



Rou-M@rson Lettre d'infos

n°0 - Juin 2015

## La Une du mois

### Une Rou-Marsonnaise qui vit à Londres bientôt de passage dans la commune...



Auteure compositeur interprète guitariste, **Elsa Béziers** a commencé à chanter depuis toute petite puis participé à des concours de chants et festivals poussée par ses professeurs de chant.

Imprégnée par la musique classique depuis son enfance, elle a suivi des cours de chant lyrique afin de bien connaître ses capacités vocales et élargir son champ musical. Puis, lorsqu'elle a ressenti le besoin d'écrire ses propres chansons elle s'est mise à la guitare.

A l'issue d'une licence LEA terminée à Hull en Angleterre, elle a choisi l'option musique qui lui donna envie de poursuivre une carrière musicale.

Elle a ainsi passé un concours pour intégrer l'école Tech Music Schools à Londres, réputée pour ses professeurs et la qualité de ses formations, où elle a étudié la guitare électrique et le chant pendant trois ans, inspirée par les grands groupes rock.

Depuis elle est restée à Londres, où elle se produit comme artiste solo, pour développer ses connaissances musicales et différents projets.

De passage dans la commune, vous pourrez venir l'écouter **en concert sur la place de Marson le vendredi 3 juillet à 21h00** pour le démarrage des animations estivales.

## Travaux

### Accès P.M.R. de la Cave de Marson



Dans la continuité des travaux sur la place de Marson, le revêtement de l'accès PMR (Personnes à Mobilité Réduite) à été réalisé en béton désactivé fin mai 2015

## Devinette

### Où qu'ça s'trouve dans la commune ?!



Envoyer vos réponses par mail :

[lettre-infos@rou-marson.fr](mailto:lettre-infos@rou-marson.fr)

La bonne réponse dans le prochain numéro de la lettre d'infos

Pour recevoir la prochaine lettre d'infos par mail, inscrivez vous dès maintenant :

[lettre-infos@rou-marson.fr](mailto:lettre-infos@rou-marson.fr)

## Vos sorties et animations du mois

**Dimanche 7 juin**

**Semi-marathon des Fouées** organisé par l'Association Sportive et Culturelle de Verrie Rou-Marson : courses enfants, 10km et 21,1km à partir de 9h00.  
Inscriptions : <http://ascverrieroumarson.free.fr>

**Samedi 13 juin**

**Animation conte à la bibliothèque de Rou pour les enfants de 3 à 6 ans.**

**Samedi 13 juin et dimanche 14 juin**

**35ème Fête des Fouées** à l'Ancienne organisée par le Comité des Fêtes de Rou-Marson sur la place et dans la cave troglodytique de Marson. Entrée gratuite.  
Samedi : Fouées à partir de 18h00. Danse en plein air avec orchestre de 20h00 à 1h30.  
Dimanche : de 12h00 à 20h00, fouées et diverses animations.

**Jeudi 25 juin**

A 18h00, "**Balade Nez en l'air**" à Marson en partenariat avec la P.E.B. et la Bibliothèque. 30 contes autour de la botanique vous seront racontés au cours d'une promenade. Durée 1h30

**Samedi 27 juin**

**Fête des écoles** à Rou à partir de 15h00.

**Dimanche 28 juin**

**USRM Tennis** : Finales du tournoi le matin, suivies d'un barbecue et du double surprise l'après-midi. Ouvert à tous. Terrain de tennis à Marson  
Renseignements et inscriptions : 02.51.50.99.08 ou 02.41.59.88.16 ou 02.41.50.28.95  
<http://usroumarsontennis.wix.com/usrmtennis>

## Site internet de la Commune

Une question d'ordre administratif ?

Un renseignement sur la commune ?

Un contact vers une association ?

Connaitre les tarifs de location des salles ?

Pour mémoire, Rou-Marson dispose d'un site Internet qui vous permet d'accéder à de multiples informations 24h/24.

<http://www.rou-marson.fr>



## En Bref...



La prochaine réunion du **Conseil Municipal** aura lieu à la Mairie,  
**le mardi 9 juin à 20h30**



**Inscriptions au Centre de Loisirs des Ulmes :**

**le mercredi 3 juin de 17h00 à 19h00**

et

**le samedi 13 juin de 10h00 à 12h00**



**Don du Sang Bénévole**

La prochaine collecte aura lieu le  
**mardi 30 juin de 15h30 à 19h30**  
à la salle des D.S.B.  
à Doué la Fontaine

## Côté Cuisine

### LE CRÉMET D'ANJOU

#### Ingrédients

- 500 g de fromage blanc
- 25 cl de crème liquide froide
- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel



#### Préparation

- La veille, montez la crème en chantilly.
- Battez les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel
- Égouttez bien le fromage blanc, puis incorporez-y la chantilly et les blancs d'œufs.
- Prenez des petits pots ou tout simplement un égouttoir. Installez des gazes stériles et mettez à la cuillère votre crêmet pour qu'il s'égoutte doucement. Il ne doit jamais tremper dans l'eau. Refermez la gaze et mettez au frais toute une nuit en l'égouttant de temps en temps.
- Démoulez-le délicatement et servez-le nature, sucré ou salé.

#### Le conseil du chef

C'est un délice de nuage lacté.  
J'ai choisi de le présenter avec un coulis de figues et avec un kiwi mixé, c'est divin !

Conservez-le 3 à 4 jours au frais mais pas plus.

**Pour recevoir la prochaine lettre d'infos par mail, inscrivez vous dès maintenant :**

**[lettre-infos@rou-marson.fr](mailto:lettre-infos@rou-marson.fr)**