

La CRESSE

Bulletin municipal

2003

Joyeuses fêtes... ..et Bonne Année

La neige, le verglas, le soleil, la canicule, la pluie cause de nos dernières inondations ont marquée l'année 2003.

Eloigné des grandes villes ou l'indifférence règne en maître, notre petit village sait réunir ses habitants dans les moments de tristesse comme dans les instants de joie avec une solidarité exemplaire, je ne peux que m'en féliciter et vous confirmer ma détermination quant à mon engagement auprès de vous, habitants de la Cresse pour mener à bien dans la sérénité, et l'intérêt général la tâche que vous m'avez confiée, même si parfois les décisions ne sont pas faciles à prendre et la critique facile.

J'entends de temps en temps, on ne vous voit plus !! certes il est vrai que mes nouvelles responsabilités m'éloignent très souvent de La Cresse, mais cela dans notre intérêt à tous car de nombreux dossiers, dont la compétence relève du Conseil Général, sont traités à Rodez et font parti de notre quotidien (transport scolaire, aide aux personnes âgées, aux travaux routiers, à l'entretien du patrimoine, à l'environnement, etc...) rassurez vous tout cela ne m'empêche pas de suivre et de traiter les dossiers de notre village toujours avec un grand intérêt.

Voilà les travaux réalisés sur notre commune en 2003.

Les volets et portes des appartements du presbytère ont été repeints, le sol de la classe des grands dont le plancher s'apprêtait à céder à laisser la place à une chape en ciment beaucoup plus solide, les murs ont reçu une nouvelle couche de peinture, l'installation sur le terrain de tennis de jeux « pluridiscipline » hand et basket ont été mis en place pour la joie des « ados »

En 2002 nous avons obtenu le prix d'encouragement pour « les villages fleuris » cette année c'est le deuxième prix qui nous est attribué, voilà une bien agréable récompense, et qui je l'espère nous encouragera à poursuivre nos efforts et là je compte bien sur la participation de la population.

Je tiens à remercier toutes les personnes qui participent à l'animation de notre village, des associations au particulier, chacun avec sa compétence, mais qui fait que nous sommes bien à LA CRESSE. Un grand merci à tous les conseillers qui oeuvrent efficacement à mes côtés pour l'intérêt de tous.

Toute l'équipe municipale se joint à moi pour vous souhaiter à tous et toutes habitants de la Cresse un JOYEUX NOEL et vous présenter pour cette nouvelle année 2004 ses vœux les plus sincères, Que cette année soit pour vous et votre famille source de joie et de bonheur, que vos vœux formulés deviennent réalités et qu'ils soient accompagnés d'une bonne santé.

Pour ceux qui sont dans la peine, ou dans la souffrance, nous souhaitons que l'année 2004 soit pour eux source d'apaisement.

Le Maire
Danièle VERGONNIER

Une histoire toujours d'actualité Les châteaux des gorges du Tarn

■ par Jean Arnal

L'Université Populaire du Sud-Rouergue et le Journal de Millau poursuivent cette semaine la publication de l'étude de Jean Arnal consacrée à l'histoire des châteaux des gorges du Tarn.

Cette semaine il s'agit du début du chapitre consacré au château de Caylus, situé sur la commune de La Cresse.

Château de Caylus

Le château de Caylus est implanté sur un promontoire rocheux du Causse Noir qui a glissé vers le Tarn d'une cinquantaine de mètres. Il relève comme nous allons le voir de la vicomté de Creysse tout comme ceux de Montméjan dans la vallée de la Dourbie et Peyrelade situé dans les gorges du Tarn à la hauteur de Caylus. Ce dernier eut pour suzerains successifs, les Roquefeuil, les comtes de Rodez, les Armagnac et enfin les Rois de France avec l'avènement de Henri IV au trône de France en 1589.

L'une des toutes premières mentions du château de Caylus date d'une reconnaissance de 1193 (A.D. Aveyron G-623). Raymond de Roquefeuil, vicomte de Creysse, déclare que l'alleu des châteaux de Caylus et de Mont-

méjan appartient à l'évêque Hugues agissant au nom de l'église de Rodez. L'évêque promet de ne pas aliéner cet alleu, s'il ne tient pas sa promesse l'aliénation serait de nul effet et l'alleu deviendrait la propriété de Raymond de Roquefeuil. Ce dernier en 1226, secourt Raymond, les comtes de Toulouse, Raymond VI et Raymond VII qui sont également comtes de Rouergue, contre Simon de Montfort, chef de la croisade contre les Albigeois, en conséquence de quoi il est excommunié.

Effrayé sans doute par les préparatifs de Louis VIII, roi de France, qui devait se mettre en route pour le Languedoc afin de terminer cette croisade, le vicomte de Creysse, Raymond de Roquefeuil, se transporte à Narbonne où, le 16 mars 1226, il fait sa soumission aux ordres du Roi de France. Il promet par serment devant l'archevêque de Narbonne, Pierre, d'obéir exactement à tous les ordres du Roi de France et du Cardinal-Légit. Pour sûreté de cette promesse, il leur remet plusieurs châteaux. Il leur remet en caution: les châteaux de Roquefeuil, de Pause, de Valleraugue, au diocèse de Nîmes, de Blanquefort au diocèse de Mende et Caylus au diocèse de Rodez (Archives Nationales J.337 n°4 original parchemin: Trésor des Chartes T. II n° 1747).

Raymond de Roquefeuil leurs remet donc le château de Caylus sous peine de confiscation de ses biens et de ses châteaux, s'il n'exécutait pas ses engagements.

En juillet 1230, Elizabeth de Roquefeuil, héritière des Roquefeuil, épouse de Hugues IV, comte de Rodez, et lui apporte en dot la vicomté de Creysse et la baronnie de Roquefeuil (B.N. Collection Doat volume 170 f° 3). Caylus relève alors des comtes de Rodez qui seront plus tard les Armagnac par le jeu des successions et des mariages. Dans les "titres de la maison de Malhac", il est question d'une famille de Maillan qui au XIIIe siècle possède le château de Caylus. En 1284, dans un acte reçu par Calvet, notaire à Millau:

"Bernard de Maillan, chevalier, habitant du mas du Cambon, fait l'achat du château de Caylus, ainsi que de ses dépendances: les Mases, Péguayroles, le Vilaret, le mas de Quésaguet, pour le prix de 23 livres melgoriennes."

Le vendeur est appelé Huc, damoiseau de Caylus, fils de Pons de Madières, damoiseau.

En 1303, le seigneur de Montméjan, dans la vallée de la Dourbie, rend hommage au vicomte de Creysse, pour les biens et les droits qu'il possédait dans le manoir et le château de Cay-

lus. Gaston d'Armagnac est à cette époque vicomte de Creysse et baron de Roquefeuil par sa femme Valburge, fille de Henri, comte de Rodez. Ce dernier est issu du mariage de 1230 entre Hugues IV comte de Rodez et Elizabeth de Roquefeuil, héritière de la maison des Roquefeuil. Une bulle du 12 novembre 1317 du pape Jean XXII concernant les délimitations des diocèses de Rodez et de Vabres dit:

"Tous les droits des évêques de Rodez sont transférés à l'évêque de Vabres, exceptés les châteaux et les fiefs suivants: les baronnies de Montpaon, le Clapier, les châteaux de Coupiac, de Caystort, de Laval, de Caylus, de Saint-Véran, de Montjardin et certaines terres que Guillaume de Roquefeuil tient de l'évêque de Rodez, situés au-delà de la rivière Tarn, du côté de Vabres."

Ces réserves ne concernent que les affaires temporelles:

"Exceptis castris et feudis infrascriptis videlicet: Baronia et tota terra Montispavonis, assario de Clapario... Castro de Caslucio... cum qui beisdam tennis quas Guillelmus de Rocafolio tenet ab episcopo ruthenensis ecclesie et episcopo, quod temporalia dumtaxat... decrivimus remaniti." ("Abbaye de Vabres et son érection en évêché", Abbé Calmet.)

TRAVAUX ANNEE 2003

ENTRETIEN DES MENUISERIES DES APPARTEMENTS DU PRESBYTERE



REFECTION DU SOL ET DES MURS DE LA SALLE DE CLASSE DE MONSIEUR PICARD

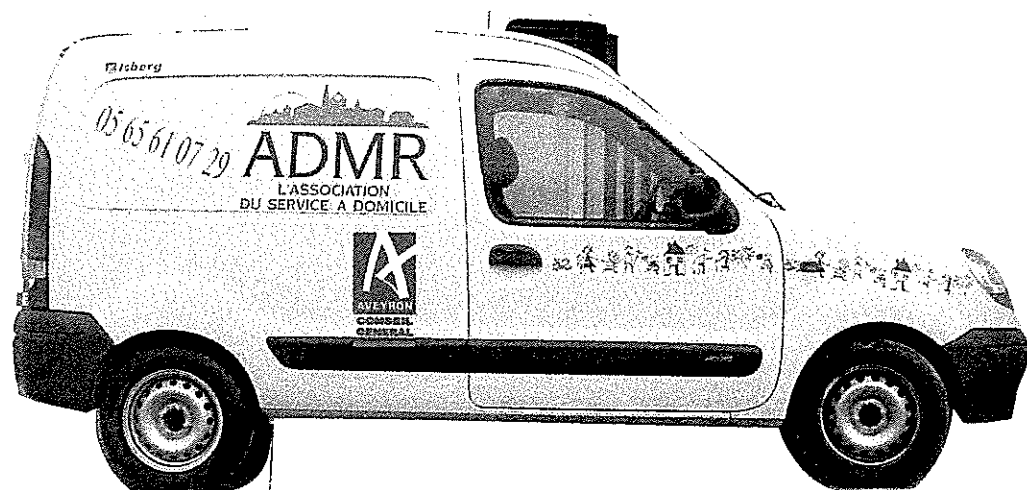
MISE EN PLACE SUR LE TERRAIN DE TENNIS DE BUT PLURIDISCIPLINE BASKET ET HANDBALL



L'ADMR DYNAMISE LA VIE SOCIALE EN MILIEU RURAL

OUF -QU'EST CE QUE NOUS AVONS EU CHAUD !...

Cela va mieux à présent, mais tout le monde a souffert. Nos personnes âgées fragiles qui se trouvent très vulnérables face à de pareilles situations et qui doivent disposer d'une attention et d'un soutien permanents. Nos Aides à Domicile, qui ont mis tout leur cœur et leur énergie à aider et secourir dans des conditions de travail difficiles, notamment lors de leurs déplacements. Nos responsables bénévoles qui durant cette période, ont géré les interventions,



période de congés oblige, et qui dans leurs villages ont soutenu nos personnes aidées en leur rendant des visites et en les conseillant. Un grand merci à toutes et à tous

MMM!... LE PORTAGE DE REPAS QU'EST-CE QUE C'EST PRATIQUE

Nous pouvons avoir nos repas, portés à domicile (personnes âgées, handicapées, malades, en convalescence,...)

Nous n'avons plus de tracas à nous faire (plus de soucis pour les courses, c'est une solution économique pour l'énergies ,..)

Nous avons plus de temps libre à consacrer à nos loisirs, à la promenade, à rencontrer nos amis,... et en plus, c'est BON ET VARIE.

Nous renouvelons nos remerciements à Mme notre Conseillère Générale et Maire, pour le concours et le soutien qu'elle nous a apporté lors de la mise en place de ce service.

QUELQUES CHIFFRES SUR VOTRE ASSOCIATION ADMR

- > Nous aidons 123 personnes, dont 12 résident sur LA CRESSE
- > Nous employons 33 Aides à Domicile, dont 4 habitent à LA CRESSE
- > Nous livrons entre 300 et 400 repas par mois, soit environ 20 personnes servies journalièrement, dont 4 sur LA CRESSE



VOTRE ASSOCIATION ADMR EST A VOTRE DISPOSITION LES :

JOURS		HEURES
LUNDI	MATIN	8 H 30 - 12 H 00
LUNDI	APRES - MIDI	14 H 00 - 17 H 00
MARDI	APRES - MIDI	14 H 00 - 17 H 00
MERCREDI	APRES - MIDI	14 H 00 - 17 H 00
VENDREDI	APRES - MIDI	14 H 00 - 17 H 00

A l'adresse ci-dessous

PERMETTEZ NOUS AU SEUIL DE CETTE NOUVELLE ANNEE 2004 DE VOUS SOUHAITER TOUS NOS MEILLEURS VOEUX

Association Locale ADMR << Causses et Vallée du Tarn >>
Place du Mûrier - 12520 AGUESSAC
Tél. Fax : 05.65.61.07.29



RENTREE SCOLAIRE 2003



JOURNEE

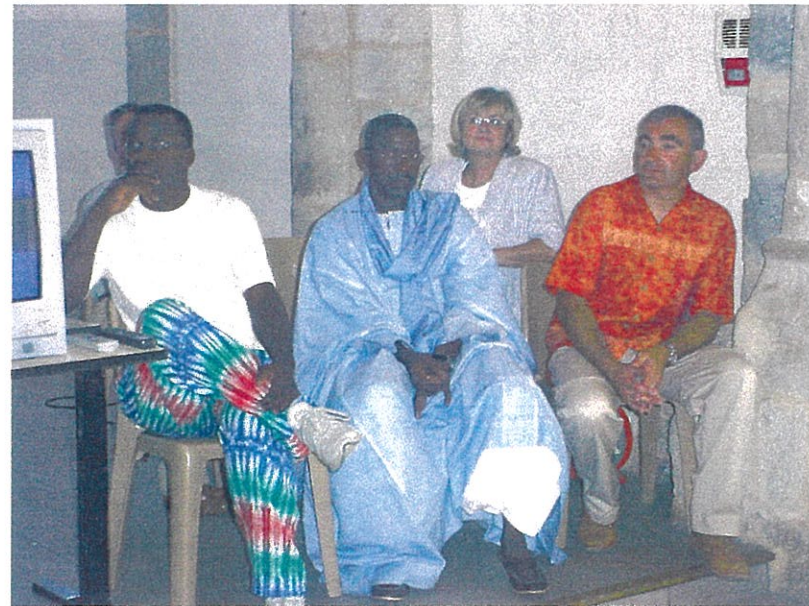
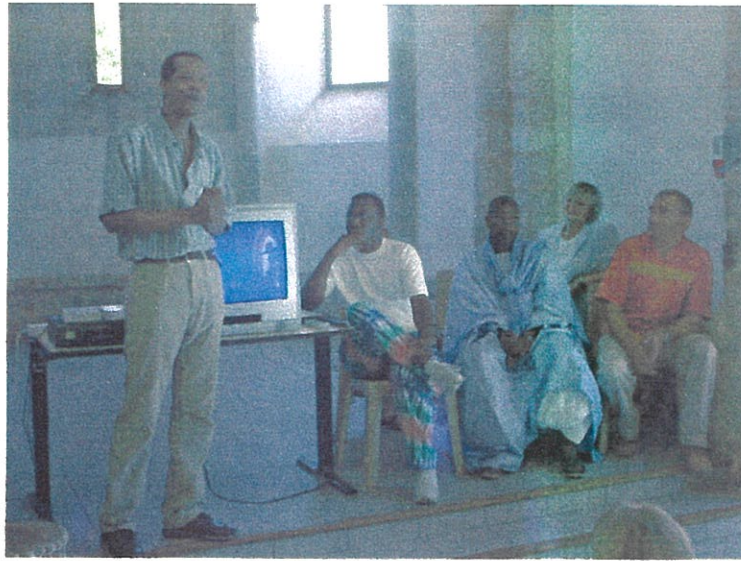


PORTES OUVERTES

A L'ECOLE



LES CORRESPONDANTS



AVEC L'ECOLE

DE DIAMOUGUEL

Au SENEGAL



L'école

Une année scolaire nouvelle a commencé. Un peu moins d'élèves actuellement, un peu plus d'ici deux ou trois ans, les mêmes personnes dans l'équipe d'encadrement (Delphine sera bientôt de retour), que dire de plus?

Peut-être qu'un échange est né entre notre école et celle d'un village du Sénégal, Diamouguel, entre deux civilisations, presque deux époques.

En juin, une première rencontre avec des responsables associatifs, le 17 janvier 2004, un repas pour concrétiser ce jumelage.

Mais, entre les deux?

Des colis envoyés par nos soins, emportant livres, crayons, stylos, feuilles... qui leur font cruellement défaut, envoyés par nous qui utilisons manuels, photocopieuse, ordinateurs, Internet, terrain de sport tout neuf, sans compter, dans des locaux accueillants, avec une garderie et une cantine intégrées au fonctionnement de l'école, une association de parents et une aide municipale qui semblent naturelles, évidentes, acquises, et qui pourtant demandent de la motivation, des efforts, des choix dont l'aspect financier n'est pas le moins important.

Deux mondes encore différents, tellement différents par les moyens dont ils disposent et pourtant tellement proches par les qualités humaines de tous, les espoirs de se rencontrer, se comprendre, se compléter.

Si nous sommes choqués par la disproportion entre les moyens des uns et les besoins des autres, alors, même modestement, essayons de l'atténuer!

Simplement nous faut-il peut-être regarder un peu plus objectivement la qualité des services proposés aux enfants de La Cresse et l'attente d'autres enfants, à quelques milliers de kilomètres d'ici?

Simplement nous faut-il peut-être relativiser certains problèmes qui, là-bas, les feraient certainement sourire de par leur futilité?

C'est dans cet esprit que l'équipe enseignante de l'Ecole vous souhaite à tous de très bonnes fêtes de NOEL et une bonne année 2004.

P.s Il manque un nom à notre école: faites-nous part de vos propositions, si vous le souhaitez.

OPERATION FACADE

Un démarrage sur les chapeaux de roues pour l'opération « façades » malgré un périmètre restreint à une partie du bourg.

Sur notre village 11 dossiers sont actuellement en cours d'instruction pour des travaux prévus en 2004.

Comment s'y prendre si votre immeuble appartient au périmètre fixé par le CAUE ?

D'abord un premier contact avec **Mme Gravellier du PACT-ARIM** en permanence tous les **4^{ème} jeudi de chaque mois de 14 heures à la mairie.**

Une fois la façade repérée, et le dossier ouvert, **Mme Verdier, architecte** organise une rencontre sur place avec le propriétaire. Ce conseil gratuit aboutit à la définition de prescriptions architecturales de qualité pour préserver l'intérêt de la façade et préserver le caractère du bourg.

Les travaux subventionnés concernent le ravalement, le nettoyage, la peinture, l'enduit ou les joints de surface compris entre le sol et le chéneau.

Vous choisissez votre artisan et pouvez démarrer les travaux à compter de l'accord de subvention du Conseil Général.

50% du montant des travaux plafonnés à 4573 € HT, telle est l'aide maximum allouée conjointement par le Conseil Général, le Conseil Régional, la Communauté de Communes et la commune. Cette opération limitée à trois ans est une opportunité à saisir mais constitue surtout une contribution indéniable à l'amélioration du cadre de vie du village.

Pour tous renseignements appeler le 05.65.60.75.07.

LE PROGRAMME D'INTERET GENERAL EN FAVEUR DE L'HABITAT

Ce PIG engagé par la Communauté de Communes fait suite à l'Opération Programmée d'Amélioration de l'Habitat achevée en décembre 2002 qui a permis la réhabilitation de 328 logements locatifs et 267 logements de propriétaires occupants.

Une priorité est faite aux villages pour la requalification de logements vacants ou secondaires en locatif à l'année.

Des subventions de 45 à 65% du montant des travaux suivant la destination locative ordinaire ou sociale du logement.

70% pour l'adaptation des logements locatifs au handicap ou au grand âge.

Enfin les aides classiques seront maintenues pour les propriétaires occupants souhaitant améliorer le confort de leur logement.(35% du montant des travaux)

Ce programme est engagé pour deux ans. Si vous avez laissé passer les aides de l'OPAH, vous pouvez encore bénéficier de ce programme compatible avec les mesures de défiscalisation BESSON.

Pour tous renseignements, Mme Gravellier se tient à votre disposition tous les vendredi du mois de 9H00 à 12H00 dans les locaux de la Communauté de Communes au 1 Place du Beffroi à Millau.

VIE PAROISSIALE

Le 18 mai, en présence de Monseigneur Bellino Ghirard notre évêque, qu'accompagnaient le père Bonnefous vicaire général, un groupe de prêtres dont le père Massol et le père Cazottes, la communauté de la Vallée du Tarn et du Causse-Noir s'est retrouvée pour fonder la nouvelle paroisse Saint Pierre. Au cours de la cérémonie, Monseigneur nous a demandé d'abandonner et d'abolir les idées préconçues, de rechercher surtout le regroupement des paroisses en évitant dans la mesure du possible le repli autour de son clocher.

A l'issue de cette célébration, nous nous sommes fixé trois objectifs pour les temps à venir :

- Nous trouver plus près des personnes pauvres et fragilisées.
- Faire naître des mouvements d'action catholique.
- Rajeunir notre communauté, sensibiliser nos jeunes à la vie chrétienne.

* * *

Le Mardi 21 octobre, Jean-Paul II a créé 30 nouveaux cardinaux représentant 23 pays, dont la France. Parmi eux figure Mgr Bernard Panafieu, Archevêque de Marseille.

De par son père, Mgr Panafieu est originaire de Pailhas, où il lui reste encore de la parenté, en particulier Pierre Cassan, ce dernier était présent, avec sa famille, à la cérémonie de Rome. La relation avec l'homme d'Eglise date de leur plus tendre enfance et a continué tout au long de leur vie. De ses racines Sud-Aveyronnaises, Mgr Panafieu n'a rien oublié, mais ses visites vont peut-être s'espacer du fait de sa nouvelle promotion.

Nos meilleurs vœux et nos prières l'accompagnent.

La Paroisse Saint Pierre de la Vallée du Tarn vous souhaite une nouvelle année d'amour et de bonheur.

LA SOCIÉTÉ DE CHASSE

Si l'année 2002 avait été assez agitée par diverses tracasseries, la saison 2003 a été, semble-t-il plutôt tranquille. Les doutes qui comme des nuages noirs obscurcissaient notre horizon en début d'année, ont, au fil des mois, laissé percer quelques rayons de soleil.

L'activité de la société est, toutefois, restée en éveil pour gérer terrain et son cheptel

Le tableau de la saison écoulé, dont le bilan définitif n'avait pu être établi qu'en fin février, fut simplement moyen, plus en petit qu'en gros gibier, ce qui incita la société à faire un effort supplémentaire d'aménagement du territoire et de repeuplement en lièvre et lapin. Il s'est avéré que cette initiative qui avait été payante par le passé, l'a été moins, la chaleur et la sécheresse de l'été en seraient elles la principale cause ?

Le 18 mai, le repas des chasseurs réunissait à la ferme du Maubert, nombre d'habitants de la Cresse, comme toujours dans une chaleureuse convivialité.

Le 9 août, comme tous les ans, la société a tenu son Assemblée Générale, à laquelle participait une majorité d'adhérents, temps fort s'il en est, qui a permis de constater le dynamisme de l'UCC et l'ambition de ses adhérents à envisager une nouvelle saison avec optimisme

Le rapport présenté par le trésorier confirme un bon équilibre financier malgré un léger déficit sur l'exercice dû à des investissements sur le terrain

Le rêve des chasseurs d'avoir un point de réunion et de travail, bien à eux, ne semble pas émerger à leur horizon, ils restent toujours redevable à Victorin pour son accueil.

Les 35 bracelets de chevreuil impartis pour cette saison ont été affectés comme par le passé en tirs individuels d'été et en tirs de battue sous la direction de l'équipe chevreuil qui doit assurer les besoins de la société pour quine et repas.

Le sanglier, que l'on croyait en baisse semble revenu et a fait, ces derniers mois, la joie de nombreux tireurs, ce qui doit rassurer les agriculteurs.

Les "tendelles", notre souci de fin d'année dernière, que l'on pouvait penser, à jamais absentes de nos Causses sont en survie bien précaire et fort encadrée..., mais jusqu'à présent ce sont les grives qui boudent nos genièvres

Dés la clôture de la chasse tous les chasseurs sont invités avec insistance à remettre leur carte de prélèvement au bureau de la société qui les transmettra à la fédération.

Le Quine de janvier dernier, bien que légèrement en régression, nous engage à lancer une nouvelle invitation et un pressant appel à mobilisation de tous les chasseurs, de leur famille et amis pour le prochain, qui est fixé au samedi 10 janvier 04.

Avec chaleur et optimisme la Société présente à tous les chasseurs, leur famille et tous les Cressois, les souhaits d'un joyeux Noël, et les meilleurs vœux pour 2004.



A.C.V.C

Après le réveillon de la Saint Sylvestre qui avait clôturé l'année 2002, 2003 s'est annoncé comme un bon cru. En effet, écoutez un peu :

- Si la ballade sportive annuelle dans les neiges n'a pu se faire, le repas de l'amitié a consolé les estomacs qui se sont retrouvés toujours aussi gaillards pour le déjeuner aux trénel.

- Happy birthday, président : vous étiez nombreux à fêter ses 40 ans, et ses bons et loyaux services au sein de l'association.

- La fête de notre village a renoué avec une belle coutume, qui a vu se dérouler nombres de distractions au cours de ces deux journées estivales.

Une belle réussite, qu'on en juge : jeux divers, pétanque, passage de la pomme, sympathique exposition de vieilles voitures et motos, (merci Mr Vincent) un magicien qui a amusé petits et grands, démonstration de danse de jeunes Cressoises, bref, tout cela finissant dans des bombances liquides et solides, (toujours aussi délicieuse la paëlla de Patrick) et avec de la musique au cœur de la nuit. Sans oublier le marché nocturne qui a beaucoup plu.

Belle fête en vérité due en grande partie à l'engagement solide et compétent d'une jeune génération qui nous a rejoint amenant renouveau et dynamisme.

UN GRAND MERCI A EUX

- La fête du Causse, quelque peu perturbée par la sécheresse s'est quand même bien déroulée et la soirée châtaigne a rempli sa mission, les gorges furent désaltérées et les ventres bien remplis.

- Enfin la quine annuelle avec son défilé de lots accompagnés de cidre frais et d'une délicieuse fouace, annonce presque la clôture de cette année.

- Oh, on allait oublier les concerts de Star Academy, Florent Pagny et Johnny Hallyday au zénith de Montpellier.

L'A.C.V.C VOUS SOUHAITE DE BONNES FÊTES DE
FIN D'ANNÉE ET UNE BONNE ET HEUREUSE

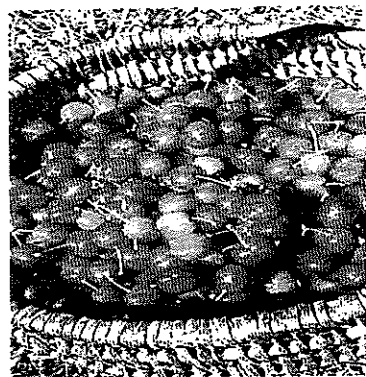
ANNÉE 2004



Coopérative Fruitière de La Cresse



12640 LA CRESSE



Campagne 2003

Cerises

Un peu moins de 100T qui se décomposent comme suit :

- 23% de Burlat
- 20% de Reverchon
- 24% de Hedelfingen
- 33% de divers dont 20% de variétés à gros calibre +26~28

Prunes

15T de mirabelles

Remarques :

Pour cerises quantité assez faible mais bonne qualité et bon écoulement.
Pour prunes bonne quantité mais du petit calibre pour cause de sécheresse et un marché assez dur dans l'ensemble.

Vente au détail l'été en légère augmentation (un peu plus de 10%)

Soupe aux cerises

700 g de cerises noires, très mures
3 ou 4 morceaux de sucre, selon les cerises
1 dl de bon vin rouge
Un peu de cannelle et ½ citron
Des croûtons frites au beurre

Chauffer le vin avec le sucre, la cannelle et le citron jusqu'à ébullition, pendant qu'on lave et dénoyauté les cerises (on peut laisser les noyaux pour donner plus de goût, mais tous les convives ne sont pas d'accord); ajouter les cerises et refaire juste chauffer avant de verser sur les croûtons.

Omelette aux cerises

8 oeufs,
30 g de beurre,
2 c d'eau,
3 c à soupe de sucre,
cerises à l'eau de vie,
cerises confites,
1/4 de verre de kirsch.

Procédez comme pour une omelette ordinaire en ajoutant toutefois une cuillerée de sucre et 2 cuillerées d'eau au moment de battre les oeufs.

En fin de cuisson, lorsque l'omelette est dorée dessous, à peine cuite sur les bords et bien baveuse au centre, garnissez-la de cerises à l'eau-de-vie, arrosez avec deux cuillerées de sucre en poudre.

Laissez cuire encore une minute puis repliez l'omelette sur elle-même, et faites-la glisser dans un plat de métal.

Décorez de quelques cerises confites, arrosez de kirsch, flambez.

Cailles rôties aux cerises

6 cailles
6 tranches de poitrine fumée
4 c.à soupe de vinaigres :
3 carottes
4 échalotes
2 c.à soupe d'huile
25 cl de bouillon de volaille sel, poivre
600 g de cerises :

Salez et poivrez l'intérieur des cailles.
Dénoyauter les cerises.
Coupez en rondelle les carottes et les échalotes.
Farcissez chaque caille de 5 cerises, puis bardez et ficellez.
Faites les revenir dans une cocotte avec 20 g de beurre et l'huile.
Ajoutez les carottes et les échalotes.
Couvrez et laissez cuire pendant 20 min. à feu moyen.
Pendant ce temps, faites compoter la moitié des cerises avec 1 c. à soupe de vinaigre.
Mixez en purée.
Retirez les cailles et réservez-les au chaud.
Déglacez avec le reste de vinaigre.
Réduisez à feu vif.
Ajoutez la purée de cerises puis le bouillon de volaille.
Laissez mijoter 5 min.
Passez cette sauce au chinois.
Ajoutez le reste des cerises et faites mijoter encore 5 min.
avant d'incorporer peu à peu 60 g de beurre.
Servez les cailles nappées de la sauce aux cerises.

1 litre de glace nougat
400 g environ de cerises type Burlat
2 cuillères à soupe de miel
3 pincées de cardamome
20 g de beurre

Equeuter et laver les cerises, puis les dénoyauter.

Faire chauffer une poêle.
Cuire le beurre noisette, ajouter les cerises.
Les faire bien rissoler.
En cours de cuisson, ajouter le miel et la cardamome en poudre,

Cerises pour le goût ou cerises pour tous les goûts

Vin de cerise

- 300g de sucre par litre de jus de cerises
- un peu de cannelle en écorce
- des clous de girofle
- des grains de coriandre

Choisissez des cerises charnues et bien mûres.
Dénoyauter les et gardez les noyaux.
Ecrasez la pulpe dans une terrine et laissez reposer cette "purée", 2 jours, afin de la faire fermenter.
Passez la purée au torchon pour séparer le marc du jus en exprimant fortement.
Mesurez le jus obtenu et versez le dans une bonbonne de verre en ajoutant le sucre.
Cassez les noyaux mis en réserve, pilez le tout dans une gaze avec quelques grains de coriandre et quelques clous de girofle, un peu de cannelle entière.
Nouez la gaze et mettez la à macérer dans la bonbonne en l'introduisant délicatement (pensez à attacher la gaze avec un fil pour la retirer par le goulot le moment venu).
En Janvier, on soutire alors ce vin pour le mettre en bouteilles bouchées comme pour un vin classique !

Il se conserve au moins deux ans.

Effeillé de lapin aux cerises

terrines de lapin en gelée

Un beau lapin (environ 1,5 Kg)
Un grand verre de cerises à l'eau de vie
50 g de beurre
3 dl de vinaigre de cidre
20 g de sucre ne poudre
½ litre de bouillon (tablette)
sel, poivre, bouquet garni
3 feuilles de gélatine qui ne soit pas d'origine bovine (6g)
1 cube de bouillon de volaille
1 branche d'estragon
1 œuf dur

Couper le lapin en morceaux.
Le faire dorer au beurre, jeter la graisse de cuisson, verser le vinaigre et le bouillon, ajouter le sucre, le sel et poivre, le bouquet garni.
Couvrir et laisser cuire à petite ébullition pendant 45 minutes.
Laisser tiédir.
Retirer les morceaux de lapin et le désosser.
Couper et émincer finement les morceaux.
Ajouter la moitié des cerises à l'eau de vie dénoyautées.
Faire bouillir ½ litre d'eau et y ajouter le bouillon de volaille.
Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
Les égoutter et les faire fondre dans le bouillon.
Vérifier l'assaisonnement.
Verser un centimètre de bouillon dans le fond d'un grand moule à cake (ou une grande terrine) et faire prendre.
Garnir avec le reste des cerises, l'œuf dur coupé en rondelles, les feuilles d'estragon.
Mélanger le reste du bouillon à la chair du lapin, répartir dans le moule.
Faire prendre 12 heures au réfrigérateur.

Cerises poêlées au miel et glace nougat

Disposer les cerises sur quatre assiettes.
Mettre quelques gouttes de balsamique traditionnel.
Emietter un sablé au centre de chaque assiette.
Disposer une boule de glace nougat surmontée d'une fine tuile de nougat croustillante.

(Pour réaliser la tuile de nougat, couper finement le nougat à l'aide d'un couteau électrique.
Mettre à plat sur une plaque beurrée et cuire 30 mn à 130° C.
Décoller délicatement et laisser refroidir.
Conserver dans une boîte hermétique)

A vos fourneaux...

..et bon appétit.

ETAT CIVIL

Arrêté au 15 décembre 2003

NAISSANCES

Léa Martin née à Millau le 14/01/2003
Fille de Diana Martin

Victor Gracia né à Millau le 18/03/2003
Fils de Patrick et Maryline ; petit frère de Romain , Jonathan et Clément

Louis Froment né à Millau le 12/12/2003
Fils de Patrice et Ingrid ; petit frère de Justin

MARIAGE

Richard LOUBIERE et MAYOT Marie Laure le 5 juillet 2003

DECES

Monsieur AUZUECH Emile, décédé le 28 février 2003

Monsieur CAZES Louis, décédé le 30 Mars 2003

Madame PAILHAS Juliette née LOUBAT, décédée le 2 octobre 2003

Madame SEVERAC Marie née ALRIC, décédée le 23 novembre 2003

Monsieur CASTAN Etienne décédé le 5 décembre 2003

Nous renouvelons nos très sincères condoléances à toutes les familles touchées par ces décès.



En cette période de fortes pluies, occasionnant une sévère montée des eaux du Tarn, par deux fois en quelques jours, il convient de raconter une terrible anecdote dont notre petite commune fut le cadre, et ce, en 1785.

Au mois de Janvier de cette année là, notre belle rivière, sous l'influence céleste de fortes précipitations, se trouva en crue et, il faut savoir qu'alors, pour passer d'une

rive à l'autre, il fallait emprunter, de soi-même et sans passeur pour vous y aider, une barque que l'on dirigeait au moyen d'une chaîne sommairement tendue entre les deux berges.

Deux femmes, malgré l'interdit que leur conseillait plusieurs personnes présentes de part et d'autre de la rivière, tentèrent malgré tout de franchir l'obstacle liquide sans se préoccuper des conseils et du réel danger que présentait une telle aventure.

A l'instant où la frêle embarcation, vue la furie des eaux tumultueuses, se trouvait au beau milieu de la rivière, un maillon de la grosse chaîne de fer tendue se rompit et les deux occupantes du pauvre esquif renversé tombèrent alors dans les flots qui les avalèrent immédiatement sous les regards et les clameurs horrifiées des spectateurs impuissants.

...Notre petit pont n'est pas des plus jeunes, mais songez combien, malgré tout il nous est utile et combien nos ancêtres eurent de soucis, comme tous ceux de Boyne qui se rendaient à Saint-Segond prier par tous les temps, et connurent de mésaventures...Mais, je crois bien que le courage et la foi étaient alors de rigueur.

BONNES FÊTES
A TOUS



Le
NOUVEAU



LOOK

De Notre
ECOLE

