

Entre Nous



Édito



Vos foyers vont s'illuminer des éclats des fêtes prochaines de fin d'année, et la commune a renouvelé ses illuminations afin de participer à ce moment que nous vous souhaitons joyeux et serein.

Dans cette période particulière, la municipalité ne relâche pas ses efforts :

- Les travaux d'assainissement (voir ci-dessous)
- Reprise de la route de Monthenry dégradée lors des intempéries de printemps
- Rechargement des chemins avec le stock de gravats

En attendant notre rendez-vous annuel des Vœux (le 13 janvier prochain, auquel je vous invite chaleureusement), je vous prie d'accepter mes souhaits les plus sincères pour ces fêtes de fin d'année qui pourront s'agrémenter des recettes que vous trouverez dans ce bulletin.



Alain Sopena, Maire de Pezou

EN ROUTE POUR NOËL

Sommaire du n° 11

- P1 : Edito - Actualités - Brèves - Bibliothèque
- P2 : Histoire pour attendre Noël - festivités du CCAS
- P3 : Nos traditions culinaires de Noël
- P4 : à faire tout seul ... ou presque - Dates à retenir

En bref



Assainissement collectif

Après la réalisation du bassin de rétention des eaux pluviales, les travaux d'assainissement de la rue du Gratteloup à la rue du Chemin de Fer touchent à leur fin. Seuls restent les travaux annexes rue du Tertre et rue du Ruet qui devraient se terminer avant la fin de l'année. Vous retrouverez tous les détails de cette opération dans notre prochain bulletin municipal, Le Lien édition 2017.

ValDem revoit son système de collecte

L'étude de rapprochement des bacs entre voisins annoncée dans le dernier ValDem Info commencera en janvier pour déterminer le point le plus adapté pour un rapprochement de bacs entre voisins.

ValDem espère diviser par 2 le nombre des arrêts/redémarrages des camions. Ils font consommer beaucoup de carburant, font perdre du temps et usent les véhicules. Pour les ripeurs, c'est quand ils sont sur la chaussée qu'ils sont le plus vulnérables.

Du nouveau pour les cartes d'identité

Les cartes nationales d'identité seront traitées par un procédé technique aligné sur celui en vigueur pour les passeports biométriques à partir de 2017. Il ne sera plus possible de déposer une demande de carte nationale d'identité en mairie de Pezou. Vous devrez vous rendre dans une mairie équipée d'une station (Mairie d'Oucques ou mairie annexe de Vendôme). Le retrait de la carte d'identité se fera à la mairie où vous avez déposé votre demande.

Rétablissement des autorisations de sortie de territoire

Les autorisations de sortie de territoire pour les mineurs voyageant sans leurs parents sont rétablies à partir de 2017.



THÉÂTRE de la Musique Municipale de LUNAY organisé par l'A.P.E. Les 5 villages

Chéri(e), je peux tout t'expliquer PEZOU Samedi 14 Janvier 2017 20h30 - Salle Paul Martinet

Du 3 au 5 février Fête foraine

2 avril Théâtre Labandanono

SPRINT PHOTO SAMEDI 1er AVRIL 2017 19h30 Salle Paul Martinet à PEZOU

4 mars Dîner dansant

TRAIL des GRENOUILLES 5 MARS 2017 20 km 10 km

Salle Paul Martinet dimanche 26 mars 2017 "Elle nous enterrera tous" présentée par Amicale laïque de Naveil organisée par la section AFN de Pezou

Bibliothèque

Une nouvelle équipe de bénévoles vous attend à la Maison Genty, au 35 rue de Paris

Les horaires des permanences sont désormais :

**le lundi de 19h à 20h,
le mercredi et le samedi de 10h à 12h.**

Un nouvel échange avec la Médiathèque de Fréteval est prévu le 5 janvier 2017. Alors n'hésitez pas à faire part de vos souhaits de lecture à l'équipe de bénévoles dès maintenant afin de réserver vos ouvrages.

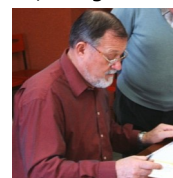


Décès de Serge Sire

Après avoir été facteur, à l'heure de la retraite, Serge Sire avait été élu conseiller municipal en 1997.

En 2001, réélu, il devenait adjoint au maire, responsable, entre autres, de la salle des fêtes, du camping, et des fêtes et cérémonies de la commune.



Il nous a quitté le 16 octobre dernier.










Une histoire à deux voix pour attendre le Père Noël



Vite il est grand temps pour le Père Noël de se préparer... Mais par quoi commencer ?...



Une  (chaussette) peut-être, puis une autre  (chaussette).


Il ne peut pas rester torse nu, il fait trop froid, il a besoin de son  (marcel) et de son  (pull).


Il enfle son  (pantalon) bien haut, mais celui-ci glisse et tombe en bas, vite accroche-lui une  (bretelle) puis une autre  (bretelle).


Maintenant, c'est l'heure de voir si les lutins ont bien travaillé, il met sa  (veste) et sa  (cape) par-dessus.



Une  (botte) puis l'autre  (botte).


Mais il ne peut pas sortir comme ça, il a sa  (barbe) emmêlée et sa  (moustache) tout affaissée.


Mettons lui ses  (lunettes) pour vérifier si tout est en ordre.


Oh non, ses  (cheveux) sont mal peignés

il faut y remédier et couvrir sa tête avec son  (bonnet), on ne sait jamais si le vent venait à souffler.

Penses-tu qu'il est prêt pour aller dehors ? Non il doit encore enfiler une  (moufle), puis une autre  (moufle);

Et serrer sa  (ceinture) sur son manteau.

Cette fois c'est bon, il sort et fait sonner sa petite  (cloche).

Son  (renne) a entendu le signal et arrive au grand galop.

Les petits lutins tirent le  (traîneau) jusqu'au renne, mettent la  (hotte) dans le traîneau.

Et ils remplissent la hotte de  (cadeaux)

Noël des enfants de Pezou

Le 11 décembre, les enfants de Pezou, invités par le CCAS et le Comité des fêtes ANOUE, ont pu voir deux spectacles pour leur après-midi de fête.

Comme chaque année, la météo s'y prêtant, ils ont pu se promener en attelage dans les rues du bourg dès 13h30.

A 15h, la compagnie Derrière l'Arbre a présenté son spectacle de magie.

Après un entracte au cours duquel les enfants jusqu'à 10 ans ont reçu leur goûter. Les Rolimax ont poursuivi avec leurs animaux dressés, chiens et plus étonnant, chèvre savante.

A la fin des spectacles, le Père Noël est arrivé pour une séance photos au pied du sapin, pendant que les plus grands partageaient le verre de l'amitié.

Si les enfants de Pezou reçoivent une invitation pour le goûter, chacun peut venir assister au spectacle gratuit.



Repas et colis des Aînés de Pezou

Notre traditionnel repas des Aînés a eu lieu le 29 octobre dernier à la salle Paul Martinet.

Les 77 participants ont pu déguster le repas de fête concocté par Bruno Blin, de l'Escale Montoirienne.

Amis d'enfance, les doyens du repas, Madame Thuillier et Monsieur Doré accompagné de son épouse, ont pu se retrouver à la table d'honneur et discuter tout à loisir, le temps du repas et de l'après midi animée par Tiptonic.



Ceux qui voulaient accompagner nos aînés et partager de moment pouvaient le faire moyennant 36€.

Pour ceux qui avaient réservé un colis, la distribution a eu lieu début décembre.

Cette année, 111 colis ont été préparés par les membres du CCAS dont 5 pour les personnes en maison de retraite.

Ainsi, chaque année, ce sont plus de 200 ayants droits contactés en septembre pour environ 170 personnes qui partagent un moment convivial ou reçoivent un colis.





Traditions culinaires de Noël



Êtes-vous prêts pour ce marathon gastronomique annuel en famille et entre amis, et rebelote au Nouvel An ! Mais c'est bien là tout le charme de nos fêtes de fin d'année ! Pour faire honneur à ce véritable moment de convivialité, partageons quelques traditions culinaires de nos régions.

L'ancienne tradition populaire : le porc sous toutes ses formes...

Un peu partout en France, dans l'Orléanais tout comme chez nos voisins angevins, dans le Rouergue (Aveyron) ou les montagnes du Gévaudan, le porc composait le menu de ce festin : boudin, crêpinettes et autres saucisses, soupes de pâté... En Corse, on mangeait au réveillon, avec le porc tué la veille, la traditionnelle pulenda (bouillie de farine de châtaignes). En Anjou, le soir arrivé, on posait un grand chaudron d'airain sur le feu, rempli de la chair du porc coupée en petits morceaux et destinés à faire des rilleaux. A l'aube du jour, les rilleaux étaient cuits.



Localement, certaines traditions étaient autres...

Dans les campagnes du pays de Caux (Normandie), le réveillon était réduit aux plus modestes proportions : une «fricassée» d'oiseaux puis une tasse de «flippe», boisson composée de cidre doux, d'eau-de-vie et de sucre réduits au feu.

Il n'était pas de fête, en Languedoc et en Béarn, sans les oies grasses. Le plus souvent, le réveillon se composait d'une soupe aux choux, dont la marmite avait été enterrée sous la cendre avant le départ pour la Messe de minuit, d'une oie rôtie, d'une saucisse fraîche et d'un pâté de foie gras.

En Armagnac devant la souche de Noël, en partant à la Messe de minuit, on laissait «mijoter» le pot de la daube composée d'un morceau de bœuf cuit dans une sauce noire au vin rouge et force condiments. Le réveillon se complétait avec de longs morceaux de saucisses cuites sur le gril, toujours avec les charbons de la souche.



On terminait par les châtaignes grillées, arrosées de vin nouveau.

Si le peuple se régalaient de viande de porc ou de bœuf, c'est parce que la volaille était réservée à l'élite aristocratique fortunée, et pas seulement en temps de fêtes.

Puis la dinde arriva d'Amérique

C'est lorsque la dinde fut ramenée d'Amérique vers 1570 qu'elle s'imposa. Les espagnols croyant revenir d'Inde, avaient baptisé ces volailles «poules d'Inde», d'où leur nom...

La dinde remplaça l'oie au menu de Noël des plus riches. Volaille exotique rare, elle était dégustée en temps de grandes fêtes.

Par imitation, la bourgeoisie du XIX^{ème} siècle l'a mise sur sa table ; puis au fur et à mesure de l'augmentation du niveau de vie, elle s'est imposée comme l'incontournable au repas de Noël. Du cochon il ne reste guère que le boudin blanc.



Aujourd'hui, elle partage la table de Noël avec l'oie éternelle, le chapon tendre et dodu, et les viandes exotiques en tous genres.

Un peu plus loin

Dans les Antilles, on retrouve la tradition du cochon de Noël pour les fêtes de «Nwèl» : la famille, les voisins et les amis se retrouvent pour le traditionnel «tué cochon», occasion de faire le fameux boudin créole. Le repas de Noël traditionnel se compose de :



Ti'punch", d'accras, de boudins, du jambon de Noël à l'ananas, de riz, de pois d'Angole, de gratin de Christophine, de sirop de groseille, douceurs coco, et arrosé de schrub (avec des écorces d'oranges que l'on fait macérer dans le rhum au soleil)...

En Guyane, après la Messe de Noël en créole, place au repas : en entrée, une armée de crevettes de Guyane caramélisées sur lit d'avocat en pirogue d'ananas ; en plat, un poulet à la mangue accompagné d'un gratin de papaye verte ; et en dessert, un «Amour -Passion des Tropiques» (pâtisserie à base de coco, maracujas et poudre de colombo) ou un Diplomate Antillais» (génoise, papayes, muscade, pistaches et schrub), accompagné de petits flans coco, beignets de bananes sauce vanille, mousse passion, ou encore, macarons acidulés à la passion.

Pour le dessert, un peu de bûche ?

Autrefois, quelques jours avant Noël, un gros tronc ou une souche était soigneusement sélectionnée pour tenir le plus longtemps possible. Elle était choisie en bois de fruitier comme le cerisier ou le noyer, ou encore l'olivier le châtaignier et le chêne. La bûche devait être coupée avant le lever du soleil. Après l'avoir décorée de feuillages et de rubans, elle devait être portée à deux jusque dans l'âtre. Elle devait brûler le plus lentement possible, au minimum toute la nuit de Noël. Pour certains, la tradition de la bûche de Noël prolonge la coutume des feux de joie celtes des fêtes du solstice d'hiver. On attribuait des vertus magiques aux cendres de la bûche de Noël. Elles étaient conservées et réparties pour protéger la maison de la foudre, conjurer du mauvais sort ou pour améliorer les récoltes.

Aujourd'hui elle est devenue pâtisserie. C'est au XIX^{ème} siècle qu'un pâtissier parisien, Antoine Charadot, a eu l'idée d'inventer un gâteau en forme de bûche pour remplacer celle en bois. La base, un gâteau roulé, garni de crème au beurre, avec un nappage. Place à l'imagination pour aromatiser ces différents éléments.



Et pour les petites faims



Direction la Provence ! Si vous avez déjà eu la chance d'y passer un Noël, alors vous devez connaître les Calenos, les «Treize Desserts»

accompagnés de vin cuit.

Dans le Var, après la Messe de minuit, les tourtes, gros gâteaux ronds faits avec du miel, de la farine, de la confiture, de l'huile, déridaient tous les fronts.

Pour continuer notre petit tour d'horizon, nous ne pouvions évidemment pas passer à côté de l'Alsace. Sur les fameux Marchés de Noël, figurent en tête de liste les petits «bredele» depuis le XIV^{ème} siècle.



Entre Nous



www.pezou.fr



A faire «tout seul» ou presque...

Noël est la fête des enfants, ils sont en vacances et ne souhaitent qu'une chose, participer aux préparatifs de Noël. Voici quelques idées pour qu'ils vous aident en cuisine. Les outils indispensables, les emporte-pièces en métal ou en plastique réservés à l'usage alimentaire.

Grand classique, les petits fours maison : donnez-leur un cercle de pâte feuilletée, des emporte-pièces, du jambon allumette, du gruyère râpé, de la sauce tomate et des herbes de Provence, etc... et laissez-les faire... jusqu'à la cuisson à four chaud (200°C).

Sans cuisson



Toasts boules de Noël, au fromage blanc lamelles de tomates, poivrons, concombre, brins de ciboulette...

Petits rennes en vache qui rit, bretzels, tomates cerise, et petits grains de poivre pour les yeux.



Billes de fruits frais et jambon de pays en tranches très fines.



Pour le dessert

Sapins de Noël décoré (gâteau au chocolat découpé en 8 parts décorées avec des bonbons multicolores, et un morceau de paille ou un sucre d'orge pour le tronc).



Roses des sables céréales et chocolat fondu avec du beurre.



Biscuits de Noël découpés à l'emporte-pièces avant cuisson, puis glacés et décorés.

Quelques trucs et astuces

Pour un **glacage blanc comme neige**, mélanger à la spatule un blanc d'œuf et 200g de sucre glace.

Vous pouvez aussi opter pour le chocolat fondu avec de la crème, ou encore la pâte d'amande colorée, à étaler au rouleau puis à découper à l'emporte-pièces.

Les bouteilles en plastique avec bouchons stop-goutte pour toutes sortes de sauces, sucrées et salées, remplaceront les poches à douille pour les décors en filaments.



Pour des petits toasts rigolos, sucrés ou salés, le pain d'épices, le biscuit à rouler et la génoise, le pain de mie se découpe aussi très bien à l'emporte-pièce.



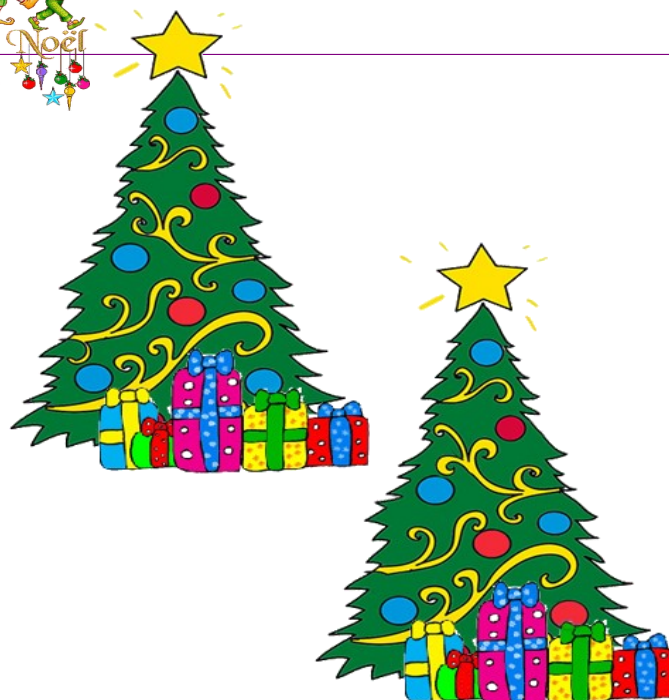
Une bûche de Noël esquimaux, à partir de biscuits, chocolat, crème au carambars®, bonbons, vermicelles et autres décors colorés et bâtonnets à esquimaux.



Dates à retenir

Liste non exhaustive de manifestations et temps forts. Retrouvez l'agenda sur le site www.pezou.fr

13 janvier 2017 19h	Cérémonie des vœux Salle Paul Martinet
14 janvier	Soirée Théâtre par l'APE LES 5 VILLAGES Salle Paul Martinet
Du 3 au 5 février	Fête foraine Place de l'Eglise
4 février 14h	Assemblée générale UNRPA Salle Paul Martinet
4 mars 20h	Dîner Dansant DLP Salle Paul Martinet
5 mars Matin	3 ^{ème} Trail des Grenouilles de l'ANOUE Clos des Îlots
26 mars 15h	Théâtre AFN Pezou Salle Paul Martinet
1^{er} avril 13h30	2 ^{ème} Sprint Photo Salle Paul Martinet
2 avril 15h	Théâtre par La Bandanono Salle Paul Martinet



Ouvre l'oeil et trouve les 7 erreurs qui se sont introduites dans la seconde image de l'arbre de Noël