

LE JOURNAL ANGERLAIS

N°104 DÉCEMBRE 2021

L'équipe communale vous souhaite de joyeuses fêtes !



Lettre au Père Noël

La boîte à lettres du père Noël est en place devant la mairie jusqu'au 20 décembre. Les enfants qui déposent leur courrier doivent inscrire leur nom, prénom et adresse pour que le père Noël puisse leur répondre.



Meilleurs vœux

Les vœux du maire et de la municipalité auront lieu le 22 janvier à la salle floréal.



Marché de Noël

Un succès pour le marché de Noël organisé par le RPI des castels puisqu'une cinquantaine d'exposants étaient venus présenter leurs produits. Les enfants pouvaient se faire prendre en photo avec le Père Noël et une partie de la recette du photographe était reversée au RPI. Bonne initiative de la part des parents d'élèves.



Recensement

Durant la période du 20 janvier au 19 février 2022, 2 personnes désignées par la mairie se rendront à votre domicile afin de faire le recensement dans la commune. Il s'agit de Mme Sophie Doutreleau et Mme Sylvaine Paillart Daussy. Merci de bien les accueillir.



Etat civil

Mariage

Angéline BARBE & Cédric LERICHE - le 13 novembre 2021

Décès

Jeannine CARPENTIER - le 20 novembre 2021



A2C

La 24^e dictée angerlaise organisée par A2C a réuni 20 participants prêts à se confronter au texte extrait de "farouche" de Claude MICHELET.

En Corrèze, un adolescent tente de sauver une petite buse tombée du nid lors d'un orage.

Les 5 premiers dans l'ordre sont :

Dominique CHARBONNIER, Odile CAUCHY, Antoine AUBER, Angèle BOUTEILLER et Pascal DEJAX.

Nous avons tenu à mettre à l'honneur Madame Edith BUREL qui participe à la dictée depuis sa création et qui encore une fois était présente.

Chaque participant a reçu un petit lot et l'après midi s'est terminée autour du verre de l'amitié.



Travaux

Une déviation est mise en place rue de la mer en direction de Blossesville pour des travaux d'enfouissement des réseaux. Ces travaux sont prévus pour une durée de 2 mois.

Ramonage

Face à la montée du coût de l'énergie, il est tentant à la campagne de se chauffer au bois ou au poêle à granulés.

Mais parmi les contraintes que cela impose (stockage, manipulation) il y a aussi le ramonage. Le ramonage du conduit d'évacuation est obligatoire une ou deux fois par an selon les régions. Ne pas le faire peut vous exposer à une amende pouvant aller jusqu'à 450 euros.

Si la loi n'interdit pas de le faire soit même, les compagnies d'assurances peuvent exiger que ce soit fait par un professionnel et de leur fournir une attestation .

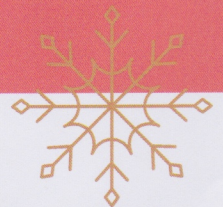
Si l'utilisateur de la cheminée (ou du poêle) est locataire c'est à lui qu'incombe le ramonage et doit avoir l'autorisation dans le bail d'utiliser le conduit à des moyens de chauffage, mais le propriétaire doit faire nettoyer le conduit à chaque changement de locataire.

Le propriétaire peut aussi exiger au locataire de fournir l'attestation de ramonage.



Téléthon

Malgré les conditions météo, c'est toujours dans la même ambiance que l'équipe du Téléthon d'Angiens s'est mobilisée. Cette année en plus de tous les produits habituels, confitures, gâteaux, légumes, soupe, crêpes,... l'équipe a proposé des harengs grillés, belle réussite de cette initiative, tout fût vendu. Un grand merci à tous les bras qui oeuvrent pour la bonne cause et aussi aux donateurs et acheteurs. Nous avons récolté la somme de 914, 20 euros qui fut déposée dans son intégralité au casino de Saint-Valery-en-Caux au profit de l'AFM. Pour la recherche en général. Merci encore et à l'année prochaine.





Conte de Noël

C'était la nuit avant Noël, dans la maison tout était calme, pas un bruit, pas un cri, pas même une souris.

Les chaussettes bien sages pendues à la cheminée attendaient le Père Noël. Allait-il arriver ?

Les enfants blottis dans leur lit bien au chaud rêvaient de friandises, de bonbons, de gâteaux...

Maman sous son fichu, et moi sous mon bonnet et vous prêts à dormir toute une longue nuit d'hiver.

Dehors, tout à coup, il se fit un grand bruit !

Je sautais de mon lit, courais à la fenêtre, j'écartais les volets, j'ouvrais grand la croisée.

La lune sous la neige brillait comme en plein jour.

Alors, parut à mon regard émerveillé, un minuscule traîneau et huit tout petits rennes conduits par un bonhomme si vif et si léger qu'en un instant je sus que c'était le Père Noël !

Plus rapides que des aigles, ses coursiers galopaient, lui il les appelait, il sifflait, il criait :

"Allez Fougueux, allez Danseur, Fringant et puis Renarde, En avant Comète ! Cupidon en avant, Tonnerre, Éclair, allons, allons au-dessus des porches, par delà les murs ! Allez ! Allez plus vite encore !"

Comme des feuilles mortes poussées par le vent, passant les obstacles, traversant le ciel, les coursiers volaient au-dessus des toits, tirant le traîneau rempli de jouets.

En tournant la tête, j'entendis sur le toit le bruit de leurs sabots qui caracolaient. L'instant qui suivit le Père Noël d'un bond descendait par la cheminée.

Il portait une fourrure de la tête aux pieds, couverte de cendres et de suie, et, sur son dos, il avait une hotte pleine de jouets comme un colporteur avec ses paquets.

Ses yeux scintillaient de bonheur, ses joues étaient roses, son nez rouge cerise, on voyait son petit sourire à travers sa barbe blanche comme neige.

Un tuyau de pipe entre les dents, un voile de fumée autour de la tête, un large visage, un petit ventre tout rond qui remuait quand il riait; il était joufflu et rebondi comme un vieux lutin. Je n'ai pu m'empêcher de rire en le voyant et d'un simple clin d'oeil, d'un signe de la tête il me fit savoir que je ne rêvais pas, c'était lui !

Puis, sans dire un mot, il se mit à l'ouvrage et remplit les chaussettes. Il se retourna, se frotta le nez et d'un petit geste repartit par la cheminée.

Une fois les cadeaux déposés, il siffla son attelage, puis reprit son traîneau et les voilà tous repartis plus légers encore que des plumes.

Et dans l'air j'entendis avant qu'ils disparaissent :

"Joyeux Noël à toutes et à tous ! Oh oh oh !"



Saumon aux girolles et sabayon au champagne

Pour 4 Personnes - 20' de préparation - 15' de cuisson

Il vous faut : 4 pavés de saumon de 150g - 300g de girolles - 300g de champignons de Paris - 30 g de beurre - 4 jaunes d'œufs - 15cl de champagne ou crémant - huile d'olive - sel et poivre.

- 1 - Brossez et nettoyez soigneusement les girolles et les champignons de Paris. Taillez les en 2.
- 2 - Badigeonnez les pavés d'huile d'olive. Salez et poivrez. Cuire 15' au four à 7/8 (220).
- 3 - Laissez fondre le beurre dans une poêle et faites revenir les champignons 3 à 4 minutes. Salez, poivrez et maintenir au chaud.
- 4 - Pour le sabayon, préparez un bain marie d'eau frémissante. Versez les jaunes d'œufs dans la casserole, salez et poivrez. Posez la casserole sur le bain-marie et fouettez les œufs en versant peu à peu le champagne en filet jusqu'à obtenir un sabayon crémeux.
- 5 - Sur des assiettes chaudes, disposez les pavés avec les champignons et nappez de sabayon au champagne.

Coquilles Saint-Jacques à la normande

Pour 4 Personnes - 30' de préparation - 25' de cuisson

Il vous faut : 8 coquilles fraîches - 150g de champignons de Paris - 80 g de crevettes décortiquées - 500 g de moules de bouchot - 2 échalotes - 20 g de beurre - 20 g de chapelure - 30 g de farine - 50 g de gruyère râpé - 10 cl de vin blanc - 1 branche de thym - 1 feuille de laurier - 3/4 de l fumet de poisson - sel, poivre

- Ouvrez les coquilles, ébarbez les et rincez les à l'eau courante.
Emincez les échalotes et les faire suer 5 minutes au beurre dans une casserole.
Faire ouvrir les moules avec le vin blanc. Quand elles sont ouvertes, les sortir en conservant le jus dans la cocotte.
Ajoutez dans la cocotte, le fumet de poisson, le thym, le laurier, sel et poivre.
Portez à ébullition et pochez les coquilles pendant 3 minutes.
Coupez les champignons en dés et faites les sauter au beurre jusqu'à évaporation de l'eau.
Faire un roux blanc avec le beurre et la farine en le faisant cuire 4 minutes sans cesser de tourner et sans faire colorer.
Mouiller progressivement avec le fumet de poisson filtré jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse et sans grumeaux.
Quand la sauce est prête, y ajouter les moules décortiquées, les champignons et les noix de Saint Jacques.
Laissez cuire 5 minutes, goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
Répartir le tout dans des coquilles, saupoudrez de chapelure et de gruyère râpé.
Posez une noisette de beurre sur chaque coquille et faites gratiner au four à 180 degrés (th.6).