www.floirac-lot.com

AUTOMNE 2019

Du côté de FLOIRAC...

NUMERO 83

DANS CE NUMÉRO :

Le mot du Maire (suite)	2
Eco-barri du Fraysse	2
Pour Zaza	2
Etat civil	2
L'AFPL de Floirac Vayrac	3
Nouveaux Horaires	3
Floirac : le Moulin Grand	4
Animations de l'été	5
Animations à venir	5
Autres animations et évènements de l'été	6
À la recherche du temps passé, patrimoine immaté-	7
Marianne Esse	7
3 petites annonces	7
Recettes de Chantal	8
Astuces de Geneviève	8
et Michelle	8

Dessin de Quitterie Belleau

LE MOT DU MAIRE

Chers amis floiracois,

Zaza s'en est allée, elle aussi. Librement, ainsi qu'elle a toujours vécu. Je salue sa mémoire, son caractère généreux et volontaire, son rire moqueur, son esprit réfractaire et bohème, sa constance au service de la bibliothèque et des enfants du village. C'est une personnalité de plus qui s'en va. Parmi d'autres, elle habitera désormais nos mémoires...

Durant l'été, les travaux au nouveau « barri du Fraysse » ont bien avancé. Les travailleurs en réinsertion de l'Apie - comme vous avez pu le voir - construisent de beaux murs, avec des pierres pourtant difficiles à bâtir. La phase d'enfouissement des réseaux débutera dans les prochains jours...

L'aménagement de ce nouveau quartier est d'ores et déjà une belle réussite ! Merci à tous ceux qui ont manifesté leur enthousiasme, et merci aux riverains qui ont supporté gentiment les désagréments du chantier. Les lots sont magnifiques, les vues imprenables et le chemin, sinueux, constituera une belle promenade pour les habitants de la commune. Ce sera également un contournement du bourg bien utile pour certains véhicules. Terminé les autocars qui passent la nuit à la Rondèle avec leurs passagers !! Quant aux terrains constructibles, ils constitueront nos réserves foncières pour les 15 ans à venir. À distribuer avec parcimonie, donc, car il sera très difficile d'ouvrir de nouvelles parcelles à la constructibili-

Edito

Qui n'est pas frappé par l'impermanence des choses ? Tout change et si vite. Nous voilà malmenés par les ouragans de toutes sortes, qu'ils soient climatiques, sociaux ou politiques. Ce qui était vrai, juste hier voire ce matin devient ineptie le soir, celui qui était pur, droit devient malfrat du jour au lendemain. Notre réponse souvent unique est celle de courber l'échine qui vient après l'instant de révolte ou de colère. Nos habitudes sont chamboulées et notre sentiment de sécurité mis à mal.

Ainsi avons-nous longtemps considéré le camion de Laurent Feix et son propriétaire comme faisant partie de nos vies ; d'ailleurs ne disons-nous pas « **notre** boucher passe le vendredi », le faisant nôtre par ce simple emploi du possessif. Sa venue est l'évènement qui rassemble. Dans la file d'attente on passe volontiers son tour pour pouvoir continuer une conversation à laquelle plusieurs peuvent prendre part, et ce, été comme hiver avec même un passage supplémentaire en période estivale. Et puis stupéfaction ! Laurent éteint son moteur et arrête. Nous le comprenons, le remercions pour toutes ces années de présence et de service mais il n'en reste pas moins qu'il nous bouscule et nous oblige à repenser certaines de nos habitudes.

Heureusement qu'il est une chose qu'aucun homme ne pourra modifier, aussi puissant soit-il : les saisons et leur succession bien ordonnée. Après l'été, l'automne est là. Avec lui s'éloignent les canicules, le feu du ciel tombe enfin et la pluie (justement dosée) vient abreuver la nature. On peut savourer l'odeur du pétrichor, les arbres se décoiffent et nous respirons. L'automne, c'est aussi un nouveau numéro de votre journal que nous vous laissons feuilleter au calme d'un village rendu à ses résidents permanents.

Dans ce numéro, venez découvrir ou redécouvrir l'histoire du Moulin Grand, contée par Michel Daubet. Vous rencontrerez Marianne Esse, photographe, jugerez de l'évolution de l'AFPL ou ferez un tour d'horizon en photos des animations de l'été. Bonne lecture à toutes et à tous.

Alix

té dans les prochaines années...

Autre bonne nouvelle : le marché public du projet « coeur de village » est enfin en ligne. Je vous informerai donc prochainement des entreprises qui seront retenues et de la date de démarrage des travaux. Sachez également que nous avons lancé une réflexion concernant la création d'un « pôle de services » mutualisé sur la place de la mairie, qui regrouperait, peu ou prou, le restaurant-multiple rural, la bibliothèque, la Poste, l'accueil de l'Espace Naturel Sensible, un pôle numérique, et même un Tiers-lieu. La mutualisation de tous ces besoins permettrait de financer une ouverture à temps plein, et donc de créer un emploi sur la commune. Les premières réunions avec les partenaires, le sous-préfet et les conseils qui nous accompagnent (Chambre de commerce et d'industrie, Cauvaldor expansion) se sont révélées très constructives. Il semble possible de concevoir un projet vraiment novateur qui apportera de la vie sur la place en permanence. A suivre...

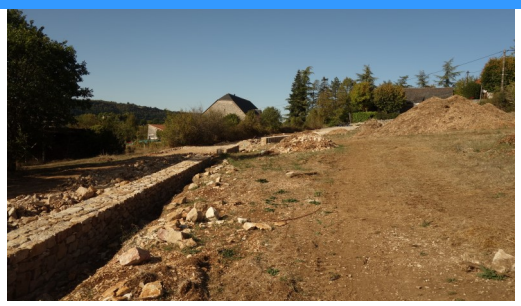
14 juillet : Discours de M. le maire

Enfin, comme tous les maires de la vallée de la Dordogne, je suis actuellement très mobilisé sur le gigantesque projet de Souillac, qui s'affine et se discute beaucoup en ce moment, et qui irriguera l'ensemble du territoire, et même au-delà... Il s'agit de faire de Souillac une « cité de la Mode et des Arts créatifs », comprenant des ateliers de jeunes créateurs, des centres de formation, et 220 boutiques de luxe, dont 30 dans le centre ancien ! Les investisseurs que nous avons réussi à convaincre, italiens et américains, sont les leaders mondiaux dans ce domaine. Ils apportent 100 millions d'euros pour développer cet écosystème unique au monde à ce jour. 2000 emplois directs seraient créés. Le concept est novateur, puisqu'il s'appuie sur la ressource touristique de Sarlat, Lascaux, Rocamadour et Padirac, mais va bien au-delà, en installant une filière économique de bout en bout, et en valorisant notre gastronomie autour de la truffe et du foie gras. Au cours des réunions de travail, j'ai obtenu des engagements sur deux points essentiels à mes yeux : la dimension écologique et l'inscription du projet dans un territoire élargi (particulièrement Gramat et Martel).

Je vous souhaite un bel automne, et je félicite chaleureusement, en notre nom à tous, Lucie et Valère, heureux parents de notre dernière petite floiracoise, Léonie. Bienvenue à elle !

Votre maire, Raphaël Daubet

L'ÉCOBARRI DU FRAYSSE EN CHANTIER



Pour ZAZA

Dessin de Lydia Giraudeau

Zaza avait imaginé avec « son » « association, une chasse au trésor passant par un Dolmen , mais….

Pendant des années, elle a été de tous les bons plans pour Floirac. Nous n'oublierons pas tout ce qu'elle a initié, et qui perdure : Les grands repas festifs, le Journal, le théâtre des enfants, le réveil de l'AASF ou les concours de pétanque avec « La Vieille Mairie », la relève de l'ancienne bibliothèque où elle tenait ses permanences.

Nombreux sont ceux et celles qu'elle y accueillait et souvent réconfortait de son rire sonore. Une écoute attentive et jamais de grands mots. Sans jamais renoncer à ses convictions elle avait fait le choix de l'optimisme…

Elle aimait la fête, l'amitié, l'art et la littérature, le soleil, la vie… C'était Zaza, partie pourtant à jamais en plein été ! Avec un si bouleversant courage.

Anne-Marie

Etat civil

Naissance

Lucie Greenwood et Valère Masson sont les heureux parents d'une petite **Léonie**, née le 10 septembre 2019

Avec toutes les félicitations de la rédaction

Mariages

Tiphaine MUNOZ et Francisco Javier CALVO FERNANDEZ DE PNA
se sont unis par le mariage le 20 juillet 2019

Stéphanie RODRIGUES et Patrick BOUAT
se sont unis par le mariage le 24 août 2019

La rédaction leur adresse ses vœux de bonheur.

Décès

Alice AYRAL (née GERALD)
décédée à Brive le 14 août 2019 dans sa 85ème année

Isabelle CHAVIGNER - « Zaza »(épouse de Michel Barthe)
décédée à Brive le 22 juillet 2019 dans sa 65ème année.

La rédaction s'associe aux deuils des familles.

L'Association Foncière Pastorale Libre de Floirac et Vayrac

Un projet qui, 3 ans après, est devenu une réalité

L'assemblée générale de l'Association Foncière Pastorale Libre (AFPL) de Floirac et Vayrac s'est tenue ce 2 août 2019 au Cantou de Floirac, en présence de son président Alexandre Barrouilhet, du Maire de Vayrac , d'un représentant de la commune de Floirac, des membres du conseil d'administration, des partenaires et experts, et d'une vingtaine de membres adhérents.

L'assemblée générale du 2 août 2019

Le président a rappelé les grandes lignes du projet et des motivations et objectifs de cette association, la 19ème du genre dans le département du Lot.

Ainsi, il est revenu notamment sur un constat fort, à l'origine du projet :

- l'embroussaillement et la fermeture des milieux naturels, particulièrement sur le Causse.
- la majoration du risque incendie (rappel : 184 hectares partis en fumée en 1984).
- la volonté de la commune de travailler dans le cadre du programme des espaces embroussaillés du Lot en fédérant les propriétaires volontaires.

L'activité pastorale se développe

Bref rappel : cette association syndicale regroupe sur la base du volontariat les propriétaires de surfaces à vocation pastorale (landes, bois, taillis..) soucieux de **l'entretien de leur patrimoine foncier**. Ils souhaitent ainsi agir ensemble pour la **reconquête paysagère.**

Par ailleurs, **ce projet devenu maintenant réalité participe à la pérennisation d'une activité pastorale,** valorise une ressource fourragère renouvelable et garante d'espaces ouverts hétérogènes. Il permet également une certaine lisibilité et remise en valeur du petit patrimoine (gariottes, cazelles, murets de pierres sèches, puits… et chemins).

Réalisation de layons et pose de clôtures sur le Causse

Concrètement, **le regroupement des propriétaires en « Association Foncière Pastorale Libre »** a permis de mobiliser des financements pour l'aménagement et l'acquisition d'équipements pastoraux (layons et clôtures, barrières, etc…) et de **transmettre et accompagner la gestion éco-pastorale à des éleveurs locaux regroupés en association d'éleveurs.**

Précisément **160 propriétaires répartis sur 450 parcelles ont donné leur accord** pour adhérer et former un périmètre de pâturage de 350 hectares (sur un périmètre d'étude de 668 hectares).

Actuellement, les layons et travaux de clôture ont bien avancé. Ils permettent dès à présent de faire paître les troupeaux (ovins, bovins et équins). Quatre parcs sont d'ores et déjà constitués sur un total de 21, la fin des travaux étant prévue pour le printemps 2020.

Les partenariats institutionnels avec le Conseil Départemental du Lot, les naturalistes (diagnostic écologique), la Chambre d'Agriculture du Lot (diagnostic éco-pastoral), l'ADASEA (Soutien technique) continuent de bien fonctionner.

Les partenaires financiers : Conseil Départemental, Conseil Régional et Européen participent toujours concrètement au projet. Les subventions et financements sont débloqués au fur et à mesure de l'avancée des travaux.

Enfin, **une signalétique spécifique** va être mise en place sur le périmètre et rappeler aux utilisateurs des lieux (promeneurs, chasseurs, etc…) quelques règles de base à respecter.

Yannick

NOUVEAUX HORAIRES

MAIRIE

ACCUEIL DU PUBLIC : HORAIRES MODIFIÉS, les Lundi : de 10h à 16h et Mercredi : de 10h à 12h

Les autres jours inchangés : Jeudi : de 8h à 13h, **Vendredi** : de 10h à 12h (permanence des élus) **Samedi** : de 10h à 14h

BIBLIOTHEQUE MUNICIPALE : le Dimanche de 17h30 à 19h

Pour quelques mois, j'ai accepté la proposition de notre Maire d'assurer bénévolement la permanence de la bibliothèque afin qu'elle reste à la fois lieu de culture mais aussi ce lieu de rencontre qu'elle offre en attendant la décision de la Commune pour une reprise pérenne et plus constructive de la bibliothèque. Plusieurs personnes m'aident dans cette tâche et je les en remercie vivement. Une réunion s'est tenue afin de répartir les permanences entre des bénévoles. En attendant, que ce soit en quête de livres ou de petite causerie, nous vous recevrons donc alternativement avec grand plaisir tous les dimanches.

Martine Beaujardin

Gare de St Denis près Martel :
tel : 05 65 32 42 08
guichet ouvert du lundi au vendredi
de 6h à 10h et de 16h à 19h
Pas d'arrêt à Floirac,
mais possibilité d'un « taxi TER à la demande » à votre porte,

SNCF

***sans frais supplémentaires** entre le lieu de départ ou d'arrivée de l'une des gares SNCF les plus proches (St Denis près Martel ou Rocamadour) sous certaines conditions.*

Appeler 24h (au plus tard) avant le déplacement :
0800 31 31 31 (appel gratuit depuis un poste fixe)

Floirac : Le Moulin Grand

Moulins à vent et moulins à eau étaient nombreux en Quercy, près de 1500 encore à la fin du XIXème siècle. Le Moulin Grand est l'ancien moulin banal de Floirac dont l'usage était imposé à tous les habitants relevant de la seigneurie, moyennant une redevance. Les paysans venaient y faire moudre leur blé jusqu'au XVIIème siècle. (Les meuniers étaient alors mal considérés, comme le prouvent certains dictons : « Meunier, farinier, troue les sacs, vole le blé » etc…).

L'édifice, en partie basse, est fait de gros blocs bien équarris, en pierre jaune d'Ourjac, dont l'appareillage est à rapprocher de la construction de la tour médiévale située sur la place, ou du moulin de Cacrey à Creysse.

On peut faire remonter sa construction au XIIIème, avant la guerre de Cent Ans en tous cas. La période XIe-XIIIe siècles a été une période de prospérité agricole, de défrichements importants liés à un fort accroissement démographique et à des évolutions techniques qui ont vu notamment se développer ce type de moulins. C'est probablement à lui que fait référence le contrat, signé en 1331 entre le vicomte de Turenne, Bernard de Comminges, et Etienne de Lestrade, sieur de Floirac. Ce contrat fixe un certain nombre de redevances dues par ce dernier au vicomte : « 40 sols qu'il devait au vicomte pour raison du repaire d'Agude (dénomination habituelle du château primitif)…2 setiers de froment pour raison du moulin et champ d'Agude, se réservant sur le moulin et champ d'Agude 6 deniers de rente avec seigneurie et acapte. ».

Le Moulin Grand et le repaire d'Agude sont, on le voit, des créations et la propriété du vicomte de Turenne ainsi que la tour de Floirac. Ils datent probablement du XIIIème siècle comme le célèbre moulin de Cougnaguet, sur l'Ouysse, construit entre 1292 et 1350, et la tour de Teyssieu, très semblable à celle de Floirac, réalisée sur ordre du vicomte en 1232. (…)

Le Moulin Grand porte témoignage d'un ancien cours de la Dordogne. Celle-ci s'est déplacée depuis le Moyen Age vers la rive droite. Le Moulin Grand a donc été implanté au bord de la rivière, à un moment où celle-ci coulait dans le chenal, barré par la voie ferrée, mais encore bien visible de l'aval du pont Miret actuel jusqu'à la falaise sous le château pour rejoindre la couasne. On ignore si, au moment de son implantation, la rivière s'écoulait dans un seul chenal ou si elle se divisait déjà en deux bras enserrant l'île de la Borgne, dite « du seigneur », comme cela est attesté aux XVIIe et XVIIIe siècles. Cette dernière hypothèse semble la plus probable.

Nous savons aussi que pour améliorer l'alimentation du chenal, une digue (ou chaussée ou peyssière) a été construite dès l'origine ou postérieurement à la construction du moulin, en aval du pont Miret actuel. L'envasement et les dépôts de crues (sable et graviers) devaient être importants dans ce chenal qui évoluait naturellement en couasne. Des travaux importants furent nécessaires pour maintenir cette digue et le chenal qui était très long. Un acte de 1639 concernant les de François de Lestrade, évoque « un moulin construit sur le fleuve de dordoigne, lequel à cause de fréquents desbords de lad. Rivière luy revient plustot a charge qu a proffit estant obligé presque tous les ans de faire réparer la chaussée dicelluy pont de boys et achat de meules que autres réparations ». En 1639 déjà, le moulin coûtait, semble-t-il, plus qu'il ne rapportait. On lui substitue donc à la fin du siècle ou au tout début du XVIIIème siècle, les petits moulins d'Ourjac dont la tradition orale a gardé la trace. Un contrat de fermage retrouvé par Michel Carrière, daté de 1713, porte sur « deux petits moulins joignant la fontaine d'Orjac », comprenant « moulin bas et moulin d'en haut » Ils étaient mus par la source d'Ourjac, sans doute plus abondante à l'époque, qui est appelée « fontaine trigale » sur le plan terrier. C'est peut-être donc de cette époque que date l'appellation « Grand » pour désigner le vieux moulin, par opposition aux petits. Un acte de 1738 concerne encore le fermage « des petits moulins situés sur la fontaine de Floirac ». Ensuite fut créé le moulin (alimenté par une résurgence, la fontaine Saint Georges), dit aujourd'hui moulin de Bascle, d'un entretien plus aisé. Un contrat de fermage de 1775 précise : « un moulin à trois meules prenant l'eau de la fontaine St Georges »

Il ne reste plus de trace de l'alimentation en eau du Moulin Grand, les canaux d'amenée d'eau et de fuite ayant été comblés ainsi que le rez-de-chaussée du moulin où se trouvaient les meules et les roues. La présence d'un poutrage à 1,30 m du sol actuel permet de penser que le remblaiement a été de l'ordre de 2 mètres. L'abandon de l'exploitation du Moulin Grand a conduit à son utilisation en grange au rez-de-chaussée et habitation à l'étage. Le bâtiment actuel témoigne des différents remaniements liés à ces changements d'usage. A l'étage, le niveau d'habitation conserve une cheminée assez monumentale et une pierre d'évier ainsi que deux fenêtres géminées dans l'angle nord-est. Ce bâtiment est remarquable par la forme de son toit à forte pente souvent appelé toit celtique, et par la qualité de sa charpente en large débordement, ce qui n'est pas habituel dans l'architecture locale. Ce toit présente une forte similitude avec celui du moulin de Cacrey à Creysse.

Le Moulin Grand est l'un des plus anciens et des plus beaux édifices de Floirac. Malheureusement, et bien qu'il ait été riche de deux propriétaires, sa ruine est inéluctable si rien n'est entrepris pour sauver les murs.

Texte de Michel Daubet
Documents recueillis par Michel Carrière

NDLR : après l'effondrement de la toiture, il fut racheté par le département du Lot et consolidé dans les années 2000

RETOUR EN IMAGES SUR DES ANIMATIONS ET MANIFESTATIONS DE CET ÉTÉ 2019

13 JUILLET 2019 : À POUZALS FEU D'ARTIFICE ET SOIRÉE DANSANTE TRÈS ANIMÉE

Marchés de juillet et août : plus de 1000 gourmets

EN JUILLET ET AOÛT : VANNERIE, RUCHE, PAIN D'ÉPICE, FÊTE DU PAIN AU MOULIN DES NOUALS

ANIMATIONS À VENIR POUR LES 3 PROCHAINS MOIS :

- **Reprise de l'atelier : « Qi Gong »** le **lundi matin** à Pouzals puis salle de ping pong (par temps froid) ⁂
- **Reprise du club scrabble** le **lundi à 14h** à la maison des associations ⟐
- **Reprise du club jeux de cartes** le **mercredi à 14h** à la maison des associations ⟐
- **Reprise des créations tissus** le **jeudi à 14h** à la maison des associations ⟐

NOUVEAU
- **Nouvel atelier de peinture sur tissus à partir du 10 novembre**, le **vendredi à 14h30** à la maison des associations ⟐
- **Dimanche 6 octobre 2019 :** nettoyage du lavoir et fontaine St Georges et repas chaud en plein air ⟐
- **Le 12 octobre 2019** MAKE A STACHE Funk (Tulle), LES COCKS Ska (Toulouse) ÜNDERZUT Groove Toulousain de l'Est ✱
- **Mercredi 30 octobre 2019, 14h30** au Cantou ou Maison des Associations : atelier couture pour enfants ⟐
- **Le 9 novembre** : VIKTOR & THE HATERS Hip-hop (Paris), ME, MINE Hot-British-Pop (Toulouse) ✱
- **23 novembre : Les Docks, SMAC** (Salle Musiques Actuelles), grande scène de Cahors : VLAD,BAGDAD, RODEO BETABLOCK ✱
- **Dimanche 24 novembre 2019 :** marché de Noël (Bio Kan-Kan et créations artisanales : bijoux, céramiques, papeterie, textiles)
- **Mercredi 4 décembre 2019 (à confirmer)** à **15h** sur la place du village : Décoration de la place par les enfants ⟐
- **Dimanche 8 décembre 2019 (à confirmer)** à **16h** au Cantou : Animations avec les enfants, arrivée du Père Noël ⟐

⁂ **proposée par l' Association Ô fil de faire** : tel : 06.81.88.57.41

⟐ **proposée par l'Association pour l'Animation et la Sauvegarde de Floirac** tel : 06 81 53 81 74

✱ **proposée par l'Association Le Cantou** tel : 06.81.05.46.76

LE CANTOU FLOIRAC

RETOUR EN IMAGES SUR D'AUTRES ANIMATIONS ET ÉVÈNEMENTS DE CET ÉTÉ 2019

Brigitte partage sa passion : l'aquarelle

Brigitte à l'aide d'un kamishibaï présente un atelier peinture créatif

Été 2019 : 3 expositions à la chapelle St Roch

Peintures de Brigitte Tournier

Patrick Biberson

« Charles Perrault» par Sophie Beaucourt

22 août 2019 : un concert exceptionnel

Concert baroque, avec l'ensemble instrumental « La Domitienne » dans le cadre du 5ème festival du Haut Quercy : assistance record, un public ravi et enthousiaste

Festival du livre du Haut Quercy : nombreux auditeurs pour la séance de lecture ce 21 septembre à la chapelle St Roch

***Pétanque** : En 3ème division vétéran, l'équipe de Tauriac (dont fait partie Claude Onate, entouré jaune) remporte la finale, contre Limogne : 28 à 8*
Source : La dépêche du midi du 11/9/19

PROVERBE D'AUTOMNE:

QUAND LA LUNE SE FAIT CHAUDE ET MOITE DANS LE PREMIER QUARTIER, ELLE MET DES CHAMPIGNONS PLEIN LE PANIER.

À la recherche du temps passé…un patrimoine immatériel

Les maisons de Floirac nous prêtent les visages de leurs ancêtres

Déambuler dans les rues de Floirac cet été, a été un vrai jeu de piste à la recherche de « ceux d'avant ».
En effet, l'AASF a organisé cette année une exposition assez singulière. D'ordinaire, le théâtre de cette manifestation se situe à la chapelle St Roch. C'est le bourg entier qui a été choisi.
Cette année, les villageois nous ont prêté les visages de leurs ancêtres ou tout au moins de ceux qui, avant eux, ont fait vivre leur maison et par là-même le village.
Chacun est donc allé chercher dans les albums-photos familiaux, dans les tiroirs ou les vieilles malles, les photos couleur sépia, parfois scrupuleusement rangées et conservées, trônant au sein d'un cadre, même un peu écornées voire amputées d'une partie.
Nombreux sont ceux qui ont redécouvert des visages presque oubliés et leur village d'antan, et qui nous ont fourni avec enthousiasme, une matière abondante.
Ont ressurgi alors les anecdotes, les histoires, les aventures et mésaventures que nous savourons pleinement.

Pour un peu on sentirait le pain chaud sorti du four par le boulanger, on verrait les femmes pousser les brouettes chargées du linge fraîchement lavé à la Dordogne, on entendrait les cris des enfants dans la cour des écoles.
Nous avons tous, au fond de nous, ce grain de nostalgie pour l'avant, pour le temps des charrettes tirées par le cheval, des vaches s'abreuvant à la fontaine ou pour les enseignes des cafés nombreux il y a 100 ans ou plus, au temps de la création du chemin de fer par exemple ; nostalgie aussi et surtout des personnes dont les noms sont souvent restés et couramment employés pour désigner telle ou telle maison. Mais montrer leur visage est une autre démarche, une autre plongée dans le passé et la reconnaissance de ceux qui sont à divers degrés nos racines.

Pour tous les habitants, parcourir nos rues a été un véritable voyage dans le passé auquel de nombreux touristes ont participé.

Alix

Marianne ESSE

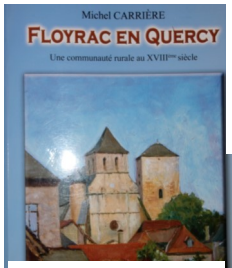
Marian Esse, prénommée Marianne de naissance parce que ses parents belges aiment et ont toujours aimé la France, est photographe. Au mois de juillet, nombreux sommes-nous à avoir vu Marian avec son appareil photo autour du cou ou plutôt prenant l'air du temps et du lieu. Non, elle n'est pas une touriste ordinaire, elle est d'ailleurs et fait un court séjour à Floirac. Son amitié pour une habitante du lieu a tout d'abord guidé ses pas vers nous et puis elle est « tombée en amour » pour notre village comme elle le dit si joliment. Maintenant que ce premier pas s'est imposé à elle, Marian se trouve, en parcourant nos rues et en nous rencontrant, devant une émotion qu'elle souhaite fixer sur la pellicule.
Elle reviendra car on ne part pas à la rencontre d'un village entre deux trains ou deux avions. Cela prend du temps qu'elle souhaite passer ici.
Son choix de professionnelle se porte sur les femmes enceintes et les enfants. Pour eux elle réalise des reportages qui permettent aux jeunes couples d'avoir un souvenir esthétique et durable immortalisé par l'artiste. Et puis, son intention deuxième c'est de poursuivre cette rencontre avec Floirac et ses habitants et avec leur consentement de les exposer ensuite dans le bourg ou à la chapelle. Un projet à bâtir…
Par la messagerie internet ou de vive voix, pour toutes celles et tous ceux qui sont intrigués, intéressés, prêts à la rencontre, nous communiquerons ses dates de séjour (vers la fin de l'année vraisemblablement).
Elle nous a déjà adoptés, rêve de se poser ici, alors nous pouvons sûrement lui ouvrir « nos portes » et notre confiance.

Un « dessin » valant mieux qu'un long discours Marianne vous propose de découvrir son œuvre sur son site facebook à l'adresse suivante : www.facebook.com/MarianEsse Photographer. Vous pourrez ainsi lui adresser des « likes » ou (« j'aime») et l'encourager à capturer le beau là où il peut se cacher.

Alix

3 Petites annonces locales :

L'Association pour l'Animation et la Sauvegarde de Floirac propose :



Le livre de Michel Carrière, Floirac une communauté rurale au XVIIIème au prix de **25€** (360 pages)

Un sac en toile de jute doublé d'un revêtement intérieur, représentant Floirac, dessiné par Henri Bonnet Madin, à **10€**

12 cartes postales, bristols, enveloppes de Floirac à partir **0,50€** chacune

Un Floiracois est à la recherche de coupes de bois sur Floirac et proches alentours.
Prière de vous adresser à Jean-Marc
Au 06 88 60 49 15

Recherche de « Pots de terre »

Sylvie Bac transforme ses pots de terre en personnages pittoresques et colorés et met en valeur ainsi un quartier peu fréquenté du village.

Merci de lui apporter les pots de terre, dont vous ne savez que faire, au fond du passage à gauche de l'église ou en l'appelant au 06 61 97 22 62

Les recettes de Chantal

L'automne revient avec dans son panier de savoureux fruits et légumes. Les températures dégringolent, on est à la recherche de réconfort à travers des plats gourmands.
Tartes aux pommes, tourtes, compotées, poires poêlées ou en salade. Mais aussi noix, noisettes, châtaignes, potimarron, butternut ou potiron, il n'y a que l'embarras du choix.

LA TRUFFADE AUVERGNATE

Les ingrédients pour 4 personnes :

☛800g de pommes de terre (type bintje), 1 gousse d'ail, 1 petit bouquet de persil, 300g de tomme fraîche d'Auvergne, 2 c. à soupe d'huile de tournesol, sel et poivre.

☛Epluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en morceaux.

☛Saisissez-les à la poêle bien chaude avec l'huile ou de la graisse de canard pour les plus gourmands.

☛Salez, poivrez et mélangez.

☛Pelez l'ail, émincez-le et ajoutez-le ainsi que le persil. Mélangez et poursuivez la cuisson 30 minutes.

☛Pendant ce temps, taillez le fromage en fines lamelles. Posez-le sur les pommes de terre bien dorées et laissez-le fondre à feu doux et couvert. Les très gourmands peuvent ajouter 200g de châtaignes cuites au naturel.

☛Servez aussitôt avec de la saucisse de Toulouse. Vous pouvez accompagner la truffade d'une salade de mâche aux noix.

TARTE AUX POIRES, CRÈME DE MARRON ET FARINE DE CHÂTAIGNE

Les ingrédients pour 6 personnes :

☛ **pour la pâte sucrée** : 110g de beurre, 1 œuf, 100g de sucre glace, 30g de poudre d'amande, 175g de farine de blé, 75g de farine de châtaigne, 1 pincée de sel.

☛ **Pour la garniture** : 3 poires, 30g de sucre, 200g de crème de marron, 30g de beurre fondu, 3 œufs, 1c. à soupe de poudre de noisette, 1c.à soupe de poudre d'amande.

☛ **Pour le sirop** : 80cl d'eau, 300g de sucre.

A l'aide d'un robot préparez la pâte en mélangeant le beurre ramolli, le sucre glace et la poudre d'amande. Ajoutez l'œuf et mélangez de nouveau. Mettez les farines et le sel, mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Formez une galette épaisse, filmez-la et réservez-la au moins 3h au frais.

Réaliser le sirop : ☛ mélangez l'eau et le sucre dans une casserole et portez à ébullition.

☛ Epluchez les poires. Coupez-les en deux, puis retirez le cœur et les pépins. Pochez-les dans le sirop 10 minutes *(NB : on peut utiliser des poires en conserve)*.

☛ Egouttez-les et laissez-les refroidir.

☛ Préchauffez le four à 180°.

☛ Foncez un moule à tarte beurré avec la pâte. Faites précuire la pâte à blanc 20 minutes (placez un papier sulfurisé dessus recouvert de légumes secs).

☛ Pendant ce temps, mélangez les 30g de beurre fondu et la crème de marron. Battez les œufs avec le sucre et ajoutez la crème de marron, mélangez bien.

☛ Versez ce mélange sur le fond de pâte, disposez les demi-poires et enfournez 25 à 30 minutes.

☛ Saupoudrez la tarte du mélange poudre d'amande et noisette.

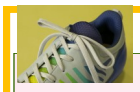
☛ Dégustez tiède ou froid.

LE SAVIEZ-VOUS ? On peut peser les aliments sans balance.

Le beurre : 1 cuillère à café = 5g, 1 cuillère à soupe = 15g
Les liquides : 1 c. à soupe = 15ml ; 1 pot de yaourt = 150ml ; 1 verre à moutarde = 200ml
La farine : 1 c. à café = 3g ; 1 c. à soupe = 10g ; 1 pot de yaourt = 85g ; 1 verre à moutarde = 100g
Le sucre : 1 c. à soupe = 15g ; 1 pot de yaourt = 125g ; 1 verre à moutarde = 150g
Le sel : 1 c. à café = 5g ; 1 c. à soupe = 15g

Les astuces de Geneviève et ...

LACETS MIEUX FIXÉS

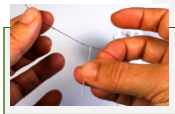


Pour que les lacets ne se dénouent pas pendant la journée, pulvérisez un peu de laque sur le nœud.

NETTOYER LES MEUBLES EN BOIS : TABLE PAR EXEMPLE

Mettez dans une bouteille 3 doses d'huile d'olive pour une dose de vinaigre blanc. Bouchez avec soin et secouez énergiquement avant chaque utilisation. Appliquez avec un chiffon en coton ou microfibre.

AIGUILLES PLUS FACILEMENT ENFILÉES

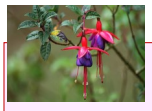


Placez votre aiguille sur fond clair pour un fil foncé et sur fond foncé pour du fil clair.

CHAPEAU DE PAILLE RAVIVÉ

Avant de le ranger, frottez-le avec un demi-citron, laissez sécher puis passez un chiffon imbibé d'eau tiède afin de lui redonner son éclat.

FUCHSIAS PROTÉGÉS



Pour préserver les fuchsias des intempéries hivernales, coupez-les au ras du sol et recouvrez-les d'une épaisse couche de feuilles mortes. Mettez dessus un morceau de tuile plate qui maintiendra les feuilles et les protègera de trop d'humidité. Découvrez-les au printemps.

... de Michelle

APRÈS L'ÉPILATION

Après chaque épilation à la cire (visage ou autre..) il reste toujours un petit peu de cire sur la peau....
Pour éliminer ces résidus gênants, il faut diluer une bonne cuillerée à café de sel fin dans un grand verre d'eau "chaude" et frotter avec un linge ou un gant de toilette les endroits concernés. Ensuite se rincer à l'eau claire afin d'enlever le sel de la peau.

*« **Du côté de Floirac...** » : publication trimestrielle. Responsable publication : Raphaël Daubet. Comité de rédaction : Alix de Vendeuvre, Anne-Marie Daubet, Chantal Lyautey, Geneviève Malgouyres, Jean-Marc Delbeau, Yannick de Vendeuvre. Contacts : tel. mairie : 05 65 32 43 80 ou courriel : mairie.floirac.lot@orange.fr*