

# Les Echos de Saint Sat'

Octobre 2023

## ÉDITO :

Et voilà, ça y est ! Tout le monde le sait : Le Saint Sat' a pris son envol.

Après la fête, pour accompagner ce renouveau, le quotidien reprend ses droits, nous l'espérons un peu différemment de ce qu'il était avant.

Ce numéro du journal lui consacre une part importante, car nous pensons qu'il s'agit d'un évènement important pour la commune.

Nous souhaitons dans cet éditorial mettre en avant un aspect important du projet : le Tiers Lieu.

En effet, l'une des deux salles de restaurant peut être « privatisée », totalement ou partiellement, pour les activités des associations communales ou de la municipalité. Ce point, qui était prévu dès le départ, doit être pris en compte par toutes et tous pour la programmation d'activités ou d'évènements. Pour ce faire, il convient de contacter Amarian CHATELAIN afin de s'assurer de la disponibilité des lieux. Les exemples types que l'on peut mentionner sont les suivants : conseil d'administration d'association suivi d'un dîner par exemple, activités pour les enfants en après-midi, matchs de foot ou rugby ou toute autre manifestation sportive ou culturelle, conférence pour des publics

limités, ...

L'utilisation partagée de cette salle, entre l'aspect bar-restauration et l'aspect socio-culturel nous tient à cœur. Tout d'abord, parce que c'est dans cet esprit qu'a été conçu le projet, mais aussi qu'il a été financé par nos partenaires. Ensuite, parce que cela correspond pleinement au projet de notre locataire, Amarian CHATELAIN, qui tient à cette idée d'une prolongation de la vie du village jusqu'au sein de l'établissement.

Déjà, le Parladis, qui regroupe quelques anciens de la commune pour retracer la vie au village et dans la commune au sortir de la deuxième guerre mondiale, y a élu domicile et ainsi, toutes les deux semaines, y tient ses réunions d'échanges et de rédaction d'un ouvrage qui sera édité lorsqu'il sera prêt.

C'est un bel exemple de cette utilisation partagée, qui nous l'espérons, sera contagieux !

Nous renouvelons à Amarian CHATELAIN et à Lucie LAVIGUERIE tous nos vœux pour leur installation à Saint Saturnin de Lenne, rue du Verdier et souhaitons une belle réussite à Amarian CHATELAIN pour cette belle aventure !

Le Maire  
Yves BIOULAC



## ÉTAT CIVIL - DEUXIÈME TRIMESTRE 2023

**DÉCÈS :** Marie AUSTRUY, le 31 juillet  
Annick MOLINIÉ, le 17 août

### COURS DE YOGA

La reprise s'est effectuée le mercredi 20 septembre, les séances se déroulent tous les mercredis (hors vacances), à 19h00 à la salle des fêtes. Pour tout renseignement vous pouvez prendre contact avec Marie-Claire au 06.80.36.27.17



## TIN HINAN, le portrait de Cyprien JEUNE

Portrait au crayon de bois. 18 cm x 24 cm. Réalisé en 2020.



Tin Hinan, dont le nom en tamashek signifie "celle qui vient de loin", était une reine du Sahara ayant vécu au IV<sup>e</sup> siècle en Algérie. Les Touaregs, gardiens d'une culture berbère aux contours matriarcaux, exaltaient son charisme enchanteur et l'éclat radieux de sa beauté. Dans les méandres de la légende, elle aurait traversé le désert incandescent escortée de sa fidèle et indéfectible servante Takama, pour fuir l'oppression de l'empire romain qui occupait alors l'ensemble du territoire algérien.

Habile pour s'orienter grâce aux étoiles, elle atteint les contrées arides du Hogar et érigea son royaume dans un village qui fut nommé Abalessa. Depuis ce jour, dans le cœur de l'Ahaggar, les Touaregs honorent sans répit cette souveraine au regard énigmatique et noble gardienne de leur histoire. Telle une sentinelle, elle veille sur la mémoire des temps anciens en préservant les récits gravés dans le sable du Sahara.

Tin Hinan, comme une étoile qui traverse l'éternité, nous rappelle que le passé éclaire notre présent en traçant la voie radieuse de notre destinée à venir.

	<b>Epicier</b> Mercredi & dimanche de 8h00 à 12h20 De 8h00 à 12h20 et de 15h30 à 19h00 les autres jours		<b>Mairie</b> Du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00
	<b>Boulangerie</b> Du lundi au samedi de 7h30 à 12h30		<b>Bureau de Poste</b> Du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00
	<b>Bar Restaurant Le Saint Sat</b> Lundi, mardi, jeudi, dimanche 8h00 - 15h00 Vendredi, samedi 8h00- 15h00 / 18h00 - 22h00 Fermé le mercredi		<b>Bibliothèque</b> Le lundi de 15h00 à 17h00 Le samedi de 10h00 à 12h00
	<b>Déchèterie</b> Les lundis, mercredis & samedis de 13h30 à 17h00		

# LES ANIMATIONS DU TRIMESTRE PASSÉ...

## QUINE DU TÉLÉTHON

Un quine au beau milieu de l'été, est-ce une bonne idée ?



Une salle comble, des lots de qualité, des gens ravis de pouvoir s'adonner à leur passion, d'autres heureux de participer au soutien de la recherche pour les maladies génétiques...

Oui c'était une bonne idée, une bien belle soirée avec un joli bénéfice reversé à l'association AFM Téléthon.

## SÉANCE DE CINÉMA



L'Élan de Saint Sat' en collaboration avec l'association Mondes & Multitudes avait programmé une soirée cinéma sur le stade de Saint Saturnin-de-Lenne, ce vendredi 4 août 2023, avec le film « Demain tout commence ».

Les conditions climatiques en ce début de mois d'août ne nous ont pas permis de proposer cette animation en extérieur... la diffusion s'est déroulée dans la salle des fêtes, bien remplie malgré ce changement de dernière minute.

Estivants, gens de passage, campeurs, saint saturninois, cinéphiles d'un soir, sont venus en nombre assister à cette séance placée sous le signe de la bonne humeur avec ce film d'Hugo Gélin, choisi par les membres de L'Élan.

Le duo père/fille Omar Sy/Gloria Colston était irrésistible de tendresse et d'humour. Un film qui, grâce à sa fraîcheur et son dynamisme, a séduit le public.

Ce soir-là L'Élan a étrenné sa machine à pop-corn qui a connu un vif succès.

C'était « tout comme au cinéma ! »

## MARCHÉ NOCTURNE

Au cours de l'été les membres de L'Élan de Saint Sat' ont décidé de programmer un marché nocturne, la semaine du 15 août, pourquoi pas ?

Il a fallu s'organiser dans l'urgence pour proposer une animation digne de ce nom, avec de la musique, une buvette et un bon repas à partager ! Les idées ont vite fusé : Saint Saturnin Associations allait s'occuper des farçous, L'Élan de Saint Sat' des saucisses grillées, Olivier Roques de la truffade et de l'aligot, et Gigi du dessert (salade de fruits, gâteau à la broche).



Dès 19h00 les premiers gourmands ont afflué, ils se sont servis et se sont installés sur les tables mises à leur disposition sur le terrain de pétanque.

Les amateurs de tango, installés à la salle des fêtes pour cette semaine du 15 août, étaient ravis de cette animation.

Le beau temps était de la partie, le repas excellent, surtout les farçous de Gigi et Michel, la musique était bonne, l'humeur joyeuse, le cocktail parfait pour une bonne soirée.

Cette manifestation a en outre permis de tester la pertinence de soirées dans cet espace. Ainsi, avec un bon éclairage, les anciennes tables et chaises de la

commune et une bonne signalétique, cette disposition est apparue très cosy et conviviale à tous les participants. Bref un esprit guinguette que de nombreuses personnes présentes ont souhaité voir renouveler en 2024.

Aussi, si vous n'étiez pas là ce jeudi 17 août, rendez-vous au mois d'août 2024, à peu près à la même date pour la prochaine édition !

## LES ENFANTS TERRIBLES

C'est le nom du groupe de bénévoles qui organisait ce vendredi 22 septembre une soirée, qui en appelle d'autres, avec un concept novateur : une scène ouverte, l'occasion de découvrir quelques jolis talents, des burgers revisités par Amarian, du punch, des bonbons...



Et pour clôturer la soirée un groupe plus renommé, ce vendredi c'était le Groupe Latitude.

L'objectif de ce projet novateur engagé par les jeunes est de proposer des animations qui ciblent un public à la fois jeune et plus diversifié tout au long de l'année, en complément de celles déjà proposées.

D'autres soirées des Enfants Terribles viendront certainement agiter les nuits saint saturninoises, vous en serez informés :)



## JOURNÉES DU PATRIMOINE

Les 16 et 17 septembre avaient lieu partout en France les 39èmes journées du Patrimoine. Sur notre commune, des bénévoles se sont mobilisés pour présenter aux visiteurs « notre » patrimoine. L'église de Saint Saturnin pouvait se visiter librement avec les flyers déposés à l'entrée. L'église de La Roque était ouverte pour visites libres ou commentées.

Cette année le mini-musée de La Roque a réouvert ses portes aux visiteurs.

Il faut dire que les membres du CARLAROC avaient pris du temps pour le nettoyer et le ranger.



Gabriel MAURICE est « l'âme » de ce musée, l'un des plus petits de France, qui a ouvert en 1990. Jean-Paul MAURICE, le fils de Gabriel, a tenu à être présent pour sa réouverture ; il a tenu à accueillir les visiteurs auxquels il a fait partager l'aventure de la création de ce musée ainsi que des aménagements autour du Pourtalas. Qu'il en soit vivement remercié !

Dans la salle des fêtes, les membres du Parladis présentaient un témoignage de notre passé : les écoles chez nous dans les années 40-50. En effet, beaucoup l'ont oublié, d'autres ne l'ont jamais su, mais Saint Saturnin comptait alors plusieurs écoles, publiques, privées, garçons, filles, ...



Ce fut l'occasion, au travers notamment des photos de classe, de se remémorer toutes les personnes, alors enfants, qui aujourd'hui sont nos aînées ! Mais ce fut également l'occasion, au travers de manuels scolaires, de cahiers d'écoliers, de lettres, ... de découvrir l'univers scolaire d'alors. Si le latin avait encore une bonne place, l'informatique n'existait pas !

Cette exposition, qui a mis en avant un patrimoine vivant, a été l'occasion de nombreux échanges entre les participants et les organisateurs qui ont mis beaucoup d'énergie à reconstituer cette enfance dans les différents établissements scolaires de la commune.

Nous remercions tous les bénévoles qui participent à la conservation, à la mise en valeur de notre patrimoine communal et qui le font connaître.

### LA TROUPE DES CHANTEURS D'OLT

Un spectacle musical de qualité qui relatait, en chansons, l'évolution de l'humanité au travers des âges. Une démarche ambitieuse, mais traitée avec beaucoup d'humour, de talent, et de chansons connues de tous, ou presque ...

Depuis l'homme de Cro-Magnon jusqu'aux dernières révolutions, quelques tableaux de cette histoire ont été largement partagés par le public présent.



Une troupe « d'amateurs professionnels » !



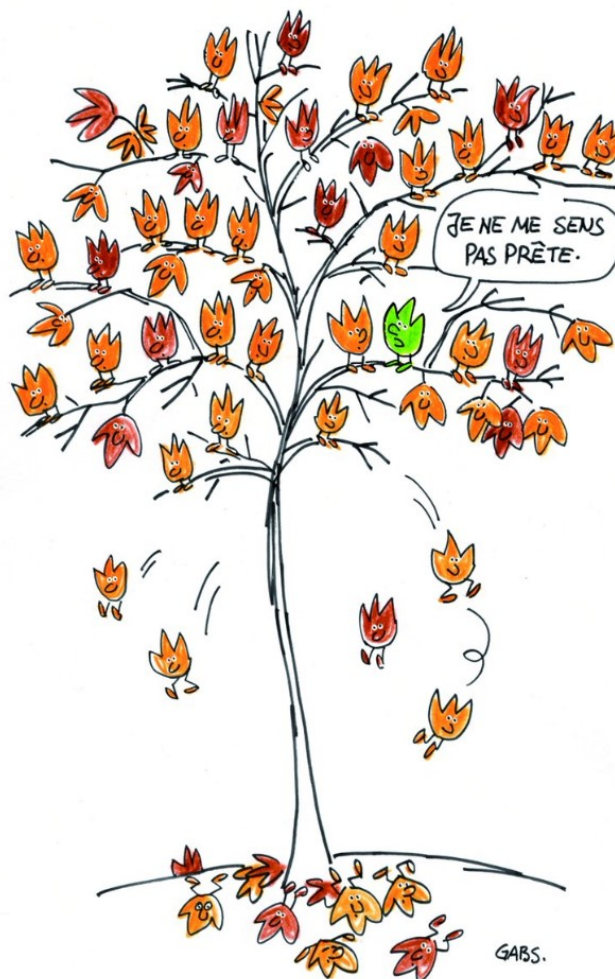
De très beaux costumes

Un public conquis, participant activement au spectacle !

Domage que cette soirée arrive après plusieurs autres sur ce mois de septembre... et qui plus est un soir de diffusion télévisée d'un match de la Coupe du Monde de rugby.



Au terme de cette belle soirée, tout le monde était unanime pour renouveler l'expérience avec cette troupe très attachante, ... en améliorant la programmation.



## FÊTE 2023, un BON CRU !

Nous voici au troisième week-end de juillet et, c'est parti ! Le village s'anime ! Les banderoles s'installent, les affiches aussi. Le frigo est mis en place, les bars également. Les commandes sont livrées ou récupérées.



Samedi 15 juillet à 14h30, tout est prêt pour accueillir les joueurs de pétanque. Ce sont 28 équipes qui ont joué tout l'après-midi et 20 binômes ont été récompensés. Ensuite la soirée a débuté avec l'apéro-concert. La pluie s'est mise à tomber mais tout le monde a pu se mettre à l'abri dans la salle des fêtes et danser sur la musique de « La Carriole ». Puis « Manon B » a mis l'ambiance jusqu'à 3h.



Au petit matin, alors que le comité finissait de ranger et de nettoyer la salle pour qu'elle soit opérationnelle, Michel BOUNIOL arrivait pour vous préparer un excellent déjeuner. Des ris d'agneau, de la tête de veau et des tripoux, voilà de quoi régaler vos papilles. D'ailleurs le nombre de repas servis a été un record.



L'après-midi était dédié aux plus petits : balades à poneys et petits jeux qu'une friandise venait récompenser. Comme les petits visages étaient émerveillés par ces animations ! La chaleur a démotivé les plus grands pour participer aux jeux d'été. Certains se sont quand même défiés au lancer de fûts ; record : 9,85 m, c'est formidable ! En plus, c'est un des présidents qui l'a

remporté. Et oui, malgré la fatigue, ils sont toujours opérationnels nos présidents ! Au cours du week-end, 4 jeunes filles ont déambulé pour vous faire gagner un jambon de pays. L'objectif était de trouver le bon poids.



Le soir, vous êtes venus en très grand nombre pour clôturer cette édition 2023 autour d'un repas. Les jambons à la broche étaient excellents tout comme l'aligot et la truffade. Tout le monde a pu manger en écoutant le groupe « No Soucy le duo » et ensuite aller danser. Aux alentours de 23h, la fête s'est terminée avec un joli feu d'artifice.

Le nouveau bureau est en place depuis déjà un an. Il est composé de Hugo et Julien, co-présidents, de Fabien et Justin, trésoriers et d'Agathe et Gauthier, secrétaires. Le comité est particulièrement satisfait par cette édition 2023. Il remercie les très nombreux participants, la municipalité pour son aide et tous les partenaires. Les jeunes vous disent : à l'ANNEE PROCHAINE pour la fête et FIN NOVEMBRE pour la fête de St Saturnin !



## LA VISITE DES BÂTISSSES DE FRANCE

Ce Samedi 26 Août les adhérents Aveyronnais de l'association **Maisons Paysannes de France (MPF)** ont entrepris de découvrir une partie des secrets du Val de Serre.

Diverses visites furent programmées depuis Coussergues jusqu'à Séverac le Château. Nous revenons tout particulièrement sur les visites réalisées à Saint Saturnin de Lenne à la découverte d'un patrimoine riche !

La halte suivante fut l'ancienne maison forte du Vialaret à Saint-Saturnin de Lenne où le groupe fut accueilli par le nouveau propriétaire, M.TALBOT, qui leur a exposé sa démarche et son attachement à la préservation de ce patrimoine rural typique. La présentation des travaux entrepris donna lieu à de nombreux échanges croisés.

Compte tenu d'une météo aléatoire, la pause pique-nique du groupe eut lieu dans la salle des fêtes de Saint-Saturnin de Lenne, gracieusement prêtée par la mairie.

Ensuite Mme GAY de St Saturnin de Lenne leur fit partager sa passion autour de l'église et du village au passé riche et intéressant.

Puis Mme et M. OLIVE, adhérents de l'association MPF, nous ont accueilli chaleureusement sur leur belle propriété de La Guiraldie. Un bref historique, dans le parc ombragé par de vieux tilleuls, a précédé la visite de l'ancienne ferme (désormais gîte) et de ses dépendances qui ont conservé leurs caractéristiques (caves voutées, four à pain, souillarde, cantou).

La journée fut dense, riche d'informations et de compétences croisées de ses membres et des intervenants ou accompagnants.

Qu'ils soient ici remerciés de leurs contributions à la réussite de cette journée.



L'association remercie aussi les maires des communes de Coussergues et de Saint-Saturnin de Lenne qui l'ont accueillie ainsi que son président Eric GROSS qui s'investit toujours avec autant de passion dans le partage de la découverte et de la valorisation du patrimoine rural en Aveyron.

Les buts de l'Association **Maisons Paysannes de France** peuvent se résumer en peu de mots : « Sensibiliser, Conserver et Comprendre pour bien Restaurer » - Contact Eric GROSS : [ericgross@wanadoo.fr](mailto:ericgross@wanadoo.fr) - Tél. : 06 77 10 76 15

## REPAS DE FIN D'ÉTÉ AU LAURADOU !

Pour le dernier week-end avant la rentrée scolaire, et à l'initiative de Natacha et Vanessa, les habitants du lotissement Le Lauradou se sont retrouvés le samedi 2 septembre, en soirée, pour un repas de quartier. Une



organisation « à la dernière minute » réussie : Natacha, Vanessa et Nicole ont frappé à toutes les portes pour lancer les invitations et recenser les plats que chacun amènerait. Plus des deux tiers des habitants ont répondu présent et sont venus partager les mets cuisinés par les uns ou les autres. L'ambiance était bonne, les rires fusaient, les commentaires aussi.

Lorsque le soleil s'est couché il ne faisait pas très chaud mais la tisane de Natacha a permis à chacun de résister. A 23h00, lorsque l'éclairage public s'est éteint tout le monde est rentré chez soi avec la ferme intention de se retrouver dès le lendemain soir pour finir les restes !!

L'idée de remettre ça le dimanche soir était une bonne idée puisque Valérie et Philippe, absents la veille et tout récemment installés au Lauradou, étaient heureux de pouvoir faire connaissance

avec la plupart de leurs voisins qu'ils ne connaissaient pas encore.

Nul doute qu'en 2024 l'opération sera reconduite et qu'elle fera des émules dans d'autres quartiers de Saint Saturnin !



## « LES MEULES DE LA MARMOTTE » découvrent

### La Roque Valzergues !

Le 2 septembre dernier, l'association « Les meules de la Marmotte » qui rassemble les amateurs de vieilles mobylettes, a organisé une balade champêtre au départ de Saint Geniez. Après un départ vers Pomayrols et quelques pérégrinations sur les contreforts de l'Aubrac, les motocyclistes ont fait étape à La Roque Valzergues.



Là, un comité d'accueil avec le CARLAROC - Le Comité des Fêtes de La Roque Valzergues- les attendait avec Corinne Augade et Michel Cantagrel, Adjoints, pour une étape conviviale.

Les Marmots ont pu apprécier le site avec le mini-musée, rafraîchi pour l'occasion par Valérie DAMERMENT et ses proches pour mettre en avant la multiplicité des objets de la vie courante à la campagne au début du 20<sup>ème</sup> siècle.

Les visiteurs ont aussi pu découvrir la petite église, les anciennes fortifications avec le côté pittoresque du site.

Ensuite, nombre d'entre eux ont gravi le rocher jusqu'au sommet, d'où

ils ont pu apprécier, côté Nord et Est, les paysages magnifiques de l'Aubrac, de la Margeride, et même les premiers contreforts des Cévennes. Beaucoup d'entre eux furent surpris de découvrir, côté ouest, le Val de Serre, depuis La Roque jusqu'à Pierrefiche, avec une vue magnifique sur notre commune.

Certains étaient étonnés, natifs d'ici, de ne pas connaître le charme du site et la beauté des paysages qu'ils ont pu découvrir à cette occasion : c'est un réel encouragement pour la mise en place prochaine des Tables d'Interprétation qui guideront le regard des visiteurs vers les points d'intérêts de ces panoramas d'exception.

Enfin, les fans de vieilles mobylettes ont partagé quelques boissons, de la fouace de Campagnac et des fruits offerts par le Carlaroc et la Municipalité.

C'est avec beaucoup de chaleur que le Président des « Meules de la Marmotte », Arnaud SEVENIE, a remercié le CARLAROC et les élus présents pour leur accueil.







## Du Saint Sat' au Saint Sat' ... :

Après plus de 18 mois (déjà !) que l'équipe bénévole du Bistrot Le Saint Sat' anime ce lieu, Côte de la Cave, anciennement chez Etiennette, elle passe le relais, à la fois officiellement et informellement, à l'équipe d'Amarian CHATELAIN qui prend le manche pour une nouvelle vie !

Ainsi, ce 14 septembre 2023, une petite soirée de transition était organisée à la fois pour saluer le travail de Saint Saturnin Associations qui a porté ce projet afin de pérenniser la Licence IV, et aussi pour accueillir les « jeunes ».

Il convient de souligner que tout cela n'aurait pas été possible sans le concours précieux de Monsieur et Madame Claude CAZES, propriétaires du site qui ont alors très aimablement accepté de céder la Licence IV pour un prix modique à la mairie ainsi qu'une mise à disposition des locaux à Saint Saturnin Associations.



Ce fut un moment à la fois festif et empreint d'une petite émotion : l'équipe, en bleu, a créé des liens forts entre ses membres. En même temps, cette transmission libère toutes celles et ceux qui avaient accepté, à tour de rôle, d'assumer les contraintes de l'ouverture, tous les soirs et les week-ends pour finir parfois à pas d'heure, comme on dit couramment.



Il convient de souligner que non seulement cette période a permis de pérenniser la Licence IV, mais en outre, elle a permis à Saint Saturnin Associations de consolider la trésorerie de l'Association pour l'organisation de l'accueil des Saints Saturnins de France et de Navarre chez nous, en 2025.

Les « jeunes » - Amarian, Lucie, Loïc et Samuel - sont venus saluer les anciens lors de cette manifestation. Tous les participants se sont ensuite retrouvés devant le nouveau Saint Sat pour visser, près de la porte d'entrée, la plaque « Licence IV » offerte par Saint Saturnin Associations au jeune exploitant. Ce geste symbolique est en même temps dans les faits, une transcription stricte de l'évolution juridique au travers de la mutation de cette Licence IV enregistrée par la Préfecture, entre le 14 et le 15 septembre 2023.



Enfin, logiquement, tout le monde se retrouva dans l'espace Bar du nouveau site pour partager le verre de l'amitié et déguster le buffet dînatoire préparé par la nouvelle équipe.

## UNE PENDAISON DE CRÉMAILLÈRE

La pendaison de crémaillère restera très certainement un bon souvenir dans la vie locale ! Tous les ingrédients étaient rassemblés pour que ce soit une belle soirée ...

Tout d'abord, le beau temps, qui malgré les aléas de septembre, était au rendez-vous, permettant ainsi la tenue des festivités en plein air, jusqu'à tard dans la nuit.



Un éclairage et des infrastructures adaptées aux circonstances, et revus à la hausse en amont de la manifestation tant les signes d'une affluence importante étaient forts. Il convient de remercier la Municipalité de Saint Geniez d'Olt pour le prêt de matériels (tables, chaises, barrières) qui ont permis de rendre très fluide la soirée.

La DerYves a mis de l'ambiance et enthousiasmé les participants si bien que nombre d'entre eux ont dansé.

Un magnifique porc, élevé en plein air, d'un poids de carcasse supérieur à 120 kg, auquel il a fallu ajouter quelques dizaines de saucisses (c'est toujours du porc !) pour satisfaire la quasi-totalité des personnes ayant souhaité dîner.

L'affluence, avec environ 600 personnes à la buvette et plus de 430 dîners servis, a signé la réussite de la soirée. Le nouvel espace créé, depuis le terrain de pétanque jusqu'à la terrasse du Restaurant participe fortement à un effet d'ambiance à la fois cosy et chaleureux.



## EXCEPTIONNELLE ... !

Pour la réussite de cette soirée, deux équipes se sont soudées pour n'en faire qu'une :

- Les bénévoles de Saint Saturnin de Lenne, et parmi eux Saint Saturnin Associations, le Comité des Fêtes ou l'Elan de Saint Sat', toutes les énergies étaient rassemblées pour l'accueil du public ;



- L'équipe d'Amarian CHATELAIN pour préparer le porc et l'ensemble du menu proposé. Pour un premier dîner préparé par le Restaurateur, il est vrai que plus de 430 couverts constituent en soi un vrai challenge !

Avec le porc à la broche, les convives ont pu également

apprécier les pommes de terre au jus de cuisson du porc, un plateau de fromages ainsi qu'une pâtisserie. Les recettes de la soirée ont ainsi permis au jeune restaurant de constituer la trésorerie nécessaire au fonctionnement de l'établissement.

Cette soirée marquait donc une étape importante pour la municipalité. D'un



côté, c'était la fin et l'aboutissement d'un projet engagé il y a maintenant près de trois ans, avec ses divers volets : la restauration d'une maison du centre bourg, au départ pour reloger le locataire de la « mairie », qui finalement accueille Amarian CHATELAIN et sa compagne Lucie LAVIGUERIE; le transfert de la mairie vers l'ancienne école ; et enfin la réhabilitation de l'ancienne mairie pour y installer cette activité de Bar-Restaurant.

De l'autre, c'est le début d'une nouvelle aventure avec cet établissement qui complète les services de proximité immédiats apportés à la population. Il constitue également un lieu de convivialité pour toutes et tous.



## .... UN BON DÉPART !



Le restaurant le Saint Sat' propose deux types de prestations complémentaires. La semaine, pour le repas de midi, un déjeuner à la fois copieux et bon, conçu à partir de produits frais et d'origine locale, afin de satisfaire la clientèle des artisans, ouvriers, et entreprises qui travaillent sur le secteur. Ainsi, le menu du jour est à 16 €, café compris. Dans le même temps, pour ceux qui le souhaitent - touristes, familles, déjeuners d'affaires, ..., le Saint Sat' propose quelques suggestions à caractère plus gastronomique. Dans le même esprit que le menu du jour, ce sont des produits locaux de qualité qui sont privilégiés pour satisfaire la clientèle.

Dans cet esprit-là, plusieurs conventions d'approvisionnement ont été conclues avec des producteurs locaux afin de s'inscrire dans un esprit de filière courte. C'est par exemple le cas pour les œufs, la farine, les volailles, ....

Ce choix stratégique d'Amarian Chatelain permet à la fois de proposer des produits de qualité tout en maintenant un coût de revient acceptable. Par contre, cela se traduit par un surcroît de travail afin d'apprêter les produits par opposition aux politiques de restauration qui s'appuient sur des mets pré-cuisinés industriellement, et seulement assemblés et réchauffés pour le service.



De par ailleurs, le Saint Sat' propose des soirées plus thématiques, dans le cadre du Bar. Cela a déjà été le cas avec quelques soirées de la Coupe du Monde de rugby.

Dès à présent, le Saint Sat' a engagé la démarche auprès de la Région Occitanie pour obtenir le Label « Bistrot de Pays » qui recouvre pour l'essentiel, les points évoqués dans ce même article.

Depuis son ouverture, le Bar-Restaurant tourne à plein, laissant augurer un bel avenir à cet établissement dont l'offre est bien complémentaire de celle préexistante dans les environs.

## Jean RIGAL : un député aveyronnais aux origines Saint Saturninoises

Mais qui se souvient donc, à Saint Saturnin de Lenne, de Monsieur Jean RIGAL, médecin ? Quelques anciens, certainement ; mais la plupart d'entre nous l'ont soit oublié, soit jamais connu ...

Ce fut pourtant un député de l'Aveyron, de la circonscription de Villefranche de Rouergue, dont il fut également le Maire durant de nombreuses années.

Radical de Gauche, il avait pris le relais de Robert FABRE, cet illustre pharmacien de Villefranche de Rouergue qui fut l'un des trois signataires du « Programme Commune de Gouvernement », en 1971, qui fut l'acte fondateur de l'élection de François MITTERRAND en 1981.

Jean RIGAL appartenait à cette caste de responsables politiques qui mettaient en avant l'humanisme et la laïcité, avec un engagement fort au service de tous.



Bien qu'il n'ait jamais, personnellement, habité Saint Saturnin, il y avait une maison de famille, héritée de ses parents, et sise au carrefour du canton. Longtemps inoccupée, cette maison a retrouvé une nouvelle vie avec ses occupants actuels.



En outre, Jean RIGAL disposait encore de quelques terres sur la commune, à laquelle il était très attaché. Il avait d'ailleurs fortement soutenu le projet d'épicerie sur le Pré de la Clastre et contribué à glaner, alors, quelques subventions pour équilibrer le budget d'investissement.

Son épouse, Michèle, et son fils, Patrice, restent profondément attachés à la mémoire de Jean RIGAL, à ses origines Saint Saturninoises, mais aussi, et avant tout, à ses valeurs.

Ainsi, lorsqu'est arrivé le moment de se séparer des dernières terres de la famille, c'est tout naturellement qu'ils se sont tous deux tournés vers la Mairie. Leur souhait étant que cette vente puisse servir l'intérêt général, Madame RIGAL et son fils ont privilégié un accord avec la municipalité pour céder ces quelques terres.

Comme évoqué de par ailleurs, ces surfaces pourront être utilisées pour réaliser des échanges avec des agriculteurs potentiellement intéressés, afin de finaliser une zone constructible à terme.



## Appel à recettes !

Appel entendu par le Parladis !

Intéressés par le projet « la cocotte qui chuchote » les jeunes des années 40-50 ont fouillé dans leurs souvenirs pour retrouver leur recette fétiche : « *un plat simple et familial composé de bons produits du coin et qui s'inscrit dans la tradition culinaire locale* ». Pas de problème car, dans ces années-là, le menu du quotidien est simple et il utilise tout ce dont on dispose : jardinage, basse-cour, élevage (porcs ou ovins).

### Les souvenirs nous reviennent à la pelle !

La famille cultive le moindre lopin de terre pour fournir les légumes nécessaires à son alimentation. On y trouve tous les basiques : pommes-de-terre, carottes, navets, choux, épinards, poireaux, ail, oignons, échalotes, salades, radis, tomates, cornichons, betteraves, citrouilles et les aromates (persil, ciboulette, thym, estragon). Ces produits sont utilisés dans les soupes variées que l'on mange midi et soir et dans les salades en



été. Par exemple, les herbes et les feuilles de blettes entrent dans la fabrication de petits beignets appelés farçous. La **recette de base est simple : mélange de blettes, de persil, d'ail, d'œufs et du lait** pour certains. Il y a aussi les farçous préparés avec du lard fumé ou de la chair à saucisse. En fait, il existe de **nombreuses variantes de cette recette** et chaque famille a la sienne... Certains sont très appréciés, comme ceux d'Yvonne.

Des poules sont élevées en liberté, nourries au grain. Elles fournissent les œufs, leur viande et les poulets. L'œuf a une très grande place dans l'alimentation et la poule, après avoir rempli sa



vie de pondeuse et couveuse, est dégustée en poule au pot ; le coq, lui, est préparé en coq au vin. On trouve aussi dans les basses-cours, des canards, des oies réservées aux grandes occasions, parfois des dindons. A l'abattage on saigne les volailles ; le sang est recueilli dans un plat creux, sur un hachis d'ail, persil et pain avant d'être cuit à la poêle, assaisonné de sel et poivre, c'est la sanquette que la famille déguste le jour même.



Toutes les familles élèvent un cochon ; d'ailleurs au repas, le plat principal est le plus souvent du porc. Ainsi le jour de « la tue-cochon » on s'affaire à préparer rôtis, confits, pâtés, rillettes, boudins, saucisses, jambons et ventrèches, bœufs de saindoux indispensables à la cuisine au quotidien. L'estomac de porc est très apprécié. Georgette nous confie « sa recette ». L'estomac, débarrassé de sa muqueuse interne, est fourré de farce composée de légumes et de viandes de porc hachés menu, le tout mélangé à des aromates. Cette poche garnie, couturée, serrée dans un linge,

cuit dans un bouillon. Découpé en tranches, l'estomac de porc farci se sert chaud, accompagné d'une salade verte...pour une occasion spéciale !

La chasse au petit gibier est une pratique très répandue. Les animaux chassés sont principalement les perdrix, les faisans, les lièvres, grives et autres... De délicieuses recettes viennent agrémenter la table des chasseurs. Le lièvre au capucin accompagné de son saupiquet en est un des meilleurs exemples. L'animal est cuit à la broche devant un bon feu de braise. On fait chauffer le capucin dans la braise jusqu'à ce qu'il soit rougeoyant, on introduit un morceau de lard dans le capucin et on le met au-dessus du feu. Le lard s'enflamme et coule sur la chair du gibier qui tourne sur le tourne broche. Servi chaud avec quelques cuillères de saupiquet, c'est un **pur régal** ! Nombreuses sont les personnes qui cuisinaient le lièvre ainsi, on se souvient en particulier de Léon puis Marcel BRU.



Et le salmis de grives ou coufidou ? La recette donnée par Zouzou (Thérèse Romiguié du Vialaret) nous met encore l'eau à la bouche. Le salmis est un ragoût de gibier (grive, bécasse, faisan, perdreau ou canard sauvage). Le gibier (des grives pour Zouzou) est dépecé, paré, rôti aux deux tiers, puis cuit dans une sauce au vin épicée.

Les moins jeunes voient leurs papilles s'éveiller lorsqu'on évoque les repas où étaient servis « féchoulette et cabassols ». Mme Etienne Cazes cuisinait ces plats à merveille ; le dimanche matin, on venait de loin pour les déguster au café « Cérès/Cazes ».

La « féchoulette » utilise les abats de l'agneau : foie, rate, cœur et poumons ; coupés en morceaux et revenus avec des oignons, des tomates et des aromates, ils donnent un mélange aux saveurs délicates. De plus cette recette est économique et a l'avantage d'utiliser les parties de l'agneau que la boucherie « Cérès/ Cazes » ne vend pas à Paris.



La recette des « cabassols » est simple : prenez des têtes d'agneau entières, fendez-les en deux dans le sens de la longueur et nettoyez-les (soyez patients...). Ensuite, faites roussir des lardons, des échalotes puis les têtes d'agneau roulées dans la farine, ajoutez vin blanc, ail, persil, laissez mijoter pendant une heure, quelques minutes avant de servir flambez à l'eau-de-vie.

**Notre souhait est de sauvegarder ces plats qui font partie de notre savoir-faire et de notre identité.**

## LE TRESOR CACHÉ DE SAINT SATURNIN : la Cave de Lestang

Les anciens de Saint Saturnin la connaissent : certains y ont travaillé, d'autres ont eu l'occasion de la visiter. Mais l'essentiel de la population de la Commune ne connaît pas la Cave de Lestang, si ce n'est pour certains, de nom.

La Cave de Lestang, c'est à l'origine, une faille naturelle comme il en existe en grand nombre sur les Grands Causses, ou plutôt, devrait-on dire, sous les Grands Causses. Longue de près de 300 mètres, cette faille fut occupée, dans ses espaces les plus importants, près de l'entrée ou plus loin dans quelques « salles » plus amples, dès le néolithique, c'est-à-dire il y a environ 3 à 4 000 ans. Espace de vie ? Lieu de culte ? Quoi qu'il en soit, ce site est à mettre en perspective avec les différents dolmens (ou plutôt ce qu'il en reste) retrouvés ici où sur la commune, dans le prolongement de Buzeins.



Durant le moyen âge, ce site était occupé par les nombreux brigands qui contrôlaient la contrée.

En 1372, ce site était utilisé, clandestinement, pour battre monnaie. Le Comte de Rodez, qui souhaitait résister à l'hégémonie croissante du roi, y faisait fabriquer les pièces à son effigie.

Ce fut véritablement au 19<sup>ème</sup> siècle que le site de Lestang trouva sa vocation avec son rachat, en 1841, par Monsieur Gibelin de la Guiraldie. Il agrandit alors la cavité pour la métamorphoser en fromagerie. Le roc fut taillé pour y créer une cave d'affinage, qui à l'égal de celles de Roquefort, permettait l'obtention d'un Roquefort exceptionnel, avec notamment un puits d'aération de près de 20 mètres de hauteur, pour rejoindre la surface du causse.



Le chantier pour creuser et tailler à même le rocher ces cavités fut considérable. Elles ont alors accueilli sur les étagères de bois les meilleurs des fromages. En attestent les différents prix obtenus par le Sieur Gibelin de la Guiraldie :

1847 : médaille d'or de la Société d'Agriculture

1850 : prime départementale d'encouragement à l'agriculture

1855 : médaille de 1<sup>ère</sup> classe à l'exposition universelle

1856 : médaille d'argent au concours universel agricole.



Tous ces prix récompensaient, paradoxalement vu d'aujourd'hui, le Roquefort de Saint Saturnin de Lenne ! Cette belle histoire eut une fin : en 1925, un procès retentissant conduisit à la restriction au strict périmètre de Roquefort la possibilité d'affiner le Roquefort. Les caves périphériques, dont celle de Saint Saturnin de Lenne furent alors qualifiées de « bâtardes » !

Ça n'est pas rien d'apprendre que l'on ne naissait pas forcément bâtard, mais que l'on pouvait le devenir sur le tard ... Cela, bien sûr, n'a plus de sens aujourd'hui !

L'histoire interroge : peut-on, par une procédure juridique, faire disparaître l'excellence ? Eh bien non !

Aussi, c'est avec le « Bleu des Causses », au lait de vache, que la Cave de Lestang retrouva toute sa notoriété. Ce fromage, souvent fermier, parfois de laiterie, sublimait le lait des vaches élevées sur les Causses de Séverac le Château et de bien au-delà sur la zone de production homologuée.

L'histoire de la Cave connut donc quelques vicissitudes, avec notamment une fermeture d'une quinzaine d'années au début du 20<sup>ème</sup> siècle, mais ce ne fut là qu'une péripétie dans l'histoire millénaire de ce lieu.



Toutefois, un nouvel arrêt des activités fut constaté il y a maintenant une bonne trentaine d'années. Victime du rationalisme industriel, de la banalisation et de l'homogénéisation des goûts, la Cave de Lestang ferma ses portes.

Et depuis, elle dort, telle la Belle au bois dormant de Charles Perrault ...

Y-aura-t-il, un jour, et peut-être avant un siècle, un Prince charmant, qui vienne la réveiller ?

Nous ne pouvons que l'espérer ...

## TOURNE à GAUCHE : les travaux débutent début octobre ...

Au terme des procédures afin d'obtenir les autorisations nécessaires, car il s'agit d'une route départementale ; ainsi qu'avec l'aboutissement des demandes de subventions pour le financement, les travaux de réalisation du Tourne à Gauche vont commencer en ce début d'octobre.

Les travaux vont durer environ un mois. La circulation sera alternée durant toute la durée du chantier. Dès lors, il n'y aura pas de déviation, mais une gêne pour la circulation.



## ENTRETIEN DES ROUTES



Malgré une baisse du budget « Routes » de la Communauté de Communes ainsi qu'une hausse des intrants pour les travaux de maintenance et d'entretien des routes, la Communauté de Communes est en cours de réalisation des travaux de rénovation des routes d'accès aux moulins de Saint Saturnin de Lenne ; et nous la remercions d'avoir pris en mains ces travaux.

Ces travaux revêtaient une urgence certaine en regard du trafic lié à l'activité des minoteries et à un niveau de dégradation important des revêtements. Souhaitons que ces travaux permettent une amélioration durable de la circulation sur ces axes.



## UN NOUVEAU LOTISSEMENT : acquisition de foncier ...

La Communauté de Communes travaille depuis maintenant plus d'un an sur un **Plan Local d'Urbanisme Intercommunal**. Si la compétence en matière d'urbanisme a été transférée de par la loi, de la Commune à la Communauté de Communes, il appartient toujours à la Municipalité de procéder à la création de lotissements pour accueillir de nouvelles habitations.

Cet exercice est devenu d'autant plus compliqué qu'une loi, dite « ZAN » pour « Zéro Artificialisation Nette » et promulguée le 20 juillet 2023, vient restreindre d'une manière considérable les possibilités de rendre constructible des terres à caractère agricole. L'objectif de l'Etat est ainsi de réduire, dans les PLUI, les surfaces constructibles de l'ordre de 40 % dès à présent !

Il convient aussi de considérer les surfaces rendues inconstructibles par leur classement « inondable », importantes à Saint Saturnin comme cela apparaît sur la carte ci-dessous.



Dès lors, il deviendra très difficile de construire, comme cela était possible, sur des parcelles qui n'entreront pas dans un cadre d'urbanisation très strict.

De ce fait, le Conseil Municipal a décidé de procéder à l'acquisition de quelques parcelles afin de pouvoir s'inscrire dans une politique d'échanges avec des agriculteurs afin, in fine, de disposer de terres suffisantes pour l'implantation d'un futur lotissement. L'enjeu, pour la Commune, n'est pas de lancer immédiatement un tel aménagement, mais de se doter du foncier qui le rende possible. En effet, le PLUI est décidé pour une durée de 10 ans à compter de sa promulgation en 2025. Ainsi, il figera la situation foncière jusqu'en 2035.

En effet, les terres sont rares et la pression foncière reste forte. Aussi, il convient de chercher les meilleures solutions en vue de concilier intérêt général et intérêts particuliers.

Aujourd'hui, la localisation d'un futur lotissement n'est pas encore déterminée même si plusieurs sites ont été identifiés à cet effet. Ainsi, les terres pouvant être dédiées à cet usage doivent présenter plusieurs caractéristiques assez précises : Être en proximité immédiate du bourg, Ne pas engendrer trop de travaux en matière de réseaux et de voirie, S'intégrer harmonieusement dans l'urbanisme existant, Être suffisamment éloigné de bâtiments agricoles.



C'est en tenant compte de toutes ces exigences que sera arrêtée, in fine, une décision du Conseil Municipal, en concertation avec la Communauté de Communes pour proposer des surfaces en vue de permettre, dans la durée, quelques constructions nouvelles.

# AGENDA



15 octobre

DEJEUNER AUX TRIPOUX AU SAINT SAT

29 octobre

SALON DU LIVRE

10 novembre

FILM DOCUMENTAIRE

19 novembre

DEJEUNER AUX TRIPOUX AU SAINT SAT

25 novembre

ATELIER + CASQUE DE REALITE VIRTUELLE

26 novembre

FÊTE DE LA SAINT SATURNIN

3 décembre

MARCHE DE NOËL

17 décembre

DEJEUNER AUX TRIPOUX AU SAINT SAT

23 décembre

ATELIER BRICOLAGE ENFANTS

## QUINES

Mardi 31 octobre

L'ELAN DE SAINT SAT'

Samedi 11 novembre

FLEUR DES CAUSSES