



Rou-M@rson Lettre d'Infos

n°34 - Septembre 2018

Retour sur une très belle édition des Rencontres Musicales Gourmandes

Avec un peu plus de 1330 spectateurs sur tout le week-end des 25 et 26 août, l'édition 2018 du Festival de Rou-Marson aura été un beau succès. Des prestations musicales éclectiques et renouvelées, l'enthousiasme intact des quelque 70 bénévoles, le merveilleux site du Château et de l'Église de Marson ou encore les conditions météorologiques plutôt agréables auront été le cocktail gagnant de cette année...

La qualité du programme proposé, de l'organisation et de l'accueil ayant largement été relayée par les spectateurs et dans la presse locale, toute l'équipe de l'association du Festival s'est d'ores et déjà donné rendez-vous pour la 18ème édition qui se déroulera les 24 et 25 août 2019...

N'hésitez pas à intégrer dès maintenant l'équipe des bénévoles et à participer à cette belle manifestation de la commune.



Aménagements et travaux dans la commune

Démarrage des travaux du futur restaurant scolaire à Rou

Cette rentrée scolaire va également marquer le début des travaux en lien avec la construction du futur restaurant scolaire à Rou.

Ainsi, les premiers aménagements de terrassement et de réseaux commenceront dans les prochains jours à Rou, sur le terrain jouxtant l'école et devant accueillir le nouveau bâtiment.



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

« Septembre se montre souvent comme un second et court printemps. »

Agenda du mois

dès le mercredi 5 septembre

Réouverture de la Bibliothèque Municipale aux horaires habituels, de 10h00 à 12h00 et de 16h00 à 18h00 le mercredi, puis de 16h15 à 18h15 le vendredi.

samedi 15 et dimanche 16 septembre

A l'occasion des **Journées du Patrimoine** (L'art du partage), les **poètes saumurois** Dany Lecènes, Catherine Thévenet et François Folscheid diront leurs poèmes (Partage des Heures du Jour et de la Nuit).

Le **samedi de 17h00 à 18h00**, en l'église Saint-Sulpice de Rou et le **dimanche 17h00 à 18h00**, en l'église Sainte-Croix de Marson.

Remèdes de « Grand-Mère »

Comment lutter contre les araignées dans votre maison ?

Vous avez peur des araignées ? Vous avez tout simplement envie qu'elles s'éloignent de votre maison ? Il existe des solutions efficaces contre les araignées. Optez pour des répulsifs naturels avec ces 7 astuces de grand-mère.

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. Grâce à 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 placer 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, et le tour est joué !



La prochaine réunion du **Conseil Municipal** aura lieu le **mercredi 12 septembre 2018** à 20h30, en Mairie.

Que manger ce mois-ci ?

SEPTEMBRE					
Légumes		Fruits		Poissons	
Ail	Epinard	Citron	Prune	Carpe	Sole
Artichaut	Fenouil	Figue	Pruneau	Caviar	Thon blanc
Aubergine	Frisée	Fraise	Raisin	Crevette	Tourteau
Betterave	Haricot vert	Framboise		Daurade	Truite
Blette	Laitue	Melon		Ecrevisse	Turbot
Brocoli	Mais	Mirabelle		Egrefin	
Carotte	Oignon	Mûre		Hareng	
Céleri	Panais	Myrtille		Homard	
Chou	Poireau	Noisette		Huître	
Chou-fleur	Poivron	Noix		Langouste	
Choux de Bruxelles	Pomme de terre	Pastèque		Merlan	
Concombre	Potiron	Pêche		Raie	
Courge	Radis	Poire		Sardine	
Courgette	Tomate	Pomme		Saumon	

Côté Cuisine

Gâteau au Chocolat du Festival de Rou-Marson

Ingrédients

- 200g de chocolat
- 200g de beurre
- 250g de sucre
- 5 oeufs
- 1 c. à s. de farine

Préparation de la recette :

- Préchauffez le four à 190°C.
- Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie.
- Ajoutez le sucre puis laissez refroidir quelques minutes.
- Ajoutez ensuite les oeufs un à un en mélangeant bien à chaque fois, à la cuillère en bois.
- Ajoutez enfin la farine puis versez la pâte dans un moule.
- Enfourez pour 22 minutes.
- Laissez refroidir puis mettez le gâteau de côté si vous résistez...mais ça vaut bien le coup d'attendre.

