



L'écho de Saint-Pierre de Rivière

Octobre 2021

SOMMAIRE

Santé - Sécurité

- Comment utiliser le défibrillateur : des sessions d'information pour tous

Travaux

- Avancement du chantier SMDEA

Urbanisme et Environnement

- Une nouvelle gestion des déchets
- Les enjeux du PLUI

Vie sociale

- Le Cinéma dans notre Vallée : une expérience encourageante à renouveler
- Des spectacles à ne pas manquer
- Les festivités à venir
- Vivre ensemble dans notre village
- Les rencontres avec les écrivains publics : un beau recueil de mémoires à partager ... suite
- L'ASB Rugby : Appel aux supporters !

Une équipe municipale à votre service

- Notre site internet : un support d'actualités vivant !
- Les correspondants de quartier à votre écoute.

Les talents de St-Pierre-de-Rivière

- Nicolas Gardel

EDITORIAL

Madame, Monsieur, chère(e)s administré(e)s,

Nous sommes entrés dans l'automne et les activités régulières de nos associations ont repris avec vigueur. Grâce à l'extension de la vaccination, ces moments de partage sont de nouveaux possibles.

C'est d'ailleurs avec optimisme que nous travaillons à préparer les fêtes de fin d'année afin d'offrir à tous les Saint-Pierroise et Saint-Pierrois des festivités dont nous avons été privés l'an dernier. Alors, restons tous vigilants pour qu'elles puissent se dérouler et nous réjouir !

Depuis la rentrée, l'équipe municipale se remobilise afin de poursuivre les actions engagées : travaux d'installation du cabinet paramédical, réhabilitation de l'école de Saint-Pierre-du-Dessus, information pour faciliter la mise en œuvre de la nouvelle gestion des déchets, reprise des activités du soir de l'ALAE dans notre village...

De même, les travaux d'assainissement et d'amélioration de la desserte et des réseaux reprennent, et ce à partir du 20 novembre 2021. Une réunion publique est programmée à ce sujet, le 20 octobre prochain, afin de vous fournir toutes les informations sur leur déroulement et répondre à vos questions.

Cette dynamique d'actions est à votre service et vise à améliorer les conditions de vie dans notre village, alors n'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions, et pourquoi pas, à agir avec nous.

Bien à vous

Le Maire
Véronique Rumeau

Directeur de rédaction
Le Maire : Véronique Rumeau
Comité de rédaction
L'équipe municipale

Santé et sécurité

Comment utiliser le défibrillateur : des sessions d'information pour tous

Comme nous vous en avons parlé dans le précédent numéro le défibrillateur est installé, mais maintenant il faut se familiariser avec son fonctionnement.

Pour cela nous organisons des sessions d'information le samedi 30 octobre.

Ces sessions d'une durée d'environ 30 minutes s'échelonneront entre 9h00 et 12h00 sur la place Louis RUMEAU ou dans la salle du foyer mille clubs si la météo nécessite de s'abriter.

Cette information sera dispensée par deux formateurs de l'UNASS Midi Pyrénées.

L'accès est gratuit, nous vous attendons nombreux. Il faut penser que cette information pourra nous aider à sauver des vies.



Travaux

Avancement du chantier SMDEA : Travaux de voirie et d'assainissement de Saint-Pierre-de-dessus

Le programme de travaux d'assainissement et d'amélioration de la desserte et des réseaux doit reprendre à partir du 20 novembre 2021. Cette nouvelle étape concerne le quartier de Saint-Pierre-de-dessus.

Comme les chantiers précédents, ces travaux visent à améliorer considérablement la qualité de vie des résidents en permettant de moderniser et de raccorder les réseaux aux habitations riveraines.

La configuration particulière de ce quartier (étroitesse de la voirie) les rend particulièrement complexes à réaliser et des perturbations des circulations et des stationnements sont à prévoir. Celles-ci seront provisoires et tout sera fait pour les minimiser.

C'est pourquoi, afin d'apporter des informations précises sur le déroulement de ces travaux et de répondre à toutes les questions, les habitants de ce quartier sont conviés à une réunion organisée par Madame le Maire et les responsables du SMDEA, le 20 Octobre à 17h30, à la salle des fêtes de Saint-Pierre de Rivière.

Seront présents tous les services et entreprises intervenants.

Une invitation a été distribuée à tous les habitants de ce quartier.



Urbanisme et environnement

Une nouvelle gestion des déchets

La collecte des déchets ménagés évolue. Tous les habitants de Saint-Pierre-de-Rivière ont reçu par voie postale un dépliant du SMECTOM informant de la nouvelle organisation et des nouveaux équipements mis à disposition. Des réunions publiques ont également complété l'information et le site internet de notre commune a relayé leur contenu.

Les nouveaux équipements, bac jaune pour tous et éventuellement bac à ordures ménagère si vous ne disposez pas encore d'un bac SMECTOM, seront à retirer à la salle des fêtes de Saint -Paul-de-Jarrat, du 14 octobre au 27 novembre.

Un bon de retrait vous a été fourni, et les questions ou situations particulières seront examinées lors de votre passage.

Vous pouvez obtenir toutes les précisions en consultant le site du SMECTOM ci-dessous :

<https://www.smectom.fr/actualites/distriution-bacs-individuels-pays-de-foix-469.html>

RÉUNIONS PUBLIQUES D'INFORMATION AUX HABITANTS.E.S

LIENS	JOURS	HORAIRE
MONTCAILLHARD Salle des fêtes	Lundi 20 septembre 2021	18 h 30 / 20 h 30
SERRES-SUR-ARGET Salle polyvalente	Mardi 21 septembre 2021	18 h 30 / 20 h 30
FOIX Salle J. Sardy	Jours 22 septembre 2021	18 h 30 / 20 h 30

VENEZ CHERCHER VOS ÉQUIPEMENTS

Le SMECTOM du Plantaurel met en place un point d'accueil et de retrait de vos équipements de collecte à la Salle des Fêtes de Saint-Paul-De-Jarrat (Avenue de Scio). Des agents seront à votre écoute et répondront à toutes vos questions concernant votre production et votre gestion des déchets.

HORAIRES DES PERMANENCES		
Du 14 octobre au 27 novembre 2021	Du lundi au vendredi (sauf les jours fériés)	10 h 00 / 12 h 30 13 h 30 / 18 h 00
	Le samedi	09 h 00 / 12 h 30

LES CHANGEMENTS CONCERNENT TOUT LE MONDE !
Habitants.e.s de zone pavillonnaire, d'habitats collectifs, de centre bourg, de plaine campagne...

JUTILISE UN BAC INDIVIDUEL SMECTOM	JUTILISE UN BAC INDIVIDUEL NON SMECTOM	JUTILISE UN BAC COLLECTIF	JUTILISE LES COLONNES ENTERRÉES
Vous avez déjà un bac SMECTOM pour vos sacs noirs, venez récupérer votre bac pour les emballages.	Venez récupérer votre bac pour les sacs noirs et votre bac pour les emballages.	Les bacs collectifs vont être supprimés. Venez à notre rencontre pour connaître vos modalités de collecte.	Vous êtes utilisateurs.e.s de colonnes enterrées, venez à notre rencontre.

QUELS ÉQUIPEMENTS JE PEUX RETIRER ?

- BAC EMBALLAGES
- BAC ORDURES MÉNAGÈRES RESTAURÉES
- COMPOSTEUR KIT COMPOSTEUR
- STOP PUB

À COMPTER DU 22 NOVEMBRE 2021.
Les sacs jaunes ne seront plus collectés. Les bacs non floqués SMECTOM ne seront plus collectés et seront récupérés par nos services.

Par ailleurs, à compter du 22 novembre 2021, les sacs jaunes ne seront plus collectés, ni les bacs non floqués SMECTOM.

Les personnes ayant des problèmes de déplacement incontournables pourront s'adresser à la mairie afin qu'une solution soit trouvée.

Les enjeux du Plan Local d'Urbanisme Intercommunal (PLUI)

Le PLUI ne faisait pas l'unanimité au sein de l'agglomération. Madame le Maire s'était d'ailleurs prononcée en sa défaveur. En effet, selon elle, deux facteurs seront difficiles à surmonter pour harmoniser la politique d'urbanisme : la jeunesse de notre communauté d'agglomération et la diversité des 42 communes qui la composent.

Cependant, après la consultation des 42 communes, le PLUI a été approuvé. La compétence en matière de Plan Local d'Urbanisme sera donc transférée à l'Agglomération Foix-Varilhes.

C'est un PLU Intercommunal qui sera mis en œuvre. Son rôle sera :

- de traduire un projet local en matière d'urbanisme et d'aménagement en tenant compte à la fois des politiques nationales et territoriales d'aménagement et les spécificités d'un territoire.
- de déterminer l'usage des sols (habitat, économique, agricole, naturel,...) et de définir les zones envisagées pour l'urbanisation future.
- de déterminer les règles de constructibilité à partir desquelles les autorisations d'urbanisme (permis de construire, déclarations préalables, ...) sont instruites.

Les étapes de travail pour l'élaborer seront articulées sur 4 ans.

Ce sujet est important car il impacte notre vie de citoyen. Nous le développerons dans notre prochain numéro.



Le Cinéma dans notre Vallée : une expérience encourageante à renouveler

L'expérience collaborative entre les communes de notre vallée pour offrir aux habitants et estivants des séances de cinéma de plein air (« festival des possibles ») a été très concluante. Seule ombre au tableau : la météo n'a pas été équitable ! En effet, seule la séance qui s'est déroulée dans notre village a bénéficié du temps idéal.

De fait, plus de 150 personnes se sont rassemblées devant l'écran gonflable installé par l'équipe de l'Estive, et le film « Coco » a émerveillé toutes les générations de spectateurs.

L'organisation inédite a été parfaitement mise en œuvre avec des contributions croisées des élus des différents villages. Les spectateurs ont respecté avec beaucoup de gentillesse les consignes et ont d'eux même constitué des petits groupes en respectant la distanciation. Certains ont préféré la pelouse



Des spectacles à ne pas manquer

L'ogresse Poilue mercredi 27 octobre 2021 de 15:00 à 16:00, dans la salle du « foyer des mille club »

Ce spectacle de la Compagnie ô Possum est organisé par le réseau des médiathèques. D

Dans ce spectacle il est question :

- ♦...de la faim, celle qui fait sortir des sentiers battus, celle qui réveille toujours l'Ogresse Poilue, qui nous mène parfois sur le chemin de l'amour
- ♦..... de poils, ceux qui protègent du froid, qui réveillent notre côté sauvage, qui se dressent en cas de danger, ceux de l'Ogresse...
- ♦...de la liberté, de choisir son chemin, de se tromper, de dire des méchancetés, de jouer avec la mort, avec la vie...

Ce spectacle GRATUIT est pour les plus de 6 ans, et dure 50 minutes. **Le passe sanitaire sera demandé aux adultes**

La sopa al piston vendredi 29 octobre 2021 à 20h30, dans la salle du « foyer des mille club »

Cette pièce de théâtre EN OCCITAN (sous-titrée) a été écrite par Alain Vidal et est jouée par "Les Galejaires d'Arièja".

Lors d'une cérémonie organisée par la municipalité, à l'occasion du départ en retraite de la secrétaire de mairie, la Maire s'apprête à prononcer un discours. Après de multiples rebondissements, elle ne pourra jamais le terminer !

Tarif = 5€/adulte



Les festivités à venir

Décoration des arbres de Noël

Nous sortons tout juste de l'été, mais nous devons préparer les festivités à venir : Noël

Comme l'année dernière un sapin sera distribué dans chaque quartier du village. Nous aimerions que la décoration soit faite par les habitants du quartier accompagnés des référents municipaux.

Un jury délibérera et nous vous communiquerons le vainqueur de l'année 2021.



Nous comptons sur la présence du plus grand nombre : les enfants, parents, grand parents afin de mobiliser votre imagination, l'envie d'embellir notre village et que cette fête continue de nous rassembler dans la bonne humeur.

Nous vous informerons par le site internet ainsi que par des flyers de la date de livraison des sapins.

Le Marché de Noel

Le marché de Noël se tiendra le dimanche 28 Novembre 2021 de 10h à 17h sur la place de la Mairie. La mairie accompagnera sur le plan logistique le club des cœurs battants, à l'origine de cette manifestation. Les associations de notre village seront invitées à tenir un stand et le comité des fêtes se joindra à nous pour la partie buvette et organisation d'un goûter et spectacle pour les enfants du village.

Nous vous tiendrons informés, prochainement, du détail du programme de cette journée.



Vivre ensemble dans notre village

Soyons plus nombreux à respecter et à faire respecter, la sécurité, la propreté et la beauté de notre village !

Tel est le souhait légitime partagé par tous ! Hélas nous avons presque tous la possibilité de faire état de manquements qui portent atteinte à ce souhait.

Qui n'a pas constaté l'abandon de déchets sauvages à proximité des containers réservés à cet effet, des bris de verres autour de la salle des fêtes?

Combien sont ceux qui négligent l'entretien des plantations qui se sont développées de façon anarchique à partir de leur propriété ?

Ces faits imposent aux employés communaux des efforts permanents.

Ces incivilités pourraient être banalisées si elles n'avaient pas pour conséquence de mettre parfois en danger la santé, la sécurité et parfois même la vie d'autrui.

Il en est ainsi des divagations de chiens, des incinérations de déchets polluants des végétaux masquant la visibilité sur nos routes, des parcelles en abandon, des stationnements dangereux et même des destructions de panneaux de signalisation routière.



Malheureusement tous ces faits ont été observés cette année sur notre Commune.

Au-delà des incivilités constatées, des actes malveillants ou provocateurs se sont multipliés, visant directement le patrimoine public et nécessitant parfois dépôt de plaintes en gendarmerie et souvent dépenses imprévues pour la Commune !!

Dans le cadre de ses pouvoirs et de ses obligations, il appartient au Maire, de par la Loi, de mettre en œuvre les actions correctives qui s'imposent.

Ainsi plusieurs actions ont été mise en œuvre : renforcement de l'équipe d'entretien en période estivale, nombreux courriers de rappels à l'ordre individuels, interventions d'une « Brigade verte », avec qui la commune conventionne.

D'autres sont en instance : signature d'une convention avec la fourrière permettant de faire évacuer les véhicules en stationnement prolongés sans accord de la Mairie, mise en place d'une vidéo-surveillance des espaces situés à proximité du stade et de la salle des fêtes.

Enfin sans vouloir dramatiser la situation, la municipalité mettra en œuvre, sans faiblesse, les poursuites indispensables et justifiées, afin que la Justice fasse son travail et que notre quotidien soit sécurisé.

L'ASB Rugby : Appel aux supporters

L'ASB rugby nous transmet son calendrier de rencontres, soyez nombreux à aller les encourager. Nous vous diffusons uniquement les dates des rencontres qui ont lieu au stade de St Pierre. N'hésitez pas à aller consulter les autres dates de matches à l'extérieur sur la page Facebook du club : AS Barguillère

DATE	CLUB RENCONTRE
03/10/2021	Hers Lauragais
24/10/2021	US Lézat sur Léze
07/11/2021	Auterive
28/11/2021	Piege Lauragais Malepere
19/12/2021	RC Mazerès
23/01/2022	St Jean du Falga
20/02/2022	RE du Cabardès
06/03/2022	RC Alaric

Mémoires et témoignages

Saint Pierre de Rivière, le 8 janvier 2021,

Entretien avec Christiane NIGOUL : La passion de la cuisine ... comme autrefois

Je suis née à Saint-Pierre de Rivière en 1938, je m'y suis mariée, puis j'ai suivi mon mari, employé de La Poste, à Paris (au tri de la gare d'Austerlitz) où nous sommes restés quatre ans, puis trois ans à Bagnolet. L'exiguïté des logements, le manque d'air pur et de paysages de montagnes nous faisaient regretter notre Ariège natale. Aussi, nous n'avons pas fait de vieux os dans la capitale, nous n'aspirions qu'à revenir en Ariège et plus précisément à Saint Pierre de Rivière. Notre vœu a été exaucé et après un séjour de 3 années à Cante près de Saverdun, nous sommes revenus nous installer dans la maison de mes grands-parents maternels à Saint-Pierre.

Notre famille se composait de six personnes : mes parents, mes grands-parents maternels, ma sœur cadette, et moi. Mon père était militaire à Hyères. À sa mise à la retraite de l'armée, il a trouvé un emploi à la fonderie Chausson de Ganac, puis, après la fermeture de l'usine, à la fonderie du Moulinéry, à Foix, sur les rives de l'Arget. Ma mère était de santé fragile et se désespérait de ne pouvoir participer aux travaux de la maison. Après un séjour à La Grave pour soigner sa thyroïde, je l'ai tous les jours entendu dire qu'elle allait mourir, tant elle se sentait fatiguée.

Du fait de la santé de maman et étant donné que ma grand-mère, très âgée, était peu alerte, j'ai dû, très tôt, à partir de mes douze ans, participer à l'ensemble des travaux de la maison et notamment à la préparation des repas pour la famille. Cela me fait donc une longue carrière de ménagère ! Pourtant cela ne s'appelle pas une carrière et ne me donne pas droit à une pension de retraite !

La vie dans les villages, autrefois, était assez rude ! Avant que l'eau courante et le tout-à-l'égout ne soient installés, vers 1963-1964, il fallait aller chercher l'eau à la fontaine, deux fois par jour, pour la cuisine, la toilette, et le lavage du linge sauf l'été où on le lavait au lavoir. Heureusement, ce n'est pas l'eau qui manquait avec trois fontaines dans le village et la source de la ferme située un peu plus haut dont nous apprécions particulièrement la fraîcheur durant l'été.

Les enfants étaient habituellement chargés d'aller chercher l'eau pour les besoins de la maison. À la vérité, ce n'était pas une corvée, mais une promenade et un réel plaisir, car nous partions à plusieurs enfants et nous en profitions pour bavarder, jouer et nous amuser à nous arroser par exemple.

À la maison, outre la collecte d'eau, je devais aussi charrier du bois pour les fourneaux, faire des lessives et aider maman à s'occuper de ma petite sœur. Je faisais également les courses chez les commerçants du village et auprès des commerçants ambulants qui passaient une fois ou deux dans

Les rencontres avec les écrivains publics : un beau recueil de mémoires à partager ... suite

Vous lirez ci-dessous le second des trois témoignages recueillis par l'écrivain public dans le cadre de l'action menée en partenariat avec la MSA. Nous diffuserons le dernier dans le numéro de la fin d'année !

l'année. Toutes ces tâches ont d'ailleurs eu raison de mon dos !

Auparavant, dans ma jeunesse, les gens travaillaient plus durement qu'aujourd'hui, souvent à l'extérieur, il fallait donc une alimentation adaptée, surtout durant les hivers qui étaient beaucoup plus rigoureux qu'aujourd'hui. Aussi, la cuisine de l'époque était variée et assez roborative, il faut bien l'admettre, mais il fallait absorber des calories pour lutter contre le froid et accomplir les travaux difficiles.

Puisque nous ne connaissions pas le gaz de ville, la cuisson des repas se faisait soit dans l'âtre, directement sur les braises, soit sur la cuisinière à bois. Quant à l'électricité dans les maisons, elle n'est arrivée qu'en 1945 ; jusqu'à cette date, on ne s'éclairait qu'à la bougie.

La soupe :

La soupe du soir était un incontournable, l'hiver bien sûr, mais également l'été. Par contre, nous en consommions rarement à midi. Nous la préparions selon une infinité de variations :

On la préparait souvent avec du confit de canard ou du jarret de porc, puis on ajoutait des vermicelles ou des croûtons dans l'eau et, particularité de ma cuisine, on servait les légumes à part.

Je dois dire que le jambon est omniprésent dans ma cuisine, j'en mets presque dans tous mes plats : les lentilles, les pois, le cassoulet et, bien sûr ... dans la soupe.

L'hiver on préparait pratiquement chaque semaine la « Couchade », une soupe à la citrouille. La citrouille était cuite à l'eau puis on y ajoutait du lait de la ferme et du sucre. Personnellement je n'aime pas ce plat, mais je continue à le préparer pour mes enfants qui l'adorent. Mais nous préparions bien entendu la soupe au chou traditionnelle, l'Azinat.

Il nous arrivait également de préparer un potage avec la poitrine du lapin : on confectionnait une farce que l'on introduisait dans la poitrine puis on la recousait et on la mettait à cuire avec les légumes, comme un pot-au-feu.

L'été nous faisons une soupe légère, « l'Ouliat » : dans l'eau, on mettait un morceau de jambon, de l'ail et à la fin on ajoutait un œuf battu. On versait l'ensemble sur des croûtons de pain. Ou encore, on préparait une soupe très simple avec un morceau de Coustellou et du cèleri.

Autre plat traditionnel préparé à la maison : la Rouzole. Avec des œufs battus en omelette, du jambon sec haché menu (pas de chair à saucisse, surtout !), de l'ail, du persil et de la mie de pain effritée, nous formions une galette que l'on faisait frire à la poêle (certains la plongeaient dans la soupe aux choux) et nous la mangions avec de la salade.

La maison s'emplissait des saveurs de cuisson des légumes du jardin. Des odeurs que l'on ne retrouve plus aujourd'hui si l'on cuisine avec des légumes achetés en grande surface. Mes petites filles ne cessent de me demander « mais comment fais-tu ta soupe, mamie ? dis-nous tes secrets ! » Et je leur réponds toujours la même chose : « mais je n'ai pas de secrets ! ce sont simplement des légumes que je cultive dans mon jardin tout proche, sans engrais ni produits chimiques, hormis un peu de bouillie bordelaise pour les pommes de terre ».

Les principaux plats de résistance :

L'hiver nous préparions habituellement des cassoulets avec un morceau de jambon poivré, de la saucisse, du saucisson de couenne, du canard, de la graisse de canard, des haricots et des carottes. Les ragoûts étaient préparés avec pommes de terre, carottes, oignons, ail, persil et cuits avec un morceau de jambon. À part, un plat de viande, et des lentilles.

Le dimanche, on faisait des pots au feu, avec du gîte le plus souvent, ou avec des plats de côtes ou de la poitrine de veau farcie. Ou encore des choux farcis, à ma façon : dans quelques feuilles de chou, je mets un peu de farce que je fais revenir, puis je recouvre d'eau et je fais cuire avec, comme toujours, un morceau de jambon.

Je me souviens également que l'on mangeait des poulets préparés avec des châtaignes de pays. Celles-ci étaient plus abondantes que maintenant et aussi plus grosses, car nous avions des châtaigniers greffés.

Je préparais également des Taillous, ce plat traditionnel à base de jambon, de salade et de morceaux de pommes de terre (d'où son nom). J'ai toujours suivi les recommandations de ma grand-mère selon lesquelles il faut couper les pommes de terre dans la longueur, ce qui donne au plat une saveur plus marquée que si l'on coupe les patates n'importe comment. Je les préparais aussi avec une sauce à base de cochon, avec des morceaux de gorge, de foie. J'y ajoutais des oignons, de l'ail et à la fin un peu de sang. On arrosait alors les Taillous avec cette sauce.

Pour ce qui est du pain, je suis toujours allée à la boulangerie, mais, pendant la guerre, une de mes grand-tantes faisait le pain dans le four de sa maison. On nous disait qu'il ne fallait surtout pas le dire, car on craignait que les gendarmes ne viennent le prendre. C'était un pain délicieux fabriqué avec du blé de la commune, transformé en farine au moulin de La Coupière.

Au chapitre des crêpes salées, on faisait, par exemple, des crêpes à la farine de blé, juste avec un œuf que l'on mangeait avec de la sauce de lapin (on fait revenir de l'oignon, de l'ail, persil, de la farine et des restes de lapin). On trempait alors nos crêpes dans cette sauce et l'on dégustait. On faisait aussi des crêpes garnies avec des œufs brouillés pendant l'hiver.

Les desserts :

À l'époque du cochon, on faisait le Millas, avec de la farine de maïs et de blé noir que nous appelions sarrasin. Une fois que j'avais fait un Millas, l'aîné de mes petits-enfants avait caché son assiette sous son lit pour en emmener un reste à Toulouse où il habitait, et à son lever, pas très réveillé, il a posé son pied dans son assiette de millas ! nous avons bien ri de son petit malheur !

Si l'on ne faisait pas le Millas, on confectionnait des oreillettes, et aussi une compote un peu particulière avec des pruneaux, des poires plutôt dures, cuites dans du vin avec du sucre, de la cannelle et des clous de girofle.

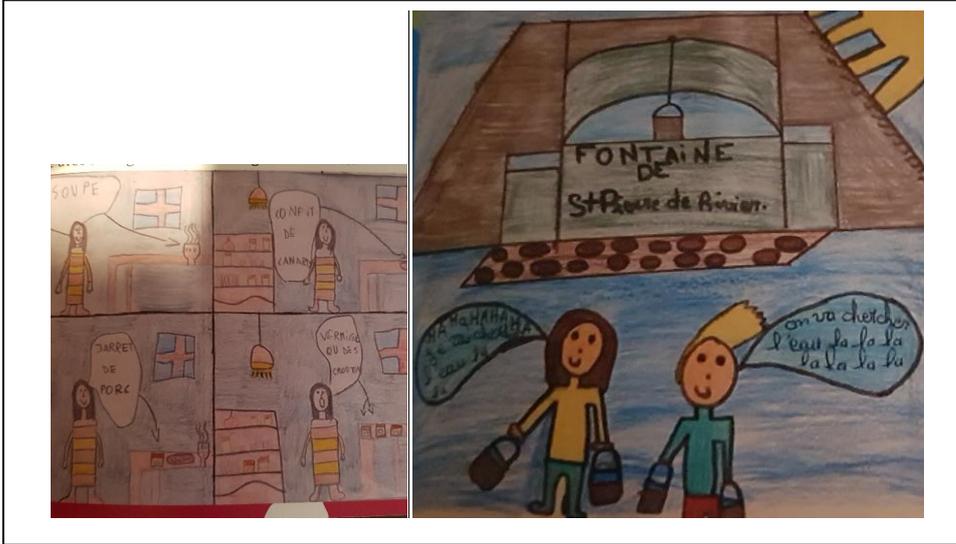
Ma tante avait coutume de faire des madeleines sur la braise, dans l'âtre de la cheminée, dans des cocottes en fonte d'où il émanait un parfum que je n'ai pas oublié.

On passait ainsi beaucoup de temps à la cuisine. On ne pouvait pas faire de plats pour plusieurs jours, car on avait le problème de la conservation : sans réfrigérateur, on conservait les plats dans la graisse et on employait, de préférence, des produits souvent salés (jambons, saucisses, saucissons ...). Le canard confit était conservé dans des pots en grès et dans la graisse, la saucisse sèche dans des bocaux en verre remplis d'huile.

Le jardin potager subvenait à nos besoins et nécessitait que tous les membres de la famille contribuent à son entretien.

Malgré mon enfance consacrée pour une bonne part à l'entretien quotidien de ma famille et notamment à la préparation des repas, j'ai toujours conservé le goût de cuisiner, de préparer les plats traditionnels de notre terroir. En cuisine, je ne vois pas le temps passer. Parfois je peux y être encore à 10h du soir ou commencer dès 6h du matin. Je dois bien reconnaître que ce qui me ravit le plus, c'est d'entendre mes chers petits dire : « la cuisine de mamie est différente et tellement savoureuse ! »

Je garde une certaine nostalgie de la vie autrefois, au village, qui me semble avoir été plus intense et plutôt agréable. Les gens se connaissaient bien et échangeaient facilement. Les veillées étaient des moments sympathiques où l'on allait chez les uns et les autres pour raconter des histoires et partager des gourmandises (oreillettes, beignets aux pommes reinettes ...). Mais je ne m'ennuie jamais grâce à ma passion de la cuisine, aux travaux du potager et aussi à mon goût pour la lecture. Où que j'aie, j'ai toujours un livre avec moi et quand je fais une pause entre deux plats, je me mets à lire.



Une équipe municipale à votre service

Notre site internet : un support d'actualités vivant !

Nous vous rappelons que depuis le 15 juin vous avez à votre disposition le site internet qui retrace tous les éléments importants de la vie de notre village : les travaux, les contacts divers de la mairie, les entreprises et associations présentes sur notre territoire, les comptes rendus des conseils municipaux, une page actualité regroupe les différentes manifestations qui peuvent avoir lieu. Si vous le souhaitez, vous pouvez aussi nous transmettre toute information sur le village, susceptible d'intéresser les habitants.

N'hésitez à nous faire part de votre avis sur le contenu de ce site afin de l'améliorer.

: <https://st-pierre-de-riviere09.fr/>



Les correspondants de quartier à votre écoute.

Sans exclure les contacts directs avec la mairie et ses services, ces correspondants ont pour mission de recevoir vos questions et propositions afin d'améliorer, toujours plus, les services rendus.

Quartiers	Correspondants
Fouchard / Le Pech	Marie France Segard
Saint Pierre du Dessus Majoula / Les Cîmes / Route du Pesquié	SebastienLoubes - Estelle Delpon Audrey Surre - Romane Combes
Balança / Prados Les Vignes / Lotissement Surre	Patrick Voisin Isabelle Porro - Cécile Gajan
Jean de Gaillard	Guy Freby
Le Pont / L'Arget	Véronique Rumeau

Les talents de Saint-Pierre-de-Rivière

Nicolas Gardel : Saint-Pierre-de-Rivière, l'accord parfait !

La voix de Nicolas Gardel sonne harmonieusement car s'il est Saint-Pierrois depuis le printemps dernier, ses racines sont depuis longtemps ancrées en terre d'Ariège. Il se définit comme « un touche à tout de la musique », mais cette expression simple et modeste recouvre des talents de compositeur et d'instrumentiste reconnus dans le monde entier.

La trompette ? C'est parce que son copain d'enfance l'avait choisie pour s'initier à la musique, qu'il s'y est mis aussi, « pour ne pas avoir à choisir » précise-t-il.

C'est donc par ce « non choix » que son talent s'est révélé ! Ses professeurs ne s'y sont pas trompés. Grâce à eux et à ses parents, Nicolas a persévéré. Il a épanoui et développé sa « fibre musicale ». Pour lui, composer et jouer de son instrument ce n'est pas travailler mais exprimer sa « capacité hors norme à s'émouvoir avec ampleur ».

Il a travaillé et travaille encore avec de grands noms (Michel Legrand, David Sanborn, Electro Deluxe...). Ses goûts musicaux sont variés : Clifford Brown, Wynton Marsalis, Queen..., et les compositeurs mélodistes tels qu'Ennio Morricone et Michel Legrand, l'inspirent.

S'il parcourt le monde, c'est notre Vallée qu'il a élue pour sa beauté. Il s'y est posé pour se ressourcer. Son but dans la vie est de rechercher le bien-être, l'équilibre et le plaisir. Alors, l'exposition plein sud et la vue sur les montagnes qu'offre notre village, sont pour lui un accord parfait !

