

Afin d'être en accord avec la législation en vigueur qui évolue rapidement, la municipalité s'est dotée de panneaux routiers !

Des panneaux « lieu dit » ont été installés dans différents quartiers. D'autres concernant la limitation de vitesse et de tonnage ont aussi été posés. Un miroir se trouve également au virage du « gravas ».

Ceci est un atout supplémentaire en terme de sécurité, mais ne remplace en aucun cas la vigilance et la prudence des conducteurs !!

Pour lutter contre les rigueurs de l'hiver, la municipalité a décidé de prioriser l'emploi de gravillons de route. Cela nous permettra de diminuer la quantité de sel, qui rappelons le est néfaste pour les revêtements de sol, et n'a aucun effet par des températures trop basse !

Alain



Bulletin d'information communal de Sausses - Directeur de la publication D.Paravicini - Rédaction : Conseil municipal - Réalisé et imprimé par nos soins
N°ISSN : 09/00002 - Version numérique disponible sur <http://www.mairie-de-sausses.org>

Neige, Bilan et Budget !



Ce mois de janvier aura été un vrai mois d'hiver avec beaucoup de neige ce qui génère quelques difficultés que nous gérons au mieux avec nos moyens.

Je tiens à remercier et féliciter tous ceux qui donnent un coup de main pour déneiger les rues du village, employé municipal, conseillers et habitants ... Nous essayons de faire intervenir au maximum de ses possibilités notre « sous-traitant » qui, lui, dégage la route principale à partir du pont à l'entrée du village jusqu'aux Colettes au nord et au Vignarec au sud. Cette année la facture va être aussi lourde que la neige qui est tombée...

Je rappelle que nous déneigeons des voies qui ne nous appartiennent pas, car non cadastrées, et que nous n'avons aucune subvention, contrairement à nos « amis voisins » du 06, pour les frais de déneigement et d'achat de sel et de gravier, d'où le fait que cette année nous ayons privilégié le gravier au sel, en plus des raisons « écologiques ».

C'est une bonne transition pour parler du bilan financier 2009 de la commune que vous avez eu dans un Numéro Spécial. Je ne reviendrai donc pas sur ces résultats encourageants qui sont cependant fragiles et ne doivent pas nous faire oublier que c'est la gestion rigoureuse de nos finances au jour le jour, en bon père de famille, c'est-à-dire avec une règle d'or que personne ne devrait oublier : dépenser moins que ce que l'on gagne ! Cela n'est pas toujours facile et croyez moi nous faisons tous les jours la chasse au gaspillage et centrons nos dépenses sur l'essentiel vital à la vie de notre Village.

C'est dans cet esprit que nous travaillons actuellement à la « construction » du budget 2010 qui sera présenté en Conseil Municipal à la fin du mois de février et qui vous sera présenté en mars.

Enfin je rappelle que les travaux de notre futur Bistrot de Pays, « lieu de vie » dans notre Village, ont commencé et bien sûr nous vous tiendrons informé chaque mois de leur avancée.

Daniel Paravicini, Votre Maire

FLASH INFO « BISTROT DE PAYS »

Après la phase d'acquisition, la phase II du projet a commencée. Suite à deux Commissions d'Appel Offres les sociétés qui vont réaliser l'aménagement du Bistrot de Pays ont été choisies. Il s'agit de :

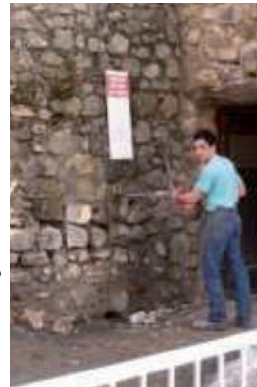
Lot 1	Ferronnerie	Les Forges de Sausses	Sausses
Lot 2	Menuiserie	Ets Baud	Plan d'Entrevaux
Lot 3	Electricité	Ste Elec'tra	Castellet
Lot 4	Peinture	Ste Champoussin	Entrevaux
Lot 5	Plomberie	Entreprise Grac	Braux
Lot 6	Maçonnerie	Ets Dagonneau	Sausses
Lot 7	Béton Ciré	Ste Champoussin	Entrevaux
Lot 8	Cuisiniste	Maintenance Des Vallées	Annot

Ce projet est piloté par Katia Huot, architecte, notre maître d'œuvre. Le Maître d'ouvrage est la Mairie représentée par Daniel Paravicini.

L'équipe projet est composée de Daniel Paravicini, Christelle Viarengo et Franck Dagonneau.

Dès lundi 8 février le 1^{er} « coup de pioche » a été donné. Le planning est serré, ambitieux, nous voulons inaugurer notre « Bistrot » le dernier week end de Mai. Nous comptons sur l'implication et le respect des plannings annoncés par toutes nos entreprises travaillant sur ce projet. Une réunion de chantier est programmée chaque lundi.

Nous vous ferons un point mensuel sur l'avancée des travaux.



LA TRUFFE

C'est la saison de la truffe, s'il existe un mystère c'est bien celui là ! En effet, on la dit : mystérieuse, secrète, imprevisible.

On l'appelle aussi « rabasse » en provençal ou « diamant noir » de par sa couleur et surtout son prix, qui peut aller de 400€ a 1800€ le kilo suivant les années !



On la dit née des dieux et du tonnerre !

Certains spécialistes affirment que les orages et la grêle lui sont favorables !

La truffe se forme en avril-mai. Elle grossit jusqu'à début août. La maturation se fait avec les premiers froids de l'hiver.

On la récolte de novembre à mars.

Il est courant de dire que la truffe est un champignon sous-terrain ! En fait elle est le fruit d'un appareil végétatif correspondant au mycélium. Elle fait partie des ascomycètes hypogés.

Par son aspect la truffe est de forme arrondie, mais aussi parfois très irrégulière, en raison du terrain.

Son poids le plus courant se situe entre 20 et 100 grammes ! Elle peut atteindre les 500 g !

Dans la nature, sur des centaines de chênes, un seul produira des truffes ! Pourquoi ? Aucun spécialiste aujourd'hui n'est capable d'y répondre.

On la trouve sous les chênes principalement mais aussi sous le tilleul, le noisetier, et plus rarement sous certains résineux, comme le pin ou le cèdre.

On reconnaît une truffière par « son brulé ». En effet, la truffe a la potentialité d'empêcher l'herbe de pousser.

S'il y a un demi-siècle on trouvait des truffes en quantité dans la région, il n'en est plus du tout ainsi de nos jours .

En effet , la truffe a besoin d'eau au mois d'août alors que les fréquents orages d'été ont nettement diminué.

On la ramasse aujourd'hui a l'aide d'un chien, le plus fréquemment, mais il existe une méthode plus passionnante, la recherche à la mouche !

Une simple mouche, qui après l'avoir fait partir à l'aide d'une baguette, vous fera découvrir la perle noire.



Bien-sûr la patience est de rigueur. Ensuite, il suffit de sentir la terre et de reconnaître son odeur particulière au parfum riche et puissant !

Mais au fait, que vient faire cette mouche appelée : HEMOLYSA ou SUILLIA ?

Elle vient tout simplement déposer ses œufs, dont les larves iront se nourrir de la truffe. Mais là encore par quel mystère, cette minuscule larve va arriver à percer le sol parfois gelé sur 20 a 30 cm ?

N'ayons pas peur des mots : chercher des truffes à la mouche c'est une montée d'adrénaline assurée !

Les truffes ramassées sont délicatement brossées, mais non lavées !

Astuce : mettre les truffes dans une boîte avec des œufs ou du fromage neutre afin qu'il s'imprègne du parfum !

Les truffes se dégustent avec des pâtes, en omelette ou bien sûr l'incontournable brouillade de truffes... sans oublier certaines recettes secrètes !

Robert ROLLAND



UN NOM POUR NOTRE BISTROT

ETAT CIVIL

Nous sommes au regret de vous annoncer le décès de Cécile CAPRON née Valéro à l'âge de 88 ans. Mme CAPRON est née à Oran (Algérie) le 15/05/1922, elle est décédée le 11/02/2010 à Salins les Bains. Nous présentons toutes nos condoléances à sa famille et ses proches.

Nous recherchons un nom pour notre futur Bistrot de Pays.

Faites nous passer vos suggestions par mail (contact@mairie-de-sausses.org) ou courrier à la Mairie.

Critères :

Nom court, maxi 3 mots et 20 caractères (espaces compris) qui évoque l'identité, l'histoire ou la particularité de notre village, région ...

Un jury composé du conseil municipal choisira le nom de notre bistrot mi-avril à une date qui vous sera communiquée ultérieurement. Faites travailler votre imagination... nous attendons vos suggestions...

La gagnant se verra offrir ... un apéritif lors de l'inauguration !