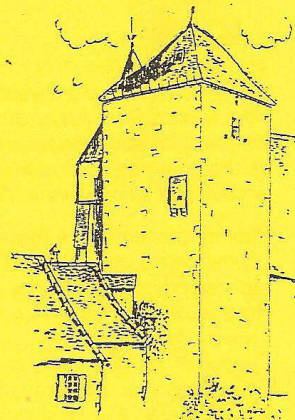


Du côté de Floirac...

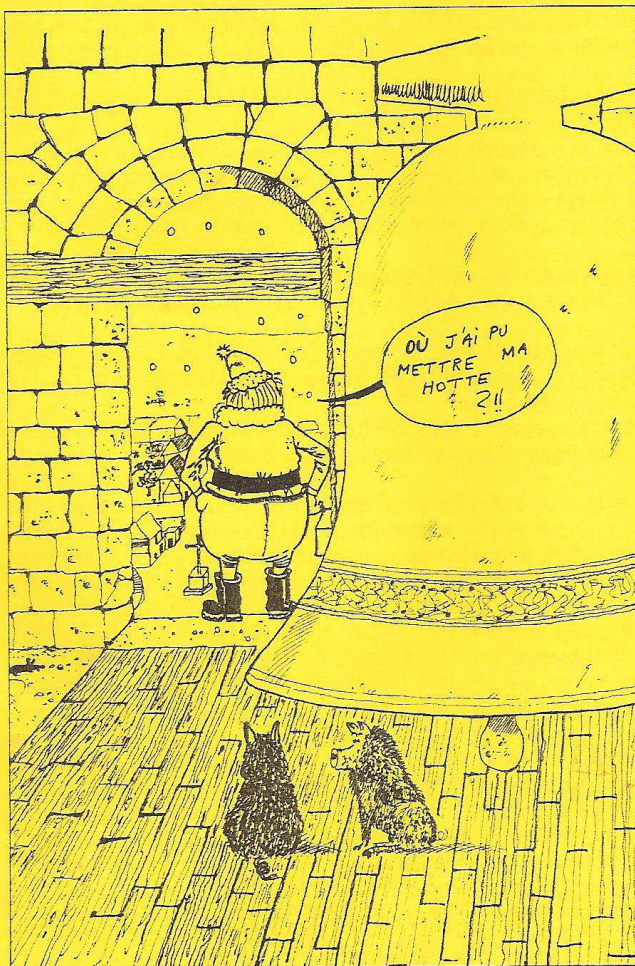
Bulletin d'information local-lotois
N°28 Décembre 2001



Editorial

Floirac semble si préservé des événements du Proche-Orient et d'Afghanistan, si paisible sous son manteau blanc tout neuf, qu'une fois de plus nous pouvons apprécier la douceur d'y vivre et le prix des retrouvailles familiales de Noël.

La Rédaction de notre désormais traditionnel petit journal souhaite que ces Fêtes soient pour tous l'augure d'une bonne année.



Dessin de Henry Bonnet-Madin



Les Nouvelles de la Mairie

Frédéric Bonnet Madin



Le nouvel an approche à grands pas, accompagné comme souvent par son lot de nouveautés. Pour nous tous cette année, hormis les festivités réconfortantes de la Saint Sylvestre, le grand chambardement sera l'arrivée dans nos porte-monnaie de l'Euro et de son lot de désagréments certains mais fort heureusement passagers. Bien vite nous apprendrons à nous accoutumer et oublierons progressivement nos francs.

Plus modestement, à l'échelon local, la nouveauté prendra la forme de containers à ordures de couleur verte qui viendront côtoyer nos habituels bacs marron : en effet, la collecte sélective des ordures ménagères se met en place sur le territoire de la Communauté de Communes.

Nous quitterons ainsi la fort peu envieuse place de derniers de la classe, en matière de tri, au niveau départemental ! ...

Concrètement, comment la réalisation du tri sélectif se traduira-t-elle, pour chacun d'entre-nous ?

En premier lieu, ce sera la fin du ramassage au porte à porte pour les quelques chanceux qui en bénéficiaient : afin de simple économie budgétaire, **la benne de ramassage ne prendra plus que les ordures contenues dans les containers communaux placés de préférence aux principaux carrefours**. Pour cela, il vous faudra bien sûr, séparer les déchets recyclables des autres et les apporter au container correspondant. Les tournées seront distinctes, à savoir, une par semaine pour les détritres non recyclables et une par quinzaine pour les autres ; voir deux fois plus en juillet et août.

La loi elle-même nous impose cette organisation car, en 2002, aucun déchet ne pourra être mis en décharge sans être préalablement trié.

Tout ce qui est recyclable devra donc être déposé « en vrac » dans les containers verts et sera ensuite acheminé vers le centre de tri de Saint Jean Lagineste. Là, les déchets seront de nouveau triés manuellement, par catégories, avant d'être compactés (pressés) puis acheminés vers les usines de recyclage. Pour information, les cartons seront retraités à Aubazine, l'acier à Fos/Mer, les plastiques à Viviers, etc ...

Seule contrainte, ce triage est effectué à la main sur un tapis roulant, par des hommes et des femmes dont c'est le métier : pensez donc à eux en évitant de mettre un emballage souillé ou très sale au recyclage.

Le reste de notre poubelle, (à savoir tous nos détritres ménagers non recyclables), sera emballé dans des sacs plastiques très bien fermés et apporté dans les bennes marrons habituelles.

Ces déchets seront incinérés ou traités par thermolyse.

Pour tous les détritres autres que ménagers (encombrants, déchets végétaux, huiles, batteries etc) la déchetterie de Martel qui ouvrira vers Pâques près du parking de la Solev, sera gratuitement à votre disposition.

Enfin, cerise sur le gâteau pour les plus accros d'entre vous, des composteurs individuels de 320 litres sont proposés par le SIED (Syndicat Départemental pour l'Élimination des Déchets) moyennant la participation de 2€uros. Cela permettra de remettre au goût du jour une pratique ancienne de valorisation des déchets aussi bien de jardinage que de cuisine, tout en réduisant de façon significative les tonnages à collecter et à brûler. Les personnes intéressées par ces composteurs peuvent en faire la demande à la mairie.

Voilà donc une année 2002 résolument placée sous le signe du retraitement des déchets avec, également un projet assainissement en fin de phase administrative et donc bientôt en phase opérationnelle. Le maître d'œuvre des travaux est à ce jour retenu ; il s'agit de l'entreprise SESAER.

Tout ceci représente un programme bien fourni pour votre municipalité qui, après les déboires orageux de l'été dernier, aura à cœur également de reprendre la voirie non goudronnée en assez mauvais état, à condition, bien sûr, que les utilisateurs ne la confondent pas avec une aire de manœuvre ; l'aménagement de l'ancienne mairie reste toujours à l'ordre du jour.

Je conclurai en souhaitant à tous une heureuse année 2002 et en donnant un coup de chapeau à tous nos bénévoles qui goudronnent, nettoient, cuisinent, animent notre village qui résiste encore et toujours à l'engourdissement. A l'année prochaine.



Un récit historique de Michel Carrière

Lou Roc de BION

Lorsque vous empruntez la route de Miers, entre les anciennes carrières de la Rondelle et le lieu-dit « La Taillade », vous passez au pied du « rocher de Bion ». D'où vient ce nom ? C'est ce que nous allons essayer de vous raconter.

La Révolution parisienne de 1848 amène la chute de Louis-Philippe. Les Républicains qui avaient été frustrés de leurs espérances par le 1er Empire et la Restauration monarchique triomphent. Le Gouvernement provisoire proclame la République. Le suffrage universel est institué.

Un homme d'extrême gauche, Emile Labrousse, est nommé commissaire de la République pour le Lot, le Cantal et la Corrèze. Il remplace les préfets. Dans notre département, il est assisté par Pierre Lafon qui met en place des hommes sûrs. Un arrêté du Commissaire du Gouvernement en date du 22 mars 1848 nomme Jean-Baptiste Linars, homme de gauche, maire de Floirac en remplacement d'Antoine Dunoyer. Ce dernier abandonne la mairie non sans quelques réticences. Les élections législatives d'avril 1848 font ressurgir les dissensions qui animaient la population de notre commune depuis 1793.

Les élections municipales, en août, amènent une municipalité à majorité républicaine socialiste qui confirme la nomination de Jean-Baptiste Linars, 28 ans, comme maire, et prend pour adjoint Pierre Rivière, 33 as. Alors, à Floirac comme dans quelques communes voisines, les républicains triomphants se livrent à « des extrémités coupables ». C'est dans cette ambiance que se déroule le drame qui a donné naissance à la dénomination du « Roc de Bion ».

Depuis les élections parlementaires d'avril 1848, Pierre Pagès dit Bion, cultivateur à Laborie du causse de Floirac, âgé d'une quarantaine d'années, homme soi-disant d'opinion modérée, est en désaccord avec certains électeurs car il refuse de partager les principes politiques des républicains.

Un jour, à la suite de ces élections, il prend la défense de Lescure de Soult qui, après une vive discussion, est attaqué sur la place du village. A partir de ce moment, Bion devient l'objet d'une haine implacable de la part de certains républicains.

A quelques temps de là, il descend au bourg pour assister à un enterrement. Etant en sueur, il se met au soleil devant la porte de l'église et est alors pris à parti par Bouzou aîné qui lui montre le poing et lui crie : « *La journée d'aujourd'hui n'est pas encore passée !* » Le curé de Floirac, Urbain Charles, témoin de ces démonstrations hostiles à l'égard de Pagès, l'invite à entrer dans la sacristie et à s'échapper par la porte de derrière. Pagès refuse cette offre, assiste à la messe et sort de l'église avec le cortège funèbre. A peine est-il sur la place qu'il est assailli par une grêle de pierres lancées par Antoine Mazarguil dit Perdigal, Jean Lugol aîné, Pierre Monville, Etienne Cassan, Jean Salamagne et Jean Lacaze. Peu après, il est terrassé et traîné sur le sol. Le maire, Jean-Baptiste Linars, intervient alors pour disperser les forcenés ; Pierre Pagès reçoit quelques soins puis il est conduit en prison par un piquet de la garde nationale, le temps de laisser les esprits se calmer, après quoi il est relâché.

Une autre fois, alors qu'il se trouvait sur la place du village, Bion voit

arriver M. Linars, ceint de son écharpe, accompagné d'un grand nombre de personnes. *« Ils voulaient danser une ronde autour du tilleul »*. Apercevant Pagès, le maire le somme de se retirer car il les gêne. Pagès lui fait remarquer que la place est publique et qu'il a le droit d'y rester comme les autres. Le maire se tourne alors vers ceux qui le suivent et aussitôt plusieurs d'entre eux tombent sur Pagès et l'assommement.

Plus tard, Elie Mazarguil cherche querelle à Pierre Pagès parce qu'il refuse de voter pour M. Lamothe, candidat des républicains au Conseil Général.

« Mais ces diverses scènes ne sont que les avant-coureurs du crime commis sur la personne de Pagès, dans la soirée du 12 novembre 1848. »

Ce 12 novembre 1848, un banquet populaire réunit l'ensemble des républicains de Floirac et leurs sympathisants. A l'issue de ce banquet, Pierre Rivière, adjoint au maire, Augustin V. 43 ans, menuisier et Gabriel S. 32 ans, se rendent à l'auberge de Pierre Magibert. Ils y trouvent Pierre Pagès dit Bion qui venait de passer une partie de la journée à boire avec Manuel, cordonnier, *« libations assez copieuses puisque Manuel était tombé de sur le banc »*. Il ne tarde pas à s'élever une discussion entre Pagès et les arrivants. Le sujet en est, naturellement, le même que celui qui servait d'aliment à toutes les querelles et discordes dans la commune. Pagès se montre fort peu respectueux envers l'autorité municipale et déclare qu'il ne reconnaît ni le maire ni l'adjoint vu qu'ils n'ont pas encore prêté serment. (Dans une déposition P. Manuel indiquera : *« il existe des rivalités contre Pagès et qui provenaient d'un certain cri de « Riquiqui ! » que Pagès faisait entendre en se retirant chez lui »*). Les termes dont il se sert dans cette discussion doivent être bien vifs puisque Magibert, un peu son parent, le connaissant *« assez prompt, assez exalté »* lui témoigne

quelque appréhension et l'invite à coucher chez lui cette nuit-là, ce que Pagès refuse.

Pierre Rivière et ses compagnons quittent l'auberge les premiers et se rendent à une autre auberge tenue par l'adjoint lui-même pour prendre un café. Ils trouvent là le maire, Linars, Pierre L. 37 ans, maréchal ferrant, Antoine G. 23 ans, Jean C. 20 ans et Pierre B. 23 ans. Vers les 7 heures du soir, entre dans l'auberge Antoine Cledele, venu demander des témoins pour signer un testament que M^e Léon Lamothe, notaire, doit établir chez une voisine. Pierre Rivière, Gabriel S., Augustin V. et Pierre L. sortent pour se rendre à l'invitation et les autres restent quelques temps au café, tandis que le maire se retire pour aller se coucher car il doit partir le lendemain pour plusieurs jours.

Pendant ce temps, Pierre Pagès quitte lui-même l'auberge de Magibert et se rend au Ban de Gaubert chez Pierre Manuel, tailleur d'habits, pour lui demander de lui tailler une blouse. Environ une demi-heure après, *« gai mais sans être en état d'ivresse prononcée »*, il sort de chez Manuel et prend le chemin du causse pour rentrer chez lui.

Quelques instants après son départ, Pierre Manuel est obligé de sortir dans la rue pour satisfaire quelque nécessité et, dans la demi-obscurité, il voit venir vers lui un groupe de gens marchant d'un bon pas qui prend lui aussi le chemin du causse. Dans ce groupe, il reconnaît Jean S. pressurier (il tient le moulin à huile de noix), Jean C. aîné, Antoine G. fils plus jeune, Pierre B., Etienne Cassan fils aîné et Paretie de Mézels. Une jeune fille, Jeanne Magibert, qui se trouve avec la fille de Pierre Pagès vers les sept heures et demie, sur l'escalier de la maison de Blondeau, le garde champêtre, voit aussi passer ce groupe d'hommes qui, sans parler, suit en courant le chemin du causse. Inquiètes, toutes deux rejoignent Pierre Manuel et ensemble ils écoutent *« s'il se passe quelque chose sur la hauteur »*, mais ils n'entendent rien.

Le fils aîné de Pagès « *enfant d'une quinzaine d'années qui se trouvait aussi avec Manuel (lui demande) de l'accompagner pour porter au besoin secours à son père* ». Le tailleur lui répond qu'ils ne seraient pas en force en cas d'attaque mais qu'il pense Pagès hors de danger car il a une avance notable.

Cette avance, cependant, n'est pas considérable : Pierre Pagès entend les hommes venir derrière lui. Il presse le pas, espérant gagner le haut de la côte avant d'être rattrapé. Mais, arrivé au Pech Lasserre, au sommet de la côte, à son grand étonnement, il trouve Augustin V. et Pierre L. « *qui au lieu d'aller servir de témoins ou après la confection de l'acte, avaient couru au-devant de lui* ». Une lutte inégale s'engage. Pendant que Pagès se débat, les poursuivants arrivent et aussitôt Antoine G. et Jean C. prêtent main forte aux assaillants. Pagès est progressivement bousculé en direction du rocher formant escarpement à environ 80 mètres du chemin. A quelques mètres du rocher, Augustin V. lui dit : « *Tiens, Jean Foutre, c'en est fait de toi, jamais plus tu ne reviens à Floirac !* ».

Françoise Vergne qui demeure à quelque distance sort de sa maison pour voir ce qui se passe. Entendant ces paroles, elle est saisie de frayeur et se hâte de rentrer chez elle. L'exécution suivant la menace, Pierre Pagès est poussé au bord de l'escarpement, profond de cinq ou six mètres, il glisse et roule dans le précipice, et, tandis que ses agresseurs font rouler sur lui des quartiers de rocher pour l'achever, il se traîne et se blottit, brisé, derrière un accident de terrain où on ne peut l'atteindre. Au bout d'un moment, la chute de grosses pierres cesse. Pagès se croit sauvé mais ne bouge pas. Heureusement pour lui car, contournant l'escarpement, deux des agresseurs viennent vérifier le résultat de leur travail et Pierre B., le voyant étendu, silencieux et immobile, le croit mort et crie : « *Te voilà donc, cochon ! Restes-y ! Tant pis pour toi !* ».

« *Prenant dans la gorge le chemin de Floirac à Miers* », les autres agresseurs s'approchent aussi et Pagès entend qu'il est question de porter son cadavre à la Dordogne afin que quelque passant ne le découvre pas le lendemain, jour de foire à Miers. S. de Rul, qui semble-t-il n'a pas participé à l'exécution, les en empêche en leur disant : « *En voilà assez ! Retirons-nous !* »

Ils se retirent en effet, abandonnant le malheureux qui reste là étendu jusque vers 11 h ou minuit, puis se relève à grand peine et parvient à se traîner jusque chez lui. Le voyant arriver dans cet état, couvert de sang, sa femme et ses deux plus jeunes fils sont frappés de stupeur. Le plus jeune, âgé de huit à neuf ans, est saisi d'un tremblement convulsif et d'une frayeur telle qu'il en mourra le 18 décembre suivant. Pagès se met au lit où il reste pratiquement sans soins jusqu'au 19 décembre, date à laquelle l'autorité judiciaire envoie chez lui deux médecins pour faire un rapport sur son état.

Dès le lundi 13 novembre 1848, en effet, toute la population de Floirac est au courant de l'affaire. Ce jour-là, vers midi, le garde champêtre Blondeau et la sœur de Pagès viennent informer l'adjoint Pierre Rivière de ce qui est arrivé mais celui-ci, de mauvaise foi, prétend que ce n'est pas possible, attribue l'accident à une chute due à l'ivresse et ne rédige aucun procès-verbal.

Quelques jours plus tard, à son retour à Floirac, le maire s'en tient à la version de son adjoint. La gendarmerie de Martel n'est informée que le 18 novembre par une plainte déposée par P. Pagès. Elle dresse un procès-verbal « *contre les nommés Augustin V., Pierre L., Antoine G. et Jean C. demeurant à Floirac, pour avoir exercé un guet-apens et actes de violence et voies de fait suivis de blessure contre le sieur Pierre Pagès domicilié à Floirac.* »

Les auteurs de l'agression, bientôt conscients de la gravité des faits, redoutent les investigations de la justice et vont tenter d'intimider le témoin principal, Pierre Manuel, le tailleur d'habits qui les a aperçus se lançant sur les traces de la victime.

Ainsi, le 4 décembre, Pierre Granouillac, discutant avec François Vaur, lui dit qu'on veut faire du tort à Pierre Manuel et François Vaur prévient l'épouse de Manuel qu'on doit venir les étrangler chez eux. Les 5 et 9 décembre ont lieu les interrogatoires des principaux témoins, Manuel, sa femme et sa fille, Jean Linars, Pierre Rivière et François Vaur. Seul P. Rivière montre quelque réticence dans sa déposition.

Dimanche soir 17 décembre, vers 9 heures, un coup de feu est tiré depuis l'angle de la maison Pagès dans la direction de Pierre Manuel en train de causer devant sa porte avec des voisins. Manuel n'est pas touché mais Augustin Granouillac reçoit des grains de plomb dans les jambes. Personne n'a pu voir qui a tiré.

Le fils de Pierre Pagès, Léon Pagès âgé de 8 ans, meurt le 18 décembre des suites de la frayeur qui ne l'a pas quitté.

Ce jour-là, les deux médecins (Lachière de Martel et Reynal chirurgien d'Alvignac) envoyés par l'autorité judiciaire visitent la victime de l'attentat.

Ils constatent : une contusion de la rotule droite et une plaie du genou droit ; deux contusions de la rotule gauche qui présente une luxation en-dehors avec inflammation des tissus et relâchement des ligaments ; une contusion sur l'articulation du bras gauche ; une petite plaie à la main droite ; plusieurs « érosions de la figure » ; une plaie à la tête sur l'occipital.

Pour le docteur Lachière l'état du malade est surtout dû à un manque de soins immédiats.

Les 19 et 20 décembre 1848 l'affaire passe devant le tribunal de

première instance de Gourdon. Les accusés nient les faits qui leur sont reprochés.

Le jugement est rendu par la Cour d'Appel d'Agen le 25 avril 1849. Le réquisitoire du procureur général résume toute l'affaire, puis vient l'acte d'accusation :

« Les nommés Antoine G. cultivateur, Pierre B. cultivateur, Augustin V., L. maréchal-ferrant, C. fils aîné, S. de Rul, sont accusés d'avoir dans la soirée du 12 novembre 1848 commis une tentative de meurtre sur la personne du nommé Pagès, laquelle tentative manifestée par un commencement d'exécution n'a été suspendue et n'a manqué son effet que par des circonstances indépendantes de leur volonté. (avec préméditation)....

ou tout au moins d'avoir fait volontairement des blessures et porté des coups sur la personne du dit Pagès, lesquels coups et blessures ont occasionné chez ce dernier une incapacité de travail de plus de 20 jours. (avec préméditation). Ou tout au moins encore s'être rendu réciproquement complices les uns les autres à l'égard de ce dernier crime pour s'être avec connaissance réciproquement aidés les uns les autres dans les faits qui l'ont préparé et dans ceux qui l'ont facilité et consommé.

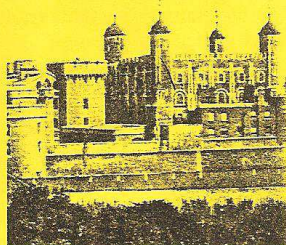
Lesquels faits constituent les crimes prévus et punis par les articles n°... du code pénal. »

Les sentences prononcées ne figurent pas au dossier.

Ainsi se termine l'histoire du « rocher de Bion » telle que me l'a raconté le dossier de justice déposé aux Archives Départementales du LOT.

Michel Carrière

*Angéla et John Hone nous
écrivent de Londres*



In England, Christmas is a time to be with all our family, probably eat too much and reflect on the past year. As I leave Floirac and watch the Christmas tree in the Place de la mairie being decorated, I am reminded of my childhood days and how our Country, like Floirac, was still largely unspoiled.

I am also reminded of the day we found our future life here, thanks to the guardian angel who brought us to this particular piece of heaven and our peaceful home in Floirac. This area combines all the things we love in nature, the rich landscape, the river valley, the cliffs, the gentle way of life and the friendliness of the people.

In London, the shops are so busy and full of things we do not need, but are told we should buy – all in the name of Christmas – the true meaning having been forgotten. In our family we now only buy presents for the small children and our pleasure is in seeing and sharing their excitement on Christmas Eve as they hang up their biscuits.

Nowadays most people do no work during the time between Christmas and the New Year and then once again they return to the stress and long hours of the City life.

I am told by my neighbours in Floirac that you do not hear the bells if you live here long enough – but sometimes in London when we are tired, we think of France and we look at each other and say: « Can you hear the bells? » and know it is time to return...

We hope everyone here has a wonderful Christmas and we look forward to seeing Floirac again in the New Year.

Chez nous, en Angleterre, Noël est l'occasion de se retrouver tous en famille, partager un repas peut-être trop copieux et prendre le temps de méditer sur l'année écoulée.

Je quitte Floirac et, posant mon regard sur le sapin de Noël qui se pare d'ornements, mon enfance ressurgit du passé. C'est bien mon pays que je retrouve là. Les années ont passé sans que Floirac n'en soit altéré.

Me revient aussi le souvenir du jour où nous avons senti que notre destin se lierait ici. C'est à notre ange gardien qui nous a guidés jusqu'à ce coin précis de Paradis et nous a fait trouver notre havre paisible, que nous le devons. Cet endroit associe tout ce que nous aimons (adorons) dans la nature : le paysage varié, la vallée, les falaises, le savoir-vivre et la bienveillance de ses habitants.

A Londres, les boutiques s'affairent et regorgent de choses dont nous n'avons pas besoin mais dont on nous dit – parce que c'est Noël – que nous devrions les acheter. On a perdu le sens premier de cette fête. Dans notre famille, nous n'achetons plus désormais de cadeaux qu'aux petits enfants. C'est pour nous un grand plaisir de voir et partager leur joie quand, le soir de Noël venu, ils suspendent leurs biscuits au sapin.

De nos jours, la majorité d'entre nous ne travaille pas entre Noël et le jour de l'An mais se retrouve alors à nouveau dans le tumulte et les heures sans fin de la vie citadine.

Mes voisins de Floirac m'ont confié que, lorsqu'on vit ici depuis assez longtemps, le son des cloches devient si familier que pour peu, on ne l'entendrait plus. Et bien nous, parfois, à Londres, quand nous sommes fatigués du tumulte ambiant, nous pensons à la France, nous nous regardons et nous disons : « Tu les entends les cloches, toi ? » et nous savons alors qu'il est temps de revenir...

Nous souhaitons à tous un très joyeux Noël et nous réjouissons par avance de revoir Floirac l'année prochaine.

Angela Hone



Fermez les yeux...

Imaginez vous déambulant par une froide soirée d'hiver sur les bords du Lac Léman à Montreux, en Suisse... L'air est piquant et le verre de vin chaud aux épices que l'on vous propose ne se refuse pas. Une douce chaleur vous envahit alors et, la faim vous tenaillant l'estomac, vous commencez à voir les petites lumières blanches s'agiter en farandole... La magie débute. A quelque pas de là, vous croquez dans les biscuits de Noël à la cannelle.

Biscuits de Noël : senteurs et saveurs mélangées

Durant toute la période de l'Avent, les maisons des pays nordiques s'emplissent de boîtes métalliques contenant les fameux biscuits de Noël. Préparés début décembre, ces biscuits sont dégustés tout au long du mois et se caractérisent par une forte teneur en beurre et en épices. A son ouverture la boîte, libère ainsi des arômes de cannelle, de gingembre, de miel, de caramel... Plongez la main et retrouvez votre gourmandise d'enfant. Noël approche... Vous voyez déjà le sapin qui scintille ?

Voici un apéritif insolite pour nous, méridionaux, mais pourtant bien agréable. Mais passons aux choses sérieuses ! Sous la halle, les petits chalets de bois vous tendent les bras: Rôsti à la Bernoise (galettes de pommes de terre aux petits lardons), tartiflette, fondues, raclettes, à table !!! N'oublions pas le petit blanc vaudois (un Chardonne ou un Saint-Saphorin, deux blancs très secs, acidulés et excellents...) et vous voici parés pour la soirée. Au loin, par-delà le lac Léman, les lumières d'Evian scintillent et les Alpes ont mis leur bonnet hivernal. Brrr !!! Après le repas, rien ne vaut un « thé des Bûcherons » pour réchauffer le corps et l'esprit... Le thé des Bûcherons, parlons-en ! Un stand superbe, en fait un véritable chalet traditionnel tout en troncs de bois assemblés tels quels, un environnement forestier recréé (sapins, petits arbres, ustensiles, copeaux de bois sur le sol) et dans une clairière (on ne se refuse rien...), le thé ! Chauffé au feu de bois, aromatisé (généreusement) de rhum, il se boit autour du foyer, alors que les gestes se font moins précis et que l'esprit devient léger... Ah oui, le marché de Noël de Montreux, même s'il est récent, ça vaut vraiment le détour !

Le Sapin de Noël

Autre élément clé de la période de l'Avent, le sapin de Noël puise ses origines en Alsace. Les Romains décoraient déjà leurs foyers de végétaux persistants (houx, lierre ou pin) durant les *Calendes de janvier*, mais la première trace officielle du sapin tel que nous le connaissons date de 1521: en Alsace, un sapin est placé le 24 décembre dans le chœur des églises où il représente l'arbre de la Tentation. Les paroissiens le reproduisent dans leurs foyers, puis l'enrichissent de décorations, de fruits rouges (des pommes représentant le péché originel) et enfin d'images brillantes. Cette coutume gagne ensuite l'aristocratie allemande, puis la Scandinavie et enfin les régions protestantes de Suisse, d'Autriche et de Bohême. Mais ce n'est qu'après la guerre perdue de 1870 que le sapin de Noël se répand en France pour devenir de nos jours un symbole indissociable de la fête de Noël. S'il décore chez nous les maisons et les places de villages, il est en Allemagne et en Autriche un cadeau à part entière que les enfants ne découvrent que le soir du 24 décembre. Il est d'usage de le conserver jusqu'à l'épiphanie, jour des Rois-Mages.

La couronne de l'Avent

La période qui précède la fête, l'Avent, presque plus importante que la fête elle-même, est ponctuée d'événements symboliques, parmi lesquels la tradition de la couronne de l'Avent. Suspendue sur la porte d'entrée, elle marque le début des réjouissances et est un symbole de bienvenue pour les visiteurs. Comme un écho, une deuxième couronne est disposée sur la table du salon. Cette dernière est constituée d'une couronne tressée (en paille) sur laquelle sont enroulées des branches de sapins et est décorée de baies rouges, de pommes de pin, de brins de cannelle et est surmontée de 4 bougies rouges. La première est allumée le 1^{er} dimanche de l'Avent, la 2^e le deuxième dimanche et ainsi de suite jusqu'au 4^e dimanche. Elle symbolise la vie sans cesse renouvelée et permet d'impulser un tempo allant crescendo à l'approche du 25 décembre.



Un avis tout à fait subjectif

La tradition des marchés de Noël nous est pour le moment étrangère. Elle ne cesse pourtant de s'étendre vers le Sud de la France. Prenons toutefois garde à ne pas la dévoyer. Les marchés de Noël doivent rester un lieu convivial et ne pas céder au mélange des genres... Evitons ainsi, si nous les adoptons (je vous y incite !), d'y ajouter des produits et des décorations qui leur sont étrangers. Le marché de Noël doit rester simple et naïf. Illuminé de lumières blanches (et seulement blanches), le sapin ne se pare, dans les brumes du Nord, que de décorations bicolores : rouge et doré, bleu et blanc, des nœuds de tissu et des chocolats suspendus donnant une touche festive au plus humble des sapins. Une bougie, visible depuis l'extérieur, posée sur le rebord d'une fenêtre, elle-même décorée de 2 ou 3 branches de sapins, suffit à créer une ambiance de fête, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur. Ajoutez-y des effluves de cannelle, de vin chaud épicé et Noël prendra une véritable allure de fête.

La Saint-Nicolas, une étape sur le chemin de Noël

Dans le Nord et l'Est de la France, en Belgique, en Allemagne et dans les régions suisses et autrichiennes attenantes, la nuit de la Saint-Nicolas (6 décembre) est très attendue par les enfants. Pendant nordique du Père Noël, Saint-Nicolas (dont certains prétendent qu'il est l'incarnation de Charles Quint) voyage dans les airs et remplit les souliers des enfants sages de sucreries et de savoureux gâteaux (petits pains d'épices en forme de Saint-Nicolas). Il distille par ailleurs ses bienfaits tout au long de son chemin, au hasard des villes et des villages qu'il traverse. Sa générosité s'arrête toutefois à des denrées consommables, pour les cadeaux la place étant déjà prise par le Père Noël... Néanmoins si les enfants n'ont pas été sages, c'est l'inquiétant Père Fouettard qui prend le relais. Sa besace n'est remplie que de petits fouets, appelés verges, dont il ne se sert heureusement pas, mais qui servent à impressionner les enfants...



Crèche en pâte à sel

Une recette simple et délicieuse : les étoiles à la cannelle

Ingrédients :

- 3 blancs d'œufs
- 300 gr de sucre glace
- 1½ cuillère à s. de cannelle moulue
- 1 cuillère à soupe de kirsch
- 300 gr d'amandes moulues

Montez les blancs en neige très ferme. Incorporez délicatement (à l'aide d'une cuillère en bois) le sucre glace et réservez une petite tasse de ce mélange pour le glaçage.

Incorporez délicatement les autres ingrédients. Abaissez cette pâte sur une partie plate largement recouverte de sucre et de sucre glace mélangés. Obtenez une couche régulière de ½ cm environ (pas moins !). Attention, l'opération est délicate car le mélange est collant. Mais le jeu en vaut la chandelle.

Une fois ce pâton régulièrement étalé, découpez les étoiles à l'aide d'un emporte-pièce et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Glacez-les immédiatement avec le mélange réservé au frais en début de préparation. Laissez-les reposer (et sécher) pendant toute la nuit.

Le lendemain, cuisez les étoiles 3 à 5 mn au milieu du four préchauffé à 250°. Surveillez-les bien pour qu'elles ne brûlent pas. Elles doivent être dorées à l'extérieur, mais moelleuses au centre. Lorsqu'elles sont redevenues froides, stockez-les dans une boîte métallique bien hermétique. Placez cette boîte au pied du sapin (que vous aurez, si possible, décoré depuis le début du mois de décembre) et chaque fois que la vie vous semblera moins joyeuse, plongez dans cette boîte et croquez !!

Bon appétit !

François Jamme

Résultat des Mots Croisés

Horizontalement : I Balthazar- II Obéie In -III Nat PDG IV Ni Zaza -V Es Cana Ou -VI SS Adagios -VII No Ms -VIII PS Trier -IX As Ha -X Fêtes Tête.

Verticalement : 1 Bonnes Paf- 2 Abaisssasses- 3 Let -4 Ti Acanthe - 5 Hep Adorer -6 Na -7 Zigzaguent -8 An Rie - 9 Zoom Et -10 Chaussure

Préparatifs de Noël

Clatre Granouillat

Dès novembre, on commence à préparer Noël

Au XIX^{ème} siècle, qu'elle soit de la ville ou des champs, riche ou pauvre, chaque famille s'organisait, selon ses moyens, pour garnir sa table des mets les plus appétissants. Lors de ces réjouissances, l'abondance et la variété des mets prévalaient, tout comme aujourd'hui.

En milieu rural, les préparatifs pour le réveillon et le dîner de Noël débutaient généralement en novembre, avec les « boucheries d'automne ».

Deux semaines avant Noël, mères et filles mettaient la main à la pâte pour préparer de délicieuses pâtisseries. Mais dès que les grands froids commençaient à s'installer, « on faisait boucherie » : on abattait ainsi porc, veau, et volailles afin d'approvisionner la maison en viande

pendant tout l'hiver. Durant ces jours de boucherie, les animaux étaient découpés en diverses pièces de viande. Ainsi, les viandes de bœuf, poulet, cochon et dinde étaient mises à congeler dans des récipients hermétiques enfouis dans la neige ou encore accrochés dans la « dépense », chambre froide faisant alors office de réfrigérateur.

On faisait aussi macérer dans la saumure quelques gros morceaux de lard placés dans des joues en grès en prévision des soupes et des fèves au lard. Selon des recettes traditionnelles transmises depuis des générations, on apprêtait aussi les boudins rouges ou blancs, les saucisses, les crépinettes, les boulettes de viande hachée finement servies en ragoûts avec les pattes de porc, les tourtières, les rillettes et autres fromages de porc.

La bûche de Noël

Jusqu'au XX^{ème} siècle, la coutume de faire brûler une bûche se consumant de Noël au Jour de l'An paraît plus ou moins commune à toutes les provinces, avec quelques variantes.

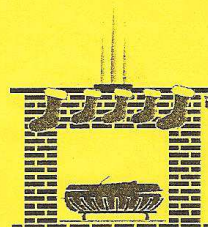
En Charente et Charente maritime on avait l'habitude de faire brûler une bûche d'arbre fruitier pendant huit jours, de Noël au Jour de l'an ; selon la grosseur de la bûche, on l'allumait, on la retirait du feu avant de se coucher et on la remettait ensuite. Cette bûche était bénie avec un rameau de buis trempé dans l'eau bénite mais il ne fallait surtout pas laisser le feu s'éteindre la veille de Noël car la Sainte Vierge venait peigner sa longue chevelure devant la cheminée ; d'ailleurs, pour l'accueillir dignement, un joli siège recouvert d'un linge blanc parfumé à la lavande, était installé devant l'âtre de la cheminée.

En Franche-Comté, la bûche devait se consumer durant toute la messe de minuit, ainsi, la maison était protégée du tonnerre. En Provence, faire brûler la bûche de Noël demandait tout un cérémonial : elle devait

d'abord être déposée devant la porte de la maison, ensuite le plus jeune et le plus âgé de la famille buvaient trois fois du vin en prononçant des phrases rituelles et enfin, elle était déposée dans l'âtre de la cheminée ; il fallait l'éteindre à la fin de la veillée car on la conservait toute l'année suivante. Cette bûche, coupée dans du bois d'olivier, le calignaou, avait, disait-on, la particularité de ne pas brûler le linge, même incandescente... Il était possible de mettre ses charbons rouges sur une nappe sans aucun dommage !

En Saône et Loire, un homme armé d'un fusil gardait la bûche pendant la messe de minuit car, si un démon l'éteignait, la maison était menacée d'un grand malheur....

Que de traditions et de croyances plus ou moins païennes ont existées dans nos campagnes autour de cette belle fête de Noël !





Noëls de mon enfance



Notre gazette fête son septième Noël avec vous. En feuilletant les numéros se reportant à cette période, des souvenirs sont revenus à mon insu, impressions fugitives d'un temps révolu où la guerre essayait de se faire oublier et où les trente glorieuses et la société de consommation n'avaient pas encore ouvert la brèche des valeurs artificielles et de la course à l'échalote. Au temps béni de mon enfance où des rubans écossais ornaient mes boucles folles, la vie me paraissait belle, ignorante que j'étais des tickets de restriction, des deuils de la guerre toute proche, la deuxième bien entendu... et Noël avait une aura toute particulière. J'attendais avec impatience que mon père lève le tablier de la cheminée de la chambre de mes parents, celle qui n'hébergeait pas de Salamandre en fonte, le coke étant rarissime. Papa déposait la lettre au Père Noël dans l'âtre ; je l'avais bichonnée bien sûr, convaincue qu'un beau texte bien écrit, de la main droite et agrémenté de dessins, ferait oublier au cher homme que j'avais des faiblesses du côté dextre, péché invouable à l'époque et me valant bien des coups de règle sur les doigts... Une heure plus tard, je constatais avec soulagement que la missive était arrivée à destination puisque le foyer était vide, ouf ! La longue attente commençait alors ; les rêves les plus insensés étaient possibles et je crois que pour moi, c'était le meilleur de Noël, d'autant que mes grandes sœurs me maintenaient dans ces folles illusions.

Le grand jour venu, devant les souliers brillants de toute la famille, les cadeaux s'épalaient et je trouvais ces splendeurs magnifiques, même si tout ce dont j'avais rêvé n'était pas présent : les cadeaux déposés par le Père Noël étaient encore mieux que dans mon imagination,

quel magicien ce bonhomme. Dès 9 heures nous partions à la messe des enfants, souvent dans la neige, saluer l'Enfant Jésus. Au retour nous passions à la boulangerie et rapportions petits pains et pâtisseries, surtout des petits fours secs ou frais que ma chère mère adorait.

Mon grand-père, « Pépé Paris », arrivait alors, vêtu de ses plus beaux habits, avec son col de chemise empesé, (en celluloïd en fait, je l'appris plus tard) et son chapeau melon qui lui donnaient une allure princière. Il saluait ma grand-mère, « Mémé Cahors », montée du Quercy avec ses confits, ses foies gras d'oie truffés, des chocolats et bien évidemment des cadeaux judicieusement choisis pour ses seules petites filles, alors. Notre tante, qui ne l'était pas tout à fait, mais que nous affectionnions comme telle, sonnait à la porte, toujours la dernière, car très coquette elle adorait se pomponner longuement devant sa coiffeuse. Ses bras étaient toujours chargés de jeux et de livres passionnants que nous dévorions dès son dos tourné.

A la fin du repas, Maman débarrassait la table avec notre aide active et diligente et nous passions l'après-midi à raconter des histoires, donner des nouvelles de la famille absente et jouer à des jeux de société.

Ces Noëls n'étaient pas somptueux, mais ils laissent en moi une nostalgie et un bonheur jamais égalés, surtout maintenant que ces parents tant aimés ont aujourd'hui disparu. *j. baurès*



Quand Noël commence le 1^{er} décembre...

Si vous traversez la Suisse, l'Alsace, l'Allemagne ou certains pays nordiques, ne soyez pas étonnés de voir les habitants ouvrir leurs volets à la nuit tombée: ils préparent Noël dès le 1^{er} décembre en transformant leurs fenêtres en de gigantesques calendriers flamboyants. Bienvenue au pays de l'Avent, des marchés de Noël, du pain d'épices et du vin chaud, une contrée d'effluves, de gourmandises et de saveurs sans cesse renouvelées.

Douces nuits

Dans les villes, les vitrines des magasins se métamorphosent. Tout resplendit, scintille et clignote. Chaque année à la même époque, la magie opère et, comme pour oublier que le soleil se fait de plus en plus rare, les habitants de l'Hémisphère nord s'organisent : ils mettent en place une vie sociale qui durera tout l'hiver et la lumière et la chaleur qui émanent des marchés de Noël et des devantures parées de leurs plus beaux atours sont autant de réponses à une nuit trop longue qu'il faut à tout prix adoucir... Si l'Avent a aujourd'hui une consonance exclusivement chrétienne, il fut pendant longtemps considéré par les anciens comme une période où il fallait, au travers de vœux, affirmer son espérance en le retour du soleil et le redémarrage de la végétation. D'où le grand nombre de fêtes qui émaillent la période de l'Avent, d'Halloween en Amérique du Nord et au Royaume-Uni à la Saint-Martin dans le Nord de la France en passant par la Sainte-Lucie en Suède.

L'Avent, une montée en puissance qui prépare Noël

Reprise par l'Eglise, cette période marque pour les Chrétiens l'attente de la Nativité. Du latin *adventus*, qui signifie « venue, avènement », l'Avent est un temps de préparation à la fête de Noël. Comprenant quatre dimanches, il débute le dimanche le plus proche de la Saint-André, soit entre le 27 novembre et le 3 décembre. A l'origine, l'Avent devait être un « Carême de Noël », une transition pendant laquelle le pénitent

devait observer un jeûne de trois jours par semaine, ainsi que la veille de Noël jusqu'à la messe de minuit. Petit à petit toutefois, cette abstinence fut de moins en moins respectée et finit par disparaître au début du XX^e siècle.

Une origine incertaine

Pour certains, contraction de *natalis dies* (jour de naissance), le nom Noël pourrait également être une exclamation trouvant ses racines dans le latin *novella*, utilisée au Moyen-Age pour annoncer de bonnes nouvelles... Le mot hébreu *Emmanuel* (littéralement, Dieu avec nous) est également sur les rangs, de même que le mot gaulois *Noio hel* (nouveau soleil).

Des senteurs et des couleurs

De nos jours, la tendance s'est inversée et les marchés de Noël, encore appelés marchés de l'Avent ou de l'Enfant Jésus en Alsace, offrent un choix immense de spécialités sucrées et salées, de boissons et de bibelots propres aux Fêtes de fin d'Année. De petites échoppes en bois, décorées de branches de sapins et de baies rouges, proposent gourmandises, vins chauds épicés, sapins, décorations, cadeaux, sans oublier des objets artisanaux empreints de naïveté. Ces marchés datent du Moyen-Age et, si les plus anciens se trouvent à Vienne ou à Munich, ils sont également très fermement ancrés en Alsace: à Strasbourg, le marché de l'Enfant Jésus se tient depuis 1570 et en est donc cette année à sa... 431^e édition ! La Suisse n'est pas en reste et les marchés de Bâle et de Zurich sont très réputés, même si la tradition y est moins ancienne que dans les pays germaniques.

Un puissant rustique : le Sanglier



Infos et recettes réunies par Chantal LYAUTEY

Description :

D'aspect trapu sur ses pattes robustes, il donne une impression de force tranquille. Il porte les oreilles droites ; son groin est puissant, ses yeux sont petits. Ses poils en désordre sont bruns. Pour ceux qui ne le connaissent pas, il est laid, sauvage, méchant. Mais le sanglier n'est rien de tout cela, c'est un animal intelligent, rusé, tenace, courageux. Il s'apprivoise facilement et devient alors très affectueux.

Le sanglier est omnivore, de mœurs nocturnes. Il peut atteindre le poids de 160 kg et mesurer un mètre au garrot. La femelle, la laie, met bas de quatre à douze marcassins portant à la naissance une livrée rousse rayée de cinq bandes parallèles plus sombres. A six mois le marcassin est entièrement roux et à un an son poil devient brun.

Mœurs :

le sanglier sort surtout la nuit, sauf au moment du rut où il vadrouille en plein jour.

Il a bon appétit, il lui arrive de dévaster un champ de maïs ou de pommes de terre. Le sanglier mange aussi des fruits, châtaignes, glands, poires, pommes... et des animaux divers, hérissons, mulots, reptiles, batraciens. Dans la journée, il se repose dans sa bauge. Il aime se rouler dans la boue non pour le plaisir de se salir mais pour se rafraîchir et se débarrasser de certains parasites. Le sanglier n'attaque pas l'homme sauf s'il est blessé ou si toute issue de fuite lui est refusée.

Chasse :

le sanglier est chassé

- 1) en battue, à l'aide de chiens courants, grands beagle ou griffons, qui pousse les animaux vers les chevrotines ou les balles des chasseurs

- 2) à l'affût, aux passages et aux lieux où il se rend pour manger
- 3) à courre, à l'aide de meutes. C'est une chasse de riches, spectaculaire, qui n'est pas à la portée du chasseur commun.

Source : Quercy Recherche

J'ai demandé quelques informations à **Jean-Claude Goudoubert**, chasseur, entre autres, de sangliers., dont voici la contribution :

« Sur notre commune, ils sont assez nombreux et peu chassés. Quand une battue est organisée, ils sont tirés avec des balles. Pour l'année 2000, avec nos voisins de Carennac, nous en avons tué 17. »

Le « Chasseur Français » nous explique que, durant l'hiver, l'ancêtre de nos cochons de ferme fait le régal des chasseurs et ne faillit pas à l'adage qui veut que « dans le cochon, tout est bon. » ! Après l'abattage, la bête est dépouillée et le découpage permet de sélectionner les morceaux. Placer vite le cœur et le foie au réfrigérateur. Pour griller et rôtir, garder filets, côtelettes, selle, gîte, que l'on accompagnera de différentes purées, par exemple de purée d'oignons comme en Alsace. Plat-de-côtes, poitrine, collier, épaule et jarret seront réservés aux plats en sauce, daubes, pot-au-feu etc... Pour congeler les plus beaux morceaux, il importe de les laisser rassir dans une pièce froide pendant au moins douze heures.

Et voici la recette que j'ai sélectionnée pour notre journal dans le magazine « Saveurs » :

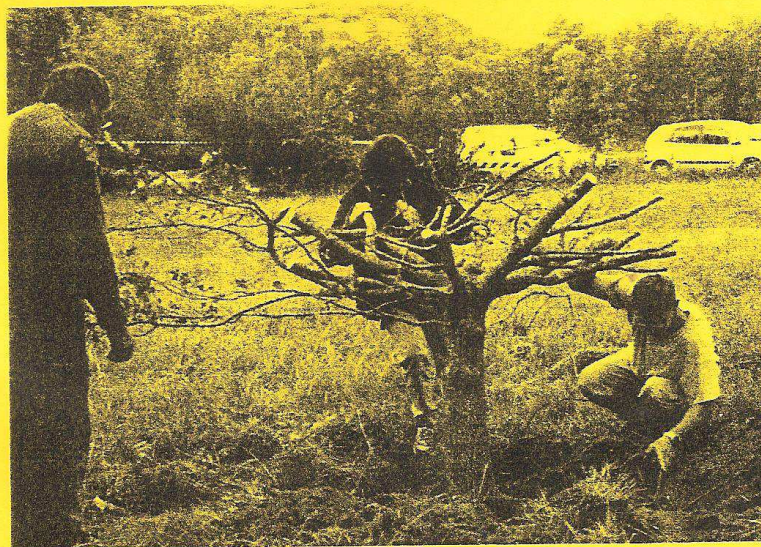
SANGLIER DE SEPT HEURES ET TAGLIATELLES AU FOIE GRAS

Pour 6 personnes :

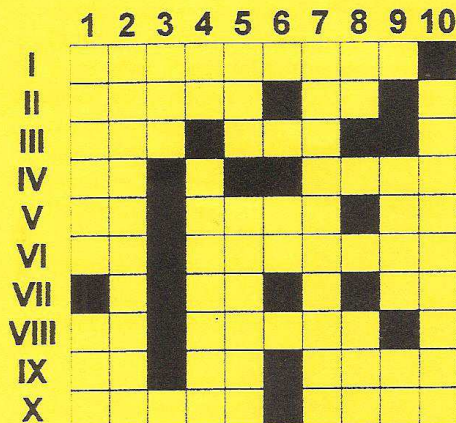
1,2 kg de cuisseau de sanglier découpé en gros morceaux ; 2 oignons, 2 carottes, 3 litres de vin de Bordeaux, 1 bouquet garni, 3 gousses d'ail, 6 échalotes grises, 250 g de poitrine fumée, 100 g de pruneaux d'Agen, 5 cl d'huile d'arachide, 500 g de tagliatelles, 100 g de foie gras, 10 cl de crème, sel et poivre.

- ❖ La veille mettez les morceaux de sanglier à mariner dans les 3 litres de vin rouge avec les oignons et les carottes coupés en morceaux.
- ❖ Le matin égouttez le sanglier. Epluchez les échalotes, coupez-les en deux, écrasez l'ail dans la peau. Dans une cocotte, saisissez les morceaux dans l'huile chaude. Ajoutez les échalotes, l'ail et les pruneaux. Faites colorer le tout. Salez, poivrez, mouillez avec la marinade et ajoutez le bouquet garni. Laissez cuire à feu très doux pendant 7 heures en remuant régulièrement.
- ❖ Faites cuire les pâtes à l'eau bouillante. Découpez le foie gras et la poitrine fumée en lamelles et saisissez-les dans une poêle sans matière grasse.
- ❖ Vingt minutes avant de passer à table, faites chauffer la crème dans une casserole, ajoutez les pâtes, les lardons, le foie gras poêlé en remuant, salez, poivrez.

Servez les pâtes au foie gras avec des morceaux de sanglier nappés de sauce au vin. Accompagnez d'un bon vin de Bordeaux. ***Et Bon appétit !***



Sauvetage de l'arbre de Fanfan déraciné pendant les pluies diluviennes de juin, par ses amis de Floirac .

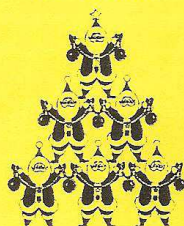
**HORIZONTALEMENT :**

I- Roi mage. II- La volonté de Dieu l'a été lors de l'annonciation. Prefixe privatif. III- La natalité débute ainsi. Le Pape pourrait être considéré comme tel pour l'Eglise. IV- Conjonction de coordination. Habite Baylac. V- Préposition qui ne s'emploie que rarement et uniquement devant un nom au pluriel. Familièrement, recula devant une difficulté. Conjonction de coordination. VI- En déficit chronique. Morceau de musique exécuté dans un tempo lent (Albinoni Mozart). VII- Drame lyrique au Pays du Soleil Levant. Abréviation de Mon Seigneur. VIII- A le vent en poupe actuellement à la Chambre des députés. A faire pour séparer le bon grain de l'ivraie. IX- Grosse tête comme Marie Curie ou Einstein. Interjection. Ne pas avouer. X- Toute la rédaction du journal de Floirac vous les souhaitent bonnes. Les Rois Mages et les Bergers de la Crèche regardent Jésus quand il le fait.

VERTICALEMENT :

1- Nous souhaitons que vos Fêtes le soient. ... 2- Qu'elle le fasse pour étendre sa pâte à tarte. 3- Au tennis, se dit d'une balle qui touche le filet avant de tomber dans les limites du court. 4- Symbole chimique du titane - . Plante méridionale, verte et découpée, chère à Mr Dumontheil du bourg. 5- Interjection. ... 6- ... 7- Après les agapes de la St Sylvestre certains le font en marchant. 8- Sera nouveau le 1er Janvier. ... 9- Permet de grossir ou diminuer les images photo ou filmées. ... 10- A bien faire briller avant de la mettre dans la cheminée le 24 décembre au soir.

Mots Croisés de Noël



Dicton retrouvé par Chantal

Los joins creisson

Per Santa Luça d'un pé de pinça

Per Nadal d'un pé de gal

Per Sant Sylvestre d'un pé de mèstré.

Les jours croissent

Pour Ste Lucie d'un pied de puce

Pour Noël d'un pied de coq

Pour la St Sylvestre d'un pied de maître

Annonces de dernière minute

1. A vendre pour cause de double emploi une *Tondeuse à gazon* » Bolens Mulching », type 34349, tractée, variateur de vitesse, état neuf (12heures de fonctionnement. Prix : 750 euros. Téléphoner au 05 65 32 45 44.
2. A vendre *Poêle à bois Deville* très bon état, acceptant des bûches de 60 cm et 4 mètres de tuyaux. Prix à débattre : 3000francs. Téléphone : 05 65 32 47 18
3. A vendre *Tuner Sony*, 300 f, *Caméra super 8 sonore* Yashica, 500 f, et *projecteur super8 sonore* Eumig, 500f. Téléphone : 05 65 32 48 86.

En dernière minute, le Maire vous informe que les containers de tri sélectif n'arriveront pas avant mi-février.





Rubrique à Brac

Le Carnet

Décès

Monsieur René Lacaze
le 27 octobre 2001 dans sa 74ème année

Monsieur François Esclapez
le 23 novembre dans sa 87ème année
à La Roque des Alberts, (Pyrénées
orientales). Il était le père d'Anne-Marie
Daubet.

Les Annonces

Tarot

Activité ouverte à tous à partir de janvier.
Le tarot qui peut être joué à 3, 4, ou 5 joueurs,
reste l'un des jeux de cartes les plus
intéressants par le nombre de combinaisons
qu'il pose. Venez nous rejoindre deux fois par
semaine : le lundi après-midi de 14h à 18h et
le vendredi soir de 20h30 à 0h30.
Renseignements au 05 65 32 45 44 ou au
05 65 32 44 75.

Le Pourquoi pas ?

*Réservation au : 05 65 32 46 79.
*Jours et heures d'ouverture : Jeudi 18h à
minuit, Vendredi et Samedi de 18h à 1heure,
Dimanche de 12 à 14h et de 19h à minuit.
*Congés annuels du 24 12 2001 au 19 02
2002.

Nouvelles des associations

*Restos du Cœur

La campagne des restaurants du cœur du
centre de « Martel Vayrac » a débuté le 10
décembre. Distribution tous les mardis de
09h30 à 11h30 à Martel.

Cette année, le centre est installé dans un
logement situé derrière le dojo de Martel.
Accès facile : à Martel, prendre la direction de
Souillac. Au niveau du collège, tourner à
gauche. Prendre une petite rue signalée par
les panneaux « Le Roc », « Escival » et
« Dojo ». Contourner le dojo. L'entrée du
Resto est face à l'entrée de l'internat.



Aux personnes qui souhaitent en profiter, il
sera demandé des justificatifs d'identité, de
composition de la famille, de ressources, de
coût du logement, de dettes s'il y a lieu.
Que leur cas soit retenu ou pas, elles seront
toujours accueillies cordialement et avec la
plus grande discrétion.

*Castelnau Vol Libre

L'assemblée générale de l'association s'est
tenue samedi 1er décembre à la mairie de
Floirac. Énorme merci à la mairie de Floirac,
pour la mise à disposition de la salle, ainsi
qu'à tous ceux qui, de près ou de loin,
facilitent la pratique de notre sport passion
(notamment les familles Bouat et Meyniel).

L'association Castelnau Vol Libre est forte de
70 membres ; elle comprend un club, une
école : Il est donc possible d'effectuer un
baptême de l'air en compagnie d'un moniteur
diplômé, appelez le (06 81 21 97 73).

Floirac est devenu une référence régionale
pour la pratique de la performance en
parapente :

- 2001 a vu l'organisation d'une compétition
parapente au départ du cirque de Floirac.
- De plus des vols de rêve ont été réalisés,
toujours au départ de Floirac : Floirac Albi,
Floirac Caussade, Floirac Cajarc, Floirac
Revel. Ce ne sont pas des noms de trains
mais des parcours réalisés en parapente non
motorisé, juste à la force du vent et des
ascendances.

Le trajet Floirac Revel, soit 168 km par la voie
des airs, représente le record de distance de
Midi Pyrénées. La presse spécialisée s'est
fait l'écho de ces vols et a contribué à la
connaissance de votre charmant village...

- Enfin n'oublions pas notre mascotte Hélène
Cruells qui, après avoir obtenu deux fois le
titre de championne de France des moins de
21 ans, a été seconde cette année. Nous
sommes sûrs qu'elle reprendra son titre en
2002 !... Laurent Viroles.

Repas de la Chasse, prévu le 20 janvier, se
renseigner auprès de M. Oubreyrie.

Galette de Rois, organisée par la mairie le 13
janvier 2002. Renseignements à la mairie.



Noël des enfants.

Il a eu lieu le 16 décembre au Cantou. Les enfants sont venus nombreux assister au spectacle proposé par les aînés sous la houlette d'Isabelle Barthe (alias Zaza).

Deux saynètes drôles étaient proposées : « La demande d'emploi et « le Bouffon du Roi Mimi ». Aurélie Daubet et Sophie Pietrerra interprétaient magistralement la première, de vraies artistes, nous les félicitons encore. Michel Barthe (alias Mimi) et François Pietrerra était tout aussi extra ; nous avons particulièrement apprécié le costume et les attributs du Roi Mimi ainsi que la discrétion du maquillage de son « Fou », œuvre de Paty Pinto.

Ensuite, François Pietrerra nous a récité « La Charade de Prévert », un régal. Pour terminer le spectacle, notre doyen, Monsieur Joseph Carrière, est monté sur scène et à raconté la Chasse fantastique qu'il tient lui-même de son aïeul.

Enfin !...le Père Noël est arrivé drapé dans sa large houppelande pourpre et chaussé de grandes bottes blanches couvertes de givre, harassé par son voyage planétaire commencé très tôt cette année. Il a appelé tous les enfants par leur prénom, quelle fabuleuse mémoire, et leur a parlé de sa voix grave, à peine voilée par l'énorme barbe blanche qui cachait malheureusement son visage que j'imagine superbe et plein de bonté. Ah, quelle visite...Que de beaux jouets distribués, vivement l'an prochain.

La Fête a continué sous une pluie de confettis et au son des mirlitons. Sur les tables dressées à la hâte des gâteaux de toutes formes et de toutes saveurs se sont, comme par enchantement, étalés sur la nappe aux couleurs de Noël. Le vin pétillant a coulé à flot, les jus de fruits aussi rassurez-vous et nous avons tous passé un bon moment, oubliant un instant les caprices du temps et la température quasi polaire de cet hiver balbutiant.

