



Rou-M@rson Lettre d'infos

n°15 - Décembre 2016

Vendredi 25 novembre, plus de 80 personnes à la (re)découverte de la commune !!!

À l'initiative des bénévoles de la Bibliothèque de Rou-Marson, une soirée-rencontre était organisée le vendredi 25 novembre dernier pour découvrir ou redécouvrir l'histoire de notre commune.

Plus de 80 personnes ont profité des ouvrages et photos mis à disposition des visiteurs puis du magnifique diaporama présenté par Jean-Claude MONNIER.

Une soirée très réussie qui en appellera peut-être d'autres...



Travaux dans la commune



Les travaux de voirie de la **rue Henri Fricotelle**, à l'entrée de **Marson** ont été finalisés et les marquages au sol ont été réalisés.



Afin d'améliorer la sécurité et de réduire la vitesse des véhicules, des travaux d'aménagement ont été réalisés **rue des Varennes à Rou**. Deux plateaux ralentisseurs sur la tranche haute ont été installés. Des travaux similaires sur la tranche basse de la rue sont prévus pour 2017.

Pour vous inscrire et recevoir la prochaine lettre d'infos par mail ou vous désinscrire, envoyez votre demande à l'adresse mail suivante : lettre-infos@rou-marson.fr

Dicton du mois

« Quand secs sont les Avents, abondant sera l'an. »

Infos et Astuces « Spécial Noël »

Pourquoi le Père Noël est rouge ? : la couleur rouge viendrait de la cape de Saint-Nicolas, le protecteur des enfants et des gens faibles. Son image et ses habits vont beaucoup évoluer au cours des époques. C'est finalement une célèbre marque de soda qui mettra tout le monde d'accord dans les années 30, en réalisant une campagne montrant un Père Noël rondouillard, sympathique, et vêtu d'une chaude tenue rouge et blanc. L'image est restée et fut véhiculée un peu partout dans le monde.

Des sujets pour sapin : de la pâte Fimo ou de la pâte à modeler blanche, argentée ou dorée, il en existe de coloris très variés. Etalez des morceaux de pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisseries, découpez des étoiles ou des cœurs avec des emporte-pièces. Percez chaque extrémité avec un cure-dent et laissez sécher. Les plus doués pourront créer des mélanges de couleurs très sympas !

Pourquoi le gâteau de Noël est une « bûche » ? A l'origine, on prenait une vraie bûche, de taille honorable, généralement de sapin (qui représente la vie avec ses aiguilles tout au long de l'année) et on la décorait de rubans, de fleurs, de feuilles... Puis on la brûlait : cela permettait de réchauffer la maison lors de la veillée.

Aujourd'hui cette tradition a été remplacée par un gâteau, qui conserve cependant la forme (et le nom) de la bûche ; paradoxalement, de nos jours, beaucoup de bûches sont glacées...



La prochaine réunion de
Conseil Municipal

aura lieu le

Mercredi 14 Décembre 2016
à 20H30



Carnet Rose



La commune a récemment accueilli
un nouvel habitant :

Célestin AUCLAIR
né le 3 décembre

Nous lui souhaitons la bienvenue et
adressons nos félicitations aux parents,
Christophe AUCLAIR et Erika COLLET.



Invitation

2017

La cérémonie des vœux du Maire aura lieu le

Samedi 14 janvier 2017
à partir de 18H00

à la Maison des Associations de Rou.

Jeu-Concours de fin d'année

**Un panier gourmand
à gagner !!!**

Pour participer c'est très simple, répondez à la question suivante
au plus tard le 10 janvier 2017 :

**Combien de personnes assisteront à la Cérémonie des Vœux
du Maire le 14 janvier 2017 à la Maison des Associations ?**

Envoyez votre réponse par mail à l'adresse suivante :
lettre-infos@rou-marson.fr

En cas d'égalité, un tirage au sort désignera le gagnant qui sera
connu à l'issue de la cérémonie des vœux du Maire.

Côté Cuisine

Magret de canard à la mangue

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- deux beaux magrets de canard
- deux mangues
- un petit verre de crème fraîche
- un peu de vinaigre de vin

Préparation :

Faire fondre les mangues en morceaux dans le vinaigre puis réserver. Rajouter la crème fraîche puis mixer le tout.

Faire cuire les magrets de canard puis les découper en tranches.

Étaler une cuillère de sauce aux mangues dans les assiettes, puis disposer les tranches de magret de canard.

Server avec du riz blanc ou un légume de votre choix.



Magret de Canard à la mangue

La Commission Communication vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année.