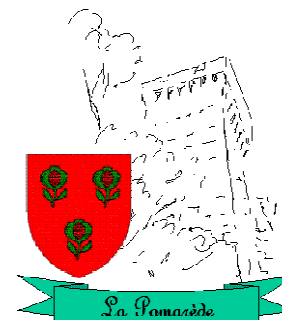

Les ECHOS DE LA TOUR

Bulletin semestriel – Décembre 2011



© Michel Marlot

Vœux du Conseil municipal, le samedi 14 janvier à 17h00



ÉDITO DU MAIRE

Comme prévu, l'année 2011 a été très dense en termes d'activités.

En effet, outre le chantier du château qui a débuté en avril avec la rénovation de la façade sud, les différentes réunions autour du PLU et les audits réalisés dans le cadre de la future intercommunalité, nous n'avons pas eu le temps de souffler, même si certaines opérations ont été reportées.

En effet, le lancement du PAVE, les diagnostics d'accessibilité des locaux recevant du public et la mise en place d'un programme de voiries ont été reportés en 2012.

Le dernier point qui nous a occupé au second semestre concerne le problème de l'hostellerie pour lequel il devient urgent de trouver une solution.

Enfin, merci aux élus qui ont œuvrés pour faire avancer toutes ces activités et à ceux et celles qui les ont épaulés tout au long de l'année.

Permettez moi de vous souhaiter à toutes et à tous de joyeuses fêtes et une excellente année 2012.

Jean Jacques RÉGNIER

SOMMAIRE

Actualités du trimestre
Intercommunalité 2013

Histoire de la vanille
École

Recantou patoes

English corner

Associations

Agenda

Infos pratiques

État Civil

Comité éditorial

Directeur de la publication : Armand Dupont

Participants : Peter Hughes, Jérôme Pujol, J-L Rostoll et JJ Régnier

**N'oubliez pas de vous inscrire
sur la liste électorale
avant le 31 décembre 2011**

ACTUALITES DU TRIMESTRE

11 novembre

Cette année encore, lors de la cérémonie du 11 novembre, après l'appel des morts pour la France et le dépôt de la gerbe, deux des élèves de l'école de La Pomarède nous ont lu deux lettres de "poilus" (de Bram), avant le discours officiel lu par Monsieur le Maire.



Merci à Ludovic et Wendy pour cette émouvante lecture et à Céline Falot, notre institutrice pour cette belle preuve de souvenir.



Les Honneurs ont été rendus avec Georges Chialvo, porte drapeau de la Commune.

La cérémonie a été suivie d'un vin d'honneur dans la salle du Conseil de la Mairie.

Travaux du château

Les opérations de rénovation du château sont presque terminées pour ce qui concerne la tranche ferme. Après la consolidation du rocher sous la terrasse sud, qui a été reprise entièrement, l'entreprise CORRÉA a repris la façade sud et les ouvertures de l'école jusqu'à la limite de la chapelle.



La prochaine étape concerne la finition de terrasse qui sera suivie par la consolidation du rocher sous la Mairie.

La tranche optionnelle n°1 (échauguette) est reportée en 2013, car la demande de subvention ne peut être faite qu'après que la tranche actuelle soit soldée.

PLU

Les différents retours de la consultation des Personnes Publiques Associées sur le projet de PLU sont globalement positifs. Néanmoins, la DDTM, sur avis défavorables de l'Architecte des Bâtiments de France (qui avait pourtant participé aux réunions d'élaboration), émet un refus du projet et demande à ce qu'il soit repris en tenant compte des remarques faites.

En conséquence, l'enquête publique est reportée et il sera procédé à la réalisation d'un nouveau projet comme demandé par la Préfecture.

Hôtel

Suite à la décision du Conseil en janvier de mettre en vente l'hôtel-restaurant de la Commune et après expertises et estimations, les services de l'État (France Domaine), le bien est mis en vente pour 800 000 €.

En tant que locataire, la Société GGN a la priorité pour s'en rendre acquéreur.

INTERCOMMUNALITÉ

Bilan 2011

Cette année encore la CCNOA aura atteint ses objectifs en matière de gestion et aura même réussi à le dépasser en réduisant ses dépenses de 8% sur son budget de fonctionnement. Ceci en améliorant la qualité de ses services.

En terme de retour à l'équilibre de sa trésorerie, ces résultats permettront à la CCNOA de confirmer les objectifs visés pour 2012 et de voir l'avenir avec plus de sérénité, tant pour son personnel que pour la réponse aux attentes des administrés.

Et pour le futur ?

La nouvelle loi territoriale, votée fin 2010, prévoyait la recomposition des communautés territoriales pour le début 2013, mais des considérations politico-électorales ont fait que l'agenda cible a été revu...

En conséquence, après nous avoir mis la pression, la montagne accouche d'une souris et tout sera à revoir en 2014, voire 2015 ; autant dire que nous aurons probablement le temps de finir le mandat actuel plus calmement.

HISTOIRE DE LA VANILLE...

C'est au Mexique que les premières gousses de vanille furent récoltées sur les orchidées sauvages. L'homme s'aperçut très vite que tombés à terre lorsqu'ils étaient

mûrs, les longs fruits minces de ces plantes fermentaient sous couvert de l'humus, en dégagant un arôme exquis.

La première mention de la vanille se trouverait dans les chroniques du souverain aztèque **Itzcoalt** (1427-1440).

Les aztèques connaissaient la préparation pour que l'épice conserve son arôme et ils l'utilisaient probablement depuis des siècles dans des boissons cacaotées, afin d'adoucir l'amertume du chocolat.

En langue aztèque, la vanille était appelée « *tlixot chil* », ce qui signifie « gousse noire ». Il faudra attendre plus d'un siècle pour qu'un Européen lui donne un nom aux consonances latines et prononçables pour l'Occident. Etymologiquement, le nom vanille dérive de l'espagnol vainilla, qui a également donné vagin et signifie gaine, gousse, étui.

Ce fut Christophe Colomb qui la rapporta sur notre continent lors de son troisième voyage en « Inde » en 1518, le conquistador espagnol Hernan Cortès a rapporté les premiers plants de vanille mexicaine en Europe.

D'après le témoignage d'un officier, lorsque Hernan Cortès et ses soldats entrèrent dans la ville de Technochtitlan, aujourd'hui Mexico, l'empereur aztèque Montezuma leur aurait offert un breuvage au chocolat vanillé dans des gobelets d'or.

Pendant plus de deux siècles le Mexique conservera le monopole de la culture de la vanille : toutes les tentatives de produire cette orchidée hors de son aire naturelle d'origine se soldèrent par des échecs. On ignorait, en effet jusqu'au 19^{ème} siècle que c'était une espèce d'abeilles spécifique au Mexique (abeille Mélipona) qui jouait le rôle fécondateur, indispensable à la formation du fruit.

Ce n'est qu'en 1836, que le botaniste belge Charles Morren découvre la pollinisation artificielle de l'orchidée.

Quelques années plus tard, en 1841, sur l'île de la Réunion, un jeune esclave de 12 ans, Edmond Albius, parvient seul à trouver comment se substituer à l'abeille Mélipona. Sa méthode est tellement simple que c'est encore celle pratiquée aujourd'hui ; il faut féconder chaque fleur une par une. Pour cela, il est nécessaire de réunir manuellement les organes mâle et femelle qui sont séparés par une membrane étanche appelée « rostellum »

Huit mois après la fécondation, les gousses vertes sont enfin prêtes à être récoltées. Il faudra environ 5 kg de vanille verte pour obtenir 1 kg de vanille traitée.

Le premier traitement consiste en une immersion courte d'environ 3 minutes dans l'eau chaude à 62 ° C, afin d'arrêter toute évolution organique.

Ensuite, les gousses sont drapées dans des couvertures de jute afin de suer et de perdre une partie d'humidité.

Après 1 à 2 jours, ce processus provoque une fermentation qui donne à la vanille son aspect brunâtre. Les gousses sont alors séchées au soleil pendant environ 2 semaines afin de stopper tout processus de fermentation. Puis les gousses obtenues sont classées selon leur qualité et leur longueur.

La vanille est alors enrobée dans du papier paraffiné et stockée dans des boîtes hermétiques en fer blanc.

Propriétés de la vanille : on attribue énormément de propriétés à la vanille. Vérités et parfois légendes, en voici les principales :

- contre la fatigue et l'insomnie ;
- anti-stress ;
- apéritive et facilite la digestion ;

- anti-déprime : au même titre que le chocolat, elle permet de se prémunir des petits coups de déprime ;
 - aphrodisiaque : son exploitation massive en parfumerie n'est pas anodine, la vanille contient des essences volatiles qui stimulent les sens ;
 - antiseptique ;
 - régénérant : utilisée en cosmétique, par exemple, la vanille de Madagascar est au cœur de la formule anti-âge de Chanel.
- Un clin d'œil de la revue ANR.*
 Source : www.goussevanille.com ; pour plus d'informations et des recettes rendez-vous sur ce site.

ECOLE

Effectifs 2011-2012

Cette année le SIMEP accueille 106 élèves inscrits dans nos écoles et les effectifs se répartissent ainsi :

PEYRENS	32
TREVILLE	18
SOUILHE	19
LA POMAREDE	17
PUGINIER	20

Sorties scolaires

RECANTOU PATOES, par Jérôme

L'OCCITAN

L'Occitan es :

La minoritat mai granda d'Europa.

- 2 milions de locutors en França, Espanha e Itàlia.
- 6 dialèctes màgers pazrlats de Niça a Balona, de Lemotges a Fois.

Una cultura fondadoirra..

- La sorga culturala de l'Europa d'uèi amb los trobadors.
- Un prèmi Nobel de litetatura : F.Mistral.
- De teatre, de rap, de literatura policièra, de jazz, de poesia, de musica populara d'uèi e per deman.

Un imatge positiu

- 70 percents de la poblacion veson l'occitan coma un plus economic.
- Mai de 50 percents de la poblacion vòlon mai de mejans per l'espandiment culturau de l'occitan.

Traduction :

L'occitan, c'est :

La plus grande minorité d'Europe.

- 2 millions de lecteurs en France, Espagne et Italie.
- 6 dialectes principaux parlés de Nice à Bayonne, de Limoges à Foix.

Une culture fondatrice :

- La source culturelle de l'Europe d'aujourd'hui avec les troubadours.
- Un prix Nobel de littérature : F. Mistral.
- Du théâtre, du rap, de la littérature policière, du jazz, de la poésie, de la musique populaire d'aujourd'hui et pour demain.

Une image positive :

- 70 % de la population estime que l'occitan est un plus économique.
- Plus de 50 % de la population veulent plus de moyens pour le développement culturel de l'occitan.

Quelques proverbes pour terminer :

Co que se veï, se pot pas amagar ; (*Ce qui se voit, on ne peut le cacher*),

Cada pichot ucelo a son pichot coratge ; (*Chaque petit oiseau a son petit courage*),

Cada aucel trapa son nis bel ; (*Chaque oiseau trouve son nid beau*),

Tot aquo s'arregara sus lou cousin ; (*Tout s'arrange sur le cousin*),

Fevrié, cal que quite lou balat plé ; (*Février, doit se terminer avec les fossés pleins*).

ENGLISH CHRISTMAS CORNER, par Peter

How different is an English Christmas I hear you ask, well it is on the same date, so maybe not so much!

To start with the richly flavoured traditional baked Christmas cake & steamed Christmas Pudding must be made at least a month in advance so that they can mature, every body in the household should join in & give them a good stir for luck! A “silver” coin (traditionally an old silver threepenny piece) is added to the pudding so that the lucky finder (lucky if they don't break a tooth) can make a wish.

We send lots of Christmas Greetings Cards to all our family & friends & as these MUST arrive by the 25th it makes a lot of work for the Royal Mail (U.K. Postal Service) who take on extra temporary Postmen & exhort us to “POST EARLY FOR CHRISTMAS” every year. As I have previously mentioned there are the “Mince Pies” & door to door “Carol Singers” (English Corner 4. Dec, 2009) to get us in the festive spirit & then, like here, on the evening of the 24th, churches hold midnight mass to celebrate Christ's birth & Carols are sung then also. Strictly speaking the Christmas decorations are hung & the tree is brought in & decorated on Christmas Eve but most people do it earlier these days, then before retiring for the night the children hang empty stockings (or pillowcases as is more normal these days) by the chimney for Santa Clause to fill & leave him a glass of Port & a mince pie for his delectation.

No chance of a “lie in” on Christmas morning as the children are up at the “crack of dawn” to see what Santa has brought which with a bit of luck lives up to expectations. The adults can then open their gifts from under the Christmas tree then there is time to go to church for those who wish to before the main Christmas meal which most people nowadays take as a late lunch at around, say 14:00. The majority of

families in the British Isles have a roast turkey with all the trimmings, eg. Gravy, 2 Stuffings (Chestnut & Sage & Onion), Bread Sauce, Bacon & Chipolata Sausage, Cranberry sauce, Roast potatoes Brussels Sprouts etc. Not forgetting the grand finale of the steamed Christmas Pudding served alight with burning Brandy poured over it & eaten with Brandy sauce & Rum Butter. Then of course it's the Queens speech broadcast to the nation on Radio & Television when most of us doze of on the sofa to awake later for a cup of tea & a piece of Christmas Cake & maybe much later if we feel peckish (hungry) a Turkey sandwich (with all the trimmings!).

CHRISTMAS CRACKERS

Were invented in 1847 by Tom Smith a baker of wedding cakes from Clerkenwell London from an idea he had on a visit to Paris, yes Paris France when he tasted & liked a sweet called ‘Bon bon’ an almond sweet wrapped in paper that was twisted. He tried selling this ‘new’ sweet in London & they became



very popular especially with courting couples so as a new ‘gimmick’ he added love mottos on slips of paper. By 1846 he was a very successful businessman & when the crackle of a log fire gave him the idea to add 2 thin strips of card joined by a little saltpetre which cracked & flashed when pulled apart he never looked back; & you can still buy ‘Tom Smith’ Crackers today.

Traduction :

Quelle différence y a-t-il avec un Noël anglais, allez- vous dire, déjà c'est à la même date, alors il n'y en a peut-être pas tant !

Pour commencer le "pudding" de Noël gâteau traditionnel richement parfumé et cuit à la vapeur doit être préparé au moins un mois à l'avance afin qu'il puisse mûrir, chacun dans la maison doit participer en le remuant pour avoir de la chance. Une pièce d'argent (traditionnellement une vieille pièce en argent de trois pence) est cachée dans le pudding pour que le chanceux qui la trouve (chanceux s'il ne se casse pas une dent) puisse faire un vœu.

*Nous envoyons beaucoup de cartes de Noël à toute la famille et aux amis, elles **doivent** arriver avant le 25, ce qui fait beaucoup de travail pour la Royal Mail (Service postal du Royaume-Uni) qui utilise des postiers temporaires et nous exhorte à "**poster tôt pour Noël**" chaque année.*

Comme je l'avais expliqué précédemment, il y a les «mince pies» et le porte à porte des "Chanteurs de l'étoile» (English Corner du 4 décembre 2009) pour nous mettre dans l'esprit festif et puis, comme ici, le soir du 24, les églises organisent la messe de minuit pour célébrer la naissance du Christ et les chants de Noël sont alors chantés. En principe, les décorations de Noël sont accrochées et l'arbre est apporté décoré la veille de Noël, mais la plupart des gens le font quelques jours plus tôt, puis avant de se retirer pour la nuit les enfants accrochent des bas vides (ou plutôt des taies d'oreiller de nos jours) près de la cheminée pour que le Père Noël puisse les remplir et ils lui laissent un verre de porto et une «mince pies» pour sa délectation.

Aucun risque de grasse matinée pour les enfants, le matin de Noël, ils sont levés aux aurores pour voir si ce que le Père Noël a apporté est, avec un peu de chance, à la hauteur des attentes. Les adultes peuvent alors ouvrir leurs cadeaux sous le sapin de Noël et ensuite, il est temps d'aller à l'église pour ceux qui le souhaitent avant le repas principal de Noël que la plupart des gens aujourd'hui prennent en déjeunant tardif vers 14h00. La majorité des familles dans les îles britanniques font une dinde rôtie avec tous les accompagnements, par exemple. Sauce Gravy, deux farces (marrons, sauge, et oignons), sauce au pain, bacon et saucisses Chipolata, sauce aux canneberges, pommes de terre

rôties choux de Bruxelles etc.¹ Sans oublier la grande finale du pudding à la vapeur de Noël servi flambé au Brandy et dégusté avec une sauce Brandy et Rum Butter. Enfin bien sûr, c'est le discours de la Reine à la nation, diffusé à la radio et à la télévision, que la plupart d'entre nous écoute en somnolant sur le canapé avant de se réveiller plus tard pour une tasse de thé et un morceau de gâteau de Noël et peut-être beaucoup plus tard si nous nous sentons un petit creux d'un sandwich à la dinde (avec toutes les garnitures!).

CHRISTMAS CRACKERS²

Ils furent inventés en 1847 par Tom Smith un boulanger, spécialisé dans les gâteaux de mariage, de Clerkenwell à Londres à partir d'une idée qu'il avait eu d'une visite à Paris, oui Paris, en France, quand il goûta et aima un bonbon appelé "Bon Bon", une amande sucrée emballé dans un papier torsadé. Il a essayé de vendre cette «nouvelle» douceurs à Londres et elles sont devenues très populaires, surtout auprès des couples d'amoureux de sorte qu'il ajouta comme nouveau «gimmick» des slogans d'amour sur des bouts de papier.

En 1846, il était un homme d'affaires prospère et quand le crépitements d'un feu de bois lui donne l'idée d'ajouter deux fines lanières de carte jointes avec un peu de salpêtre qui éclataient et flashaient lorsqu'on les sépare en tirant ; il n'a jamais regardé en arrière; et vous pouvez toujours acheter des 'Tom Smith' Crackers aujourd'hui.

ASSOCIATIONS

AG du comité des fêtes

Le Comité des fêtes élira son bureau lors de son Assemblée Générale prévue mi janvier.

¹ Note du traducteur : Peter, merci de prévoir un article prochain sur les sauces anglaises...

² Lire : http://fr.wikipedia.org/wiki/Christmas_Crackers

Associations locales

Comité des Fêtes :

Céline CARLES - 04 68 60 40 57

Pétanque (et tarot)

Yveline PETIT - 04 68 60 43 93

Chasse

Ghislain de La Motte - 04 68 60 47 14

Tourisme et Nature (Pêche)

Thierry TORRESIN - 04 68 60 40 57

AGENDA

Vœux du Conseil, samedi 14 janvier à 17h00.

INFOS PRATIQUES

La Mairie est ouverte au public chaque mardi de 14h30 à 19h00 et vendredi de 14h30 à 18h00. Le Maire assure une permanence tous les troisièmes vendredis après-midi de chaque mois, des rendez-vous (le soir après 18h) peuvent être demandés à la Mairie.

L'inscription sur les listes électorales se fait à la Mairie jusqu'au 31 décembre 2011.

Déchets verts

La Préfecture nous rappelle la loi 96-659 du 26 Juillet 1996 du code général des Collectivités et des postes et télécommunications qui donne obligation aux propriétaires riverains de procéder, à leurs frais, à l'élagage des branches d'arbres au droit des lignes aériennes du réseau téléphonique de France Télécom. Ces travaux n'étant pas correctement réalisés par les riverains, il nous est demandé de faire ce rappel.

Pour tout renseignement complémentaire :

04 68 10 27 25 ou 04 68 10 28 97

Infos sociales

CCNOA - SAD Téléphone : 04 68 60 66 43

Agence Postale

L'Agence Postale sera fermée du 19 au 23 décembre 2011.

ETAT CIVIL

Néant

Notre site Web : <http://www.ccnoa.fr/pomarede>



**Joyeuses fêtes et
très bonne année 2012**