

Le Petit Journal de Montbrison



Au sommaire

<i>Infos Mairie</i>	<i>Page 1 à 2</i>
<i>La Souleïado</i>	<i>Page 2</i>
<i>Amicale Montbrisonnaise</i>	<i>Page 2</i>
<i>Poème de février</i>	<i>Page 3</i>
<i>Sudoku</i>	<i>Page 4</i>
<i>Recette</i>	<i>Page 4</i>

MÉMENTO

- **Mardi 7 février:**
Réunion publique

INFO MAIRIE

REUNION PUBLIQUE SUR LA GESTION DE NOS BIO-DECHETS

Au 31 décembre 2023, la nouvelle réglementation interdira de mélanger les bio-déchets de table avec les ordures ménagères. Ph. Ardoin et M. Danzer ont suivi le 2 décembre dernier une formation de Référent de Site pour aider les habitants de Montbrison à gérer au mieux leurs bio-déchets.

Il y aura 2 façons de procéder:

Créer son propre compost (en bac, en tas ou les 2) pour les particuliers qui ont du terrain.

Apporter ses bio-déchets de table dans des bacs spécifiques, mis en place sur les communes par la CCEPPG (Com Com Enclave des Papes et Pays de Grignan), pour les particuliers qui n'ont pas ou qui ne veulent pas avoir un compost chez eux.

Une réunion publique d'échange sera organisée le:
7 février 2023, 18h, à la Salle des Fêtes,

pour expliquer plus en détail cette nouvelle réglementation ainsi que sa mise en place. D'ici là, merci de ne pas utiliser les bacs mis à disposition au Point d'Apport Volontaire à côté des autres containers.

Pour toute question, contactez Philippe (06 65 16 31 90) ou Martine (06 45 84 51 37).

Maîtriser Internet avec le Pass Numérique 26

Le Département propose un chéquier-formations pour aider les Drômois à se familiariser avec les nouveaux usages numériques.

Savoir naviguer sur le web pour effectuer des démarches en ligne (impôts, CAF, emploi...) passer un appel vidéo pour échanger avec ses petits-enfants, réaliser un CV, faire un achat en ligne, envoyer un mail avec des pièces jointes, protéger ses données...

Des gestes quotidiens pour beaucoup, mais pas forcément évidents pour tous.

Pour lutter contre l'exclusion numérique et accompagner les personnes qui ne sont pas à l'aise avec les usages et les outils du numérique, le Département propose un chéquier-formations : le « Pass numérique 26 ». 7 000 chèques représentant 35 000 heures de formation sont disponibles.

Destiné aux Drômois de 18 ans et plus, le chéquier permet de s'inscrire à des modules, animés par des médiateurs, à suivre dans l'un des 25 espaces publics numériques labellisés participant à l'opération.

Au programme, des ateliers pour débiter ou approfondir ses connaissances.

Le « Pass numérique 26 » est à demander auprès des centres médico-sociaux ou des tiers-lieux participants.

Infos > passnumerique26.fr

LA SOULEIADO

Association Club "La Souleïado" inter Age

L'assemblée générale s'est tenue le vendredi 20 janvier en présence de 23 personnes, suivie par le partage de la galette des rois.

Nouveau bureau - Président : Robert Lansart. Secrétaire : Marie-Noëlle Barjavel. Trésorière : Sophie Drouot. Membres : Marie-Claire Leleux, Thérèse Adam et Christine Rambure.

Un programme d'activités a été proposé pour cette année 2023.

Il est décidé de faire tous les 15 jours le vendredi à 14H un après-midi de rencontres, jeux de cartes ou autres.

Rendez-vous pour débiter le vendredi 3 février à la salle des fêtes pour les jeux et pour un goûter crêpes.

Toute personne intéressée par les cartes et les crêpes sera la bienvenue.

Rendez-vous suivant le vendredi 17 février.

Une autre date décidée est le vendredi 21 juillet en soirée pour la fête des voisins : on partage son repas en famille et entre amis comme l'an passé dans la cour de l'école.

Rendez-vous habituel le jeudi à 14H pour une promenade sur les chemins de notre commune.

AMICALE MONTBRISONNAISE

La Présidente de l'Amicale Montbrisonnaise remercie les bénévoles venus en nombre participer au marché aux cardons. Rien ne serait possible sans eux. Merci aussi aux exposants et aux visiteurs qui ont pu bénéficier d'un beau soleil sans mistral.

Christine Rambure



POÈME DE FÉVRIER

DE L'OMBRE A LA LUMIERE

*Nous sommes les inventeurs,
D'un trésor rare et cher,
Nous les trufficulteurs,
Avec soin et lenteur,
Courtisons la Tuber,
Au coeur de notre terre...*

*Nous la mettons en lumière,
La sortons du brouillard,
Valorisons sa chaire,
Une glèbe sans escarre,
Un marbre de carrare,
Une star, un diamant noir...*

*Depuis Joseph Talon,
Nous pistons ce bonbon,
Esthétique champignon,
Issu de plantations,
La reine des podiums,
L'Universelle Mélanosporum...*

*De l'automne à l'hiver,
Avec nos chiens truffiers,
Nous traquons le brûlé,
Sur des sols calcaires,
Ou de molasse légère,
Au pieds des chênes verts...*

*Un super odorat,
Et des pattes légères,
Jamais ils ne se lassent,
De cette spécifique chasse,
De cet Art du cavage,
A la rabasse sauvage...*

*Et puis là à genoux,
Tout en délicatesse,
Nous rêvons d'extirper,
De nos vieux cavadous,
Le fruit d'une grosseur,
A l'infini finesse...*

*Soiffarde et capricieuse,
Puissante et mystérieuse,
Elle est très appréciée,
En pleine maturité,
Sur les plus grands marchés,
Et les tables étoilées...*

*Mais moi je la préfère,
En toute simplicité,
Sur tagliatelles râpée,
Ou omelettes parfumées,
Recettes de ménagères,
Et petits plats partagés...*

*Fruit de la patience,
Douillettement enlacé,
Elle incarne l'excellence,
Et vous prend dans sa danse,
Un doux voyage habité,
Entre luxe, calme et volupté...*

Flore



SUDOKU

						5	9	7
4				5		6	1	
			6	7				
	5			1	6			
		2	3		5	9		
			7	9			6	
				6	2			
	7	4		8				6
1	8	6						

Niveau : difficile

RECETTE

Brochettes de crêpes au saumon fumé

Infos pratiques

- Nombre de personnes 4
- Temps de préparation 25 minutes
- Temps de cuisson 12 minutes
- Degré de difficulté - Très facile
- Coût abordable

Ingrédients

- 125 g de farine
- 2 œufs
- 1,5 dl de lait
- 0,5 dl d'huile
- 200 g de fromage frais
- 6 tranches de saumon fumé
- 5 brins d'aneth
- sel et poivre

Préparation

1. Faites la pâte à crêpes en mélangeant la farine, les œufs entiers, le lait, 1 cuillerée à soupe d'huile et un peu de sel.
2. Faites cuire les crêpes 1 min par face sur une poêle bien chaude et graissée. Laissez-les refroidir.
3. Mélangez le fromage frais avec l'aneth ciselé, sel et poivre. Tartinez les crêpes avec cette préparation.
4. Recouvrez avec le saumon taillé en lamelles. Roulez les crêpes puis coupez en tronçons. Piquez-les sur des piques à brochettes et servez bien frais.

Prochain numéro du petit journal le **mercredi 1^{er} mars 2023****Dépôt des articles (impératif) avant le lundi 20 février 2023 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.comet consulter le petit journal sur site Internet : www.petit-journal-montbrison.comWebmaster créateur : Alain MONTLAHCUC - webmaster@petit-journal-montbrison.com : Joël MAILLOT

Le petit Journal de Montbrison N° ISSN: 1270 -1998 Responsable Rédaction: Séverine MAILLOT