

C'est l'automne, n'est-ce pas là la saison de la réflexion? Notre Association, comme les années précédentes, a organisé un programme d'activités auquel certains d'entre vous ont participé activement à leur organisation et d'autres les ont soutenu en les honorant de leur présence. Merci à tous.

Voici un bref compte-rendu de ces activités:

- A l'occasion de **la Chandeleur les crêpes et les confitures** que Cati et Robert ont vendues, sur le marché de Catus, ont rencontré un grand succès. Nous les félicitons et leur donnons rendez-vous en 2008!
- **Participation au vide grenier** du 16 juin. Expérience fructueuse - à renouveler l'an prochain.
- **Sortie de printemps à l'Atelier du Vitrail d'Albas.** Le vitrail en France occupe une grande place dans l'histoire de l'art - Le patrimoine du vitrail en France est plus important que dans l'Europe entière. Notre visite à l'Atelier du Vitrail d'Albas fut des plus enrichissantes, Alain Creunier et sa compagne nous ont fait découvrir les différentes phases de la conception d'un vitrail ; depuis son dessin sur papier jusqu'à la découpe et coloration des plaques de verres. Dommage! nous n'étions que 15 participants à cette sortie de printemps.



Lors de la Journée du Patrimoine l'Atelier est ouvert au public et offre une visite guidée avec démonstration. Pensez-y pour 2008! Contacter Alain Creunier 05 65 20 18 54.

- **Kermesse du 15 août.** Le temps incertain nous a contraint à nous installer à la Maison des Associations plutôt que sous les platanes, devant l'église. C'est à regretter car cela a enlevé le cachet champêtre de notre kermesse. Néanmoins, vous êtes venus nombreux, jeunes et moins jeunes se sont essayés aux jeux (pêche, chambouletout, etc...), les juges du concours de la tarte salée se sont régalés, nous avons tous apprécié l'excellent repas, et la tombola n'a pas manqué de faire de nombreux heureux. Ne pas oublier de mentionner que la convivialité ne manquait pas.



- **Journée du patrimoine,** Belle fin de journée ce dimanche 16 septembre, à Catus, le temps était de la partie et l'ASMS pour cette Journée du Patrimoine a offert un programme pour tous : une randonnée de Salvezou et la découverte des peintures murales de l'église St Hilaire, en passant par Terrié, les hauteurs de Catus, et l'évocation de l'ancien château, les vestiges du vieux village et le territoire du Prieuré et enfin descente rocailleuse vers l'église paroissiale St Astier ; après une visite commentée des lieux, les nombreux amis et sympathisants de l'ASMS Catus ont apprécié et applaudi chaleureusement les voix et belles harmonies du groupe les Polyphonies du Genévrier des Arques (Lot).

En résumé, nous avons fait preuve que notre Association continue sur sa lancée, qu'elle remplit (nous l'espérons) ses objectifs aussi bien culturels que de soutien au financement d'actions de sauvegarde. Cela, bien sûr, grâce à vous tous qui nous faites confiance en nous apportant votre soutien.



Groupe les Polyphonies du Génévrier des Arques

Le tableau de la Crucifixion du 17^e siècle.

La restauration de ce tableau, notre premier engagement, est en bonne voie. L'atelier de restauration Malbrel Conservation de Capdenac (lot) a procédé à des tests sur la toile, celle-ci rejoindra l'atelier de restauration des peintures en début d'année 2008. Il en est de même pour le cadre qui a fait l'objet d'un traitement du bois, celui-ci ira à l'atelier d'ébénisterie. La restauration globale du tableau devrait être terminée en avril/mai 2008.

Retable du maître-autel - un avis sur sa datation.

De passage à Catus où il venait apporter les panneaux d'exposition sur les retables du Lot, Nicolas Bru du Service Patrimoine du Conseil Général nous a fait part de son opinion sur le retable du maître-autel de l'église Saint-Astier.

La structure générale ainsi que certains éléments décoratifs (petite frise, médaillons...) semblent situer l'oeuvre assez tardivement dans le mouvement de la Contre-Réforme, vraisemblablement au début du 18^e siècle. A cette époque la période de grande production était terminée pour l'atelier gourdonnais des Tournié. Selon N. Bru, le style général de l'oeuvre est différent de ce que l'on connaît des derniers mobiliers liturgiques réalisés par ces artisans.

Qui a sculpté notre retable? La question reste entière... tant qu'aucun document écrit ne nous apportera la réponse.

A rappeler que le programme communal de restauration des 2 retables de l'église St Astier, auquel nous sommes associés devrait se poursuivre pour l'exercice 2008 ; notre engagement reste prioritaire pour cette action.

Le Saviez-vous? Le Château de Toucheboeuf dans Catus.

Cet édifice est construit à l'initiative de François de Clermont Toucheboeuf seigneur et prieur de St Jean Baptiste de Catus afin de faciliter l'exercice de ses fonctions. Il devient à partir de 1580 sa demeure et celle de ses successeurs.

Bâtiment massif bâti en pierres de taille, avec une tourelle qui sert d'escalier, est orné sur sa façade d'une porte et de plusieurs fenêtres croisées ou a deux panneaux style renaissance. Ces dernières disparaîtront au cours du XIX^e siècle soit brisées soit vendues par les propriétaires de l'époque.

A l'intérieur on remarque la spire bien enroulée de l'escalier et une grande et belle cheminée en pierre avec écusson aux armes de Clermont-Toucheboeuf.

Le château est terminé en 1580. Doté de caves, granges, remises, chapelle, prison, etc... il remplace celui du Voustal voué à un abandon progressif. Cette propriété se trouve sur la place de la Poste et appartient aujourd'hui à la famille Cayla-Flambard.

Biographie d'un Prolétaire par Louis Cambornac.

Catus au XIX^e siècle. Et tel qu'en lui-même... La réédition de ce livre paru en 1889 est en vente au Tabac du Vert de Catus.

Apéritif du terroir

Liqueur de Genièvre – Recette de Mémé Lalie

A l'automne cueillir les baies de genièvre. Prenez une paire de gants de jardinier et "plumez" les rameaux chargés de fruits verts et marrons.

- Trier les baies. Proportions : plus de noires que de vertes (bien grosses).
- 1 verre à moutarde plein à ras bord de baies,
- 1 litre d'eau-de-vie de vin,
- 300g de sucre cristallisé.
- Fermer le bocal, secouer de temps en temps.
- Laisser macérer 2 ou 3 mois, filtrer, mettre en bouteille et l'oublier.

Cette liqueur a la particularité de s'arrondir au cours du temps ; donc si vous en êtes amateur préparez-en plusieurs litres, mais respectez les proportions!

PENSE-BÊTE: N'oubliez pas de vous inscrire au repas du 25 novembre

Articles, etc.... sont les bienvenus pour les prochaines "Nouvelles en Bref".
Contactez Michèle Ming 05 65 21 28 78.