

Le Petit Journal de Montbrison

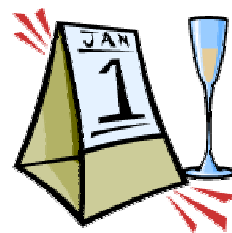


Au sommaire

<i>Vœux du maire</i>	<i>Page 1</i>
<i>Violences conjugales</i>	<i>Page 2</i>
<i>Café littéraire</i>	<i>Page 2</i>
<i>Recette</i>	<i>Page 2</i>

MÉMENTO

- **Samedi 17 janvier:**
Vœux du maire
A 11h Place de l'église



VŒUX DU MAIRE

Chères Montbrisonnaises, chers Montbrisonnais

Cette année 2008 qui s'achève à été celle des élections municipales, et je tiens à vous renouveler mes sincères remerciements pour la confiance que vous m'avez accordée une seconde fois.

La nouvelle équipe est maintenant bien en place avec pour objectif les intérêts de sa commune, et de chacun. Cette année notre patience aura été mise à rude épreuve à cause de multiples contretemps qui ont empêché le démarrage des travaux de la nouvelle salle des fêtes, problème d'amiante entre autres. A l'heure où j'écris, une solution s'annonce et nous avons bon espoir de débiter les travaux en janvier.

Le fort point positif de cette année c'est la pluviométrie même si la pluie nous a fait râler, une année de sécheresse supplémentaire aurait été dramatique.

J'adresse un grand merci à tous les bénévoles qui se mobilisent tout au long de l'année afin d'animer le village, toujours je dis et je le répète leur meilleure récompense est votre présence à leurs manifestations. C'est pour vous qu'ils les organisent.

Merci aussi aux employés communaux pour leur précieuse collaboration, et à tout le conseil municipal le nouveau et l'ancien.

Une pensée pour Michel Jean qui nous a quitté.

Je vous souhaite une année riche d'expériences nouvelles, une année remplie de chaleur humaine, si le côté financier fait parfois grise mine en ce moment de crise, pensons à nous recentrer sur d'autres valeurs plus relationnelles, gardons l'optimisme, et vivons au présent, échangeons.

Bonne année à tous.

Le maire J. Beraud

***Madame le Maire vous présentera ses vœux
le Samedi 17 janvier 2009 à 11 heures, Place de l'église. Un vin d'honneur sera offert.***

VIOLENCES CONJUGALES

Violences conjugales ?
Ne laissez pas la violence s'installer. Réagissez.
Appelez le 3919 ou site internet : www.stop-violences-femmes.gouv.fr

CAFE LITTERAIRE

Il y a un peu plus de trois ans qu'a germé à Montbrison cette idée de "café littéraire", l'idée d'un endroit public, où tout un chacun pourrait entrer, se réchauffer, écouter, prendre un verre ou prendre la parole, au sujet de livres lus, aimés ou non, puis partir et revenir sans s'annoncer quand le coeur lui en dit. Cette idée a pris corps quelques kilomètres plus loin à Taulignan au croisement des routes de Grignan, Valréas, Dieulefit et Nyons accueillis d'abord par Elodie entre les murs et dans le charmant jardin secret du Café de la Bourgade, puis s'est reconstituée, étoffée et a envahi Le petit resto de Claudette et Dai, Sous les Remparts. Evoquer les nombreux sujets débattus serait trop long, (vous pouvez toutefois vous reporter au site: <http://www.mac.com/brunoautin/CafesLitteraires>).

Annonçons plutôt les suivants.

29 Janvier, Israël-Palestine avec Mahmoud Darwich dont les livres sont publiés chez Simbad-Actes Sud

26 Février, l'Egypte d'Albert Cossery suivi d'Un Alexandrin à Paris présenté par Dominique Gogny

30 Mars, littérature brésilienne et Jorge Amado avec Verena Henman

Ces cafés ont lieu le dernier Jeudi de chaque mois à 18h30 Sous les Remparts.

Bonne année de lectures, de rencontres et de découvertes.

Françoise Autin

LA GALETTE COMTOISE

Ingrédients (pour 6 personnes)

- ¼ l de lait
- 100 g de sucre
- 70 g de beurre
- 130 g de farine
- 4 œufs (3 + 1 blanc et le 4^{ème} jaune pour dorer)
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger



Préparation :

Mettre chauffer le lait avec le sucre, le beurre. Porter à ébullition et retirer du feu, puis jeter la farine d'un coup, remuer énergiquement et former une boule de pâte bien lisse. Retirer à nouveau du feu et ajouter les 3œufs un à un plus le blanc seul (comme une pâte à choux).

Ajouter la fleur d'oranger et étaler cette pâte dans un moule à tarte (mettre deux fèves si vous le désirez). Dorer avec le 4^{ème} jaune, à l'aide d'une fourchette en dessinant des croisillons.

Cuire à 200° C environ 30 mn.

S Maillot

Prochain numéro du petit journal de Montbrison **Mercredi 4 février 2009**

Dépôt des articles (impératif) avant le lundi 26 janvier 2009 à 19h30

Rappel de l'adresse du petit journal de Montbrison:

Le Petit Journal de Montbrison - La Mairie - 26770 Montbrison sur Lez

Vous pouvez également nous faire parvenir vos articles par

email : redaction@petit-journal-montbrison.com

et consulter le petit journal sur site Internet : www.petit-journal-montbrison.com

Webmaster : Alain MONTLAHUC