



Du côté de FLOIRAC...

DANS CE NUMÉRO :

NUMERO 103

Le mot du Maire (suite) Le journal Etat civil	2
Petit mot d'Anne-Marie Marché aux truffes Succès pour la fontaine	3
Album photos	
La lecture de Catherine Acronymes & abrévia-	5
Une eau sécurisée Vide maisons Fêtes & animations	6
Assemblée générale A.A.S.F.	7
Bon à savoir	
Recettes de Pascal et Lisa	8



C'est drôle, l'hiver on a l'impression que la nature sommeille, il y a moins de Floiracois dans le bourg. Pour autant vous lirez qu'un changement notable s'est opéré là-haut sur le Causse : un chantier titanesque à l'échelle de notre village va améliorer le quotidien de Jean-Claude, Sylvie, Bruno, Roger...

Si ce n'est pas le cas, ils pourront venir le dire dans ce petit journal, s'il existe encore. En fait ce que nous attendons tous avec impatience, c'est le retour du printemps, synonyme de lumière, de réchauffement, de renouveau. Mais il nous faut dire au revoir aux sessions de débroussaillage, aux truffes mises à l'honneur par les producteurs et restaurateurs locaux.

« Voici le printemps ! Mars, Avril au doux sourire, Mai fleuri, Juin brûlant, tous les beaux mois amis ».

Devinez qui est l'auteur de ces vers (réponse page 8).

En 2025 notre petit journal fêtera ses 30 ans aussi l'équipe de rédaction se creuse la tête pour trouver une idée de cadeau. Si quelqu'un a une suggestion, la page lui est ouverte. Nous vous souhaitons à tous une bonne lecture !

Corinne

LE MOT DU MAIRE

Chères Floiracoises, chers floiracois,

Le Pont Miret a 110 ans ! Il fut ouvert pour la première fois à la circulation fin 1914. Léger et d'une grande élégance, cet ouvrage fascine et intrigue toujours autant. De système « Arnodin », du nom de l'ingénieur Français qui relança à l'époque la construction des ponts suspendus, ce pont métallique à haubans, symbolise aussi la belle époque. Période riche en innovations et en optimisme qui fut sans doute la plus grande révolution technologique et culturelle à l'échelle européenne. C'était en France la troisième République, et dans son sillage, soufflait un vent d'humanisme, de progrès et de justice sociale. Floiracois, vayracois et saint dyonisien ne s'y trompèrent pas. Pour le bien commun, ils participèrent avec leurs propres deniers à hauteur de 10% des travaux. Il



s'agissait effectivement de s'ouvrir au monde en améliorant les échanges et les voies de communication.

Héritage précieux qui nécessite un certain soin. Les équipes du Département du Lot interviennent en ce sens annuellement pour son entretien. Je tiens donc à les remercier au moment où ils viennent d'achever le remplacement de 350 traverses du tablier !

Le recensement a été clôturé mi-février. Carine Verger et Lisa Milani, respectivement agent coordinateur et agent recenseur, ont géré cette mission d'une main de maître ! Je suis aujourd'hui en mesure de vous annoncer les premiers chiffres : le parc de logement à Floirac est constitué de 283 habitations dont 140 résidences principales, 118 résidences secondaires, 3 logements occasionnels et 22 logements vacants. La commune gagne 23 habitants et passe ainsi officiellement de 240 à 263 habitants par rapport au dernier recensement de 2021. C'est une bonne nouvelle pour notre commune ! En espérant que ces meilleurs chiffres enrayeront la diminution de la DGF (dotation globale de fonctionnement) qui va baisser encore cette année de 1000 €. A l'occasion de ces nouvelles statistiques, je

remercie chaleureusement Lisa et Carine ainsi que l'ensemble des floiracois pour leur mobilisation.

Un bon recensement nécessite une bonne adresse. Le 20 mars dernier, le conseil municipal a délibéré sur le nom des voies dans le cadre du nouvel adressage. C'est une étape importante. Une fois le budget voté courant avril, nous serons en mesure de passer les commandes des panneaux et des numéros de maison. Dans la foulée et les dernières formalités administratives effectuées, nous vous enverrons un message pour vous convier à venir chercher en mairie votre attestation d'adresse et votre plaque de numéro de maison en tôle émaillée.

Très bon printemps à toutes et tous !



Votre maire, Alexandre Barrouilhet

Nous savions que l'idée courait.

Mais ils ont attendu le 30^{ème} anniversaire de ce journal pour signer son arrêt de mort.

Vous me direz, 30 ans c'est un bel âge mais tout de même !

La révolution du numérique nous frappe de plein fouet. Nous avons résisté aussi longtemps que possible mais nos forces, il est vrai, montrent des signes de faiblesse et les coûts engendrés par l'édition de cette feuille de chou deviennent exorbitants, nous a-t-on dit. Il est vrai que les réunions, les choix des diverses productions, les corrections, la réalisation technique du journal, tout cela représente une bonne somme d'heures de travail et comme chacun le sait « le temps c'est de l'argent ». Combien la commune va-t-elle récupérer de ce fait ? Si peu, puisque c'est essentiellement un travail de bénévoles, qui parcourent tout de même

plus de 50 km lors de la distribution.

Il y a les photocopies, certes, mais bon, cette économie-là justifie-t-elle le fait de ranger le journal de Floirac dans un tiroir ?

Quoique, la question peut se poser si l'on en croit le nombre de retours du questionnaire de satisfaction (6 retours sur 200). C'est peu, il faut bien le reconnaître.

Mais tout n'est pas perdu. Une forme plus restreinte sera dématérialisée. Les informations essentielles continueront de paraître telles que l'état civil ou le mot du maire. Adieu les recettes savoureuses de Chantal puis de Pascal, adieu les évocations ou les découvertes de notre environnement par exemple. Peut-être que c'est l'IA (intelligence artificielle) qui se chargera de ce travail mais saura-t-elle donner aux documents ce goût de Quercy, de local qui se reconnaît entre mille pour les amateurs ?

Depuis le 1^{er} janvier 2025 nos secrétaires se sont organisées différemment, et leurs emplois du temps s'en trouvent ainsi modifiés.

Voici les nouveaux horaires d'accueil au public :

Lundi, mercredi, jeudi de 10h00 à 12h00

Mardi : de 10h00 à 12h00 & de 14h00 à 16h00

Permanence d'élus le vendredi de 11h00 à 12h00

Et le samedi de 10h00 à 12h00 sur rendez-vous

Corinne

ETAT CIVIL

Madame Régine MAURY,

(fille de Claudette Maury née Dumonteil)

Décédée le 17 février 2025 dans sa 64^{ème} année en Corse.





Il était temps. Je cesse d'accompagner le journal de Floirac dans son aventure après des années où je m'y suis tant plu, je m'y suis tant attachée, que j'en oubliais de laisser la place. C'est que, s'il

avait été l'idée de Zaza (Isabelle Chavigner, maintenant disparue), elle m'en avait laissé dès le départ la réalisation, préférant s'occuper de la bibliothèque que nous étions en train de remettre sur pied.

En dépit des ignorances (l'informatique !) et des maladresses du début, une équipe s'était créée dans l'enthousiasme autour de nous deux : le maire, Frédéric Bonnet-Madin, Jean-Pierre Biberson, adjoint au maire, Henri Bonnet-Madin notre illustrateur, Janine Baurès, Claire Granouillac, Geneviève Malgouyre et Chantal Lyautey pour les diverses rubriques.

Grâce à un nombre considérable de contributeurs occasionnels, le défi a été très vite relevé. Il a permis à notre « petit bulletin d'information local », le premier du nord du

Lot, d'inspirer les villages voisins et même Martel pour leurs propres publications !

Au fil du temps, il s'est développé, notre bulletin, il a changé de mains. Mais il s'est maintenu, il s'est amélioré. De nouvelles commissions de rédaction, beaucoup plus capables en informatique, en ont soigné la présentation : celle de Dominique et Jean-Claude Kandel, celle de Yannick de Vendevre et la dernière, qui associe aujourd'hui Yannick et Jean-Marc Delbeau. Le petit périodique du départ s'est organisé, modernisé, étoffé, ouvert à ceux qui nous viennent d'ailleurs.

Il ne va cesser de se renouveler, d'évoluer, de rajeunir. Moi pas. Je le laisse donc sur son chemin en lui souhaitant bonne chance. Mais je l'attendrai, je le lirai, sachant que derrière toutes ses informations, derrière chaque nouvelle, chaque conseil, chaque recette, derrière tous les articles qu'il nous offre, il y a le désir de donner de soi aux autres, de partager. Il y a la volonté de faire fructifier le lien qui unit tous les habitants de notre commune. Il y a, je le sais, de l'amitié.

Anne Marie Daubet

En revenant du marché aux truffes

Cette année je me suis rendue à plusieurs marchés aux truffes organisés par l'Association lotoise des trufficulteurs Causses et Vallée de la Dordogne. On assiste alors à une véritable cérémonie avec ses rituels auxquels personne ne déroge ! Avant 9h les producteurs de mélanosporums arrivent avec leur panier chargé de truffes, un torchon à carreaux rouge, noir et blanc les dissimule aux regards. Deux connaisseurs examinent alors chaque champignon puis au moyen d'un couteau en vérifient la qualité. Certaines parties ou truffes gelées ou abîmées sont soustraites de la vente et mises dans un petit sachet qui sera restitué aux propriétaires, à l'issue du marché. Ce point de contrôle fait on procède à la pesée des marchandises mises à la vente. 2025 est une année plus satisfaisante en quantité que 2024.



Soudain, une grosse cloche retentit et un annonceur proclame l'ouverture du marché. C'est l'effervescence. Chacun satisfait son désir d'acheter la quantité qu'il s'est fixée en sélectionnant les truffes à leur parfum et leur grosseur. Les habitués viennent avec un bocal de verre destiné au transport de leur achat, les autres repartent avec les mélanosporums emballées dans un petit sachet de papier.

Moi, je prends mon temps pour observer. Cette année le prix affiché est de 900 € le kilo. Dans ma tête c'est tout décidé, à ce tarif je n'achète pas. Il me faut donc chercher le producteur qui a une grosse récolte et qui a un affichage transparent. Après, il faut juste oser, l'aborder, discuter, apprécier la réussite de son travail, et finir l'échange en proposant 800 €, et ça marche. Pourquoi ? Parce qu'il est là pour vendre et moi pour acheter. C'est la loi du marché.

A peine arrivée, le nez est tout de suite assailli par ce parfum unique dégagé par les truffes. Bien évidemment, je respire à plusieurs reprises profondément pour profiter de cette senteur envoûtante. C'est à ce moment-là, que naît le désir d'acquérir un beau spécimen d'environ 30 à 40g. Un certain nombre de trufficulteurs sont déjà installés derrière une table avec le panier qui a été préalablement vérifié, une balance et une calculatrice. D'autres arrivent pour se présenter au contrôle.

Dans la salle il y a quelques animations : on peut déguster une brouillade truffée, il y a plusieurs stands de vente, certains proposent du champagne à la flûte ou à la bouteille et quelques membres de l'association arborant la tenue de la confrérie noire et jaune, etc.

Arrivée à la maison, je me mets à la confection d'un beurre truffé qu'il faut conserver 2 jours au frais pour que le mélange soit bien parfumé et parfait pour la dégustation de toasts à l'apéritif. Il y a aussi la possibilité de mettre la truffe dans une boîte au contact de plusieurs œufs, à conserver également 2 à 3 jours au frais pour s'offrir une savoureuse omelette. La micro plane est à mon avis la râpe qui convient le mieux à la truffe, pour ne pas en gâcher. Nous avons tous nos petites compétences pour se donner un peu de plaisir en bouche. Un jour un cuisinier m'a fait goûter un beurre de cul noir (variété de porc connu dans le Limousin) truffé. Quel délice !

Corinne

L'OBJECTIF DE LA COLLECTE POUR LA FONTAINE SAINT GEORGES EST ATTEINT ! BRAVO !

Les travaux de cette restauration sont estimés à 42 000 € environ. Avec la Fondation du Patrimoine, vous avez soutenu ce projet. L'objectif de la collecte à terme était de 8000 €.

Avec l'apport de mécènes et diverses aides (2000 €), le total de la collecte atteint désormais 8773 €. Merci à tous ceux qui se sont mobilisés.

Le chantier est programmé en principe dès cette année.

L'adresse du site Internet :

www.fondation-patrimoine.org/les-projets/fontaine-saint-georges-et-du-lavoir-de-bascle-a-floirac



**Les vœux du maire et du conseil municipal
et les projets pour la commune
avec visite du sénateur Raphaël Daubet**



Le partage des galettes en prime



L'assemblée générale annuelle de l'AASF



**Une équipe enthousiaste réunie,
pour 2 séances de débroussaillage à Candare,**



et récompensée par un généreux pique nique



**Les remerciements de l'équipe
des rédacteurs du journal de Floirac
à Anne-Marie Daubet
pour ses 30 ans de participation active et
passionnée**



Connaissez-vous la littérature « feel good » ? Ce nouveau concept, d'origine anglo-saxonne, s'est développé aux États-Unis au début du XXI^{ème} siècle, même si on peut lui trouver pour ancêtre le célèbre ouvrage *Les quatre filles du Dr March*, écrit en 1838. Ce terme peut également s'appliquer à des films, des séries, ou encore des musiques.

Mais en quoi cela consiste-t-il ?

Un livre avec ce label est conçu comme un « bonbon littéraire », pour faire du bien littéralement au lecteur ! Au-delà d'un style facile à lire, les auteurs vont développer une vision positive de la vie pour inspirer le lecteur et l'aider à prendre de la distance avec un quotidien peut-être morose. Ce qui ne signifie pas que des sujets délicats ne puissent être abordés, bien au contraire. Mais en surfant sur la vague du développement personnel et de la quête de sens, la manière de traiter les histoires va distiller insensiblement, pour faire face aux difficultés de la vie, de l'optimisme, voire un sentiment de bonheur.

Premier roman d'une jeune anglaise, Sophie Nicholls, *Une robe couleur de vent* remplit à merveille ces critères. Autour du thème apparemment banal de la couture, avec des créations de mode qui permettent de déployer une gamme

infinie de textures, de formes et de couleurs qui vont faire du bien aux clientes du magasin, se greffent d'autres thèmes plus profonds : l'amitié, l'amour, la vie d'une maman en solo, le mal-être d'une adolescente à la recherche de son identité, l'intégration dans un pays étranger, et enfin l'apprivoisement du bonheur après avoir vécu des événements traumatiques. On sent une tension cachée tout au long du livre, qui affleure à la surface régulièrement, mais il faudra une crise majeure pour que le dévoilement par la parole de ce qui a été vécu puisse ouvrir un avenir plus serein.

Ajoutez à cela un zeste de mystère avec des perceptions kinesthésiques mystérieuses associées à des couleurs et des vibrations, un brin de magie même, voire de la sorcellerie – qui sait ? -, et vous dégusterez un délicieux cocktail d'émotions tonique et bienfaisant. Cerise sur le gâteau, le style, tout en restant facile à lire, offre de chatoyantes descriptions, pleines de sensibilité, qui épanouissent notre imaginaire de lecteur. Alors n'hésitez plus ! Faites-vous du bien en allant jusqu'au bout de la trilogie, disponible à la bibliothèque.

Catherine

1. Une robe couleur de vent
2. Un rêve couleur de pluie
3. Un rêve couleur de temps

Sophie Nicholls, Éditions Préludes, 2014

ACRONYMES ET ABRÉVIATIONS / SIMPLE CURIOSITÉ /

EST-CE VRAIMENT UTILE ? ET POURTANT... / UN HOMME AVERTI EN VAUT DEUX !



Quelle est la **différence entre SNCF et SIDA** ? (indépendamment de leur sens premier). Le premier est une abréviation et on prononce chaque lettre, le deuxième un acronyme, ce sigle se prononce comme un mot ordinaire.

Nous sommes quotidiennement nourris de ces sigles, nous savons à quoi ils font référence mais ne connaissons pas la signification de chaque lettre, que ce soit acronyme ou abréviation.

Notre curiosité nous fait souvent franchir la Manche ou l'océan Atlantique puisque l'anglais en est généralement à l'origine. En voici une liste non exhaustive qui a retenu notre attention :

Nous sommes quotidiennement nourris de ces sigles ... mais ne connaissons pas la signification de chaque lettre

QSB : Quantité Selon Besoin, on retrouve cette abréviation dans les recettes de Pascal.



QR CODE : Quick Response CODE, code à réponse rapide.

SMS : Short Message Service, texte court sur téléphone portable.

MMS : Multimedia Messaging Service, service qui permet d'envoyer des photos ou des messages multimédia.

IA : Intelligence Artificielle.

CHATGPT : « generative pre-trained transformer », signifie que l'intelligence artificielle a été pré-entraînée pour comprendre le langage naturel et répondre aux questions qui lui sont posées. **CHAT** se traduit par « conversation, bavardage ».



AIRBNB : AIR Bed N' Breakfast, plateforme de réservation pour location de logements (matelas pneumatique et petit déjeuner).



Clé USB : Universal Serial Bus. En clair, il s'agit d'un bus informatique avec une transmission des données en série. C'est un périphérique de stockage amovible que l'on peut connecter sur la prise usb d'un ordinateur.



Wifi : Wireless Fidelity. Technique qui permet la communication sans fil (wireless) entre divers appareils.

Gps : Global Positioning System (système de localisation par satellite)



WEB : World Wide Web ou WWW (world : monde, wide : large, web : toile comme dans toile d'araignée).

LED : Light Emitting Diode ou diode électroluminescente.

LASER : Light Amplification by Stimulated Emission of Radiation : amplification de la lumière par émission stimulée de radiations.



SUV : Sport Utility Vehicle. Véhicule familial polyvalent puissant à carrosserie surélevée et volumineuse.

BLUETOOTH n'est ni acronyme ni abréviation mais un hommage au roi Harald Bluetooth, roi scandinave qui a réussi à unifier les tribus du Danemark au 10^{ème} siècle. Le concepteur du Bluetooth est justement scandinave et permet de connecter des appareils électroniques entre eux.



PODCAST : ni acronyme ni abréviation. Il s'agit d'émissions que l'on peut télécharger et écouter sur le web.

Un exemple d'échange qui n'a rien d'improbable :

- T'as été sur le web ?
- Non, pourquoi ? j'étais en route dans mon Suv et j'avais pas l'bluetooth alors j'ai mis ma clé usb et j'ai écouté un podcast sur l'IA en revenant, ce qui fait que je me suis perdu malgré le GPS.
- T'as pas reçu mon sms alors ?
- Euh, non mais j'ai eu un Mms de Sylvain qui ma donné le Qrcode d'un Airbnb à Cahors parce qu'ils ont mis des leds partout pour Noël et c'est vraiment féérique.
- Moi, j'ai testé chatgpt et t'hallucines tellement ça semble réel !

Alix

Le **Syndicat Mixte des Eaux du Causse de Martel et de la Vallée de la Dordogne (SMECMVD)** entreprend d'importants travaux à Floirac.

Ils permettront de sécuriser en qualité et en quantité les apports en eau potable sur l'ensemble de la commune par la réalisation d'un tronçon qui reliera le château d'eau de « Candare » situé sur le causse, à celui de « Rul » en plaine.

Interconnecter les réseaux pour sécuriser l'avenir

La municipalité de Floirac souhaitait depuis longtemps renforcer son réseau par une connexion causse-plaine. En effet, jusqu'à présent, les habitants de la vallée dépendaient d'un unique puits de captage isolé en bordure de Dordogne. Les administrés du causse, quant à eux, recevaient l'eau d'un syndicat voisin. Ce projet assurera, pour l'avenir, une sécurité des approvisionnements en eau potable à l'ensemble des habitants, en maillant et interconnectant le réseau avec les communes voisines.

D'importants moyens mécaniques et humains ont été mis en place par l'entreprise Brousse BTP en charge du chantier. Une trancheuse a été acheminée spécialement pour venir à bout de la



roche particulièrement dure qui sera rencontrée sur les 4.5 kilomètres de déroulé du chantier. Le SMECMVD en charge de la maîtrise d'ouvrage, va investir environ 900.000€ et la durée des travaux est estimée à quatre mois.

Un travail en concertation avec la commune

La municipalité de Floirac et le SMECMVD ont travaillé en étroite collaboration afin répondre au mieux aux besoins de la commune. Ainsi, les travaux engagés permettront également de remplacer une partie du réseau vétuste du causse (1977) et de trouver une

solution au déficit de pression que connaissent depuis des décennies les habitants du haut de la « Rondelle ». Un manque de débit, qui autrement, aurait été accentué par la consommation des nouvelles habitations de l'éco-barri du « Fraysse » situé en contrebas.

Enfin, la municipalité va profiter de ce nouveau réseau pour améliorer la défense contre le feu par la mise en place de nouvelles bornes incendies aux lieux dits de « Manen », « Frayssinet » et « Sécade ».

Yannick

1^{er} Mai à FLOIRAC AVEC LE PRINTEMPS VIDONS NOS MAISONS

L'Association pour l'Animation et la Sauvegarde de Floirac, s'est réunie le 12 février dernier lors de son conseil d'administration et de son Assemblée Générale annuelle. A cette occasion les adhérents ont émis de nombreuses idées d'animation dont une en réaction à une certaine nostalgie.

En effet, depuis le Covid, le vide grenier du printemps, qui remportait de plus en plus de succès à Floirac, a dû être abandonné, compte tenu entre autres des contraintes générées par son organisation.

Sur ce même principe, il sera donc proposé aux Floiracois de vider leur maison de tout ce qui les embarrasse.

Ce vide maison aura lieu **le jeudi 1er mai, de 9h30 à 17h.**

La mise en place d'un vide-maison est réglementée. En effet une déclaration préalable de vente au déballage est à adresser en mairie dans les 15 jours minimum avant la date prévue. Le formulaire Cerfa n°13939*01 est télé-

chargeable sur le site www.service-public.fr Ce document doit être accompagné d'un justificatif d'identité.

Si vous n'avez pas de quoi imprimer ce document, **Anne Marie Daubet tel : 06 76 30 29 97, Jacques Rousseau 06 47 58 98 69 et Dominique Legrain 07 77 05 40 24** peuvent vous le procurer.

Pour faciliter vos démarches, après avoir renseigné ce document, vous pouvez le leur remettre **avant le mercredi 16 avril.**

Les visiteurs seront informés par des articles dans la presse, par Internet, par des messages à la radio, intra-muros, des affiches et des panneaux disposés sur les routes. A leur arrivée à Floirac, les visiteurs seront dirigés vers des parkings où ils pourront retirer des plans du village, sur lesquels les maisons concernées, seront repérées.

N.B. : Vous pouvez vous inscrire et remplir le document officiel dès la parution de ce journal.

Yannick



FÊTES ET ANIMATIONS D'AVRIL À JUIN 2025 :

L'ASSOCIATION POUR L'ANIMATION ET LA SAUVEGARDE DE FLOIRAC PROPOSE :

- ↪ samedi 26 avril : sortie à Luzech : visite d'une cave (bio), repas, et découverte de la planète des moulins
- ↪ jeudi 1er mai : journée des vide maisons à Floirac (inscription obligatoire 15 jours avant, réservée aux floiracois)
- ↪ Samedi 24 mai 2025 (veille de la fête des mères), de 14 à 16h, sur la place ou au Cantou : atelier chocolat : création de coupes en chocolat décorées et truffes, suivi d'un pot amical
- ↪ un samedi soir de mai (à confirmer) : concert du Trio Opus 19 (Baryton, clarinette et harpe) en l'église St Georges)
- ↪ vendredi 20 juin 19h30, feu de la St Jean et fête de la musique, animation Francis Devaux à Pouzals
- ↪ dimanche 22 juin à 20h : concert Chœur de Femmes Montserrat en l'église St Georges : Requiem de Fauré





L'AG de l'Association pour l'Animation et la Sauvegarde de Floirac s'est tenue à la mairie

dans une ambiance très chaleureuse, avec une dizaine de membres du CA qui s'étaient réunis juste avant et une douzaine d'adhérents, présents ou représentés par un pouvoir. La séance a commencé avec le rapport moral de la nouvelle présidente, Véronique Biberson, qui a remplacé Rachel Gerfault depuis quelques mois.

Après avoir remercié Monsieur le Maire de toute l'aide qu'il apporte à l'association, elle a rappelé les activités qui ont eu lieu en 2024 : le carnaval, les feux de la Saint Jean, de nombreuses expositions à la chapelle du Barry et des concerts à l'église, enfin des journées de débroussaillage sur le Causse entre Soult et Miers. Un encart en page 6 donne les animations proposées pour les mois à venir. A noter deux nouve-



tés : un vide-garage chez les particuliers qui le désirent, plus léger à organiser qu'une

brocante, et probablement un concours convivial de pétanque en septembre, ce qui vous laisse tout l'été pour vous entraîner ! Sans oublier un atelier autour du chocolat juste avant la fête des mères pour régaler toute la famille, organisé par notre nouveau spécialiste en recettes de cuisine, Pascal. L'association compte 87 adhérents en 2024.

Rappelons que la cotisation 2025 reste inchangée, au tarif modeste de 10€, n'attendez pas pour la renouveler ! Le rapport moral et le rapport financier ont été adoptés à l'unanimité, les comptes de l'année 2024 ont été équilibrés à 1€ près...

Le contact de l'association est le suivant pour tout renseignement ou inscription : aasf46@orange.fr



BON À SAVOIR

DEMANDER À LA POLICE DE PROTÉGER SON DOMICILE

Partir en vacances serein, sans peur d'être cambriolé ou d'être squatté. C'est possible grâce à l'opération tranquillité vacances.

UN DISPOSITIF GRATUIT

Pour confier gratuitement la surveillance de votre habitation aux forces de l'ordre, il suffit de s'inscrire quelques jours avant son départ à l'Opération tranquillité vacances (OTV). Le service est accessible tout au long de l'année, même hors des vacances scolaires. L'OTV existe depuis 1974 dans tous les départements français. Des patrouilles de police ou de gendarmerie effectuées de jour comme de nuit, en semaine et le week-end, veillent sur votre domicile pendant vos absences prolongées. Vous ou une personne de confiance proche du lieu d'habitation êtes contactés en cas d'anomalie. Vous pouvez alors agir rapidement : inventaire des objets volés, déclaration à l'assurance, changement des serrures, etc.

INSCRIPTION SUR PLACE

Il faut se munir d'une pièce d'identité et d'un justificatif de domicile. En zone police (en milieu urbain), le domicile surveillé est la résidence principale (maison, appartement, bateau) pour une durée d'absence comprise entre 3 jours et 3 mois et il faut s'inscrire de 3 à 45 jours avant le départ. En zone gendarmerie (en milieu rural), les résidences principales et secondaires sont surveillées dans la limite d'un an en s'inscrivant de 45 jours jusqu'à la veille du départ.

DEMARCHE EN LIGNE

L'inscription peut se faire en complétant le formulaire ad hoc sur le site Service Public (service-public.fr/particuliers/vos-droits/R4324), en s'identifiant avec France Connect.

Que vous ayez fait la démarche sur place ou en ligne, vous pouvez modifier votre inscription (par exemple, les dates), à condition de vous rendre au commissariat ou à la brigade de gendarmerie dont dépend votre domicile

(source le particulier pratique n°511)

(NDLR : ces informations sont susceptibles d'évoluer dans le temps) Yannick

UNE NOUVELLE RUBRIQUE "AIDES FINANCIERES" SUR LE SITE SERVICE PUBLIC.FR

Le site "service-public.fr" s'est enrichi avec la création d'une nouvelle rubrique dédiée aux aides financières. Enfant, études, logement, véhicule, emploi, handicap, personne âgée, décès. Pour tous ces thèmes de la vie courante, vous pouvez bénéficier de certaines aides en fonction de votre situation et sous certaines conditions. Cet espace a pour vocation de centraliser toutes les informations sur les dispositifs existants. Vous pouvez retrouver cette nouvelle rubrique dans l'onglet "démarches et outils" de la page d'accueil de ce site.

Dans chacun des thèmes vous retrouverez des entrées par événement de vie, afin de vous fournir

des informations au plus près de votre situations personnelle.

Adoption d'un enfant, difficulté à payer son loyer ou ses factures, achat d'un vélo, recherche d'emploi, décès d'un proche... Un large éventail de situations sont ainsi étudiées pour vous avec, pour chacune les aides possibles et les conditions requises, les démarches à effectuer, les outils disponibles pour vous aider (modèles de lettres, simulateurs, etc.). Consultez sans tarder la liste des fiches pratiques pour voir celles qui peuvent vous concerner.

(source : la lettre aux retraités N°89)

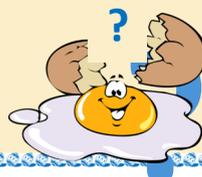
Yannick

Comment savoir si mon œuf est frais ?

Pour faire court, la composition d'un œuf :
30 % Vitellus (jaune) - 60 % Albumen (blanc) - 10 % Coquille et poche d'air

La poche d'air de votre œuf augmente en volume avec le temps.

ASTUCE !!!



Plonger votre œuf dans un récipient rempli d'eau, si celui-ci :

- _ flotte, il est trop vieux = Poubelle
- _ reste entre deux eaux = omelette ou quiche
- _ coule au fond, il est frais = œuf coque, poché, dur

Pascal

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES (cuisson lente)

Pour 6 personnes

1 épaule d'agneau d'environ 1,5kg (sans os)
2 cuillères à soupe de miel
5 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
2 cuillères à soupe de mélange 4 épices (en général, cannelle, clou de girofle, noix de muscade et gingembre)
40 cl d'huile d'olive

Ingrédients

4 gousses d'ail
2 échalotes ou petits oignons jaunes
1 branche de romarin
1 branche de thym
Sel et poivre du moulin
1 grande feuille de papier cuisson

Mise en œuvre

Dans un bol, verser l'huile, le vinaigre balsamique et le mélange 4 épices.

Faire chauffer doucement le miel pour le rendre liquide et l'ajouter dans le bol; saler, poivrer et bien mélanger.

A l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonner la viande sur tous les côtés puis laisser reposer 1 heure à température ambiante (garder le reste de la marinade).

Pendant ce temps, préchauffer le four à 170°C.

Une fois que la viande a bien mariné, faire chauffer une grande cocotte faire revenir l'agneau en prenant soin de colorer toutes les faces. Le déposer sur la ou les feuilles de papier cuisson.

Dans la cocotte ajouter les gousses d'ail en chemise (avec leur peau) et les échalotes ou petits oignons jaunes émincés.

Déposer l'ensemble sur l'épaule d'agneau ajouter les branches de romarin et de thym Envelopper le tout (viande et aromates) avec le papier cuisson.

Mettre dans la cocotte et couvrir, enfourner pour 3 heures à 140°C.

Si au bout des 3 heures vous souhaitez la viande davantage confite, il est possible de la laisser 30 minutes de plus. Garniture au choix.

Pour ma part, j'aime servir cette épaule d'agneau accompagnée d'une semoule gourmande (amandes, pistaches, pois chiches, abricots secs et figues en dés, raisins de Corinthe et / ou de Smyrne gonflés au bouillon.



Pascal

La Babka

La Babka est une brioche traditionnelle des pays de l'Est. Généralement préparé pour pâque ou la pentecôte, son nom vient du mot « Babouchka » (grand mère). La Babka en forme de Kouglof rappelait la jupe portée par ces dernières.

Ingrédients : Pâte à brioche : 375 gr de farine (blé), 40gr de sucre, 8 gr de sel, 15 gr de levure fraîche (diluée dans deux c.à s d'eau tiède), 4 œufs entier, 190gr de beurre pommade (en petits morceaux). Garniture : 500gr de pâte à tartiner . Dorure : 1 jaune d'œuf, 1 c.à s de lait.

Matériel : Batteur, Rouleau à pâtisserie.

Pétrir tous les ingrédients sauf le beurre. Quand la pâte se décolle des bords ajoutez le beurre. Arrêter le pétrissage quand le beurre est bien amalgamé. Laisser pousser la pâte 2h (Température ~ 28°).

Étaler la pâte avec vos doigts sur une plaque sulfurisée et farinée, filmer au contact et mettre à raffermir pendant 45mins.

Retirer le papier film.

Reformez une boule et étalez de nouveau sur un plan de travail fariné jusqu'à former un rectangle de 35\25 cm et de 4 mm d'épais. Répartir de la pâte à tartiner sur tout le rectangle puis rouler la pâte sur sa longueur en la serrant.

Couper le rouleau dans sa longueur afin d'obtenir deux brins que vous allez tresser et enrouler en forme de couronne (partie chocolatée visible).

Faire pousser la brioche 1h30 sur une plaque sulfurisée et légèrement farinée , préchauffer le four à 180°, passer la dorure et enfourner pendant 25 minutes.

Laisser refroidir à température ambiante avant de déguster !



Lisa

Réponse à la question de l'édito: Victor Hugo !