

Torsac

Journal communal



*Madame Catherine Bréard, Maire de Torsac,
l'ensemble du Conseil Municipal
et les Employés Communaux
vous présentent leurs meilleurs vœux
pour la nouvelle année*

Infos Municipales

Janvier 2021

Chères Torsacoises, chers Torsacois,

Nous abordons une nouvelle année avec beaucoup d'incertitudes. Certains d'entre vous hésitent à sortir et d'autres sont inquiets quant à leur avenir professionnel : un climat très pernicieux.

Toutefois, nous devons rester optimistes tout en étant toujours très prudents.

C'est en collaboration avec les employés communaux et les enseignants que nous essayons de garantir les règles immuables des gestes barrières.

Par ailleurs, notre marché, ouvert depuis un mois s'avère satisfaisant aussi bien pour les commerçants que pour la plupart d'entre nous. Malgré le froid ou la pluie, nous avons pu nous retrouver le temps d'acheter quelques produits locaux. C'est avec grand plaisir que nous accueillons 14 producteurs et exposants dont 7 habitent ou sont originaires de Torsac.

Nous attendons avec impatience les beaux jours pour dynamiser ce moment privilégié en espérant que la crise sanitaire nous laisse un peu de répit.

A propos de cette crise sanitaire, un centre de vaccination est ouvert à Dignac pour les communes avoisinantes et nous avons pu inscrire une vingtaine de nos aînés qui acceptait de recevoir ce vaccin.

Si aujourd'hui, les inscriptions sont suspendues, nous attendons avec impatience leur réouverture pour que chacun, s'il le souhaite, puisse se faire vacciner.

Nous vous proposons donc dès aujourd'hui de nous dire quel que soit votre âge si vous voulez participer à cette campagne de vaccination. Vous trouverez ci-joint un bulletin d'inscription à déposer ou envoyer à la mairie pour réserver des tranches horaires pour Torsac, dès l'ouverture des prochaines vaccinations.

Nous sommes à votre écoute pour vous aider dans cette démarche et vous accompagner si besoin au centre de vaccination.

L'équipe municipale est toujours présente, à votre service en cette période inattendue et quelque peu déroutante.

Nous vous adressons tous nos vœux de bonne et heureuse année, santé et réussite dans tous vos projets avec un seul souhait : retrouver au plus vite une vie « normale ».

Vie Communale

Repas des aînés

En raison de la COVID 19 et des conditions sanitaires, le conseil municipal a décidé d'annuler le repas des Aînés pour cette année 2021. La décision a été difficile à prendre car nous sommes bien conscients que ce moment convivial et d'échanges est très attendu. De plus, il ne nous a pas semblé raisonnable de le reporter à une date ultérieure en raison de l'incertitude qui pèse actuellement sur les mois à venir.

Nous proposons donc à tous les habitants de la commune âgés de plus de 62 ans de choisir un plat à emporter parmi deux propositions possibles concoctées par Pascal Melin, notre restaurateur local.

Vous recevrez un courrier dans lequel vous trouverez **un bulletin d'inscription** avec toutes les informations utiles qu'il faudra retourner à la mairie **avant le 1er mars 2021**. Passé ce délai, les inscriptions ne seront plus prises en compte. La date retenue pour **récupérer votre plat** est fixée au **Samedi 20 mars 2021**.

Bonne dégustation à tous !



ETAT CIVIL Années 2019 - 2020



LES NAISSANCES



LES DECES

Layana RAHMOUNI « Les Garrands »
le 07/01/2019
Arthur NOGUES « La Petite Courrière »
le 08/01/2019
Manon Le DORZE « Chez Mériot »
le 15/05/2019
Agathe COUDERT BASPEYRAS « La Petite Andôle »
le 03/06/2019
Louise LANDAIS « Les Garrands »
le 26/09/2019
Axelle BOËZ « Place Jules Richeux »
le 06/01/2020
Manon DELERUE « La Petite Courrière »
le 17/03/2020
Arya GELIN MAURICE « La Petite Courrière »
le 17/05/2020
Eléna DELAGE « Puymerle »
le 18/05/2020
Alice MENANTEAU « La Font Valade »
le 14/10/2020

Jacques LABUSSIÈRE 82 ans « La Boissière »
le 02/01/2019
Bernard REIGNIER 73 ans « Les Algrets »
le 29/12/2018
Abel MOREAU 86 ans « La petite Courrière »
le 21/01/2019
Michel MALHOUREUX 72 ans « Lot chez Mériot »
le 06/02/2019
Denise PEROT 90 ans « Chez Naulet »
le 12/02/2019
Jean-Philippe RICHARD 77 ans « Le Bourg »
le 26/02/2019
Marc SAUMON 79 ans « Le Bourg »
le 02/03/2019
Delphine NOGA 39 ans « les Garrands »
le 14/04/2019
Germaine BLAISE 83 ans « Le Bourg »
le 25/08/2019
Josette SAUMON 73 ans « Le Bourg »
le 07/03/2020
Didier COM 62 ans « La Faye »
le 14/12/2020
Jacques JARRETON 72 ans « le Moulin du Boisseau »
le 07/12/2020



LES MARIAGES

Guy-Marc PREVOST et Jeanne ESPA
le 19/09/2020

Johan COUDERT et Mélanie BASPERAS
le 22/08/2020

Ecole

Noël des enfants à l'école

Une bien belle ambiance à la cantine ce vendredi 18 décembre, veille des vacances. En effet c'était le traditionnel repas de Noël pour les cinquante demi-pensionnaires des écoles de Fouquebrune et de Torsac : bouchée à la reine aux fruits de mer, rôti de dinde, pommes duchesse et bûche glacée.

Les enseignants ont clôturé ce grand moment en distribuant des cadeaux à leurs élèves. Succès garanti !

Il faut aussi féliciter le personnel de cuisine pour son investissement tant aux fourneaux que pour l'ambiance dans la salle.

Adressage

Le conseil municipal vous propose des noms de chemins, impasses, routes, rues pour toute la commune. Ces noms sont issus des lieux-dits ou des parcelles avoisinantes. Les cartes de chaque hameau seront consultables sur le site de Torsac ou dans un classeur à la mairie à partir du lundi 25 janvier et les remarques seront relevées jusqu'au 21 février. Les noms des voies privées seront soumis aux propriétaires qui devront les valider.

D81	Route d'Angoulême
GRAND CHAMOULARD	Rue de Chamoulard
	Route de Charsé
	Rue de la Genette
CHEZ GORY	Chemin de Chez Gory
LA BARONNIE	Chemin de la Baronnie
D 428	Route de la Moussonnerie
PUYMERLE	Route de Puymerle
	Impasse des Sarrazins
	Impasse de la Chicane
	Impasse de l'Ouche
LA GRANDE COURRIERE	Route de La Grande Courrière
	Chemin de la Cabriote
LA PETITE COURRIERE	Route de La Petite Courrière
	Impasse de l'Outre
	Impasse des Vignes
	Impasse des Ongres
	Route de la Chaume
	Impasse des Baisses
D101	Route de Dirac
LA BOISSIERE	Chemin de la Boissière
	Impasse des Oliviers
	Impasse des Vallons
D41	Route de Dignac
LES GARANDS	Route des Garrands
	Impasse des Groies
	Impasse des Cheneveaux
	Chemin du Pouyaud
LA GRANGE	Chemin de la Grange
LES ALGRETS	Chemin des Algrets
	Chemin du Maine Guillaume
	Impasse des Brissettes
	Impasse de la Mare
	Impasse des Balissoirs
	Impasse de la Grave
D122	Route de la Trautran
D81	Route de Villebois Lavalette
LA BORDE	Impasse de la Borde
	Impasse des Pruniers
	Impasse des Hérissons
CHEZ NAULET	Chemin des Naulets
	Impasse du Cygne

LE PLANTIER	Impasse de Lavalette
	Impasse du Plantier
D101	Route de Chez Sandrins
LA FAYE	Chemin de La Faye
	Impasse des Souches
	Impasse de la Voûte
CHEZ MERIOT	Impasse de Chez Mériot
	Impasse Tournevent
	Impasse du Pontreau
	Impasse des Ronces
LES CHAINTRES	Route du Stade
	Impasse des Chaintres
LE BOURG	Place Jules Richeux
	Rue du Lavoir
	Rue de La Forge
	Rue de la Croix
	Rue de la Ferme
	Rue du Château
	Impasse du Merle
	Impasse des Travées
D41	Route de Voeuil
CHEZ VOYONS	Chemin de Chez Voyons
LE MAINE JARRY	Chemin du Maine Jarry
LE MOULIN DE LA COMBE	Impasse du Moulin de la Combe
LE MOULIN DU BOISSEAU	Impasse du Moulin du Boisseau
LE BOURDAGE	Impasse du Bourdage
	Impasse des Chênes
	Impasse des Ardillers
D 428	Route des Grassets
LA PETITE ANDOLE	Route de la Petite Andôle
	Impasse de l'Escalier
	Rue du Fer à Cheval
	Impasse de Chez Joly
	Impasse des Cloîtres
	Impasse du Grand Pré
LA SALMONIE	Impasse de la Salmonie
LA FONT VALADE	Impasse de la Font Valade
	Impasse du Lauriou
CHEZ PASQUET	Impasse de Chez Pasquet
	Impasse de la Mourine
LA CHAPUZE	Route de la Chapuze
	Impasse de la Clie
	Impasse de l'Eronnière

COVID ET VARIANTS :
PETIT RÉSUMÉ DES NOUVELLES DISPOSITIONS ANNONCÉES PAR LE PREMIER MINISTRE Jean CASTEIX ,
LORS DE SON ALLOCUTION DU 14 JANVIER 2021 :

Bien entendu, la plupart d'entre nous a écouté l'allocution du Premier Ministre, le 14/01/21, il ne s'agit, ici, que d'un résumé des dispositions qui impactent ou sont susceptibles d'intéresser les habitants de notre Commune.

1- Un couvre feu a été instauré à partir de 18 heures, pour une durée de 15 jours au moins.

Concernant les cantines scolaires : les élèves d'une même classe devront déjeuner tous les jours ensemble, au besoin avec des heures de service aménagées.

Les cours d'EPS en intérieur sont suspendus.

Dans l'hypothèse où 3 cas de covid seraient déclarés, des tests, sur place, pourront être pratiqués.

2- Campagne de vaccination : Le 15 janvier 2021, à partir de 08h00 les personnes de plus de 75 ans et celles présentant une pathologie risquant d'entraîner une forme grave de covid, en cas de contamination, c'est à dire les :

- personnes souffrant d'insuffisance rénale,
- personnes souffrant de cancer, en cours de traitement,
- personne transplantées,
- personnes atteintes de trisomie ;

pourront joindre leurs médecins en janvier afin de se faire prescrire le vaccin ET PRENDRE RENDEZ-VOUS pour se faire vacciner, dès le lundi 18 janvier 2021, en appelant le **0800 009 110** ou en se connectant sur le site www.sante.fr

- Centres de Vaccination covid-19

3- Nouveau formulaire d'aides afin de solliciter le Fonds de Solidarité notamment pour les entreprises vendant des produits à emporter, effectuant des livraisons à domicile :

Rétroactivement depuis décembre 2020, le produit des ventes à emporter ne sera plus intégré au chiffre de référence pour l'attribution du fonds de solidarité. D'autres dispositions sont prévues pour les fournisseurs de commerçants de taille importante.

Idem pour la prise en charge des coûts fixes d'entreprises importantes.

Pour les viticulteurs (spiritueux et Cognac, touchés par les problèmes d'exportation aux États-Unis) : une prise en charge des coûts fixes ET une aide pouvant aller jusqu'à 200 000 € par mois (à condition de subir une partie de chiffre d'affaires d'au moins 50%) est également possible.

4- Exonération totale des cotisations sociales en janvier 2021, pour les entreprises fermées ou pénalisées telles que restaurants, entreprises culturelles et événementielles.

Engagement de ne pas augmenter la pression fiscale directe ou indirecte sur les contribuables que nous sommes et même de continuer les diminutions d'imposition entreprises.

Reconduction des mesures de chômage partiel.

5- Répétitions et résidences artistiques : toujours autorisées .

Il n'est pas exclu qu'une nouvelle intervention du Chef de l'Etat (fin janvier) ne vienne modifier les présentes dispositions.



L'agence postale de Torsac est installée dans le bâtiment de la Mairie.

Contact : 05 45 24 53 52 ou ap.torsac@laposte.fr

Horaires d'ouverture :

les lundis, mercredis et vendredis : 14 h à 17 h

Les mardis et samedis : 9 h à 12 h – fermeture le jeudi

Service courriers et colis

- Vente de timbres postaux, d'enveloppes « Prêt à Poster » et d'emballages divers
- Dépôt, affranchissement, enregistrement et retrait du courrier, des recommandés et des colis

Service financier :

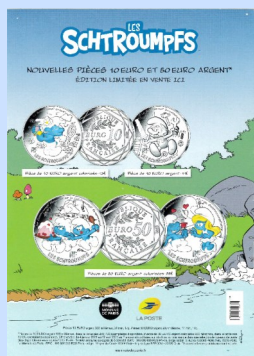
- Retrait et dépôt d'espèces sur compte courant postal, Post épargne ou Livret d'épargne dans la limite de 500 euros par période de 7 jours
- Dépôts de chèque pour la Banque Postale

Nouveau :

Pochette suivie préimbrée jusqu'à 250 g maximum dans la limite de 3 cm d'épaisseur (pour l'envoi de documents et de petits objets). Vous savez quand arrive votre pli.

Carnet de timbres suivis : 9 timbres qui vous permettent de suivre vos courriers importants.

Les pièces Schtroumpfs : En partenariat, les nouvelles pièces 10 € et 50 € et en argent colorisé.



Pour votre collection, pour offrir, découvrez-les et commandez-les à l'agence postale.

Retrouvez toutes les informations et nouveautés sur le site mairie@torsac.fr – onglet à droite



Fibre optique

Chaque plantation du domaine public ou privé doit respecter une distance d'1 m en hauteur et 50 cm en largeur avec les lignes de communications aériennes. La fibre optique utilisera le support des lignes aériennes et ne sera installée que si elles sont dégagées.

Adresse

Les boîtes postales doivent être identifiées pour faciliter la tâche du facteur, du livreur ou pour la personne qui vient pour des soins. Pensez-y !

Des nouvelles du Restaurant La Forge

« Suite aux nouvelles directives gouvernementales nous sommes dans l'obligation de réorganiser l'entreprise. Dès lors, les plats commandés seront servis les samedis et dimanches de 14h à 17h30.

Dans l'attente de nouvelles directives, nous ne ferons plus de pizzas, le créneau horaire ne le permet pas.

Nous sommes désolés mais il faut s'adapter à la situation.

Merci pour votre compréhension et nous vous tiendrons informés des suites. »

Jeux



Solutions :

Hélène Ségara; Jean Gabin; Mirmie Mathy; Jean Dujardin; Angéline Jolie; Jack Nicholson; Brigitte Bardot

Recette des Merveilles

Les ingrédients sont:

500 g de farine, une pincée de sel, 3 œufs entiers, 2 sachets de sucre vanillé, 250 g de sucre en poudre, pas tout à fait tout le zeste d'un citron râpé, 1 cuillère à soupe de cognac et 1 de rhum, et une de fleur d'oranger (ou de mandarine, il m'est arrivé de le faire en dépannage).

La veille au soir, dans l'idéal,

1- mélanger dans un grand saladier tout ce qui est sec ((farine, sel, sucres zeste) et creuser en son centre un puits.

2- mélanger dans un récipient tout le reste, ce qui est liquide donc, en prenant garde de ne pas cuire les œufs avec le beurre fondu qui serait trop chaud: il est possible d'incorporer ce beurre en petites quantités en mélangeant par exemple.

3- mettre le mélange 2 bien homogène dans le puits 1, et ensuite mélanger à l'aide d'une spatule robuste le liquide pour incorporer ce qui est solide dans le liquide.

4- une pâte se forme: elle est compacte mais non homogène : c'est à partir de ce moment que tout peut être renverser sur une feuille à pâtisserie ou sur un plan de travail (bien propre) pour bien pétrir et écraser sous la paume de la main notre appareil.

Le but est de parvenir à une pâte homogène avec le moins de mouvements possible, pâte qui va ressembler à de la pâte à modeler, c'est à dire qui peut se prêter à toutes les formes... et à l'imagination de chacun, surtout des enfants.

5- résister à l'envie de trop manger cette pâte crue (chacun est autorisé à goûter pour bien vérifier que c'est déjà appétissant) et en garder pour le lendemain en la remettant dans notre grand saladier de départ, recouverte d'un torchon humide, à placer dans un endroit frais, mais pas dans le frigo.

Le jour J,

Prélever la moitié de notre belle boule de pâte bien reposée, et l'abaisser avec un rouleau à pâtisserie (une bouteille vide fait aussi l'affaire, parole d'ancien étudiant) à 3 ou 4 millimètres d'épaisseur sur notre feuille à tapisserie, et à l'aide d'un couteau, faire des lanières.

Avec chacune des lanières, faire un noeud simple, et couper l'excédent.

Tous les excédents peuvent être pétris, pour faire une nouvelle boule qui peut être passée sous le rouleau, taillée en lanières et ainsi de suite jusqu'à pouvoir en faire de même avec l'autre moitié de la boule (dans la foulée ou plus tard). Attention à ne pas trop manger encore une fois notre pâte crue! Il faut qu'il en reste pour la cuisson!

La cuisson justement se fait dans une casserole d'huile bien chaude mais pas bouillante: je garde toujours un petit morceau de pâte pour tester la température de l'huile.

Elle est prête quand le petit morceau ne reste pas au fond lorsqu'on l'y plonge. Quand ça ne va pas, je sors le test et j'attends un peu avant d'en mettre un autre. L'huile est dangereuse et il faut donc la présence d'un adulte pour cette phase si des enfants participent. On ne jette pas les noeuds pour éviter les projections mais on les dépose à l'aide d'une fourchette si on a peur dans l'huile. Il ne faut pas non plus mettre trop de noeuds en même temps ensemble. 3 à 4 pour un début, c'est très bien. La profondeur du bain doit être de l'ordre de 7 à 8 cm.

La suite est assez magique : l'huile cuit les noeuds assez rapidement : ils changent de couleur, gonflent aussi... et parfois se retournent même tous seuls.

Ça, c'est dans le meilleur des mondes, sinon, il faut les aider... d'un coup de fourchette, celle de tout à l'heure par exemple, qui sert à les plonger dans l'huile, mais aussi à les en sortir. L'écumoire fait l'affaire pour les repêcher, mais la fourchette permet de les retourner plus facilement si besoin.

Il ne faut pas laisser les noeuds trop cuire, ce n'est pas bon, ni pour la santé ni pour le goût et ils sont trop durs.

L'avantage du noeud, c'est qu'il peut receler en lui même plusieurs types de cuisson: croustillant sur les extrémités, il peut être tendre, voire à peine cuit en son centre.

Les noeuds doivent être mis dès la sortie du bain sur du papier essuie-tout pour absorber l'excédent d'huile, et être un peu sucrés tant qu'ils sont tièdes avant d'être mis dans un plat.

D'autres formes peuvent être choisies ou données, comme celle des merveilles. On trouve dans le commerce des motifs plus ou moins grands, mais aucun ne permet ce retournement « automatique » pour ainsi dire lorsque la première face est cuite.

Je propose un concours photos de vos créations pour le prochain numéro à adresser à la Mairie!

Voici un des miens!

