Du Tenten à la Migaronne

Commune de Villespy ***Timestriel : janvier – février – mars 2023***

Edito

Après presque trois ans d'absence, dus à la pandémie de covid, la traditionnelle cérémonie des vœux s'est tenue, le 7 janvier 2023.

C'est avec un grand plaisir que nous avons pu nous retrouver avec nos concitoyens et les maires du regroupement pédagogique (Carlipa et Cenne-Monestiés). Ce fut un moment de convivialité et de partage que nous avons tous apprécié.

Ce fut, l'occasion de vous présenter la nouvelle équipe municipale, élue en mars 2020, ainsi que tous les agents.

Cette cérémonie a permis de retracer les grandes lignes des années précédentes et de donner une liste non-exhaustive des projets pour 2023.

Nous avons été très émus de vous voir aussi nombreux.

N°33

Mairie de Villespy
04 68 94 21 16
mairie.villespy@wanadoo.fr
Site : www.villespy.fr

Ouverture du secrétariat
mardi : 14h – 16h
jeudi : 17h – 19h

Agence postale communale
04 68 94 20 00
lundi : 15h – 18h
du mardi au vendredi : 9h - 12h

Ecoles
Villespy : 04 68 94 28 07
Carlipa : 04 68 94 24 33
Cenne-M : 04 68 94 23 61

SGEPI
Tél : 04 68 94 23 51

CCPLM
Tél : 04 68 76 69 40

CIAS
Tél : 04 68 24 72 35

Ordures ménagères+tri
Ramassage vendredi

Boucherie Bareil
vendredi 9h-12; 15h-19h
samedi 9h-12h

Epicerie ambulante
jeudi après-midi

Laiterie EARL Moundy
jeudi matin

Pizza Hervé
jeudi soir 06 24 92 27 63

Poissonnier
vendredi 10h20

Garage Robles
06 23 17 49 26

Garage Massot
04 68 23 50 72

Le presbytère de Villespy (suite). Des réparations conséquentes.

Rappel : Suite à une demande de l'abbé Gaillard, les consuls de Villespy ont dû procéder à l'achat de plusieurs maisons afin de réaliser une habitation décente pour le nouveau desservant.

Les immeubles cédés sont, on l'aura compris, relativement vétustes. C'est pourquoi, en prévision des réparations qui s'imposent, les consuls ont alloué une somme de 100 livres tournois au curé qui doit se charger des réparations. Cependant cette clause du bail de mise à disposition n'ayant pas été respectée, vingt ans après, le 24 mai 1689, les consuls Raymond Guiraud, Géraud Gaillard et Pierre Belmas, sont obligés d'entreprendre des réparations importantes. Ceci nous donne un aperçu de l'état et de la configuration de la bâtisse, à cette date.

Devant Tournier notaire de St Papoul [3e 7279 F°300], après mise en concurrence, ils baillent au maçon Jean Laurens Marquier, mieux disant, les travaux programmés, pour la somme de 327 livres [10 825 €, environ]. A savoir :

- Enlever la toiture de la maison de cers, celle donnée par Vassal, pour la rehausser au niveau de celle jouxtant l'église, la maison Prat.
- Réparer la porte de la rue et réaliser une fenêtre au-dessus, simple et sans ornement.
- Créer deux portes au mur mitoyen de celle jouxtant l'église. L'une pour entrer au degré (à l'étage), l'autre pour la communication des chambres de la susdite maison.
- Remettre la toiture enlevée et repasser l'autre toiture en changeant toutes les poutres et planches gâtées. Ménager des chenaux pour l'écoulement des eaux pluviales.
- Mettre le plancher de la maison de cers au niveau de l'autre et le carreler.
- Réaliser un second plancher à la maison de cers, au niveau de l'autre ; supporté par deux bonnes poutres de sapin de quatre cannes [environ 8 mètres].
- Réaliser une cloison au 1er étage de la maison de cers, de façon à ménager une cuisine et une chambre. Il devra réaliser une cheminée de plâtre, d'une canne de largeur et un évier. En largeur en forme de sépulcre, ayant par le dessus du sépulcre de cinq pouces et un gros quart de rond au-dessus des jambages ; il réparera aussi la cheminée vieille qui sert à présent à la cuisine, et montera les jambages de l'une et de l'autre des susdites cheminées en forme de mitre, de trois pans plus haut

…/…

- que ne sera la brique afin qu'elles ne fument pas. La chambre aura 3 cannes de long et 20 pans de large [6m sur 5m, environ].
- Démolir la cheminée se trouvant dans la chambre de l'autre maison et en reconstruire une autre en vis-à-vis. L'un de ses jambages sera distant de deux pans et demi ou de trois [60 cm sur 75 cm environ] pour la place **des gros murs de fossés** pour que ledit entrepreneur qui s'oblige de creuser dans tout le contenu où il y a à présent un « **esguier** » [évier]. Entre ledit jambage et conservant le cabinet fermé d'une cloison de plâtre, du côté de la chambre il sera fait une porte et une fenêtre au mur de l' « aguier », de deux pans de largeur sur quatre de hauteur [50 cm sur 1m environ].
- Réaliser une fenêtre au grenier de la maison de cers identique à celle de l'autre maison. L'une sera du côté de la rue et l'autre du **côté du fossé**.
- Il bouchera les trous et les fentes et crépira le tout, blanchi à la chaux.
- Et … il rendra les clés à la fin des travaux !

Le maçon recevra cent livres des mains des héritiers de feu maître Bertrand Gailhard, ci-devant curé de la paroisse, pour les réparations que ledit Gailhard était obligé de faire (était-ce vraiment son rôle ?) au mois de septembre suivant. Et au cas où lesdits héritiers ne paieraient pas, les consuls s'obligent à les y contraindre. Les deux "cens" sept livres restantes, les consuls s'obligent de payer audit Marquier, entrepreneur, dans l'an, le mois d'août prochain. Le maçon s'engage à réaliser le travail en cinq mois.

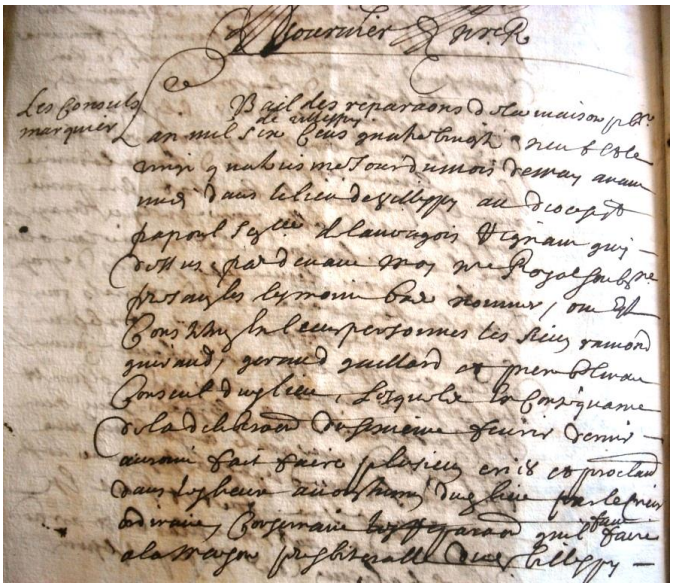
Ce document est intéressant à plus d'un titre. Outre le rôle des consuls, on y voit le savoir-faire des artisans maçons qui travaillaient aussi le bois, l'état du bâti dans le village, un siècle après les dégâts causés par les guerres de religion, et surtout, on comprend mieux la façon dont le village était fortifié. Chaque maison contribuant à créer le mur d'enceinte. Ce mur commençant à être percé d'ouverture, il n'a plus besoin de remplir son rôle défensif. Il serait cependant intéressant

de voir si chacune des maisons longeant la grand-rue a conservé une partie de ces fortifications.
Le porche de l'église n'existait pas, il devait y avoir une issue donnant accès au cimetière qui était alors à cet endroit, à moins que l'accès ne se fît côté château.

Par la suite, d'autres aménagements furent entrepris, avec notamment l'adjonction d'un jardin pris sur l'emplacement des anciennes douves. Mais ceci est une autre histoire.

J-Pierre Barès.

Maison côté nord, « rue Caude [Chaude] ».
On devine la porte d'entrée murée.



Bail des réparations de la maison presbytériale de Villespy (début)
Tournier, notaire de St Papoul – AD11 3^{E} 7279 / F° 300

Quoi de neuf au village

Containers

Suite au changement de prestataire pour le ramassage des ordures ménagères et du tri sélectif, le "SMICTOM" nous a demandé de ramener à 8 le nombre d'emplacements des containers et il a supprimé tous les ramassages particuliers (dans les écarts par exemple).

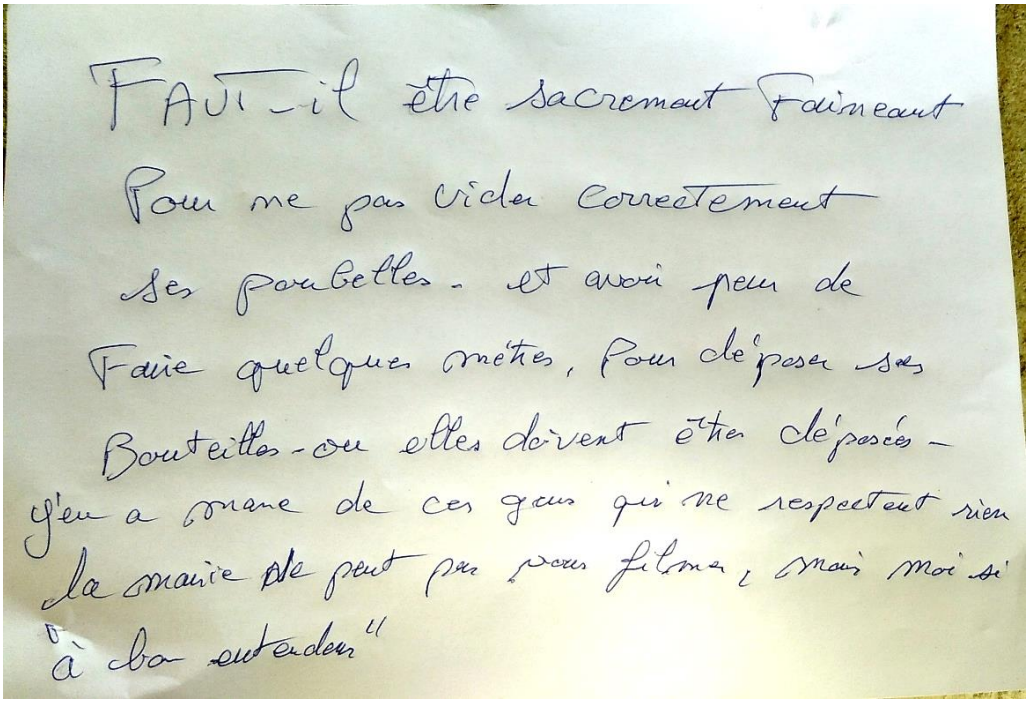
Vous trouverez ci-après le plan avec les nouveaux emplacements dont certains sont en cours d'aménagement.

Au cœur du village les containers jaunes et verts ont été séparés pour plus de facilité : les containers verts (sac d'ordures ménagères) sont installés sous l'abri construit sur l'ancien terrain de tennis et les containers jaunes (tri) sont installés presque en face, entre l'abri bus et le NRO. Attention nos affiches n'ont peut-être pas été assez claires et certains Villespynois se sont trompés.

Nous rappelons :

couvercles verts = sacs d'ordures ménagères
couvercles jaunes = produit du tri

Les petits cartons doivent être pliés ou découpés avant d'être déposés dans les containers. Pour les plus gros, il est souhaitable de se rendre en déchèterie : Saint-Papoul, Bram, Castelnaudary ....



FAUT-il être sacrement fainéant
Pour ne pas vider correctement
ses poubelles - et avoir peur de
faire quelques mètres, pour déposer ses
bouteilles - ou elles doivent être déposées -
y'en a marre de ces gens qui ne respectent rien
la mairie ne peut pas pour filmer, mais moi si
"à bon entendeur"

D'autres personnes n'ont pas encore intégré toutes les consignes.

Récemment nous avons trouvé ce message, dans une aire de container, laissant supposer que le manque de civisme de certains en agace d'autres.

Vous trouverez ci-après le plan avec les sites de regroupement des containers marqués.

1. Quai de la Trinière
2. Le village ancien terrain de tennis (uniquement containers verts)
3. Le village face à la salle des fêtes (uniquement containers jaunes)
4. La Brèche (croisement de la rue de la Brèche et de la rue des Canelles)
5. Villesplas, à hauteur du chemin privé
6. Villesplas, rue de la Fontaine en direction de la Bastide
7. Route de Villepinte à côté de la station d'épuration
8. Hameau de Fontorbe

Modification des horaires de l'agence postale communale

L'agence communale postale de Villespy est désormais ouverte les lundis de 15h à 18h. Ce changement a été proposé par la gérante postale, Karine Derkaoui, afin de répondre au mieux à vos attentes.

Du mardi au vendredi, les horaires restent inchangés.

Aménagement de la traversée de Villesplas

Les travaux de sécurisation de la traversée de Villesplas sont en cours, les entreprises Cazal pour la voirie et Robert pour l'éclairage, ont été retenues suite aux appels d'offres. Cette opération est suivie par le cabinet d'étude « Opale». Après les aléas et la lenteur de certaines instances, les travaux ont pu débuter le 23 janvier 2023.

Mur parking

Après avoir refait le mur de soutènement côté route de Lasbordes, pour accueillir les ombrières photovoltaïques et la borne de rechargement pour les voitures électriques, dans l'après-midi du 7 février une partie du mur du côté opposé, s'est effondré. Cela n'impacte en rien le stationnement sur ce parking qui est toujours à votre disposition.

Nous en profitons pour vous rappeler la législation sur le stationnement abusif :
Lorsqu'un véhicule occupe un stationnement pendant plus de 7 jours consécutifs, il est considéré comme en stationnement abusif et cette situation pourrait entrainer une contravention de classe 2.

Vivre dans une petite commune, implique d'être bienveillant les uns envers les autres. Essayez de penser à vos voisins, ne laissez pas en stationnement, sur une place ou dans une rue, un véhicule qui n'est pas utilisé. Rentrez-le dans votre garage, pour ceux qui en ont un, ou bien prenez la peine de le conduire à un endroit où plus de places sont disponibles (par exemple sur l'ancien terrain de tennis).
Nous comptons sur votre sens civique.

L'église

Depuis quelque temps, le carrelage, côté gauche de la nef, s'était soulevé et devenait dangereux.

Philippe et Anthony ont fait des recherches et ils ont trouvés la fautive, une énorme racine du platane de la place de l'église.

Nos agents sont en train d'intervenir pour résoudre ce problème, sans porter préjudice à l'arbre.

Le coin des associations

Caminam

L'Assemblée Générale de Caminam a eu lieu le jeudi 19 janvier. Au cours de cette réunion, nous avons élaboré le calendrier des activités pour le 1er semestre 2023.

Nous vous invitons à consulter ce calendrier sur le site **http://caminam.wordpress.com**
Vous y trouverez également toutes les informations concernant notre association.

Association Communale de Chasse Agréée

C'est le 26 novembre, aux alentours de 11h30, que l'ensemble des chasseurs, sous la présidence de Monsieur Francis Marquié, ainsi qu'une grande partie du conseil municipal et l'employé communal, se sont retrouvés, à l'ancienne station de pompage des "4 canelles", pour la remise officielle des clés du local, local mis à notre disposition par la commune. Cette mise à disposition a été scellée par une convention bipartite, renouvelable tous les ans.

Ce local a été entièrement réhabilité par les agents communaux, à l'exception des raccordements eau et assainissement réalisés par la société fermière.

Après les discours et remerciements des deux parties, nous avons partagé, un agréable moment, devant un buffet convivial en extérieur.

Belote

Le concours de belote **inter-villages** se déroulera, à Villespy, à la salle des fêtes, le vendredi 10 mars, à 14 heures.
Inscriptions sur place, à partir de 13h15 (14 € par équipe).
Un excellent et copieux goûter vous sera offert à la pause.

Tous les lundis, nous organisons une soirée "**coinche**" à 20h30.
Ce n'est pas un concours, seulement une soirée récréative où les débutants sont les bienvenus.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter : Maryse MAS ; 06 72 60 36 60 ou 04 68 94 01 81

Boug'a Villespy

Samedi 4 février avait lieu à la salle des fêtes une soirée années 80 qui a rassemblé pas moins de 150 convives.

Ce fut un merveilleux moment : des participants magnifiques qui ont joué le jeu des tenues et accessoires qui nous ont replongés dans nos plus belles années musicales.

Quel plaisir pour nous, le bureau, d'avoir, avec l'aide de nos bénévoles réussi notre challenge et d'avoir fait de cette soirée une réussite où 3 générations ont dansé et se sont amusées ensemble !

Merci pour vos retours adorables. A refaire !

Prochaine date à retenir :
Le dimanche 19 mars pour une bourse aux vêtements / vide dressing

---

Carvicen

Après la vente de Sapins, première opération de la nouvelle équipe CARVICEN, association des parents d'élèves des Ecoles du RPI (Carlipa, Villespy, Cenne-Monestiés), voici une nouvelle vente au profit de nos écoles et des enfants : vos chocolats de Pâques. En partenariat avec Initiatives et le chocolatier ALEX OLIVIER.

N'hésitez pas à en parler autour de vous !

La remise des bons de commandes devrait débuter rapidement dans vos boites aux lettres. Merci d'avance !

Date limite de commande, le 9 mars 2023

Nous allons également proposer diverses actions jusqu'à la fin de l'année scolaire.

Certaines sont en cours de décision, comme l'organisation d'une chasse aux œufs pour l'époque de Pâques, celle d'une kermesse pour fêter la fin de l'année scolaire et peut-être un Vide Grenier, toujours au profit des enfants, le 14 mai 2023, sur la commune de Villespy.

Aux Canelles – bar associatif

Le vendredi 10 février a eu lieu l'assemblée générale du bar associatif de Villespy et un nouveau bureau a été élu. Nous sommes heureux d'accueillir dans l'équipe des co-présidents Marit, Aline, Fred et Claude !

La saison 2022-2023 a été riche en événements avec plusieurs concerts (blues, rock, folk, Ecossais, Latinos), un beau marché de producteurs/créateurs, une nuit des étoiles réussie, une pièce de théâtre etc…

Nous souhaitons continuer d'animer vos soirées du vendredi soir et nous espérons accueillir de nouveaux adhérents pour cette nouvelle saison.

Pensez à renouveler votre adhésion afin de pouvoir consommer au bar, une boisson vous sera offerte.
À très vite !

L'équipe Aux Canelles : Emilie, Doug, Elsa, Agnes, Franck, Sebastien, Pierre, Marit, Fred, Aline, Claude et Chloé - contact@auxcanelles.fr

---

Le coin des gourmands :

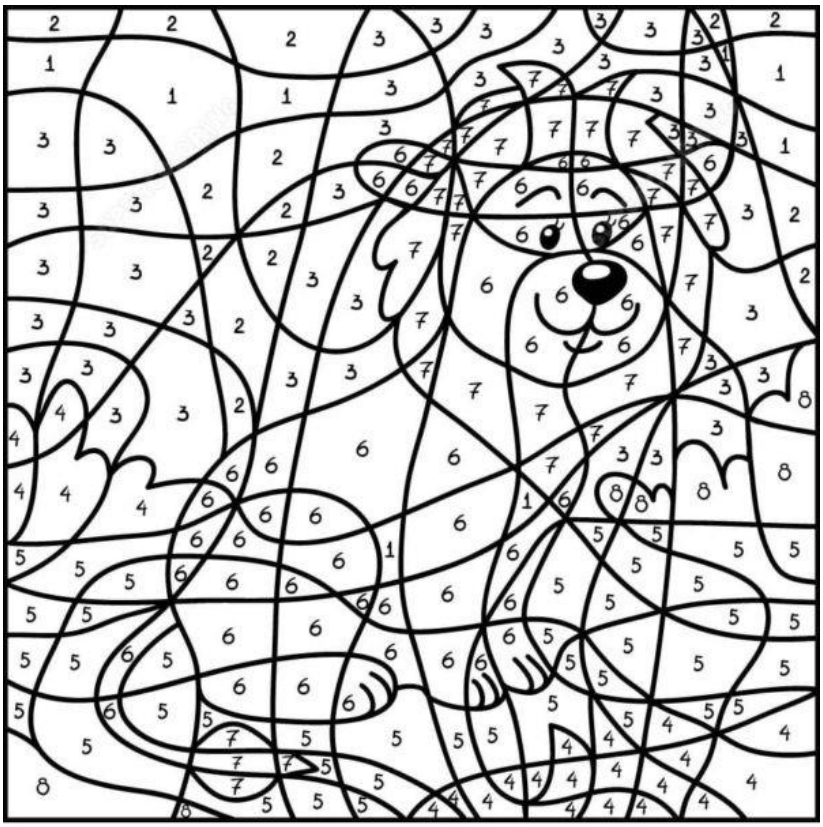
Roulé au jambon et au poireau

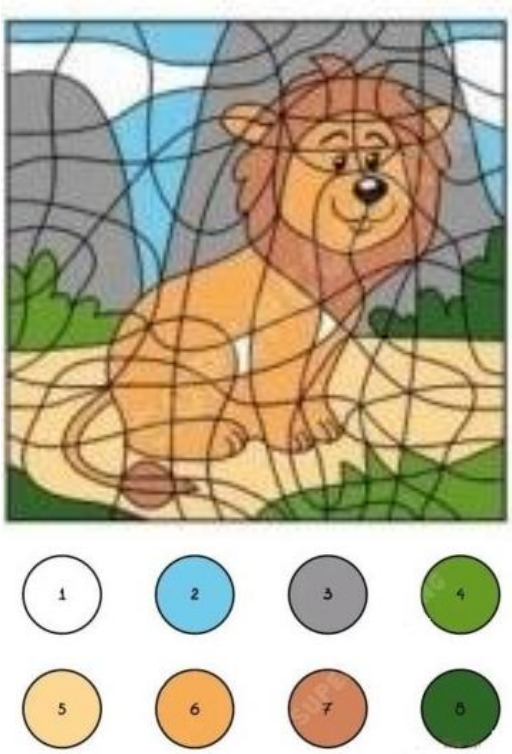
Ingrédients :
- 4 belles tranches de jambon blanc
- 2 bottes de poireaux
- gruyère râpé

Sauce béchamel
- 40 gr de maïzena
- 50 cl de lait
- poivre ou noix de muscade et sel

- Eplucher les poireaux et les laver.
- Faire cuire les poireaux et les égoutter.
- Rouler les poireaux dans les tranches de jambon blanc.
- Verser la sauce béchamel.
- Parsemer de gruyère râpé et enfourner

Jeux





Al canton del fuòc :

La fèsta dal pòrc

Le sacrifici del pòrc, sonat "la fèsta dal pòrc", es un temps fòrt de la vida rurala ; es l'escasença, de genièr a març, d'una fèsta entre parents, amics, vesins venguts ajudar.

De costume, per sagnar le pòrc, se fasiá apèl a un especialista, le sagnaire, qu'arribava tre l'auba, armat de talhadors e de cotèls.

La fête du cochon

Le sacrifice du cochon, appelé la fête du cochon, est un temps fort de la vie rurale ; c'est l'occasion, de janvier à mars, d'une fête entre parents, amis, voisins venus aider.

D'habitude, pour saigner le cochon, on faisait appel à un spécialiste, le saigneur, qui arrivait dès l'aube, armé de tranchoirs et de couteaux.

Lo primièr trabalh èra de far caufar l'aiga en esperant le mond. Tant lèu arribats, los òmes desjunavan coma cal. Quand tot èra installat, l'aiga cauda a punt, anavan quèrre le pòrc dins la sot, le caliá tirar. L'agantavon per las aurelhas e la coga e le montavan sus la maid revirada. La bèstia se daissava pas faire, caliá tener fèrme. Le sagnaire adreit picava amb sa cotèla e fasiá gisclar la sang dins una grasala o un pairòl qu'èra parat. Una femna vièlha, lo remenava de longa per pas que se coagule. La sang es passada e vujada dins un graissièr amb un chic de vinagre.

Le premier travail était de faire chauffer l'eau en attendant les gens. Dès qu'ils arrivaient, les hommes déjeunaient copieusement. Quand tout était installé, l'eau chaude à point, ils allaient chercher le cochon dans la porcherie, il fallait le tirer. Ils l'attrapaient par les oreilles et la queue et le montaient sur la cornue retournée. La bête ne se laissait pas faire, il fallait bien la tenir. Le saigneur adroit piquait avec son grand couteau et faisait gicler le sang dans une grande terrine ou un chaudron tendu. Une femme âgée, le remuait sans cesse pour ne pas qu'il se coagule. Le sang est filtré et vidé dans un pot à graisse avec un peu de vinaigre.

La maid es completada d'aiga cauda, a punt (80°C°), pel netejatge, pendent que pesan la bèstia a la romana.

La cornue est remplie d'eau chaude, à point (80°C), pour le nettoyage, pendant qu'on pèse la bête sur la romaine.

Pausavan puèi lo pòrc sus l'escalèta, glissava de l'escalèta dins la maid e lo remenavan mantunes còps amb de cadenas. Tornat montat sus l'escalèta lo rasclavan coma cal al cotèl.
Penjat a un crochet pel cambalon, baston que li ten las patas de darrièr plan escartadas, d'un còp de cotèl es voidat de sa tripalha. Puèi, las tripas son boidadas dins de grandas panièras. Son las femnas que las netejaràn per i metre la carn a salcissa. La carn del còl, las galhetas son recuperats per far lo freginat que se manjarà a mièjgjorn amb de cornissons, de vinagre, una persilhada e de tomata. Los autres tròces del còl, del cap, las lèus, amb de còps una pata d'en davant son mes a còira dins una ola. Abocinats, barrejats a la sang, son mes dins las gròssas tripas per ne far lo tripon que se tremparà dins l'aiga bolhanta al vèspre.

On posait ensuite le cochon sur une petite échelle, on le faisait glisser de l'échelle dans la cornue et on le remuait plusieurs fois avec des chaines. Remonté sur l'échelle, on le rasait comme il faut au couteau.
Pendu à un crochet par le « cambalon », bâton qui lui tient les pattes de derrière bien écartées, d'un coup de couteau il est vidé de ses tripes. Les tripes sont ensuite vidées dans de grandes corbeilles. Ce sont les femmes qui les nettoieront pour mettre la chair à saucisse. La viande du cou, les ris sont récupérés pour faire le freginat qui se mangera à midi avec des cornichons, du vinaigre, une persillée et de la tomate. Les autres morceaux du cou, de la tête, les poumons, avec des fois une patte de devant sont mis à cuire dans une marmite. Coupés en morceaux, mélangés au sang, ils sont mis dans des grosses tripes pour en faire le boudin que l'on trempera dans l'eau bouillante l'après-midi.

Aprèp lo repais ont se manja lo freginat amb de mongetas, las femnas se tornan metre al trabalh, fan còire los tripons.

Après le repas, où l'on mange la fricassée avec des haricots blancs, les femmes se remettent au travail, font cuire les boudins.

Lo pòrc refrescarà tota la nuèit e lo lendeman, serà descopat pel sagnaire per far los cambajons, las espatlas, lard, carnsaladas, lombets e costelons a la sal. Se fasiá tanben las salcissa, los salcissòts, qualques fricandèus. Las tripas èran passadas a l'alcoòl e emplenadas de carn a salcissa. Los cambajons èran botats sus de gavèls a escolar. L'entorn de l'òs e la carn èran plan pebrats e passats a l'aigardent. Puèi èran mes dins de sacas plan corduradas e se gardavan dins la cendre.

Le cochon refroidira toute la nuit et le lendemain, il sera découpé par le saigneur pour faire les jambons, les épaules, le lard, les ventrèches, les filets et les côtelettes au sel. Il se faisait aussi la saucisse, les saucissons, quelques fricandeaux. Les tripes sont passées à l'alcool et remplies de chair à saucisse. Les jambons sont posés sur des sarments pour égoutter. Le tour de l'os et la chair sont bien poivrés et passés à l'eau de vie. Puis ils étaient mis dans des sacs bien cousus et gardés dans de la cendre.

Dins lo pòrc tot es bon coma diriá l'autre, alavètz profitatz-ne !

Dans le cochon tout est bon comme dirait l'autre, alors profitez-en !

Le comité de rédaction :
Jean-Pierre Barès, Karine Derkaoui, Maryse Lala-Laffont, Monique Hodent, Pierre Sélariès, Annie Pillière-Meignotte, Laura Gauthier