



DECEMBRE 2022

BULLETIN MUNICIPAL N°9

SOMMAIRE

Le mot du maire

Rénovation de la place du 8 mai-
Trottoirs centre bourg

Chemin piétonnier de l'aire de
jeux des enfants

Rénovation de nos lavoirs

Nos associations

Divertissements

Recettes de cuisine

Histoire et patrimoine

Agenda

Numéros utiles





Dans ce bulletin de fin d'année 2022 et ses rubriques habituelles, vous pourrez prendre connaissance des nombreux travaux de voirie réalisés qui, en partie deviennent urgents face aux intempéries climatiques répétitifs et plus violents. Cette prévention du risque se poursuivra sur l'année 2023.

Sur ce dernier trimestre, nous avons rattrapé le retard accumulé, pendant la crise sanitaire, sur les travaux d'embellissement et de revitalisation du centre bourg.

Le chemin piétonnier qui traverse l'aire de jeux des enfants jusqu'à la rue des Moineries faisait partie de l'enveloppe des subventions 2021 et concernant celles de 2022, les travaux d'aménagement du trottoir devant la mairie avec la rénovation de la place du 8 mai 1945. Nous avons ainsi pu

clôturer et déposer les dossiers en Préfecture pour obtenir le versement des subventions.

Dans le cadre de la sauvegarde de notre patrimoine, le chantier de rénovation des trois lavoirs communaux, de Pas y Bled, de Champ Rapet et du Breuil, vient de s'achever. Nous renouvelons tous nos remerciements pour la qualité du travail accompli par l'équipe d'insertion « restauration du petit patrimoine » de la Communauté des Communes de Haute Saintonge (CDCHS).



Nous avons répondu favorablement à la demande de la Chambre d'agriculture pour la mise à disposition de notre salle des fêtes et ainsi permettre une réunion d'échange, entre les viticulteurs et les organisations professionnelles, sur l'état du vignoble sinistré par l'épisode de grêle de juin 2022.

Lors du dernier Conseil Municipal, nous avons arrêté la date **du samedi 14 janvier** pour partager ensemble, autour du verre de l'amitié, les vœux de nouvelle année.

Au nom de l'équipe municipale, Je vous souhaite à tous et à vos familles de chaleureuses fêtes de fin d'année.

Bruno ROBERT

br.maire@saintmartialdemirambeau.fr

Tél. 06 32 25 67 55



Journée taille, suite à la grêle de juin, sur notre commune le mardi 22 novembre 2022

Urbanisme et Environnement

Les intempéries climatiques de Juin, nous ont conduit à planifier des aménagements pour pallier le risque inondation. Le programme de ces travaux est étalé sur deux années.

Sur le deuxième semestre de 2023, nous avons privilégié le curage et la création de fossés (HT 4 074 €), scarification et reprofilage du chemin du chêne (HT 2 143 €), tranchée d'évacuation des eaux au lavoir de Pas Y Bled (830 €), les bordures du virage à Champs Rapet (HT 1 341 €) la continuité du busage du fossé à la Cimendière (HT 2 441 €), la pose de tuyaux annelés avec grilles et plaques en fonte au niveau de la rue des Moineries et la pose de bordures et évacuation de eaux pluviales route du Cimetière (HT 12 750 €).

Sur l'année 2023, les travaux de voirie se poursuivront sur les lieux dits, l'entre d'eux, chez Gruel et le village de Bergis.



Rue des Moineries



Route de la Maronnière



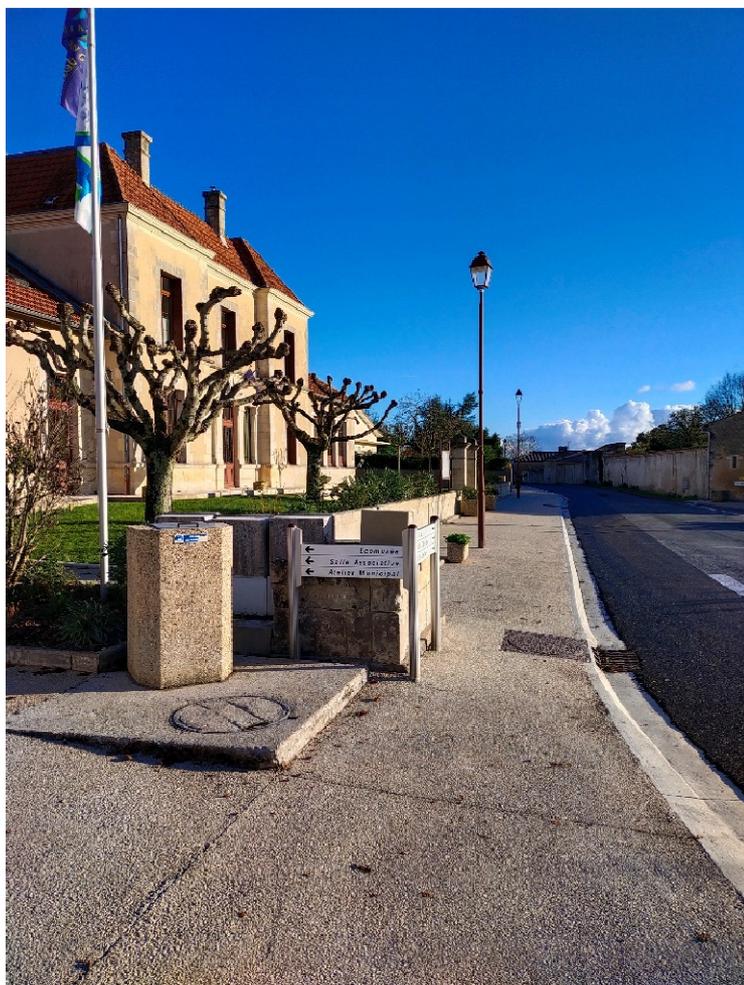
Route du Cimetière

Rénovation de la place du 8 mai 1945



Nous avons poursuivi la rénovation du centre bourg, avec la réfection du trottoir qui longe la Mairie jusqu'à l'église et l'aménagement de la place du 8 mai 1945 devant la salle de l'écomusée « Jacques FUMÉ ». Le coût des travaux s'élève à 32 177 € HT subventionné à hauteur de 45 % par la DETR 2022 (subvention d'Etat). Un dossier complémentaire de subvention a été déposé au niveau Départemental dans le cadre de la revitalisation et l'aménagement des centres bourg.

Trottoirs centre bourg



Chemin piétonnier de l'aire de jeux des enfants



Fin des travaux engagés dans le cadre de la DETR 2021, avec la réfection du chemin piétonnier qui traverse le terrain situé à l'arrière de la salle des fêtes et qui rejoint la rue des Moineries. Le coût HT s'élève à 12 436 € subventionné à hauteur de 45 %.

Cet espace vert de 4 400 m² est destiné dans notre Plan Local d'Urbanisme (PLU) à recevoir des équipements publics d'intérêts collectifs ou de loisirs. Actuellement une partie de cet espace est occupé par l'aire de jeux des enfants, le terrain de pétanque et des agrès sportifs.

Nous préparons un dossier DETR 2023 pour un projet de création d'un jardin public.



Rénovation de nos lavoirs

Le lavoir de Pas y Bled

Après le lavoir de Breuil, l'équipe d'insertion « restauration du petit patrimoine » de la Communauté des Communes de Haute Saintonge (CDCHS) vient d'achever ses travaux sur le lavoir de Pas y Bled. La restauration va se poursuivre sur le lavoir de Champs Rapet. La qualité du travail reste toujours remarquable.



Les Amis Randonneurs

Nos
associations



L'association des Amis randonneurs a tenu son assemblée générale vendredi 16 septembre avec un souvenir dans les têtes car le président créateur de ce club de marcheurs, Guy Allaire, est parti rapidement ; il laisse de bons souvenirs à l'ensemble des adhérents.

Composition du nouveau bureau :

Présidente : Annie Annaheim

Vice-président : Jean Roux

Secrétaire : Jean-Michel Bégon

Trésorier : Patrick De Keersmaker

Trésorière adjointe : Michèle Benyounes

Membres : Guy Chaillou et Ginette Ribot.



La bonne rencontre

« La bonne rencontre » a tenu son assemblée générale le vendredi 24 novembre 2022 salle JACQUES FUMÉ.

Compte-rendu d'Activités 2021-2022

Animation JAZZ : Trois concerts les 13 novembre 2021, 26 Mars et 8 octobre 2022, et la reprise du **FESTIVAL des NOTES BLEUES** le 9 Juillet 2022.

Animations jeux et divertissements : Neuf samedis Après Midi avec une participation de 30 à 10 personnes et un repas de fin d'année 2021 reporté au 5 février 2022 à cause des restrictions sanitaires.





La municipalité a réitéré son action pour Octobre Rose afin de sensibiliser la population à la lutte contre le cancer du sein.

Les élus volontaires se sont joints à Maryline PLAIZE pour décorer de rose le centre bourg par un ensemble d'affiches, rubans et ballons en soutien à la recherche médicale et scientifique et pour sensibiliser chacun d'entre nous à se prendre en charge ou convaincre un proche de l'importance de ce dépistage.

Nous recherchons pour l'année prochaine des idées plus résistantes que les ballons qui ne tiennent pas à l'air...

Réunion chambre d'agriculture

La municipalité avait mis à disposition la salle des fêtes, mardi 22 novembre 2022, pour une réunion entre les agriculteurs, la Chambre Interdépartementale d'Agriculture 17-79 et Océalia Groupe.

Une occasion pour les viticulteurs et salariés d'échanger et peut-être aussi de se forger une idée plus précise afin d'appréhender la prochaine saison de taille qui après la grêle ne s'annonce pas aisée.

En salle les intervenants, après un rappel des conditions climatiques, phénologiques au moment de l'épisode violent et des « fondamentaux » de la taille, ont échangé sur la solution des filets paragrêle.

C'est enfin sur les parcelles impactées que chacun a pu échanger librement sur les différentes techniques et choix de taille à effectuer : production et pérennisation.



Une nouvelle entreprise sur notre commune

Ets FERREIRA

MAÇONNERIE GÉNÉRALE
RAVALEMENT- RÉNOVATION - ISOLATION
CARRELAGE - PLÂTRERIE



Jorge VASQUES FERREIRA
07 50 29 89 71
18, rue du Bourg
17150 ST MARTIAL de MIRAMBEAU
etsferreirajorge@hotmail.com **09 53 50 25 38**

Cérémonie du 11 novembre

Comme chaque année, la municipalité a célébré la journée nationale de la commémoration de la victoire et de la paix et hommage à tous les morts pour la France.

Après la cérémonie officielle, la municipalité a invité toutes les personnes présentes à se retrouver autour du verre de l'amitié à la salle Jacques FUME



QUIZZ

Pour finir cette année, 10 questions d'un petit QUIZZ.

Dans les 3 prochains bulletins, vous trouvez à chaque fois 10 nouvelles questions...le tout pour vous permettre de savoir si vous auriez pu passer haut la main...la sélection des Miss France 2022... (sans parler des autres critères nécessaires). On en reparlera dans un an.

1) Un des pays suivants ne fait pas partie de l'Union européenne ?

- la Bulgarie
- L'Autriche
- La Norvège

2) Dans quelle ville se situe le parlement européen ?

- Strasbourg
- Genève
- Bruxelles

3) Quel est le nom du ministre de l'intérieur en 2021 ?

- Édouard Philippe
- Bernard Cazeneuve
- Gérald Darmanin
- Christophe Castaner

4) Les accords de Schengen correspondent à ?

- La maîtrise obligatoire d'une seconde langue
- la création d'une armée européenne
- la suppression des barrières douanières.

5) La convention de Genève du 28 juillet 1951 concerne ?

- le droit d'asile
- les rapports commerciaux entre la Suisse et les pays européens
- la neutralité

6) En quelle année, la peine de mort a été abolie ?

- 1968
- 1974
- 1981

7) En quelle année, les femmes ont-elles pu user pour la 1ère fois du droit de vote ?

- 1789
- 1945
- 1968

8) En quelle année le Mur de Berlin est-il tombé ?

- 1961
- 1989
- 1990

9) Quel roi de France fut guillotiné le 21 janvier 1793 ?

- Louis XV
- Louis XVI
- Louis XIV

10) En quelle année, l'Algérie est-elle devenue indépendante ?

- 1942
- 1946
- 1962



Voici les lettres à remettre dans l'ordre pour composer un nom de fruit

- | | |
|----------------|----------------|
| WKII :..... | DENGAR:..... |
| ESIESRC :..... | AITRCBO:..... |
| MOMPE :..... | CNITOR:..... |
| APAPEY:..... | IRASIN:..... |
| ASTEDT:..... | OAEGVY:..... |
| OCGIN:..... | RETMLYLI:..... |
| IRPEO:..... | BNENASA:..... |
| EAUNGM:..... | OXNI:..... |
| RUPEN:..... | |
| OAACC:..... | |



Concours pétanque SICM

Pour la treizième fois, les élus du Syndicat Intercommunal du Canton de Mirambeau (SICM) se sont retrouvés le 18 septembre pour un après-midi pétanque. Cette année, l'organisation était confiée à la commune de Soubran et les onze communes présentes ont permis de constituer vingt équipes en doublette.

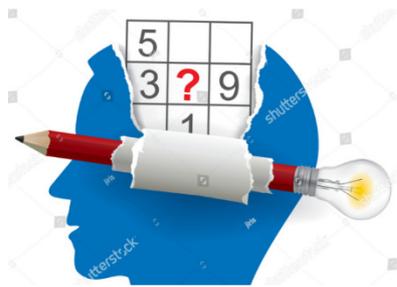
Notre doublette Saint-Martialaise s'est classée à une honorable onzième place.

Le trophée a été remporté par l'équipe de Courpignac. La quatorzième éditions se déroulera en 2023 sur la commune de Saint-Georges-des-Agoûts.

Un grand Merci à Madame Maude Maingot, Maire de Soubran, et son conseil municipal pour l'organisation et l'accueil chaleureux de cette après-midi ensoleillée.



Les réponses aux jeux de notre bulletin N°8



9	1	4	5	8	2	7	3	6
3	5	6	9	7	4	8	1	2
7	2	8	3	6	1	4	9	5
6	4	9	2	1	5	3	8	7
2	8	5	7	9	3	6	4	1
1	3	7	6	4	8	5	2	9
5	7	1	8	3	9	2	6	4
8	9	2	4	5	6	1	7	3
4	6	3	1	2	7	9	5	8

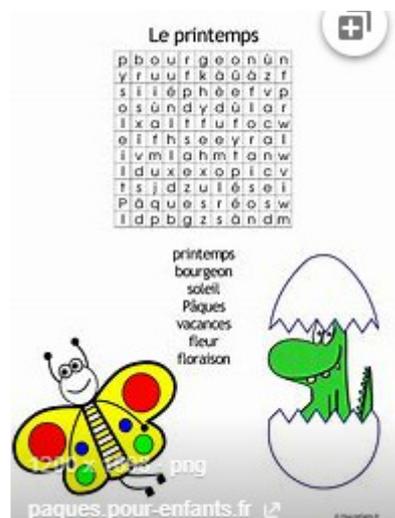
5	3	9	1	7	2	4	8	6
7	2	8	4	6	9	3	5	1
1	4	6	8	5	3	2	7	9
3	1	2	9	8	5	6	4	7
6	5	4	7	3	1	8	9	2
8	9	7	6	2	4	5	4	3
4	7	3	5	1	6	9	2	8
9	6	1	2	4	8	7	3	5
2	8	5	3	9	7	1	6	4

LE MOT CACHÉ

IL fallait reconnaître les 11 prénoms des membres du Conseil Municipal pour découvrir le mot caché :

M U N I C I P A L I T E

- MARION il reste la lettre T
- MARYLINE il reste la lettre I
- SOPHIE il reste la lettre M
- PHILIPPE il reste la lettre U
- CHRISTOPHE il reste la lettre N
- FABIENNE il reste la lettre I
- BORIS il reste la lettre A
- JEAN LOUIS il reste la lettre I
- JEAN CLAUDE il reste la lettre P
- BERNADETTE il reste la lettre L
- BRUNO il reste la lettre C



Parmentier de canard

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la purée

1,2kg de pomme de terre
60g de beurre
40 cl de lait
1 pincée de noix de muscade
Fromage râpé

Pour la viande :

6 cuisses de canard confites
2 gros oignons
2 belles échalotes



- Laver et éplucher les pommes de terre, et les mettre à cuire dans un grand volume d'eau salée.
- Réchauffer doucement les cuisses de canard au bain-marie pour les extraire de la graisse. (Garder de côté une cuillère à soupe de graisse)
- Décoller et découper grossièrement la viande des os sans mixer.
- Emincer les échalotes et les oignons.
- Dans une poêle ou une sauteuse, faire blondir les oignons et les échalotes hachés dans la cuillère à soupe de graisse de canard à feu très doux.
- Ajouter la viande et mettre sur feu vif en mélangeant vivement pendant 5 min. Le hachis de canard doit être finement grillé en surface mais rester moelleux. Réserver hors du feu.
- Une fois les pommes de terre cuites, les écraser à la fourchette en ajoutant le beurre, le lait et la muscade. Saler et poivrer.
- Enfin dans un plat suffisamment haut, étaler la moitié de votre hachis de canard.
- Mélanger la moitié de la purée avec le reste du hachis de canard et l'étaler sur la 1ere couche.
- Terminer par le reste de purée, ajouter du fromage râpé et enfourner pour 15 à 20min.

Servir avec une salade verte.

TRUFFES AU CHOCOLAT

Ingrédients

200 gr de chocolat noir 70 % spécial dessert
100 gr de beurre
100 gr de noix
40 gr de crème fraîche allégée
Cacao en poudre

- Faire fondre le chocolat coupé en petits morceaux au bain marie
- Ajouter le beurre mou coupé dans ce chocolat fondu
- Incorporer la crème fraîche allégée
- Mettre les noix émiettées et mélanger le tout
- Placer au moins 3 heures au réfrigérateur pour durcissement
- Prendre un peu de la préparation et en faire des boules en les roulant dans le cacao.



VENDANGES d'après le récit de Jacques FUME

Les grives vont rejoindre les vignes pour manger.

Histoire et patrimoine

Le père Henri arrive au bout de la vigne, la tante Herbelot est arrivée, il détèle les bœufs de la charrette et va les attacher à un pied d'arbre. La vendange commence chaque personne avec son panier et son sécateur coupe soigneusement les raisins. Quand la hotte est pleine André enfile les Harnais et bien fixés sur son dos s'en va d'un bon pas vider le contenu dans l'ovale.

La mère Georgette est venue nous rejoindre, bientôt midi au soleil. Elle repart avec son vélo préparer le déjeuner, le père Henri va chercher les bœufs les rattèlent à la charrette et direction le chai. Arrivés au chai la charrette est reculée sous le petit hangar en face de la fenêtre où se trouve le moulin de vendange. Les bœufs dételés vont rejoindre leurs places dans la grange pour manger.

L'ovale est presque pleine de raisins, André va dans l'ovale et avec la fourche à cailloux envoie les raisins dans le moulin par l'intermédiaire de la dalle en bois. Mon père lui est dans le fouloir et tourne le moulin, au pied du moulin, tombe le raisin écrasé. Le jus qui s'écoule dans le timbre en bois sera pompé dans les fûts.

Le raisin est écrasé maintenant il sera mis dans la cage du « MARMONIER » pressoir à clavettes que l'on actionne à l'aide d'une barre de fer. Le jus du raisin s'écoule du pressoir pour l'instant c'est du moût. Nous mettons un verre dessous et nous buvons le jus aussi doux et sucré. J'aime cela mais mon père me dit : « **bois n'en pas trop parsqu'au foutra la chiasse** ».

Quand tout est mis, le plateau du pressoir est descendu légèrement et là le jus ruisselle très fort entre les barreaux.

Nous partons déjeuner, après le déjeuner nous repartirons vendanger et le soir avant de souper le même travail au chai. Le travail de la journée aura rempli le pressoir et là il faudra presser fort, très très fort sur les barres du pressoir pour faire sortir le maximum de jus. Le passage des bêtes terminé nous soupons et après souper encore pressé le vin sera transvasé dans le fût de 600 litres que l'on appelle un « Tierçon » par l'intermédiaire de la pompe à bras « Java ».

Le lendemain matin André arrive de bonne heure, il sort les cages du pressoir comme un joli gâteau la râpe et aplati on appelle cela le marc et là avec un croc il va émietter ce gâteau, l'étendre dans le fouloir mettre un ou deux arrosoirs d'eau dessus le remettre dans le pressoir et encore bien presser et il va encore sortir pas mal de jus et toute la journée de temps en temps les deux hommes de toutes leurs forces pousseront la grande barre du pressoir afin de maintenir la pression sur le marc. Aujourd'hui il se fera un bon ovale de raisins qui seront écrasés le lendemain quand le marc sera sorti du pressoir. Voilà la vie du raisin qui au mois de Juin était en fleur et maintenant a été transformé en jus pour devenir soit du bon vin blanc, ou distillé pour faire du cognac.

Pour le rouge la vendange est la même mais une fois au chai il y a quelque chose de différent, le raisin écrasé d'où sort un jus rouge vif la râpe sera mise dans une grande cuve en bois avec le jus et là au bout de trois ou quatre jours, la fermentation va commencer on dit le vin bout. Effectivement vous entendez un petit bouillonnement comme s'il y avait du feu sous la cuve. Mais par contre si vous mettez votre nez au-dessus de la cuve, vite vous vous retirez car il y a dégagement de gaz carbonique qui est irrespirable. Dans le fût de vin blanc c'est la même chose on entend un frémissement il ne faut surtout pas remplir le fût complètement parce qu'il débordera. Ce phénomène c'est le sucre du raisin qui se transforme en alcool. Quand le moût commence à bouillir il est comme du lait il est bon. Il est doux, il se boit en mangeant des châtaignes. Au bout de trois semaines le vin aura fini de bouillir et le sucre sera transformé en alcool et le vin sera beaucoup plus acide.

La cuve de vin rouge elle aussi est arrêtée de bouillir il faut tirer le vin. Au bas de la cuve se trouve un gros robinet en bois et juste devant à l'intérieur mon père a fait un petit fagot de la grosseur d'une bouteille de deux litres qui a été mis devant l'entrée du robinet avec une grosse pierre dessus et cela évitera que les graines viennent boucher l'entrée du robinet.

Le père Henri ouvre le robinet. Ça y est on tire le vin ! Qu'elle porte aussitôt un verre il est plein. Il le porte à son nez et dit « quel parfum il prend une gorgée la roule dans sa bouche et l'avale il dit : « Quand il aura été soutiré deux ou trois fois **O'fra de b'ounes godales** ».

Le vin est mis dans les barriques de 324 litres chacune elles sont nettoyées, rincées un petit bout de mèche soufrée à brûler à l'intérieur pour commencer à éclaircir le vin. Début Décembre il sera soutiré c'est-à-dire mis dans une barrique pour enlever le dépôt que l'on appelle la lie, il y a trois ou quatre soutirages le dernier se fera à la pleine lune de mars.

Pour le vin blanc tout est plus simple il reste en fût, le distillateur viendra le chercher vers décembre, janvier et là, tout partira jus et lie pour être distillés et faire du cognac.

Le vin rouge est sorti de la cuve à l'intérieur il reste la râpe. Que va-t-on en faire ? et bien de la « piquette » mon père va verser une cinquantaine de litres d'eau dessus il va prendre sa fourche bien brasser et dès le lendemain la fermentation va reprendre et se mettre à bouillir. Au bout de huit jours le jus sera retiré, la râpe sortie de la cuve et pressée et là sortira un petit vin de 6° ou 7° degrés.

MOTEN SWING « Blue Note tribute »

**MOTEN SWING « Blue Note tribute »
Samedi 4 Mars à 21H**



**Alain Pierre : Saxophone
Étienne Poinot : Trompette
Bertrand Dabo : Batterie
Freddy Bourgeois : Piano
Franck Brousseau : Contrebasse**



"Le quintet Moten-Swing présentera un répertoire en hommage au célèbre label de New-York **Blue Note Records**. C'est la formation idéale pour sublimer ce jazz dynamique et festif des années 50 et 60. Puisant dans une immense discographie, ces cinq musiciens nous ont concocté un répertoire des compositeurs qui ont fait les belles heures du célèbre label comme, Lee Morgan, Horace Silver, Bobby Timmons, Duke Jordan."

Repas de fin d'année

L'Association « LA BONNE RENCONTRE » Vous invite le **SAMEDI 17 Décembre** à 12H à la Salle des Fêtes de St MARTIAL de MIRAMBEAU pour repas avec animation musicale sur le thème Chansons Françaises.



MENU

Apéritif avec ses toasts
Salade landaise
Suprême de volaille, jus forestier de saison
Flan de Butternut et pommes grenailles
Assiette de fromages et salade verte
Entremet mousse caramel salé,
Poiros pochées et spéculos
Vin Rosé et Rouge Café

Prix : 22€ ; enfants :10€ ; Adhérents : 20€
Tél : 06 15 86 28 54 Jean-Louis TARDY
06 85 66 42 44 François LELARGE

Piano : Michel BOUDJEMA ; Chant : Jean Marc WICKEL

SAMU 15

POMPIERS 18

GENDARMERIE 17

URGENCE EUROPÉENNE 112

CENTRE ANTI-POISON : 05 56 96 40 80

PHARMACIE BOLIK – Mirambeau : 05 46 40 60 18

VÉTÉRINAIRE - Mirambeau : 05 46 49 61 81

Centre infos des plus de 60 ans : 05 46 70 73 70

AEM - Service d'Aide à domicile : 05 46 49 70 16

ADMR - Service à la personne : 05 46 49 88 11

MSA : 05 46 97 50 50

CPAM : 0811 703 646

CAF : 0810 251 710

ACCÈS AUX SOINS DE SANTÉ : 07 85 07 01 59

MISSION LOCALE - Mirambeau 05 46 49 05 43

REGIE DES EAUX

SAUR : 09 71 07 85 19 ou 05 46 49 63 92

RESE : 05 46 49 42 56

DÉCHETTERIE de GUITINIÈRES

05 46 48 32 81

Heures d'ouverture : 9h-12h30 14h-17h30 du lundi au samedi

LES NUMÉROS
UTILES



Horaires mairie : mardi mercredi jeudi : 9h-13h vendredi : 13h-17h tel : 05 46 49 67 40

Adresse mail mairie => mairie@saintmartialdemirambeau.fr

Adresse mail Maire => br.maire@saintmartialdemirambeau.fr