



Bulletin municipal de liaison du mois de mars 2022

Carnet de recette

Afin d'échanger des recettes et des savoirs faire du village, les Echos Carmagnols ont souhaité ouvrir de temps en temps cette rubrique « Recettes et coups de mains culinaires Carmagnols ». Ce mois-ci nous parlerons de ce repas de grandes tablées véritable symbole régional : Les boles de picoulat.

Le mot « picoulat » signifie « hachis », ces boulettes de viande vont mijoter dans une sauce et être servies généralement avec des haricots blancs, mais la conception et la réalisation de ce plat est variable à l'infini, il est dit que quasiment chaque famille possède sa recette...

Merci à Madame Monique Rigal d'avoir accepté de partager cette recette familiale.

Des variantes nous ont été indiquées, cuisson dite « à froid », la façon de rouler les boles, etc, nous ne manquerons pas de les partager dans une prochaine édition de cette rubrique : « Carnet de recettes ».

Très bon appétit à tous.

Boles :

400g de cuisse de bœuf maigre haché
200g de porc haché, échine ou chair à saucisse
3à4 gousses d'ail et persil pilé
3 cuillères à soupe de farine
1oeuf entier + un jaune
Sel, poivre.

Sauce :

100g de petit salé coupé en morceau
250g d'olives vertes (sans les noyaux)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 oignon haché très fin
2 cuillères à soupe de concentrer de tomate
Une poignée de cèpes séchés à faire tremper la veille
Une feuille de laurier
Une pincée de piment doux et de cannelle en poudre
Sel, poivre.

Préparation :

Faire la veille, viande + ingrédients des boules très serrées de la taille d'un petit œuf, les rouler dans la farine.
Faire fondre dans de l'huile le petit salé puis faire juste dorer dans cette huile les boles et les réserver.
Faire roussir l'oignon et le reste de farine puis mouiller avec deux verres d'eau. Quand l'ébullition reprend ajouter le concentré de tomate, les olives, le laurier, les cèpes et les boles. Assaisonner et rajouter éventuellement un peu d'eau.
Couvrir et laisser cuire à feu très doux $\frac{3}{4}$ à 1 heure.
Cette préparation sera servie et mélangée dans l'assiette avec des haricots blancs : Moujetas.
Comme tout plat mijoté le réchauffer sera encore meilleur

Monjetas :

Faire tremper la veille 400g de haricots blancs avec une cuillère à café de bicarbonate alimentaire.
50g de petit salé coupé en morceau
2 à 3 couennes de jambon et 2 cuillères à soupe de gras de porc.
Une persillade bien hachée, sel, poivre.

Préparation :

Faire bouillir les haricots. Lorsque cette première eau arrive à ébullition, la changer et recouvrir les haricots avec une nouvelle eau.
Ajouter la graisse de porc, les couennes, le petit salé, la persillade et l'assaisonnement.
La cuisson va durer environ 1 heure, les haricots doivent être tendres à souhait.
Séparer le jus de cuisson des haricots pour les humidifier à volonté.



LA VIE DE LA MAIRIE

2 février : Caramany. Rendez-vous en Mairie avec Mme Claire Pédeau, responsable pour la Société ABO.Wind. Présentation officielle du projet éolien de Trilla, et des « mesures de compensations » pour Caramany. Une consultation du conseil municipal devra être faite suite à ce rendez-vous.

3 février : Saint Paul de Fenouillet. Réunion des maires de la Communauté de Communes.

7 février : Estagel. SMBVA (Bassin Versant de l'Agly). Gestion de l'eau.
Bélesta. SMBVA. Captage de sources.

8 février : Caramany. SATESE. Contrôle et inspection de la station d'épuration.
Présence d'élus aux obsèques de Mr Francis Caillens, père de notre ancien Maire.

9 février : Saint Paul de Fenouillet. Conseil Communautaire : Gestion des projets de la Communauté de Communes Agly/Fenouillèdes.

22 février : Tuchan (11). Rendez-vous avec la responsable des énergies renouvelables du Parc Naturel Régional sur les possibilités d'installation sur les toitures municipales de panneaux photovoltaïques.

Caramany : Etats des lieux de l'auberge suite au départ des deux gérants.

Rendez-vous avec un entrepreneur pour la réfection du chemin surplombant le Coudala.

Trilla : Assemblée Générale de l'Association des 4 communes des abords du Barrage.

Cases de Pêne : SIVOM. Projet de rénovation et de mise aux normes de l'éclairage public communal.

27 février : Caramany. Premier tour des élections municipales complémentaires.

28 février : Prades. Dépôts en Sous-Préfecture des résultats des élections.



Crédit photos Echos Carmagnols

VIE CITOYENNE

Vide grenier : Quelques réponses nous sont parvenues, suite au courrier d'appel à suggestions envoyé par la commission « Fêtes et Cérémonies » pour l'organisation d'une future manifestation, en 2022. Nous nous donnons jusqu'à la fin du mois de mars pour analyser ces idées et comptons toujours sur les suggestions des participants.

Auberge du Grand Rocher : L'ensemble de l'équipe municipale tenait à adresser à François et Lucile un grand merci pour leur investissement, leur bonne humeur, et la qualité de leur restauration. A leur grand regret et au notre, pour des raisons de santé, ils ont dû renoncer à leur projet sur Caramany et repartir en Périgord. Souhaitons-leur beaucoup de bonheur dans leur nouvelle vie. L'étude de candidatures pour la gérance de l'auberge est actuellement en cours.

Coupe de bois : Afin d'éviter tout conflit, nous rappelons qu'il est important que toute coupe de bois de chauffage doit s'accompagner d'une autorisation du propriétaire de la parcelle et d'un repérage précis sur le cadastre de la zone où se situe la coupe.

Débroussaillage : Pour la sécurité du village et la lutte contre les incendies, une nouvelle zone est en cours de traitement aux abords du camping. Cette opération étant obligatoire, elle est réalisée par des professionnels sous le contrôle de la Sécurité Incendie.

Gîtes ruraux : Avec l'aide de nos employés, la municipalité a entrepris un rafraîchissement de nos gîtes : Peinture, renouvellement d'une partie du mobilier et de l'équipement, décoration intérieure, Wifi, etc. Espérons que ces travaux pérennisent la fréquentation régulière de ces lieux et contribuent à un très bon accueil de nos visiteurs.

Elections municipales : En dessous d'un certain seuil de conseillers municipaux siégeant, la législation impose un retour au vote des électeurs. Quatre postes étaient disponibles, seulement deux candidats se sont déclarés : David Danhyer et Yohann Joannon.

Résultats du 1^{er} tour le 27 février 2022.

50 votants sur 141 inscrits. 9 bulletins nuls et 1 blanc. M. Danhyer 35 voix .M Joannon 39 voix. M. Joannon est élu au 1^{er} tour. La faible participation au vote et le système de calcul du Ministère de l'Intérieur nous auront imposés un deuxième tour le 6 mars pour l'élection de Mr Danhyer.

Résultat du 2^{ème} tour le 6 mars 2022.

51 votants sur 141 inscrits. 5 bulletins nuls et 4 blancs. M. Danhyer 42 voix. M. Danhyer est élu au 2^{ème} tour. Merci à eux pour leur volonté de prendre part à la vie du village et leur investissement communal.

Enquête : La distribution d'un questionnaire accompagné d'un mot du Maire a eu lieu dans vos boîtes aux lettres. Vos réponses anonymes permettront un travail de fin d'étude pour une étudiante en Master à l'Université de Perpignan. Ce sondage effectué dans une grande partie des villages du Fenouillèdes, devra être remis à la mairie ou par mail avant le 15 mars 2022. Merci pour cette étudiante de lui accorder un peu de temps et lui donner vos avis.

Belvédère : Un travail de réhabilitation de ce lieu est en cours. Des panneaux de signalisation et de réglementation ont été posés : parking, accès au site, etc...

Disparition : Une figure du village nous a quitté. Monsieur Francis Caillens, le doyen masculin du village né en 1929, s'est éteint le 4 février 2022. Une grande partie du village a tenu à lui rendre hommage lors de ses obsèques. Par ces quelques lignes, la municipalité renouvelle sa plus grande sympathie à toute sa famille.

Services communaux

Permanences publiques Mairie : Mardi, jeudi 8h30-12h30, vendredi 8h30-12h

Tel : 04 68 84 51 85

La Poste : Du mardi au vendredi 9h15-11h45. Départ du courrier avant 11h30

Accueil Municipal pour l'Accompagnement Social : Roxane Saly. Tel : 06 49 16 69 08

Transport à la demande : Service Départemental de taxi le mercredi et le vendredi

Réservation obligatoire au 08 06 80 80 90

Bibliothèque municipale : Du mardi au vendredi 9h15-11h45.

Location des gîtes communaux : Mme Julia Mc Laren 06 28 27 06 18

Commerces fixes

Café Carton : Se renseigner pour ouverture et prestations au Tel : 06 13 91 07 02

Auberge du Grand Rocher : En attente d'une reprise

Camping du Lac : Se renseigner pour ouverture et prestations au Tel : 06 85 76 86 86

Cave Coopérative : Du lundi au vendredi 9h 12h- 14h 18h, samedi 9h 12h - 14h0 17h30, dimanche 14h30 17h30. Tel 04 68 84 51 82.

Dépôt de Miel de Monsieur DELONCA : Cave Coopérative

Commerces ambulants (sur la place de la Mairie)

Boulangier : Mardi, jeudi, samedi, dimanche à partir de 10h.

Epicerie : Mardi matin vers 11h.

Maraîchers : Mardi et Samedi matin à partir de 9h30

La Fleur des Pois : Vendredi après-midi (06.75.04.16.94)

Artisans locaux

SOS : Christian Allanic. Multi services Electricité, Plomberie. Tel : 06 67 04 96 77.

David Danhyer : Menuiserie, meubles, escaliers sur mesure. Tel : 07 88 84 34 25.

Jean François : Pose menuiserie Alu, Bois, PVC. Tel 06 14 12 81 54.

MMS : William Monticone. Multi services Maçonnerie générale. Tel 06 79 80 44 81.

ROGIER Pascal Travaux de charpente. Tel 07 88 59 68 05

Services Communauté de Communes

Déchèterie Latour : Ouverte tous les jours, fermée le dimanche et lundi après-midi.

Ramassage des encombrants : Inscription sur appel. Tel 04 68 59 20 13

Association

ACCA. Association de chasse. Président Monsieur Roger Sales.