

L'Echo Souciracois

Le journal des habitants de Soucirac, parution trimestrielle

n°20 – septembre 2025

Au sommaire :

Edito

Ça se passe chez nous

Tristesse

C-A Calmon

Page 2

Soucirac
mémoire d'un village

Ça se passe chez nous et près de chez nous

Quelques nouvelles de nos ancêtres

Page 3

Le Lot désert industriel ?

Alerte info

Passion Soucirac
calendrier des activités

Page 4

C'était mieux avant ?

La recette de Céleste

Et sa petite histoire

...

Equipe de rédaction

Céleste

Joël & Dominique

Nathalie

Pierre

Et d'autres

Nous contacter ?

06 86 48 47 18

lechosouciracois@gmail.com

L'été touche à sa fin et notre village a connu une activité soutenue durant ces 3 derniers mois.

Distillation de lavande à Vitarel,
Projection du film « En fanfare » et Semi-Marathon du 14 juillet.

Expo photo « La mémoire du village », saison 1, (voir article page 2), Repas de la chasse et Inauguration de la halle suivie d'un excellent buffet.

Projection de « La grande vadrouille » film intemporel (sous-titré en anglais pour nos amis anglophones) et précédée de la petite assiette rituelle - le dessert préparé par Lucette et Dany a marqué les esprits.

Et pour finir, le spectacle « La tournée » (photo ci-contre) en clôture de ce trimestre festif.



Mais le spectacle continue !

Vous trouverez en page 3, le rappel des prochaines réjouissances.

Lors de l'assemblée générale de l'association **Passion Soucirac**, le 5 octobre prochain, les adhérents, à n'en pas douter, vont se montrer plein d'idées et d'initiatives afin de remplir la suite du programme 2025-2026.

Ça se passe chez nous...

Tristesse...

Janine Simon vivait à Toulouse depuis quelques années, mais sa passion pour Soucirac restait intacte ; elle regrettait de ne plus pouvoir y venir si souvent. Enfant, elle passait ses vacances à Vitarel chez la maman de Bernard, son cousin.

Elle a été inhumée le 11 septembre à Soucirac.

Une pensée amie pour ses proches.

Mais qui était Cyprien-Antoine Calmon ?

Vous connaissez tous la fontaine Saint-Pantaléon. Et certains d'entre vous, le lion sculpté se trouvant dans la propriété de la famille De Fontenilles.

Cyprien-Antoine Calmon en est l'auteur.

Né en 1837 à Creysse, Cyprien-Antoine Calmon est peintre et sculpteur. Elève de l'école des beaux-arts de Toulouse, il se fixe à Cahors et développe l'atelier de sculpture qu'avait créé son père. Il restaure de nombreuses fresques dans les églises de la région ainsi que dans la cathédrale de Cahors.

Il réalise également le monument aux morts de la guerre de 1870, toujours visible à Cahors. Il est conservateur du musée Henri Martin de 1883 à sa mort en 1901.



Soucirac, mémoire d'un village

Près de 150 visiteurs !

Inaugurée le 25 juillet en présence de nos deux invités d'honneur, **Lucienne Dalet et Raymond Laurent**, nos doyens et grands contributeurs par leurs commentaires, souvenirs et anecdotes, ce patrimoine immatériel et si précieux qui fait la mémoire d'un village, son identité.



Le piquage du blé avant que la machine ne s'en charge, le pain cuit au village, la fabrication des roues de charrettes, par les Pégourié père et fils, (qui faisaient également les cercueils), Justine Bastit revenant du puits avec son *cabessaou* sur la tête...

Ces dix jours d'exposition ont été jalonnés de moments émouvants, certains visiteurs souciracois, ou non, reconnaissant des parents, ou des parents d'amis sur une

photo de classe, ami gourdonnais présent dans la salle au même moment, qui entend et se manifeste ... surprise ... retrouvailles, pas revus depuis ... 50 ans ! La vie qui sépare, le temps qui passe ...

Cette saison 1 a été un succès, les petits mots laissés sur le cahier d'accueil en témoignent. Et nous remercions tous ceux qui ont apporté précisions ou corrections.

Merci aussi à nos bénévoles qui ont assuré l'accueil pendant ces dix jours.

L'idée d'une saison 2 est tentante, car il nous reste environ 60 photos non exposées et quelques-uns d'entre vous nous ont signalé en avoir retrouvé d'autres.

Tant que le fer est chaud et avant de remiser vos cartons, faites-nous signe !

Ça se passe chez nous et près de chez nous

Quelques nouvelles de nos ancêtres !

La rencontre entre *Homo sapiens* et Néandertal est un des chapitres les plus fascinants de l'histoire humaine.

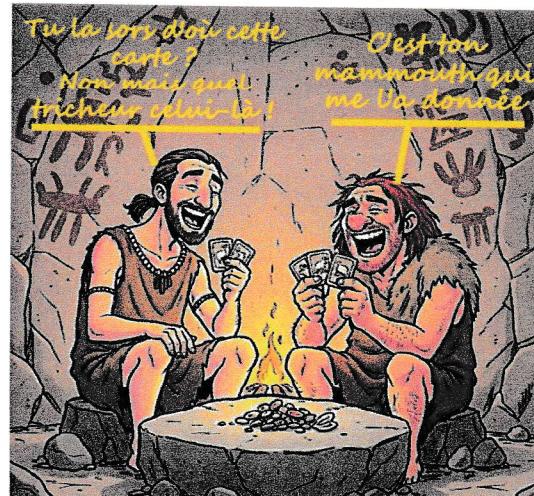
Apparus il y a des centaines de milliers d'années, ces deux cousins se sont côtoyés en Eurasie pendant des millénaires.

Leur cohabitation n'a pas seulement été faite de compétition pour les ressources, elle a aussi conduit à des métissages génétiques. Les analyses d'ADN montrent que la plupart des populations non africaines actuelles possèdent 1 à 4 % de gènes néandertaliens. Cet héritage génétique n'est pas anodin, car il a pu aider *Homo sapiens* à s'adapter à des environnements froids et à des agents pathogènes déjà présents en Eurasie. Le Lot, avec ses nombreux abris sous roche, est un terrain d'étude privilégié pour cette rencontre.

Les découvertes archéologiques dans la région ont mis en évidence plusieurs points clés :

Occupation alternée des sites : Les mêmes abris ont été occupés successivement par les Néandertaliens puis par les *Homo sapiens*.

Outils distincts : Les outils en pierre de chaque espèce, appelés industries lithiques, présentent des caractéristiques différentes, ce qui permet aux archéologues de les différencier.



Traces d'hybridation génétique : Les études génétiques confirment la présence d'ADN néandertalien chez les Européens d'aujourd'hui, attestant des anciens métissages.

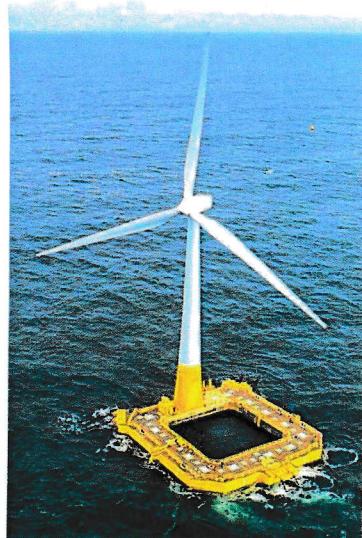
Malgré ces avancées, de nombreuses questions subsistent sur la nature exacte de leurs relations, les raisons de la disparition de

Neandertal et l'impact de ces rencontres sur l'évolution de l'homme moderne.

Le Lot, un désert industriel ? Pas si sûr...

Nous vous parlions dans le précédent numéro de Ratier, champion de l'hélice d'avion et toujours actif comme équipementier aéronautique. Mais connaissez-vous « Matière » ?

Matière est une société spécialisée dans la construction de ponts et de structures métalliques, implantée à Bagnac-sur-Célé (Siège dans le Cantal). Le site lotois emploie 115 personnes et réalise des éléments standards mécanosoudés de ponts modulables qui seront assemblés ensuite sur place sans soudure. Cela permet de s'adapter à toutes les configurations de terrains et de réaliser l'ouvrage dans un délai extrêmement court.



C'est ce procédé qui, à quelques détails près, a fait la fortune de Gustave Eiffel avant que sa tour ne le rende célèbre.

Depuis deux ans **Matière** réalise également des flotteurs géants (3300 tonnes) dédiés à l'éolien offshore. Le premier d'une série de trois a été mis à l'eau début septembre au large de Gruissan (Aude).

Alerte info !

Ces jours derniers, un incendie se déclarait à Soucirac, dans la grange d'un nommé Constant, marchand forain. Ce dernier allait partir pour Caniac, vers deux heures et demie du matin, lorsqu'il vit son immeuble en feu. Les secours apportés par la population affolée furent inutiles ; le cheval et les marchandises qui se trouvaient sur la charrette devinrent la proie des flammes.

On parvint cependant à préserver l'établissement des religieuses qui est contigu à la grange. Les pertes peuvent être évaluées à la somme de 4.000 fr. et sont couvertes par une assurance à *l'Union*.

Le Clairon du Lot, 8 avril 1886 (quotidien monarchiste)

Activités à venir 2025

- Mercredi 8 octobre 19h30 **Apéro + assiette maison** – Sur réservation.

Suivi à 21h00 de la projection du film **Ma mère, Dieu et Sylvie Vartan**

Assiette 6€ boissons en sus – cinéma plein tarif 6 € - moins de 25 ans 3€ - Adhérents 4€

Apportez vos coussins

- Vendredi 31 octobre : **Marche aux flambeaux**, précédée d'un atelier de fabrication de lampions (à préciser la veille ou le jour même). Suivie d'une **soupe à l'oignon**. (Horaire à venir)



Réservations : le mail ci-dessous ou tel ou sms au 06 12 89 90 62 ou 06 86 48 47 18

Vous souhaitez rejoindre l'association ? suggérer des activités ? participer à leur élaboration ? bureau@passionsoucirac.fr Adhésion 20 € / couple 35 €

Détails et actualités sur www.passionsoucirac.fr

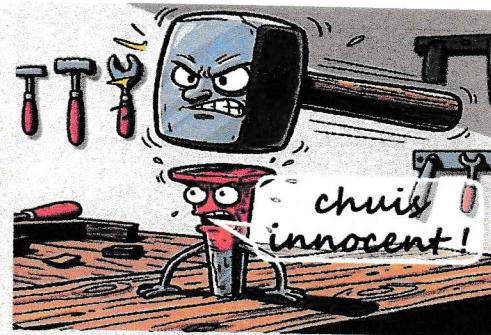
C'était mieux avant ?

Aujourd'hui, on lance « *J'en mettrai ma main au feu* » pour dire « *j'en suis sûr à 200 %* » mais l'origine de cette expression trouve sa source au Moyen Âge.

À l'époque, si le juge avait un doute, pour obtenir la preuve, il s'en remettait à la justice du Bon Dieu en pratiquant l'**ORDALIE** - la méthode divine était évidemment infaillible ! Au choix : le fer rouge, l'eau bouillante, l'eau glacée, le pain et le fromage, la croix, etc. On ne manquait pas d'imagination ! (ndlr)

Pas d'enquête, pas d'analyse balistique : simple, efficace, expéditif ! Du vite fait, bien fait ! Et on n'en parlait pas pendant des lustres à la radio !

Tiens, un petit exemple, l'**ordalie par l'eau froide** : le suspect était jeté, lesté d'une grosse pierre, dans l'eau glacée d'une rivière et repêché quelques temps après ... tic, tac ... il s'était noyé, heureusement car ça prouvait son innocence ... à titre posthume !



Par contre, s'il surnageait -forcément grâce à la main du diable- c'est qu'il était coupable : on le sortait alors de l'eau prestement, pour mieux l'installer sur le bûcher !

La suite à la prochaine ordalie !



La recette de Céleste

Cake à la courgette et au jambon

Mélangez la farine avec la levure dans un aladier.

Faites un puits. Incorporez les œufs, l'huile et le lait, la courgette râpée gros, le fromage, le sel, le poivre puis le jambon.

Versez la pâte dans un moule à cake, 22-24cm de long.

Enfournez pour 45mn à 180° servir tiède ou froid.

Bon appétit !

Céleste

Ingrédients

Cuisson : 45 min. à 160°C

1 ou 2 courgettes râpées (gros)

100 g. de jambon en dés

150g. de farine

3 œufs

80 g. d'emmental râpé

1 sachet de levure

4 c. à soupe d'huile d'olive + 4 c. à soupe de lait



La courgette

L'arbre généalogique de ce légume vert (qui est techniquement un fruit!) est plus embrouillé qu'un plat de spaghetti.

Elle est originaire d'**Amérique Centrale**, où les Amérindiens la cultivaient bien avant que

Christophe Colomb ne se trompe de chemin pour aller chercher des épices. Elle était alors plus grosse, plus amère et pleine de graines.

Elle arrive en Europe où elle est accueillie avec un enthousiasme poli, mais c'est en **Italie**, au XVIIIe siècle, qu'elle trouve son destin. Les Italiens, ces génies de la gastronomie, ont eu l'idée brillante de la cueillir quand elle est encore toute **jeune et immature**. Elle s'appelle alors *zucchino* (petit potiron), ou au pluriel, *zucchini*.

Arrivée en **France**, elle se nomme enfin courgette (petite courge – traduction de *zucca*).

- 000 -

La courgette s'est imposée un peu partout de l'entrée au dessert : Velouté ou soupe, Ratatouille, Courgettes farcies, en Gratin ou Tian de légumes.

Elle agrémente les tartes, les quiches et autres cakes.

Y compris les muffins où l'on retrouve la courgette râpée, mélangée au chocolat, aux noix ou aux épices.