



Rou-M@rson Lettre d'infos

n°12 - Septembre 2016

Théâtre dans le parc du Château...!!!

Ce **Vendredi 9 Septembre à 20h00**, vous pourrez assister à la représentation de « **La Duchesse** » dans le parc du **Château de Marson**.

« Un doux mélange d'Adèle Blanc Sec, de Charles Darwin, d'intrigue et d'élégance... telle est la duchesse de la Galantière. Eugénie de son prénom, naturaliste de sa passion et XIXe siècle de son époque. Personnage décalé et convaincu par Dame Nature, la duchesse amène fantaisie et maladresse clownesques qui la font se retrouver malgré elle devant la Justice du XXIe... »

Durée : 1 heure environ - Tout public - Prix unique : 5€

Pour réserver vos places dès maintenant :

- 06.11.49.51.88
- 06.03.52.14.82
- mairie@rou-marson.fr

Aménagements dans la commune

École de Rou



Pour faire suite aux travaux réalisés au cours de l'été 2015, dans un souci de confort et d'amélioration des performances énergétiques, les trois fenêtres, coté rue, de la 2ème classe ont été remplacées.

Une attention particulière a été apportée concernant l'isolation en faux plafond.

Vendredi 9 septembre 2016
Château de Marson
À 20h00

Pièce de
Théâtre

La Duchesse

Espiègle par nature

TOURNÉE ESTIVALE 2016

Réservation au 06.11.49.51.88
Tout public. Durée : 60 mn

Entrée : 5€

Une comédie de
Madeline Fouquet
Avec
Claudie Ollivier

Une création de
BODO BODO
PRODUCTION
/France

Pour vous inscrire et recevoir la prochaine lettre d'infos par mail ou vous désinscrire :

lettre-infos@rou-marson.fr

Dicton du mois

« Septembre est souvent comme un second et court printemps » »



Prochaine Réunion du Conseil Municipal

Lundi 12 septembre 2016
à 20h30

Côté Jardin

Au potager, c'est le moment de semer les épinards pour une récolte à l'automne ou cet hiver. Pour avoir de belles feuilles, semez assez clair sur des rangs espacés de 30 cm. Quelques arrosages et la fraîcheur de la nuit permettent une levée rapide. Apportez un peu de compost.

C'est également le moment de semer la roquette. Réalisez un labour profond de 30 cm, enlevez cailloux et mauvaises herbes. Si le terrain a déjà été cultivé faites un apport de compost bien décomposé. Passez un coup de griffe avec le râteau pour obtenir un sol finement émietté et bien nivelé. Vous pouvez la semer à la volée ou bien l'aligner. Sur plusieurs rangées, espacez-les de 20 cm. Tracez un sillon d'1cm et disposez y les semences. Recouvrez le semis de quelques millimètres de terre. Arrosez en pluie fine. La terre doit rester humide jusqu'à la récolte soit 6 à 8 semaines après.

Mais aussi les radis et la mâche...



Les jeunes bénévoles de la commune à l'honneur...

Le dernier week-end d'août a eu lieu la 15ème édition des **Rencontres Musicales Gourmandes de Rou-Marson**, qui se font chaque année une place dans l'agenda des manifestations de la fin de l'été dans le Saumurois.

Dans son article du lundi 29 août, le Courrier de l'Ouest revenait bien évidemment sur cette édition, mais surtout la journaliste a souhaité mettre en lumière les jeunes bénévoles du festival, nouvelle preuve du dynamisme de nos associations...

Rou-Marson
Les festivaliers bien présents
Les Rencontres musicales gourmandes, qui ont eu lieu ce week-end, ont attiré un public nombreux.

Porté avec passion et curiosité reconnu pour son éclectisme et son exigence, le festival, qui a acquis au fil des années son titre de rendez-vous musical incontournable de l'année, reste fidèle à sa recette de départ : rassembler dans un cadre original et intime des artistes de qualité, tout en y associant la gastronomie.

La musique accompagne chaque repas

Si la chaleur accablante du samedi a un peu perturbé la fréquentation, le temps clément de ce dimanche a incité les festivaliers à faire le déplacement. Les festivités ont débuté par le petit-déjeuner concert, avec le trio Antistette et les Glaciers qui a réjouit le public. Du charme, de l'humour et de la gouaille tous les ingrédients pour mettre en appétit cette dernière journée du festival.

Puis place au groupe nautique, la Route des Aïes a fait voyager le public avec les histoires de monsieur - tout le monde - contées avec humour et sincérité. Pour ce qui est

du déjeuner-concert, ce dernier était animé par une nouvelle formation Jazz à 2. Quartet, avant de clore par le Chœur d'hommes du Pays-vonnetais.

Un grand spectacle, très apprécié

comme le confiait un des festivaliers - J'habite Saint-Jean-de-Thouars et cela fait trois ans que je viens le dimanche au festival. C'est devenu pour moi un moment indispensable que je ne voudrais pas manquer. Chaque année,

le festival invite des groupes totalement différents dans leur originalité. Cela me plaît beaucoup et puis j'aime Rou-Marson, et son cadre idyllique. De quoi espérer une belle édition l'an prochain encore.

C'est un vrai plaisir pour nous d'être de nous rendre utile - l'expriment quelques jeunes dont les parents sont aussi bénévoles à l'association. - Nous ne leur posons même pas la question, c'est eux qui réclament et sont toujours impatients de participer. Nous, les parents, sommes parfois obligés de mettre des limites. Le concert de ce samedi s'est terminé tard, mais ils tiennent quand même à être présents pour le petit-déjeuner - raconte un parent.

Une implication d'ailleurs vivement saluée par le maire de la commune, Rodolphe Nitrande.

Pour ces jeunes, on peut aider à tout âge

Les jeunes prennent plaisir à aider tant le soir qu'au petit matin, à tel point que les parents doivent fuir leur volontarisme.

Côté Cuisine

Mousse d'avocat, tartare de langoustines

Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 beaux avocats mûrs à point
- 6 belles langoustines
- 150g de crème fleurette entière
- 1/2 jus de citron
- huile de pistache, sel, poivre, tabasco, fleur de sel.

Mixez les avocats avec le jus de citron, assaisonnez de sel, poivre, tabasco et ajoutez un filet d'huile de pistache.

Montez la crème pour obtenir une crème fouettée. Incorporez-en les 2/3 à la purée d'avocat pour obtenir un mélange onctueux. Filmez au contact et réservez au frais.

Décortiquez les langoustines, retirez le boyau en incisant légèrement le dessus du dos. Hachez finement la chair au couteau, assaisonnez à convenance et ajoutez un filet d'huile de pistache.

Incorporez ensuite le reste de crème fouettée.

Dressez à la poche la mousse d'avocat dans de petits verres en les remplissant aux 2/3, complétez en ajoutant le tartare de langoustines.

Décorez selon l'inspiration du moment avec des œufs de saumon ou plus simplement de ciboulette ciselée ou d'un dé de tomate en saison.

Ajoutez une pincée de fleur de sel au moment de déguster.



Agenda du mois

depuis le vendredi 2 septembre

Réouverture de la Bibliothèque municipale
aux jours et horaires habituels

depuis le lundi 5 septembre

Reprise des activités de l'association **Familles Rurales des Ulmes**
gym tonique, art floral, cours d'anglais, couture, cuisine...
www.famillesrurales.org et famillesruraleslesulmes@orange.fr

Samedi 17 et Dimanche 18 septembre

Journées Européennes du Patrimoine
présentation des églises de Marson et de Rou