

SURDOUX ET ... VOUS



Edition : 3
Hiver 2021/2022

Avant-propos

Chers amis villageois, chers lecteurs,

Voici notre troisième édition du journal du village.

Pendant l'été, le gîte communal a été rénové avec succès et a gagné un beau balcon avec une vue magnifique. Nous vous présentons quelques photos avant et après la rénovation et vous expliquons de quoi il s'agit.

Le 11 novembre, nous avons à nouveau commémoré ceux qui ont combattu pour notre liberté. Annette Rolfe s'est demandé qui étaient ces noms qui figurent sur le mémorial et est allée enquêter.

Nous vous présentons également quelques villageois. Cette fois, pas de l'étranger, mais d'autres régions de France. Bien sûr, il est toujours intéressant de savoir pourquoi ils sont venus vivre à Surdoux.

Enfin, dans cette édition d'hiver, vous trouverez de délicieuses recettes internationales d'automne et de Noël en provenance des Pays-Bas, d'Angleterre et de France.

Jan PRINS pour l'équipe de la rédaction

PS : Si vous voulez passer une annonce, nous signaler un événement, une anecdote ... n'hésitez pas à nous contacter.

Parole du Maire

Surdouaises, Surdouais, chers administrés,

Cette année 2021 s'achève et je souhaite avoir une pensée pour toutes les personnes qui nous ont quittées cette année et assurer de mon soutien aux familles qui ont été endeuillées. Les conditions sanitaires ayant rendu les choses difficiles et douloureuses à organiser. Les activités économiques, associatives, familiales ou du quotidien ont été mises à rude épreuve mais la solidarité de nous tous a permis de faire face aux multiples restrictions et revirement sanitaire. Nous avons été privés de notre vie villageoise : la convivialité, la proximité et le bonheur d'être ensemble.

Lors de la commémoration du 11 novembre, j'étais très heureuse de vous retrouver pour partager un moment important dans la vie de notre commune, pour honorer ceux qui se sont battus pour nous, pour nos enfants et les valeurs qui font notre société. Depuis quelques années, nous aimons nous retrouver autour d'un verre pour partager nos moments de joie, de peine et faire le point sur l'année écoulée. Malgré le contexte, vous avez été nombreux à assister à ce temps de retrouvailles. Aussi, vous avez pu découvrir le gîte communal fraîchement rénové et apprécier le travail de toute l'équipe municipale. L'année 2022 amènera de nouveaux projets raisonnés et raisonnables, toujours dans l'optique d'embellir notre belle commune, suivant le cap que nous nous sommes fixés : faire partie des petits villages qui existent et qui ont leur place dans le paysage français. Je profite de cet édito pour souhaiter la bienvenue aux nouveaux Surdouais qui ont choisi de vivre dans notre village, où d'y naître (enfin presque)! D'ailleurs, les naissances me permettent de terminer, par quelques mots d'espoir à l'aube de cette nouvelle année. Jamais les voeux de santé, de prospérité, de joie n'auront trouvé autant de résonance dans nos esprits. Je ne doute pas que l'horizon s'éclaire et que nous retrouverons rapidement nos petits bonheurs du quotidien et nos instants de convivialité, qui nous manquent tant ! Avec la volonté et le plaisir de retrouver ces instants partagés, je vous souhaite une joyeuse année 2022 !

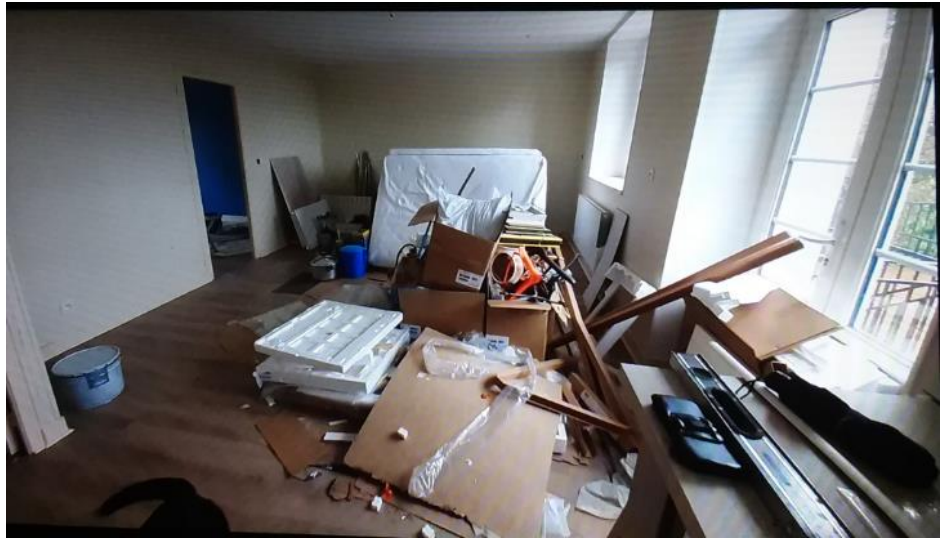
Géraldine Blanquet
Maire de Surdoux

Joyeux Noël et Bonne année



Le gîte communal

L'un des projets du conseil municipal était de rénover le gîte communal, c'est enfin chose faite. Christine Burin, la première adjointe, était en charge de ce dossier, après bien des péripéties et des contre temps (covid...) nous avons pu le faire visiter aux Surdouais et Surdouaises lors de la commémoration du 11 novembre.



Le gîte avant rénovation



Bruno installe la nouvelle cuisine

Le gîte, qui avait besoin d'un rafraîchissement, a été entièrement refait peinture, revêtement de sol, installation d'une cuisine toute équipée, nouveau mobilier... Une grande terrasse a été construite, ce qui permet aux vacanciers de profiter plus pleinement de l'extérieur et de découvrir la superbe vue que l'on a à la mairie.

Pour limiter le plus possible les coûts engendrés par les travaux une subvention de 15279€ a été demandé au département ($33954€ - 15279€ = 18675€$). Ce qui pour la commune réduit les dépenses à 18675€ (voir page suivante). Et chaque conseillers et conseillères a donné de son temps et de son énergie :

- montage de la cuisine et des différents meubles
- transport
- choix du mobilier à moindre coût pendant la période des soldes.



Le salon rénové

Nous avons maintenant un gîte plus moderne, plus adapté au goût du plus grand nombre. Certes, qui dit travaux et améliorations, dit hausse des prix de la location, mais une hausse mesurée et légère, les nouveaux tarifs restant très compétitifs par rapport aux prix pratiqués dans les alentours avec, bien entendu, un prix préférentiel pour les Surdouais et Surdouaises qui souhaiteraient l'utiliser.

Martine Allain

Pour réserver : [tel : 05 55 69 61 52](tel:0555696152)

Les tarifs du gîte :

	Haute saison 1/7 – 31/8	Basse saison 1/9 – 30/6
<i>Semaine</i>	400€	250€
<i>Nuit</i>	65€	45€
<i>Draps</i>	10€/couple	10€/couple
Pour les Surdouais et leurs familles :		
<i>Semaine</i>	300€	200€
<i>Nuit</i>	55€	35€
<i>Draps</i>	10€/couple	10€/couple

NB : Tarif nuit en fonction du nombre de nuits

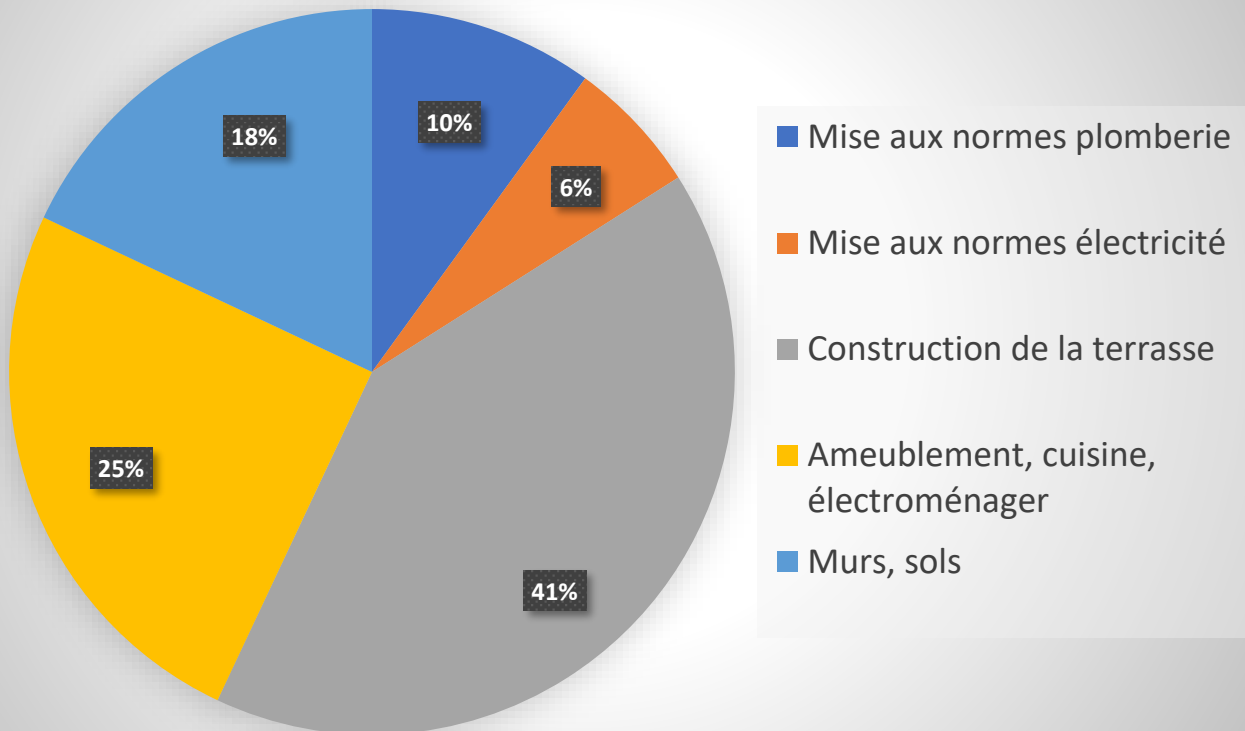
*La belle terrasse
avec une vue
magnifique*





La nouvelle cuisine

Dépenses dans la cadre de la rénovation du gîte



COMMÉMORATION DU 11 NOVEMBRE

Jeudi 11 novembre, je suis allée en vélo jusqu'au monument aux morts de Surdoux pour la journée de l'armistice. C'est un vieux vélo que nous avons depuis longtemps dans la grange, les engrenages ne fonctionnent pas très bien, le siège est peu confortable et les rayons se

desserrent souvent. Mais, cela me permet de me déplacer dans le village et de voir les voisins.

En me souvenant ce jour-là de tous ceux qui sont morts pendant les grandes guerres mondiales, cela a rendu encore plus réel le fait que ces noms



appartenait à des voisins et que nombre d'entre eux appartiennent encore à des familles de la région. En plongeant dans les archives de la Haute Vienne, les dossiers militaires, les dossiers de recensement et les événements civils, j'ai passé un week-end à rechercher chacun des noms, sauf trois que je n'ai pas pu trouver. Pas facile pour quelqu'un dont la langue maternelle n'est pas le français, ce qui rend encore plus difficile la lecture de la calligraphie, comme pour prouver un point, il était immédiatement évident que presque tous les hameaux de Surdoux étaient représentés sur le monument aux morts : le Peyrol, chez Naneix, le Bourg, le Comptent et le Courboulet.

En quittant leur famille, âgés de 20 à 32 ans, il est facile d'imaginer ce qu'aurait pu être leur vie ici à Surdoux. Un venait à peine de se marier, l'autre aurait pu suivre sa famille à l'hôtel familial, et un troisième gagnait déjà sa vie à Paris. Il est également possible de se faire une idée de leur portrait : visages ovales, yeux brillants, cheveux couleur châtaigne (cela semble plus fantaisiste en anglais qu'en français), dans leurs dossiers ils sont décrits comme des hommes courageux, énergétiques et dévoués. L'un d'entre eux a même reçu la Croix de Guerre.



CÉRÉMONIE COMMÉMORATIVE DE L'ARMISTICE DU 11 NOVEMBRE 1918

Malheureusement ces dossiers donnent également des détails sur les batailles au cours desquelles ils ont perdu la vie, parmi d'autres : Piave en Italie, Oblain-Saint-Nazaire, Aisne, Alsace et Harbonnières. Faisant rayonner Surdoux à travers la France, comme les rayons d'une roue de vélo. Cela m'a aussi fait réfléchir sur mes nouveaux voisins comment ils ont suivi ces mêmes rayons venus de partout dans le monde. Et comment les familles locales de Surdoux en sont toujours une plaque tournante.

Annette Rolfe

Quelques recettes de Noël internationales

L'entrée : Un cocktail de crevettes pour le menu de Noël ?

Le cocktail de crevettes est un plat dans lequel des crevettes et une sauce sont mélangées et souvent servies dans un verre. Le cocktail est très fameux aux Pays-Bas et est considérée comme une *entrée classique*.

Le cocktail est probablement originaire des États-Unis. Le plat est devenu célèbre au Royaume-Uni après avoir été préparé dans une émission télévisée dans les années 1960.

Aux Pays-Bas et en Belgique, les crevettes grises ou *hollandaises* (*Crangon crangon*) plus savoureuses sont généralement utilisées pour ce cocktail de crevettes, qui est recouvert de sauce.

La sauce utilisée est la sauce cocktail ou la sauce whisky. Le mélange est servi dans un verre ou un bol, parfois décoré avec de la laitue ou du citron.

Parfois, nous retrouvons le nez devant une recette qui semble démodée. Mais n'oublions pas que certaines recettes qui existent depuis des années sont incroyablement savoureuses. Un très bon cocktail de crevettes est une telle recette qui résistera longtemps aux années à venir. Peut-être l'entrée ultime pour le dîner de Noël et le cocktail de crevettes classique avec des crevettes hollandaises!

Pour 4 personnes:

- 2 cuillères à soupe de ketchup aux tomates
- 1 cuillère à soupe de whisky
- 1 cc de jus de citron
- 1 cuillère à café de Tabasco
- ½ salade
- 300 g de crevettes hollandaises
- persil frisé frais-
- 75 g de crème fraîche
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise



Mélanger la crème fraîche avec la mayonnaise, le ketchup et le whisky pour faire une sauce cocktail. Assaisonner avec du jus de citron, du Tabasco, du poivre et, si désiré, du sel. Séparez les feuilles de salade de la tête, lavez-les et séchez-les. Répartissez quatre belles feuilles de laitue sur les coupes comme lit (pour 4 personnes), coupez le reste de la laitue en lanières et répartissez également entre les coupes. Répartir les crevettes puis la sauce cocktail sur les coupes. Hacher grossièrement le persil et l'utiliser comme garniture.

Greta Mulders

Un pudding de Noël, traditionnellement mangé pour le dessert le jour de Noël

Pour le boudin

- 450g de fruits secs mélangés (utilisez un mélange de raisins secs, raisins secs et abricots ciselés)
- 1 petite pomme à cuire, pelée, épépinée et hachée grossièrement
- 1 orange, jus et zeste finement râpés
- 3 cuillères à soupe de brandy, de xérès ou de rhum, plus un peu plus pour flamber
- 75g de beurre ramolli, plus un supplément pour le graissage
- 100g de sucre muscovado léger
- 2 œufs de poules élevées en liberté
- 100 g de farine autolevante
- 1 cuillère à café d'épices mélangées
- 40 g de chapelure blanche fraîche
- 40 g d'amandes entières décortiquées, hachées grossièrement

Méthode :

Mesurer les raisins secs, les raisins secs, les abricots et la pomme dans un bol avec le jus d'orange. Ajouter le brandy dosé (rhum ou xérès), remuer et laisser mariner environ une heure.

Mettre le beurre mesuré, le sucre et le zeste d'orange râpé dans un grand bol et la crème avec une cuillère en bois ou un fouet à main jusqu'à consistance légère et mousseuse.

Incorporer progressivement les œufs en ajoutant un peu de farine dosée si le mélange commence à cailler.



Tamiser ensemble la farine et le mélange d'épices, puis incorporer au mélange crémeux avec la chapelure et les noix. Ajouter les fruits secs trempés avec leur liquide de trempage et bien mélanger.

Beurrer généreusement un moule à pudding de 1,4 litre. Découpez un petit disque de papier d'aluminium ou de papier sulfurisé et pressez-le au fond de la cuve. Verser dans le moule à pudding préparé et presser le mélange avec le dos d'une cuillère. Couvrir le pudding d'une couche de papier sulfurisé et de papier d'aluminium, tous deux plissés au milieu pour permettre l'expansion. Attachez solidement avec de la ficelle et coupez l'excès de papier et de papier d'aluminium avec des ciseaux.

Pour cuire à la vapeur, mettez le pudding dans le haut d'un cuiseur vapeur rempli d'eau frémissante, couvrez avec un couvercle et faites cuire à la vapeur pendant huit heures, en rajoutant de l'eau si nécessaire.

Pour faire bouillir le pudding, placez un couvercle de pot de confiture en métal ou un couvercle de casserole en métal dans la base d'une grande casserole pour servir de dessous de plat. Placez une longue bande de papier d'aluminium doublée dans la casserole, entre le dessous de plat et le bassin à pudding, en vous assurant que les extrémités de la bande atteignent et pendent sur les bords de la casserole. Cela vous aidera à soulever la lourde bassine de pudding de la casserole d'eau chaude une fois la cuisson terminée.

Abaissez le pudding sur le dessous de plat et versez suffisamment d'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur du bol. Couvrir avec un couvercle, ramener l'eau à ébullition, puis laisser mijoter pendant environ sept heures, jusqu'à ce que le pudding prenne une belle couleur brun foncé, en ajoutant de l'eau si nécessaire.

Une fois cuit, retirer le pudding de la poêle et laisser refroidir complètement. Jetez le papier et le papier d'aluminium et remplacez-les par du frais. Conservez dans un endroit frais et sec.

Pour servir, le jour de Noël, cuire à la vapeur ou bouillir le pudding pendant environ deux heures pour le réchauffer. Retourner le pudding sur une assiette de service. Pour flamber, faites chauffer le cognac ou le rhum dans une petite casserole, versez-le sur le pudding chaud et allumez-le. Servir avec du beurre de cognac.

Pour Le beurre de cognac. (faire la veille de manger)

100g de beurre non salé, ramolli
225g de sucre glace, tamisé
3 cuillères à soupe de cognac ou rhum

Pour le beurre de brandy, placez le beurre dans un bol à mélanger et créez avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux - ou pour la vitesse, utilisez un mélangeur électrique à main. Incorporer le sucre glace tamisé jusqu'à consistance lisse, puis ajouter du cognac, du rhum ou du cognac, au goût. Verser dans un plat de service, couvrir et réserver au réfrigérateur.

Mary Rolfe

Recette de la Bûche de Noël

Ingrédients pour la pâte :

- 3 oeufs
- 80gr de sucre semoule
- 80gr de farine - 20gr d'huile

Préparer la pâte en battant les jaunes d'œuf et le sucre pendant 5min, le mélange doit blanchir. Incorporer la farine sans trop travailler l'ensemble. Ajouter délicatement l'huile ainsi que les blancs d'œufs que l'on a préalablement battus en neige.



Étaler une feuille de papier sulfurisé sur une plaque rectangulaire allant au four et y verser la pâte que l'on étale avec une spatule de façon régulière sur environ 1cm d'épaisseur. Faire cuire à four chaud 180 degré (th 7) pendant 7 à 8mn.

Dès sa sortie du four retourner la plaque sur une serviette humide légèrement saupoudrée de sucre et rouler la pâte sur elle-même pour lui donner la forme de la bûche. Déplier la et étaler la confiture, ou selon votre choix du chocolat, de la crème de marron ou de la purée de fruit... Rouler le gâteau sur lui-même délicatement pour ne pas le casser. Puis décorer selon votre goût avec de la pâte d'amande, du chocolatlaisser aller votre imagination et votre côté artistique et surtout passer de bonnes fêtes.

Martine Allain

Mairie de Surdoux

Adresse de la mairie de Surdoux

Le Bourg
87130 SURDOUX

Contactez la mairie de Surdoux

☎ 05 55 69 61 22

✉ mairie.surdoux@gmail.com

Facebook : @surdoux87

Site web : www.commune-surdoux.fr



Mme Marina TEULON

Horaires d'ouverture de la mairie de Surdoux

Lundi : 9h00 à 12h30
Mardi : 13h30 à 17h00*
Jeudi : 9h00 à 12h30
Vendredi : 14h00 à 18h00*

* Sur rendez-vous uniquement

Numéros utiles et d'urgence

Pompiers : 18
Gendarmerie : 17
SAMU : 15
Pharmacie de garde : 32 37



Le conseil municipal de Surdoux (2020 – 2025)

BLANQUET Geraldine

Maire de Surdoux

☎ 06 19 69 19 37

✉ Geraldineetpaul19@gmail.com



BURIN Christine

1^{er} Adjointe, en charge du gîte, fleurissement et rédaction de SURDOUX ET VOUS

☎ 06 12 82 94 61

✉ soeurchrist@outlook.fr



NEGRERIE Bruno

2^{ème} Adjoint, en charge des bois, forêt, monuments et fleurissement.

☎ 06 23 12 54 19

✉ Bruno.negrerie19@gmail.com



ALLAIN Martine

Conseillère municipale en charge du projet rénovation du gîte, fleurissement et rédaction de SURDOUX ET VOUS.

☎ 06 22 42 01 43

✉ Allainmartine59@gmail.com



CHEMIN Baptiste

Conseiller municipal en charge du projet champ de foire et chemins de randonnées.

☎ 06 16 81 38 62

✉ gaecducoeurboulet@gmail.com



ANDRIEUX Dylan

Conseiller municipal en charge des outils de technologie de la communication et sur les projets champ de foire et randonnées.

☎ 06 24 41 60 92

✉ Andrieux.dylan14@gmail.com



PRINS Jan

Conseiller municipal en charge du projet champ de foire, des traductions éventuelles et rédaction de SURDOUX ET VOUS.

☎ 06 13 23 02 93

✉ prins.jba@gmail.com



Les projets pour ce mandat seront amenés à évoluer et nous restons à votre disposition pour tout avis.