L'ECHO DU LAC

Petites et grandes nouvelles de Tauriac
Mars 2024

LE MOT DU LAC

Chères Tauriacoises et Chers Tauriacois,

Hier, les vœux du Maire, la galette, le potager en friche, l'écharpe autour du cou et le chapeau sur la tête.

Aujourd'hui, j'ai l'impression que nos yeux regardent en couleur.

Sur la pelouse, du jaune, du blanc, du rose, les fleurs du printemps sont arrivées, les fruitiers ont mis au bout de leurs branches des bijoux de couleur.

Et nous, nous avons l'air un peu plus réveillé.

Au service technique, Thierry et Pierrot ont changé de vitesse et de langage, le « il faut faire » a remplacé le « on verra » ; la tondeuse est sortie et les pots de peinture sont ouverts.

La Mairie et le Comité des fêtes commencent la réflexion et la mise en place des marchés d'été.

L'animation, la buvette, les exposants, le vide grenier, la St. Jean.

De son côté la Mairie est restée l'œil ouvert ; l'adressage, l'eau, les grands travaux, … sont en bonne voie, mais comme partout, il y a des priorités.

Notre village, comme beaucoup d'autres a des oreilles et, malheureusement les bruits du monde ne sont pas bons. Nous devons vivre unis et profiter de chaque moment.

Notre village a aussi un cœur, et c'est avec tristesse et affection que nous avons accompagné nos anciens vers leurs dernières demeures, nous ne les oublierons pas.

Notre village a aussi des malades, nous pensons à eux et espérons les revoir bientôt.

Notre village, c'est un tout, rires, joies, peines, larmes et c'est ensemble que nous vivrons ces moments Tauriacoises, Tauriacois à bientôt dans nos rues, nos places, nos fêtes et continuez à nous donner la force pour faire prospérer notre village.

Gérard Flament.
1° Adjoint.

Dans le cadre de la présentation du Plan Communal de Sauvegarde (PCS), vous êtes conviés à une réunion publique qui se déroulera le **vendredi 19 Avril 2024 à 20h30** dans la salle de la Mairie.

RÉUNION PUBLIQUE

Retrouvez l'actualité de votre commune sur notre page Facebook https://www.facebook.com/TauriacLot
et sur Intramuros https://www.intramuros.org/tauriac

Du côté de chez nos voisins

Après plusieurs mois de fermeture, l'épicerie multiservices de Puybrun a ouvert ses portes depuis le vendredi 9 février. Le commerce s'appelle maintenant "Le Comptoir des elfes" et il est géré par Delphine BERNERON avec l'aide précieuse de Xavier, son mari.

Leurs jours de fermeture sont les dimanches après-midi et les lundis.

Ils proposent de nombreux services tels que :

Epicerie
Tabac
Française des jeux
Bijoux
High-Tech
Cadeaux
Librairie
Epicerie fine
Produits et vins régionaux, …

Pour la troisième saison, le groupe « Décorations de Noël » a transformé notre village pour les fêtes de fin d'année. Nous les félicitons pour leur beau et minutieux travail et les remercions de contribuer ainsi à la vie du village.
Le groupe « Décorations de Noël » tient particulièrement à remercier l'artisan peintre qui leur a fait don de fonds de peinture, toutes les personnes qui ont décoré ou illuminé leurs maisons, celles et ceux qui les soutiennent et les félicitent pour leur travail de fabrication et de mise en place des décorations ainsi que les enfants et leurs parents ayant participé à l'atelier de fabrication. Ils remercient grandement l'Association Développement Tourisme et la Mairie de Tauriac pour leurs soutiens ; cela les encourage à continuer.
Ce petit groupe de bénévoles avec peu de moyens sont à la recherche de bâches pour la protection de leurs décorations entreposées. Si vous pouvez les aider, n'hésitez pas à prendre contact avec eux.

Un concert de harpes aura lieu **le samedi 06 avril à 18h** en l'Eglise de Tauriac. L'entrée et la participation sont libres.

Pour plus d'information :

Mail : lotharpes46@gmail.com

Instagram : @lotharpes

Facebook : @Lot Harpes

La Paysanne Rit ré ouvre ses portes le 30 Mars prochain.

En plus des paniers de légumes bio et frais récoltés le matin même de chaque distribution, Alyne et Christophe proposeront d'autres produits (listés ci-dessous) provenant de leurs partenaires locaux et tous certifiés Agriculture Biologique.

N'hésitez pas à vous rendre à la Paysanne Rit à Tauriac pour les découvrir :

La Ferme d'Élodie et Julien à BETAILLE :
- Patanoix : pâte à tartiner à base de noix parfum Nature, Vanille, Cannelle et Chocolat.
- Huile de noix : en bouteille de 25 cl ou 50 cl
- Farine de blé moulue à la meule de pierre : proposé en Type 65 et Type 80 en sacs de 1 kg ou 3 kg

Ferme Les Simples de Sophie à QUEYSSAC LES VIGNES :
- Œufs fermiers bio : boîtes de 6 ou de 12

Ferme Ricochon à LACAM D'OURCET :
- pâté, pâté de tête, rillettes, boudin, saucisson sec, lonzo, coppa et plein d'autres choses.

Domaine des Mille et Unes Pierres à BRANCEILLE :
- Un vin rosé (75 cl)
- Deux vins rouges (75 cl, les deux sans sulfites ajoutés)

Le rucher de Sasmayoux à TERROU :
- le miel Printemps (floraisons printanières)
- le miel Ségala (ronces, châtaigner)
- la farine de châtaigne
- les bonbons au miel

La ferme de Louisotte à B :
- crèmes de marron allégées en sucre,
- crèmes de marron sans sucre,
- tagliatelles à la châtaigne,
- sirop de châtaigne.

Le passage à l'heure d'été se fera dans la nuit du samedi 30 Mars au dimanche 31 Mars 2024.
A 2h du matin il sera 3h.

Un petit astuce pour ne pas se tromper ☺

Au printemps, en avant
En hiver, en arrière.

ADRESSAGE

Le projet d'adressage se poursuit dans notre commune. Les voies ont été nommées et les numéros des habitations ont été définis. Nous vous dévoilons quelques noms de voies que vous allez voir apparaître dans l'année : Route du Bourg, Route du Lac, Route de Magnol, Place de la Mémoire, Allée de l'Eglise, …

Nous travaillons actuellement sur le choix des fournitures, des fournisseurs ainsi que sur l'inventaire des coordonnées de tous les habitants.

Pour cela, Catherine DUFAU, Nicolas CALLE, Laurent ROUSSEAU et Fanny VALETTE viendront à votre rencontre pour récupérer, avec votre accord, vos coordonnées qui seront utiles dans la finalisation de ce projet..

ETAT CIVIL

Naissance

Le 02 Décembre 2023, de la petite Elise VERN LAVAL
Le 02 Janvier 2024, du petit Tiago RISPAL FERNANDES
Le 28 Janvier 2024, de la petite Romane AUDUBERT SALESSE

Nous présentons toutes nos félicitations aux heureux parents.

Décès

Le 8 Décembre 2023, Mme ORTAL Michèle, à l'âge de 80 ans
Le 17 Décembre 2023, de M BOUSTIE Georges, à l'âge de 84 ans
Le 24 Octobre 2023, de M CHAMINANT Claude, à l'âge de 83 ans
Le 16 Février 2024, de M OUBREYRIE Robert, à l'âge de 88 ans
Le 20 Mars 2024, de M DESTRAUX Guy, à l'âge de 87 ans

Nous adressons nos sincères condoléances à leurs familles.

Le car France Services sera de passage sur le parking de la mairie de 14h à 17h :

France services

Le mercredi 10 avril 2024

Pharmacies de garde

du vendredi 19h au vendredi suivant 19h,

Du 22 au 29 Mars :
Pharmacie de la Cère à Biars s/ Cère
05.65.38.43.70

Du 29 Mars au 05 Avril :
Pharmacie Gambetta à St Céré 05.65.38.19.62

Du 5 au 12 Avril :
Pharmacie du Centre à St Céré 05.65.38.06.37

Du 12 au 19 Avril :
Pharmacie d'Orlinde à Bretenoux 05.65.38.40.09

Du 19 au 26 Avril :
Pharmacie de Puybrun 05.65.11.48.24

Du 26 Avril au 3 Mai :
Pharmacie de la Cère

Du 3 au 10 Mai :
Pharmacie Gambetta

Du 10 au 17 Mai :
Pharmacie du Centre

Du 17 au 24 Mai :
Pharmacie d'Orlinde

Du 24 au 31 Mai :
Pharmacie de Puybrun

Le coin gastronomie

La recette des Galettes de pommes de terre à l'ail nouveau de la Paysanne Rit

Ingrédients pour 4 personnes :
- 1 kg de pommes de terre
- 1 botte d'ail frais
- 2 œufs - 3 à 4 c. à soupe de farine
- sel et poivre selon les goûts
- de l'huile d'olive ou du beurre selon les goûts

Recette :
- Rincer et émincer finement l'ail nouveau
- Eplucher et rincer les pommes de terre puis les râper très finement
- Presser les pommes de terre râpées dans la paume des mains afin d'enlever l'eau
- Les mettre dans une terrine avec l'ail frais,
- Ajouter le sel et le poivre selon les goûts, puis la farine et les œufs et bien mélanger
- Façonner à la main des petites galettes d'1 cm d'épaisseur
- Faire frire à la poêle dans un fond d'huile ou de beurre, 5 à 10 mn de chaque côté jusqu'à ce que les galettes soient bien dorées.

Bonne dégustation !

Pour recevoir le prochain numéro par mail envoyez vos noms et prénoms à : communication.tauriac@gmail.com

Imprimé par nos soins
Pensez au tri !
Ne pas jeter sur la voie publique