

Vous vous demandez peut-être quel poisson d'avril le journal vous réserve ? Mais croyez-vous qu'on soit toujours inspiré ? Nous pouvons en tous cas vous proposer une explication possible de cette tradition. Cette dernière trouverait son origine en France en 1564. L'année commençait alors le 1^{er} avril (le 25 mars plus exactement) à la fête de l'Annonciation à Marie. Le roi de France Charles IX décida, par l'Edit de Roussillon, que l'année débuterait désormais le 1^{er} janvier qui marque le rallongement des jours. De nombreuses personnes eurent des difficultés à s'adapter à ce nouveau calendrier et continuèrent à célébrer le 1^{er} avril selon l'ancienne tradition. Pour se moquer d'elles certaines profitèrent de l'occasion pour leur remettre de faux cadeaux et leur jouer des tours.

Dans ce numéro d'avril, vous découvrirez de bonnes recettes, celles de Chantal mais aussi celles qui faisaient fureur au XVII^{ème} s. destinées aux poissons, les vrais ! Et puis une réflexion sur les surprises de notre orthographe française vous confortera peut-être si vos notes en dictée à l'école étaient peu glorieuses...

Entre photos, astuces et autres conseils, la rédaction laisse chacun puiser les informations qui lui seront utiles. Ensemble saluons le printemps enfin venu.

Alix

Lydia Giraudeau



LE MOT DU MAIRE

Chères floiracoises, chers floiracois,

Deux ans ! Deux petites années seulement nous séparent de la fin de la mandature. C'est peu. Mais ce sera suffisant, je l'espère, pour voir enfin aboutir et se concrétiser les projets importants que nous préparons depuis le début du mandat. Croyez-moi, pour vos conseillers municipaux qui se sont investis en d'interminables réunions et procédures, la satisfaction sera grande de voir finalement s'ouvrir les chantiers !

En ce qui concerne le cœur de village, la Communauté de communes a enfin retenu un groupement de bureaux d'études pour en assurer la maîtrise d'œuvre, à l'issue d'un marché public d'autant plus compliqué qu'il comprenait d'autres projets de communes voisines. Mais c'est chose faite, donc, et nous pourrons désormais avancer dans la phase opérationnelle, aux côtés des services techniques de Cauvaldor. Je pense à tous ceux qui attendent depuis si longtemps que soit réglé le problème des eaux pluviales par exemple... Encore un peu de patience, la promesse sera tenue ! Autre bonne nouvelle, le déplacement du boulodrome, envisagé par défaut pour créer du stationnement à proximité de la place, pourra certainement être évité. J'ai entendu les regrets exprimés par certains d'entre vous. Une autre solution se profile... Les abords de l'église et de la fontaine seront mis en valeur comme il se doit, sous les tilleuls. C'est un espace public qui le mérite, avec beaucoup de cachet. Ces travaux devront ainsi souligner notre patrimoine villageois.



Le mot du Maire (suite)

Ce patrimoine est un atout stratégique, et une carte que nous devons jouer collectivement, à l'instar d'autres villages de la vallée de la Dordogne. Nous avons, nous aussi, de belles maisons, de beaux murs en pierres, de belles toitures... et des bonnes volontés pour entretenir, améliorer, embellir !

Du côté du Fraysse, le projet d'«éco barri» avance à grands pas. Le permis d'aménager sera déposé dans les jours qui viennent, pour des travaux qui débiteront à l'automne. Les aménagements et « l'esprit » de ce futur secteur constructible ont été élaborés en concertation avec les bureaux d'étude, les services de l'Etat, le Parc Naturel Régional, les services de Cauvaldor, et les conseils avisés de... plusieurs riverains ! Ils se reconnaîtront et je tiens ici à les remercier très sincèrement. A ma grande fierté d'ailleurs, ce projet a servi de modèle et d'exemple à suivre lors des ateliers d'urbanisme qui ont été organisés à l'intention des 79 communes de Cauvaldor.

Au sud du village, Pouzals poursuit sa lente mais profonde métamorphose. Et là encore, les bénévoles n'ont pas ménagé leur temps ni leurs efforts ! Merci à eux. Au-delà des commodités qu'offre ce site, au-delà de ses fonctions, c'est essentiel d'embellir notre entrée de bourg. On sait que les

entrées sont souvent les points noirs de nos villages. Entre le mur en pierres que nous avons refait, à droite de la route, et le réaménagement de Pouzals à gauche, l'amélioration est déjà notable. Il faut persévérer. C'est ce que nous ferons dans les mois qui viennent.

Devant la maison de Gaston, le parking n'attend plus que son revêtement. Réaménagé, il est désormais plus grand (6 places au total) et équipé d'une improbable borne de recharge électrique ! C'est un luxe pour un petit village comme Floirac, alors que les chefs-lieux de cantons attendent encore les leurs... ! Si le marché des véhicules électriques et hybrides continue sa progression spectaculaire dans les années qui viennent, alors nous pourrions nous réjouir d'avoir obtenu cet équipement de la Fédération d'électricité du Lot. Car notre commune n'était évidemment pas inscrite au départ dans le schéma de déploiement des bornes... Floirac logé à la même enseigne que Figeac, Souillac, Martel ou Saint-Cirq Lapopie !

Je vous souhaite de belles fêtes de Pâques à toutes et à tous, avec une pensée particulière pour Madame Béral, qui vient à son tour de nous quitter...

Votre Maire
Raphaël Daubet

19500 - FLOIRAC ...

Avec le début d'année, la Dordogne est venue nous lécher les pieds, les noyers ont bien failli se noyer aussi et les vaches ont cru devoir enfileur leur canard (entendez leur bouée) pour éviter de devenir des OFNI (objets flottants non identifiés). Les poissons perdus dans nos prairies ne savaient plus où donner de la nageoire pour regagner le lit initial. Ajoutez à cela un thermomètre désespérément optimiste qui s'est refusé à descendre au-dessous du zéro ainsi qu'il est de rigueur en hiver, c'est à peine s'il a fleureté avec les températures négatives en février et mars.

Aurons-nous, comme en 2017, des gelées tardives qui furent une année catastrophique pour les nuciculteurs ?

On se dit que ce printemps va être radieux et l'été glorieux. Mais c'est sans compter avec la lune ou plutôt les lunes, il y en aura 13 cette année. Va-t-il falloir se préparer à pire encore ? On a peine à imaginer plus catastrophique que tout ce que nous avons cité.

Eh, bien ce pire-là vient de tomber avec l'annonce de notre maire, enfin peut-être pas pire pour tous, qui sait ? Vous n'êtes pas sans savoir que la mode est au regroupement, la mutualisation comme ils disent. Notre petit village est au cours de son histoire devenu une fraction d'une plus grande commune, d'une communauté de communes, puis une plus petite fraction de Cauvaldor dont le périmètre d'action ne cesse de s'agrandir. Notre région est devenue « Occitanie » courant jusqu'à la Méditerranée.

Maintenant c'est à Turenne que nous allons être rattachés et ce à compter du 1^{er} juillet. Oubliez 46600 et adoptez d'ores et déjà le 19500, notre nouveau code postal. Certes tout cela n'est qu'administratif, Floirac restera entre « Causse et Dordogne », mais tout de même... A-t-on vraiment envie d'être assimilé aux corréziens ? Pour l'auteur de ce billet il y a un sentiment de dépossession qui ne peut qu'inquiéter et nous asséner encore et encore que la ruralité est en passe de disparaître !! Seul maigre réconfort : c'est un retour en arrière qui est ainsi opéré et Floirac se retrouve dans le giron de la Vicomté.



Le Lot fait partie des départements où la présence du moustique tigre a été signalée.

Reconnaissable à sa silhouette

noire et à ses rayures blanches, le moustique tigre peut transmettre, dans certaines conditions, des maladies comme la dengue, le chikungunya ou le zika. Dans le Lot, une suspicion de cas de ce dernier virus a été signalée à l'Agence Régionale de Santé (ARS). Pour se protéger de sa piqûre douloureuse, qui s'effectue en journée, portez des vêtements couvrants et amples, appliquez sur votre peau des produits anti-moustiques et allumez la climatisation si vous en possédez

LE MOUSTIQUE TIGRE

FAISONS ÉQUIPE
AVANT QU'IL PIQUE



PRIVONS-LE D'EAU !



BÂCHEZ, COUVREZ, VIDEZ !



moustiquetigre.org

N° Indifro 0 825 399 110

une. Pour limiter son développement qui s'effectue dans de petites quantités d'eau, adoptez quelques **bonnes habitudes** : **changez l'eau des plantes une fois par semaine, vérifiez le bon écoulement des eaux et des eaux usagées, couvrez les réservoirs d'eau et les piscines hors d'usage, débroussailliez et taillez les herbes hautes, élaguez les arbres et ramassez les fruits et débris végétaux.** En cas de fièvre brutale, douleurs articulaires, contactez votre médecin. Pour vous informer ou déclarer la présence du moustique tigre :



www.signalement-moustique.fr

Les bouchons d'amour.



M. Mazelles
lors du Carnaval !

« Les bouchons d'amour » est une association créée en 2001 et parrainée par l'humoriste Jean-Marie Bigard. Elle a pour objectif de récupérer les bouchons en plastique et de les re-



collecte qui atteint en moyenne 1400 tonnes par an. Le geste est simple et nous sommes nombreux à le faire ou à vouloir le faire. Mais quand le sac est plein où peut-on le vider ? Certains magasins les récupèrent mais quand on y va on n'a pas le sac, ou quand on a le

sac, le magasin ne les récupère pas ou plus, ou bien la borne de récupération déborde. Alors, ici à Floirac M. Dumonteil avait la gentillesse de collecter les sacs de chacun et les livrait à qui de droit. Il a quitté le village mais **le relais est assuré par M. et Mme Mazelles chez qui vous pourrez les déposer** (sous leur porche). Merci à eux de bien vouloir assurer ce geste de solidarité qui nous coûte si peu et apporte tellement aux heureux bénéficiaires.

collecte qui atteint en moyenne 1400 tonnes par an. Le geste est simple et nous sommes nombreux à le faire ou à vouloir le faire. Mais quand le sac est plein où peut-on le vider ? Certains magasins les récupèrent mais quand on y va on n'a pas le sac, ou quand on a le

sac, le magasin ne les récupère pas ou plus, ou bien la borne de récupération déborde. Alors, ici à Floirac M. Dumonteil avait la gentillesse de collecter les sacs de chacun et les livrait à qui de droit. Il a quitté le village mais **le relais est assuré par M. et Mme Mazelles chez qui vous pourrez les déposer** (sous leur porche). Merci à eux de bien vouloir assurer ce geste de solidarité qui nous coûte si peu et apporte tellement aux heureux bénéficiaires.



1918-2018 100 ANS : N'OUBLIONS PAS DE NOUS SOUVENIR*

« Ce que nous avons fait, c'est plus qu'on ne pouvait demander à des hommes et nous l'avons fait. »

«...Le ruissellement de la pluie ne cesse pas. Les arbres laissent pendre leur feuillage comme une chevelure mouillée ; et de

chaque branche coulent des gouttes pressées qui s'écrasent sur la jonchée des feuilles. Lorsqu'on les foule aux pieds, on les sent gorgées d'eau, déjà pourries. Au fond de la tranchée s'étalent des mares bourbeuses où mes poilus vont pataugeant, lamentables et résignés. Braves types ! Ils ont de pauvres visages, pâles de froid. Ils fourrent leur tête dans leurs épaules, comme font des moineaux dans leurs plumes...»

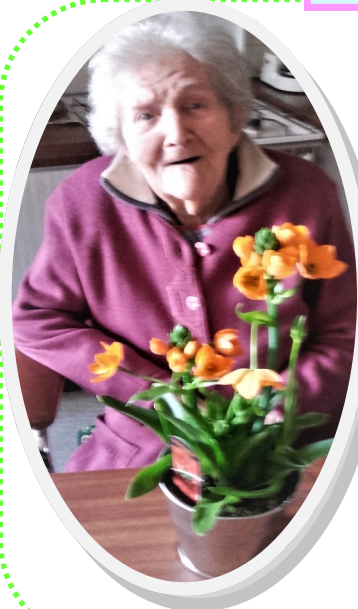
Maurice Genevoix
de l'Académie Française

* Plus de 1,3 million de militaires décédés au cours de la Grande Guerre ont obtenu la mention « mort pour la France »



Alix

Madame Lavour... À peine 103 printemps !



En 2015, tous ceux qui la connaissent étaient admiratifs devant Madame Lavour qui portait si vaillamment ses 100 ans. Sa vivacité d'esprit, sa vitalité, sa joie de vivre, tout cela est toujours d'actualité 3 ans plus tard ! Comme tout un chacun, elle vieillit bien sûr, mais il faut bien reconnaître que les ans n'ont guère de prise sur elle. Par exemple, tous les jours elle monte un étage pour aller à sa chambre, elle lit et joue avec les mots.

Madame Lavour, c'est une vie de labeur, ce sont aussi 65 ans de vie auprès de son mari, 4 enfants, 4 petits-enfants et 4 arrière-petits-enfants qui ont tous été ou sont sa raison de vivre. Sa nature volontaire et active y est bien pour quelque chose, mais rappelons que la présence permanente d'une de ses filles, l'affection de tous ses proches et leur accompagnement sont un facteur des plus favorables quand on avance en âge.

La rédaction souhaite à Andréa Lavour un très heureux anniversaire !



d'abord

Tout le monde sait que l'orthographe française est un objet culturel complexe, difficile à maîtriser. Pour orthographier, il faut tracer les lettres qui repré-

sentent les sons de la langue, comme pour écrire le mot loto (on entend trois sons différents [l], [o], [t]). Ce principe est nécessaire mais insuffisant. Ainsi, pour orthographier l'adjectif qualificatif jolies [fleurs], il faut certes écrire les lettres qui représentent les sons entendus mais aussi deux autres lettres qui ne forment aucun son mais qui expriment le sens donné, à savoir l'accord avec un nom féminin et pluriel.

pâte

PÂTE

Tout le monde doit apprendre ces règles d'orthographe pour participer à la vie sociale. Elles s'apprennent à l'école.

Mais que penser de l'orthographe traditionnelle du mot imbécillité qui s'écrit avec deux l sans former le son que l'on

entend dans le mot fille ? Et que penser de l'orthographe traditionnelle du nom portemanteau en un seul mot soudé et de celle du nom porte-monnaie en deux segments réunis par un trait d'union alors que ces deux noms se ressemblent trait pour trait. Enfin, que dire du tréma sur le e, et non sur le u de l'adjectif [une voix] aiguë en orthographe traditionnelle alors qu'on prononce le u et qu'on écrit le mot mais en portant le tréma sur le i pour indiquer sa prononciation. Que de bizarreries !

BAÛADE
BAÛADE

Si nous devons nous soumettre à cette norme sociale orthographique contraignante, il n'en reste pas moins que l'orthographe de certains mots peut être simplifiée et ceci sans remettre en question l'identité de la langue française.

C'est ainsi qu'en décembre 1990, sont publiées au Journal Officiel une série de rectifications orthographiques approuvées par l'Académie française qui ont pour objectif essentiel d'apporter des ajustements, des retouches et des aménagements afin de résoudre les problèmes graphiques, d'éliminer les incertitudes ou les contradictions, de mettre fin à des hésitations, à des incohérences impossibles à enseigner de façon méthodique, à des « scories » de la graphie, qui ne servent ni la pensée, ni l'imagination, ni la langue, ni les utilisateurs. Ces rectifications écartent toute réforme bouleversante de l'orthographe qui eût altéré

CERF

le visage familier du français et dérouté tous ses usagers répartis sur la planète. Elles correspondent à l'évolution de l'usage et permettent un apprentissage plus aisé et plus sûr.

Deux orthographes de certains mots sont désormais possibles et acceptées. Il s'agit là d'une volonté de démocratisation fondée sur le souci d'utilité qui porte sur les points pos-

ARÊTE

sant le plus de problèmes, non seulement aux enfants mais aussi à tous les adultes. Les exceptions tendent à être régularisées et les anomalies à être rectifiées. Les rectifications portent aussi sur le trait d'union, les marques du pluriel, le tréma

et les accents, la conjugaison des verbes se terminant en -eler et -eter, le participe passé du verbe laisser en emplois pronominaux et les mots empruntés à d'autres langues.

À vous de juger de la pertinence de ces rectifications et de tester votre propre orthographe :

Orthographe traditionnelle	Orthographe rectifiée de 1990
douceâtre	douçâtre
boursoufler	boursouffler
j'amoncelle	j'amoncèle
un événement	un évènement
la ciguë	la cigüe
trois cent dix-huit	trois-cent-dix-huit
des porte-monnaie	des portemonnaies
Elle s'est laissée vendre une voiture de luxe.	Elle s'est laissé vendre une voiture de luxe.
des scenarii	des scénarios
une serpillière	une serpillère
une bûche	la buche

Il est à noter que la suppression de l'accent circonflexe ne concerne que ceux placés sur les lettres i et u à condition qu'il n'indique aucune distinction de sens (le jeune ne se confond pas avec le jeûne).

eindre
att

Ces rectifications sont présentées dans les programmes de l'éducation nationale depuis 2008. Les enseignants doivent en tenir compte dans leur enseignement. Si cela n'est pas encore le cas, c'est peut-être que les maîtres/maitres n'apprécient pas la nouvelle orthographe de leur identité professionnelle sans accent circonflexe ! C'est à chacun d'être vigilant pour ne pas considérer comme fautive ou dévalorisée une graphie qui répond à ces rectifications car l'orthographe reste un marqueur social fort qui peut mettre à l'écart nombre d'entre nous.

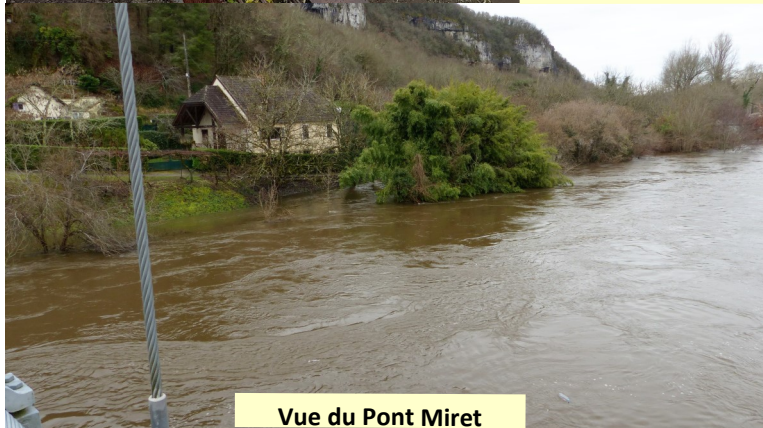
GUEPE

Catherine Combaz-Champlaine

Par Jean-Marc DELBEAU, Henri et Frédéric BONNET



Panoramique à partir du belvédère de Copeyre



Vue du Pont Miret



Reptile aquatique en perdition dans la Couasne

RETOUR SUR QUELQUES ÈVÈNEMENTS DE LA COMMUNE AU 1^{ER} TRIMESTRE 2018



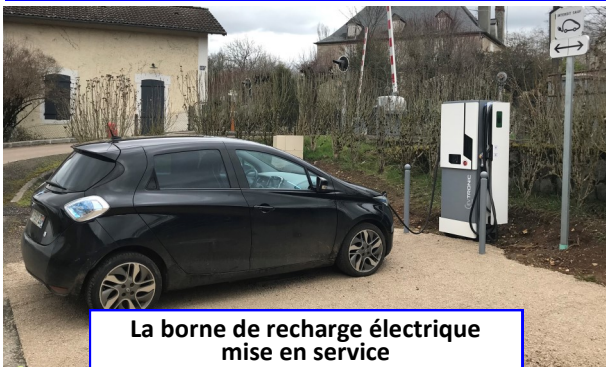
La galette au Cantou : vœux du maire et du conseil municipal et présentation des projets



Sortie des jeunes floiracois au Lioran grâce à une participation de la commune de 240€



Le repas des anciens : La mique, un rendez-vous prisé offert par le CCAS

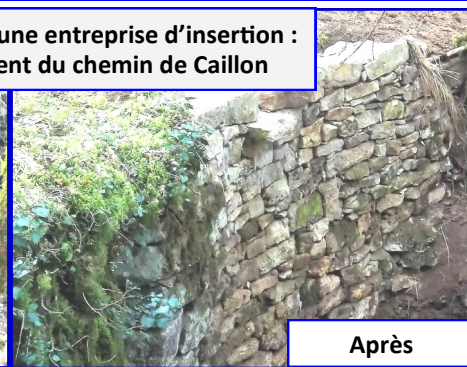


La borne de recharge électrique mise en service



Avant

Travaux réalisés par une entreprise d'insertion : mur de soutènement du chemin de Caillon



Après



À Martine BEAUJARDIN
Près de la place du Theil



À Lucie GREENWOOD et Valère MASSON
Les Costes, la Martinie



À la famille MACRON
Ban de Gaubert

À Lynne EVANS et John CHILDS
Rue grande

À Margaux MOUTURA, Brandon DUPUIS
et leur petite Maëlis
Rue de la croix Teulière

À Véronique MAIRE
Place du Barry

Merci de nous signaler tout oubli que ce soit en résidence principale ou secondaire.





« Secrets pour prendre du poisson dans les rivières et dans les étangs »



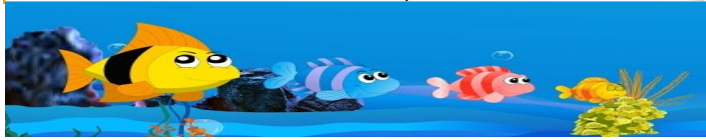
D'après un document d'archive daté approximativement du XVIIIème s.
Proposé et retranscrit par Marie-France Biberson

*Secrets pour prendre du poisson dans des
Rivières et dans les étangs*

vous assemblerez une infinité de poissons en lieu
ou vous des pources commodément prendre si vous
y gitez la composition suivante
prenez sang de bœuf, sang de chèvre noire
et sang de brebis qui se trouve dans des entrailles
du thym, de l'origan, de la farine, de la
marjolaine, de l'ail, de la lie de vin, et de la
graisse ou moelle des mêmes animaux
vous pilerez tous ces ingrédients ensemble et
vous en ferez des petites boules que vous jetterez
dans l'endroit de la rivière ou de l'étang
que vous voudrez pêcher
autre au même sujet

prenez des orties avec de l'herbe de quintefeuille
et y ajoutez du suc de joubarbe avec du blé
cuit dans du déau de marjolaine et du thym
mettez cette composition dans une nasse à prendre
du poisson et en peu de temps elle sera pleine
autre au même sujet, éprouvé avec
succès

prenez coque de Levant avec du cumin
du fromage vieux, de la farine de froment et
bonne lie de vin, broyez tout cela ensemble
et en formez des petites pilules de la grosseur



d'un poids et les jettez dans les rivières où il y a
abondance de poisson et que l'eau soit tranquille
et tous les poissons qui tâteront de cette composi-
tion s'enivreront et viendront se rendre au bord
en sorte que vous des pources prendre à la main
et peu de temps après l'inverse se passera
et deviendront aussi gaillards qu'auparavant
autre au même sujet

La fleur de souci avec de la marjolaine, farine de
froment, du vieux beurre, de la graisse de chèvre
avec des vers de terre broyez et mélangés ensemble
travaillent minutieusement pour attirer toutes sortes
de poissons dans la nasse ou dans des filets

pour assembler de poisson en un lieu dans la
mer, vous prendrez trois coquilles de cette
qui croissent dans des rochers, et ayant tiré
de poisson qui se trouvent dedans, vous crevrez avec
votre propre sang des deux côtés suivant
je sabath et ayant jettez les coquilles dans
l'endroit où vous voulez que les poissons
s'assemblent vous y verrez en moins de
rien un nombre infini

Vous assemblerez une infinité de poissons en lieu où vous les pourrez commodément prendre si vous y jetez l'une des compositions suivantes :

Prenez du sang de bœuf, du sang de chèvre noire, du sang de brebis qui se trouve dans les entrailles, du thym, de l'origan, de la farine, de la marjolaine, de l'ail, de la lie de vin, et de la graisse ou moelle des mêmes animaux. Vous pilerez tous ces ingrédients ensemble et vous en ferez de petites boules que vous jetterez dans l'endroit de la rivière ou de l'étang dans lequel vous voudrez pêcher.

Sur le même sujet :

Pilez des orties avec de l'herbe, du quintefeuille et ajoutez-y du suc de joubarbe avec du blé cuit dans de l'eau, de la marjolaine et du thym. Mettez cette composition dans une nasse à prendre du poisson qui sera pleine en peu de temps.

Ou encore, autre recette éprouvée avec succès :

Prenez la « coque du Levant » avec du cumin, du fromage vieux, de la farine, du froment et de la lie de bon vin, broyez tout cela ensemble et formez-en de petites pilules de la grosseur d'un poids et jetez-les dans les rivières où il y a abondance de poissons. Il faut que l'eau soit tranquille et tous les poissons qui tâteront de cette composition s'enivreront et viendront se rendre au bord en sorte que vous pourrez les prendre à la main et peu de temps après l'inverse se passera et ils deviendront aussi gaillards qu'auparavant.

Une 3^{ème} recette :

La fleur de souci avec de la marjolaine, de la farine de froment, du vieux beurre, de la graisse de chèvre avec des vers de terre broyés et mélangés ensemble minutieusement, attirera toutes sortes de poissons dans la nasse ou dans les filets.



Vieille nasse à poisson



- Mon 1^{er} est une légumineuse de printemps.
- Mon 2^{ème} fait avancer l'âne.
- Mon 3^{ème} est ce qu'était « Germinal » il y a bien longtemps...
 - MON TOUT VOUS L'AVEZ PEUT-ETRE PÊCHÉ !

RETOUR SUR LES ANIMATIONS DE L'HIVER RÉALISÉES AVEC L'AIDE DES ASSOCIATIONS LOCALES



Avec ô fil de faire : atelier de partage de savoir faire : produits ménagers à base de cendres



3 février : nettoyage bénévole de Caillon avec une des 2 équipes



4 Février : tournoi de belote Silence ! On joue...



25 février : tous déguisés pour le carnaval de Floirac



11 mars : à la découverte de Lascaux 4



17 et 18 mars : café-théâtre Au Cantou




FÊTES ET PROJETS À VENIR DANS LES PROCHAINES SEMAINES :




Samedi 7 avril 2018 : au Cantou : Soirée rock (musiques actuelles) avec Bagdad Rodéo et Rose Béton *
 Dimanche 15 avril 2018 à 15h au Cantou : 3 documentaires : Enquête ou En quête d'un autre monde avec SideWays
 projection suivi d'un moment de discussion *

En avril 2018 date à préciser : au Cantou : Conférence sur le méthaniseur de Gramat ♦


Samedi 12 mai 2018 au Cantou : Soirée electro rock avec Liz Wild, Georges profonde et Delta Vultures * 

Samedi 19 mai 2018 : Ecoute, observations des oiseaux : village et bords de Dordogne (ENS)

⇒ Samedi 26 mai 2018 : Cuisine de plantes sauvages (ENS)

Dimanche 3 juin 2018 de 8h à 14h : « La Floiracoise » 2^{èmes} randos pédestre et VTT ♦ 

Du Dimanche 12 juin au Jeudi 10 juillet : Exposition à la Chapelle St Roch : dessins de presse ♦

Samedi 23 juin à 20h 45 Feu de la St Jean en famille sur la place du village : pique-nique et concert de Jazz avec les « blues white » ♦ 

Détail de ces animations sur le site Internet : www.floirac-lot.com

♦ organisée par l'Association pour l'Animation et la Sauvegarde de Floirac tel : 06 81 53 81 74

⊙ organisée par l'Association « la Vieille Mairie » : tel : 05 65 32 54 10

* organisée par l'Association « Le Cantou » tel : 06 28 65 87 84

☀ organisée par l'Association « ô fil de faire » tel : 06 81 88 57 41 ou 06 38 51 38 91

ENS : Espace Naturel Sensible : réserver au 05 65 53 40 00

AVIS A LA POPULATION

PETITES ANNONCES LOCALES GRATUITES

AVIS A LA POPULATION

L'Association « Le Cantou » nous informe que le nom de sa Présidente est désormais : Patricia Julien (numéro de contact : 06 28 65 87 84)

Cécile Delvert : « je vous propose mon aide pour vos repas de tous les jours y compris les fêtes. Pour plus de renseignements, merci de me contacter au : 06 70 05 56 42

De petits santons prêtés lors de l'exposition de décembre 2017, cherchent leur propriétaire merci de contacter Mme M-F. Biberson au : 05 65 32 55 37

Le menu pascal de Chantal

Les oiseaux chantent, les arbres fleurissent,
Le soleil chauffe les fleurs et les légumes verdissent.
L'heure de ranger pulls et laines arrive...

La nature se fait belle
Et le soleil se couche tard.
Salades et crudités dans nos assiettes arrivent.

SALADE PRINTANIÈRE

Pour 4 personnes :

- ajouter les fraises coupées en morceaux, le fromage de chèvre émietté et quelques cerneaux de noix.
- Assaisonner avec huile d'olive, vinaigre balsamique, sel et poivre.



- 150g d'épinards,
- 12 fraises,
- 80g de fromage de chèvre (type cabécou),
- noix.
- Dans un saladier mettre les feuilles d'épinards.

CURRY D'AGNEAU

Pour 4 personnes :



- Ajouter le curry et l'ail et laisser cuire 2 minutes.
- Verser le coulis de tomates et faire mijoter 4 minutes à feu doux puis ajouter le lait de coco et laisser encore cuire 3 minutes.
- Au moment de servir vous pouvez parsemer votre plat de coriandre fraîche ciselée.
- ☀️ Vous pouvez accompagner votre curry d'agneau de pois mange-tout et de riz.

- 600g d'épaule d'agneau désossée,
- 1 oignon,
- 1 gousse d'ail,
- 2 cuillères à soupe de curry,
- 20 cl de coulis de tomate,
- 20 cl de lait de coco,
- huile et sel.
- Couper la viande en petites lanières.
- Peler et émincer l'oignon.
- Peler et hacher l'ail.
- Dans une cocotte faire chauffer de l'huile et blondir l'oignon.
- Ajouter la viande et faire colorer pendant 2 minutes.

🍷 Je vous conseille un petit vin de Cahors ou un Glanes pour déguster ce plat. (NDLR : à consommer avec modération)

CRÈME ANGLAISE

Pour 6 personnes :



- ci peu à peu sur le mélange sucre-œufs.
- Remettre le tout dans la casserole et faire épaissir sur feu doux en remuant sans arrêt.
- **Surtout ne pas laisser bouillir.**
- La crème est cuite lorsqu'elle nappe la cuillère en bois.
- Verser la crème dans un saladier froid.
- ☀️ Vous pouvez accompagner celle-ci de la coque de Pâques.
- ☀️ Avec les blancs d'œuf faites des meringues, vous régalez vos petits enfants.

- 1 litre de lait,
- 1 gousse de vanille,
- 6 jaunes d'œufs,
- 150g de sucre semoule.
- Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur et laisser infuser 3 minutes.
- Mettre les jaunes d'œuf dans une terrine avec le sucre et travailler le mélange jusqu'à ce qu'il devienne mousseux, lisse et homogène.
- Retirer la gousse de vanille du lait et verser celui-

Les astuces de Geneviève

UN BOUQUET QUI DURE

Pour faire durer plus longtemps un bouquet de tulipes, traversez la tige avec une grosse aiguille, juste sous la fleur, avant de les mettre en vase.

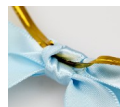
- Pour les roses, épluchez la tige sur 10 cm et écrasez-la légèrement, ce qui permet à la fleur de mieux absorber l'eau.

ROSIERS EN BONNE SANTÉ

Une fois par semaine puis tous les 12 jours, vaporisez sur les feuilles de vos rosiers un mélange réalisé avec 1 litre d'eau, 1 cuillère à café de bicarbonate de soude et 1 cuillère à soupe d'huile de colza (sans OGM). L'oïdium et les taches noires vont les épargner.

SOLUTION D'URGENCE POUR FIXER UN BOUTON !

Récupérez le fil de fer fin d'une attache à sachets de congélation, passez ce fil à travers le tissu et les trous du bouton et tordez-le à l'intérieur du vêtement.



POUR EMPÊCHER UN CHAT D'URINER OÙ IL NE FAUT PAS !

Évitez l'eau de javel qui a un pouvoir attractif. L'eau additionnée de vinaigre blanc marche très bien, mais la palme revient à la pulvérisation d'eau, agrémentée d'essence de citronnelle (rayon « maison » dans les supermarchés).

POUR DÉGRAISSER LE PLASTIQUE GRAS

Nettoyer avec de l'eau froide et du savon de Marseille.



Etat civil

Décès

Mme Adeline DELVERT (née BOSSOUTROT) décédée le 28 décembre 2017 à l'âge de 92 ans

M. Georges BIZET décédé le 14 janvier 2018 à l'âge de 86 ans

Mme Jeanine VALLADE (née MIGOT) décédée le 7 février 2018 à l'âge de 80 ans

Mme Andrée BÉRAL (née VALETTE) décédée le 24 mars 2018 à l'âge de 86 ans

La rédaction s'associe au deuil des familles.

