1

Nous étions en 1981 et c'est après la lecture d'un article dans le journal Midi Libre que l'aventure a commencé. Que disait-il ? Sur une colonne, à la rubrique Saint-Gilles, ces quelques mots que je cite de mémoire « La municipalité de Saint-Gilles sur proposition de la ligue du Languedoc-Roussillon d'aviron vous donne rendez-vous au bord du canal du Rhône à Sète pour découvrir l'aviron ce samedi 21 novembre à partir de 14 h. » A l'heure dite, une petite dizaine de personnes s'est présentée. Comme dans toute société, il y a les timides, les courageux, et les inconscients. J'étais de ceux-là. J'avais pratiqué le canoë en eau vive et je pensais naïvement retrouver une partie des sensations que j'avais connue. Après avoir bien observé les timides et les courageux, mon tour est venu et je suis monté à bord d'un skiff. Ce n'est pas vraiment l'embarcation adaptée pour un débutant, mais le conseiller technique qui nous encadrait avait pris la précaution d'ajouter des flotteurs sur les portants. C'est comme les petites roues stabilisatrices sur un vélo d'enfant. La séance d'initiation commence. Que dire ? Si ce n'est : « Qu'est-ce que je fais là ? Je vais revenir tout de suite au bord et descendre de cette embarcation instable. » J'ai réalisé ce jour-là mes 50 premiers mètres à l'aviron. Le formateur, très insistant, nous dit : « je vous attends la semaine prochaine pour une deuxième séance. » Je n'ai rien répondu, et j'ai pensé ; on verra. L'idée a fait son chemin et la semaine suivante j'étais au rendez-vous. J'étais passé d'inconscient à courageux. Cette fois, j'ai eu droit à un bateau plus stable. La témérité aidant, cela fait maintenant 45 ans que je pratique l'aviron. Chaque fois que j'encadre un nouveau venu au club, je reviens toujours à ces premiers mètres sur un bateau d'aviron et j'espère : « il faut qu'il, revienne la semaine prochaine. » Et vous qui me lisez, je vous attends pour continuer l'aventure avec le club d'aviron de Saint-Gilles.

Jean-Marie Beaussier

LA CROISEE

AU FORUM DES ASSOS



QUI JE SUIS ?

Les élections approchent, les candidatures se multiplient avec les sempiternels appels du pied. Quoi de plus normal ! mais ce qui me hérisse le poil, c'est que je me sens prise en otage pour mes origines et non pour ce que je suis ! Je voudrais qu'on entende que je suis avant tout une femme
- avec un salaire inférieur sans équivalent avec celui d'un collègue,
- que des consoeurs meurent tous les 3 jours sous les coups de la "masculinité"
- que nos cris et nos plaintes ne sont pas entendues par les instances policières,
judiciaires, sensées nous protéger. Certes, je peux être autonome, avoir un salaire, un logement, conduire une voiture, marcher tête nue, cheveux au vent, porter un décolleté et un string sur la plage. Mais je dois quand même regarder derrière moi dans la rue si je rentre tard, faire attention aux frottements dans les transports en commun, subir les insultes "mal baisée", "salope", "pute" dès la moindre anicroche.
Alors, elle est où ma place dans votre programme, vous qui voulez me représenter ?

Fati

NOUILLES

AUX BOUCHONS REUNIONNAIS

La poitrine fumée :
Dans une casserole bien chaude, faites griller les morceaux de poitrine fumée jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Retirez-les et réservez-les pour le dressage.
Les bouchons réunionnais : En parallèle, disposez les bouchons dans un panier en bambou et faites-les cuire à la vapeur pendant une dizaine de minutes. Ils serviront de raviolis à la recette
Le bouillon :
Dans la matière grasse encore chaude rendue par la poitrine, jetez les oignons finement ciselés et l'ail écrasé. Faites-les revenir à feu doux jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides et parfumés.
Déglaçage : Versez un trait d'eau chaude pour détacher tous les sucs de cuisson attachés au fond de la casserole. Ajustez le volume d'eau selon la quantité de bouillon désirée (1 volume/bols) et portez le tout à frémissement.
La cuisson et l'assemblage:
Plongez le chou choï coupé en quatre ainsi que les nouilles directement dans le bouillon fumant. Laissez cuire quelques minutes jusqu'à ce que les nouilles soient tendres et le chou encore légèrement croquant et vert foncé.
Le dressage : Dans de grands bols, répartissez équitablement les nouilles et mouillez-les généreusement de bouillon brûlant. Disposez les morceaux de poitrine croustillante, le chou, ainsi que les bouchons.
La touche finale : Parsemez l'ensemble de cébette fraîchement ciselée et d'une pointe de piment écrasé pour réveiller les saveurs.

Timothée

VENEZ VOIR



_Ne pas jeter sur la voie publique\\\\°|

Imprimé en risographie sur papier recyclé / conçu sur logiciels libres

n°54_Septembre_26 2026_ \\\\°|°///

Vous souhaitez prendre part au B.A.M ?
CONTACT : lux@tntb.net / 09 70 90 47 73

"A L'EAU"." à voir au recto

VOTIVES

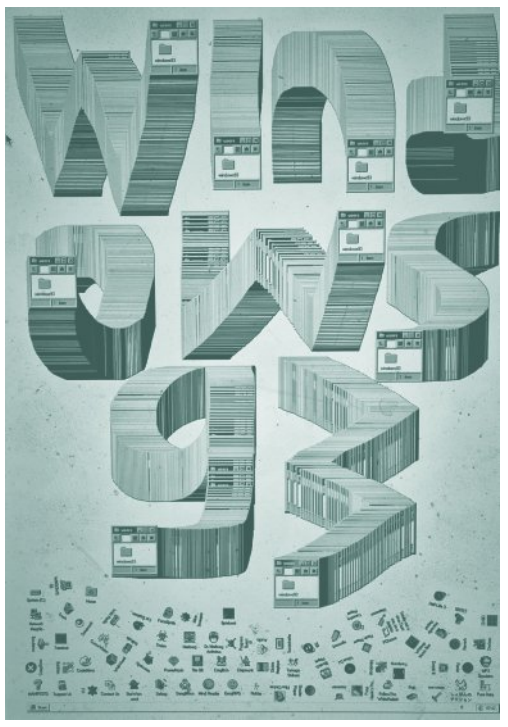
Comme chaque année, l'équipe du service de prévention spécialisée a participé aux fêtes votives du jeudi 27 août au samedi 29 août avec la tenue d'un stand de prévention aux risques (alcool, substances illicites, sexualité, harcèlement, ...). Un moment festif qui permet à l'équipe d'aller à la rencontre du large public Saint-Gillois et alentours. Un stand qui rassemble, notamment devenu un repère pour nos jeunes qui ne manquent pas de venir nous saluer et rester échanger avec les éducateurs et médiateurs. Mais pas que ... un repère aussi pour notre public Saint-Gillois qui n'hésite pas à venir se faire tester à l'alcool avant de reprendre la route du retour ... tel un rite de passage bien instauré au sein de la communauté. Même s'il faut le dire, cette année le public s'est manifesté en moins grand nombre que les années précédentes...
Mais aussi, un stand qui attire ... qui ne passe pas inaperçu; aimantant ainsi certaines figures nouvelles et curieuses de voir ce que l'équipe propose comme service : "je peux vous prendre en photo on dirait un jury ?! "
Ou encore un moment propice pour certains parents de venir nous annoncer avec joie l'évolution positive de leur enfant qui ont fait l'objet d'un accompagnement éducatif... .

Lucie GODET





ICI, IL N'Y A RIEN



POESIE

En cette terre désolée se trouvaient
des pruneaux, dont mes charmes ingrats
enflammaient le noyau.

Tim

PODCAST

RADIO PIRATE Edit & P0llux Archive 2019
visite au port de Saint-Gilles. On entend les enfants faire des interviews des plaisanciers .

Lep0le

RENTREE EN PHOTOS



UNE TOILE DE SARAH:
La maternité et des petites mains pour saisir la vie.



NADJA BAILLY:
Après sa résidence en Mai elle est passé nous voir pour la suite.



CHAT À LA FENÊTRE:
Surprise un chat d'appartement dans le centre ancien



CHEZ EDIT & POLLUX:
La convivialité est au centre de nos actions miam.



ECLIPSE:
Nous avions des lunettes. C'est pas nous sur la photo.





EXPO DE OUF:
On a fait un B.A.M de OUF. On a rencontrer des gens.

ANNONCES...

STREET-PHOTO#6
Faire un tour pour voir les images dans saint-Gilles.

AUTOUR DE LA MARMITE
C'est le 16 octobre
Déambulation puis concert de **MALAVALISC**, et soupe de sorcières.

APPEL AUX DONS
L'atelier de couture de la Croisée a besoin de tissus, coupons, machine à coudre, mercerie. Vous pouvez déposer vos dons à la Croisée sur les horaires d'ouverture.adresse: 36 Bis Av. Emile Cazelles, 30800 Saint-Gilles.

UN JOURNALISME ROBUSTE
Le besoin d'une presse débarassée des préjugés des milliardaires est partout le même

FLAMME--ANNE LAURE DAFFIS & LÉO MARCHAND
On cuit au soleil. L'Etat regarde ailleurs.

STRAWAX A 20 ANS...

JANKENPOPP + WINDOWS 93
Les 25+26 septembre Edit & P0llux reçoit la bande de Jankenpopp pour un numérique foutraque et programmé à la main.Présentation du systeme imaginaire windows93 + live sur youtube pour les vrais...

PASSEURS D'IMAGES
18 novembre prochain
Projections du film autour des réseaux sociaux et représentation de soi. + matinée autour des métiers du cinéma + un temps de la "semaine sans écrans".

<<< ABONNES TOI...>>>