



d'ESCAMPS 46

BULLETIN D'INFORMATION N°8 : OCTOBRE 2010

Editorial

Une saison vient de s'achever, une autre commence ... la troisième du jeune Foyer Rural d'Escamps. Le bilan de l'année écoulée est largement positif. Si la chorale après un début prometteur a dû dans cette deuxième période se chercher un second souffle elle a réussi à le trouver et la nouvelle saison s'annonce, avec un répertoire en cours de renouvellement, studieuse. Le récital du début de l'été devrait permettre de montrer la qualité du travail des choristes et de leur chef.

Les autres activités se sont poursuivies dans les mêmes conditions que la première année et les participants ont fait preuve de beaucoup d'assiduité qu'il s'agisse de la gymnastique ou du théâtre qui a justifié sa réussite par les représentations de l'été suivies par un public nombreux. Quant au cinéma il a réuni au cours de ses séances mensuelles un nombre de spectateurs qui fait d'Escamps une des meilleures salles de Ciné –Lol quant au nombre de spectateurs La section restauration du petit patrimoine a pu poursuivre, grâce à la présence des jeunes du chantier international, la construction du mur de pierres sèches permettant la réouverture du chemin dénommé « lou comiérou ».

Pour la première fois les comptes de l'association ont pu être présentés dans la forme requise à savoir un compte de résultat et un bilan. Ils sont équilibrés : les activités s'autofinancent et les dépenses de fonctionnement ont été contenues.

L'assemblée générale qui s'est tenue le 2 septembre s'est déroulée dans de bonnes conditions. Les démissions d'administrateurs ont été compensées par l'arrivée de nouveaux membres voire des retours particulièrement appréciés comme en atteste la composition du bureau.

De nouvelles activités voient le jour et une collaboration étroite et fructueuse a commencé à s'établir avec le Foyer rural de Concots autour d'un projet commun : un « Chemin Faisant », il s'agit, comme cela a été réalisé l'an dernier à Cabrerets d'un parcours piétonnier avec des points d'arrêts correspondant à des éléments du patrimoine de nos communes (paysages et monuments) qui seront décrits et agrémentés d'œuvres d'art. Prévu pour l'été 2011 sa préparation réunit une équipe de conception commune aux deux Foyers Ruraux qui a déjà commencé à travailler.

Bon départ donc pour cette nouvelle année d'animation qui s'annonce particulièrement riche.

Denys Deltel

Billet

Conte d'automne ou la révolution des grenouilles

Escamps, terre des grenouilles, tout un symbole.....

Un jour, la municipalité prit un arrêté pour que les rivières souterraines remontent à la surface, et débordent suffisamment sur les coteaux devenus berges.

Ainsi fut fait. Sur le sol fertile, les récoltes se succédaient.

Et tout le monde était content.

De lointaines contrées, fort éloignées, les grenouilles arrivèrent en nombre, et par voie d'eau, car plus écologique et durable..

Elles pensaient pouvoir faire leur travail de grenouilles et fondèrent des familles.

Les partis extrêmes se plaignaient car trop nombreuses, elles proliféraient..

Elles s'appliquaient à faire correctement leur métier de batraciens :

prédire le temps, et avaler les moustiques.

Trop, c'est trop dénonça l'opposition.

Elles étaient certes nombreuses et annonçaient souvent la pluie, et du coup il y avait de plus en plus de moustiques qu'elles gobalent avec délectation, et la nuit certaines chantaient avec de fort jolies mélodies- on dit d'ailleurs que seuls les mâles donnent de la voix, mais c'est une autre histoire. .

Le système était déréglé, les gens en avaient assez de récolter des légumes et des céréales en bottes de caoutchouc ! Ça jasait dans les chaumières.

Alors, le comité décide d'organiser une batlue contre les grenouilles.

Tous étaient prêts.

Mais la grenouille en chef entendit ce remue ménage des préparatifs, et la nuit emmena ses troupes dans un village voisin, dont nous laissons le nom !

Le calme revient.

Les habitants d'Escamps partirent aux champignons, et retrouvèrent leurs activités favorites au FOYER RURAL d'ESCAMPS.

Anne Marie Gerschel



L'Assemblée Générale s'est tenue le 2 septembre 2010.

Le compte rendu des activités présenté par Henriette a été approuvé à l'unanimité. Celui montre que toutes les activités ont bien fonctionné, elles vont donc continuer dans le même enthousiasme.

Le rapport de gestion présenté par Anne Marie annonce un excédent de 39,66 E qui a été affecté au fonds de réserve.

Ensuite il a été procédé au renouvellement du CA ; suivi par la désignation de Bureau qui figurent ci-dessous.

La troisième année de l'existence de notre Foyer Rural s'annonce bien !

Président : Denys Delteil

Vice-Présidentes : Maggy Rigaudière, Ima Rotscheid

Secrétaire : Henriette Portal

Secrétaire Adjointe : Andrée Portal

Trésorière : Anne-Marie Stoullig-Gerschel

Trésorière Adjointe : Annie Fiori

Administrateurs : Jeanine Bras, Evelyne Cassan Jacques Dubillon, Joëlle Dubillon, René Estival, Jean Pierre Guérin, Christiane Molésin, Laurent Moles, Maxime Pechberty, Mélie Portal

Associés, animateurs et Gestionnaires d'activités :

Animations pour les jeunes enfants : Mélie Portal

Chemin Faisant (en collaboration avec le Foyer Rural de Concots) : Frans Rotscheid

Cinéma : Denys delteil

Chorale : Annie Fiori

Gymnastique : Aurélie Gras

Restauration du petit patrimoine : Laurent Moles

Théâtre : René Estival

Veillées Occitanes : Henriette Portal

Les activités régulières 2010 - 2011



THEATRE enfants : le vendredi à 18h

adultes : le mercredi à 20h30.

Contact : René tel 05 65 31 65 47



GYM DOUCE : le mardi soir de 18h15 à 19h15

GYM TONIC : le mardi soir de 19h30 à 20h30

Les cours sont assurés par Stéphane Vaysse, animateur diplômé BE, qui utilise divers techniques (pilate, step, stretching etc)

Contact : Aurélie tel 06 22 20 36 30



CHORALE : le jeudi soir de 20h30 à 22h30

Contact : Annie tel 05 65 20 12 52



CINEMA : le troisième lundi du mois à 20h30

Contact : Denis tel 05 65 31 63 80 ou 06 82 93 33 29

Prochaine séance le Lundi 15/11

« Des Hommes et des Dieux » de Xavier Beauvois



VEILLEES OCCITANE : le mercredi soir tout les 15 jours.

Contact : Henriëtte tel 05 65 31 69 31



AIDE EN INFORMATIQUE :

Contact : Jean Pierre tel 06 08 53 93 46



ANIMATION ENFANTS : Halloween et Paques .

Contact : tel 05 65 35 04 68 / 05 65 22 71 47 ou
06 22 34 58 24

Halloween à Escamps

« Trick or treating » suivi par une boum !!!
Samedi 30 octobre 2010

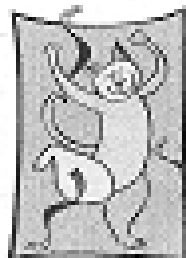


TRICK OR TREATING

Comme les années précédentes on organise une récolte de bonbons à Escamps le samedi 30 octobre de 16h à 17h. Rendez-vous devant l'église.

Les enfants d'Escamps et leurs copains sont invités à se déguiser avec des costumes qui font peur (squelettes, sorcières, monstres...) et venir sonner aux portes du village pour demander des bonbons et autres douceurs en disant « Trick or treat ! » (« Des friandises ou un mauvais tour ! »).

NOUVEAU CETTE ANNÉE : Merci aux habitants qui veulent accueillir les enfants de confirmer leur participation par téléphone ou email (voir coordonnées ci-dessous). Deux ou trois bonbons par enfant suffisent largement, merci.



BOUM D'HALLOWEEN

Cette année, la récolte de bonbons sera suivi par une boum d'Halloween avec musique et lumières à partir de 17h dans la Salle de Conseil à côté de la Mairie d'Escamps !!!

Merci aux parents d'apporter vos gâteaux, sandwiches, fruits, boissons... à la Salle de Conseil le samedi 30 entre 14h et 15h et de nous aider à décorer la salle si vous êtes disponibles. Les citrouilles creusées seront aussi les bienvenues.



Pendant la boum : Concours de déguisement !!!

Merci de confirmer votre participation (bonbons/décoration) :

Kate Caine : 05 65 35 04 68 / katebignold@btinternet.com

Katharine Gailleton : 05 65 22 71 47 / denisked@hotmail.com

Mélie Portal : 05 65 21 01 67 / mélieportal@aliceadsl.fr

Les origines d'Halloween

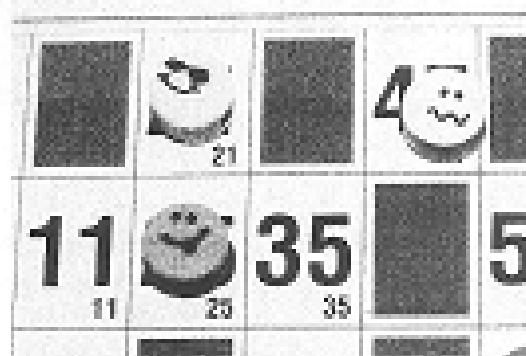
Bien qu'Halloween soit très populaire aux Etats-Unis, cette fête est originaire d'Europe. Comme d'autres célébrations, elle possède des origines lointaines et a été remise à la mode après de nombreux siècles d'oubli. Cette fête remonterait, avant le début de notre ère, à la fête celtique de Samain et se serait enrichie au fil des siècles de croyances venant de la Rome antique, de l'Europe du Nord et d'Irlande. Elle a été importée aux Etats-Unis au XIXe siècle, sous l'influence des Irlandais.

Le point commun de toutes les traditions qui ont influencé la fête d'Halloween est la célébration de la fin des récoltes et l'annonce de l'hiver. Il y a 2000 ans, les Celtes croyaient que les mauvais esprits profitaient des nuits, plus longues en hiver, pour venir tourmenter les vivants.

Une légende très ancienne veut donc que, pendant la nuit du 31 octobre, les fantômes se mêlent aux vivants. C'est pourquoi une coutume consistait à laisser de la nourriture aux portes des villages comme une offrande aux fantômes, afin d'apaiser leurs esprits. Aujourd'hui, les déguisements des enfants le soir du 31 octobre font référence aux êtres surnaturels (fantômes, sorcières, lutins) qui régner sur le monde de la nuit.

Le loto

Comme nous avons
prenez plaisir à
Foyer Rural
sommes heureux
la prochaine date.
retrouverons donc



remarqué que vous
notre loto annuel du
d'Escamps nous
de vous communiquer
Nous nous

Samedi 15 janvier 2011 à 20 h 30 dans la salle des fêtes d'Escamps

De nombreux lots et beaucoup d'ambiance autour d'un verre de vin chaud !
Apportez nous votre bonne humeur pour une soirée bien réussie.
Tous vos lots sont bienvenus.

Infos : Maggy : tel 05 65 31 68 97

Piques Niques de Noël le 18 décembre à 19h dans la salle des fêtes

Cette année encore le Père Noël sera parmi nous
pour gâter nos enfants. Un goûter suivi d'un buffet,
des chants de Noël, de la musique vivante, des
dans es traditionnelles, dans une salle que nous
aurons joliment décorée ! Tout ça au programme.
Nous comptons sur vous pour apporter un plat
typique de votre région afin de partager ensemble la
magie de Noël!



Infos : lma tel 06 25 78 53 48

Occitan

Les soirées
repris le 22
rythme de la
sous la houlette
Boucher. Elles
tous ; pratiquants
comprenant, ou



Occitanes ont
septembre sur le
quinzaine toujours
de Guilhem
sont ouvertes à
ou simples
même simple
sympathisants.....

Les participants servent d'hôte à tour de rôle et se retrouvent maintenant à une
bonne douzaine pour partager conversation, thème, versions et..... gâteaux !

Quand les foyers ruraux de Concots et Escamps mettent leurs valeureux randonneurs en commun.....

Le premier dimanche de chaque mois le foyer rural de Concots organise une marche à laquelle nous sommes gentiment conviés.

C'est ainsi que dimanche 3 octobre 35 randonneurs dont une bonne dizaine d'Escamps ont fait une boucle de près de 9 km appelée « Escamps Nord » qui des Rozières en passant par Salomor, les Agranades, les Garouilles et Millet les a ramené sain et sauf au village non sans avoir découvert quelque superbe gariotte ou une igue (?) quasi inconnue des autochtones présents !

Un chocolat chaud et quelques bons gâteaux maison offerts par le foyer rural de Concots et il ne restait plus que quelques mollets un peu tendus mais le souvenir d'un beau parcours par un temps tout aussi beau.



Quelques nouvelles des fédérations régionale et départementale.

On notera un changement de présidence au niveau régional où Yvon Moutanié a cédé « le manche » à Jacqueline Delcune.

La réunion du conseil d'administration du 16-09-2010 de la fédération régionale a traité :

- du suivi du budget prévisionnel 2010

- des projets départementaux (une subvention de 1000 E a été confirmée pour le Lot pour l'exposition sur l'Art Postal « Meli – Mail Art » qui s'est déroulée à Saint Simon)
- du service civique (un jeune va être recrutée dans ce cadre sur Toulouse)
- de la présentation de « Passatges 2010 » qui aura lieu en Aveyron et pourrait se faire en 2011 sur le Lot en fédérant les foyers ruraux d'Arcambal, Concots et Escamps. Affaire à suivre.....
- de la création de sites Internet où un appui régional pourra être sollicité à l'avenir.
- de la mise en place d'un groupe de travail sur les statuts.
- d'un projet « valorisation de l'Occitan » en gestation dans le Tarn mais à vocation régionale.

La fédération départementale quant à elle tiendra son conseil d'administration le 21 octobre.

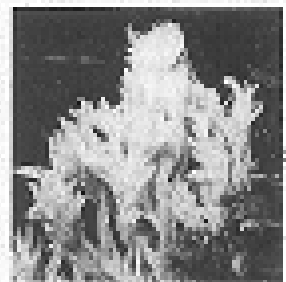
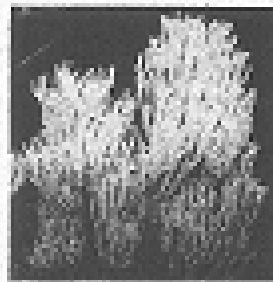
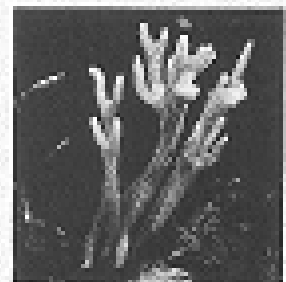
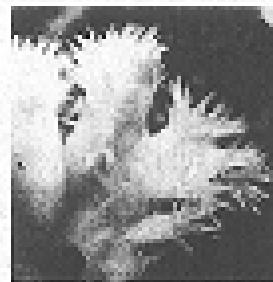
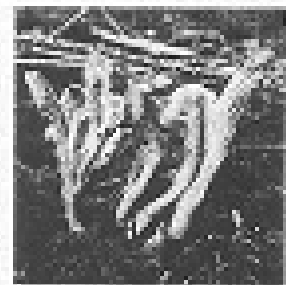
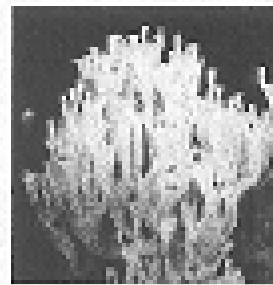
Christiane Molesin

Clavariacées, clavicornacées et clavulinacées : les clavaires

Les champignons qui se transforment en buissons !

- Classification de la famille :
- Division : amastigomycota
- Sous-division : basidiomycotina
- Classe : homobasidiomycètes
- Sous-classe : aphylophoromycétidées
- Ordre : clavariales

Ces champignons aux allures de petits buissons ou vers dressés aux couleurs insolites font partie d'une petite famille de membres discrets. Souvent cachées dans la litière, leur petite taille les rendent difficiles à dénicher. Le "chapeau" est dressé soit en forme de pédoncule (étroit ou en massue), soit ramifié soit arbustif. Aucune de ces espèces n'est vraiment toxique mais leur faible consistance les rendent inintéressantes pour le gourmet.



Bolets à la crème

Nombre de convives :

2 personnes

Ingédients :

- 500 gr de bolets
- 20 cl de crème fraîche
- 30 gr de beurre
- 2 cl de persil haché
- 1 échalote
- 1 cl de citron
- huile de tournesol
- sel et poivre gris

Temps de préparation : 25 minutes

Éliminer les tubes des bolets dont la taille du chapeau dépasse 6 à 7 cm. Brosser ceux-ci ou les nettoyer sous un filet d'eau si nécessaire, les égoutter et les éponger soigneusement. Au tout dernier moment avant la cuisson, émincer en lamelles d'une épaisseur ne dépassant pas 1/2 cm.

Faire chauffer un filet d'huile dans une poêle, y plonger les bolets et les faire suer sur feu vif. Verser le citron et remuer régulièrement pour assurer une cuisson homogène. Après 7 à 8 minutes environ, lorsqu'ils auront presque entièrement rendu leur eau, poursuivre à feu doux pendant quelques minutes après avoir assaisonné et éviter de laisser sécher la préparation.

Pendant ce temps, hacher finement l'échalote puis l'incorporer avec le beurre et laisser encore mijoter pendant quelques minutes sans faire griller l'échalote.

Verser enfin la crème fraîche et laisser encore cuire 3 à 4 minutes à feu doux. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Dresser sur un plat préalablement chauffé, saupoudrer avec le persil haché - c'est prêt !

Commentaires

Les bolets arancés et massueux ont l'inconvénient, pour ceux qui mangent avec les yeux, de noircir rapidement après la coupe. L'utilisation du citron pourra limiter ce phénomène et diminuer quelque peu la viscosité provoquée par les tubes des plus petits champignons. La crème fraîche persévéra ce masquage tout en ajoutant de l'onctuosité à un plat qui convient parfaitement à une viande rouge grillée.