



Retour sur La 16^{ème} édition des Rencontres Musicales Gourmandes

Traditionnellement programmées à la fin de la période estivale, les Rencontres Musicales Gourmandes de Rou-Marson ont cette année bénéficié d'un soleil radieux qui a permis aux 1003 spectateurs présents durant le week-end des 26 & 27 août derniers, de pouvoir apprécier au mieux les sept concerts ainsi que les nombreuses « gourmandises » préparées par les quelque 80 bénévoles de l'Association du Festival. Cette édition fut donc une nouvelle réussite, les articles relayés par le Courrier de l'Ouest en attestent !

Rou-Marson
Un régal pour oreilles et papilles
Le Festival des rencontres musicales gourmandes s'est conclu dimanche soir.

Après ce petit-déjeuner, direction le théâtre du château. Là, une quarantaine de bénévoles s'occupent de la réception. Il y a pas d'eau mais l'atmosphère est superbe. C'est un très agréable et chaleureux accueil, garanti et personnalisé qui a permis au public d'être très agréablement surpris.

De la belle chanson française, à la pop et au jazz, tout est proposé avec brio. Une programmation qui permet de découvrir de nouveaux artistes et de redécouvrir des classiques. Encore une belle réussite.



Rou-Marson poursuit son festival
L'entente hier a montré de belles promesses. Elles ne demandent qu'une confirmation aujourd'hui.



Rou-Marson, au château, hier après-midi. Les bénévoles s'occupent de la gestion concert, tandis que les producteurs et producteurs de la musique commencent à préparer le spectacle.

Dans les coulisses des cuisines du festival

Le Festival des rencontres musicales gourmandes de Rou-Marson, c'est aussi les repas cuisinés pour chaque concert. En cuisine, entre 25 et 30 personnes œuvrent aux fourneaux car ici, tout est fait maison. On réfléchit toute l'année à ce que l'on pourrait servir au déjeuner champêtre, explique le maire Rodolphe Mirande. Et on se retrouve en juin-juillet pour goûter plein de mets afin d'évaluer un menu. On cible toujours sur la qualité, le plaisir gustatif car ce que l'on cherche aussi est de se rapprocher d'un menu gastronomique. Bien sûr il y a le plat mais aussi la présentation, ce qui est très important. Ainsi, pour le déjeuner champêtre, 250 repas, y compris ceux des 50 bénévoles, sont servis. Et le déjeuner champêtre avait de quoi chatouiller les papilles : soupe saumonnée citron vert menthe accompagnée de toast grillés et radis noir, volaille de breilles charentaise au saumon fumé, brochette Goudal et saumon fumé de poisson blanc, mousses de thon et leur sauce, empanada aux dups, sauté de dinde bio à la normande accompagné de pomme brûlée cuite au four, de courgettes, de riz et ses garnies, salade. Coulommier bûche de chèvre. En dessert, un cake gourmand, gâteau au chocolat aux trois saveurs, cheese-cake au pain, piémontaise, délice aux amandes et crème de spéculottes fraise.

Servi à l'assiette
Il y a des normes sanitaires à respecter donc tout est principalement fait dans la cave de Marson. On gère régulièrement. Nous avons la chance d'avoir des bénévoles qui cuisinent très bien. On achète la matière première, comme les tomates. Après, les bénévoles apportent ce petit plus et commencent à cuisiner dès le vendredi soir. Tout est servi à l'assiette.



Aménagements et travaux dans la commune

Rue du Docteur Perreau entre Marson et Riou



Un nouvel enrobé a été réalisé rue du Docteur Perreau pendant le mois de juillet.

Ecole de Rou



Dans un souci de confort et d'économies d'énergie, la porte (côté cour) de l'école de Rou ont été remplacée.

Étang de pêche de Rou



La digue de l'étang de pêche de Rou a été élargie et renforcée.

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

Origine du mois de Septembre

Le mois de septembre est le neuvième mois du calendrier grégorien et julien. Son nom vient du latin september car il était le septième mois de l'ancien calendrier romain.

Calendrier des vacances scolaires 2017 / 2018



	Zone A	Zone B	Zone C
Rentrée scolaire 2017	Jour de reprise : lundi 4 septembre 2017		
Vacances de la Toussaint 2017	Fin des cours : samedi 21 octobre 2017 Jour de reprise : lundi 6 novembre 2017		
Vacances de Noël 2017	Fin des cours : samedi 23 décembre 2017 Jour de reprise : lundi 8 janvier 2018		
Vacances d'hiver 2018	Fin des cours : samedi 10 février 2018 Jour de reprise : lundi 26 février 2018	Fin des cours : samedi 24 février 2018 Jour de reprise : lundi 12 mars 2018	Fin des cours : samedi 17 février 2018 Jour de reprise : lundi 5 mars 2018
Vacances de printemps 2018	Fin des cours : samedi 7 avril 2018 Jour de reprise : lundi 23 avril 2018	Fin des cours : samedi 21 avril 2018 Jour de reprise : lundi 7 mai 2018	Fin des cours : samedi 14 avril 2018 Jour de reprise : lundi 30 avril 2018
Pont de l'Ascension 2018	jeudi 10 mai 2018		
Grandes vacances 2018	Fin des cours : samedi 7 juillet 2018		

[calendrier scolaire](#)



La prochaine réunion de **Conseil Municipal** aura lieu le **mercredi 27 septembre 2017** à 20H30 en Mairie (date à confirmer)



Enigme du mois



Réponse le mois prochain...

Agenda

à partir du jeudi 7 septembre

Reprise des activités proposées par Familles Rurales pour plus d'infos : [Activités Familles Rurales](#)

Remèdes de « Grand-Mère »

Comment empêcher les araignées de s'installer dans votre intérieur ?

L'automne va arriver avec ses couleurs flamboyantes et nos « copines » les araignées vont avoir envie de se mettre au chaud pour l'hiver... Voici quelques recettes pour leur refuser l'hospitalité :

Le vinaigre blanc

Pulvérisez chaque semaine du vinaigre blanc sur les contours de vos fenêtres et de vos portes. L'acide acétique du vinaigre dégage une odeur forte que les araignées n'aiment pas du tout. Avec cette astuce, ces petites bêtes n'auront plus envie de rentrer dans votre maison !



La lavande

Les araignées ont horreur de l'odeur de la lavande. Diffusez régulièrement de l'huile essentielle de lavande vraie dans chaque pièce de votre maison. Vous pouvez aussi y mettre de jolis bouquets de lavande.



Les châtaignes

D'après nos aïeules, les araignées n'aiment pas les châtaignes. Pour les faire fuir de votre domicile, déposez simplement ces fruits, que vous aurez coupés préalablement en deux, dans les coins de votre habitation. Placez également des feuilles de châtaignier sur les rebords de vos fenêtres. Changez les châtaignes toutes les semaines afin qu'elles ne pourrissent pas.



La menthe

Tout comme les autres astuces, ici encore c'est l'odeur qui va agir contre les araignées. Placez quelques feuilles de menthe un peu partout dans votre maison.



Côté Cuisine

Tartare de Thon

Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients :

- 800g de thon cru
- 60g d'oignon blanc
- 40g de cornichons
- 30g de persil
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- tabasco
- 200g de roquette
- 12 tomates cerises
- 40g de câpres
- 6 branches de cerfeuil
- 1 c. à s. de citron
- poivre et sel

Préparation de la recette :

Laver la salade, le persil, le cerfeuil, les tomates, puis éplucher les oignons nouveaux.

Concasser les câpres, hacher les oignons et les cornichons préalablement coupés en rondelles. Hacher le persil.

Couper la chair du thon en petits dés et mélanger dans un saladier avec les ingrédients hachés.

Ajouter l'huile d'olive, le jus de citron et le tabasco.

Saler, poivrer puis mélanger à la fourchette.

Dans chaque assiette, disposer quelques feuilles de roquette. Déposer un quart de la préparation au milieu de chaque assiette.

Décorer le tour de assiettes avec les tomates cerises coupées en deux et un peu de cerfeuil.

Déguster bien frais.

