

*Association
des Gens du Nord*

Résidant en Lot et Garonne

Siège social : Hôtel de Ville – Villeneuve sur Lot



BULLETIN DE LIAISON

Décembre 2018

Programme des mois à venir...

17 février 2019	Carnaval au Vieux Chêne
7 Mars 2019	Fête des papys et mamies à la Ferme Laffite à MontGaillard
14 Avril 2019	Croisière sur le Lot
25 Mai 2019	Brantome en Dordogne
23 juin 2019	Méchoui à la Maison des Associations de Villeneuve Sur Lot

Pour adhérer à l'Association
ou pour tout renseignement

Le Président : Henri-Jean CUVELIER



05 53 40 31 21



cuvelier.henri-jean@neuf.fr

La Secrétaire : Laurence DEBOVE



05 53 79 99 18

06 70 77 13 03

(le soir)



gensdunord47@yahoo.fr

Site Internet : <http://www.pari47.com/les-gens-du-nord/>

Liste de nos sponsors

AUTREMENT FEMININ, lingerie.....	29
BLUE MARINE ; restaurant spécialité poissons	28
Boulangerie Pâtisserie des Fontanelles	7
CHEVIRON Laurent, joaillier fabricant.....	29
COMIN SARL, chauffage, zinguerie.....	4
JATI MARKET, Boucherie	32
JAYANT Eric, charcuterie.....	14
LABORDE Ambulance.....	20
LABORDE Pompes funèbres.....	20
MASSOU Frères, électronique.....	4
OPTIC 2000 ; opticien.....	29
POUWELS Benoît, traiteur	7
ROYAL VILLENEUVE, Spécialités asiatiques	12
THE CHEZ TOI.....	12
UNIVERS PRIMEURS, fruits et légumes.....	14
VOYAGE PASCAL, Autocariste, Agence de Voyage.....	3



Une belle journée

C'est à la salle des fêtes de la maison des Associations que nous nous sommes retrouvés le dimanche 24 juin 2018 pour le méchoui.

Tables décorées à l'effigie des bleus.... Au fait, ils nous ont ramenés la coupe du monde ! (On est, on est les champions !!!!)

Apéritif et toasts préparés avec grand soin par nos bénévoles si dévoués suivi d'un repas très apprécié par l'assemblée.

Un petit questionnaire sur les Gens du Nord à notre Président Henri-Jean, suivi du jeu de la pomme de terre, animé par Isabelle et Marie Claude.

Enfin ; il ne faut pas oublier une superbe ambiance assurée par Michel notre GA (gentil animateur).

Bonnes vacances à tous

Ginette



Tourisme et transport en Autocar
Agence de voyages

2 Boulevard Edouard Lacour
47000 AGEN
☎ : 05 53 98 50 60
www.autocarspascal.com





Télévision
Home Cinéma
Multimédia
MASSOU FRERES
 ELECTRONIQUE
05 53 70 33 58
 1 Boulevard Danton
 47300 Villeneuve-sur-Lot
BOSE

www.massou-freres-electronique.fr



DEPANNAGE
 CHAUFFAGE
 SANITAIRE
 RAMONAGE
 ZINGUERIE

Comin sarl

« Las Tres Peyres » - 47110 ALLEZ ET CAZENEUVE
 Tél. 05 53 40 21 80 - Fax 05 53 40 30 45

Tarte au Liboui

Cette tarte est une spécialité du Nord de la France. On l'appelle :



- Tarte au Libouli qui signifie lait bouilli dans le patois boulonnais.
- Tarte au papin ; autre nom donné à la crème- nom dérivé du flamand pap qui signifie bouilli,
- Tarte à gros bord car nos grands-mères réalisaient ce gros bord afin d'éviter que la crème ne s'échappe de la pâte briochée car souvent elles ne possédaient pas de moule et étalaient la pâte sur une plaque
- Tarte à l'prone quand elle contient des pruneaux.
- Tarte eud ducasse car traditionnellement on faisait cette tarte pour régaler les familles lors des grands repas ou les jours de ducasse. La ducasse est une fête foraine qui tire son nom du mot dédicace car elle était dédié à un saint. Eune ducasse sin tarte, chest eune fiète d'zou l'pleuf (une ducasse sans tarte, c'est une fête sous la pluie).

La plus célèbre est la tarte au papin de Mémère Harlé à Wirwignes, petit village du boulonnais mais la recette est jalousement gardée



depuis 1919. Elle est toujours servie dans ce restaurant du même nom dans ce village.

On retrouve cette tarte dans la plupart des boulangeries du Nord-Pas de Calais.

Ingrédients

Pour la pâte

- 10 g de levure fraîche
- 10 cl de lait
- 250 g de farine
- 1 œuf
- 60 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 1/2 cuillère à café de sel

Pour la crème libouli

- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 50 g de Maïzena
- 60 cl de lait
- 1 gousse de vanille

Préparation

Délayez la levure dans trois cuillères à café de lait tiède et laissez reposer 10 minutes.

Faites un puits avec la farine, déposez-y l'œuf, le beurre fondu, le sel et la levure. Mélangez, ajoutez le lait puis pétrissez la pâte. Laissez reposer la pâte 1 heure dans un endroit tempéré à l'abri des courants d'air en la couvrant d'un torchon.

Pour la crème, fouettez les œufs et la moitié du sucre, puis ajoutez la Maïzena. Chauffez le lait avec le reste du sucre, la gousse de vanille fendue en deux et après avoir gratté les graines, portez à ébullition et ajoutez-le au mélange précédent hors du feu.

Remettez le mélange sur feu moyen et mélangez jusqu'à ce que la crème épaississe. Retirez-la du feu, versez-la dans un saladier, filmez-la et laissez-la tiédir.

Étalez la pâte dans une tourtière et formez de gros bords. Versez la crème et lissez la surface. Avec les chutes de pâte formez un quadrillage sur la tarte et badigeonnez toutes les surfaces de pâte avec le jaune d'œuf.

Mettez au four 30 minutes à 210°C.

BOULANGERIE PATISSERIE des FONTANELLES

ARTISAN
BOULANGER
PATISSIER



Pâtisserie fine

Spécialité Maison : pain au levain, Meule, La Pesée

38 avenue de Fumel - 47300 VILLENEUVE SUR LOT
Tel. 05 53 70 13 23

Benoît POWELS Traiteur



TRAITEUR

Organisation de réception
Salle modulable de 20 à 250 personnes
Plats Cuisinés et Pâtisseries Artisanales
à emporter sur commande
pour tous vos événements
(Particuliers et professionnels)

Réception à domicile

(avec ou sans location de matériel et personnel)

Ld Lastuquettes - Rte Tournon - 47300 Villeneuve-Sur-Lot

Fax : 05 53 70 43 36

05 53 40 28 30

www.pouwels-traiteur.com - e-mail : audevieuxchene@wanadoo.fr



Retour de vacances

Après deux mois de vacances, la rentrée des chtis s'est retrouvée en ce beau jour d'automne à la ferme Lacqy de Saint Sylvestre.

25 adhérents ont répondu à l'invitation dont trois nouveaux à qui nous souhaitons la bienvenue.

La journée des retrouvailles s'est passée dans la bonne humeur...

Direction le verger, et c'est au milieu des pruniers que le propriétaire des lieux nous a fait un exposé sur l'activité de la ferme « le pruneau d'Agen » de la plantation à la récolte, puis le séchage du pruneau et la commercialisation du produit.

Enfin ; c'est l'heure de l'apéritif tant attendu : cela ne se refuse pas ! La grange était transformée en salle de restaurant pour nous accueillir dans une ambiance familiale comme toudis...

In a bin bu ! Apéro à base de liqueur de pruneaux... Cheto bin bon !

Bin mingé auchi... produits régionaux...

Et pour digérer, un pousse café maison bien costaud.

Ensuite nous avons embarqué pour une douce promenade sur le Lot. C'était formidable et très apprécié, guidé par des capitaines de bord géniaux. Le rire était au rendez-vous. Merci beaucoup.

De retour à la ferme, petits jeux de réflexion et de connaissance sur la région puis visite du musée : découverte des métiers d'autrefois chez le forgeron, l'horloger, le chapelier. Un retour en arrière avec l'exposition d'ustensiles anciens que nous avons bien connus et utilisés. Ça nous a fait revivre de bons souvenirs.

La visite se termine par le magasin de leur fabrication artisanale : apéritif à base de liqueur de pruneaux, les terrines de canard, pruneaux mi-cuits, pruneaux secs. Beaucoup de douceur à base de pruneaux et pleins de petits souvenirs. Nous avons passé une bonne journée. Merci à l'équipe. Merci aux organisateurs de la ferme.

Thérèse



Le pruneau d'Agen, toute une histoire

Le pruneau est venu de Chine par la route de la soie, le prunier s'établit dès l'antiquité sur tout le pourtour méditerranéen sous l'impulsion des grecs et des romains. La technique du séchage des fruits remonte à la même époque. Le pruneau, résultat du séchage d'une prune était donc connu des médecins grecs, romains et arabes depuis plusieurs siècles avant JC.

En Gaule c'est dans la première province romaine dite « La Narbonnaise » que se développa la culture du prunier. Il faudra attendre le XIII^{ème} et le retour de la III^{ème} croisade, pour que les moines de l'abbaye de Clairac (près d'Agen) hybrident des pruniers locaux avec des plans de pruniers de Damas ramenés de Syrie donnant ainsi naissance à une nouvelle variété de prunier baptisés « pruniers d'Ente » (du vieux français « enter » signifiant « greffer »). Par séchage au soleil des fruits de cet arbre ils obtinrent les premiers pruneaux d'Agen.

Grâce à son port sur la Garonne, Agen était la ville d'où les pruneaux étaient embarqués sur des « gabarres » à destination des ports de la façade Atlantique de l'Europe. Estampillés du nom de leur port d'expédition; les pruneaux furent très tôt associés au nom de cette ville. L'appellation Pruneaux d'Agen perdura ainsi au fil des siècles jusqu'à sa reconnaissance officielle par l'union Européenne en novembre 2002, matérialisée par l'attribution d'une IGP (Indication Géographique Protégée).

Ainsi seul, les pruneaux, issus de cette zone géographique ont droit à l'appellation « Pruneaux d'Agen ». Ces fruits sont exclusivement

Royal Villeneuve
Spécialités asiatiques

► BUFFET - WOK - SUSHI - MAKI - GRILLADE ◀



► **05 53 36 99 88**

NOUS TROUVER



ZAC de Parasol - Route de Fumel - 9006 Rue des Rossignols
47300 VILLENEUVE-SUR-LOT

Thé Chez Toi *dégustation et vente à emporter*



1, Boulevard G. Leygues
 47300 VILLENEUVE/LOT

05 53 36 83 49

produits dans les vergers de prune d'Ente plantés dans cette zone. Ils y sont séchés, conditionnés et transformés par les entreprises implantées obligatoirement dans ce même territoire reconnu.

La production du pruneau sur la ferme Lacaÿ

Pruniculteur depuis plus de cinquante ans, les propriétaires mettent un point d'honneur à faire une prune d'ente de qualité, pour ainsi, cette prune juteuse et sucrée est cuite dans four à 72°C pendant 16 heures pour obtenir un pruneau irréprochable et naturellement bon.

Leurs vergers de pruniers, situé aux alentours de la ferme, ont été depuis le début exploités par une agriculture raisonnée qui privilégie la qualité de la prune d'ente à sa quantité.

Sur le prunier, l'agriculture Biologique permet de traiter moins et uniquement avec des produits naturels (argile, bouillie bordelaise, coccinelles,...) ce qui vous garantit un pruneau sain sans produits chimiques.

Leurs produits sont fabriqués à partir des recettes de l'arrière grand-mère de la famille.

Ils transforment leurs pruneaux dans le respect des recettes familiales et, dans certains cas, sont améliorés afin de préserver un maximum le goût du fruit (par exemple moins de sucres dans les confitures, etc.). Pour une majorité des produits à base de pruneau, tous les produits ajoutés proviennent de l'Agriculture bio afin de préserver leur label.

Réception, agréage et séchage des prunes

Une fois ramassées, il faut en moins de 24H passer les prunes dans un bain d'eau pour enlever toutes les feuilles, branches et toute



Votre spécialiste
en Fruits et Légumes

Produits régionaux
(fromage, viande, épicerie...)

Produits Asiatique

ZAC de Parasol
47300 Villeneuve-sur-Lot
☎ 09 81 72 44 49

Fruits et Légumes de Qualité



Ouvert

Du lundi au samedi
de 8 h 30 à 19 h 00



Charcuterie traditionnelle - plats cuisinés
Fabrication maison

Eric JAYANT

Les Frontanelles - Route de Fumel
47300 VILLENEUVE SUR LOT

☎ 05 53 70 08 31

Tous les mardis et samedis,
sous les Halles



autre souillure physique puis les trier pour enlever toutes les prunes pourries, éclatées, écrasées pour ensuite les mettre à plat dans des claies.

Les claies sont ensuite mises dans les fours pendant 16h à 72°C. Les pruneaux qui ressortent sont mi-cuits (entre 30% et 35% d'humidité pour un pruneau mi-cuit).

.Réception des pruneaux et son calibrage

Les paloxs de pruneaux mi-cuits sont ensuite pesés, puis leur qualité est contrôlée (30% d'eau, pas de moisissures, etc.). Les contrôles effectués, ils sont calibrés (on compte le nombre de pruneau par 500gr) puis classés :

- Gros : 77/66 pruneaux pour 500gr
- Très gros : 55/44 pruneaux pour 500gr
- Géant : 44/33 pruneaux pour 500gr
- Maxi-géant : 33/28 pruneaux pour 500gr

Le calibrage s'effectue sur un tapis vibreur, les plus petits tombant les premiers, puis en suivant. Les pruneaux mi-cuits sont donc ensuite stockés selon leur grosseur en chambre froide avant de se faire ensachés et pasteurisés pour un pruneau mi-cuit.

Sa pasteurisation

La pasteurisation est le point le plus important pour le pruneau mi-cuit, c'est un point critique à absolument réussir pour la bonne conservation du produit. De plus, les pruneaux n'ayant pas de conservateur, la pasteurisation est effectuée pendant une trentaine de minutes à 80°C. La pasteurisation finale permet d'assainir les pruneaux en détruisant la majorité de la flore banale et permet d'assurer la destruction totale de la flore potentiellement pathogène. Des sachets sont ensuite contrôlés pour savoir s'il n'y a

pas eu de défaillances au niveau du sachet (trous, déchirures de la poche, etc.).

Etiquetage des sachets de pruneaux d'Agen bio

Les sachets pasteurisés, une fois refroidies, sont étiquetés, passés au détecteur de métaux, pesés une nouvelle fois et ensuite mis en carton. Un dernier contrôle visuel est fait sur les sachets puis sur les cartons.

Sur l'emballage, la loi impose notamment les indications suivantes :

- la dénomination du produit
- le calibre et le taux d'humidité
- l'adresse de la Ferme du producteur
- le poids net
- la date limite d'utilisation optimale (environ 1 ans)
- le logo AB et le logo IGP

Les différents types de pruneaux d'Agen

Les pruneaux « classiques » :

Le pruneau classique que l'on peut aussi appeler pruneau sec ou réhydraté est le pruneau le plus représenté dans les commerces.

Pourquoi ? Tout simplement parce que le procédé pour avoir un pruneau sec permet de pouvoir le conserver longtemps (2/3 ans). Ainsi la prune d'Ente est séché dans des fours (tunnels pour être plus précis) à gaz à 72°C pendant environ 24h (cela varie en fonction de la grosseur de la prune).

On obtient ainsi un pruneau à 24° d'humidité, très secs, immangeable tel quel mais qui se conserve très bien. Ensuite, quand les pruneaux doivent être mis dans le commerce, ils sont replongés dans un bain d'eau chaude (certains industriels y rajoutent des conservateurs, du sucre, des arômes) pour que le pruneau puisse à nouveau se gorger

d'eau et atteindre la limite de 35% d'humidité (au-dessus de cette limite fixé par un cahier des charges de la filière, vous ne pourrez plus l'appeler « pruneau » mais « spécialité aux pruneaux ».

Vous obtenez donc un pruneau sec, réhydraté après ces opérations. Malgré le fait que ce pruneau reste la « star » des étals de ventes, il est surpassait en terme de gout et de vitamines par un cousin proche : le pruneau mi-cuit !

Les pruneaux « mi-cuits » :

Dans ce cas précis, la déshydratation est interrompue lorsque le taux d'humidité se situe entre 30 et 35 %. Leur élaboration répond à un cahier des charges précis puisqu'il est considéré comme le meilleur pruneau. Il est nature, sans réhydratation, ni conservateurs, ni sucres ajoutés. Il est naturel moelleux et sucré. Vous l'avez compris, c'est le meilleur.

Mais alors pourquoi, il n'est que très peu représenté dans les magasins ? Tout simplement parce qu'il ne se garde pas à l'air libre (2 mois maximum), ce qui obligent les producteurs a assuré la conservation en le mettant en sachet et en le pasteurisant (traitement thermique à moins de 100°C).

Ainsi en poche, il se conserve entre 1 an et demi et 2 ans. Cela n'altère pas du tout la qualité du pruneau mi-cuit et permet de pouvoir le déguster tout au long de l'année !

Les pruneaux « sur-humidifiés » appelés les « spécialités aux pruneaux » :

Leur processus d'élaboration est comparable à celui du pruneau « classique/sec » mais leur réhydratation est prolongée au-delà de 35 % d'humidité (jusqu'à 42/45% d'humidité). Ce qui fait de ces

pruneaux une « spécialité à base de pruneaux » et non des Pruneaux d'Agen (l'IGP obligeant le taux d'humidité des pruneaux à 35% maximum).

Ce sont des pruneaux très mous et avec moins de saveurs que le pruneau mi-cuit puisque de l'eau a été rajouté en grande quantité.

Les pruneaux dénoyautés :

Les pruneaux dénoyautés peuvent être secs, mi-cuits ou sur-humidifiés. Bio ou non. Nos pruneaux dénoyautés sont fabriqués à partir de mi-cuits bio (évidemment) de calibre "Très gros".

Les bienfaits du pruneau

Connues dès la plus haute antiquité, les vertus naturelles du pruneau satisfont les exigences d'une alimentation saine et équilibrée alliant diététique et saveur. Ainsi le pruneau allie sucres, vitamines et fibres. Le pruneau serait-il un allié essentiel à notre santé ?

Les sucres contenus dans le pruneau constituent autant de réserves d'énergie. Intégralement dégradées au cours de l'effort, les calories qu'il contient ne font pas grossir. Leurs spécificités (Glucose+Fructose+Sorbitol) entraînent une assimilation harmonieuse et progressive. Ils évitent ainsi, à celui qui mange du pruneau, tout pic hyperglycémique et la sensation de faim que l'on peut avoir ensuite.

Le pruneau est champion toutes catégories (fruits et légumes) ayant la plus grande capacité d'absorption des radicaux libres (qui sont considérés comme une des causes principales du vieillissement de nos cellules. Sa teneur en provitamine A et en vitamine E lui confèrent de réelles propriétés anti-oxydantes et protectrices.

Le pruneau contient aussi une grande quantité de fibres (13 à 16g pour 100g en moyenne), réparties entre fibres solubles (40%) et fibres insolubles (60%). Les fibres solubles, très bien tolérées par l'organisme, donne au pruneau son moelleux et sa texture. Elles possèdent une forte rétention d'eau et exercent une action bénéfique sur le transit intestinal. Voilà donc la raison précise qui donne au pruneau son image « d'aide » au transit.

Les secondes jouent un rôle plutôt « mécanique » en accélérant et en stimulant le fonctionnement des intestins.

Les nutriments contenus dans le pruneau lui confèrent un rôle de régulation dans de nombreux métabolisme des lipides et des glucides, le sorbitol (glucide plutôt rare dans le monde végétal) intervient comme un élément régulateur dans le métabolisme des glucides et possède des fonctions stimulantes sur le fonctionnement de la vésicule biliaire et des intestins, le potassium, associé à un taux faible de sodium confère au pruneau des propriétés diurétiques naturelles et joue un rôle bénéfique dans la santé cardio-vasculaire.

Le pruneau est donc clairement un fruit à manger pour le plaisir mais il est aussi très bon pour notre organisme. Sa réputation de fruit bon pour la santé n'est pas usurpée.

Saga Laborde



05 53 40 10 50

05 53 01 15 15

383 Avenue de Bordeaux - 47300 BIAS

POMPES FUNEBRES D'AQUITAINE



Ets LABORDE

Organisation complète d'obsèques
Contrats de prévoyance
Funérarium



49, Avenue Jacques Bordeneuve
47300 VILLENEUVE SUR LOT
05 53 40 26 26

9, Avenue René Bouchon
47110 STE LIVRADE S/ LOT
05 53 49 42 34

14, Rue Grande
47440 CASSENEUIL
05 53 49 32 47

Charnière
47110 LE TEMPLE S/ LOT
05 53 01 03 32

Route Nationale
47290 CANCON
05 53 01 73 14

Vers la ville des Chats

Départ de Villeneuve Sur Lot à 9 h 30 et arrivée à 11 h 00.

Nous nous retrouvons Danielle à notre descente de car. Le matin, quartier libre jusque 12 h 15 et surtout, que personne ne soit en retard, c'est l'heure de l'apéritif.

Incroyable ! Tout le monde fut là !

Nous mangeons au restaurant de la « Petite Angeline », (vous aurez droit à la légende en fin d'article).

- Apéritif à base d'armagnac et de mousseux
- Œuf façon ibérique
- Pintade fermière sauce poivre
- Pommes de terre rissolées et haricots verts
- Fromage blanc aux pruneaux et armagnac
- Café

Le service fut fort agréable car le personnel était d'un grand professionnalisme. Bravo pour cette prestation.

De 14 à 15 h, ceux qui le désiraient ont pu visiter la collégiale. Très beau bâtiment religieux qui fut construit de 1312 à 1318.



Ensuite, nous avons repris le car pour peu de temps en direction des Jardins de Coursania.





Il s'agit d'un jardin privé de 6 hectares comprenant des arbres, arbustes, vivaces annuelles, plantes aromatiques, jardin potager, plantes aquatiques ainsi qu'une collection de 350 rosiers.

Le Directeur du Laboratoire Fleurance, qui travaille avec le jardin de Coursania a remis aux participants de cette sortie un petit sac dans lequel se trouvait une crème pour les mains.

Puis retour en car vers Villeneuve pur arriver à 18 heures.

Très bonne journée et excellente ambiance apportée par chacun.

Vivement la prochaine sortie ! Que c'est long d'attendre !

A Bientôt

Daniel





En l'année de grâce 1338, dans un village de Gascogne appelé la Romieu célèbre par sa belle collégiale édiflée depuis vingt ans, vivaient heureux Vincent et Mariette. Il était bûcheron et sa femme

l'accompagnait souvent dans la forêt pour faire des fagots. Ils travaillaient dur mais avec les volailles, le cochon, les légumes et les fruits du jardin, la table était garnie.

Ils étaient mariés depuis trois ans lorsque Mariette mit au monde une petite fille qu'ils appelèrent Angéline.

Hélas, Vincent fut écrasé par un arbre qu'il abattait. Mariette, inconsolable, se laissa dépérir et deux mois plus tard, elle fut trouvée morte tenant Angéline dans ses bras.

La petite fut recueillie par une voisine et grandit avec ses enfants comme leur sœur. Angéline montrait une qui, la nuit, dormaient dans son lit. Elle partageait souvent son écuelle avec eux.

Angéline, au fil des ans, devenait une solide jeune fille qui aidait bien ses parents adoptifs aux travaux des champs, toujours accompagnée de ses chats.

L'an 1342 et les deux années suivantes, l'hiver fut rude et le printemps et l'été si pluvieux qu'il ne fut pas possible d'ensemencer les champs. Il s'ensuivit une grande disette malgré la distribution par le Seigneur Arnaud d'Aux des réserves de la collégiale. Les habitants de la Romieu n'eurent bientôt plus rien à se mettre sous la dent. Ils pensèrent alors aux chats si nombreux dans le village et en firent de la gibelotte.



Les parents d'Angéline, sachant combien elle aimait les siens, acceptèrent qu'elle garde un chat et une chatte à condition de bien les cacher car les voisins ne demandaient qu'à leur tordre le cou. Angéline enfermait donc le jour les deux minous dans le grenier et la nuit les laissaient sortir pour chasser. Mais la famine s'accroissait et beaucoup de villageois mouraient. Angéline et ses parents subsistaient péniblement en récoltant des racines dans les bois et quelquefois des champignons, mais c'était piètre pitance.

Très amaigris, ils purent néanmoins surmonter cette triste période et les temps plus cléments permirent enfin de récolter de quoi vivre. Mais à La Romieu où les chats avaient disparu, les rats avaient proliféré au point de menacer les récoltes. Angéline, avec des précautions infinies avait pu cacher ses chats et avait eu plusieurs portées.

C'était une vingtaine de greffiers qui s'ébattaient dans le grenier. Heureusement, la maison était isolée. Les villageois se lamentaient devant les dégâts causés par les rats.

C'est alors qu'Angéline annonça qu'elle allait lâcher une vingtaine de chatons que les habitants pourraient adopter.

Les rats disparurent rapidement et c'est ainsi qu'Angéline sauva la Romieu d'un nouveau malheur.

La légende dit aussi que le visage d'Angéline, au fil des ans, ressembla de plus en plus à un chat et que ses oreilles se transformèrent en oreilles de chat.



C'est en écoutant une grand-mère raconter à ses petits-enfants la légende des chats d'Angéline, qu'un sculpteur Orléanais, Maurice SERREAU, eut l'idée de la faire revivre en déposant des sculptures de chats autour de la place.



BLUE MARINE

SPÉCIALITÉS POISSONS & FRUITS DE MER
FINEST SEAFOOD & FISH RESTAURANT

Menu à partir de 13,50 Euros
Suggestions du Chef, tous les jours Midi & Soir.

Service tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00 du jeudi au samedi
Fermé le Dimanche soir et le Lundi
8 Allée de la Fédération - 47300 - Villeneuve sur Lot
Réservations et informations au : 05-47-01-39-18



Autrement Féminin

**32, rue de Penne
47300 Villeneuve-sur-Lot**

☎ 05 53 40 36 76

**11, cours de la Marne
47400 Tonneins**

☎ 05 53 79 12 35

Lingerie fine
**Lise Charmel
Lilly**

Collants de marques
**Gerbé
Wolfort
Sous-vêtements homme
Hom**

PLAT LORRAIN	▼	PLOMBÉE	▼	BIBELOTS DE MÉTAL BLANC	▼	UN BON PARFUM POUR L'APÉRITIF	▼	AUBISQUE OU VARS	▼
SA CHAIR EST ESTIMÉE		COURS COURT						ENTRE-LAÇAI	
						PAS TOUT À FAIT AU NORD	▶		
ABRÉGÉ D'UNIVERSITÉ	▶			LONGITUDINAL	▶				
ORDI-NATEUR				BELLE ÎLE EN MER					
		CANTON EN SUISSE	▶			DEVANT CELUI QUE L'ON FÊTE	▶		POISSON DE FRITURE
		CHARME OU TREMBLE							
IL EST SOUVENT FUMÉ	▶							ACCÈS-SOIRÉ DE DESSIN	
AUTEUR								ARME UN BATEAU	
				COMPLÈTEMENT DANS LES CHOUX		PRÉFECTURE ALPINE	▶		
						AMENER À SOI			
DORADE DU MIDI		BOUCHE CORNÉE	▶			ÉLIMINE CE QUI NE VA PLUS	▶		
		ESTUAIRE BRETON							
				SE NAPPE D'UN BEURRE NOIR	▶				IL N'EST PAS TRÈS ÉTENDU SUR CETTE TERRE
				PETIT LOUP					
IL A LA PEAU DOUCE	▶					ANCIENNE MONNAIE D'ORIGINE ESPAGNOLE	▶		
EXCLAMATION									
		ELLE PROVOQUE UNE AFFECTION	▶					IL CARESSAIT AVEC CHALEUR LES ÉGYPTIENNES	▶
PLUS ÇA L'EST, PLUS C'EST CHER !	▶					AUCUNE CHOSE	▶		

A la Fermette

Ce dimanche 25 novembre, nous nous retrouvons Marie, Alain, Francis, Ginette, Claudine et Jean-Pierre « Les Gens du Sud-Ouest » à la Fermette, « petite salle des fêtes bien sympa » de Villeneuve pour un moment convivial autour d'un repas organisé par l'Association



« Les Gens du Nord » toujours prêts à faire la fête.

Très bien accueillis par les Chtis, un cocktail planteur très agréable,

préparé par Maître Raymond nous est servi accompagné par une multitude de petits fours très appétissants.



Après 45 mn à siroter, grignoter et papoter, nous passons à table pour déguster une paëlla ou une macaronade (spécialité sétoise).

Je dois dire que la macaronade préparée par le chef fut un véritable régal. Puis fromage, dessert, tout cela accompagné d'excellents vins !!!

Après avoir fait tourner les serviettes, nous allons danser.



Le DJ nous concocte un panel de musiques festives.

Les Gens du Sud-Ouest sont les premiers à investir la piste de danse.

Il faut dire qu'avec Marie, Francis et Alain, l'après repas débutait

joyeusement.



Jusqu'à 18 heures nous avons dansé, gens du Nord et du Sud-Ouest sur des airs endiablés.

Cette journée a vraiment été très agréable.

Jean-Pierre



Boucherie
Jati'market
— Villeneuve sur Lot —
— Sainte Livrade —

- Boucherie
- Epicerie
- Fruits
- Légumes
- Déco

05 53 36 91 44 (Villeneuve)
05 53 01 89 64 (Ste Livrade)

collection
MODE
in France

Optic 2000

Une nouvelle vision de la vie

Optic 2000
recommande les verres Esalor®
www.optic2000.com

OPTIQUE M. PLOUVIER

Rue de Paris - 47300 VILLENEUVE SUR LOT

Tél : 05 53 70 31 95

LAURENT
Cheviron
JOAILLIER FABRICANT



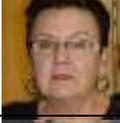
42, rue des Frères-Clavet

47300 VILLENEUVE-SUR-LOT

www.bijouteriecheviron.com

Achat d'or sous toutes ses formes. Réglements comptants

Le Conseil d'Administration 2018

Président	Henri-Jean CUVELIER	
Vice-Président	Raymond JEUNOT	
Trésorier	Daniel CORBINEAU	
Trésorier Adjoint	Brigitte ROLLAND	
Secrétaire	Laurence DEBOVE	
Secrétaire Adjointe	Marie-Claude LALLEE	
	Sylvie BALENGHIEN	
Responsable Livret	Michelle PERONNE	
Membre	Danielle DASSONVILLE	
	Michel SERRET	