

LE RECTO-VERSO

LA RETROSPECTIVE

L'ÉDITO DE DENISE

« La pharmacie et les autres »

Après avoir tout lu, tout dit, tout entendu, disséqué, analysé. Il faut se rendre à l'évidence, elle va partir, elle est partie.

Tout le monde peut se battre la coulpe, chacun y est allé de son jugement et de sa sentence. Le sourire « Mutin » de Saramon a joué le chant des sirènes et voilà.

Elle va partir, elle est partie

Mais l'histoire ne s'arrête pas là car il y a encore des problèmes qui continuent à Simorre, comme des lettres anonymes contre certains commerçants, des individus qui se garent devant des commerces de la Place Saint Roch pour vagabonder dans le village et qui gênent parfois l'accès aux pompes. Les emplacements du parking sont quelquefois pris par une seule voiture alors que deux pourraient s'y loger. Bref, on pourrait en dire et en dire. Reprenons nos esprits, restons vigilant. Il y a sur Simorre des forces vives et des forces moins vives mais **tout le monde doit vivre en bonne entente et dans le respect le plus sympa.**

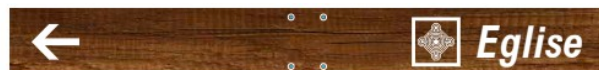
En attendant, prenons des vacances en pensant que la rentrée ne va pas être aussi tranquille que les autres rentrées : Covid et ses petits, les gens qui veulent ou qui ne veulent pas faire ce qu'il faut faire pour arrêter l'épidémie parce ce qu'elle n'existe pas, parce que c'est la faute d'untel ou d'untel.

STOP

A la rentrée, demain sera un autre jour.

L'AVANCÉE DES PROJETS SUR LA COMMUNE

- **La signalétique** : un devis a été signé avec une entreprise pyrénéenne afin de remplacer les plaquettes signalétiques. Prochainement, vous pourrez trouver sur la commune une signalétique neuve et en harmonie avec l'environnement. Aussi, les agents techniques de la commune ont restauré les mâts existants afin de réutiliser ceux encore en bon état.



- **Le foirail** : les travaux du foirail débuteront à l'automne.

OU NOUS TROUVER



simorre.fr



village de Simorre (32)

page non gérée par la commune

RAPPEL

Un article à faire paraître dans le prochain numéro ? Ecrivez nous à l'adresse suivante :

contact@simorre.com

ZOOM SUR OC'SIMORRE

Il y a quelques semaines, nous sommes allées à la rencontre de Christophe Boutet, brasseur sur la commune..

Pouvez vous nous dire comment est né le projet « Oc'Simorre » ?

J'étais en reconversion professionnelle. J'ai fait plus de 15 ans dans la maintenance informatique. Je voulais un métier plus proche, au départ, de la terre, un métier plus pratique et plus réaliste. J'aimais bien brasser ma propre bière donc je me suis dit pourquoi pas. L'an dernier j'ai commencé à travailler des recettes. J'ai commencé à vendre de la bière fin avril 2021 sur les marchés et par le bouche à oreille.

Pouvez nous expliquer les différentes étapes de la fabrication ?

Tout d'abord il y a le malt. C'est de l'orge malté, on va la concasser grossièrement dans un moulin pour que l'extraction des sucres soit plus efficace. Il y a ensuite la séance de l'empâtage : on fait tremper le malt concassé dans de l'eau chauffée à environ 66 degrés pendant 70 minutes. Cela va avoir pour effet d'extraire les sucres. Ensuite, on va soutirer le moût dans une autre cuve, on va rincer les drèches en y remettant de l'eau chaude. Le moût est ensuite porté à ébullition, on y ajoute les houblons amérisants qui vont apporter l'amertume et les houblons aromatiques. On refroidit le moût assez rapidement. Vers 25 degrés et moins, on peut ajouter les levures. La fermentation se déroule ensuite en fût pendant 2 semaines au moins selon les souches. Enfin, on va soutirer les cuves pour mettre en bouteille. Après l'embouteillage, il y a encore 15 jours voire un mois, de refermentation en bouteille et de garde.

D'où proviennent les ingrédients utilisés ?

L'eau utilisée provient de la Barousse, c'est donc local. Le malt provient du « Vieux silo », une malterie située entre Gaillac et Montauban, c'est du malt bio. Pour les houblons, j'utilise principalement du houblon bio mais en France on en trouve difficilement. Ils proviennent donc de Belgique, de Slovénie. Une dérogation nous permet donc (aux brasseurs) d'utiliser du houblon non bio mais plus local, comme celui d'Alsace, sachant que le houblon c'est un très faible pourcentage en poids dans la bière. Le houblon c'est en fait comme une épice.

Comment procédez-vous pour la vente ? Quels sont les prix des bouteilles ?

Les lieux de vente sont les marchés de Simorre le vendredi après midi, de Boulogne-sur-Gesse le mercredi matin et de Lombez le mercredi après-midi. Sur rendez-vous, je vends directement depuis le lieu de production. Le bouche à oreille fonctionne aussi très bien. Pour les prix, le tarif de base est de 2,50 euros la bouteille de 33 cl quel que soit le type de bière. La bouteille de 75 cl est à 5 euros. Le lot de 3 bouteilles de 75 cl est vendu au prix de 13,50 euros et le lot de 12 bouteilles de 33CL au prix de 26.50€. Il existe aussi des coffrets cadeaux à offrir ou à s'offrir.

D'autres recettes sont en cours, notamment une bière « Triple »...A suivre !



LE BILLET HISTORIQUE DE JEAN-MARC

La gare de Simorre

Dès les années 1900, les élus de la vallée de la Gimone, veulent le désenclavement de celle-ci, pour favoriser le transport et le commerce. Simorre est en première ligne car ses foires et marchés sont renommés. Le 10 août 1906, le préfet du Gers, vient à Simorre pour inaugurer le monument aux morts et le groupe scolaire. Il est reçu en grandes pompes et sur la question de la ligne de tramway Gimont-Simorre, il avertit : « ...il ne faut pas trop compter sur le conseil général. Comptez surtout sur vous-même, en formant un syndicat d'initiative pour l'étude d'une voie ».

En 1908, le conseil général adopte la ligne de tramway Gimont-Simorre par Saramon, le raccordement de Simorre à Masseube par Tachaires, et le prolongement de Simorre à Boulogne. A Simorre, la gare est prévue au petit foirail (square de la Vierge). Mais la grande guerre met un terme aux études et l'autobus remplacera le tramway ..

NOUVELLE RENTRÉE À L'ÉCOLE

« C'est la rentrée... et cette année sera connectée !

Grâce au projet ENR (école numérique rurale) de l'Education Nationale et à l'important financement de la mairie, toutes les classes de notre école vont désormais utiliser des équipements numériques performants collectivement et individuellement. C'est la seule école du Gers à bénéficier d'un tel niveau d'outils informatiques !

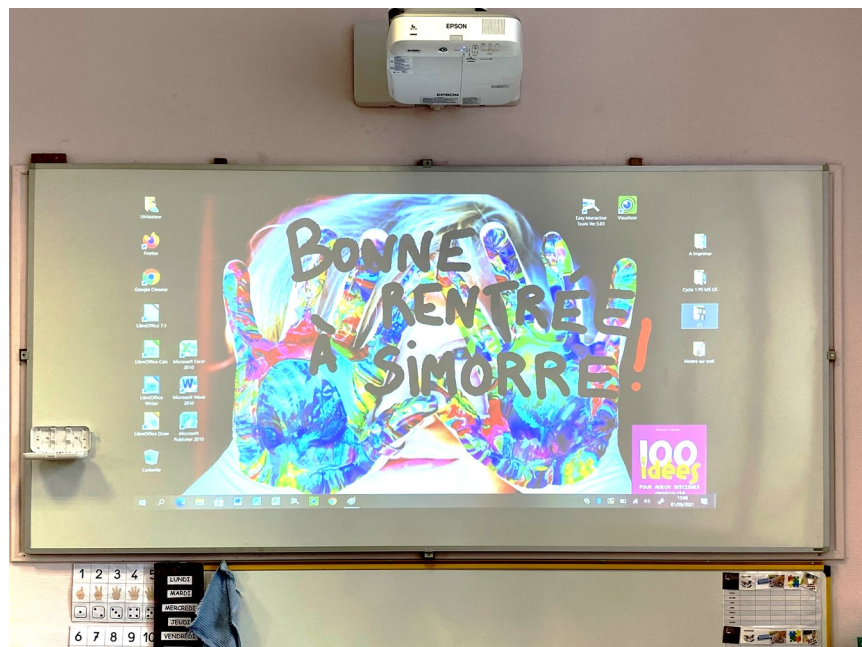
Alors oui, notre école est "rurale"... Mais quel bonheur d'apprendre avec la nature en toile de fond...

Dans cette école : on jardine avec le Groupe 0 Phyto, on chante, on joue du violon (du CE2 au CM2), on nage, on joue dans une superbe cour, on a une aire de jeux, un terrain de tennis, un beau centre de loisirs...

Et bien sûr on apprend et on grandit grâce à une équipe d'enseignantes, d'atsem et d'animateurs motivés et dynamiques ! Sans oublier les bons petits plats cuisinés sur place par Chantal Lacoste...

On est bien là... Bonne rentrée à vous les petits ! »

Françoise



Cette année, un peu moins de 90 élèves ont fait leur rentrée à Simorre :

- 17 élèves en petite et moyenne section, avec Magali Canzian
- 27 élèves de grande section et CP, avec Sandrine Baurès la directrice de l'école
- 19 élèves en CE1 et CE2 avec Marlène Lagraulet
- et 23 élèves de CM1 et CM2 avec Laurence Pech

PASSAGE DE FLAMBEAU À LA BOUCHERIE

Après de longues années au service de la boucherie, Martine et Robert De Luca ont mérité une belle retraite ! Ils trouvent en Sandrine et Hervé Thenet des **repreneurs engagés, déterminés** à maintenir et développer l'activité de la boucherie.

Depuis le 1^{er} juillet, Sandrine et Hervé ont ouvert avec des horaires inchangés (du lundi au samedi de 8h à 12h30 et de 15h à 19h). Ils reprennent aussi les marchés, vous pouvez ainsi les retrouver le jeudi à Auch, le vendredi à Seissan et le samedi à Plaisance-du-Touch.

Vous trouverez sur leurs étals aussi bien de la boucherie et charcuterie traditionnelle que des plats cuisinés.

N'hésitez pas à leur passer commande !

BIENVENUE !!

SIMORRE FAIT SON CINÉMA

A noter dans vos agendas !

Le **23 septembre 2021**, le film « *Les vieux fourneaux* » sera projeté à la salle des fêtes de Simorre à partir de **20h30**. Entrée gratuite. A l'affiche de ce film : Pierre Richard, Roland Giraud ou encore Eddy Mitchell. Ce film est adapté de la bande dessinée du même nom.

Alors oui, une petite toile c'est toujours chouette. Mais au-delà de ça il s'agit aussi d'un moment d'information.

En effet, la population pourra non seulement découvrir le film mais également en apprendre plus sur la suite de ce film qui sera très prochainement tournée sur notre territoire ! Le début du tournage est prévu pour courant octobre.

Port du masque et pass sanitaire exigé pour la projection

IL N'Y A PAS D'ÂGE POUR FAIRE CHIER LE MONDE !



ETAT CIVIL

Naissances et mariages : néant

Décès :

- Philippe PONS le 04 mai 2021
- Robert DABEAUX le 17 juin 2021 (maison de retraite)
- Jeanne Vié veuve DESPLAS le 6 juillet 2021
- Jacques DAVID le 11 juillet 2021 (maison de retraite)
- André LAFFONT le 31 juillet 2021 (maison de retraite)
- Andréa GANIVETTE épouse PELLEFIGUE le 02 août 2021
- Maria PIN veuve BUSO le 7 août 2021
- Marie-Christine TREYT le 26 août 2021 (maison de retraite)

Ne pas jeter sur la voie publique