



La Plume

Meilleurs vœux Janvier 2025 - N°259



Actualités du mois

11 janvier

Repas des seniors

17 janvier 18h

Vernissage Annie Liuzzi

18 janvier 14h30

LouB'Arts l'assemblée générale

19 janvier

11h réunion publique/vœux du maire

1 février 15h Dictée

Bibliothèque

Club des tricoteuses

8 et 22 janvier 14h à 17h

Club des jeux

15 janvier 15h à 17h

Papotage

29 janvier 15h à 17h

Yoga Le vendredi 14h 15h



Sommaire

Mot du Maire	2
Défi lecture	3
Exposition Annie Liuzzi	4
ABC - Martin	5
La vie du village	6
Oiseaux	7
Galette des rois	8
Recettes	9
De A à Z	10
Services pratiques	11
Noël avec la mère Noël	12



26, Grande Rue 79110 Loubillé

Tél : 05 49 07 80 15

Courriel : mairie-loubille@paysmellois.org

Site internet : www.loubille.fr

Page Facebook : Commune de Loubillé

Directeur de la publication : le maire de Loubillé



Village des artistes



Je remercie chaleureusement les personnes qui se sont présentées pour l'élection complémentaire qui a eu lieu en décembre. L'équipe municipale est de nouveau complète et je vous invite à retrouver les nouveaux conseillers à notre traditionnelle réunion publique, le 19 janvier prochain. Nous répondrons à vos questions et remarques, avant les vœux du Maire.

Les travaux de rénovation de la Grande Rue devraient débuter vers mi-Février. Nous espérons que la nouvelle salle associative sera opérationnelle avant le début de l'été. Nous vous tiendrons bien entendu informés au fur et à mesure de l'avancée des travaux.

Je présente à chacun d'entre vous et vos proches, mes vœux pour cette nouvelle année. Je souhaite de tout cœur qu'en 2025, il y ait moins de guerres dans le monde, moins de violences verbales ou physiques autour de nous. Plus de compréhension et de discussion, d'humanité entre chaque individu. Belles fêtes de fin d'année à tous.

La réunion publique aura lieu le 19 janvier à 11h suivie des vœux du maire à 12 h.

I warmly thank those who ran for the by-election, which took place in December. The council team is complete again and I invite you to meet your new councillors at our traditional public meeting that will be held on the 19th January. We will answer your questions and comments, before the New Year best wishes from the Maire.

The renovation work along Grand Rue should begin around mid-February. We hope that the new association's space will be operational before the beginning of summer. We will of course keep you informed, as the work progresses.

I wish each of you and your loved ones, a happy new year. I sincerely hope that, in 2025, there will be fewer wars in the world, less verbal or physical violence around us and more understanding and humanity between everyone. Happy end-of-year celebrations to you all.

The public meeting will take place on the 19th January at 11 a.m. followed by the mayor's wishes at 12 p.m.

LE DÉFI LECTURE D'ABC 2025

Parce que nous lisons souvent les mêmes types d'ouvrages, parce qu'il est difficile parfois de sortir de sa « zone de confort », ABC vous propose un jeu.

Le principe est simple :

- Vous venez chercher à la bibliothèque votre feuille de défi
- Vous choisissez un livre qui correspond à une des cases (nous sommes là pour vous aider)
- Vous lisez l'ouvrage et lorsque vous le rapportez une petite gommette est collée sur la case correspondante
- Vous avez un an pour relever le maximum de défis !

Un roman écrit par une femme	Un roman de moins de 200 pages	Un roman policier
Un album jeunesse	Un documentaire	Un livre avec un nom ou un prénom dans le titre
Un roman qui se situe dans un pays étranger	Une bande dessinée	Un livre qui pèse 500g (à 50g près)
Un livre dont le. Nom de famille de l'auteur a la même initiale que vous	Un livre issu du rayon fonds local	Un livre dont la couverture est très colorée

BONNE ANNÉE ET BONNES LECTURES !



Accès à la bibliothèque possible les jours et heures d'ouverture de l'agence postale et le mercredi de 15h à 17h



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

ABC DE LOUBILLE

LOUBILLE Bibliothèque

Exposition
ANNIE LIUZZI

Du 17 janvier au 11 mars 2025

Inauguration le 17 janvier à partir de 18h



Encadrement
Cartonnages
Dentelle «Pergamano»



Book reading with Martin

5

An enjoyable evening was had by all who came to listen to Martin O'Neill reading excerpts from his book, Page 99 by Joe Bancroft. In keeping with British Christmas traditions, mince pies were served along with red wine for the listeners to enjoy.

C'était une soirée amicale pour ceux qui sont venus pour entendre Martin O'Neill lire des extraits de son livre, "Page 99, de Joe Bancroft". Conformément aux traditions de Noël britanniques, des tartes à la 'mincemeat' ont été servies avec du vin rouge pour le plus grand plaisir des auditeurs.





AGENDA DES ACTIVITÉS D'ABC

Janvier, février, mars 2025

TRICOT de 14h à 17h

janvier 8 et 22
février 5 et 19
mars 5 et 19

JEUX de 15h à 17h

janvier 15
février 12
mars 12

PAPOTAGE de 15h à 17h

janvier 29
février 26
mars 26

YOGA avec Andrée Gerbaud

Tous les vendredis à 14h15

DICTEE

samedi 1er février à 15h
samedi 15 mars à 15h

EXPOSITION : ANNIE LIUZZI cartonnages, dentelles « pergamano » et encadrements

du 17 janvier au 11 mars 2025

Vernissage le 17 janvier à partir de 18h



LouB'Arts

L'assemblée générale aura
lieu le 18 janvier 2025 à
14h30 dans la salle des fêtes.

Les bénévoles de la Plume vous demandent d'excuser les erreurs commises dans le nom des conseillers municipaux élus au 1er tour :

Martine Lacroix, Jérémy

Romagné, Léonie Charieau.

Elus au 2ème tour : Marie-France Mineau, Laurent Aumand.



Bergeronnette des ruisseaux, petit oiseau au ventre jaune

Comme son nom l'indique, la bergeronnette des ruisseaux se rencontre près des cours d'eau vifs. Elle se reconnaît à son ventre jaune.

Fiche d'identité de la bergeronnette des ruisseaux

Elle appartient à la famille des passereaux de taille petite à moyenne, à longue queue, hautes pattes et doigts munis de grands ongles.

Description de la bergeronnette des ruisseaux

L'espèce présente un dimorphisme sexuel prononcé. En plumage nuptial, le mâle se reconnaît par sa bavette noire qui contraste fortement avec sa moustache et ses fins sourcils blancs. La tête et le dos sont gris-cendré tandis que le ventre et croupion arborent une couleur jaune. La femelle nuptiale ressemble au mâle, mais n'a pas de bavette noire, tout au plus quelques mini-taches grisâtres. Les pattes et les doigts sont rosâtres.

En hiver, le mâle perd sa bavette noire et ressemble alors à une femelle : les parties inférieures sont nettement moins jaunes, excepté au niveau des sous-caudales et les flancs sont blanchâtres. L'oiseau mesure environ 18 cm de long et pèse en moyenne 18 gr.

Distribution de la bergeronnette des ruisseaux

L'aire de répartition de la bergeronnette des ruisseaux s'étend des îles de l'Atlantique (Canaries, Madère, Açores) à la Sibérie puis toute l'Eurasie. Les populations eurasiennes vont passer l'hiver au sud, autour de la Mer Rouge, du Golfe persique, en Inde, en Asie du sud-est et en Indonésie. Les effectifs nord européens se déplacent habituellement vers le sud de l'Europe et l'Afrique du nord. L'espèce est sédentaire en Europe de l'ouest, comme en France où l'oiseau d'altitude descend simplement vers les vallées pour échapper aux rigueurs hivernales.



A suivre...



GALETTE DES ROIS A LA FRANGIPANE

2 disques de pâte feuilletée épaisse, 80gr de beurre, 80gr de sucre glace, 110gr de poudre d'amande,

1 œuf, 100gr de crème pâtissière.

Pour la dorure: 1 jaune d'œuf, 1cc de lait, 1cs de sucre glace.

Allumer le four à 180° et sortir le beurre.

Préparer la crème pâtissière avec : 50cl de lait, 50gr de sucre, 5 jaunes d'œuf, 50gr de beurre, 60gr de maïzena, 1 gousse de vanille fendue et grattée ou arôme vanille .

Faire chauffer le lait et y mettre la vanille. Laisser infuser. Battre les jaunes d'œuf avec le sucre en mélange moussieux. Ajouter la maïzena sans faire de grumeaux puis ajouter la moitié du lait tiédi. Remuer sans battre. Verser le reste du lait, remuer puis mettre sur feu doux et remuer avec une cuillère en bois jusqu'à épaississement. Passer le beurre en surface et mettre de côté.

Relever 100gr de cette crème pour la frangipane

Le reste peut accompagner un gâteau de crêpes ou un biscuit.

CREME FRANGIPANE

Travailler le beurre et le sucre glace puis ajouter la poudre d'amande remuer jusqu'à obtenir une crème souple. Incorporer la crème pâtissière. Garder au frais.

Sur une feuille de papier sulfurisé déposer un disque de pâte feuilletée. Déposer au centre la crème frangipane et l'étaler avec une cuillère à soupe en partant du centre et en laissant 2cm tout autour. Déposer la fève vers l'extérieur.

Déposer le deuxième disque de pâte feuilletée sur la crème, bien souder les bords et les marquer à la fourchette,

décorer le dessus selon votre inspiration, préparer la dorure avec le jaune d'œuf, le lait et le sucre glace. A l'aide d'un pinceau passer la dorure puis enfourner pour 20 à 30mn.

VIVE LE ROI !





MENU SCANDINAVE

OEUFS BALTIQUE

4 œufs, 250gr de crème fraîche, 1 pot d'œufs de lumps noirs et un de rouges, 1 citron jaune.

Casser les œufs un à la fois dans une tasse et les faire pocher dans une eau vinaigrée frémissante. Après quelques minutes retourner l'œuf et attendre la coagulation du blanc (le jaune doit rester coulant) les faire égoutter et les conserver au frais.

DRESSAGE

Sur une petite assiette ou mieux une coupe en verre, déposer 1cs de crème fraîche puis 1cuillère à moka d'œufs de lumps noirs puis une de rouges. Déposer l'œuf poché puis 1cs de crème étalée avec le dos de la cuillère. Terminer par 1cm d'œufs noirs et 1cm d'œufs rouges.



SAUMON AU GROS SEL SAUCE MOUSSELINE

1 saumon entier de 2kg (ou plus), 2 kg de gros sel, aneth, 1 petit chou-fleur, 6 pommes de terre, 3 carottes, 500gr de haricots verts, un citron jaune.

Pour la sauce: 1 œuf, 1 cc de moutarde, huile de tournesol, le jus d'un citron, sel et poivre. Battre le blanc en neige et l'ajouter à la mayonnaise. Conserver au frais.

Faire chauffer le four à 180°.

Préparer le saumon vidé mais pas écaillé.

Dans un plat allant au four faire un lit de gros sel, y déposer le saumon avec quelques brins d'aneth dans le ventre. Le recouvrir d'une couche de gros sel.

Cuisson: 40 mn environ (la durée dépend du poids du poisson). Le test pour déterminer que le poisson est cuit est de tenter de tirer sur l'arrête ventrale courte mais longue et épaisse, elle ne doit pas résister.

Faire cuire les légumes séparément et les garder au chaud. Au moment de servir retirer la couche de sel la conserver pour une autre fois. La peau de dessus s'enlève très facilement. Dégager le maximum de sel tout autour pour la présentation.

Servir le poisson accompagné des légumes et de la sauce.





COQUILLAGES

Pour rendre aux coquillages leur brillant et l'éclat de la couleur qu'ils ont sous l'eau, il suffit de passer sur la coquille un chiffon ou un coton imbibé d'huile minérale (la paraffine par exemple).



COR

Pour se débarrasser d'un cor douloureux ou d'un durillon, le recouvrir d'une compresse d'ail : Cuire au four une grosse gousse d'ail et en recueillir la chair. Renouveler les compresses plusieurs jours de suite jusqu'à disparition progressive du cor ou du durillon.

Il est possible de compléter ce traitement avec des bains de pieds à la vigne rouge : Faire bouillir pendant 15 minutes 2 poignées de feuilles de vigne rouge dans 1 litre d'eau. Faire un tremper les pieds dans cette décoction obtenue.



CORAIL

Le corail peut être rouge ou rose (appelé peau d'ange). Il peut aussi être blanc, noir ou même bleu. Ces derniers ont moins de valeur mais peuvent faire de jolis bijoux fantaisie.



Entretien des bijoux en corail : Leur faire prendre régulièrement un bain d'huile d'olive ou d'amandes douces qu'il est possible d'enrichir d'un peu d'essence de térébenthine (1 c-à-s d'essence de térébenthine pour 3 c-à-s d'huile). Les laisser tremper toute une nuit, les laisser égoutter et les lustrer avec une peau de chamois.

Plus les bijoux en corail seront portés, plus ils seront beaux car le contact de la peau les fait briller.



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 et bibliothèque

Du mardi au vendredi : 10h -13h

Le samedi : 9h - 12h

Permanence Bibliothèque : Le mercredi de 15h à 17h



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



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 09h30 à 12h - 14h à 18h	Du lundi au samedi 09h30 à 12h - 14h à 17h



Gendarmerie de Chef-Boutonne (Espace Mérovéa)

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.



Participant à l'élaboration et à la distribution de ce journal :

Chantal et Christian Bory - Jacqui et Adrian Brown - Hélène Collet

Kate et Neil Collins - Dominique Coutisson - Karine Daix - Paula Lassey - Sue Maxam

Martin O'Neill - Sylvie Patri - Christine Petrault - Françoise Thomas Collet - Lesley Walsh



Ce dimanche de décembre était attendu : le Père Noël faisait sa tournée dans le village ! Mais c'est la Mère Noël cette année qui est venue remplacer un Père Noël très occupé. Nous la remercions tous !

Le camion avait été décoré par ses assistants et accompagné des traditionnels chants de Noël, il s'est arrêté dans chaque maison pour offrir un cadeau aux trente-neuf enfants du village.

Hélas, le temps pluvieux et froid n'était guère propice à de longs moments avec les enfants. Ce qui était dommage mais ils nous ont tous joyeusement accueillis !

(Erwan et Nelson vos cadeaux vous attendent à la mairie ! N'oubliez pas !)