



édito

Une fin d'année studieuse ...

Lors de la campagne des municipales, nous nous étions engagés à une gestion rigoureuse du budget de la commune sans augmentation des impôts. Nous nous étions également engagés à un audit des finances locales et des projets en cours.

Ainsi nous travaillons de concert avec le Trésor Public de Lavaur et le service Finances de l'Association des Maires de France du Tarn (AMF81). Les résultats de l'audit ainsi qu'une analyse détaillée vous seront présentés dans le bulletin municipal annuel prévu pour mars.

La transparence financière est au cœur de notre prise de fonction à la mairie.

Une fin d'année heureuse...

C'est avec toute notre considération que mon équipe municipale et moi-même vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année malgré la crise sanitaire qui va nous demander d'adopter des modalités familiales différentes avec le respect des gestes barrières.

Que ces fêtes de fin d'année vous soient belles et apaisantes.

Avec mon entier dévouement,
Votre Maire, Daniel Marqués

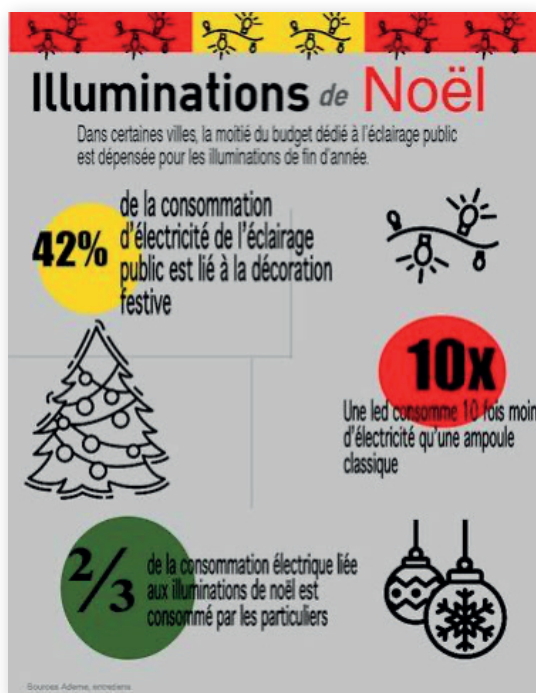
De la graine de champion Ambrais

Malgré la crise sanitaire qui a impacté le calendrier de la saison 2019-2020, Mathis Vidal, 14 ans, était engagé sur deux championnats de la LIGUE MOTOCYCLISTE OCCITANIE. Mathis a pris part au championnat Pyrénées de motocross après plus d'un an sans compétition dans cette discipline en raison d'une double fracture de la cheville. Il termine à une très belle cinquième place au classement général dans la catégorie 85cc sur plus de quarante pilotes.



Pour la deuxième année consécutive, Mathis monte sur la troisième marche du podium du championnat d'Occitanie de course de prairie grâce à sa régularité lors des trois épreuves. Lors de cette compétition très disputée, Mathis a dû se battre et rester concentré jusqu'à la dernière seconde, car trois pilotes étaient au coude à coude pour les deuxième et troisième places. «L'an prochain, j'espère faire une dernière saison dans la catégorie 85 pour les championnats régionaux et également participer au championnat de France d'Endurokid» nous dit-il. Mathis remercie sa famille, ses partenaires, son motoclub «l'Association de gestion du Pôle mécanique de la Montagne Noire» et son coach Xavier Fabre, qui lui permettent d'assouvir sa passion. Bravo à lui et rdv sur d'autres podiums !

Fêtes de fin d'année 2020



La période des fêtes de fin d'année est très attendue par les enfants et les plus grands. Notre équipe est sensible à l'impact écologique et économique représenté par les décorations lumineuses qui bordent traditionnellement la départementale qui traverse notre village. En effet, il nous semble important de réduire la consommation d'énergie liée à ces lumières et les coûts engendrés par la pose et l'électricité consommée à cet effet.

LE COÛT DES INSTALLATIONS

2019 :
2400 TTC pour 1 éclairage à l'église,
2 Motifs au village, 5 Motifs au Grès

2018 :
1850 TTC pour 1 éclairage à l'église,
5 Motifs au Grès

2017 :
1800 TTC pour 1 éclairage à l'église,
5 Motifs au Grès

C'est dans ce sens que nous avons fait le choix de ne pas mettre en place les guirlandes scintillantes cette année. D'ailleurs, l'ADEME (l'Agence de la Transition Ecologique) précise que chacun peut avoir un impact en limitant sa consommation en privilégiant les décorations non-lumineuses, en utilisant des ampoules LED et en éteignant les guirlandes électriques la nuit.

Nous nous engageons à étudier des propositions plus écoresponsables qui mettront en valeur notre patrimoine pour les années à venir et sommes ouverts à toute suggestion.

Nous vous souhaitons à toutes et à tous de belles fêtes de fin d'année

SMICTOM

Difficile de passer à côté des nouveaux conteneurs distribués depuis septembre sur la commune. Cette initiative relève de la volonté d'uniformisation du SMICTOM sur l'ensemble de son territoire d'action. Plus grands (180L pour les ordures ménagères et 240L pour le tri sélectif), les conteneurs sont aussi souvent vus comme plus encombrants, moins pratiques à déplacer lorsque le point de collecte est un peu éloigné du domicile. La mairie, qui a reçu de nombreux appels de mécontentement à ce sujet, a donc pris contact avec le SMICTOM.

LES SOLUTIONS PROPOSÉES :

Les foyers qui le souhaitent peuvent contacter le SMICTOM au 05.63.58.76.40 pour demander la reprise de ces nouveaux conteneurs et :

- Soit recevoir un bac plus petit (volume minimum : 120 L)
- Soit reprendre leur caisse bleue utilisée précédemment

Rappel des jours de collecte à partir du 1^{er} janvier 2021 :

Ordures ménagères : tous les MARDIS

Tri sélectif : un MERCREDI sur deux (les SEMAINES PARES)

Actus école

Votre enfant est né en 2018... Il aura trois ans l'année prochaine. Les premières inscriptions à l'école sont ouvertes dès à présent auprès de la mairie pour les habitants et futurs habitants d'Ambres, ainsi que pour ceux qui bénéficient d'une dérogation. Vers l'école de demain - Nous préparons aussi l'avenir de l'école. Dans ce but, nous voudrions dès aujourd'hui recenser les enfants de 0 à 3 ans de la commune. Venez vous inscrire !
Les délégués des parents d'élèves

Flash mairie

La mairie a affiché la liste électorale du personnel en retraite de la CNRACL résident sur notre commune ainsi que l'instruction pour les élections des représentants au conseil d'administration de la CNRACL qui se déroulera du 1^{er} au 15 mars 2021.

« Le théâtre, c'est la fête »

L'humeur générale n'est pas aux rassemblements, mais les émotions sont là. La présence d'un théâtre à Ambres, souhaitant rouvrir ses portes l'été prochain, est une bonne raison de se réjouir. D'autant plus qu'il s'agit d'un théâtre présenté comme ludique, surprenant, et qui a pour vocation de créer du lien et de contribuer à la dynamique culturelle de nos campagnes !

Jean-Pierre Agazar, fondateur du théâtre de l'Improvisiste avec son épouse Bruyère Robb, raconte sa vision du théâtre et ses projets, aujourd'hui en suspens, pour l'année à venir.

« Nous sommes arrivés à Ambres en 1997 et nous avons commencé avec des cours de théâtre et de l'improvisation. Le montage des pièces est venu plus tard. Nous nous sommes éloignés d'un théâtre dit « de ville », pour jongler avec les moyens du bord et ce qui est disponible : des bottes de paille, la forêt à côté pour une pièce en mouvement, les chevaux du voisin... Nous nous sommes aussi toujours attachés à cultiver une proximité avec les spectateurs, au travers de l'accueil, des échanges et de la convivialité. »

Après avoir connu de nombreux succès, avec notamment Le Songe d'une nuit d'été, les Fourberies de Scapin ou encore Don Quichotte, le théâtre de l'Improvisiste a connu une pause ces dernières années, qu'est-ce qui vous a fait reprendre ?

« Aujourd'hui, c'est ma fille Charlotte Robb qui est aux commandes. Elle a été formée au départ avec nous, ses parents, et le théâtre de l'Improvisiste. Elle est aujourd'hui auteure-réalisatrice et comédienne. Très attachée aux Combelles à Ambres, elle souhaite faire vivre le lieu à nouveau. La troupe d'acteurs locaux a répondu à l'appel, même si les répétitions sont pour l'instant en suspens.

Il y a quinze ans, avec la troupe, nous avons monté le Songe d'une nuit d'été. Avec Shakespeare, on rit, on pleure, les émotions s'envolent. Le théâtre, c'est la fête. Attention, c'est aussi de la réflexion, beaucoup de travail. Mais le théâtre est fait pour mettre en joie les gens. On leur raconte des histoires, qui peuvent les surprendre, les émouvoir. On rit, on pleure, on passe du tragique au clownesque, c'est complet. »

Tout un programme ! Et quelle pièce souhaitez-vous présenter l'été prochain ?

« Notre choix s'est porté sur l'Avare. Déjà en 2010, c'était Charlotte qui avait choisi Molière : les Fourberies de Scapin, douze acteurs sur scène, deux musiciens, des percussions... Et c'est avec cet auteur qu'elle a souhaité revenir, pour un retour aux classiques, qui ont fait le succès de l'Improvisiste par le passé, trouvant leur public ici à Ambres et aux alentours. L'Avare, une pièce qui nous renvoie à notre époque et que nous pouvons sans difficulté actualiser. Molière nous parle d'amour fou, de secrets de famille et du pouvoir de l'argent. Un classique dans toute sa modernité ! »

Propos de Jean-Pierre Agazar, recueillis le 16 novembre 2020

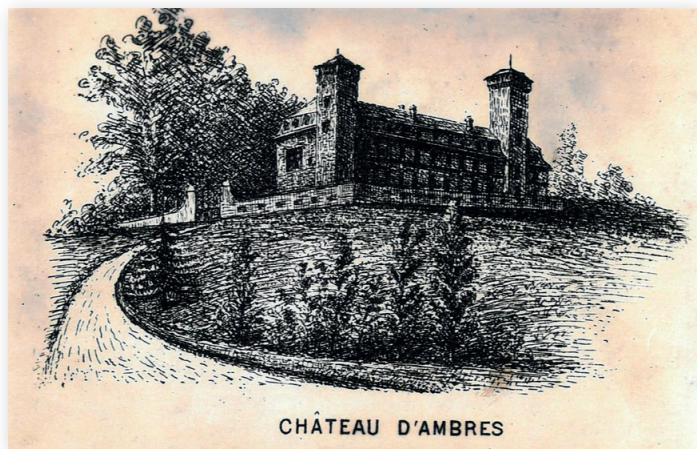
théâtre de
l'improvisiste.



Le Château d'Ambres

(sources : SAL-Société archéologique de Lavour)

Ambres conserve peu d'éléments de son histoire. Au cours d'une promenade dans le village et ses alentours, l'église, un cimetière, les croix de chemins, une vieille porte, le nom des rues sont des vestiges de cette histoire.



CHÂTEAU D'AMBRES

Quand je suis arrivée à Ambres, j'ai été ravie de découvrir une route de la Commanderie dont le seul nom évoque l'Ordre prestigieux du Temple du XIIIe- XIVe. Sa chapelle Saint Sernin de la Commanderie existait encore vers 1950 au pied de la butte, sur une terrasse alluviale de l'Agout. On m'avait aussi parlé d'un château mais rien en vue. Pourtant il fut avec ses barons le symbole de la puissance d'une des grandes familles féodales du Midi toulousain dans cette portion de la vallée de l'Agout, les Lautrec. Perché sur sa colline non loin de la rivière, le village d'Ambres a vécu pendant 900 ans à l'ombre d'un château qui servait de point d'appui à cette branche de la famille des seigneurs de la vicomté de Lautrec. Les Lautrec puis leurs héritiers de Voisins et de Gelas ont assuré la protection de la région en général et de Lavour en particulier alors qu'Ambres faisait partie non pas du diocèse de Lavour mais de celui de Castres. Les différentes familles qui ont été seigneurs barons d'Ambres ont entretenu avec Lavour des liens très forts. Ils avaient, au XVIe siècle, une résidence dans le quartier de la Carlesse. Au XVIIe et au XVIIIe ils vivent le plus souvent à la Cour. Les hommes se battent au service des rois de France et les femmes sont au service de la reine.

L'existence d'un château n'est attestée qu'au XIIIe siècle, vers 1255, quand Amalric un des fils du vicomte de Lautrec le reçoit en héritage. Des auteurs anciens situent entre 840 et 898 la première tour fortifiée au bord de la butte. A la fin du XIVe, elle fut transformée par Gaston Phébus comte de Foix, en une énorme bâtisse digne de son rang.

On dit que le château était l'un des plus vastes et des plus somptueux du pays. Après les guerres de religion du XVIe et les guerres de Rohan de la première moitié du XVIIe, il fut résidence seigneuriale secondaire et peu habitée. François de Gélas qui maltraitait ses paysans, les forcera entre 1675 et 1680 à reconstruire et à restaurer le château avec les pierres qu'ils devaient extraire et transporter depuis la carrière de Balazène sous le bois d'Ambres en bordure de l'Agout.

Nous avons le récit au début du règne de Louis XVI, de la dernière visite du duc de Noailles baron d'Ambres et de la baronne. Ils arrivent dans leur ville et sont reçus en grande cérémonie au son des tambours, des fifres et des hautbois; au menu, du veau de lait, des feux d'artifice avec de la poudre à tirer. Tous deux seront guillotines à Paris le 27 juin 1794. « A 15 ans, je suis monté à l'assaut pour mon roi, à 80 ans, je vais monter à l'échafaud pour mon Dieu...mes amis, je ne suis pas à plaindre » dira le duc de Mouchy et d'Ambres avant de mourir. La Révolution de 1792 avait confisqué leurs biens, leurs terres furent vendues à bas prix (métairies de Pujol et du pont d'Ambres). Le mobilier du château fut pillé. En l'an II la Convention ordonne le démantèlement des remparts. Le château fut détruit pierre par pierre. En 1806, ses ruines furent vendues et servirent jusqu'en 1850 à construire les maisons du village. Il ne reste rien de ce château sinon des croquis, un plan détaillé du château et l'inventaire de 1779, déposés l'un et l'autre aux archives d'Albi. Des fouilles menées en 2015 ont révélé l'existence d'un fossé d'enceinte de 5 m de large pour 4 m de profondeur, d'un four à céramique et de bâtiments agricoles. Le site est assez intéressant pour que son étude soit ultérieurement étudié.

Mme Birk - habitante de la commune

Menu de fêtes 100 % Ambrais ou juste à côté !

Organiser un Noël durable commence par bien choisir ce que l'on va mettre dans l'assiette ! Fruits, légumes, volailles, fromages... Comment composer son repas de Noël à base de produits locaux et de saison? A Ambres rien de plus simple! Notre commune est riche de producteurs, de transformateurs qui donnent un visage aux circuits courts.

apéritif

"hot cider" (jus de pomme chaud infusé avec un thé de Noël) - toast de pain d'épices à la mousse d'abats de volaille (de la canette), dés de gelée de jus de pomme granny

Entrée

tartelette au fromage de chèvre frais ail et persil, légumes et fruits crus juste vinaigrés en julienne (pomme granny, céleri, ail rose, carottes, betteraves, radis noir...) servie avec une salade mélangée de cresson alinénois, épinards et mâche, vinaigrette au kaki

plat

cannette rôtie aux parfums de thé noir fumé, jus d'épluchures oignons, pomme de terre et légumes racines rôtis façon Anna

Fromage

plateau de fromages de Christophe - pains variés - noix du jardin

Dessert

Ambres - Dakha (tarte moka)

La liste des producteurs et transformateurs pour passer vos commandes pour Noël !

LE PAIN et autres gourmandises

Chez Fanny et Stéphane - Boulangerie de Berthalay
commande au 06 10 63 24 78

Chez Laurence et Nicolas - Boulangerie Les Pains d'Ambres
Commande au 05 81 40 09 38

LES FRUITS & LÉGUMES

Chez Rémy - Cueillette du Bosc
Pour commander : 05 63 81 98 89

Chez Romain - Ferme de Manelphe
Contact au 06 48 31 81 99

LES VOLAILLES & OEUFS

Chez Arlette - EARL Plume et Crin
commande au 06 51 84 55 20

CAFÉ, THÉ et CHOCOLAT

Chez Claude - Mozaïc Kaf'Té
commande au 05 63 81 73 85 (Lavour) ou www.cafethemozaic.com

FROMAGES de chèvre

Chez Christophe Henry - Fiac - à la limite de Piquetalens
commande au 05 63 58 64 56