



# La Plume

Décembre 2022 - N° 236

## Actualité du mois

**Samedi 17 décembre**

dans l'après-midi  
Noël des aînés

\*\*\*\*\*

**Dimanche 18 décembre**

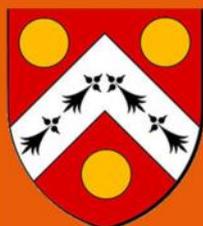
dans l'après-midi  
Noël des enfants



**Joyeux Noël**

Mot du maire	2
Word from Mayor	3
Passage du père Noël / Infos ABC	4
Cogitations sans agitation	5
Onze novembre	6
Merci aux "talents de Loubillé"	7
Quelques-unes...	8
...de leurs oeuvres	9
La boutique de Cédrik	10
Chaudes économies ?	11
Nourrissage des oiseaux	12
De A à Z	13
A table !	14
Services pratiques	15
La photo du mois	16

**Merry Christmas**



26, Grande Rue 79110 Loubillé

Tél : 05 49 07 80 15

Courriel : [mairie-loubille@paysmellois.org](mailto:mairie-loubille@paysmellois.org)

Site internet : [www.loubille.fr](http://www.loubille.fr)

Page Facebook : Commune de Loubillé

Directeur de la publication : le maire de Loubillé



*Village des artistes*



L'année 2022 s'achève. Elle aura été marquée par la guerre en Ukraine, la sécheresse et les centaines d'hectares de forêts ravagées par les incendies.

Bien souvent, nous revendiquons notre droit d'expression. Mais il ne faut pas oublier nos devoirs. Je suis profondément indigné de constater que certains élus, quelles que soient leurs fonctions, outrepassent les interdictions. Nous en avons malheureusement eu l'exemple à Ste Soline. L'interdiction de manifester actée par Madame la Préfète n'a pas été respectée par des élus. Notre démocratie nous permet d'exprimer nos opinions mais pas de cette façon. Quel exemple donnons-nous si déjà au sein des élus, le respect n'est pas de mise ?

Je regrette que nos réunions publiques n'attirent que peu de participants. Outre les membres du conseil municipal, seulement 5 personnes pour le thème de l'entretien du cimetière et 2 pour la rénovation de la Grand-Rue, où nous avons l'intervention d'un paysagiste se sont déplacées. Je remercie vivement ces personnes pour leur présence.

Il est regrettable d'entendre maintes critiques. Malgré notre volonté de vous donner la parole lors de ces réunions, peu font la démarche de se déplacer. Nous restons à votre écoute. Chaque idée, chaque avis nous permettront ensemble de trouver des solutions.

L'association ABC, avec l'aide de tous ses bénévoles, a organisé une exposition « Les talents de Loubillé ». En trois jours, 170 visiteurs sont venus admirer peintures, sculptures et autres créations. Félicitations à tous nos artistes pour leurs œuvres parfois insolites et pour leurs talents. Merci également à l'Association, pour son investissement pour nous offrir l'opportunité de découvrir les dons et la créativité de nos concitoyens.

Je vous souhaite à tous, en mon nom et celui du conseil municipal, de belles fêtes de fin d'année.

\* \* \* \* \*

Sue (Suzan) Giblin nous a quittés le 21 novembre, emportée par une longue maladie.

Pour certains d'entre nous, ce nom ne dit pas grand-chose.

Et pourtant, Sue faisait partie, depuis des années, des bénévoles de la Plume qui, chaque mois, déposent dans votre boîte aux lettres un exemplaire de la Plume.

Nous avons déjà eu l'occasion de le dire : La Plume c'est une équipe dans laquelle chacun a sa place et contribue au succès de notre bulletin communal.

Au revoir Sue.

Nous garderons de toi le souvenir d'une femme toujours souriante douce et disponible.

Nos condoléances sincères à ton mari et à tes enfants.





The year 2022 is coming to an end. It has been marked by the war in Ukraine, the drought and the hundreds of hectares of forest ravaged by fires.

Very often, we claim our right of expression. But we must not forget our duties. I am deeply indignant to see that some elected officials, whatever their functions, act outside the law. Unfortunately, we had an example of this in Ste Soline.

The elected councillors did not respect the Prefect's decision to ban the demonstration. Our democracy allows us to express our opinions but not in this way. What example are we giving if the elected councillors

do not respect the law ?

I regret that our public meetings only attract a few participants. In addition to the members of the village council, only 5 people attended the meeting about the maintenance of the cemetery and 2 for the renovation of Grand-Rue, where we were also joined by a landscaper. I sincerely thank these people for their presence.

It is sad to hear so many criticisms. Despite our desire to give you the floor during these meetings, few bother to attend. We remain at your disposal. Each idea, each opinion will enable us to find solutions together.

The ABC association, with the help of all its volunteers, organised an exhibition "Les talents de Loubillé". Over the three days, 170 visitors came to admire paintings, sculptures and other creations. Congratulations to all our artists for their sometimes unusual works and for their talents. Congratulations also to the Association, for its investment in offering us the opportunity to discover the gifts and creativity of our fellow citizens.

I wish you all, in my name and that of the municipal council, a happy Christmas and New Year.

\* \* \* \* \*

Sue (Susan) Giblin passed away on 21st November after a long illness. For some of us, her name might not sound familiar.

And yet, for years, Sue was one of the La Plume volunteers who, each month, posted a copy of La Plume in your letter box.

We have often said it: La Plume is a team in which everyone has their place and contributes to the success of our village newsletter.

Goodby Sue.

We will remember you as a woman always smiling and always willing to help.

Our sincere condolences to her husband and children.



## Décembre, mois de Noël

Le Père Noël de Loubillé, accompagné de tous ses lutins, a décidé encore cette année de rendre visite à chaque enfant de la commune jusqu'à l'âge de 10 ans et... naturellement s'ils sont sages, de leur apporter un cadeau **le dimanche 18 décembre dans l'après-midi.**



Le même Père Noël a aussi décidé **le samedi 17 décembre après-midi** de cogner à la porte des aînés de la commune (ceux qui sont âgés de plus de 70 ans) afin de leur souhaiter un joyeux Noël et leur remettre un petit cadeau.

### Informations d'ABC

**La bibliothèque sera fermée durant toutes les vacances de Noël.**

**Rappel** : chaque mercredi du mois Cédrik vous invite à venir jouer avec lui à la bibliothèque de 14h à 18h

**Ecriture** : n'oubliez pas d'envoyer à [espaceloubille@gmail.com](mailto:espaceloubille@gmail.com), avant le 31 décembre 2022, votre « lettre à... » .

**Concours photo** : Le vote pour vos 3 photos favorites du concours photos « pierre » se terminera le 15 décembre.

Si vous souhaitez rejoindre l'équipe de bénévoles de l'association ABC, vous serez bienvenu(e)s.



Ch. Montil

Ch. Tyré

Christophe Tyré, maître d'œuvre et Christophe Montil, concepteur paysagiste, ont proposé une approche originale aux habitants de Loubillé prêts à contribuer à l'élaboration du projet de rénovation de la Grand Rue.

Répartis par petits groupes, les participants avaient à répondre à deux questions :

- Quel regard portez-vous sur la Grand Rue telle qu'elle est aujourd'hui ?
- Comment aimeriez-vous la voir après les travaux ?

Considérant que toutes les propositions étaient dignes d'être entendues, chacun était appelé à ne mettre aucune barrière à celles qu'il pouvait faire.

Dans une ambiance détendue mais néanmoins studieuse, chaque groupe s'est mis au travail.

Au bout de 2 heures, un "rapporteur" a procédé à la restitution des travaux de ses collègues.

Sans véritable surprise, au moins 90 % des constats et des propositions se rejoignaient.

Vitesse des véhicules, largeur des trottoirs, amélioration des cheminements piétonniers, embellissement et végétalisation du bourg, éclairage public, arrivée de la fibre, tous ces items bien connus ont été systématiquement évoqués.

Les techniciens ont recueilli ainsi beaucoup de matière pour élaborer un projet qui répondra le mieux aux souhaits de la population.

C'est ce projet qui sera soumis aux élus. Ils devront se prononcer sur son aspect technique et surtout, sur son aspect financier.

Le dossier final sera bien entendu présenté aux habitants de Loubillé avant l'appel d'offres dont le résultat conditionnera définitivement la faisabilité de l'opération envisagée.

Une déambulation (cf la Plume du mois dernier) et un atelier au cours duquel les participants ont pu s'exprimer librement, personne ne pourra sérieusement soutenir que ce projet important a été décidé en petit comité réuni autour du maire.



Le travail dans la bonne humeur

## Des clics qui comptent

Le site internet de la commune, [www.loubille.fr](http://www.loubille.fr), régulièrement mis à jour, enregistre un nombre de visites qui dépasse largement celui de la population de notre commune.

Selon les compteurs intégrés dans le site, il y a eu à la date du 28 novembre 2022

- 1 904 visiteurs uniques (\*) sur les 30 derniers jours,
- 12 286 visiteurs uniques en 1 an.

Sans surprise, la page la plus visitée est celle de La Plume, suivie par celle du Conseil municipal et celle de l'économie locale.

Faites comme les milliers de visiteurs du site de la commune : n'hésitez pas à le consulter régulièrement.

(\*) chaque visiteur n'est compté qu'une fois quel que soit le nombre de ses visites sur le site durant la période considérée.



C'est par une très belle matinée presque estivale que l'armistice du 11 novembre 1918 a été commémorée au cours d'une cérémonie réunissant une cinquantaine de participants.

Les différentes étapes de cette cérémonie traditionnelle furent respectées :

- lecture par le maire du message de Sébastien Lecornu, ministre des armées et Patricia Mirallès, secrétaire d'Etat aux Anciens Combattants et à la Mémoire,
- dépôt de la gerbe au nom de la commune assuré fièrement par Maël Point,
- dépôt d'une gerbe de "*poppies*" et lecture d'un poème en anglais et en français par Jacqui et Adrian Brown au nom de la communauté britannique,
- minute de silence.

La cérémonie terminée, le maire invita les participants au vin d'honneur servi dans la salle des fêtes.



Trois jours du week-end du 11 novembre pour venir visiter l'exposition des « talents de Loubillé » à la bibliothèque et dans la salle du conseil de la mairie de la commune, organisée par les neuf bénévoles actifs et dynamiques de l'association « ABC de Loubillé ». Qu'ils soient tous remerciés !

Cette manifestation qui a lieu tous les trois ans, a permis de découvrir de vrais talents parmi les habitants de Loubillé.

Les nommer tous est leur rendre hommage à la fois dans ce qu'ils font de si étonnant et surprenant parfois et aussi pour les remercier d'avoir accepté de montrer à tous leurs « oeuvres ».

- Trois auteurs de livres britanniques déjà présentés lors de la manifestation estivale « Partir en Livres » : **Kévin Albin** avec Stonechild, **Caroline Day** avec « la vie selon Hope Nicely » en français et en anglais, **Martin O'Neill** avec « Swapsies » et « page 99 ».
- **James Billaudeau** et ses poèmes
- **Jacqui Brown** et une nouvelle publiée dans un journal anglais
- **Edward Brown** et ses guitares
- **Véronique Belloir** et ses aquarelles : un paysage d'été, des fleurs, un chat tigré
- **Chantal Bory** et ses huiles sur toile : un chat joueur d'échecs, Martin pêcheur, bouquet de roses et nativité africaine et 2 cache-pots peints.
- **Kim Bower** et ses fleurs en tissu
- **Robert Bower** avec une lanterne en cuivre et des dessins de fleurs à l'encre
- **Marine Calbry** et ses gravures sur bois
- **Karine Daix Pottier** et sa mosaïque miroirs
- **Philippe Devaureix** avec ses objets détournés, une table de salon sur capot de tracteur, une étagère bouteille de gaz, une lampe de vérins et une petite sculpture du « penseur »
- **Hélène Collet** et sa nappe "histoire" brodée de près de 1000 signatures
- **Sue Giblin** et sa petite robe noire
- **Corinne Guerlus** avec ses attrape-rêve, ses bandeaux de tête, ses couvertures en crochet ;
- **Dominique Martinet** avec une savonnette fleurie
- **Sue Maxam** et son écharpe
- **Martin O'Neill** avec ses livres et ses cadres de photos de fleurs
- **Karine Pautasso** et ses faire-part et boîte à dragées en "canivet" (découpage de papier)
- **May-Li Parant** et ses dessins à l'encre de mangas, sa peinture de Donald
- **Cédrik Pinet** (boutique AKUSESARI) avec ses bijoux en origami et ses sculptures en papier mâché
- **Mathieu Pottier** ses dessins à l'encre et sa mosaïque au tournesol
- **Françoise Thomas** et sa photo sur toile de « regards de chats »
- **Lesley Walsh** avec son manteau châle tissé, son gilet jacquard tricoté, son plaid au crochet et sa voix...

Sous l'égide de **Célestin Guérineau**, un des 3 artistes de Loubillé avec ses caricatures légendées en patois, que de révélations de talents ont été montrés à Loubillé !

Ils ont été admirés par quelques 170 visiteurs !

Rendez-vous dans trois ans pour de nouveaux talents ...



Mathieu Pottier



Chantal Bory



May-Li Parant



Robert Bower



Philippe Devaureix

## ...de leurs œuvres.



Véronique Belloir



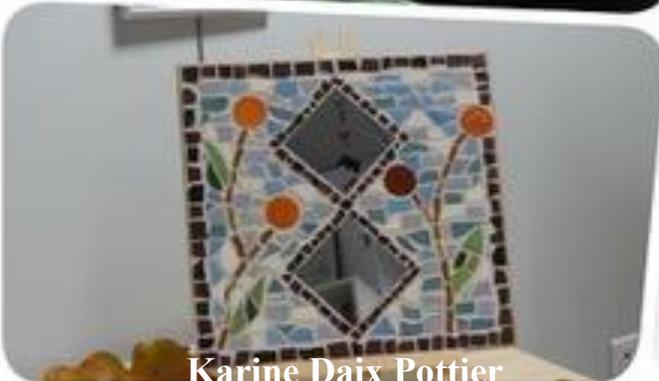
Livres et concours photos



Robert Bower



Corinne Guerlus



Karine Daix Pottier



Lesley Walsh

Cédrik ouvre les portes de sa boutique flambant neuve, à Loubillé, chemin de la fontaine Merlot, dès le 1er décembre : une boutique d'artisans d'art.

Vous cherchez des cadeaux pour les fêtes de fin d'année ? Allez-y !

Vous avez déjà une idée du travail proposé par Cédrik si vous êtes passés à l'exposition des « talents de Loubillé », nombre d'entre vous ont remarqué et admiré les boucles d'oreilles en origami : éléphants, poissons, papillons, chouettes...minuscules pliages.

Dans la boutique s'ajouteront à ses créations, des pochettes, des sacs en cuir, des gravures, des papiers mâchés et bien d'autres objets.

Il suffit d'aller jeter un coup d'oeil chemin de la fontaine Merlot « aux Ateliers d'Akusesari » tous les jours de 14h à 18h.

Il propose aussi des ateliers de son art à domicile. Renseignements : tél 06 58 49 56 54 ou sur le site <https://akusesaricreation.wixsite.com/akusesari> ou sur facebook : akusesari création

Rappelons que Cédrik anime chaque troisième mercredi du mois, des jeux à la bibliothèque.



En cette période où le prix de l'énergie ne cesse de monter, le chauffage pèse de plus en plus lourd dans le budget des ménages.

Quel que soit le combustible utilisé, le montant des factures s'envole...

Aussi, chacun de nous est tenté de mettre en pratique des méthodes, des « trucs », des astuces pour réduire les consommations.

Nous n'avons pas la prétention de décréter quelle est la bonne méthode (à supposer qu'il y en ait une !).

Nous nous bornerons à donner quelques pistes visant la recherche d'économies d'énergie.

Concernant la question de savoir si on doit éteindre ou pas son système de chauffage en cas d'absence, les avis des spécialistes, notamment ceux de l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME), sont partagés.

Pour les uns, l'économie réalisée en coupant son chauffage est pratiquement annulée par le surcroît de consommation au redémarrage de la chaudière qui doit « tourner à fond » pour faire remonter la température du logement.

Pour les autres, l'économie réalisée compense largement la dépense supplémentaire au redémarrage du système.

Qui a tort, qui a raison ?

Les deux peut-être car plusieurs paramètres doivent être pris en compte pour pouvoir apporter une réponse la plus pertinente possible.

En premier lieu, la durée de l'absence.

Si l'absence n'est que de 3 ou 4 jours maximum, il vaut mieux baisser sa température de consigne à 15 ou 16 °.

Au retour des occupants, le logement ne sera pas trop refroidi et le système n'aura pas de mal à faire remonter la température ambiante.

Par contre, si l'absence est plus longue, les

spécialistes recommandent de mettre la programmation de la chaudière - s'il en existe une - sur la position hors gel.

L'économie réalisée est, en général, supérieure au surcroît de consommation nécessaire au redémarrage du système.

Deuxième paramètre à prendre en compte : la qualité de l'isolation du logement.

Chacun peut comprendre qu'un logement bien isolé, avec des volets étanches fermés, va conserver beaucoup plus longtemps la chaleur sans avoir besoin que la chaudière ne se mette en route fréquemment.

Par contre, un logement mal isolé -et ne parlons pas des « passoires thermiques »- va entraîner des déperditions de chaleur que la chaudière va devoir fréquemment compenser, même avec une température de consigne de 15/16 °.

Peu souvent évoquée quand on parle du chauffage, la qualité de l'aération du logement

est un point qu'il ne faut pas négliger.

Ne serait-ce qu'intuitivement, chacun sait que dans la vie quotidienne, il existe de multiples sources d'humidité dans un logement : la respiration humaine, la transpiration, la présence d'animaux, les plantes d'ornement, la cuisine, la salle de bains...

Ne pas renouveler l'air dans son logement, et rester confiné au motif qu'il fait froid dehors, est une erreur trop souvent observée.

Sauf par temps très humide, il faut aérer son logement au moins 10 mn par jour en prenant soin d'arrêter les radiateurs électriques placés sous les fenêtres !

Comme nous l'indiquons en préambule, cet article n'a pas la prétention de proposer des solutions applicables à tous les cas de figure.

Il veut juste dire que même dans la Plume, nous pensons à ceux pour qui le chauffage risque de devenir un luxe qu'ils ne pourront plus se payer si la situation actuelle continue.





## Quand et pourquoi nourrir les oiseaux ?

La nourriture est indispensable pour affronter les basses températures or, c'est souvent à cette époque que les aliments sont les plus rares. L'énergie qu'ils dépensent pour trouver leur nourriture (quand ils en trouvent) est considérable et n'est pas toujours compensée par leurs maigres repas. Nous pouvons donc les aider en leur fournissant une nourriture d'appoint. Mais attention, une aide maladroite peut causer du tort aux oiseaux, il y a des règles à respecter.

## A quelle période commencer le nourrissage ?

Dès les premières gelées et l'étendre jusqu'au mois de mars lorsque l'hiver se prolonge. Réduire ensuite petit à petit les rations quand le temps se radoucit et que les oiseaux commencent à montrer des signes de territorialité.

## Quelle nourriture privilégier ?

Chaque espèce d'oiseau possède des besoins spécifiques. Le mieux est de choisir des mélanges de graines, qui conviendront à de nombreuses espèces quelle que soit la taille de leur bec. Les graines de tournesol noires, très riches en lipides sont particulièrement adaptées ainsi que des fruits blets (pommes, poires, raisins) ou maïs concassé.

Privilégier plutôt les graisses d'origine végétale, si possible à base d'huile de colza ou des pains de graisse à base de suif de bœuf.

Eviter absolument le lard salé, les restes de viandes, de fromage et les miettes de pain ainsi que le lait, ce qui pourrait causer des troubles digestifs mortels.

Enfin, ne pas oublier de leur mettre de l'eau, (à changer tous les jours en cas de gel). En effet, même en hiver, les oiseaux ont un besoin hydrique important, non seulement pour se désaltérer mais aussi pour nettoyer leur plumage.

## Pour ou contre le nourrissage des oiseaux à l'année ?

En France, on limite classiquement le nourrissage aux périodes de froid, notamment pour limiter la mortalité durant les périodes de gel prolongé.

À l'inverse, un apport alimentaire aidera de nombreux adultes à relever le challenge de l'élevage des jeunes. Une mésange charbonnière élève en moyenne entre 6 et 11 petits. Les deux adultes passent tout leur temps à chercher des insectes pour leurs petits. Un apport en graine leur permet de consacrer moins de temps à leur propre alimentation et donc, vraisemblablement, d'obtenir un meilleurs succès reproductif.

## Autre élément clé du nourrissage des oiseaux : la mangeoire.

Le mieux est d'installer des mangeoires en hauteur, sur un poteau ou dans un arbre, toujours hors de portée des prédateurs (des chats par exemple), et dans des endroits découverts pour que les oiseaux ne soient pas attaqués par surprise.

Il est important de nettoyer et désinfecter les mangeoires régulièrement afin d'éviter la transmission de maladies par les fientes ou les restes d'aliments. Les lieux de nourrissage étant des zones de contact entre les oiseaux, ceux-ci contractent plus facilement des pathologies (salmonellose...). Les mangeoires tables ou plateaux sont plus exposées aux risques d'infection que les distributeurs automatiques, et d'autant plus si vous nourrissez au printemps ou en été. **Le nourrissage estival exige en effet une hygiène parfaite**, la chaleur accélérant la dégradation de la nourriture, il faut être extrêmement vigilant à la prolifération des bactéries.

## BOUCHON DE LIEGE

Trop grand : pour utiliser un bouchon d'un diamètre supérieur au goulot de la bouteille, ne pas le taillader dans tous les sens mais, il suffit de prélever une petite languette de liège en biseau sur toute la longueur du bouchon qui s'adaptera ainsi au goulot.

Réutilisation : pour se resservir de bouchons déjà utilisés, les laisser tremper au préalable toute une nuit dans un bain composé de 9/10<sup>ème</sup> d'eau et d'1/10<sup>ème</sup> d'acide sulfurique.



Vers : Pour les amateurs de vin qui aiment mettre leur vin en bouteille : afin d'éviter que les vers ne viennent visiter les bouchons il est nécessaire de laisser tremper les bouchons dans un bain d'eau additionnée de crésyl ou de salicylate de soude (quelques milligrammes par litre). Si le mal est déjà fait, s'armer d'une seringue remplie de cire chaude que l'on introduit dans chaque trou.

## BOUCHON DE LAVABO OU BAIGNOIRE

Pour rendre l'étanchéité à un bouchon trop vieux et trop usé, le faire tremper quelques minutes dans du dissolvant ou de l'acétone pure. Laisser sécher et le rouler dans du talc.

## BOUE

Pour faciliter le retrait d'une trace de boue séchée sur un pull, enduire la tache avec du jaune d'œuf, rincer à l'eau et s'il reste des traces grasses, les ôter avec de l'alcool à 90°.

## BOUILLON

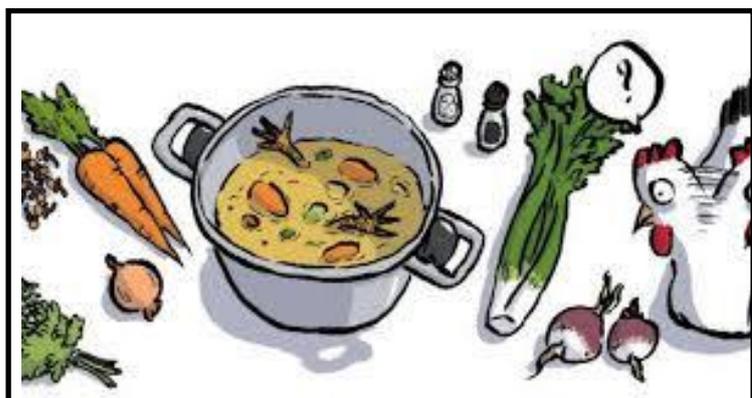
Pour donner une belle couleur dorée au bouillon, ajouter à la cuisson des pelures d'oignons ou même un oignon brûlé au four.

Pour dégraisser un bouillon de viande, le mettre au réfrigérateur pendant une nuit, la graisse va ainsi remonter en surface en se figeant, il ne restera plus qu'à l'enlever.

## BOUILLOTTE

Pour conserver une bouillotte en bon état pendant longtemps, quelques conseils :

- Ne jamais la remplir d'eau vraiment bouillante, ce qui à la longue attaque le caoutchouc
- Chasser l'air resté à l'intérieur avant de la reboucher,
- Avant de la ranger pour les mois d'été au fond d'un placard, après l'avoir fait sécher, talquer l'intérieur de la bouillotte ; le caoutchouc se fendillera ainsi moins vite.



## BOUQUET GARNI

Le bouquet garni idéal selon Paul Bocuse :

1 branche de thym / 2 branches de céleri / 3 gros brins de persil / 1 poireau fendu en deux / ¼ de feuille de laurier / 2 branches d'estragon.

## Un repas de fêtes pour 6 personnes

### Langoustines aux épices

#### Ingrédients

24 petites langoustines - 6 càs d'huile d'olive  
1 gousse d'ail - 1/2 botte d'estragon - 1 petit  
morceau de gingembre - 1/2 citron bio - pi-  
ment d'Espelette - fleur de sel.

#### Préparation

Préchauffer le four à 240°.

Ôter la tête des langoustines et le petit boyau.  
Décortiquer la membrane ventrale en gardant  
la carapace. Les couper en deux dans le sens  
de la longueur.

Râper le zeste du citron et ha-  
cher finement l'ail, l'estra-  
gon et le gingembre. Mé-  
langer le tout avec  
l'huile d'olive. Badi-  
geonner les langous-  
tines de ce mélange.

Placer au four 2mn maximum. Dis-  
poser les langoustines dans les as-  
siettes, arroser d'un filet de jus de ci-  
tron, saupoudrer de piment d'Espe-  
lette et de fleur de sel.

Servir sans attendre.

### Chapon aux truffes et aux marrons

#### Ingrédients

1 chapon d'environ 1,5kg - 1 pot de lamelles  
de truffe - 500gr de marrons - 500gr de  
pommes de terre grenaille - 100gr de miel -  
1/2 càc de poivre - 1 càs de sucre en poudre -  
fleur de sel.

#### Préparation

Badigeonner le chapon du miel. Le placer dans  
une cocotte avec la fleur de sel et le poivre.

Couvrir à moitié d'eau. Laisser cuire le chapon  
à couvert pendant 30mn. Ouvrir la cocotte,  
ajuster l'assaisonnement.

Ajouter les pommes de terre et poursuivre la  
cuisson 15mn.

Préchauffer le four à 210°. Placer les marrons

dans un plat allant au four et les faire cuire  
5mn.

Déposer le chapon avec les pommes de terre  
dans le plat des marrons. Saupoudrer le tout de  
sucre et enfourner 10 à 15mn pour que le cha-  
pon soit bien doré.

Dans la sauce restante de la cocotte, ajouter les  
lamelles de truffe. Lever les suprêmes et dé-  
couper le chapon.

Servir avec la sauce, les marrons et les  
pommes de terre grenaille.

### Panacotta aux agrumes et basilic

#### Ingrédients

60cl de crème liquide fleurette - 60gr  
de sucre - 2 mandarines - 1 citron  
vert - 1 citron jaune - 2 bouquets de  
basilic - 1 càs de poudre  
d'amandes - 2 feuilles de  
gélatine - 1 càs de jus de  
citron - 1 càs de vinaigre  
balsamique - huile  
d'olive au basilic - 1  
pincée de fleur de sel -  
poivre moulu.

#### Préparation

Plonger les feuilles d'un bouquet de  
basilic dans la crème et laisser in-  
fuser au moins 3h au réfrigérateur.

Laisser tremper les feuilles de gélatine dans de  
l'eau froide.

Chauffer le mélange crème et basilic, ajouter  
le sucre et la gélatine essorée. Remplir la moi-  
tié des verres de cette préparation, réserver 3h  
au réfrigérateur.

Mixer les feuilles de l'autre bouquet de basilic  
avec la poudre d'amandes, le jus de citron, le  
vinaigre balsamique et quelques gouttes  
d'huile d'olive, saler et poivrer. Peler à vif tous  
les agrumes et les séparer en quartier.

Sortir les verres du réfrigérateur. Recouvrir la  
panna cotta d'une fine couche de coulis au ba-  
silic. Dresser les agrumes dessus.



*Bon appétit et joyeuses fêtes*



## Ouverture de la mairie :

Lundi : de 9h à 12h

Mercredi et vendredi : de 14h à 18h

Pour rencontrer le maire ou un adjoint, il est conseillé de prendre RDV.



AGENCE POSTALE COMMUNALE

## Agence postale communale

Du mardi au vendredi : 10h - 13h

Le samedi : 9h - 12h

Accès à la bibliothèque possible les jours et heures d'ouverture de l'agence postale.



## Bibliothèque : Le mercredi de 15h à 17h

**JEUX** : 3ème mercredi de chaque mois de 14h à 18h et tous les mercredis des petites vacances scolaires.



Suivez l'actualité d'ABC sur sa page Facebook : ABC DE LOUBILLE



## Messe :

Horaires affichés à l'église ou se renseigner à la paroisse.



## Communauté de communes Mellois en Poitou

2 place de Strasbourg 79500 Melle

Tél : 05 49 290 290 - [www.melloisenpoitou.fr](http://www.melloisenpoitou.fr)



## Déchetterie de Chef-Boutonne (Route d'Aubigné) :

Eté : du 01/04 au 30/09	Hiver : du 01/10 au 31/03
Du lundi au samedi 9h30 à 12h - 14h à 18h	Du lundi au samedi 9h30 à 12h - 14h à 17h



## Gendarmerie de Chef-Boutonne (Espace Mérovée)

Tel : 05 49 29 80 05 ou composer le 17

Lundi et samedi : de 8h à 12h

Mardi : de 14h à 18h



## Permanence des pharmacies :

En cas d'urgence, s'adresser à la gendarmerie.

### Participent à l'élaboration et à la distribution de ce journal :

Jacqui Brown - Hélène Collet - Chantal et Christian Bory - Lesley Walsh - Martin O'Neill  
Françoise Thomas Collet - Gérard Collet - Kate et Neil Collins - Dominique Martinet

