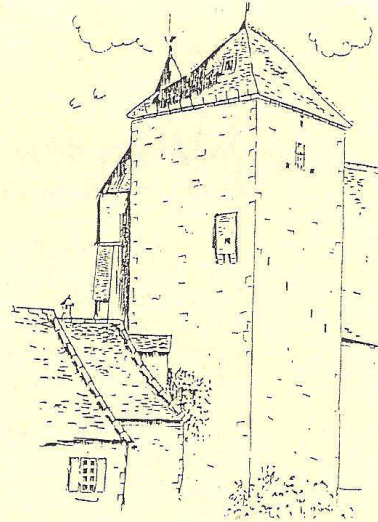


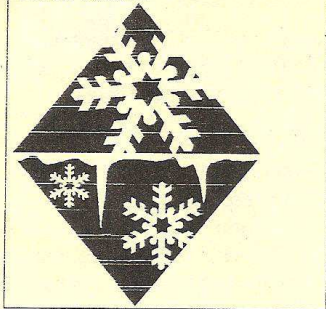
# DU CÔTÉ DE FLOIRAC

Bulletin d'information très local

N° 3 Décembre 1995



## EDITORIAL



*Premiers frimas .Les feuilles mortes se sont ramassées à la pelle... Tandis que meurt l'automne, les activités du Causse et de la plaine se mettent au ralenti.*

*Voici déjà Noël. Les plus jeunes l'attendent avec impatience, pour la joie naïve de voir la crèche s'illuminer et pour les cadeaux à découvrir au pied du genévrier de la tradition locale. Les plus âgés se réjouissent de la réunion des familles, à Floirac ou ailleurs, selon les cas. Que Noël, fête de la nativité, soit donc pour tous une fête de joie et d'espoir malgré la période troublée que nous traversons. Que les plus démunis y trouvent un véritable réconfort ! Et, puisque la nouvelle année arrivera dans la foulée, Bonne Chance à tous dès à présent pour 1996 !*

Annie Bouat

## Nos lecteurs nous écrivent...

*Nous voudrions tout d'abord vous féliciter pour votre petit bulletin d'information "Du Côté de Floirac". Il se veut "très local" mais il porte très loin : témoins ceux qui alimentent la rubrique, dont certains sont éparpillés dans d'autres secteurs de l'Europe. Ce bulletin nous permet de rester en contact avec vous, de nous réunir avec les autres participants. Nous avons beaucoup apprécié les dernières nouvelles et espérons vous envoyer un article un de ces jours. Merci, entres autres, pour la bonne recette de ce délicieux gâteau aux noix ...*

Claude Fertray, de  
Walton on Thames, Angleterre.

## Billet

*Avec la venue de l'hiver, le village s'engourdit quelque peu. Pourtant la vie résiste . L'auberge a rouvert ses portes, lieu de rencontre, lieu de vie . Nous espérons très bientôt y trouver aussi l'épicerie, le tabac peut-être ... Un salon de coiffure mobile a été inventé! Il est là deux jours par mois, profitons-en . Les commerçants qui animent notre petit marché bi-hebdomadaire résistent à la froidure et à l'absence des touristes de l'été : qu'ils en soient remerciés ! Enfin se prépare une bibliothèque rénovée pour accueillir les lecteurs.*

*Tout cela ne peut que nous aider à mieux vivre.. Mais sachons que tout ce qui se crée ne peut subsister que grâce à la conscience de chacun et à la bonne volonté de tous . Privilégier le commerce local est l'un des moyens de maintenir vivante et accueillante notre communauté villageoise .*

Michel Daubet



## Nouvelles de la mairie : et informations diverses

Deux réunions du conseil municipal ont été tenues les 31 octobre et 7 décembre dernier, au cours desquelles ont été essentiellement définies les modalités d'un accord de coopération avec la commune de Montvalent dans le domaine de l'entretien de nos routes et chemins. Ceci permettra une gestion efficace de nos matériels respectifs ainsi que l'utilisation en commun d'une future épareuse.

La rénovation du logement de l'ancienne école a été à l'ordre du jour des deux réunions. Aujourd'hui les études préliminaires ont été faites et la décision de lancer les travaux a été prise. Ils débiteront en principe au début de l'année prochaine.

A l'issue de la dernière délibération du conseil, M. Requier, maire de Martel, fit un exposé sur l'intercommunalité préconisée par les lois de décentralisation (et particulièrement par celle de 1992) encourageant la création de "Communautés de Communes", nom donné à l'association regroupant les communes qui mettent en commun leurs moyens- particulièrement leurs ressources financières- dans un certain nombre de domaines : voirie, transports scolaires par exemple.

Une étude sur la faisabilité et l'intérêt d'une telle association au sein du canton de Martel est sur le point d'être lancée par la D.D.E. Ses conclusions seront ensuite diffusées à chaque commune pour servir de base de réflexion.

J.P. Biberson, adjoint.

Rappelons que les comptes-rendus complets des réunions du conseil municipal sont publiés dans deux journaux LA DEPÊCHE et LA VIE QUERCYNOISE.

GALETTE des ROIS *La galette des Rois sera offerte aux jeunes et anciens de notre village, le dimanche 7 janvier 1996, à partir de 15h30 au Cantou. Nous sommes tous invités à y participer en famille.*

### Commerçants

Bienvenue à LUCETTE, coiffeuse qui viendra, place de la Mairie, chaque mois pour deux jours consécutifs. **Coiffure mixte** dans un salon mobile. Du jamais vu à Floirac !

Prochain passage les 22 et 23 décembre. Téléphonez au 09.39.66.48 ou bien, le soir, au 65.32.24.55 pour vos rendez-vous.

### CIMETIERE

Plusieurs personnes, ayant constaté le bon entretien du cimetière tout au long de l'année, grâce à la compétence et à la conscience de Monsieur FORESTIE, ont demandé à ce qu'il en soit remercié dans ces pages. Nous nous associons de grand coeur à cette marque de reconnaissance.

C. Lyautey

### AUBERGE DU BARRY

*L'auberge est ouverte à nouveau depuis le 8 décembre 95. (Jour de fermeture : le mercredi).*

*L'épicerie, elle, fonctionnera au début de l'année prochaine, c'est-à-dire très prochainement !*

*Alors, à bientôt ! Fanfan et Isabelle*

### \_Bibliothèque\_

La mairie, consciente du rôle important d'une bibliothèque communale, a décidé de la rénover (grâce aux fonds du Bureau d'Aide Sociale) dans une salle plus attrayante lorsqu'elle sera prête, nous espérons un public large auquel nous essaierons de proposer les livres dernièrement parus, des documents (par l'intermédiaire du Bibliobus) et les nombreux ouvrages intéressants du fonds permanent que nous reclasserons.

Nouveaux horaires d'ouverture : Vendredi matin : 10h à 11h et dimanche après-midi : 17h à 19h. A partir de Janvier en principe.

I. Chavignier



## Paroles de nos anciens

### LA LEGENDE DES PETITES SOEURS DE MALTE

*Lorsque je me rends sur la sépulture familiale, je passe devant celle d'un brave homme né le siècle dernier et que je n'ai pas connu mais dont j'admire la pierre tombale qui le recouvre. (\*) Elle vient du cimetière des FIEUX, me disait mon père; et chaque fois j'imaginai les petites soeurs : elles appartenaient à l'Ordre de MALTE, soignaient les malades comme mon père, mon fils et moi, et deux d'entre elles étaient les héroïnes du "miracle du port de SALGUE".*

*Vous ne les connaissez pas ? Eh bien voilà :*

*Du temps de l'occupation du pays par les anglais, au moment de la guerre de Cent Ans, une patrouille anglaise arriva à la léproserie de MEZELS tenue par les soeurs de MALTE du couvent des FIEUX.*

*Ne trouvant, et c'est normal, rien à emporter, les soudards s'emparèrent des deux petites soeurs et les emmenèrent à leur château de TAILLEFER, au dessus de GINTRAC.*

*Quel fut leur sort ? Pas très collaboratrices, probablement, les ravisseurs enfermèrent les petites soeurs dans une barrique qu'ils lâchèrent dans le chemin dont on voit encore une partie et qui, de TAILLEFER, aboutit directement dans la Dordogne.*

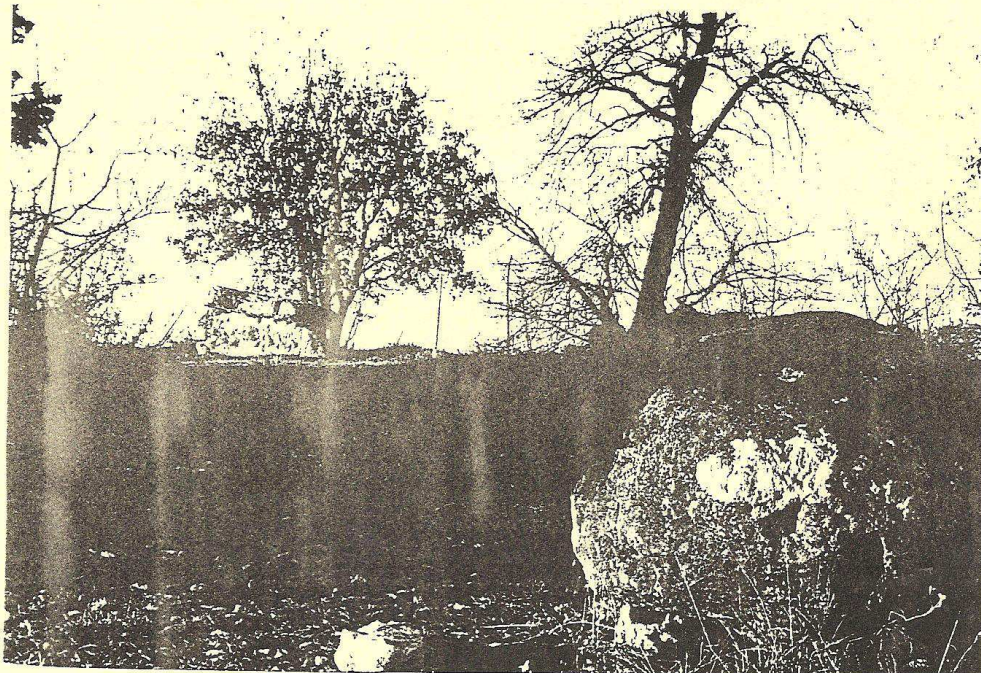
*Mais la Providence veillait et, au lieu de conduire la barrique dans un torrent comme la Despouille, en amont, ou dans un abîme comme le creux de Poïis, en aval, notre chère Dordogne déposa la barrique sur le sable du port de SALGUE, à la pointe de l'île des Ecouasnes où elle s'ouvrit comme une fleur sous les yeux éblouis des lavandières et des pêcheurs, libérant nos deux petites soeurs indemnes. O miracle !*

*Paul Mézard*

*\*n.d.l.r. Il s'agit de la tombe de J.B. Papon, à l'entrée du cimetière, à droite.*



## Paroles de nos anciens



### LE CAILLOU NOIR

*Au lieu-dit Candare, près de la route, un gros bloc arrondi, d'un brun rougeâtre, est posé comme accidentellement sur le sol. En raison de son aspect, les floiracois l'appellent " Caillou noir ", et les promeneurs ou touristes " Pierre noire " .*

*Tout près est l'unique dolmen en bon état de notre commune . Leur proximité, assez mystérieuse, a un peu sacralisé le lieu désigné souvent par " au caillou noir " . Autrefois on croyait que c'était une météorite . On l'a même écrit dans les journaux, tandis que la transmission orale se chargeait de l'affirmer . De nombreuses personnes le croient encore .*

*En réalité ,ce bloc d'aspect gréseux est un silicate de fer coloré en brun rouge par des oxydes de fer . C'est un nodule formé par l'agrégation des éléments d'une ancienne couche géologique recouvrant le plateau calcaire et disparue en grande partie ,rongée par l'érosion au cours des siècles .*

*Il en reste de nombreux témoignages répandus sur les calcaires des causses de Gramat et de Martel : sables rouges ,galets roulés ,fragments de minerai de fer ,terrains siliceux de couverture . Les sables rouges étaient utilisés pour obtenir du mortier rouge que l'on voit dans les vieilles bâtisses . Les fragments suffisamment riches en fer étaient ramassés ,collectés et transportés par des charrois à la Forge (près de Souillac ) . Là ,le haut fourneau les transformait en fonte que l'on moulait en marmites ,chaudières ,objets lourds et même en tubes de canon .*

*La vieille chaudière servant à cuire les aliments pour le bétail ,et que certains ont utilisée ,avait peut-être été coulée à la Forge ,avec du minerai venu de FLOIRAC .*

*Notre caillou noir ,pas assez riche en fer ,avait heureusement échappé au ramassage .*

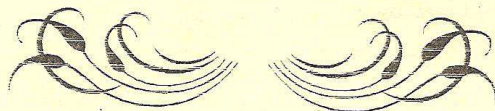
Joseph Carrière



# NOËL



## LA PAGE DES ENFANTS



*Cher Père Noël*

*Pour Noël, nous voudrions améliorer notre petit village, avec ton aide et aussi celle du maire et des habitants de Floirac. Nous aimerions qu'il y ait de nombreuses activités, un stade, une piscine, un square, un gymnase et des soirées pour les enfants qui seraient interdites aux grandes personnes. Mais peut-être que toutes les choses qu'on t'a demandées sont impossibles...*

*Merci quand même, cher Père Noël,*

*Marion Granouillac. Aurélie et Elodie Bac*



*Le beau cadeau. Un conte de Cécile Chavet*

Le Père Noël est bien fatigué. Alors il va distribuer des prospectus où il a écrit : "Il y a trop d'enfants sur terre. Si vous voulez m'aider, mettez une chaussette au bord de votre fenêtre."

Le lendemain, il vit une chaussette à la fenêtre du petit cireur. Il lui demanda : "Tu veux m'aider? Alors, cire-moi les chaussures de poupées." Le petit cireur fit ce qu'il lui avait demandé et le Père Noël lui fit un cadeau, une chaîne en or. Et il lui trouva une maison, des parents. Car il était le seul à avoir répondu à l'appel du Père Noël. Maintenant, le petit cireur est tout content.

## Noël en Martinique, d'après Hélène Giraud

Noël en Martinique, c'est un peu bizarre ! Le ciel est bleu, il fait 30° le jour, 24° la nuit. Les magasins sont remplis de chocolats, d'huîtres, de champagne et de saumon qui arrivent par avion. Les palmiers sont décorés de boules de Noël. On peut acheter des sapins en plastique ou des vrais qui viennent en bateau. Ici, tout le monde mange le jambon de Noël, il est chaud et décoré de tranches d'ananas. Les jouets sont les mêmes que partout.

Le soir du 24 décembre, tout le monde va à l'église et chante Noël toute la nuit : depuis deux mois, les gens se réunissent sur la plage la nuit pour s'entraîner à chanter pour ce soir-là. Ces réunions s'appellent le "Chanté Noël". Le lendemain, 25 décembre, les familles se retrouvent sur la plage et se baignent dans une eau transparente et turquoise à 28°. Drôle de Noël !

Hélène



Petite histoire drôle

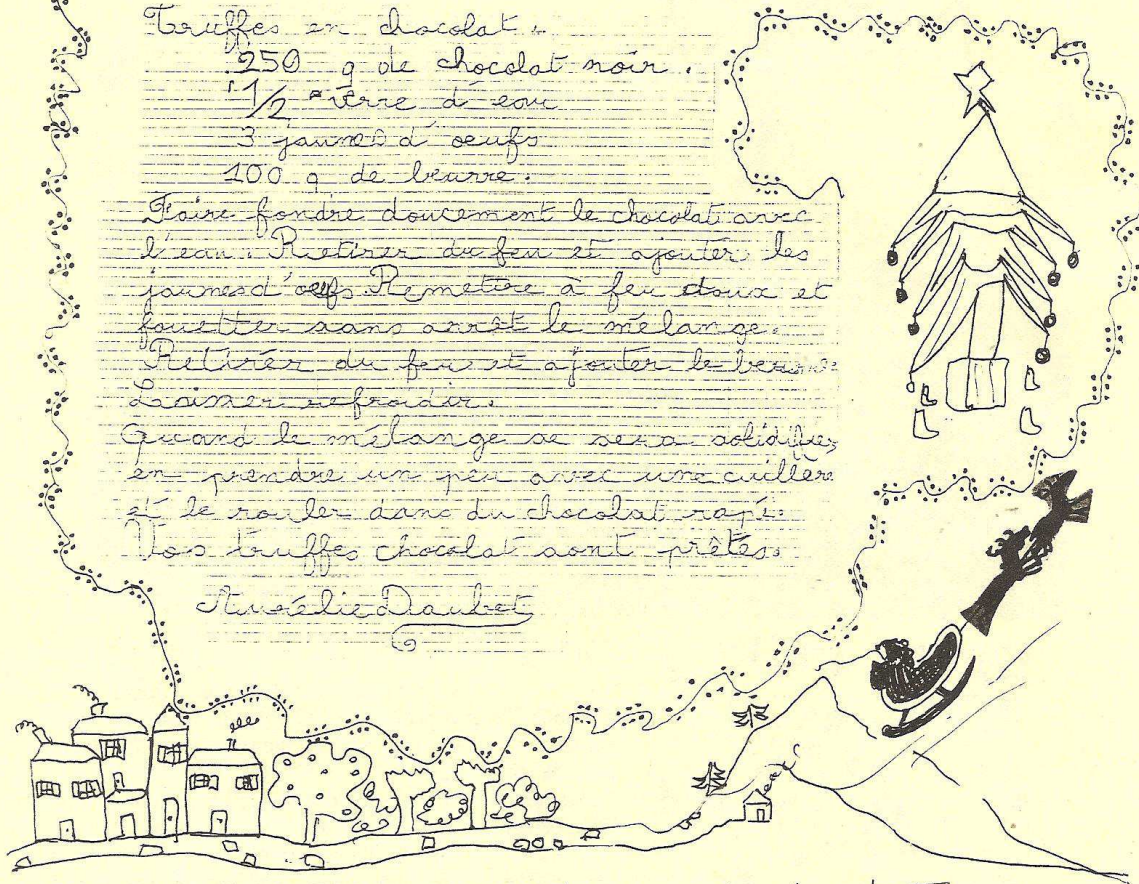
Un présentateur dit à un monsieur : "Quelle est la cinquième lettre de l'alphabet ? Le monsieur dit " C'est..." "Faux, monsieur " dit le présentateur . "Madame, savez-vous la 5ème lettre de l'alphabet ?" . "Euh..." "Bravo, Madame, vous avez gagné un séjour à Paris ."

LAETITIA

Trouffes en chocolat  
 250 g de chocolat noir .  
 1/2 litre d'eau  
 3 jaunes d'œufs  
 100 g de beurre .

Faire fondre doucement le chocolat avec l'eau . Retirer du feu et ajouter les jaunes d'œufs . Permettre à feu doux et fouetter sans arrêt le mélange . Retirer du feu et ajouter le beurre . Laisser refroidir .  
 Quand le mélange se sera solidifié en prendre un peu avec une cuillère et le rouler dans du chocolat rapé .  
 Vos truffes chocolat sont prêtes .

Stéphanie Daubert



Découvre les expressions cachées dans ces dessins.

Nicolas Lyautey



SOLUTIONS

1. donner sa langue au chat. 2. avoir une tronche de cake. 3. être sourd comme un pot. 4. mettre sa langue dans sa poche. 5. cill. 6. avoir les yeux plus gros que le nez. 7. poser un lapin. 8. avoir bayé aux corneilles.





## Nous voudrions savoir....,

### A propos des déclarations et permis de construire

Par J.P. Biberson

Habitants permanents ou vacanciers, floiracois de souche ou d'adoption, nous sommes tous amenés un jour ou l'autre, à l'occasion de travaux envisagés (constructions, aménagements, réfections de toitures, rénovations de logements, etc...), à nous poser cette question angoissante: FAUT-IL, DANS NOTRE CAS, ETABLIR UNE DECLARATION DE TRAVAUX, DEPOSER UN PERMIS DE CONSTRUIRE ?

Pour vous permettre de répondre à cette question, sachez qu'à ce jour:

- ne sont soumis à aucune autorisation:
  - les terrasses de hauteur inférieure à 0,60 m. du sol,
  - les murs inférieurs à 2 m. de hauteur,
  - les clôtures dans les communes sans P.O.S. (cas de FLOIRAC),
  - les ouvrages de surface inférieure à 2 m<sup>2</sup> et de hauteur inférieure à 1,50 m. (niches à chien, barbecue ...),
  - les serres agricoles inférieures à 1,50 m. de hauteur et de surface inférieure à 2000 m<sup>2</sup>;
- sont soumis à déclaration:
  - les ravalements,
  - les modifications de façades (ouvertures ou suppressions de baies),
  - les réfections de toitures,
  - les piscines,
  - les murs d'une hauteur supérieure à 2 m.,
  - tous les travaux créant moins de 20 m<sup>2</sup> de surface hors oeuvre brute (planchers cumulés et murs compris) sur un terrain déjà construit (véranda, auvent, abri de jardin...).

Pour la composition du dossier, adressez-vous à la mairie ou à la D.D.E.

Délai d'instruction: 1 à 2 mois.

Validité de l'autorisation: les travaux doivent être commencés dans les 2 ans à compter de la délivrance de l'autorisation.

- le permis de construire est obligatoire:
  - pour toute construction même sans fondations (à l'exception de ce qui est soumis à déclaration de travaux),
  - pour toute reconstruction après démolition,
  - pour tout changement d'affectation (même sans modification extérieure),
  - pour la création de planchers supplémentaires à l'intérieur d'un volume existant ( ex.: mezzanine).

Pour la composition du dossier, adressez vous à la mairie ou à la D.D.E.

Délai d'instruction: 2 (cas général) à 5 mois.

Validité de l'autorisation: 2 ans à compter de la date de délivrance. En outre les travaux ne doivent pas être interrompus pendant un délai supérieur à 1 an.

Attention ! s'affranchir du respect de ces procédures peut coûter fort cher et aller jusqu'à la démolition à la requête de la D.D.E.



## RUBRIQUE à BRAC

### CARNET

Nous avons appris avec plaisir la venue au monde de :

**Mathieu Bouat**, chez **Georges et Isabelle Axel Michel** à **Rui Mathilde Carrière**, arrière petite-fille de **M. Carrière Mathilda Ally**, chez **Katarina et Didier Ally** (famille Dumonteil)  
**Félicitations !!**



Dans le cadre du **Concours des Maisons fleuries**, la Commission Permanente du Conseil Général a décerné un prix d'honneur dans la catégorie "Jardin visible de la voie publique" à madame DECAIX.

La cérémonie de la remise des prix a eu lieu le 9 novembre à Cahors. Madame Colette Bouat, du conseil Municipal, et Mademoiselle Marie Belleau, représentant Madame Decaix, empêchée, assistèrent à cette manifestation.

Toutes nos félicitations à notre concitoyenne émérite. Et souhaitons de nombreuses vocations pour le **Concours des MAISONS FLEURIES** de l'année 1996 !

### LA RECETTE DE CHANTAL LYAUTEY

Un jardinier amateur de 40 ans a récemment récolté une citrouille pesant 98 kilos et d'une circonférence de 2,14

mètres dans un jardin de Serval près de Soissons dans l'Aisne. Joël Carpentier avait semé au printemps des graines de citrouille dans le jardin de son père et une seule graine a produit ce légume hors norme !

Si une telle citrouille vous échoie, voici donc une recette locale pour en venir à bout avec plaisir :  
Pour 6 à 8 personnes

#### INGREDIENTS:

500 gr de citrouille  
3 oeufs  
150 g de crème fraîche  
1 sachet de levure  
8 cuillers à soupe de farine de maïs  
3 cuillers à soupe de farine de blé  
5 cuillers à soupe de sucre  
1 c. à café de sel  
Un peu de lait

#### PREPARATION:

Faire cuire la citrouille à la vapeur, puis l'écraser à la fourchette. La mélanger avec la crème et le sel puis les oeufs entiers. Bien mélanger. Ajouter le sucre, les farines et la levure. Après avoir bien mélangé, ajouter du lait pour obtenir une pâte plus épaisse que la pâte à crêpes.

CUISSON : 40 mn à 190 °

(therm. 6)

Servir tiède.

C. Lyautey

Les proverbes de la Tante Léonie:

Tantes de jorns de gibre avant Nadal

Tantes de cent francs val  
(Autant de jours de givre avant Noël, autant de cent francs vaut), autrement dit le froid qui précède Noël est un présage de bonnes recettes... pour les paysans

Quan Nadal es sens luna, sus cent fedas, se'n salva pas una. ( quand Noël est sans lune, sur cent brebis il n'en reste pas une )  
Autrement dit, c'est mauvais signe s'il n'y a pas de lune à Noël !

\*N.D.L.R. Nous n'avons pas publié dans ce numéro la recette de la tante Léonie que nous réservons pour une autre fois, à condition que l'auteur s'en fasse connaître au comité de rédaction. Il nous est impossible en effet, de publier des textes anonymes dans ce petit bulletin.

**Lu dans le Figaro** du 30/10/95 : A l'hôpital général de Vienne un homme a subi par erreur une ablation des testicules

Hospitalisé au service d'urologie pour une circoncision, son nom a été confondu avec celui d'un autre patient qui souffrait d'un cancer des testicules ! Restons vigilants en cas de d'hospitalisation ces temps-ci !

J.P. Biberson