

LE PETIT JOURNAL D'EYGALAYES

Automne - Hiver 2020



Le mot du maire

Cette année 2020 aura été une année difficile du fait de la covid. D'abord, le deuxième tour des élections a été repoussé fin juin, ce qui a bloqué les prévisions d'investissements et les travaux prévus durant le semestre, puis le deuxième confinement cet automne a, une nouvelle fois, retardé les travaux.

Nous espérons rattraper tout cela en 2021 en souhaitant pouvoir réaliser les travaux prévus en 2020 (nouveau réseau pour les fontaines, toiture de la mairie, renforcement du pont d'Ozeron, finir l'enfouissement des lignes EDF et téléphoniques montée de l'Ancienne Cure).

Cette année 2021 verra la réalisation des études et l'obtention des devis pour l'extension du réseau d'eau potable au quartier de la Saulce, les travaux de voirie route du Casage et montée de l'Ancienne Cure...

Bien sûr, nous aimerions faire davantage mais nos finances ne sont pas exponentielles. Le conseil municipal est plein de bonne volonté pour permettre à tous de mieux vivre à Eygalayes. Il vous souhaite à tous, pour vous et vos proches, de bonnes fêtes de Noël et de fin d'année malgré les contraintes sanitaires et une année 2021 qui vous offre plein de rêves et surtout d'en réaliser quelques uns.

Bonne année à tous !



Embellissement du village



Enfouissement des lignes rue de l'église et montée de l'Ancienne Cure. Les branchements sont planifiés la semaine du 11 janvier 2021.



Cérémonie du 11 novembre



Georges Roméo a présidé la cérémonie commémorative du 102^{ème} anniversaire de l'Armistice de 1918, menée conformément aux règles sanitaires.

La date du 11 novembre 2020 marque par ailleurs le centenaire de l'inhumation du Soldat inconnu, dont la sépulture repose sous l'Arc de Triomphe.

Le maire a lu le message de la ministre déléguée auprès de la ministre des Armées, chargée de la Mémoire et des Anciens combattants, ainsi que la liste des "Morts pour la France" de l'année écoulée.

C'est avec un profond respect que l'hommage fut rendu à chacun de nos 10 Eygalayais morts pendant la Grande Guerre et dont les noms ont solennellement été cités par Jules Lybard.



Chiens et chats errants

Une question de civisme

Depuis un an, une chienne abandonnée sillonne nos quartiers et nous comptons aujourd'hui plusieurs chiens en liberté susceptibles de présenter un danger pour les personnes. Les problèmes consécutifs à leur reproduction, entre eux ou avec des loups, vont lourdement impacter la commune (responsabilité engagée en cas de dommages sur les biens et personnes, frais de capture, frais de fourrière).

Rappelons que les animaux domestiques sont sous la garde de leurs propriétaires qui ont l'obligation de gérer leurs portées, surveiller leurs sorties et réparer les dégâts qu'ils occasionnent.

Si la situation s'aggrave, la mairie prendra un arrêté d'interdiction de divagation des chiens.

État civil

Le 26 octobre 2020, Jeanine TRUTIER est décédée à l'âge de 86 ans

Le 3 novembre 2020, Jean-François CHARROL, frère de Josette BRUNET est décédé. Il était né à Eygalayes le 26 janvier 1925.

Le 29 novembre 2020, Éliane SURGÈRE est décédée. Elle était née à Mévouillon le 13 août 1934.

Une institutrice inoubliable



Le 2 décembre ont eu lieu les obsèques d'Éliane SURGÈRE qui, durant une dizaine d'années, a été institutrice à l'école d'Eygalayes. C'était le temps où le village avait son école.

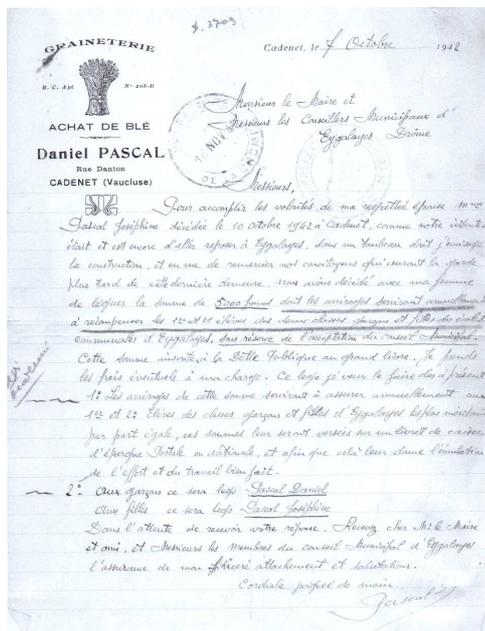
Aux dires des anciens élèves, Madame Surgère était particulièrement sévère et autoritaire. Elle avait confectionné un « bonnet d'âne » pour humilier les mauvais élèves et il lui arrivait même parfois de se servir de sa règle pour taper quelques coups sur le bout des doigts des élèves désobéissants. C'était l'école d'avant !!

L'être humain a le pouvoir de « gommer » les souvenirs difficiles pour ne garder que de simples souvenirs et ce 2 décembre, ils étaient là, les anciens élèves, respectueux et reconnaissants, pour accompagner leur « maîtresse » à sa dernière demeure.

« Adieu Madame l'Institutrice,
on ne vous oubliera jamais...
Et tout au fond de notre cœur,
ces mots sont écrits à la craie »

Nos bons élèves récompensés

Nous retranscrivons ici une fabuleuse lettre adressée à la commune en octobre 1942 par M. Daniel Pascal. Il exposait sa volonté, et celle de sa défunte épouse, de récompenser les élèves méritants du village par un legs.



Cadenet, le 7 octobre 1942

Monsieur le Maire et
Messieurs les Conseillers Municipaux
d'Eygalayes Drôme

Messieurs,

Pour accomplir les volontés de ma regrettée épouse M^{me} Pascale Joséphine décédée le 10 octobre 1942 à Cadenet, comme notre intention était et est encore d'aller reposer à Eygalayes, dans un tombeau dont j'envisage la construction, et en vue de remercier nos concitoyens qui auront la garde plus tard de cette dernière demeure. Nous avons décidé avec ma femme de léguer la somme de 5 000 francs dont les arrrages serviront annuellement à récompenser les 1^{er} et 2^e élèves des deux classes garçons et filles des écoles communales d'Eygalayes, sous réserve de l'acceptation du conseil Municipal. Cette somme inscrite à la Dette Publique au grand livre. Je prends les frais éventuels à ma charge. Ce legs je veux le faire dès à présent.

1^o Les arrrages de cette somme serviront à assurer annuellement aux 1^{er} et 2^e Élèves des classes garçons et filles d'Eygalayes les plus méritants par part égale, ces sommes leur seront versées sur un livret de caisse d'épargne Postale ou Nationale, et afin que cela leur donne l'émulation de l'effort et du travail bien fait.

2^o aux garçons ce sera legs Pascal Daniel
aux filles ce sera legs Pascal Joséphine

Dans l'attente de recevoir votre réponse. Recevez cher M^r le Maire et ami, et Messieurs les membres du conseil Municipal d'Eygalayes l'assurance de mon sincère attachement et salutations.

Cordiale poignée de main

Pascal D

Fêtes de Noël

Crèche à Eygalayes



Un grand merci à Brigitte et Suzanne qui ont installé la crèche au pied de l'autel de l'Église d'Eygalayes. Elle sera exposée du 20 décembre au 10 janvier de 14h à 16h.

Information sur les messes

La Veillée de Noël sera célébrée à l'Église de Séderon le 24 décembre à 18 heures.

Le 25 décembre, la messe de Noël est donnée
- à Notre-Dame de Nazareth à Buis les Baronnies à 10 h 30
- en l'Église Saint Martin à Laragne à 11 heures.



Numéros à retenir

Médecin : Dr Thierry BLANC - 06 43 89 00 50
4 Allée du 10 août 1944 à Séderon
les lundi et vendredi après-midi
et le mercredi matin.
Prise de rendez-vous possible sur doctolib.fr

Infirmières : Chantal BOUSSÉ 06 71 21 81 40
Véronique PATERI - 06 99 53 20 39
Isabelle RIPERT - 06 62 92 77 30

SAMU : 15
Pompiers : 18
Gendarmerie : 17

Mairie : 04 75 28 41 03 (ouverture mardi et jeudi)
mairie-eygalayes@orange.fr
Internet : eygalayes.fr

Déchetterie : 04 75 27 66 38
de Séderon l'été du 1^{er} mai au 30 septembre
lundi, mercredi et samedi
de 10h à 12h et 13h30 à 16h30

l'hiver du 1^{er} octobre au 30 avril
lundi, mercredi et samedi de 14h à 16h30

Recette

La Socca

La fameuse galette niçoise



Pour 4 personnes

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 5 à 7 min

Ingrédients :

250 g de farine de pois chiches

50 cl d'eau

3 cuillères à soupe d'huile d'olive très fruitée

1 cuillère à café de sel

Poivre

Préparation :

Mélangez la farine, le sel et l'huile d'olive.

Ajoutez l'eau petit à petit pour ne pas former de grumeaux.

La pâte doit être lisse et de consistance liquide.

Préchauffez votre four au maximum pendant 15 minutes. Pourquoi ? Parce que, en principe, la socca est cuite dans un four à pain, il faut donc tenter d'en recréer les conditions.

Passez au four chaud une plaque bien huilée jusqu'à ce que l'huile crépite.

Versez la pâte sur la plaque et étalez de façon à ce que l'épaisseur ne dépasse pas 3mm.

Placez le plat dans le haut du four, comptez 2 min avant de changer de position en « mode Grill ».

Laissez cuire environ 5 minutes en perçant les cloques qui se forment et en surveillant la coloration : la socca doit être parfaitement dorée.

Sortez le plat du four, saupoudrez de poivre puis servez aussitôt en coupant des portions. Tout l'attrait de la socca « nature » est d'être mangée à la sortie du four, lorsqu'elle est croustillante au-dessus et moelleuse au-dessous.

En refroidissant, la socca se solidifie et perd un peu de sa superbe, c'est pourquoi il n'est pas interdit de la personnaliser en ajoutant avant cuisson des herbes de Provence, de l'anis vert ou du piment... Une façon de prolonger ses qualités gustatives tout au long de l'apéritif.

Idéale avec le pastis, le vin d'orange ou un rosé du Var.

