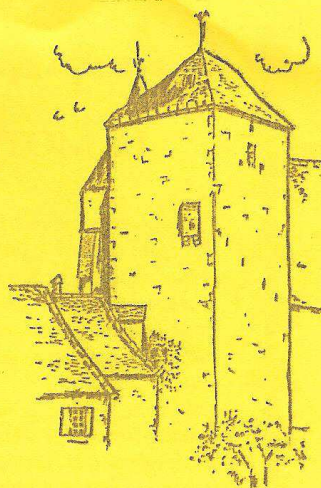
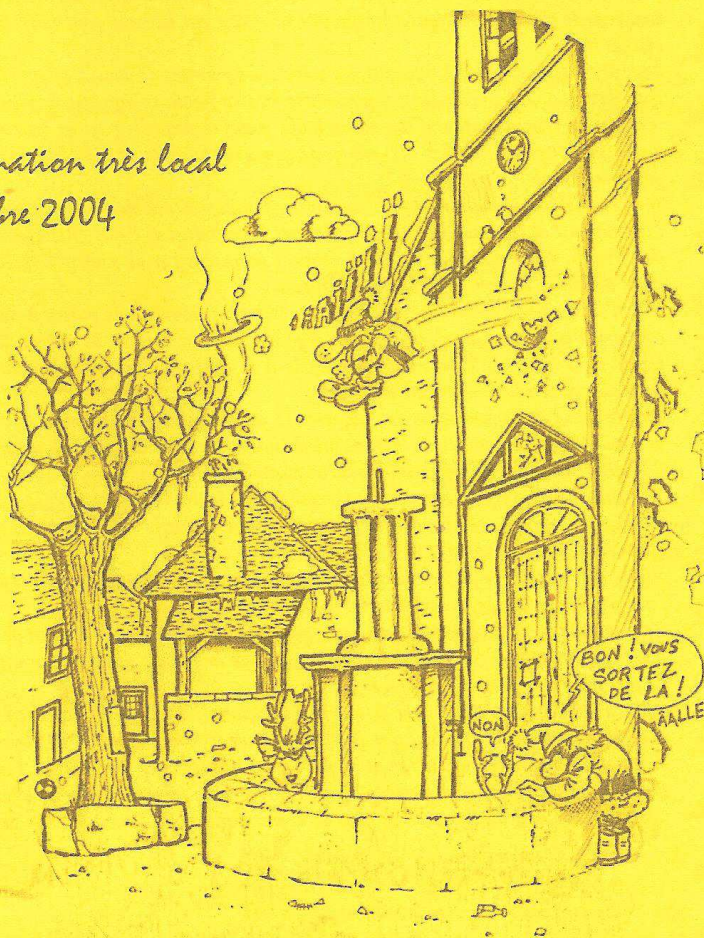


Du côté de Floirac...



Bulletin d'information très local
N° 40 décembre 2004

La rédaction
du journal
de Floirac
Souhaite
à tous
ses lecteurs
Une bonne
une heureuse
une pleine
année
2005



dessin original de F. Bonnet-Madin

LE MOT DU MAIRE : « TCHAO 2004 »

On nous annonçait un été de tous les dangers tant sur le plan météo qu'au niveau politique, voire économique. Un « plan canicule », fort de près d'une centaine de pages, a même été distribué dans toutes les mairies de France, histoire pour le gouvernement de ne pas répéter le fiasco de 2003, comme si nos petites communes rurales ne se souciaient pas de leurs anciens...

Et de tout cela, peu de choses. Quelques grosses chaleurs tout de même en juillet, puis le reste de l'été assez mitigé avec quelques coups de vent inquiétants tout de même, mais sans trop de casse chez nous. Partie remise peut-être.

Cela nous a donc permis d'effectuer, au niveau local, une année relativement calme au niveau des investissements. Si le début janvier nous a vus espérer décrocher un soutien supplémentaire pour le financement de nos égouts avec l'accueil en mairie de Madame la Sous-Préfète de Gourdon, force est de constater que jusqu'à ce jour nos espoirs s'avèrent vains. Il a donc fallu ne compter que sur nous-mêmes et retrousser nos manches pour attaquer le nettoyage du clocher de l'église.

Et ce n'est que bien sécurisés dans nos que nous avons évacué cet amoncellement de fientes de générations de pigeons mêlées aux rebuts des chantiers successifs de toitures, avant de procéder à la réfection du plancher des sonneurs de cloches. Une opération un peu « limite » par moment pour ceux qui opéraient au bord du trou des cloches !

Puis il y eut, au cours du printemps, les inévitables journées de point à temps et la fatidique tournée des trous à boucher : plus de 15 kilomètres à pied entre bitume fondu et gravette à épandre. Mais une ambiance tout de même qui se termine autour d'une bonne table, mince récompense pour les bénévoles qui s'y collent ! Il faut noter à ce sujet la remise à neuf de 600 mètres de voirie sur la route de Miers, entre Candare et Peyrebri, ainsi que le goudronnage de 150 mètres à Rul.

Il nous a fallu également intervenir sur trois effondrements de mur de soutènement, aux Brives avec l'aide de la Communauté de Communes, à la Rondelle avec le personnel de l'API (Association pour l'Insertion) et au chemin des Nouals. Des travaux qui passent souvent inaperçus car ils sont peu spectaculaires mais pourtant parfois assez délicats à réaliser et un peu acrobatiques.

Puis l'été et l'arrivée massive de nos amis estivants nous a vus passer à de la gestion plus « pratique » de containers à ordures, de sécurité publique notamment en bordure de rivière, le tout ponctué par les habituels temps forts du 14 juillet et des expositions à la chapelle, agréables moments de convivialité tels que nous continuons à les aimer sur notre commune.

Puis le calme de l'automne est revenu, avec sa période de récoltes des noix et du maïs, fortement mécanisées de nos jours, mais qui soumettent notre voirie à rude épreuve, contre coup du progrès.

L'année se termine en mairie par la mise en route d'une nouvelle étape dans l'avancement de notre projet de tout à l'égout. Il est en effet nécessaire de procéder à une nouvelle enquête publique pour la localisation de la station d'épuration, épreuve imprévue à franchir dans un processus juridique toujours plus complexe au fur et à mesure qu'on avance dans le dossier.

Alors, pour 2005, peut-être arriverons-nous enfin à la fameuse consultation des entreprises, préalable à l'ouverture du chantier. Il est permis d'en rêver...

Le réaménagement intérieur de l'ancienne mairie, le goudronnage du chemin de Sous-Paradis, quelques travaux d'accès au château d'eau de Candare et au puits de la Borgne devraient constituer les principaux chantiers de l'année qui s'annonce.

Nous abandonnerons 2004 avec le souvenir de notre doyen, parti fort discrètement en septembre mais aussi avec la toute récente naissance d'une petite fille sur le territoire même de la commune, ce qui n'était pas arrivé depuis bien longtemps à Florac et avec l'image de cette fête de Noël au Cantou qui a accueilli près d'une quarantaine d'enfants. Un message d'espoir donc, complété par la mise en chantier de quatre maisons neuves. En cette fin d'année placée sous le signe de la fraternité, voilà qui laisse augurer des lendemains qui chantent !

Avec tous les vœux du Conseil municipal.

La grande crue de décembre 1952 racontée par Michel Daubet

J'ai connu le Déluge à Floirac en 1952, enfin presque.

La Dordogne avait rempli son lit et noyé la vallée, à tel point que l'on aurait dit un bras de mer. C'était le 18 décembre. Cela avait commencé un mois plus tôt. Il ne cessait de tomber des hallebardes sur notre montagne auvergnate et limousine, ou plutôt, il y pleuvait comme vache qui pisse, comme on dit, sûrement, dans ces pays d'élevage. A tel point que la Dordogne ne cessait de se remplir à pleins bords, puis de se répandre, de ci, de là, avant de rentrer sagement dans son lit à la première éclaircie. Car la Dordogne est comme les escargots, elle ne sort que quand il pleut.

Au bout d'un mois, les sols étaient détrempés et « les épisodes pluvieux intenses issus d'un front océanique de secteur ouest », comme disent les météorologues, ne cessaient toujours pas. On pressentait la catastrophe, l'agitation régnait dans toute la vallée, chacun se demandait où il irait se percher. A partir du 16 décembre le niveau des eaux ne s'arrêta plus de monter, dépassant la cote des 4 mètres, 5 mètres, puis 6 mètres, pour atteindre finalement les 6,30 mètres le 18. Notre Dordogne, d'habitude si charmante, était devenue une vraie furie, on l'entendait gronder depuis le village. C'était à vous donner le frisson.

Pendant les trente heures de la montée inexorable de la crue, toutes les autorités furent sur les dents. Mon père, qui était le maire du village, recevait régulièrement des bulletins d'alerte portés par la gendarmerie, car il n'y avait alors ni le fax, ni l'internet. Et puis, les képés, c'est plus voyant et c'est plus sûr. A chaque nouvelle hauteur d'eau ainsi annoncée, il fallait dépêcher dare-dare des émissaires à bicyclette pour prévenir les fermes menacées. Il faut dire que nous n'avions même pas encore le téléphone et que



nos pigeons n'étaient pas d'un naturel voyageur, on les élevait pour accompagner les petits pois, ou l'inverse.

Assez vite, les habitants de la Borgne, les plus exposés, durent gagner le premier étage de leur maison, suivis par ceux des vacants et ceux de Scanneaux, de l'autre côté de la Dordogne. Fort heureusement, leurs maisons étaient conçues pour résister aux assauts de la rivière. Il s'agissait de hautes bâtisses, étroites, aux murs épais, qui comportaient un rez-de-chaussée où l'on habitait en temps normal et un premier étage pour se réfugier en cas de crue. A la différence des autres maisons traditionnelles, elles ne comportaient pas de cave, ce qui ne veut pas dire que l'on n'y buvait pas de vin. Aux vacants, prévoyants, prêts à tenir le siège, ils avaient fait une fournée de pain. Hélas, les soles du four, n'étaient pas encore refroidies quand la crue les noya. Bien qu'elles fussent en grès du Limousin, le fin du fin en la matière, elles éclatèrent illico. L'eau et le feu n'ont jamais fait bon ménage.

Le plus ardu, c'était de mettre le bétail à l'abri, dans des étables amies, car il fallait conduire les troupeaux dans des lieux inhabituels, et, même pour une vache, c'est toujours gênant de s'inviter chez les autres. De surcroît, la vache, d'un naturel plutôt placide, est assez routinière et a horreur de la nouveauté. Ce n'était donc pas une mince affaire.

Finalement, toute la vallée fut ennoyée, les routes coupées. Nous étions isolés du monde, le chemin du causse restait

notre seule échappatoire, mais nous étions habitués à vivre en autarcie. L'essentiel c'était que tout le monde soit sauf, ce qui était le cas, pensions-nous. Et puis, tout à coup, on s'avisa que Martin Granouillac était resté avec ses bêtes au Pétayrol, Alors qu'il avait coutume de rentrer tous les soirs dans sa maison du Ban de Gaubert, dite « chez Pagès », traversant par tous les temps la Dordogne avec son bateau, là, il n'avait pas voulu abandonner son cheptel. Le même réflexe que Noë, sans doute. Il s'était fait prendre par la crue et il fallait donc absolument le ravitailler. L'opération s'organisa rapidement. On chercha un rameur d'exception, volontaire, il va de soi, qui soit capable de traverser la Dordogne en furie. L'homme de la situation fut Henri Robert, maçon-cultivateur au Barry de son état, ancien grand pêcheur, un peu retiré de la braconne, et fabulateur réputé dans toute la région. Il s'embarqua donc, au Port-Vieux, avec plusieurs tourtes de dix livres qui auraient permis de tenir jusqu'au Mont Ararat s'il l'avait fallu. L'assistance, nombreuse et dont j'étais, d'abord gouailleuse, - « tu nous écriras quand tu seras à Bergerac ! », lui lançait-on, - devint silencieuse et recueillie au moment du départ. Tout à coup, on mesurait le danger. Avec ses fanfaronnades Robert risquait de nous quitter pour ne plus revenir. On prenait conscience de l'ampleur du vide qu'il laisserait. Dès qu'il sortit du Port-Vieux, le courant prit son esquif comme un fétu de paille et il s'éloigna de nous à grande vitesse. On le voyait ramer comme un diable, tachant de maintenir tant bien que mal la proue de la barque vers l'amont. Il savait bien que le rocher de Mirandol l'attendait et qu'il risquait de s'y fracasser. Enfin, il fit tant et si bien qu'il parvint à passer le gros du courant in extremis, après avoir dérivé d'au moins cinq cents mètres. C'était un exploit. A partir de ce jour, Robert devint un héros.

Vous me direz que l'on aurait pu, plus aisément, atteindre le Pétayrol à partir de la rive droite, où il se trouve. Certes mais les routes étaient coupées, où aurait-on pu

traverser la vallée ? Il aurait fallu faire un long détour, partir de la commune de Saint-Denis, donc dépendre des voisins. En plus les gens de Floirac n'en auraient pas profité, tout se serait fait en catimini et puis si on rate une telle occasion d'affronter le danger, qui saura que l'on est courageux ? Car, tout de même, l'exploit de Robert retomba un peu sur nous, ses supporters.

Tout le monde mis au sec et ravitaillé, nous pûmes enfin pleinement profiter du spectacle. Avec mon ami, Lucien Laval, qui était commis chez mon père, nous parcourûmes la vallée en tous sens avec nos bicyclettes. Ainsi, à Labarthe, nous constatâmes qu'avec son doux clapotis, la Dordogne rejetait des taupes crevées, mortes noyées, triste fin pour un animal aussi terrien.

Pour mieux jouir du spectacle, nous parcourûmes la voie ferrée. Juchée sur son ballast, elle restait hors d'atteinte de la crue et partageait la vallée en deux, comme un trait tiré à la règle entre Floirac et Saint-Denis. C'est au retour d'une ballade au Pont de Fer que Lucien, qui ouvrait la marche, se retourna pour me signaler un obstacle, vers Ourjac. Cela lui fut fatal, son vélo quitta, sur le champ, la piste étroite qui longeait la voie et il disparut de ma vue, plongeant dans le remblai envahi par les ronces et les repousses d'acacia, qui l'arrêtèrent au ras des flots. Heureusement, car Lucien Laval qui avait grandi sur le causse de Martel, ne savait pas nager. Je vis ressurgir au bout de quelques minutes un Lucien méconnaissable, le visage ensanglanté, les vêtements déchirés qui m'assura, comme à son habitude, que ce n'était rien du tout. Il porta pendant plusieurs semaines les stigmates de la grande crue de 1952.

Si nous ne savions pas encore que nous avions assisté à la crue du siècle, pour nous, en tous cas, elle avait eu un grand parfum d'aventure.

M. Daubet

LES PREMIÈRES TRACES DE L'HUMANITÉ AUX ENVIRONS DE FLOIRAC

Par Dominique Kandel

Les premiers groupes humains qui s'aventurèrent dans les environs de Floirac étaient des chasseurs cueilleurs. Cela se passait il y a plus de 100 000 ans. Pour se nourrir, les hommes traquaient les animaux et pêchaient le poisson dans la Dordogne. Leurs vestiges ont été retrouvés aux Fieux, à 5 km de Floirac.

Période du Paléolithique moyen (de -110000 à -35000 ans) : Moustérien

Une *industrie lithique*¹ du Paléolithique moyen (Moustérien à denticulé d'après J. Jaubert), a été récoltée aux Fieux (plan 1). Elle est composée de silex et de quartz (racloir, chopper et biface cordiforme²). Ces objets nous apportent les preuves des premières occupations humaines de la région.

Les vestiges humains les plus anciens, retrouvés sur ce site, sont ceux d'*Homo Sapiens Neanderthalensis* dit « Homme de Néanderthal » (voir schéma ci-dessous page suivante).



Ces hommes de Néanderthal auraient vécu aux Fieux il y a 35000 ans ou plus. Un des vestiges recueillis est une dent humaine, trouvée sur place, dans la couche. Elle aurait appartenu à un enfant d'environ sept ans.

Comment étaient ces hommes de Néanderthal qui vécurent dans notre région ? Ils étaient d'une taille comparable à celle de l'homme moderne. Les plus âgés n'atteignaient pas 50 ans et la plupart mouraient avant 40 ans. Les proportions des membres étaient différentes de celles de l'homme moderne, cependant leur mode de locomotion et leur posture étaient tout à fait similaires (photo ci contre). Leur squelette était plus massif que celui de l'*Homo sapiens sapiens* mais leur dentition identique. Seules les canines et les incisives étaient plus grandes et donc devaient s'user plus lentement. Leur système musculaire était beaucoup plus développé que chez l'homme moderne, notamment les muscles de la main, ce qui donnait une force extrême à celle-ci. Leur volume crânien était considérable (1500 cc en moyenne), il

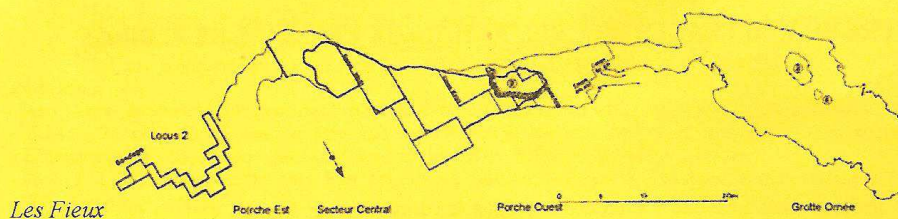
dépassait même celui de l'*Homo sapiens sapiens* (1300 cc). Leur cerveau était totalement moderne bien qu'il eût tendance à être plus long et plus bas que celui de l'homme moderne. Il s'agissait bien d'un groupe humain accompli.

Ces hommes trouvaient aux Fieux un refuge temporaire.

Le Causse était un milieu naturel très giboyeux et un excellent piège à faune naturel, se prêtant facilement à la capture par rabattage du gibier. La galerie souterraine des Fieux, mise en relation avec la surface du causse par l'effondrement de la voûte, a, en premier lieu, servi de piège naturel.

¹ Industrie lithique : ensemble des outils en pierre

² Chopper : outil obtenu par éclatement d'un galet sur une seule face
Cordiforme : en forme de coeur



La couche J du Paléolithique moyen des Fieux a révélé plusieurs centaines de vertèbres de poisson qui semblent prouver que nos hommes du Paléolithique pêchaient dans la Dordogne le saumon et la truite. D'après les spécialistes, l'étude des vertèbres montre que les poissons consommés étaient pêchés au printemps.

Dans la couche M1 de ce Paléolithique moyen des Fieux, de nombreux restes de mammouths ont été mis à jour : une défense entière, un crâne, une mandibule. Le mammouth était accompagné d'une faune froide : cheval, renne et grands bovidés. La faune de la couche I paraît être dominée par le bison et le cerf élaphe, celle de la couche K par le bison, le renne, le cerf, le cheval et le renard.

Les restes de mammouth de la couche M1 semblent une preuve suffisante de l'occupation humaine vouée à une consommation sur place et probablement à des activités de *charognage*. Peut-être, durant ces périodes froides, les groupes humains suivaient-ils les déplacements saisonniers des troupeaux de chevaux, de rennes et de bovidés. Quand le climat est devenu moins froid, le renne a été remplacé par le cheval.

Il n'existe actuellement aucun point d'eau à proximité immédiate des Fieux : la Dordogne est la rivière la plus proche. Mais on peut supposer que certaines vallées sèches étaient encore en activité aux temps préhistoriques ou que de petites réserves naturelles pouvaient suffire à la consommation en eau d'un petit groupe humain.

Ces hommes traversaient-ils la Dordogne ? Sur ce point les avis ont été autrefois assez partagés mais on s'accorde à penser maintenant qu'ils étaient tout à fait capables de traverser la rivière.

En résumé, il est possible d'imaginer qu'aux Fieux, dans un premier temps, quelques rennes, chevaux, bisons, mammouths, cerfs, appartenant à des troupeaux qui parcouraient le causse, sont tombés dans la galerie souterraine effondrée, et se sont tués. Les hommes sont alors venus et ont prélevé de la viande sur ces carcasses. Les passages, d'abord sporadiques, deviennent de plus en plus réguliers, peut-être en liaison avec une utilisation de cette fosse naturelle dans le cadre d'une stratégie de chasse organisée.

Ensuite, les occupations semblent davantage correspondre à des habitats : des rognons de silex d'origines diverses mais provenant de l'environnement immédiat, des galets de quartz, sont taillés et transformés en outils. Les os des grands mammifères sont fragmentés et présentent parfois des traces de feu, et des vertèbres de poisson sont également trouvées. Les territoires parcourus pour l'exploitation des ressources minérales, végétales ou animales, s'étiraient le long de la vallée de la Dordogne au moins sur une soixantaine de kilomètres.

Enfin, les hommes fréquentent de moins en moins le site qui est alors occupé par les rapaces et de grands carnivores.

Comme autres vestiges du Paléolithique moyen autour de Floirac, Michel Carrière signale quelques outils de quartz ou de silex, plus d'une centaine d'éclats de taille, recueillis à Pech Bartas, et un galet de basalte aménagé, récolté à Uffande. D'autres outils de silex auraient été trouvés au Cloup de Sauzet, près du bois de Turenne et à La Martinie.

Période du Paléolithique supérieur (-35000 à -10000 ans) : Aurignacien, Périgordien, Solutréen, Magdalénien

Au Paléolithique supérieur, parmi les hommes qui fréquentèrent les Fieux, certains étaient des artistes et ont laissé dans la grotte des Fieux les vestiges de leur art : gravures par piquetage de bouquetin, de

mammouth et de cheval, gravures de mains négatives (Gravettien ?) et de signes en comète et tectiformes³. Ces gravures appartiendraient à la phase archaïque de l'art pariétal quercynois dont les débuts se situent aux environs de -25000 à -30000 ans. Les mammouths gravés par incisions fines par dessus les traits piquetés et les mains négatives sont sans doute plus récents.

Une palette en micaschiste a été découverte sous le panneau principal des mains négatives. Elle porte une cupule⁴ polie, maculée d'ocre rouge. Elle gisait sur le sol paléolithique proche de la surface actuelle. Elle se trouvait à l'aplomb du panneau de mains négatives, au-dessous d'une main rouge pâle. La face active avec sa cupule était tournée vers le sol.

Autres témoignages de la culture matérielle aux Fieux : des traces d'occupants, porteurs de la culture dite aurignacienne. Leur succèdent les Périgordiens. Installés à l'abri de l'un des porches de ce site, ces chasseurs de cheval et de renne ont entretenu des feux, il y a approximativement 24000 ans. Outre cette structure et les reliefs de leurs repas, ont été mis à jour de nombreux silex taillés, déchets, mais aussi des outils : grattoirs et burins dont certains d'un type particulier, appelé « burin de Noailles ». On a aussi retrouvé des pointes, probablement de projectiles, appelées « gravettes », des bois de renne qui semblent avoir été stockés, et quelques objets décorés par des stries ou encoches dont un poinçon en ivoire et deux os.

Les Solutréens, caractérisés par une extraordinaire dextérité dans la taille du silex, les remplacent ensuite. Il faudra attendre la publication des études en cours sur le Magdalénien des Fieux pour pouvoir parler de l'occupation magdalénienne de ce site.

Période du Mésolithique (-9000 à -4500 ans)

Au Mésolithique, période de radoucissement climatique, des vestiges d'occupation ont été retrouvés aux Fieux, à l'aplomb du porche actuel et consistent en de petits foyers (cendre et débris d'os calcinés) accompagnés de matériel lithique (microlithes hyperpygmés). L'industrie osseuse est représentée exclusivement par des poinçons. Parmi des éléments de parure : une canine humaine à racine perforée, une canine de renard également perforée, trois fragments de coquilles et une pendeloque en roche noire.

Quelques restes humains ont été découverts dans les niveaux sauveterriens de ce Mésolithique, notamment des canines et des molaires.

A cette époque, la couverture végétale a évolué, la faune est riche et largement dominée par le sanglier. La présence de valves d'*Unio* et de noisettes calcinées indique un changement dans la façon d'exploiter les ressources animales et végétales, et peut être interprétée comme les prémices de la néolithisation.

Néolithique (-4500 à -2300 ans)

Il n'y a pas eu aux Fieux d'occupation néolithique permanente, mais plus sûrement de courtes haltes en plein air. La fréquentation du site est sans doute liée à la fabrication de la céramique. Michel Carrière mentionne des pièces isolées qui dateraient du Néolithique ou du Mésolithique, récoltées dans la commune de Floirac, notamment des galets présentant des traces de percussion ou d'abrasion.

Ainsi, grâce à de multiples prospections et recherches dans la région de Floirac et tout particulièrement aux Fieux, nous avons acquis la certitude que de nombreux groupes humains sont passés régulièrement aux environs de Floirac, depuis le Paléolithique, sans toutefois y habiter de façon permanente. Ils ont profité, suivant la saison, des ressources végétales le long de la Dordogne, du gibier dans la plaine et sur le Causse, et des poissons de la rivière.

Dominique Kandel 2004

Références

- (1) Site archéologique des Fieux sur Internet : www.lesfieux-miers.org
- (2) F. Champagne, Chr. Champagne, P. Jauzon et Ph. Novel : Le site préhistorique des Fieux à Miers (Lot) - (Gallia Préhistoire, t.32, 1990 pp. 1-28).

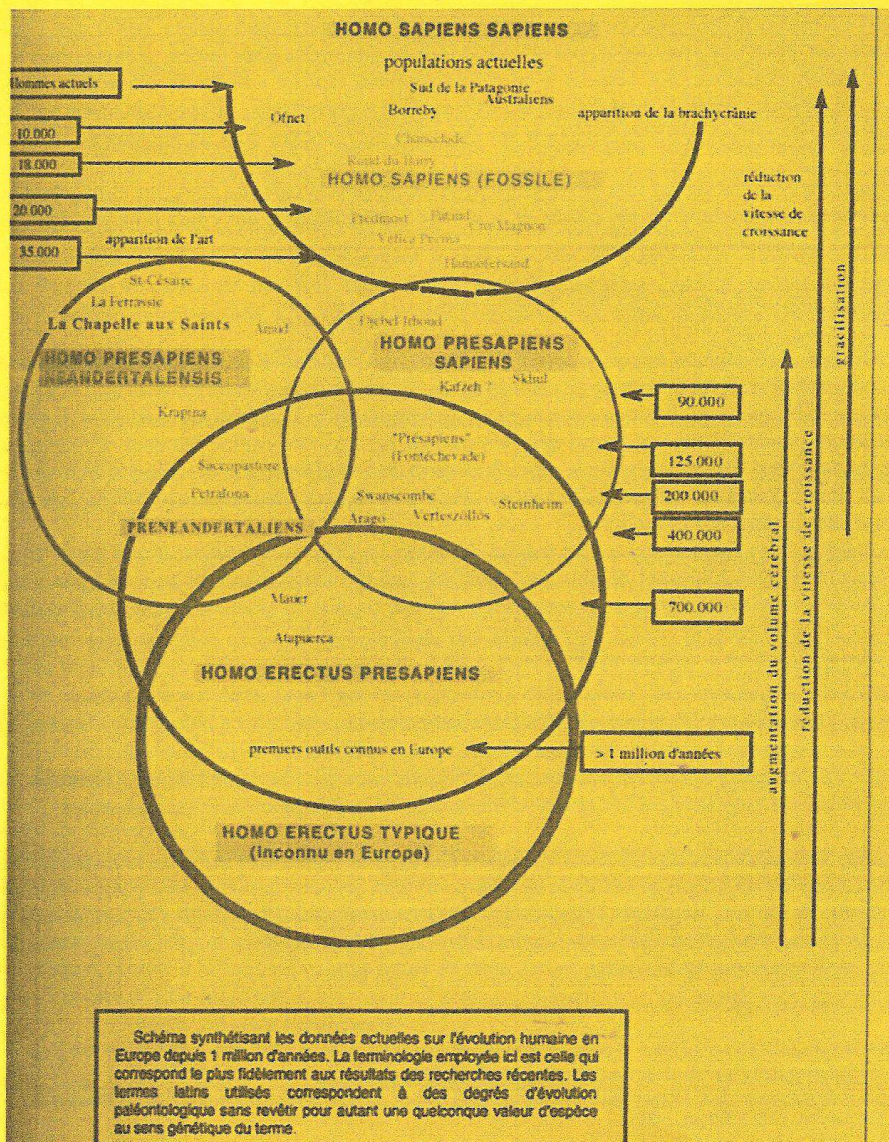
³ En forme de toit

⁴ Cupule : creux arrondi en forme de coupe

- (3) M. Carrière : Floirac en Quercy, des origines à la fin du XVII^e siècle - éditions du Laquet, 1999).
- (4) Site Internet : <http://pages.infinit.net/jeanboi/neanderthalien.html>
- (5) Carte géologique de la France au 1/50000 (Souillac) par J.G. Astruc et alii - BRGM.

Illustrations

- Plan 1 : plan du site archéologique des Fieux - Extr. du site Internet des Fieux - <http://www.lesfieux-miers.org/situation.htm>
- Schéma 2 : synthèse des données actuelles sur l'évolution humaine en Europe depuis 1 million d'années - Extr. de « L'homme de La Chapelle-aux-Saints » - Association Culture et Patrimoine en Limousin, p. 31.
- Photo 3 : L'homme de Néanderthal - Extr. Du film « L'Odyssée de l'Espèce, réalisé par Jacques Malaterre, sous la direction d'Yves Coppens - France 3 -



POULE de NUMIBIE, de TURQUIE,

DE GUINÉE ou du PHARAON :

Noms de jadis de la PINTADE

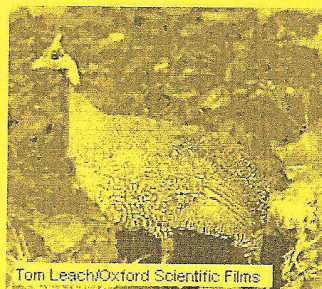
Ce sont les Romains, friands de produits rares, qui nommèrent cette nouvelle volaille, « poule de Numidie » et firent les premiers élevages en basse-cour. Charles VI lui donne l'appellation « poule d'Inde » puis « poule de Turquie ». Les Français vont la baptiser gallina faraona « la poule du Pharaon », les Anglais « la poule de Guinée ». A la Renaissance, cette poule africaine aux noms si variés va enfin devenir pintade à partir du portugais pintado signifiant « peinte » ou bien « fardée ».

Le mâle et la femelle arborent le même plumage. Sur fond sombre, de nombreuses petites taches claires émaillent le plumage. Ce sont des oiseaux nerveux et bruyants. Les pintades se comportent comme des vigiles car elles poussent des cris retentissants à l'approche des prédateurs.

Commercialisée toute l'année, la pintade est de toutes les fêtes familiales et des repas du dimanche.

La pintade est une spécialité française. Près de 2000 éleveurs fournissent chaque année 50 millions de pintades, soit 2/3 de la production mondiale. Les élevages se répartissent autour de la façade atlantique, la Normandie, l'Aquitaine et une forte proportion dans les Pays de la Loire.

La version chapon de pintade est en pleine expansion. Les fermiers Landais la commercialisent lors des fêtes de fin d'année. Même si le nom est féminin, il existe des pintades mâles qui, par l'ablation de leur virilité, vont devenir chapon de pintade.



Une pintade pèse entre 1,2kg et 1,6kg et convient parfaitement pour 4 à 6 personnes. Elle est proche du poulet en valeur calorique avec 135 cal/100g, elle est pauvre en lipides, aussi riche en protéines qu'une viande rouge avec un taux très bas en cholestérol, avec une majorité d'acides gras mono-saturés qui en font une volaille à chair très légère. Sa teneur en fer est de 2,5mg/100g elle apporte aussi magnésium et calcium. *C'est une volaille minceur hors pair.*

On entend trop souvent dire que sa chair serait trop sèche. On peut, pendant la cuisson, placer un petit bol de bouillon dans le four, la farcir avec deux petits-suisses salés et poivrés, éviter la surcuisson. Sa chair délicate se prête à bien des variations culinaires. Rôtie, fricassée, en papillote, en terrine, elle fait très bon ménage avec des épices, des fruits.

(source magazine saveurs)





**TERRINE DE
PINTADE**
aux fruits secs en gelée
de sauternes

Pour 6 personnes : 1 pintade coupée en 4, 1 pied de veau fendu en 2, 1 oignon, 2 carottes, 2 branches de céleri, 1 bouquet garni, 1 bouquet d'estragon, 600g d'abricots secs, 60g de pruneaux dénoyautés, 30g de pistaches, ½ bouteille de Sauternes, 1 clou de girofle, 1 pincée de quatre-épices, sel, poivre.

Pelez l'oignon et piquez-le du clou de girofle. Pelez les carottes et le céleri. Dans une cocotte, mettez le pied de veau, les carottes, le céleri, le bouquet garni, le quatre-épices, salez, poivrez, versez 1,5 l d'eau. laissez bouillir 2 h (40 mn en autocuiseur).

Ajoutez les morceaux de pintade et continuez la cuisson 1 h (20 mn en autocuiseur).

Pendant ce temps, mettez les pruneaux et les abricots dans une casserole avec le Sauternes, portez sur le feu et pochez les fruits 15 mn.

Quand la cuisson de la pintade est terminée, désossez la pintade et le pied de veau. Découpez la chair du pied de veau en très petits dés, mais laissez des gros morceaux de pintade. Réservez dans un saladier, ajoutez l'estragon ciselé.

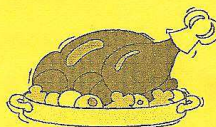
Egouttez les fruits secs et récupérez le Sauternes. Filtrez le jus de cuisson des viandes, versez-le dans une casserole avec le sauternes et faites bouillir à très gros bouillons pour faire réduire de moitié.

Dans une terrine, disposez les viandes, les fruits pochés, les pistaches, coulez la gelée pour bien recouvrir le tout. Recouvrez d'un film plastique et laissez prendre au réfrigérateur pendant 6 h.

Servez la terrine en tranches épaisses avec une salade verte.



Accompagnez d'un Sauternes



**PINTADE
AUX POIRES**
à la sauce

ambrée

6 personnes : 1 pintade 1,6 kg vidée et bridée, 20 cl de bière brune, 6 poires fermes, 3 oignons, 1 citron, 10 échalotes, 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide, 60 g de margarine, 1 grosse cuillère à soupe de gelé de coing, sel, poivre.

Mettez l'huile et 20 g de margarine à chauffer dans une cocotte en fonte. Faites-y dorer la pintade sur toutes ses faces.

Pelez et émincez finement les oignons. Pelez les échalotes et gardez-les entières.

Retirez la pintade de la cocotte lorsqu'elle est dorée et réservez-la sur un plat. A sa place, déposez les oignons et les échalotes. Laissez-les étuver 5 mn.

Remettez la pintade dans la cocotte, salez, poivrez puis versez la bière brune. Couvrez et laissez cuire doucement pendant 45 mn.

Pelez les poires, coupez-les en deux et épépinez-les. Badigeonnez-les de jus de citron.

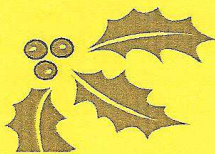
Ajoutez les demi-poires autour de la pintade et comptez encore 20 mn de cuisson.

Disposez la pintade sur un plat de service. Entourez-la de sa garniture de poires et d'échalotes entières. Versez le jus de cuisson dans une petite casserole.

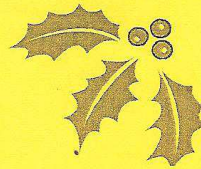
Portez sur feu très doux et fouettez en incorporant peu à peu la margarine restante et la gelée de coing. Vérifiez l'assaisonnement. Servez la sauce dans une saucière chaude.



Servez avec un Cahors ou un Bergerac



Chantal Lyautey



Rubrique à brac



CARNET DE FLOIRAC

NAISSANCES

Le 11 décembre 2004 à 1 heure 10

est arrivée à Foussac

LELIA MARTINEAU

*Premier bébé né dans la commune
de Floirac depuis 1913*

*Tous nos vœux accompagnent cette
petite fille et sa maman.*

DÉCÈS

*Le 2 novembre nous a quittés, à Vayrac,
dans sa quatre vingt treizième année,*

Madame Marie DAUBET

née Marie-Louise Gay

*Elle a été inhumée à Floirac dans la sépulture
de famille*

Le 16 novembre a été inhumé à Floirac

Monsieur Marcel MOUISSET

décédé à St Céré à l'âge de 85 ans

*Le 11 décembre est décédée à Paris où elle a
été inhumée*

Marie BEYSSSEN

à l'âge de 56 ans

Activités de décembre

♣ Le Vendredi 10 décembre, Le Pourquoi pas ? a organisé une soirée Moules-Frites qui a connu un vif succès

♥ Le 12 décembre a eu lieu au Cantou le Noël des enfants de Floirac, précédé par des saynètes préparées par eux et suivi, comme toujours, de la distribution du Père Noël et d'un goûter.

♦ Le Dimanche 19 décembre à 16 heures 30, l'AASF a organisé au Cantou une projection du film de 52 mn de M. et Mme P. Pavlovitch sur *Monsieur Carrière*, film remarqué par le Conseil Général du Lot et déjà projeté à Cahors.

AU COURRIER DES LECTEURS



Lettre d'une fidèle lectrice

Merci de votre petit journal que je lis, qu'il lit, que nous lisons..... et oui de la Vendée ou de l'île de France où je le reçois, il est réexpédié à Toulouse où il est lu par deux lotoises. Ensuite où va-t-il que devient-il ?.....Chaque rubrique est intéressante et tout est remarquablement écrit, conté...raconté : merci à toutes et tous. Voici une recette d'une bonne brioche Vendéenne.

Avec toute ma sympathie.

Françoise Fournet de St Hilaire de Riet

Brioche vendéenne

Faire bouillir 25 cl de lait avec 1 gousse de vanille, et laisser tiédir. Verser 1 kg de farine dans une terrine, faire un puits, ajouter une cuillerée de sel, 3 œufs, 225 g de sucre en

poudre et 150g de beurre en morceaux. Travailler en ajoutant peu à peu 20 cl de lait. Dans une jatte, délayer 50 g de levure de boulanger dans 5 cl de lait et y ajouter 2 cuillerées d'eau-de-vie, 3 cuillerées de crème fraîche et 2 cuillerées d'eau de fleur d'oranger

Ajouter cette préparation à la pâte et la travailler, puis la couvrir et la laisser lever 6 h dans un endroit tiède. Fariner la plaque du four. Séparer la pâte en 3 boudins et les tresser sur la plaque. Laisser lever pendant 1 h. préchauffer le four. Dorer la brioche avec 1 jaune d'œuf battu.

Cuire 45 mn à 180 °



Demandes de nos lecteurs de Vayrac, Caen, de Paris et d'ailleurs...

Comment faire pour se procurer le bulletin « Du côté de Floirac... » quand on n'habite pas sur place ?

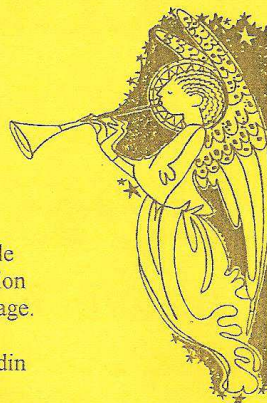
Il suffit de déposer des enveloppes 23x16 cm, timbrées à votre adresse, à la mairie ou chez Chantal Lyautey qui se charge bénévolement des expéditions.

Pour ceux qui habitent dans la commune ou auprès, ils doivent récupérer leur journal à la mairie ou à la poste de Floirac, ou le réclamer à quelqu'un de connaissance qui se chargera de le leur faire passer.

Quand acquitter sa cotisation AASF ? Autour de Janvier 2005, auprès des responsables. Trésoriers : J.C. Kandel et M.F. Biberson.



Nos Petites Annonces



❖ Cherche double toboggan d'occasion pour petite fille sage. Contacter Henri Bonnet-Madin

❖ Vends combiné Kity pour menuiserie. Très bon état de marche. Visible sur place. Prix très intéressant. 06 87252694

❖ A vendre chez Mme Pourcherel :
-1 puzzle 1200 pièces représentant un loup. Etat neuf.
-Un couvre lit à l'ancienne au crochet. Tout petits prix pour les deux.

❖ A vendre un escalier dépliant pour combles 05 65 32 56 44

❖ Cherche petit aspirateur d'occasion en bon état et vends caméra super 8 pour amateur. S'adresser au 05 65 32 48 66

❖ Un beau petit chat à donner ? Avertissez-moi au 06 63 61 31 23

❖ Achèterais truffes fraîches au détail pour pâtés. 0565325166



Proverbe à vérifier

S'il gèle à la Saint Thomas

21 décembre, jour de gel en 2004

Il gèlera encore trois mois
