

Association des Gens du Nord

Résidant en Lot et Garonne

Siège social : Hôtel de Ville – Villeneuve sur Lot



BULLETIN DE LIAISON

Décembre 2024

Programme des mois à venir...

Dimanche 26 Janvier 2025	Assemblée Générale
Dimanche 16 Février 2025	Carnaval
Vendredi 7 Mars 2025	Fêtes des papis et mamies avec la Ferme Laffitte
Jeudi 17 Avril 2025	Repas Croisière sur la Baïse
Dimanche 11 Mai 2025	Le château de Milandes en Dordogne
Dimanche 15 Juin 2025	Le cochon qui rit à Pailloles

Pour adhérer à l'Association ou pour tout renseignement

Le Président : Robert CODRON



06 73 68 51 25



president@gensdunord47.fr

La Secrétaire : Laurence DEBOVE



06 70 77 13 03



gensdunord47@yahoo.fr

Facebook : [Gensdunord Lotetgaronne](#)

Site Internet : <https://www.gensdunord47.fr/>



Mot du Président

Chers amis,

Le Conseil d'Admiration vous présente ses meilleurs vœux de santé et bonheur pour cette nouvelle année 2025 !

Les sorties avec repas et visites de septembre à BONAGUIL et celle d'octobre dans le VILLENEUVOIS ont été très appréciées.

Le repas à thème de novembre a consacré de nombreux champions olympiques des Gens du Nord.

Nous étions plus de 50 personnes transportées en CAR pour assister au déjeuner spectacle revue INFINITY en décembre à l'Ange Bleu à Saint André de Cubzac (33).

Beaucoup d'entre nous se sont retrouvés chaque 1^{er} jeudi et 3^{ème} mardi de chaque mois de 14 à 17 heures pour prendre un café, discuter ou jouer à la Maison de la Vie Associative. Cette activité est gratuite, venez nous rejoindre la prochaine fois.

Notre association participera comme l'année dernière le samedi 5 Avril au carnaval de la ville de Villeneuve sur Lot, venez nombreux défiler avec notre couple de géants et passer un bon moment !

Nos sponsors nous apportent leur soutien financier pour ce livret et nos activités, pensons à les solliciter et les faire connaître.

Pour ceux qui sont présents sur le réseau social Facebook, je vous remercie de partager les publications des sponsors et celles du compte Gensdunord Lotetgaronne

Mes amitiés,

Robert.

Une journée au zoo

Le jeudi 16 mai 2024 nous avons pris le car pour se rendre au zoo de La Teste du Buch. Nous y sommes arrivés vers 11 H 30.

Après un pique-nique ou déjeuner pris sur place, nous avons découvert sous un soleil radieux de nombreux animaux parmi les 1 000 répartis sur les 22 hectares.

La visite s'est déroulée sous la forme d'un parcours fléché, avec des passerelles qui nous ont permis de voir les animaux de dessus. Nous avons pu approcher de très près les girafes, assister aux spectaculaires goûters des hippopotames, ainsi que celui des lions. Lors de cette balade d'environ 3 km, nous avons pu admirer une végétation luxuriante à ce moment de l'année. Le dépaysement a été total.



Après la visite, nous sommes repartis sans avoir oublier de faire une belle photo du groupe devant le car qui nous a véhiculés.

Robert



Les après-midi jeux

Nous avons pris l'habitude de nous réunir à la MVA le 1^{er} jeudi et le 3^{ème} mardi de chaque mois de 14 à 17 heures pour passer des moments conviviaux. Certains jouent aux cartes, d'autres au scrabble ou simplement discutent.

- 2 et 21 janvier 2025
- 6 et 18 février 2025
- 6 et 18 mars 2025
- 3 et 15 avril 2025
- 20 mai 2025
- 5 et 17 juin 2025

Venez nous rejoindre.



Le cochon qui rit

Après plusieurs années, nous voilà de retour le dimanche 9 juin 2024 dans le petit village de Pailloles situé à côté de Casseneuve pour le dernier repas avant les vacances estivales de l'association des Gens du Nord du 47. Au menu, trois cochons de lait grillés à la broche et ses frites cuites par Miguel et sa mère. Un repas excellent.



Pour remercier nos porteurs des géants lors du carnaval de Villeneuve nous les avons invités pour partager cette journée ainsi que Fabienne, agent événementiel en charge du dossier du carnaval. Elle prépare déjà le prochain qui est prévu pour le 5 avril 2025.

Après quelques animations, nous avons fini l'après-midi dans la bonne humeur.

Geneviève



Roti d'porc au maroilles et aux chicons

Chés ingrédients : 1 roti d'porc, 1 tchiot maroilles, 3 chicons, 3 éclettes (ail), 3 oignons, 1 verre ed'bouillon d'glaine, 1 verre ed'vin blanc, del crème freque, des peimmes-tierres, du thym, sel, poivre

Ch'recette : Dins in'ne cocotte, faites arvenir ch'roti à feu vif ed'tout chés cotés, puis l'artirer. Copez et faites arvenir d'ins l''même cocotte chés oignons, chés chicons et chés éclettes. Laissez cuire in tchiot peu puis ballez ch'vin blanc, ch'bouillon, ch'thym, ch'sel et ch'poivre. Armettez ch'roti et laissez cuire in'ne heure. Pinint ch'timps, faites cuire chés peimmes-tierres et copez ch'mariolles in tchiots morciaux. Quand ch'roti il est cuit, mettez ch'maroilles et l'crème dins l'sauce, touïer, servir et mingier :



Retour vers le Moyen Âge !

Par une belle journée ensoleillée de septembre, nous nous sommes donné rendez-vous en bas du château de Bonaguil, situé sur la commune de Saint-Front-sur-Lémance près de Fumel.



Nous avons d'abord fait une étape pour se restaurer à l'Auberge des Bons Enfants où nous attendait une terrasse ombragée bien agréable avec vue sur le château dominant la vallée.

Un excellent repas nous a été servi dans la bonne humeur habituelle. Il nous fallait des forces pour visiter l'après-midi cette forteresse médiévale de Bonaguil car il y avait beaucoup de choses à voir parfois d'accès un peu difficile.



Ce château fort fut construit par le seigneur Béranger de Roquefeuil (1448-1530) sur la base d'une place forte édifée par le

roi Philippe III le Hardi en 1271. Il dote le château d'une énorme barbacane (4 mètres d'épaisseur) de six tours, de sept ponts levis, d'une chicane, d'une casemate, de canonnière et d'une tour moineau percée de meurtrières efficaces pour la défense. La forteresse est remaniée au XVIII^{ème} siècle par Marguerite de Fumel mais subit les dégâts de la Révolution Française et a perdu beaucoup de ses constructions. Néanmoins, on a pu se promener, admirer les vestiges de ce château fort unique en Europe, classé monument historique si bien équipé pour la défense et qui n'a jamais été attaqué !!!

La visite que nous avons effectuée, accompagnés d'une guide qui nous a plongés pendant plus de deux heures dans le Moyen Âge, période fascinante de notre histoire.

Ce fut une journée très agréable, très bien organisée (Hubert avait fait des repérages !)

Michelle



Journée Gourmande

Le 19 octobre 2024, nous nous sommes retrouvés à Sainte-Livrade pour visiter la distillerie Cillières, distillerie de fruits provenant des environs. C'est une entreprise qui existe depuis très longtemps. L'actuel exploitant est âgé de 40 ans, avant lui, son père et son grand-père distillaient déjà en cet endroit.

Son épouse s'occupe de la commercialisation des productions, toutes vieilles méticuleusement sur place, et vendues aussi sur les marchés des environs.

Leurs activités sont assujetties à des déclarations auprès de la Direction Départementale des Douanes, c'est la Direction Régionale de Bordeaux qui exerce périodiquement des contrôles.

Après une surveillance minutieuse de la maturité des fruits, tous récoltés dans la région, la distillation est effectuée sur un alambic (ex ambulant) de marque ORTHES, il s'agit d'un appareil à présent centenaire qui a été fabriqué à Agen.

La famille Orthès mérite d'être citée car cette entreprise construit du matériel de distillation de tout usage (fruits, armagnac, cognac, calvados, « alcool d'Etat » : c'est-à-dire des colonnes parfois hautes de 25 mètres et de 2,50 m de diamètre, ces dernières d'un débit de 30 hl/heure). Longtemps ces matériels ont été réalisés en cuivre mais dernièrement, inox -plus résistant- est partiellement utilisé. Le matériel de grande qualité a été utilisé un peu partout en France et même en Espagne. L'entreprise a contribué à faire connaître le Lot-et-Garonne. C'est actuellement la Société GEIMDOR (Groupe d'Exploitation Industrielle du Matériel de Distillation Orthès) à Estillac qui lui a succédé.





Le contact avec les eaux-de-vie, quelques dégustations et achats, nous avaient bien ouvert l'appétit, nous nous sommes retrouvés à Villeneuve, au restaurant Le Régal qui a réussi à boucher les vides de l'estomac.

Après nous être bien restaurés, nous avons pris la route pour Penne d'Agenais pour découvrir la trufficulture. Après avoir été

visité une truffière à côté de la ferme et écouté l'histoire de la truffe, nous avons pu déguster un velouté de potiron aux truffes et fait quelques achats avant de repartir en fin d'après-midi.

Jean Bernard



Le Buffet Gaulois

Ouvert du MARDI au SAMEDI, MIDI & SOIR

09 67 15 33 18

ZAC Parasol, rue Marguerite et René Filhol - 47300 VILLENEUVE SUR LOT

Histoire de la truffe

Le nom truffe est donné à un champignon ascomycète souterrain, en forme de tubercule et vivant en symbiose avec les racines de certains arbres qu'il soit comestible ou non.

La truffe nous vient de la nuit des temps ! En effet, il a été retrouvé des spores de truffes qui ont été datées de plus de 300 millions d'années, du temps où les continents n'en formaient qu'un : la Pangée.

La truffe était présente en Asie et les Dinosaures, animaux de l'époque, les mangeaient et les ont disséminées via leurs excréments. un peu partout dans le monde où la truffe s'est

adaptée à son milieu. C'est comme cela que l'on en retrouve au Népal à 4 000 m d'altitude, en Orégon mais aussi dans le désert après de gros orages (donc pas souvent) et qui font le bonheur des dromadaires. Ces dernières sont appelées terfez, truffes des sables. Il s'en trouve dans pratiquement tous les déserts mais elles sont peu récoltées car il n'y en pas souvent.

Il existe une centaine de truffes : certaines sont minuscules donc pas intéressantes, d'autres peu goûteuses pour nous les humains comme la truffe du Cerf mais les animaux de la forêt en raffolent ! La truffe que l'on consomme est essentiellement du genre Tuber et la plus connue est la tuber-melanosporum ou truffe noire du Périgord qui est un nom botanique qui ne garantit pas la provenance géographique. On la retrouve en Europe, au Maroc, en Croatie et même en Australie.



Cheviron
JOAILLIER FABRICANT

42, rue des Frères-Clavet
47300 VILLENEUVE-SUR-LOT
www.bijouteriecheviron.com

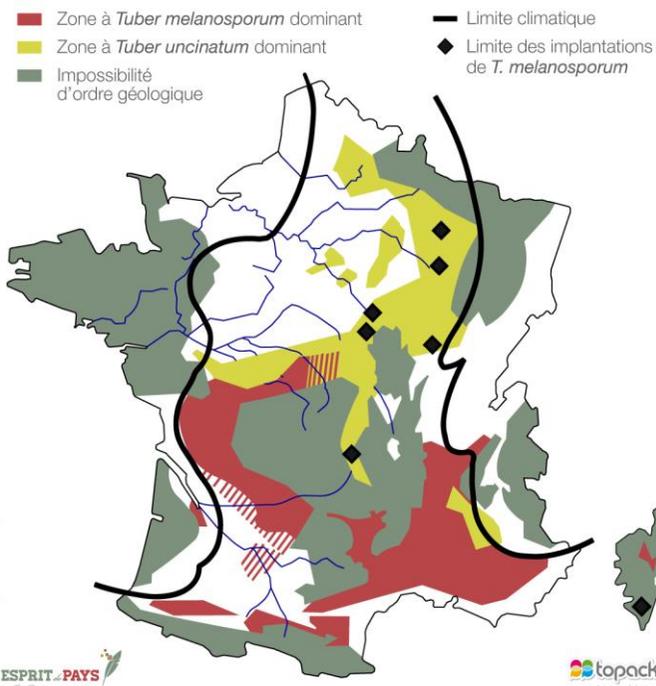
Achat d'or sous toutes ses formes. Règlements comptants

La première mention de truffe apparaît sur des tablettes d'argile sumériennes de 2 000 ans avant notre ère parlant des Amorrites, peuple de la Syrie ancienne.

La truffe est appréciée depuis l'Antiquité : en Égypte, où, vers 2600 av. J.-C., le pharaon Khéops aimait à déguster des truffes lorsqu'il recevait les délégations qui venaient l'honorer. Les grecs et les romains l'appréciaient beaucoup d'après certains écrits. Ils lui prêtaient des vertus thérapeutiques et aphrodisiaques, et cette dernière caractéristique lui est toujours attribuée.... Durant le Moyen-Age, les truffes, en raison de leur vie souterraine et de leur couleur noire, sont assimilées à des fruits de Satan. Certains disaient aussi qu'elle était empoisonnée puisque autour de cette dernière, toutes les herbes mouraient et a donné le nom de Rond de Sorcière à ces cercles qui apparaissaient en une nuit et où on trouvait des truffes en grattant. La Sainte Inquisition a interdit

d'en consommer et si la personne était dénoncée d'en avoir consommé, elle était brûlée comme sorcière.

C'est François 1^{er} qui la réintroduit à la cour. La truffe de France sera consommée en grand nombre. Elle sera présente à tous les repas, la



truffe noire retrouve ses titres de noblesse. Le diamant noir devient un produit de luxe sous Louis XIV à la fin du XVII^{ème} siècle, et est commercialisé comme tel à partir du XVIII^{ème} siècle. La truffe noire bénéficiera de toutes sortes de rumeurs.

La Montespan la considérant comme un aphrodisiaque en faisait consommer largement au roi Louis XV lorsque celui-ci mollissait. Madame de Pompadour, favorite du Bien Aimé, adorait la soupe de truffes et de céleri, arrosée de tasses de chocolat ambré. Cette façon de préparer la truffe « échauffait les esprits et les passions ». Napoléon aussi l'a considérée comme aphrodisiaque et un de ses officiers était chargé de lui procurer des truffes et du champagne. Les truffes provenaient de la Meuse car les autres régions étaient trop éloignées de Paris.

Anciennement, les truffières étaient naturelles. La truffe venait dans les sous-bois clairs et rabougris. La Révolution de 1789 autorise les paysans à récupérer des terres et leur défrichage



express
Pujols

05 53 75 25 52



CULTURE.fr
■ ● ▼ ▽ ■

DU LUNDI AU SAMEDI DE 8H30 À 19H30
DIMANCHE DE 8H30 À 12H30

permet aux **truffes** de s'épanouir, car c'est un champignon dit « de clairière » qui a besoin des rayons du soleil.

En 1900, le Lot-et-Garonne produisait 100 tonnes de truffes par an (chiffres donnés par les placiers, personnes chargées de placer les paysans sur chaque marché mais aussi de détailler et quantifier les marchandises vendues, ces chiffres étaient transmis à la préfecture et mis dans des registres). On peut supposer qu'il y en avait beaucoup plus...



BLUE MARINE

SPÉCIALITÉS POISSONS & FRUITS DE MER
FINEST SEAFOOD & FISH RESTAURANT

Menu à partir de 15,50 euros
Suggestions du Chef, tous les jours Midi & Soir.

*S*ervice les mercredi, jeudi et vendredi de 12h00 à 13h30 et de 19h à 21h30
Dimanche et samedi de 12h00 à 14h00 et de 19h à 22h00
Fermé les mercredi soir et dimanche soir ainsi que lundi et mardi toute la journée
6 Allée de la Fédération - 47300 - Villeneuve sur Lot
Réservations et informations au : 05-47-01-19-18

Le déclin de la production de la truffe a commencé après la première guerre. Autrefois, les truffières étaient naturelles mais les paysans défrichaient et sarclaient jusqu'aux lisières des bois et ces lisières ameublies étaient un terrain de prédilection pour la naissance de truffière spontanée. Pendant la guerre, faute de main d'œuvre, les truffières furent délaissées. Puis le gouvernement de l'époque demandant aux agriculteurs de nourrir les français et nombre de truffières furent rasées. En 1921, le chemin arriva à

Agen et pendant les années folles, les gens ne pensaient qu'à s'amuser. Un train partait d'Agen le jeudi soir et arrivait à Paris 36 heures plus tard. Il emmenait des personnes, du bétail et de la truffe aussi. Celles-ci étaient collectées par des collecteurs qui achetaient les truffes directement dans les fermes et les amenaient directement dans les gares pour les charger dans le train. Les agriculteurs n'avaient plus à se déplacer !

La seconde guerre mondiale amena les mêmes problèmes à la production que la première soit abandon des truffières puis destruction au profit d'autres cultures. De ce fait, en 1960 la production de truffe a été de zéro. La disparition de la truffe a été due essentiellement à l'agriculture intensive et l'utilisation d'engrais qui ont été fatales pour la truffe qui ne les supportent pas.

Dans les années 70, l'INRA a mis au point un procédé de mycorhization en inoculant des racines de chênes blancs ou de noisetiers avec des spores de truffes. Les premières récoltes

IL PARAÎT QU'ELLE EST FIDÈLE IL PARAÎT QU'ELLE EST FIDÈLE
IL PARAÎT QU'ELLE EST FIDÈLE IL PARAÎT QU'ELLE EST FIDÈLE

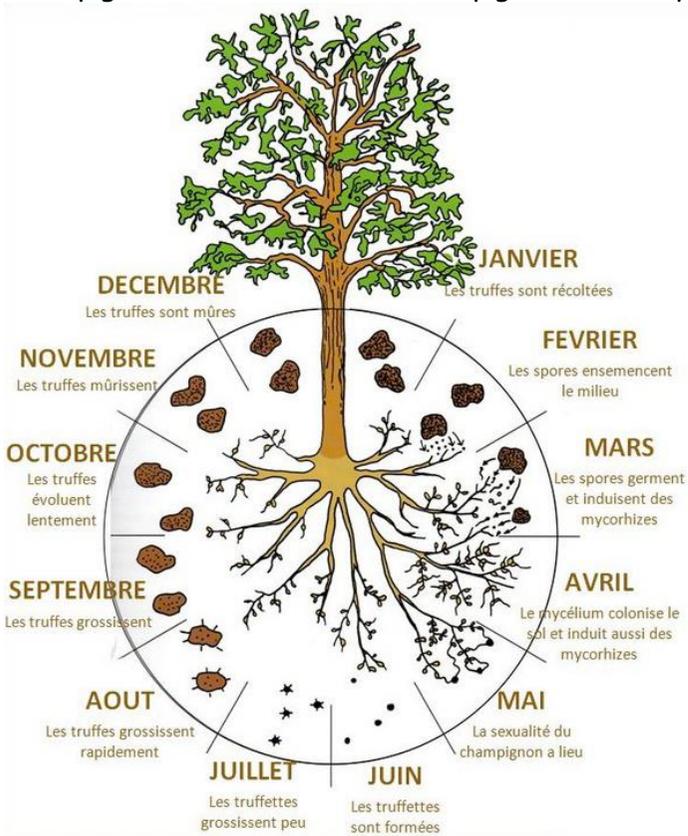
La Pipellette

Ma Baguette
BOULANGERIE PATISSERIE
AU FOURNIL DES DESIRS
16 Rue d'Agen
47110 STE LIVRADE SUR LOT
TEL. : 05 47 66 21 36

viennent 8 à 10 ans plus tard. L'apparition de ces plants mycorhizés a permis de créer des trufficultures ou culture de la truffe dans les zones de production naturelle de la truffe mais aussi ailleurs. Il faut un sol argilo-calcaire et bien drainant, ce qui correspond aux côteaux.

Actuellement, les truffes européennes représentent 85 % de la production mondiale. Elles sont produites essentiellement en Italie, Espagne et France.

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, la truffe n'est pas un champignon mais un fruit. Le champignon est le mycélium.



Il faut 9 mois à une truffe pour arriver à maturité. La naissance des truffettes se fait au printemps, accélération de la croissance en août, maturité atteinte entre décembre et février. Récolte en hiver, jusqu'à début mars.

L'entretien consiste surtout à travailler superficiellement le sol au mois de mars ou avril. Un arrosage des truffiers l'été et le taillage des arbres.

La truffe peut affleurer mais on la retrouve plus profondément jusque 35 cm mais il est facile de dresser un chien pour les dénicher. Son éducation commence très tôt et il sera opérationnel vers 18 mois. Grâce à son flair et le parfum caractéristique d'une truffe mûre, le chien la repère en grattant le sol. Le trufficulteur s'interpose et extrait celle-ci avec un petit outil métallique « le truffadou ». Le chien reçoit alors une récompense.

La truffière que nous avons vue à 11 ans. Elle a produit sa 1^{ère} et unique truffe 5 ans après sa plantation, l'année suivante 800 g et actuellement 3 à 4 kg à l'hectare... La production augmente chaque année mais varie. Certains arbres arrêtent leur production puis reprennent et tous ne donnent pas encore... Il faut 12 ans pour qu'elle soit en pleine production.

Une fois récoltée, la truffe est mise à sécher en frigo 24 h, puis brossée pour enlever la terre, passée sous un petit filet d'eau.

Chaque truffe est inspectée pour voir sa fermeté, son apparence mais aussi sa maturité qui est vérifiée par canifage pour observer son degré de mélanisation (veinage). Elles sont ensuite triées : les plus belles et régulières sont vendues fraîches, les trop grosses, les déformées ou un peu abîmées par les bestioles partent pour la transformation, les trop petites, les trop ou pas assez mûres, les trop abîmées partent au congélateur et sont ensuite broyées et réintégrées au pieds des arbres au printemps.

Il existe en Europe, 32 espèces de truffes, mais la plupart n'existent qu'en quantité négligeable et n'ont aucune qualité gastronomique.



**MASSOU
FRÈRES**
ELECTRONIQUE

BOSE

L'univers de l'image

Moniteurs professionnels - Projecteurs - Télévisions
Affichage dynamique - - Vidéoprojecteurs



L'univers du son

Enceintes de sonorisation - Sonorisation de magasins - Home cinéma - Enceintes Bluetooth - Systèmes HIFI

Antennes, internet par satellite et abonnement CANAL

Antennes collectives et individuelles - IPTV Fibre Optique
- Internet par satellite - Abonnement CANAL



Systèmes de vidéo protection

Vente et installation de différents matériels de surveillance et de vidéo protection

Réparation de matériel Multimédia Installation et Dépannage à domicile

Pour les Particuliers et les Professionnels

1 Boulevard Danton, 47300 Villeneuve-sur-Lot, France

05 53 70 33 58

massou.elect@wanadoo.fr

<https://www.massou-freres-electronique.com/>

Chez France Truffe, il y a des truffes quasiment toute l'année avec des récoltes :

- De mars à mai : *Tuber Borchii* (truffe blanchette de printemps) a une saveur moins prononcée que la *tuber magnatum* ;
- De juin à août : *tuber Aestivium* (Truffe d'été) à l'odeur fine et légère de sous-bois et au goût léger de champignon forestier ;
- De septembre à décembre : *Tuber Uncinatum* (Truffe d'automne) dite aussi truffe de Bourgogne, ressemble à *Tuber aestivum* mais avec une odeur et un goût plus prononcé ;
- De novembre à janvier ; *tuber magnatum* (truffe blanche dite d'alba) : parfum très fort alliacé. Espèce très recherchée ;
- De novembre à février : *tuber mesentericum* (truffe mésentérique) dite truffe de Lorraine, odeur agréable de réglisse, d'amande (seulement à la maturité) et au goût amer d'acide phénique, son parfum puissant en fait une truffe particulièrement recherchée ;
- De décembre à février : *tuber brumale* (truffe d'hiver) à l'odeur de rave nuancée d'ail,
- De décembre à mars : *tuber melanosporum* (truffe noire d'hiver dite du Périgord). C'est la reine de truffes, la plus répandue. Elle est meilleure à partir de la mi-janvier.

En revanche, la demande de truffes n'a cessé d'augmenter et est, aujourd'hui, 10 fois supérieure à la production. Cela contribue à garder les prix élevés. Les plus gros demandeurs sont les restaurateurs étoilés du monde entier.

Attention, des petits malins seraient tentés de vous proposer de la truffe de Chine au prix de la *melanosporum*. La truffe de Chine est

plus petite, sans qualité gustative et odorante particulière. Elle est donc beaucoup moins chère. On la retrouve souvent dans des plats grand public avec des arômes synthétiques pour la faire ressembler à une truffe noire... mais cela doit être noté sur les produits car il est interdit de la faire passer pour de la melanosporum.

Un plat truffé doit contenir 12 à 20 grammes de truffes par personne. La truffe s'accommode avec les œufs, le foie gras, les pâtés, volailles, salades, légumes, pâtes, feuilletés, glaces... Moins la truffe est cuite, meilleure elle est...

Attention, une fois récoltée, la truffe ne se garde que 10 jours maximum.



comin



05.53.402.300

www.groupe-comin.com

TRAVAUX NEUF ET RENOVATION

-  CHAUDIÈRE
-  CLIMATISATION
-  POMPE À CHALEUR
-  ÉNERGIES RENEUVELABLES
-  GÉOTHERMIE
-  SOLAIRE THERMIQUE ET PHOTOVOLTAÏQUE

DEPANNAGE ET ENTRETIEN

-  PLOMBERIE
-  SANITAIRE
-  VMC
-  TRAITEMENT DE L'EAU
-  ÉLECTRICITÉ
-  CRÉATION DE SALLE DE BAINS

Nos Agences

Allez et Cazeneuve : 171 Route de Toumet - villeneuve@groupe-comin.com

Damazan : 22 route de Mahourat - confluent@groupe-comin.com

Roquefort : 45 route Marchant - agen@groupe-comin.com








Les olympiades des chtis

Le dimanche 17 novembre, les chtis du 47 se sont retrouvés pour une journée sportive concoctée par Laurence et Alexis.

Elle fut riche en évènements et émotions. Le nouveau Maire de Villeneuve nous a fait une petite visite inopinée, il a reçu le t-shirt des chtis du 47. Tous les symboles des Jeux olympiques étaient là : il y a d'abord eu le défilé des athlètes sous les bannières des villes du Nord, puis l'arrivée de la flamme olympique qui a été allumée par notre Président Robert.

Les tables avaient été décorées avec un portrait de chacun accompagné d'une représentation de Phryge.



Certains athlètes avaient revêtu des tenues très sportives comme : Thérèse en tennismoman polonaise, Robert en footballeur, Hubert en cycliste, Marceau en boxeur, Raymond en golfeur... Geneviève et Marie-Claire avaient mis les tenues officielles des porteurs de flamme Paris !

Nous avons pu participer à des jeux revisités comme le volley, le golf, la

course à pied ou le tir.

Il y a eu aussi blind-test sur les refrains qui ont été fredonnés lors des jeux de Paris avec un concours à la clé car avec les chtis, il y a toujours des chansons !

Un bon repas nous a été servi avec au choix : cassoulet ou paëlla, fromage et tarte aux pommes.

A l'issue de la journée, la cérémonie de remise de médailles a été faite. En fait tout le monde a reçu une médaille en or !

Ce fut une très belle journée, tout le monde a pu participer.

Merci à tous ceux qui ont contribué à cet excellent repas que vous avez organisé. Nous avons passé un moment convivial qui a renforcé les liens entre les membres de l'association.

Jean et Marie-Andrée



Cabaret l'Ange Bleu

Dimanche 8 décembre nous étions 52 personnes à prendre l'autocar pour découvrir la nouvelle revue du cabaret l'Ange Bleu « INFINITY ».

Le trajet s'est fait dans une belle ambiance et à notre arrivée, nous avons été dirigés vers nos tables afin de profiter pleinement du repas et du spectacle.



Après un excellent repas, nous en avons pris plein les yeux et les oreilles !!!

Un mélange de couleurs et de paillettes, des décors fabuleux et des artistes exceptionnels nous ont enchantés pendant plus de deux heures. Des voix magnifiques et du rire aussi, avec Coco Charnelle et ses facéties ... Un véritable enchantement.



Le retour en autocar fut plus calme ... Nous avons eu la chance d'avoir un chauffeur professionnel et sympathique.

La belle histoire de « l'Ange bleu »

Elle commence en 1967 lorsque Madame et Monsieur Gazonneau ouvrent un hôtel-restaurant dans le village de leur enfance.

En 1994, la mise en 2 fois 2 voies de la RD 10 provoque quelques changements dans la vie la famille Gazonneau.

En 1996, Alain Dovollet, le gendre, pense à faire du spectacle. Une salle de 600 m² est alors construite avec une scène de 120 m² sur 8 mètres de haut.





UNIVERS PRIMEUR

Votre spécialiste
en Fruits et Légumes

Produits régionaux
(fromage, viande, épicerie...)

Produits Asiatique

ZAC de Parasol
47300 Villeneuve-sur-Lot
☎ 09 81 72 44 49

**Fruits et Légumes
de Qualité**



Ouvert

Du lundi au samedi
de 8 h 30 à 19 h 00

En même temps, la famille rencontre une troupe d'artistes loufoques et talentueux dirigée par Pathy Bad, artiste, globe-trotter, grand ordonnateur des nuits Parisiennes.

L'idée de base repose sur un principe lumineux : faire plaisir en se faisant plaisir, amuser en s'amusant. Le succès est au rendez-vous !!! En septembre 2008, 10 ans après son ouverture, l'Ange Bleu devient le plus grand cabaret de France avec l'ouverture d'une seconde salle de 1200 places.

Cette nouvelle revue « INFINITY » est la huitième que l'Ange Bleu présente dans sa grande salle.

Pierrette

Nos sponsors

AU FOURNIL DES DESIRS, Boulangerie, pâtisserie	16
BLUE MARINE ; restaurant spécialité poissons	15
CHEVIRON Laurent, joaillier fabricant.....	12
COMIN SARL, chauffage, zinguerie.....	21
LABORDE Pompes funèbres.....	29
LE BUFFET GAULOIS, restaurant	11
MASSOU Frères, électronique.....	19
OPTIC 2000 ; opticien	29
U EXPRESS Pujols, supermarché.....	14
UNIVERS PRIMEURS, fruits et légumes.....	27

E	N	G	E	I	P	M	O	C	R	O	I	X
L	S	X	I	N	S	Y	M	I	V	S	C	B
S	E	I	A	E	I	I	E	E	Y	O	R	U
G	U	A	U	L	A	O	N	R	S	O	U	R
N	Q	B	O	G	L	E	N	O	E	L	E	Y
I	R	U	D	N	A	I	S	N	E	L	S	L
O	E	O	A	C	C	B	I	A	I	N	N	L
C	K	R	H	A	M	R	A	S	A	O	O	I
R	N	O	Y	O	N	O	V	N	R	S	S	T
U	U	L	I	E	R	C	U	E	B	R	S	N
O	D	E	L	L	I	L	A	I	M	I	I	A
T	S	I	L	N	E	S	E	M	A	H	O	H
E	L	L	I	V	E	B	B	A	C	V	S	C

ABBEVILLE	CROIX	LENS
CHANTILLY	DOUAI	LOOS
COMPIEGNE	GUISE	ROYE
DUNKERQUE	LILLE	SOCX
TOURCOING	NOYON	VIMY
BEAUVAIS	ANOR	HAM
SOISSONS	BURY	RUE
CAMBRAI	LAON	
ROUBAIX		
AMIENS		
CALAIS		
CORBIE		
HIRSON		
SENLIS		
CREIL		



POMPES FUNEBRES D'AQUITAINE



Ets LABORDE

Organisation complète d'obsèques
Contrats de prévoyance
Funérarium



49, Avenue Jacques Bordeneuve
47300 VILLENEUVE SUR LOT
05 53 40 26 26

9, Avenue René Bouchon
47110 STE LIVRADE S/ LOT
05 53 49 42 34

14, Rue Grande
47440 CASSENEUIL
05 53 49 32 47

Charrière
47110 LE TEMPLE S/ LOT
05 53 01 03 32

Route Nationale
47290 CANGON
05 53 01 73 14

**NOS
OPTICIENS
S'ENGAGENT
POUR FAIRE
AVANCER
LA RECHERCHE.**

 Optic 2000

Une nouvelle vision de la vie

SOLIDAIRE

1€*
reversé

toute l'année

pour chaque 2^{ème} paire à

AFMTELETHON
INNOVER POUR GUERIR 



On va se revoir.

* 0,83 € après déduction de la TVA. Offre 2^{ème} paire soumise à l'achat d'une 1^{ère} paire valable jusqu'au 31/12/2025. Dispositif médical CE. Septembre 2022. SIREN 526 980 018 - RCS Nanterre.

OPTIQUE M. PLOUVIER

Rue de Paris - 47300 VILLENEUVE SUR LOT

Tél : 05 53 70 31 95

Le Conseil d'Administration 2024

Président	Robert CODRON	
Vice-Président	Raymond JEUNOT	
Trésorière	Pierrette LEPLANT	
Trésorière Adjointe	Mauricette ESCAFFRE	
Secrétaire	Laurence DEBOVE	
Secrétaire Adjointe	Sylvie BALENGHIEN	
Responsable Livret	Michelle PERONNE	
Membres	Danielle DASSONVILLE	
	Alain LAGAISSE	
	Hubert LETOT	
	Michel SERRET	