

Du côté de Floirac

Bulletin d'information très local

Bulletin d'information très local
N°34 Juillet 2003



Sous le Pont Miret...

Etat d'avancement des travaux au Pont de Floirac (ce n'est rien de dire qu'il nous manque !) saisi fin Juin, par Michel Carrière. Un article de ce numéro 34 du journal vous ramènera au temps où le bac seul permettait de traverser la Dordogne au Port de Pontou ! Les autres vous donneront les nouvelles de la commune, vous permettront de mieux savourer la fraise, produit local, ou vous emmèneront jusqu'aux sources de la Garonne, notre voisine d'Aquitaine.

En attendant, attentifs à la réfection de notre déjà vieux pont, nous sommes nombreux à profiter cependant de la route des falaises et du coup d'œil splendide qu'elle offre sur le Cirque de Floirac à la belle saison. Et on ne s'en lasse pas !

Bon été !



NOUVELLES DE LA MAIRIE

(juillet 2003)

Arrêté préfectoral réglementant les feux de plein air (Extrait de l'arrêté du 19 juin 2003).

A compter du 19 juin et « jusqu'au 31 août 2003, il est interdit à toute personne d'allumer ou de porter des feux en plein air quel qu'en soit l'objet hors des zones spécialement aménagées. »

« Une zone spécialement aménagée doit être comprise comme suffisamment éloignée de formations végétales susceptibles de s'enflammer, équipée de premiers moyens d'extinction du feu et pour laquelle l'intervention rapide, si nécessaire du service départemental d'incendie et de secours, ne risque pas d'être contrariée par des difficultés particulières d'accessibilité. »

Arrêté préfectoral interdisant les usages non-prioritaires de l'eau dans le département du Lot (Extrait de l'arrêté du 27 juin 2003).

« Sur l'ensemble du département du Lot, il est interdit à toute personne, privée ou publique, de prélever dans les réseaux d'adduction d'eau potable pour les usages non prioritaires à caractère domestique suivants :

- arrosage des pelouses,
- lavages des voitures,
- remplissage des piscines. »

14 juillet

A l'occasion de la fête nationale, la population fliracoise est invitée à se réunir autour d'un apéritif offert par la municipalité au Cantou le 14 juillet 2003 à 18h30.

Ordures ménagères.

Quelques rappels :

- Le conteneur vert aux emballages plastiques, bouteilles de plastique (eau, vin, jus de fruits) transparentes ou opaques (produits de vaisselle, flacons divers), boîtes de conserve et de boissons métalliques, bien vidées et sans bouchon, ustensiles de cuisson métalliques, journaux et magazines, cartons d'emballages.
- le conteneur marron est réservé aux barquettes et petits emballages (pots de yaourts, de crème ...), bouteilles et bidons d'huile en plastique, boîtes de conserves non vidées, papiers et cartons gras, articles d'hygiène, papiers déchirés, ampoules électriques, vaisselle, pots de fleurs, vitres cassées et déchets alimentaires.
- Le conteneur récup'verre est réservé aux bouteilles, bocaux et pots en verre.

Une hésitation ? Mettez le déchet concerné dans le conteneur marron

- Encombrants

Il n'y a plus de décharges autorisées sur le territoire du canton : deux déchetteries sont à notre disposition, celle de Vayrac et celle de Martel (tel/fax : 05 65 27 19 42) située dans la zone artisanale, à proximité de l'usine de la SOLEV qui est ouverte à tous dans les conditions suivantes :

- de 09h00 à 12h00 : jeudi et samedi,
- de 14h00 à 18h00 : mardi, mercredi et vendredi,
- fermeture : dimanche et lundi.

Jean-Pierre Biberson



CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR FLOIRAC

MAIRIE Lundi et mercredi 9h à 16h ; Vendredi 9h à 12h

POSTE A compter du 1er Juillet ouverte **tous les matins** du lundi au vendredi.
Levée du courrier à 12H. Pas de ramassage le samedi matin.

S.N.C.F. Arrêt des trains à FLOIRAC du 16.06.03 au 14. 12. 03 :
 • Pour *Capdenac-Figeac* : 6h06 (sauf dimanche) et 18h46
 • Pour *Brive* : 16h41 (sur signal) et 20h02 et 21h 03 en semaine (samedi, dimanche et fêtes demander horaires)

BIBLIOTHÈQUE (Mairie, 1^{er} étage) Mercr. : 17h-18h ; Vendr. : 11h-12h ; Dimanche : 17h-19h

ÉGLISE ouverte à la demande de 9h à 18h. (S'adresser au presbytère)

CHAPELLE du BARRI : Salle d'expositions. Tous les jours de 17h à 19h.

MARCHÉS *Mardi et vendredi matin* sur la place: Boucher, Epicier, Fruits et légumes...

MARCHANDS AMBULANTS

Boulangier (mardi, vendredi); Boucher (mercredi vers 13h 30)

COMMERCES

Le Pourquoi pas ?: Crêperie-Cervoiserie : Rachel et Philippe Gerfault
 Ouvert de 10h à 21h ; repas servis jusqu'à 23h
Conserves -foies gras- confits -plats cuisinés individuels: Régis Lachière (La Martinie)
Volailles- légumes: Jacques et Joëlle Bouat à Foussac ou Rul.
Antiquités: Francis Daubet à la Barrière.
Tailleur de pierres: Roger Bouat à la Rondelle.
Scierie- charpente: Béral père et fils à la Barrière.
Ebéniste- restaurateur de meubles: Bolo Bruno et Isabelle place de l'Eglise ou Sécade
Electricité générale: Stéphane Martineau à Foussac.
Fleurs séchées: Nicole Tremblay à Candare.

HEBERGEMENT

Gîtes de France : *Meyniel Jacques* (Soult) *Goudoubert Jean-Claude* (Uffande)
Meublés de tourisme : *Dumonteil Claude* (le Bourg) *Daubet Claudette* (la Martinie)

ORDURES MÉNAGÈRES

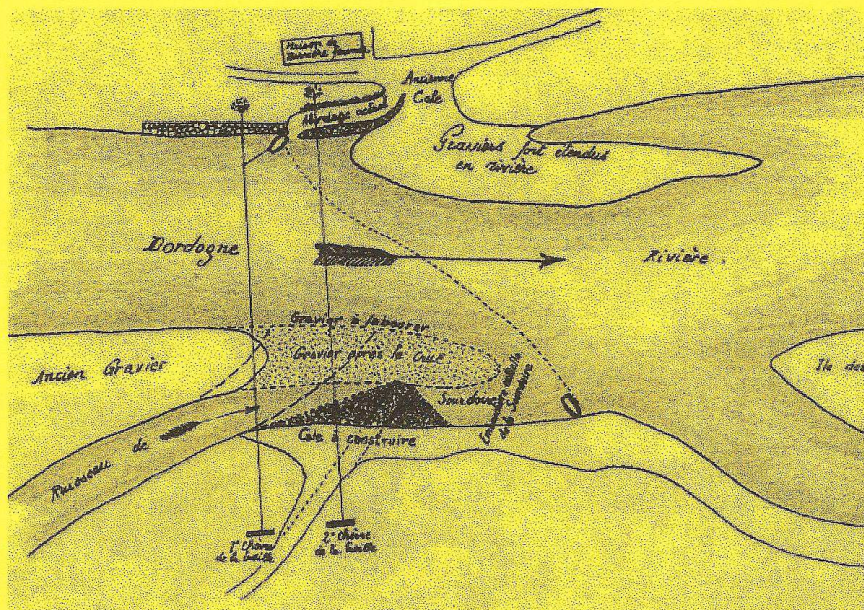
Ramassage des ordures ménagères : Poubelles marron : mardi matin et vendredi après midi ;
 poubelles vertes le samedi matin

Déchetterie de Martel ou de Vayrac, ouvertes pour tous les encombrants.

Benne récup'verre installée à la Barrière.

propriété de Gabriel Salvan. Le 8 mars, le service des Ponts et Chaussées établit un projet d'enrochement pour faire disparaître le banc de gravier obstruant le passage (projet de 1100 francs). (ci-dessus).

A la suite de la crue de septembre 1866, le passage d'eau de Pontou est devenu impraticable. L'atterrissement de la rive gauche s'est accentué et un important dépôt de gravier, rive droite, a déplacé le confluent de la Sourdoire en aval de la cale du port. Il faut restaurer le passage, "labourer" le banc de gravier et construire une cale d'abordage rive droite. (coût du projet 1500 francs ; ci-dessous).



Le bac de Pontou est rétabli mais il va demander des travaux quasi permanents.

En 1871, Jacques Beyssen prend la charge du bac pour six ans. Mais il n'est pas toujours à son poste. Il fait assurer le passage par un seul marinier au lieu des deux prévus par le cahier des charges. Il aurait même employé pendant longtemps une fille ! A la suite d'une plainte au maire de Floirac, il doit donc céder le fermage du port à Etienne Barrière, l'ancien fermier, pour 600 francs par an. Il lui vend en outre le bac, les bateaux et les agrès mais garde la maisonnette du passeur.

En janvier 1874, Etienne Barrière fait construire une maison au port de Pontou. Il se noie en novembre 1892 et son fils, Marcelin Barrière, sera le dernier fermier du port de Floirac (du 1^{er} janvier 1902 à la fin).

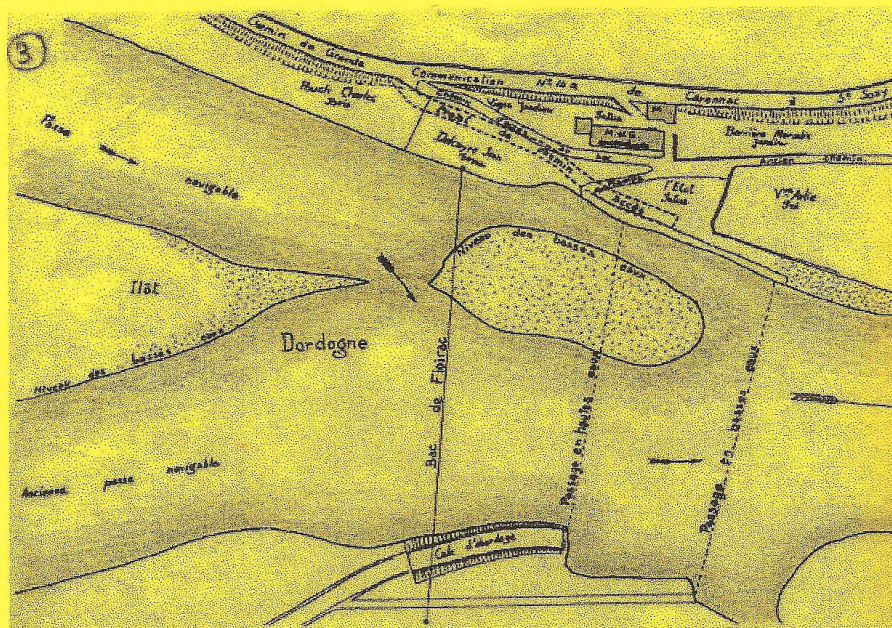
En 1901, la formation d'un banc de gravier au milieu de la rivière oblige à déplacer le passage vers l'aval en période de basses eaux. Il faudrait faire un dragage mais l'Administration refuse d'entreprendre un tel travail.

Un projet d'amélioration du bac est tout de même établi en 1904 (ci-dessous) pour une somme de 3350 francs. Il comprend un dragage, l'aménagement d'un chemin d'accès et la construction d'une cale d'abordage.

Les travaux envisagés sont en cours en mai 1905 mais "cela ne servira à rien si on ne poursuit pas les dragages et la construction de la petite digue commencée en 1904".

Le 12 décembre 1909, le maire de Floirac, Monsieur Miret, présente au Conseil Municipal le projet de construction d'un pont suspendu en remplacement du bac, le passage de Pontou étant devenu presque impraticable.

C'est la fin du port de Pontou.



Projet d'amélioration 1904

CAHIER DES CHARGES 1878 à 1883 (extraits)

Charge maximum : Bac : 50 individus ou 4 chevaux, mulets, bœufs, vaches ou 40 moutons

Passe-cheval : 30 individus ou 3 chevaux, mulets, bœufs, vaches ou 30 moutons

Batelet : 6 individus

Description : Bac : longueur 12,40 m ; largeur sur sole au milieu 3,10 m ; hauteur du bordage au milieu de la sole 0,75 m.- manœuvré par deux marins.- muni d'un aviron, d'une gaffe, d'une perche ferrée, d'une écope et d'une chaîne en fer avec cadenas.

Passe-cheval : longueur 8,70 m ; largeur au milieu 2m ; hauteur du bordage 0,67 m.- manœuvré par un marin.- muni d'un gouvernail, d'une perche ferrée, d'une écope et d'une chaîne en fer avec cadenas.

Batelet : longueur 7 m ; largeur 1,20 m ; hauteur du bordage 0,32 m.- garni de tous les agrès nécessaires à la manœuvre.

Une traile doit être amarrée sur la rive droite à une chèvre support et sur la rive gauche à un arbre.

<i>Tarifs :</i>	Droit de passage arrêté² le 22 juin 1853	Personne étrangère à la commune	personne de la commune
Une personne à pied chargée de moins de 50 kg		0,05 F	0,03 F
Denrées entre 50 et 100 kg portées à bras		0,08 F	0,05 F
Cheval et son cavalier avec valise		0,10 F	0,05 F
Cheval ou mulet chargé		0,10 F	0,05 F
Cheval ou mulet non chargé, âne ou ânesse chargée		0,05 F	0,03 F
Mouton, chèvre, cochon ou paire d'oies ou de dindons		0,03 F	0,01 F
Voiture attelée : 1 cheval et conducteur			1,30 F
2 chevaux et cond.			1,60 F
3 chevaux et conducteur			2,30 F
4 chevaux et conducteur			2,60 F
voyageur par tête			0,05 F
charrette chargée attelée 1 cheval ou 2 bœufs et conducteur	0,75 F		0,35 F
charrette chargée attelée 1 âne ou ânesse	0,35 F		0,15 F
charrette non chargée avec 1 cheval ou 2 bœufs et cond.	0,55 F		0,25 F
Charrette non chargée 1 âne ou ânesse et cond.	0,25 F		0,10 F

CAHIER DES CHARGES 1902 à 1910

Tarif : identique à celui de 1878/1883

En sus : Vélocipède à deux roues	0,10 F
Vélocipède à plus de 2 roues	0,15 F
Vélocipède à 2 roues et machine motrice	0,15 F
Vélocipède à plus de 2 roues et machine motrice	0,25 F
Voiture automobile à 2 places	0,50 F
Voiture automobile à plus de 2 places	0,75 F

CAHIER DES CHARGES 1911 à 1919

Un seul batelet pour 6 personnes maximum : longueur 6 m ; largeur 1,15 m ; hauteur du bordage 0,30 m ; 2 rames en bois dur ; une perche ferrée, une écope et une chaîne en fer. Il sera manié par un seul marinier.

Documentation

- Archives Départementales du Lot : Dossiers 106 S 2 et 106 S 4
- Archives Départementales du Lot : Minutes de Léon Lamothe notaire à Floirac
- Registres de délibération du Conseil Municipal de Floirac

Notes

¹ ligne = 1/12 du pouce soit 2,256 m/m

¹¹ Pouce = 1/12 du pied soit 27 m/m

Michel Carrière

RANDO D'ETE aux sources de la Garonne

Par Michel Jamme

Le torride mois de juin 2003 m'a donné envie de vous inciter à découvrir les plus hautes terres de notre **Région Midi-Pyrénées**, tout là-bas au sud, jusqu'en Espagne où plusieurs « **Rios Garonas** » donnent naissance au fleuve **Garonne** dont nous allons rechercher les origines.

Ce faisant nous aurons l'occasion d'aborder les derniers glaciers permanents de la Haute Montagne de l'**Aneto** et de la **Maladetta** d'où est issue la plus importante part des eaux du fleuve naissant.

Une opportunité récente - l'ouverture du dernier tronçon de l'autoroute A20 " *Cahors Nord / Cahors Sud* " - permet maintenant via Souillac l'accès rapide et direct à la frontière espagnole du Val d'Aran en 4h maximum par l'A20 jusqu'à Toulouse puis l'A64 jusqu'à Montrejeau (sortie *Luchon / Espagne*).

De Montrejeau, la RN 125 permet de rentrer en Espagne au Val d'Aran par le verrou de saint Beat entre les pics Burat et Cagire. Bien que tourné vers la France, le Val d'Aran est espagnol, partie intégrante de la Catalunya, province de Lérida. C'est assurément une anomalie politique puisque l'usage quasi constant fixe en général comme frontière des Etats la ligne de partage des eaux.

Mais cette anomalie n'est pas unique puisque, toujours en Catalogne, on retrouve un cas semblable en Cerdagne, le cours supérieur du Sègre étant français jusqu'à Bourg Madame, terminus de la RN20, avant d'être espagnol jusqu'à son confluent avec l'Ebre.

Tourné vers la France, le Val d'Aran l'est d'autant plus que ses deux accès avec l'Espagne sont difficiles et quelquefois impossibles.

- Le port de la Bonaigua à plus de 2000m d'altitude est très souvent fermé l'hiver et difficile même en été.
- Le tunnel routier de Viella, à 1626m d'altitude et d'une longueur de 5133m, est étroit, mal ventilé, peu éclairé et ne répond plus aux normes de sécurité.

Anecdotiquement, pour illustrer les difficultés de circulation avec l'Espagne, on peut noter que les équipes de football aranaïses disputent le championnat de France avec le District du Comminges !

Depuis l'entrée en Val d'Aran au Pont du Roi, nous remonterons la Garonne espagnole pendant 45km jusqu'à sa source orographique (c'est à dire la plus éloignée de l'embouchure de la Gironde) du Cirque de Saboredó. C'est la **Garona de Ruda** issue de 35 lacs entourés de sommets légèrement inférieurs à 3000m. Son débit est faible, sauf au printemps, en période de fonte des neiges.

Environ à 15kms de sa source orographique, la Garona de Ruda reçoit sur sa rive droite la Garona de Beret naissant à 2000m d'altitude, sur la prairie du Pla de Beret faisant partie du domaine skiable de la station chic de Baqueira. Un panneau indique : « **Nacimiento de Garona de Beret.** » A peine à 100m de ce panneau, un autre panneau mentionne : « **Nacimiento de Noguera Pallaresa.** » C'est un affluent de l'Ebre. Nous sommes donc ici sur une ligne de partage des eaux 'Atlantique (Garonne)-Méditerranée (Noguera)'. Le débit de cette Garona de Beret est faible, sauf exception climatique.

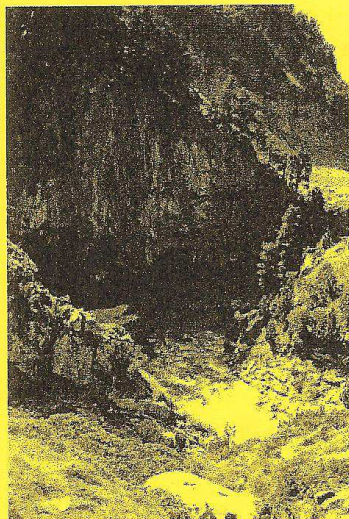
Continuant notre descente au-delà de Baqueira par Salardu-Arties-Viella, mis à part quelques ruisseaux sans importance issus de vallons courts et étroits dénommés « barrancs », au niveau du village de Es Bordes, un nouvel affluent au débit conséquent conflue, rive gauche. C'est la Garona de Joueu descendant en 9kms du Pla de l'Artiga de Lin. Ici aucun panneau n'indique qu'il s'agit là d'un affluent extraordinaire. Pourtant, en raison de son débit exceptionnel, nombreux sont ceux qui tiennent cette

Garona de Joueou comme la vraie source de la Garonne. Il faut impérativement monter jusqu'à la résurgence à 8,5kms de Es Bordes. La route est étroite mais très bien goudronnée (enrobé) depuis l'an dernier. Après l'auberge de l'Artiga, ouverte l'été (carne a la brasa), une première source abondante, à droite de la route, met la puce à l'oreille. C'est la « **Font del Gresillun** ». L'eau très froide, sourd de partout à flanc de montagne.

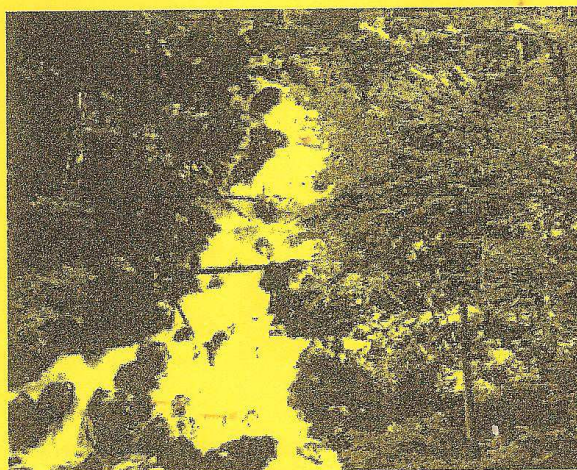
D'où sort-elle ?

Quelques centaines de mètres plus haut, à l'altitude 1405m, un panneau indique sur la gauche : « **Guell de Joueou** » (oeil de Jupiter). C'est à voir absolument, de préférence au printemps ou en début d'été, en période de fonte des neiges. Après environ 400m en descente d'un bon sentier pédestre, au fond d'un vallon, *le spectacle* ! Sur une pente raide d'au moins 60%, encombrée d'énormes rochers, au milieu d'une forêt épaisse de sapins et de hêtres, l'eau glacée jaillit de partout et de nulle part, sans aucun apport de la vallée supérieure du Pla de l'Artiga. C'est le célèbre spéléologue Norbert Casteret, pyrénéen de St Martory en Comminges, né en 1897, qui a résolu l'énigme.

Au-delà du col du Toro, situé juste au dessus du Guell à 2200m d'altitude, plusieurs torrents issus des glaciers du massif Aneto / Maladetta s'écoulent vers la vallée de Benasque et le Rio Esera. L'orientation générale des lieux et la configuration géographique de la vallée ne permettent apparemment aucun doute. L'écoulement des eaux ne peut, ne doit se faire que vers le sud, via le Rio Esera. Mais en altitude nous sommes dans une vallée d'affleurements calcaires de type karstique permettant toutes les fantaisies géologiques : ravins profonds (barrancs), gouffres (simas y covas), pertes, dolines dont l'une, géante, en forme de fer à cheval avec falaise de barrage de plus de 50m de haut, engloutit les eaux des glaciers de Barrancs et de l'Aneto au lieu dit « **Forau de Agualluts** ». Au fond, sur un lit de sable, à 2000m d'altitude, le puissant torrent bondissant en cascades est totalement absorbé. Norbert Casteret qui le pressentait eut l'idée de tenter une expérience de coloration à la fluorescéine qui mit en évidence un parcours souterrain d'environ 6kms en ligne droite... passant sous la ligne de crête de partage des eaux après un dénivelé de 600m. C'est d'ailleurs à tort que le Forau de Agualluts est la plupart du temps dénommé « Trou du Toro »... celui-ci existant effectivement mais plus haut, au pied du col du Toro à 2100m d'altitude. C'est une autre doline géante en forme de porche engloutissant les eaux du glacier de Barrancs, rejoignant aussi le Guell de Joueou.



Forau de Agualluts



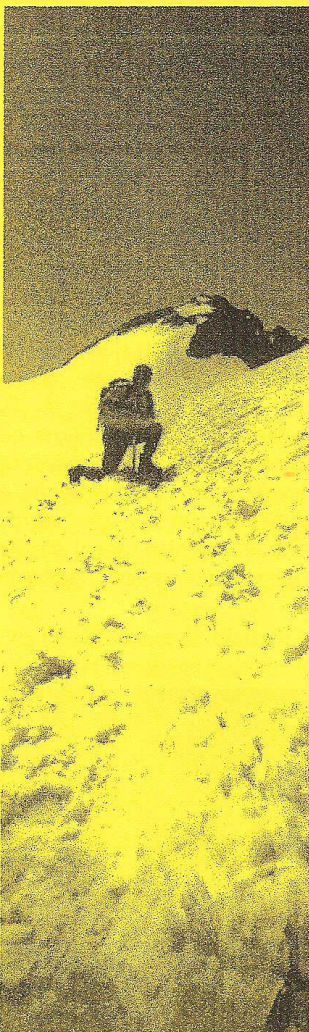
Résurgence au Guell de Joueou

Pour s'y rendre : deux possibilités :

A pied : au départ de Artiga de Lin (1400m) franchir en 3h environ

- Soit le col du Toro - montée très raide et difficile
- Soit les cols au Port de Montjoie et de la Picada pour redescendre au Forau de l'Aguallut par le Plan de l'Estan en vallée de Benasque.

En voiture : mais après un parcours de plus de 130kms par Viella - le- tunnel - direction Pont de Suert pour rejoindre Benasque par les deux cols de Espinas et de Fadas - Castellon de Sos avec terminus au Plan de Estan à 1800m d'altitude. On est alors à environ 45mn du Forau de Agualluts et à 1h30 du vrai Trou du Toro.



Le plus intéressant est évidemment le parcours pédestre... à condition d'être bien entraîné et d'être équipé d'un matériel haute montagne.

Le refuge de montagne le plus proche est le fameux refuge de La Renclusa à 2200m d'altitude à environ une heure à pied du Plan de l'Estan ou du Plan des Agualluts.

Réservation utile et même nécessaire auprès du gardien Antonio Lafon au (19.34) 74 55 12 15.

Du refuge : point de départ traditionnel pour l'ascension de l'Aneto point culminant des Pyrénées à 3404m. Il faut impérativement quitter le refuge à 4h du matin pour accès au sommet vers 9h. Cette heure (très) matinale permet d'éviter les risques d'orages fréquents en fin de matinée. C'est peut-être la raison du nom du massif : **Monts Maudits** (**Malditos / Maladetta**).

L'équipement obligatoire doit être complet. Outre la lampe frontale permettant une progression de nuit jusqu'à 6h du matin, il faut des chaussures 'haute montagne' aptes à recevoir des crampons à glace puisque les 2 ou 3 itinéraires possibles impliquent au moins 4h de progression sur glace A. R. Toutefois, en principe, pas de danger. Il n'y a plus de crevasses semblables à celle qui en 1824 engloutit le guide Barrau dont le glacier ne rendit la dépouille qu'en 1934. Le passage le plus délicat, aérien et vertigineux est le **Pas de Mahomet**, à environ 3200m, qu'il faut souvent franchir à califourchon sur des rochers branlants. Sujets au vertige, s'abstenir. Cette région est magnifique, souvent magique comme dans le **Massif des Encantats** tout proche avec plus de 300 lacs !

Je vous souhaite de bonnes randonnées pyrénéennes.

Cartographie utile :

Michelin : Midi-Pyrénées au 1/200.000

Espana : Catalunya / Aragon au 1/400.000

Alpina : A commander en Espagne

Editorial Alpina Apartado N°3

Granollers-(Barcelona) Espagne

Val d'Aran : Mapa To Po Grafica Excursionista échelle 1/40.000

Maladeta / Aneto Mapa To Po Grafica Excursionista échelle 1/25000

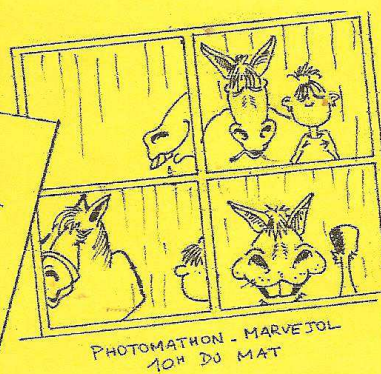
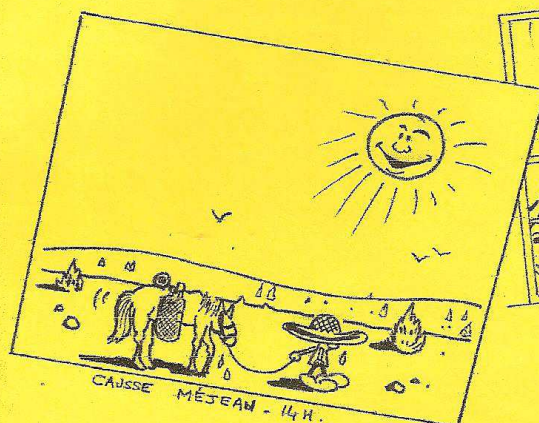
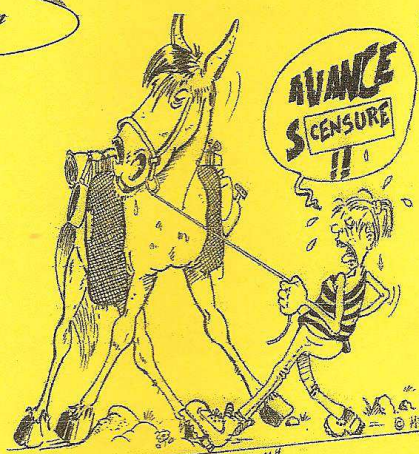
Michel Jamme.

Le voyage de notre camarade Aurélia avec son fidèle Mulato

Aurélia a quitté Pantalinat le dimanche 18 mai au matin à 11h16'25'' ! Bien gavée de mouchérons, donc avec les forces nécessaires pour affronter les sous-bois humides et les steppes arides des Grands Causses (elle pesait 125kg au départ), notre intrépide marcheuse a fait un bon voyage. Bien sûr quelques difficultés à trouver un point d'eau jusqu'à sa destination ardéchoise de 300kilomètres lui ont fait perdre quelques 102 kg...

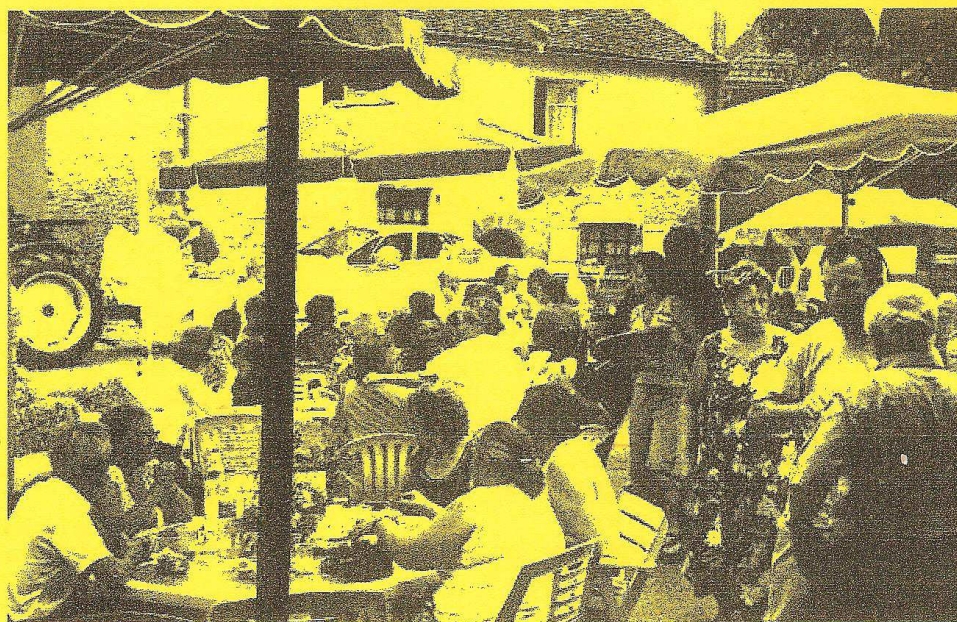
Mais aux dernières nouvelles, tout va bien pour notre gaillarde aventurière de l'an IV de la nouvelle ère. Bon ! Elle a mis trois semaines pour faire son périple : c'est pas rapide par les chemins. Si t'es pressé, t'as qu'à prendre l'autoroute...

Henri Bonnet-Madin



Fête du pain 2003

Lucie, Salomé, Anaïs et
Nathan
ont accompagné et offert
le pain dans leurs beaux
costumes confectionnés au
club de couture par Mmes
Lacroix et Daubet C.





Le 15 juin, près de deux cents convives se sont réunis sur la place pour savourer le pain de *Jean-Claude, Gérard, Michel et Gilles* et pour partager le repas préparé par les membres de l'AASF.

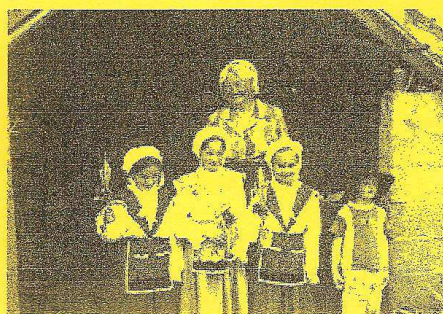
Les dames "de la Couture" et les petites filles avaient travaillé à rendre ce jour plus beau et festif encore, et Gaby, l'accordéoniste, en a fait valser quelques uns, dont notre solide doyen,

Joseph Carrière, qui a prononcé un émouvant petit discours.

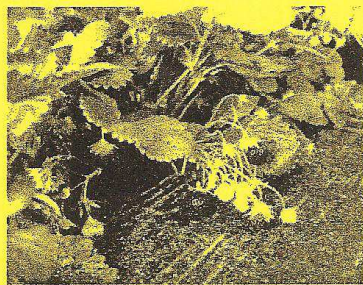
Ce ne fut rien qu'une fête toute simple entre gens d'un même village

heureux de partager le pain et le grand soleil d'un beau jour d'été.

Mais nous en garderons un bon souvenir !



A tous ceux qui ont donné la main,
un grand merci, et à l'année prochaine
pour un autre *Jour du pain* !



LES FRAISES REINES DES FRUITS ROUGES

Chantal Lyautey

Avec leur robe écarlate, le fondant de leur chair, leur saveur unique, laissez vous tenter par ces fruits.

Le temps des fraises n'est pas aussi court que celui des cerises, car bien des variétés dites remontantes nous offrent une production jusqu'en fin d'été. Leur arrivée sur les étals en début de printemps reste toujours une fête.

Voici bien des siècles que nos ancêtres ont goûté aux plaisirs de ces fruits rouges. On commença à les cultiver dans les jardins potagers des châteaux à la fin du Moyen Age, les jardiniers sélectionnant au fil du temps des variétés plus savoureuses et productives. Au XVIII^e siècle une américaine charnue, juteuse, arrive dans les assiettes : les fervents botanistes l'appellent « fraise-ananas », ils la multiplient en plus de 600 variétés. Les variétés se succèdent, avec des bonheurs discutables mais l'on peut retenir une succulente moderne, *la Gariguette*, qui s'est vite imposée pour la qualité de sa chair et une saveur toujours inégalée. En 1992 ce fut l'éclosion de la *Mara des Bois* qui offre, de juillet à septembre, son nez sauvage de fraise...des bois.

Riches en sucres mais aussi sources de vitamines et de sels minéraux comme le calcium, le magnésium, le potassium, la fraise participe au bon équilibre alimentaire tout en apportant bien des plaisirs.

(Sources Magazine Saveurs)

Les fraises se marient à beaucoup de recettes : pochées au vin, en soupe, tartelettes, au sucre et à la crème, en sorbet, en feuilletés, en gratin ou en coulis .

Fraises pochées au vin

Préparation : 5mn.

Cuisson : 10mn.

- Porter à ébullition 2,5dl de vin rouge, ajouter 75g de sucre et faire cuire 10mn à feu doux. Laver 150g de fraises, les plonger dans le vin sans les équeuter, faire pocher 10mn. Laisser refroidir avant de servir.



Soupe de fraises à la rhubarbe

Préparation : 10mn

Cuisson : 20mn

- Couper 250g de rhubarbe en morceaux, ajouter 50g de sucre et 1cui à soupe de jus de citron, mettre dans une casserole et faire cuire 20mn à feu doux, passer au mixeur et verser dans un saladier. Laver et équeuter 200g de fraises, les couper en 4, les ajouter au coulis de rhubarbe.

Gratin aux fraises

- Préparation : 20mn. Cuisson : 10mn. • Mettre 6,5cl d'eau dans une casserole avec 35g de sucre, porter lentement à ébullition jusqu'à l'obtention d'un sirop. Battre 5 jaunes d'oeufs en omelette, verser dessus le sirop sans cesser de fouetter, pour un mélange homogène et aérien. Incorporer l'intérieur d'une gousse de vanille ouverte, laisser refroidir. Monter 100g de crème fleurette en chantilly. Y incorporer délicatement le mélange précédent. Laver et équeuter 150g de fraises, et couper en petits cubes, mélanger à 5cl de coulis de fraises, poser dans un plat, couvrir avec le sabayon, colorer sous le gril.

TARTE FINE AUX FRAISES ET A L'HUILE D'OLIVE VANILLEE

Pour 4 personnes: 1 pâte sablée de 220g environ.

500g de gariguettes.

50g de sucre.

1 jus de citron.

1 gousse de vanille.

10cl d'huile d'olive fruitée.

1 pincée de graines d'anis.

- Fendez la gousse de vanille. Chauffez doucement l'huile d'olive (60°) puis versez-la sur la moitié de la gousse de vanille et laissez refroidir.
- Lavez puis équeutez les fraises. Réservez 400g au frais. Coupez en quatre les fraises des 100g restants. Mettez le sucre dans une casserole, ajoutez le jus de citron et cuisez, lorsque le sucre devient sirupeux ajoutez les fraises coupées, l'autre moitié de la gousse de vanille et les graines d'anis. Laissez confire sur feu doux en remuant.
- Préchauffez le four à 200°. Etalez la pâte, piquez-la, faites cuire sur une tôle antiadhésive jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
- Coupez en deux les 400g de gariguettes puis arrosez-les d'huile d'olive vanillée.
- Avant de servir, étalez une couche fine de votre confit de fraises sur la pâte sablée, couvrez de fraises vanillées et dégustez aussitôt.

Fraises au sucre et crème anglaise

Pour 4 personnes.

Préparation : 10mn.

Cuisson : 5mn environ.

- Porter à ébullition 1,5dl de lait. Fouetter 4 jaunes d'oeufs et 75g de sucre, verser le lait chaud, poser le mélange sur feu doux et faire cuire, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la crème épaississe. Laver et équeuter 8 fraises, les rouler dans du sucre, les poser sur les assiettes et verser la crème à côté.

Sorbet aux fraises

Pour 4 personnes.

Préparation 5mn.

- Laver et équeuter 500g de fraises, les réduire en purée dans un mixeur, passer cette purée à travers une fine passoire. Verser dans une casserole, ajouter 125g de sucre et 2 c. à soupe de jus de citron, porter à ébullition, tourner, ôter du feu, laisser refroidir et mettre dans une sorbetière.

Coulis de fraises

- Réduire en purée dans un mixeur 250g de fraises avec 50g de sucre glace et 1dl d'eau.

Feuilletés aux fraises

Pour 4 personnes.

Préparation : 15mn.

Cuisson : 8 à 9mn.

- Dans 100g de pâte feuilletée étalée, tailler 8 carrés de 4 cm de côté, sucrer légèrement et faire cuire 8 à 9 mn à four chaud. Couper 200g de fraises en petits cubes, mélanger à 5cl de coulis de fraises, incorporer délicatement 1dl de crème fraîche en chantilly. Servir individuellement fraises et chantilly entre 2 carrés de pâte.

Rubrique à Brac

Décès

Sonia et Gérard GRONVOLD
Décédés le 14 avril à l'âge de 65ans
Ont été inhumés à Floirac le 18 avril

René LAVERGNE
décédé le 15 mai à l'âge de 84 ans
A St Geniès-Bellevue (Hte Garonne)
A été inhumé à Floirac le 20 mai

Claude SANSON
décédé le 19 mai à l'âge de 68 ans
A été inhumé le 21 mai à Floirac

Paulette Chasseing,
décédée le 7 juin à l'âge de 93 ans
A été inhumée à Floirac le 10 juin

Notre Journal présente ses condoléances
aux familles endeuillées

ANNONCES

A vendre au 05 65 32 56 44
Un moteur de bateau

Cherche petite chatte grise type chartreux
J.P. BIBERSON 05 65 32 55 37

Le Pourquoi pas ? signale qu'il est ouvert de
10h à 01h durant la saison et que les repas
sont servis jusqu'à 23h.

Pensez à réserver vos tables en terrasse !
05 65 32 46 79

Rectificatif : Dans le n° d'Avril 2003 de *Du côté de Floirac...* M. Biberson signale une erreur à propos de l'emplacement envisagé de la station d'épuration. Il fallait lire *La Barthe* au lieu de *Sous Castel Sud*.

M. et Mme Malgouyres sont
heureux d'annoncer les promotions
de leurs fils

Bernard Malgouyres,
au grade de Lieutenant (1er Août)
Franck Malgouyres
au grade d'adjudant (1er juillet)
Nos compliments !

NAISSANCES

Amandine
Est née le 15 avril 2003
chez Nathalie et Tony DARROT-Malgouyres

Alexie
Est née le 1er juin 2003-07-10
chez ANN et Christian CORBEL

Louise
Est née le 4 juin 2003
Chez Eric et Gaëlle BIBERSON-Pechmagré

Emilie
Est née le 6 juin 2003
chez Véronique et José TOBARRA-BIBERSON

Nos félicitations aux jeunes parents et nos
vœux aux petites filles !