

Entre Nous

Noël avant l'heure...

Garnis de mets raffinés et de friandises soigneusement choisis par le CCAS, nos aînés ont reçu un colis pour Noël.



5 décembre 2021
Noël des petits pezoziens..



L'hiver arrive et les petits rongeurs ont tendance à se réfugier au chaud dans nos maisons. Si vous souhaitez les éradiquer Pezou vous aide et vous attribue du raticide.



La carte d'identité ne peut être faite que dans les mairies équipées d'un matériel spécifique :

- * Compléter la pré-demande en ligne sur ants.gouv.fr
- * Prendre rendez vous avant de vous déplacer à Vendôme, Morée, Oucques ou Mondoubleau.



Dates à retenir *

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

Janvier :
21 : Vœux du Maire à 19h
Salle Paul Martinet

Mars : balayage

Avril :
10-24 : Elections présidentielles

* sous réserve des impératifs de la crise sanitaire



Estime et Style

Besoin de lâcher prise de s'évader, prendre du temps pour soi... Plonger dans une ambiance bienfaisante et apaisante au cœur de la forêt, lieu privilégié pour apporter calme et sérénité et une relaxation totale. Soins esthétiques, conseil en image.

Accueil du mardi au samedi sur



Édito

Sur ce dernier numéro de l'Entre Nous, je souhaite porter notre regard commun vers demain. Vers ces réunions familiales ou amicales qui viennent, vers les petites attentions que nous aurons pour ceux qui ne les partagerons pas. Je souhaite dire, avec vous, toute la reconnaissance que j'ai pour les personnels de santé qui, depuis presque deux ans, nous aident à aller vers ce demain meilleur. Soyons y présents pour qu'il soit meilleur aussi pour eux. Le conseil municipal se joint à moi pour vous souhaiter de belles fêtes de fin d'année.

Pierre Solon, Maire de Pezou

Le 30 octobre nous avons accueilli, les nouveaux habitants de Pezou. Ce ne sont pas moins de 40 invitations qui ont été lancées et beaucoup sont venus faire connaissance avec Pierre Solon, maire de Pezou et les membres du Conseil Municipal. Les représentants du tissu associatif ont présenté leurs activités diverses et variées dans une ambiance souriante et conviviale.



Sommaire du n° 30

- P1 : Edito— cérémonies
- P2 : Travaux—La boîte qui sauve
- P3 : Recettes de Noël
- P4 : Informations



C'est avec beaucoup d'émotion que l'AG du "Rendez-vous des Doudous" s'est déroulée le 10 décembre.

En effet, Annie Cottereau, après 7 ans au service de la cause des Assistantes Maternelles en tant que Présidente a passé le flambeau à Malorie Alloiteau pour cause de retraite. Nous souhaitons longue et une belle retraite à Annie et une présidence pleine d'activités et de satisfactions à Malorie.



Dépôt de gerbe au monument aux morts 11 novembre 2021

Entre Nous
Trimestriel d'information de Pezou
Mairie 1 rue du Perche 41100 Pezou— tel : 02 54 23 40 69
Mel : commune.pezou@orange.fr

Directeur de la publication : Pierre Solon
Rédaction conception et réalisation graphique :
Pierre Solon, Gabrielle Faudet, Hervé Cottereau, Murielle Auzanneau
Virginie Khatir,
Crédit photos : Hervé Cottereau, Claude Debertonne, Pierre Solon
Impression par nos soins sur papier recyclé
Tiré à 530 exemplaires

Entre Nous

Travaux du cimetière



Cheminement doux à la Bardinière



Parking au cimetière



Aménagements du Clos des Ilôts

Entre Nous

Qu'est ce qu'on mange ?....

BREDELE DE NOEL (Alsace)

Ingrédients :

- 130 gr de beurre ramolli
- 2 œufs (1 pour la pâte et 1 pour les dorer)
- 130 gr de sucre semoule
- 130 gr d'amandes en poudre
- 250 gr de farine
- 1/2 sachet de levure et 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café rase de cannelle
- 4 clous de girofle finement écrasés ou 1 cuillère à café rase de poudre
- 1 citron et son zeste râpé

Préparation :

- Mélanger 1 œuf et le sucre jusqu'à ce que l'ensemble soit mousseux
- Ajouter la poudre d'amande et le beurre mou (attention pas fondu) ainsi que la cannelle, les clous de girofle, le jus et le zeste de citron
- Ajouter la farine petit à petit (avec la levure et le sel incorporés)
- Laisser reposer au frais une nuit
- Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie pour faire 1/2 centimètre d'épaisseur. Travailler la pâte bien froide, sinon elle colle. Ne pas trop saturer de farine, les gâteaux perdraient de leur fondant.
- Découper les gâteaux à l'emporte pièce.
- Les placer sur la tôle à pâtisserie beurrée (ou du papier sulfurisé) et les badigeonner avec l'œuf battu.
- Enfourner à chaleur moyenne (environ 170°) pendant 15 à 20 mn.

Je les décore :

- Avant cuisson avec des « vermicelles » colorés ou après cuisson avec un glaçage (sucre glace et citron)....



Une boîte dans votre réfrigérateur : "LA BOITE QUI SAUVE"

Une boîte qui peut-être peut sauver des vies....

A l'intérieur de cette boîte, une fiche de renseignements à compléter et des photocopies de documents essentiels. Ces informations peuvent permettre de faire gagner un temps précieux aux services qui interviennent en cas d'urgence.

Un autocollant sera fourni. Il devra être apposé sur votre réfrigérateur. Ainsi toute personne ayant besoin de vous porter secours, de donner des renseignements aux Services d'Urgence, saura que vous possédez la "boîte qui sauve", ce qui permettra de ne pas commettre d'impair dans les soins apportés.



Ce dispositif sera communiqué aux pompiers, au Samu, à la gendarmerie et aux structures d'aide à la personne qui interviennent sur la commune.

Pourquoi dans le réfrigérateur ?

Généralement, chaque foyer en possède un dans la cuisine, donc facilement repérable.

Pour qui ?

Les boîtes seront mises gratuitement à la disposition des personnes de 68 ans et plus, des personnes fragilisées par la maladie et/ou le handicap.

Une seule boîte sera donnée par foyer. Pour les couples, les documents devront être séparés dans une pochette précisant les noms et prénoms.

La mise en place de cette action apporte une tranquillité d'esprit aux bénéficiaires, ainsi qu'à leur famille.

Où obtenir la "Boîte qui sauve" ?

Vous pouvez la demander gratuitement (ou obtenir des renseignements) à la mairie de Pezou. Tél 02 54 23 40 69

Les personnes volontaires pour cette action s'engageront à respecter les consignes.



Apéritif de Noël

- 1 Bouchon de cointreau
- 1 Bouchon de sirop pamplemousse

le bouchon de Cointreau faisant la dose à mettre dans le verre

Ajouter le reste en pétillant

POULETS AU CHAMPAGNE

ingrédients pour 10 :

- 2 poulets 1.200 kg préparés
- 25 ml huile
- 30 g beurre
- 4 échalotes sel poivre
- 1/2 L de champagne
- 250 g de champignons de Paris

temps de cuisson : 15 + 45 mn

- 30 g de beurre
- 1 cuil à soupe rase de Maïzena délayée dans autant d'eau
- 250 g de crème fraîche
- 250 g de riz cuit à l'eau et moulé

Préparation :

Faites préparer et découper les poulets en 5 morceaux. Faites chauffer beurre et huile dans la cocotte et faites bien dorer les morceaux. Ajouter les échalotes épluchées et hachées, laissez-les doucement sans les faire dorer, salez, poivrez et ajoutez le champagne. Laissez cuire 1/2 h à petit feu. Pendant ce temps, préparez les champignons, lavez-les et coupez-les en morceaux et faites-les doucement cuire 5 mn avec le beurre dans un poêlon. Joignez-les au poulet et laissez cuire encore 1/4 d'heure. Délayez la maïzena dans l'eau, ajoutez là à la sauce du poulet, laissez bouillir 1 mn puis ajoutez, hors du feu, la crème fraîche. Vous aurez, par ailleurs, fait cuire le riz à la créole que vous pourrez présenter moulés.

