

Comité de Rédaction : L. Bénito (05 45 63 95 14) benito.raymond@neuf.fr; D. Lasseur (06 10 78 19 03) lassueur.d@wanadoo.fr; Martine et Marc Ribière (05 45 63 99 36) ribiere0812@orange.fr

Personnes intéressées par la diffusion par Courriel : lui communiquer leur adresse, à Agris et sur internet : ce sera fait !

Question de curiosité : tourne soleil *et tu verras des tourne sols...*
Endroit pas si difficile à trouver si on se souvient du rapace évoqué récemment.



Réponse à la dernière question de curiosité : Excentrix travaille à écrire sur la Feuille ?

Nous remercions ceux qui nous ont fait penser au château de La Rochefoucauld puisque nous avons pu nous y rendre et trouver, dans un fourré, un parchemin chiffonné où nous avons cru reconnaître quelques mots : Agris, Feuille, Maximes... Comme souvent les affabulateurs partent d'un élément et brodent, Monsieur Excentrix, vous pouvez vous montrer, vous n'aurez pas un denier ni même un sequin pour cette fausse villégiature et cette fausse mission !

Question de curiosité : suite du n° 40
La croix du Theil

Jean-Louis Beaulieu a eu dernièrement la visite de José Gomez de Soto (directeur de recherche au CNRS, à la retraite, et docteur en archéologie) et Bruno Boulestin (docteur en anthropologie) qui ont admiré la croix et donné une datation approximative en regardant les sculptures : deuxième moitié du XVIIIème siècle (de 1760 à 1810 environ). Ils ont également confirmé à J.L Beaulieu qu'il était bien propriétaire de cette croix découverte sur son terrain. Il ne lui reste plus qu'à mettre en place cette croix sur son mur où la pierre de socle est déjà scellée.

Petite histoire d'Agris

Séance du Conseil Municipal du 8 septembre 1940

M. le Maire fait part au Conseil de la circulaire de Monsieur le Préfet intéressant un programme de travaux publics, notamment les adductions d'eau.

Après avoir pris connaissance de cette circulaire, le Conseil municipal unanime demande que le projet d'adduction d'eau

décidé depuis si longtemps soit repris activement.

Il insiste auprès des autorités compétentes pour que ce projet soit classé par ordre d'urgence et de nécessité. A cet effet, il signale que la commune d'Agris est la plus déshéritée que l'on puisse connaître dans le département ; sur son territoire, on ne rencontre ni cours d'eau, ni sources, ni puits, tous les étés à cette époque même de l'année, l'eau de mauvaise qualité récupérée dans les mares et citernes manque. Cette situation lamentable a été maintes fois signalée aux pouvoirs publics depuis une centaine d'années.

Le conseil municipal unanime dans ces décisions renouvelle sa demande de concours gratuit au Génie rural.

A nouveau M. Poncellet ingénieur architecte à Angoulême est chargé des études. L'eau sera prise sur la canalisation d'amenée de La Rochefoucauld prévue en conséquence.

Ça s'est passé : en septembre 1910, Marie Curie se voit confier, au cours d'un congrès international à Bruxelles, la réalisation d'un étalon de mesures de la radioactivité d'un étalon de radium.

C'est une date importante d'une activité qui commença plusieurs années auparavant et s'étendit encore sur deux décennies.

En effet, à la mort de son mari Pierre Curie en 1906, Marie Curie décide de poursuivre ses activités d'enseignement et de recherche. Elue par le conseil de la Faculté de la Sorbonne pour reprendre la chaire laissée vacante par son mari, elle devient, en novembre 1908, professeure titulaire et, ainsi, la première femme à enseigner à la Sorbonne !

Ses efforts se concrétisent de plusieurs manières dans l'année 1910. Elle est, comme indiqué ci-avant, désignée pour réaliser un étalon de mesures de radioactivité et elle publie le [Traité de radioactivité](#), somme des connaissances acquises dans le domaine de la radioactivité.

Ses recherches se poursuivent et lui permettent d'obtenir un second prix Nobel de chimie fin 1911.

Cette activité intense débouche sur la création de l'institut du Radium en juillet 1914.

Le premier août 1914, elle crée un service radiologique de secours aux blessés de la guerre et fait paraître en 1921 un ouvrage : La radiologie et la guerre. Deux dernières publications feront le point des avancées obtenues avec l'aide de sa fille Irène et de son gendre Frédéric Joliot-Curie.

Vie des associations

Le Club des Aînés fait sa rentrée

+ Reprise de la gymnastique le jeudi 12 septembre à 10h 30 (n'hésitez pas à venir voir et vous renseigner ce jour-là).

+ Reprise des jeux le jeudi 19 septembre à 14 h.

+ Il reste quelques places pour la sortie-spectacle à Bergerac le dimanche 22 septembre (tél n° 0545630694 ou 0545231384).

+ Le Club organise un LOTO le dimanche 6 octobre à la salle polyvalente à partir de 14 h.

Vide-bibliothèque

Af

Récréagris a continué de trier les livres depuis l'ouverture de la nouvelle bibliothèque et se prépare à proposer des ouvrages (romans, albums d'enfants, BD) au bon vouloir de personnes intéressées par des exemplaires anciens, des collections

Dictons

A la sainte Aubierge vole le fil de la vierge.

A la saint Côme et saint Damien, on trouve des noix plein les chemins.

particulières, des thématiques variées...

Le principe est le suivant : venez voir, prenez ce qui vous intéresse et donnez ce que vous voulez (une boîte sera prévue à cet effet) !

RDV le samedi 14 septembre devant la bibliothèque, de 9h à 12h. Pour tout renseignement : 05.45.62.18.81

Les plaisirs de la table : Amandine aux pêches et framboises

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 25 mn

Ingrédients (pour 4 personnes)

= 2 pêches

= 2 poignées de framboises (fraîches ou surgelées)

= 70 gr de beurre

= 60 gr de sucre en poudre

= 50 gr de poudre d'amande

= 30 gr de farine

= 2 œufs

= 20 cl de crème semi-épaisse

= 2 sachets de sucre vanillé

Faire décongeler préalablement les framboises (si celles-ci sont surgelées), peler les pêches et les couper en 12 à peu près.

Dans un saladier, fouetter les œufs et les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis y ajouter au fur et à mesure le beurre fondu refroidi, la farine, la poudre d'amande et enfin la crème. Bien mélanger.

Préchauffer le four à 200°.

Dans un moule à tarte, verser le mélange, répartir pêches et framboises selon vos envies.

Cuire 25 mn à 200°.

Déguster tiède ou froid.

Agenda (selon les organisateurs)

= 22 septembre sortie-spectacle du Club des Aînés à Bergerac

= 6 octobre à 14h Loto des Aînés