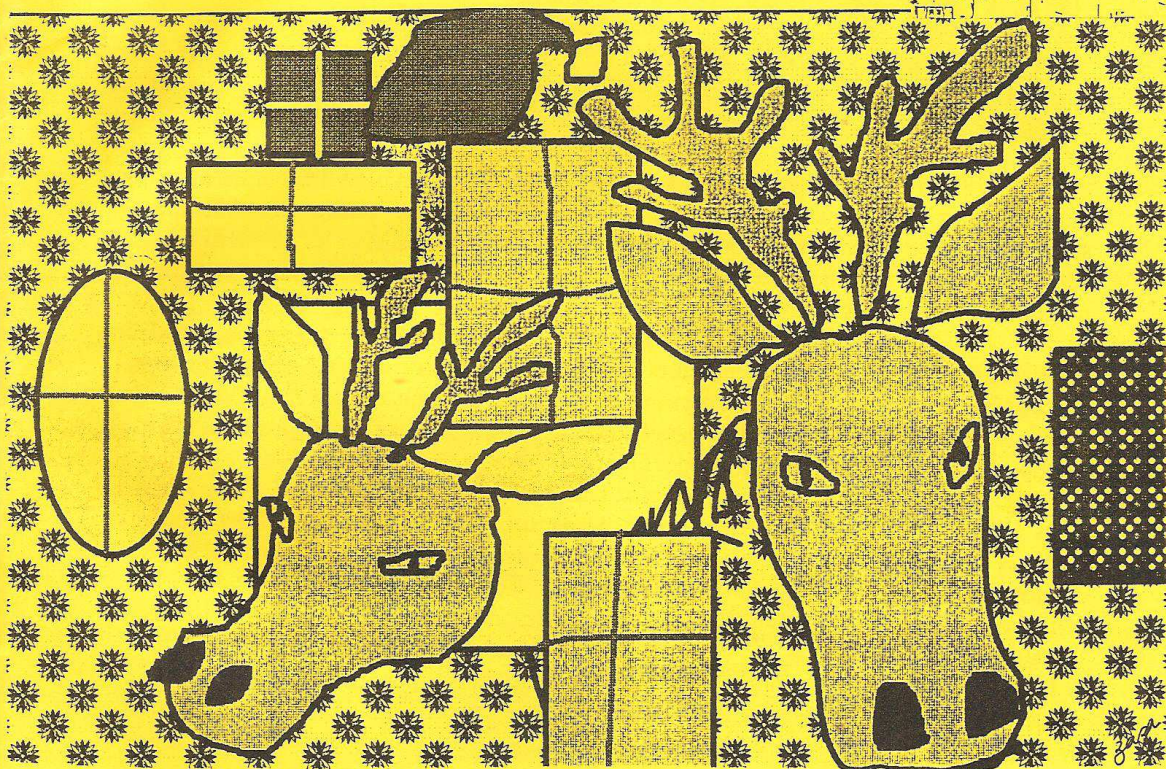
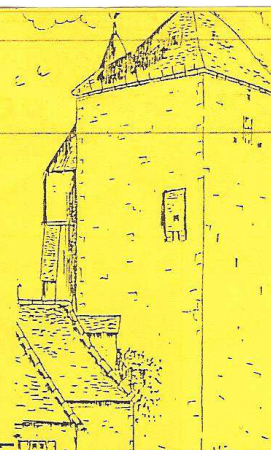


Du côté de Floirac

Bulletin d'information très local

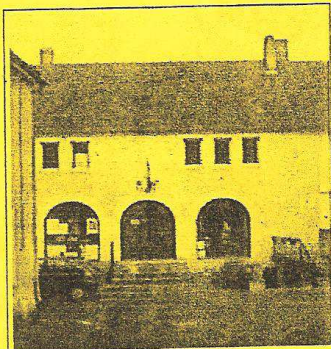
N°16 Décembre 1998



Il est de tradition de se plaindre de l'hiver, morte-saison, saison du froid et de l'isolement surtout pour les campagnes. Mais l'hiver et ses rigueurs ont toujours été aussi le temps du repos pour la terre et ses hommes, et un prétexte aux jeux de neige, aux loisirs, aux rencontres, aux veillées, aux fêtes les plus belles de l'année. On ne peut nulle part plus qu'à la campagne aimer l'hiver. Mieux que la « belle saison », il prédispose à la réflexion et les chemins de neige sont aussi des chemins de rêve et d'espoir...

Portés par les rennes de Noël de Gaza, voici, avec quelques articles et des dessins glanés pour vous, nos souhaits d'heureuses fêtes et tous les vœux de la rédaction pour un hiver riche en joies et en bienfaits.

Les Nouvelles de la Mairie



Avec la fin de l'année
sonne l'heure des bilans.

C'est donc l'occasion de se retourner
et de regarder quelles ont été les actions menées
par notre municipalité au cours de l'année écoulée.

Au menu, deux gros programmes en chantier :
la réfection de la toiture et de la corniche de l'église Saint-Georges, pour 160.000 francs, et la remise à neuf de la charpente et de la couverture de la Chapelle Saint Roch pour 63.000 francs.

En ce qui concerne l'église, pas de difficultés particulières mais un échafaudage impressionnant et quelques photos choc ! Pour la chapelle par contre, des difficultés de subventionnement dues à des dysfonctionnements entre la municipalité et les différents échelons départementaux et régionaux des Bâtiments de France portant sur des sommes relativement modestes (20.000 francs environ).

A côté de ces programmes qui voient l'achèvement de la réfection des bâtiments communaux menés depuis de nombreuses années, tant au niveau des édifices publics (église, chapelle, mairie et poste) que des logements communaux, on peut constater, aussi, l'évolution lente mais continue de l'édification du hangar communal de la Barrière, les travaux étant effectués à temps perdu par notre cantonnier, Abdès Fiyouk.

En plus de ces travaux lourds et de ceux plus légers d'entretien de la voirie (route de Miers après Candare, point noir du Pech d'Agude, Scanneaux, pour la somme de 55.000 francs) et grâce au bénévolat de cantonniers amateurs, la Municipalité s'est surtout penchée sur deux dossiers importants :

1. La renégociation du contrat de distribution de l'eau avec la SAUR, après trente six ans de statu-quo.
2. Le schéma communal d'assainissement.

Si le premier n'a pas nécessité un effort trop prolongé, il n'en a pas été de même pour le second. Ce n'est qu'après des mois d'études et d'analyses tant techniques que financières que le Conseil municipal a adopté ce fameux schéma communal qui, ainsi que son nom l'indique, n'est qu'un schéma, c'est à dire une sorte de « Plan d'occupation des Sols » en matière d'assainissement. :

La commune est divisée en cinq zones réparties comme suit :

Quatre zones différentes d'assainissement autonome avec pour chacune son propre dispositif adapté et une zone collective (le bourg), où l'assainissement individuel n'est pas possible.

Le schéma, consultable à la mairie, sera suivi d'une enquête publique pendant les vacances de printemps probablement ; le but étant d'amener la commune à se mettre en conformité avec la loi sur l'eau de janvier 1992.

Enfin, et même si on en a peu parlé en 1998, la commune reste partenaire avec le Conseil général et le Syndicat Mixte, pour l'aménagement coordonné des berges de la Dordogne, présidé par Monsieur Malvy du programme « Espace Naturel Sensible »

Il semblerait qu'une certaine réflexion soit menée au niveau départemental au sujet du problème de protection des berges et du devenir de certaines terres non agricoles.

Nous restons donc à l'écoute des propositions qui pourraient nous être faites à ce sujet.

Ainsi que vous le constatez, avec des moyens modestes mais un minimum de bonne volonté, il est possible de faire beaucoup ! Je ne m'étendrais pas sur les micro-réalisations municipales ou privées (*terrain de pétanque, fleurissement en tous genres, permanences à la bibliothèque ou autres animations diverses*) ni sur le trait d'union que constitue chaque numéro du bulletin d'informations locales « Du Côté de Floirac », que seuls quelques illettrés pourraient encore ignorer.

Tout ceci prouve que Floirac continue malgré tout à vivre et même à bien vivre

Bonnes Fêtes à tous et Bonne Année 1999

Frédéric Bonnet-Madin

&&&&&&

Reçu en dernière minute

Vous résidez dans le Lot et vous êtes :
Demandeur d'emploi ou Bénéficiaire du RMI ou de l'Allocation de Parent Isolé (API) :

Voyagez gratuitement à l'intérieur du département avec la
Carte Solidarité Transport du Conseil Général
départ et arrivée situés dans les limites du Lot

En car ou en Bus :

sur les lignes du réseau départemental des transports et du réseau urbain Evidence (Cahors Pradine)

En train

Sur les lignes SNCF

En voiture

Avec les services de transport à la demande

Comment Obtenir la Carte

Il suffit de se rendre dans l'un des sept Centres Médicaux Sociaux (CMS) du Conseil Général muni (e) d'une photo d'identité et, selon votre cas, de l'une des pièces justificatives suivantes :

- Photocopie de la déclaration de situation mensuelle délivrée par l'ASSEDIC ou à défaut, un historique de situation délivré par l'ANPE
- Le Contrat d'insertion de l'Allocataire du RMI. (En cours de validité)
- Un justificatif d'ouverture des droits à API, pour le mois en cours.

Mode d'emploi

Si vous empruntez les lignes du réseau départemental des transports ou des lignes SNCF, la carte Solidarité Transport vous sera remise avec un carnet de bons de transport.

- Vous prenez un car

Il vous suffit de présenter votre carte au conducteur, et de remplir un bon de transport que vous lui remettez.

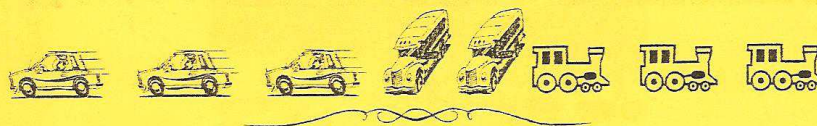
- Car ou Train SNCF

Présentez vous au guichet avec carte et bon de transport. Un billet vous est remis.

- Bus urbain

Sur présentation de votre carte au guichet Evidence à Cahors, une carte d'abonnement aux transports urbains vous est remise

La Carte Solidarité Transport est valable 6 mois
Elle est renouvelable sur présentation des pièces justificatives
Elle ouvre droit à un nombre illimité de voyages



UN NOUVEL ELEVEUR PRIME SUR LE CAUSSE DE FLOIRAC

Dans le dernier numéro de notre bulletin très local, nous félicitons Guy et Michel Granouillac pour leur 1er Grand Prix à la Foire primée aux veaux de lait de Meyssac. Jamais deux sans trois, un nouvel éleveur de Floirac, collectionne aussi les récompenses.

Le premier janvier 1998, Philippe Meyniel s'installé agriculteur à Soult. Initialement, son but est de créer un élevage de canard gras ; aidé de ses amis et de sa famille, il construit donc de ses mains un superbe hangar à gaver, aux normes européennes cela va de soit, produit régulièrement ses canards labélisés et les vend au groupement de producteurs de Gramat : La Capel - La Quercynoise.

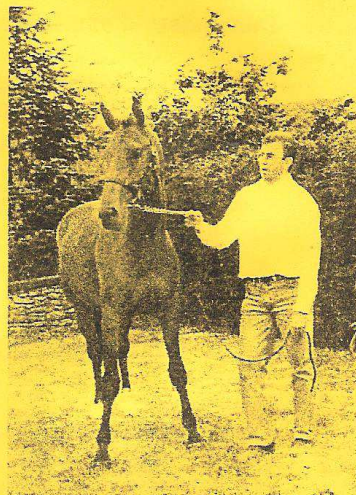
Au printemps, l'entreprise ayant pris son rythme de croisière, Philippe décide d'agrandir son écurie bien-aimée de juments poulinières de race anglo-arabe, créant ainsi une nouvelle activité au sein du Gaec mais donnant surtout libre cours à sa passion pour les chevaux.

Son premier produit, le poulain *Iram de Soult*, né en avril 1995 est primé Premier des « Haras de Rodez et de Midi-Pyrénées » lors d'un concours à Gramat. Encouragé par ce succès, Philippe présente son poulain à Rodez et Toulouse et prend encore les premières places. Grâce à ces résultats, il est sélectionné pour le concours et la vente de Biarritz des 14 et 15 novembre derniers. Le succès est toujours au rendez-vous : *Iram* est acheté par le Haras de Tarbes. C'est pour notre ami la consécration suprême, car n'entrent dans ces écuries célèbres que des étalons présélectionnés dans les Haras renommés, en particulier celui de Pompadour.

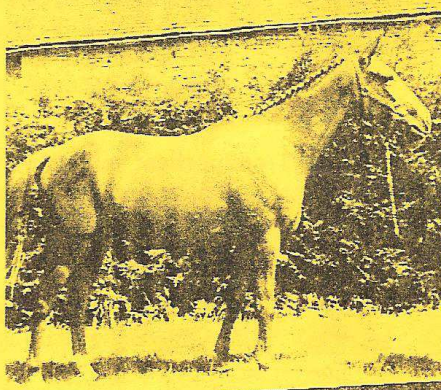
Comme plusieurs étalons de l'élevage ont déjà reçu les mêmes récompenses qu' *Iram*, nous pourrions suivre la saga des poulains de Soult, *Idol* étant le héros du prochain épisode.

Nos jeunes agriculteurs sont décidément au top de la performance ; nous les félicitons pour la qualité de leur travail et leurs brillants succès et les encourageons pour l'avenir.

Janine Baurès



Idol de Soult et son éleveur



Iram de Soult

Les Coutumes de Noël



La fête chrétienne de Noël a remplacé d'autres manifestations qui, depuis l'antiquité, se déroulaient chaque année à la même époque en Europe. A Rome par exemple, entre le 17 et le 24 décembre régnait un grand désordre : les esclaves commandaient leurs maîtres qui devaient les servir à table ; les maisons étaient décorées de houx et de sapin, un roi de la fête était choisi parmi de jeunes soldats.

La nuit du solstice d'hiver, la plus longue de l'année, on célébrait le retour du soleil en présentant un enfant nouveau-né, pendant la fête.

En Suède, Norvège et au Danemark, les habitants adoraient un dieu, Maître du Tonnerre, installé dans un char tiré par des boucs ; de nos jours, la coutume de placer un bouc en paille devant les maisons où le sapin est, en Scandinavie, un souvenir de cette tradition païenne.

Au début de notre ère, les chrétiens ont fixé au 25 décembre la célébration de la naissance du Christ, bien que l'évangile n'en précise pas le jour exact. C'est vraisemblablement en raison de l'existence de ces rites païens, pour les remplacer et les supplanter. Ils ne fêtaient pas encore véritablement Noël mais plutôt la fin des longues nuits d'hiver en décorant le lieu de vie : les feuilles piquantes du houx représentaient la couronne du Christ et les boules rouges les gouttes de son sang ; le gui était censé porter bonheur, le romarin symbolisait l'amitié et le lierre l'affection.

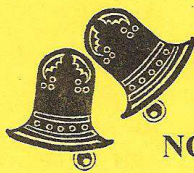
A la fin du siècle dernier et jusqu'à la guerre de quarante, toute la famille, parents, grand-parents et enfants, se réunissaient devant la cheminée pour la veillée du 25 décembre. En attendant la messe de minuit les enfants chantaient des refrains de Noël ou écoutaient des histoires racontées par les anciens tandis qu'une bûche brûlait dans la cheminée. La bûche de Noël était un gros tronc d'arbre choisi dans un bois dur afin de donner de la chaleur longtemps. On la décorait de feuillages et de rubans avant de la déposer dans la cheminée ou le canton. Le chef de famille la bénissait, puis, le plus jeune et le plus âgé de l'assemblée l'embrasaient après l'avoir arrosée d'huile ou d'eau de vie.

Les premières descriptions de l'arbre de Noël apparaissent en France, en Alsace plus précisément : le sapin était dressé sur la place de l'hôtel de ville. Ensuite, la veille de Noël, des spectacles se déroulaient devant les églises et tout le monde dansait autour de l'arbre de paradis représenté par un sapin décoré de pommes. Grâce aux commerçants ambulants qui allaient de ville en ville, la coutume se répandit rapidement dans toute la France. Le sapin, alors, entra dans les maisons, accroché au plafond, une pomme suspendue à la base de son tronc ; puis très vite s'installa l'habitude de placer le sapin dans un bac rempli de sable et de fixer sur ses branches gâteaux, friandises et petits jouets que l'on faisait tomber en secouant les rameaux.

De nos jours, toutes ces coutumes se retrouvent : le nouveau-né dans la crèche, le houx, le gui, la bûche, le sapin, les réunions amicales autour d'un feu de bois. Elles remontent à la nuit des temps, quand le cours des saisons réglait les jours de nos ancêtres, quand l'homme avait peur du noir des longues nuits froides de l'hiver et calmait ses angoisses à travers des rites magiques et rassurants.

janine baurès





Paroles de nos anciens

NOËL d' AUTREFOIS

par M. Joseph Carrière

Noël, c'est la fête de la Nativité. Dans mon enfance, tous les habitants de mon village étaient catholiques, plus ou moins pratiquants. La Noël était non seulement l'une des plus importantes fêtes religieuses, mais aussi un repère concernant diverses activités : on devait faire cela...à la Noël.

Avant 1914, tout se déroulait de la même façon dans chaque paroisse de notre région. Le 13 décembre, à dix heures du soir, un carillon d'une durée de quelques minutes mettait tout le monde en éveil. Chaque soir il y aurait un coup de plus, de telle sorte que, le 24 au soir, on sonnerait douze fois !

Pour cela, quelques jeunes gens se rendaient chez Adrien, le sonneur de cloches, pour une veillée agrémentée de petits jeux ou de récits. Victoria, son épouse, offrait une infusion de tilleul. Au moment voulu, Adrien, muni de sa lampe tempête, allait à l'église suivi de tous. La lampe était allumée pour gravir l'escalier en spirale qui aboutissait au clocher.

Les trois cloches, de tailles différentes, allaient être animées suivant la force de chacun. Adrien, muni d'un caillou de basalte, martelait la petite cloche à petits coups qui donnaient un son clair, rythmé et modulé : il « triselait » pendant deux ou trois minutes, puis on ébranlait les trois cloches pour un carillon de même durée. De village en village, on sonorisait ainsi toute la campagne. L'arrêt avait lieu à l'heure précise de l'entrée à l'église pour la messe de minuit.

Dans les familles, on veillait jusqu'à l'heure du départ pour la messe. Avant de sortir avec les parents, ou d'aller au lit, les enfants rangeaient près du feu leurs galoches ou leurs sabots soigneusement nettoyés.

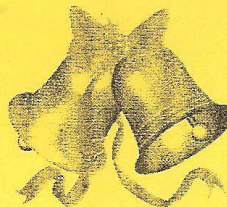
L'église était éclairée à l'électricité et, pour la circonstance, on avait ajouté

quelques ampoules supplémentaires. A l'autel de marbre blanc on avait allumé tous les cierges. Les membres de toutes les familles étaient présents à leur place. Madame Dunoyer de Segonzac était avec les chanteuses sur l'estrade de droite, les deux chantres, Eugène le tailleur et Paul Peuch le maçon, sur l'estrade de gauche. Le prêtre, suivi des deux enfants de chœur, arrivait à l'autel. Adrien sonnait les trois coups : l'office commençait. C'était une messe chantée, comme aux grands jours. A l'élévation, un carillon de trois cloches tonnait. A la Sainte Table, les communianti étaient nombreux. La Bonne Nouvelle était proclamée par le « Minuit, Chrétiens... » des chantres et par les voix plus légères des chanteuses dans « Il est né le Divin Enfant... » et « Les anges dans nos campagnes... » Avant de sortir de l'église, on passait devant la crèche pour un dernier regard puis on rentrait chez soi boire un vin chaud avant d'aller rêver.

A leur réveil, les enfants se précipitaient vers leurs chaussures et y trouvaient quelques pralines ou un objet désiré mais non commandé. C'était le Petit Jésus qui, passant par la cheminée, les avait apportés. Le 25, à midi, la ménagère servait un bon repas, celui des grandes circonstances. Et l'on buvait un bon coup.

Ces souvenirs datent de quatre vingt cinq années ! Pour des raisons, je pense, économiques, l'Amérique a inventé le Père Noël avec sa hotte, le « Papa Noël » que Tiño Rossi a chanté. La télévision nous inonde de ses images et même incite les enfants à téléphoner au Père Noël pour commander un jouet qui sera livré par la poste !

C'est la fuite du temps avec l'évolution si rapide que je comprends mal. Tu es dépassé, me dit mon petit-fils...



Récits en liberté...

Le grand-père du Lot



BOIS GRAVÉ de Maurice ALBE

« Tiens, Philomène ! Vous voilà bien loin de chez vous, à cette heure. Je termine de charger la voiture avec ces fanes de maïs pour faire litière aux vaches, et je vous porte au bourg. Mais oui, je sais bien que vous avez encore de bonnes jambes, et que vous pouvez rentrer à pied, mais quand on peut éviter... Allez, montez. Les chiens, miladiou ! laissez la place, qu'aujourd'hui j'ai une jeune passagère. Eh ! mais si... mais si... toujours jeune ! »

Le grand-père a toujours été galant. Philomène s'assied précautionneusement. Et tout à coup, elle s'enfonce dans le siège, les yeux au ras du pare-brise. Le grand-père, qui connaît l'auto, a dans l'oeil un éclair de malice : « Hé ! c'est que les ressorts des sièges n'ont pas tenu aussi bien que le moteur. Tenez. Un demi-tour de clef et la voilà qui ronronne. Est-ce que ce n'est pas une merveille ? Jamais une panne, jamais un ennui, elle marche comme neuve. Juste un peu d'essence de temps en temps et en route. »

Les chiens croisent devant les roues en aboyant joyeusement. « Que non, ils ne vont pas se faire écraser ! C'est leur auto. Si je me perdais en route, ils me ramèneraient tout droit à la maison ! C'est vrai, Philomène, qu'il y a toujours à faire dans une ferme, mais depuis la retraite, voillions, ce n'est pas du travail, c'est de l'occupation ! »

Les automobilistes qu'on rencontre jettent un regard étonné à cette voiture téléguidée qui, sans jamais cesser de clignoter, balaie la route à l'arrière avec les fanes de maïs qui débordent. Mais le grand-père n'en a cure et continue à conduire gravement à 20 à l'heure tout en bavardant.

« Tenez, l'autre jour je m'occupais des vaches à la grange, quand je vois par le fenestrou monter une paire de patins blancs au perron de la cuisine. Ah, je me dis, voilà le père Larue. On vient me faire la morale pour les élections !

« J'espère que cette fois vous allez bien voter » chou dit.

« Je ferai, comme j'ai toujours fait, mon devoir. »

« Je sais, chou dit, que vous avez toujours fait votre devoir, que vous le faites et que vous le ferez toujours. Mais les temps ont changé, vous avez maintenant une maison, des bêtes, du confort, il vous faut voter en conséquence. »

« Monsieur, mon grand-père était paysan, mon père était paysan, je suis paysan, je ne pense pas que je vais voter pour le seigneur... » que j'ai répondu.

Tenez, pendant que vous allez dire bonjour à ma femme, je décharge la voiture et je vous rejoins. La soupe doit être trempée et il y a toujours quelques tranches de jambon. Je vais tirer à boire. On rajoutera bien une assiette per la Philomène. Si, si, nous savons bien que personne ne vous attend à la maison... »

Ici, l'hospitalité est vraie et sincère. Dans ces maisons-là, quand on a partagé le pain et le sel, on reste amis pour toujours. Sans le dire, bien sûr. On le sait.

Luce PAPON

Patchwork de Noël

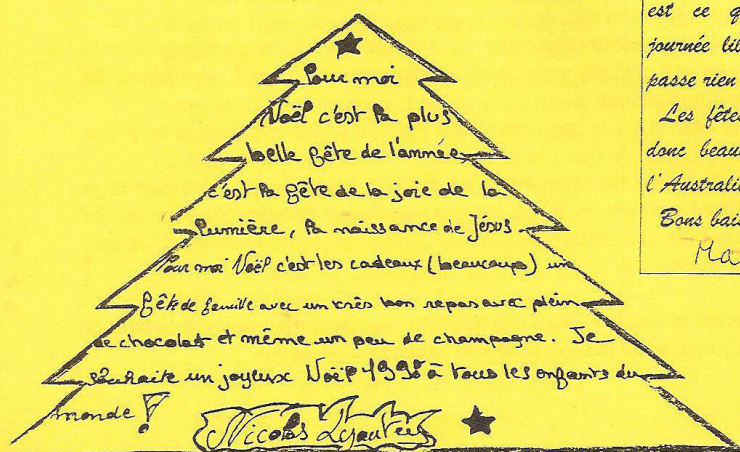
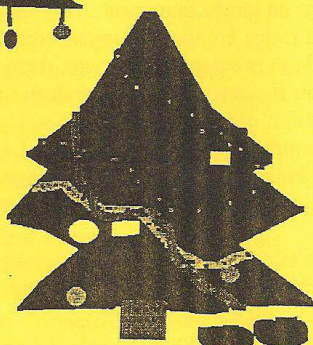
François



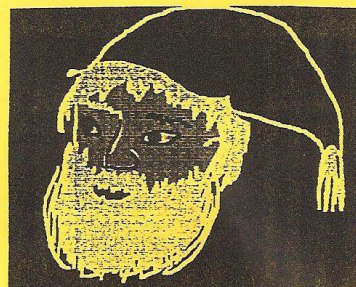
Aurélien



Séphie



- Nicolas -



Zaza

Lettre d'Australie de Manon Plasschaert

Je me trouve en ce moment-même au bord de la piscine. Il fait très chaud et je pense à vous, pauvres Floiracois qui devez mourir de froid !

Je comptais vous parler un peu de la façon dont les Australiens fêtent Noël.

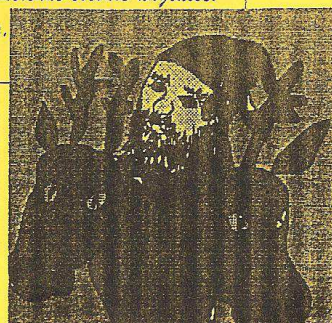
Le 24 décembre, les enfants accrochent leurs chaussettes à la cheminée et, le lendemain matin, leurs chaussettes sont pleines de cadeaux.

À midi, ils ont un grand déjeuner, ce que nous, les français, faisons plutôt le 24 au soir. Ce repas est composé essentiellement de dindon, jambon, poulet et, bien sûr, le fameux « plum pudding ». Comme il fait très chaud, certains mangent leur repas à la plage. Le soir, ils ont un autre grand repas qui souvent est un repas froid. Et le 26 décembre est ce qu'on appelle « Boxersday », une journée libre pour tout le monde où il ne se passe rien de spécial.

Les fêtes de Noël australiennes ressemblent donc beaucoup à celles d'Angleterre vu que l'Australie est une ancienne colonie anglaise.

Bons baisers à tous.

Manon

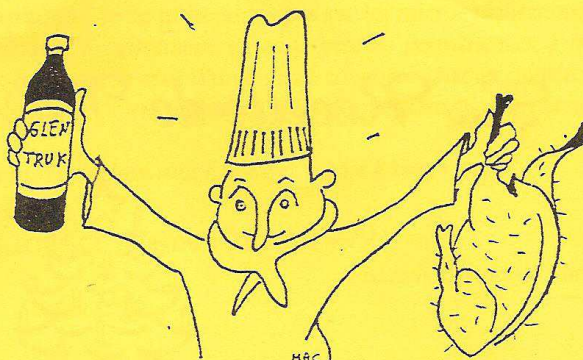


Zaza

UNE BONNE RECETTE...

LA DINDE AU WHISKY!

(selon Didier DESTREMAU)



Étape 1 : Acheter une dinde d'environ 5 kg pour 6 personnes et une bouteille de whisky, du sel, du poivre, de l'huile d'olive et des bardes de lard.

Étape 2 : Barder la dinde avec le lard, la ficeler, la saler, la poivrer et l'arroser d'un filet d'huile d'olive.

Étape 3 : Faire pré-chauffer le four – thermostat 7 – pendant 10 minutes. Se verser un verre de whisky pendant ce temps-là.

Étape 4 : Mettre la dinde au four dans un plat à cuisson. Se verser ensuite 2 verres de whisky et les boire.

Étape 5 : Mettre le thermostat à 8 après 20 minutes pour la saisir. Se bercer 3 berres de whisky.

Étape 6 : Après une debi-beure, fourrer l'ouvrir et surveiller la cuisson de la dinde.

Étape 7 : Brendre la bouteille de biscuit et s'enfiler une bonne rasade derrière la bravate – non – la cravate.

Étape 8 : Après une demi-heure de blus, tituber jusqu'au bour. Oubrir la putain de porte du bour et de reburner – non – revourner – non – recourner – non – enfin, mettre la guinde dans l'autre sens.

Étape 9 : Se pruler la main avec la putain de borte du bour en refermant – bordel de merde.

Étape 10 : Essayer de s'sseoir sur une putain de chaise et se reverdir 5 ou 6 whisky de verres ou le contraire, je sais blus.

Étape 11 : Faire buire – non – cuire – non – ah ben si, cuire la bringue bandant 4 heures.

Étape 12 : Et hop, 5 berres de plus, ça fait du bien par où ça passe.

Étape 13 : R'tirer le four de la dinde. Se rebercer une bonne goulée de whisky.

Étape 14 : Essayer de sortir le bour de la saloperie de pinde de nouveau, parce que ça a raté la première fois.

Étape 15 : Rabasser la dinde qui est tombée bar terre, l'essuyer avec une saleté de chiffon et la foutre sur un blat, ou sur un clat ou sur une assiette, enfin on s'en fout.

Étape 16 : Se péter la queue à cause du gras sur la barrelage, ou le carrelage de la buisine et essayer de se relever.

Étape 17 : Décider qu'on est aussi bien par terre et binir la mouteille de whisky.

Étape 18 : Ramper jusqu'au lit, dormir toute la nuit.

Étape 19 : Manger la dinde froide avec une bonne mayonnaise le lendemain matin, et nettoyer le bordel que tu as mis la veille dans la cuisine, pendant le reste de la journée.

testé et transmis par J.P. Biberson

La Recette de Noël de Chantal



Le Quercy est un nom que l'on ne peut dissocier de l'idée ou de l'envie d'un bon repas. Il évoque immédiatement à l'esprit : l'oie, le canard, le foie gras, les confits, les truffes, les fêtes et Noël.

C'est pourtant là un piètre aperçu des richesses gastronomiques de cette région bénie des dieux. La cuisine quercynoise est d'origine rurale, simple et tributaire des saisons. En y utilise tous les produits du terroir depuis les plus nobles jusqu'aux plus modestes comme les boutons de salsifis qui font de succulentes omelettes. Mais pour aujourd'hui penchons nous sur le plus noble : le foie gras d'oie et de canard.

Les amateurs savent que le foie gras est un art délicat et que la qualité est un facteur déterminant.

Les romains gavaient les oies avec des figues. La première recette de foie gras apparaît en 1747 dans « Le Cuisinier Gascon ». C'était le début d'une longue rivalité entre l'Alsace et le sud-ouest.

Ancien ou moderne le principe du gavage reste le même. Les fermières qui gavaient ces volailles au moyen d'un entonnair ont peu à peu laissé la place à des gaveuses électriques. C'est moins folklorique, mais le résultat est le même : la volaille avale une belle quantité de maïs. Dès qu'ils atteignent trois mois et demi on gave les canards et les oies pendant trois semaines, deux fois par jour pour les canards, trois fois pour les oies.

— Voici la recette d'une terrine qui réglera famille et amis pour vos fêtes de fin d'année !



Terrine de Foie de Canard ou d'Oie, frais



Ingrédients :

*Un beau foie gras frais
Sel, poivre, Armagnac*

- Préparer le foie à l'aide d'un couteau pointu et aiguisé. Dénervet et enlever soigneusement la membrane externe.

- Saler et poivrer généreusement sur toutes les faces et entre les lobes ; déposez le dans une terrine, l'arroser d'Armagnac, le recouvrir d'une feuille de papier d'aluminium en le pressant pour supprimer les bulles d'air, et laisser mariner douze heures au frais.
- Laisser votre foie revenir à température ambiante. Chauffer le four à 120°C (thermostat 2) et faire bouillir de l'eau pour le bain-marie. Placer la terrine au bain-marie sans le couvercle, avec le papier d'aluminium, le foie cuit mieux et fond moins.
- Pour un foie de 500 grammes laisser cuire 30 minutes, pour un foie de 800 à 900 grammes, 45 minutes.

Les foie en terrines se conservent huit jours au réfrigérateur.

Dégustez le avec des tranches de pain de campagne grillées et tièdes, arrosé d'un Sainte Croix du Mont ou d'un Bergerac moelleux.

Bon appétit et Joyeux Réveillon à toutes et à tous.

Chantal Lyautey



La Gaveuse d'Oie

RUBRIQUE À BRAC

CARNET

Nous avons appris avec plaisir.....

...Que Mme **Decaix** est grand-mère d'un petit **Paul**

....que M. Soustre est arrière-grand-père d'**Edmond** né chez François et Reiko **Lavergne**

....qu'un petit **Jayson** est arrivé chez Evelyne **Dutheil**

Tous nos voeux aux enfants et nos compliments aux parents, grands et arrière-grands parents !

Proverbes de saison transmis par Chantal Lyautey

De Sen Catorino o Nodal i a un mes egal
(Entre Sainte Catherine et Noël il y a un mois entier)

Si per nodal fa souleillo
Per Pascos brulo lo legno
(S'il fait soleil à Noël, il fera froid à Pâques)

L'hivern n'es pas bastard
se ve pas d'obouro, ve de tard
(L'hiver n'est pas bâtard, s'il ne vient pas de bonne heure, il vient tard)

Donne contre bons soins setter anglais pour chasse et compagnie. Besoin d'espace.
Tél : 05 65 37 33 53

A vendre
VTT 12-14 ans. Etat neuf. 500 F.
Tél : 05 65 32 50 46

A vendre
Veste ¾ Astrakan noir et col Vison (fourrures véritables). Taille 46-48. Etat neuf
Prix 2000 F à débattre.
Tél : 05 65 32 51 52

A vendre bureau secrétaire enfant bois blanc bon état. 5 00 F.
Tél : 05 65 32 51 66

A.A.S.F.
Nous rappelons que les cartes postales de Floirac sont toujours en vente à la bibliothèque. Pourquoi ne pas les utiliser pour envoyer vos voeux ?



ANNONCES

A vendre :
-Poêle à mazout, état neuf 300 F
-Radiateur bain d'huile 200 F
-Petit frigo « Frigéco » 300 F
Tél : 05 65 32 48 86

A vendre
Stérilisateur neuf. 150 F.
Tél : 05 65 32 56 44

