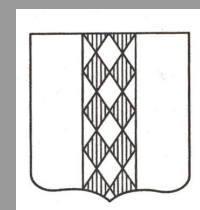


Joyeux
Noël



Moulézan Info



N° 88



<http://blog-mairiemoulezan.com>

D é c e m b r e 2 0 1 6



Le mot du maire

- **Dimanche 4:** Journée TÉLÉTHON.
- **Samedi 10:** Cinéma à 20h30 au foyer.
- **Mercredi 14:** Repas 3ème âge.
- **Samedi 17:** Arbre de Noël des enfants au foyer.
- **Dimanche 25:** Loto du Café de la Poste.
- **Mardi 27:** Lavage-Balayage des rues par Océan.
- **Samedi 31:** Réveillon du Comité des Fêtes.

« décembre de froid trop chiche, ne fait pas le paysan riche. »

Une année s'achève. Elle a été riche en événements nationaux et locaux qui ont tous eu des répercussions sur la vie de notre village. Je pense aux attentats qui se sont multipliés faisant toujours peser sur notre pays la menace djihadiste. Je pense à la restructuration territoriale qui a sonné le glas de notre région Languedoc-Roussillon. Je pense à la progression du chômage et des inégalités dans notre pays. Je pense à notre dette publique qui atteint des sommets et qui nous oblige tous à faire des efforts d'économie. Je pense au durcissement des conditions de vie de la jeunesse et au décrochage scolaire massif et persistant.... Ce sont ces défailances françaises qui nourrissent notre angoisse collective et qui favorisent l'extrémisme. Prenons y garde....

Au plan local, l'année 2016 aura été marquée par la disparition de notre communauté de communes « Leins Gardonnenque » malgré un combat de tous les élus pendant plusieurs mois. A partir du 1er janvier 2017 notre commune fera partie de l'Agglomération de Nîmes-Métropole. Qu'est-ce que cela changera pour nous ? A vrai dire, pas grand-chose..... Grâce à la pugnacité des élus de la Communauté de Communes, nous avons obtenu la création du Syndicat « Leins Gardonnenque » auquel Moulézan adhère. Cette structure reprendra la quasi-totalité des services auxquels vous étiez habitué (Crèches, enfance-jeunesse, TAP, culture, piscine, urbanisme, propreté des rues...). L'Agglo récupèrera les compétences liées au ramassage des ordures (Mais ce seront les mêmes véhicules et la même équipe qui œuvreront) et à la gestion des eaux usées.

Le cœur des décisions se déplacera vers Nîmes, mais l'équilibre créé par notre nouveau syndicat nous permettra de conserver notre identité rurale..... Jusqu'au prochain changement !

Le mois de décembre nous réunira plusieurs fois: Le téléthon mélangera réjouissances et solidarité au service de la noble cause qu'il défend. Le concert de Noël à l'église et l'arbre de Noël des enfants nous plongera déjà dans la féerie de cette belle fête. Le réveillon du 31 nous permettra de passer à 2017 en toute convivialité.

S'il me fallait résumer cette année 2016, je dirai comme Charles Baudelaire qu'"Une suite de petites volontés fait un gros résultat."

Toute l'équipe municipale vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année et vous donne rendez-vous le samedi 7 janvier à 16h30 pour les vœux de la municipalité. Bonnes vacances aux enfants et Joyeux Noël à Tous !

Très cordialement. Pierre Lucchini

Traditions

La tradition des desserts provençaux est attestée dès le 17ème siècle mais le chiffre treize est une invention plus récente, datant du 19ème siècle... La célébration de Noël dans notre région garde un caractère de fête religieuse et familiale. Le réveillon de Noël, ne peut se concevoir sans les 13 desserts traditionnels. Les 13 desserts symbolisent, au moment de la Cène, Jésus entouré de ses 12 apôtres. Mais regroupe aussi différents symboles, comme celui de quatre ordres religieux mendiants, la coutume de rompre la pompe à l'huile, en souvenir du "pain rompu" par le Christ. Les fruits d'Afrique font référence aux Rois Mages, les nougats, blanc et noir, représenteraient le bien et le mal.

Les 13 desserts sont présentés sur une même table. Ils sont normalement dégustés accompagnés de vin cuit. Leur composition est la suivante:

La pompe à l'huile (ou le gibassié ou la fougasse), **le nougat blanc** et **le nougat noir** aux amandes, **le cédrat confit**, **la pâte de coing**. « li pachichoi », les mendiants, en rappel aux ordres religieux et à la couleur des robes portées par ces ordres mendiants : **Les noix**. Elles représentent l'ordre des Augustins (On peut également mettre des noisettes). **Les amandes**. Elles représentent l'ordre des Carmes. **Les figues sèches**. Elles représentent l'ordre des Franciscains. **Les raisins secs**. Ils représentent l'ordre des Dominicains. **Les poires** d'hiver, **les pommes**, **les oranges** (« lis arange ») et/ou mandarines, clémentines, **les dattes** « li dâti » que l'on peut les farcir de pâte d'amande.

Les 13 desserts de Provence sont servis à la fin du réveillon, au retour de la messe de Noël. Toutes les friandises sont installées sur un plateau unique et chacun pioche en fonction de ses goûts dans l'assortiment. La tradition, qui ravira les gourmands, veut que l'on mange un peu de chaque dessert pour s'assurer bonne fortune pendant toute l'année.



Téléthon 2016

Dimanche 4 décembre, pour la 4ème fois, Moulézan participera au Téléthon. Tout au long de la journée, à

partir de 10h, de nombreuses animations sont prévues sur la place de la mairie et dans le village.

Le matin: Nombreux jeux pour enfants et adultes, stand de vente d'objets du téléthon, vente de pop-corn, course dans le village pour enfants et adultes (Inscription à partir de 9h30-Départ 10h pour les enfants et 10h30 pour les adultes), Petit déjeuner du terroir (Moules, huitres, pâtée, vins de pays).

Déjeuner: Sanglier en daube ou en papillote cuit sur la braise accompagné de ses légumes -Hors d'œuvres et desserts (5 €)

L'après-midi: Concours de boules et loto/loterie

Tout au long de la journée: buvette au Café de la Poste et au foyer. Urne à dons.

Venez nombreux.... C'est pour une bonne cause. L'intégralité de la recette sera versée à l'AFM Téléthon. Chaque don en chèque donnera lieu à une réduction d'impôt sur les revenus.



Cinéma : 5€

Avec le concours de la Communauté de Communes.



Cinéma

Brice 3 - Moulézan samedi 10 décembre à 20h30.

Brice est de retour. Le monde a changé, mais pas lui. Quand son meilleur ami, Marius, l'appelle à l'aide, il part dans une grande aventure à l'autre bout du monde... Les voyages forment la « jeunesse » mais restera-t-il le roi de la casse ? On rit beaucoup....

Moi, Daniel Blake - Sauzet samedi 17 décembre à 20h30 (Palme d'or Cannes)

Pour la première fois de sa vie, Daniel Blake, un menuisier anglais de 59 ans, est contraint de faire appel à l'aide sociale à la suite de problèmes cardiaques. Il se voit signifier l'obligation d'une recherche d'emploi sous peine de sanction. Daniel va croiser la route de Katie, mère célibataire de deux enfants qui a été contrainte d'accepter un logement à 450km de sa ville natale pour ne pas être placée en foyer d'accueil. Pris tous deux dans les filets des aberrations administratives de la Grande-Bretagne d'aujourd'hui, Daniel et Katie vont tenter de s'entraider...

Noël des enfants du village

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★
 ★ Les petits Moulézanais (de la naissance au ★
 ★ CM2) recevront bientôt dans leurs boîtes ★
 ★ aux lettres une invitation du père Noël qui ★
 ★ les conviera au foyer, accompagnés de ★
 ★ leurs parents, le samedi 17 décembre à ★
 ★ partir de 14h45 pour regarder un film, ★
 ★ recevoir un petit cadeau, partager un ★
 ★ gouter et accueillir le Père Noël! ★
 ★ Les mamans qui le désirent pourront ame- ★
 ★ ner un petit gâteau ! Merci. ★
 ★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★



La vie du village

N'oubliez pas nos commerçants pour les fêtes... « L'épicerie Les 4 saisons », « La Gourmandine », « Le café de la poste », Le caveau « Les co-teaux de la Courme ». Notre village se serait pas ce qu'il est sans eux. Ils proposent tout ce qu'il faut pour agrémenter vos fêtes de fin d'année et vous éviterez ainsi la cohue des magasins de Nîmes ou d'Alès.....

Le 25 décembre 2016 et le 1er janvier 2017 après-midi, le Café de la poste organise un loto. Venez nombreux profiter d'une atmosphère conviviale et gagner de nombreux lots composés par Nathalie et Florine.

Illumination de Noël dans le village à partir du lundi 12 décembre....

Concert de Noël dimanche 11 décembre à 16h30 par la chorale de Redessan.

Un programme de chants ayant pour thème Noël.

♦ **Civisme:** Encore trop de crottes de chiens dans les rues et sur les places du village. Propriétaires, faites un effort ! Des sacs à crottes sont disponibles à la mairie. Encore trop de véhicules qui se garent sur des emplacements non autorisés... Attention à la fourrière et aux amendes !

Prochain ramassage des encombrants le jeudi 5 janvier 2017... Prévenez la mairie.

 * Le samedi 31 décembre, le comité des *
 * fêtes organise un réveillon au foyer à *
 * partir de 20h pour passer agréable- *
 * ment de 2016 à 2017. Réservez cette *
 * date. Menu, prix et inscription seront *
 * communiqués prochainement. *

Messe de Noël le 25 décembre à 10h30 à l'église Sainte Croix de Moulézan.

Infos Mairie

Le secrétariat de mairie sera fermé du 26 au 30 décembre. Une permanence se tiendra le **30 décembre de 14h à 16h** pour l'inscription sur les listes électorales des derniers retardataires.

Se munir d'une pièce d'identité et d'un justificatif de domicile. Sans inscription cette année, le vote en 2017 pour les élections présidentielles et législatives sera impossible.

Ramassage des ordures ménagères: Vous avez constaté que les camions ramassent les sacs d'ordures dès 8h30 le matin. Parfois des sacs sont sortis à 9h30/10h00. De ce fait, ils ne sont pas ramassés (Si cela arrive, prévenir la mairie). Il vous est donc demandé, surtout le lundi et le vendredi matin, de **sortir vos sacs d'ordures dès 8h00** (Pas la veille non plus à cause des animaux qui rodent la nuit).

Présentation des vœux à la population par le Maire et le Conseil Municipal **samedi 7 janvier 2017 au foyer à 16h30**. Nous en profiterons pour déguster la galette des Rois et fêter la nouvelle année.



MARCHE DE NOËL DE L'A.P.E.

L'Association des Parents d'Élèves organisera un marché de Noël le samedi 10 décembre de 10h à 18h au foyer de Domessargues.

Le Père Noël sera présent et vous pourrez faire des photos avec les enfants. Tombola organisée par l'APE.

Taxe d'assainissement: Certains n'ont toujours pas réglé leur taxe d'assainissement du premier semestre 2016. Pensez donc à le faire... très prochainement.



Infos en mairie

Ecole, garderie, microcrèche, bibliothèque



Les menus de décembre à la cantine de Domessargues



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
05 Au 09	Salade verte Quenelles sauce nantua Riz safranée petits oignons Fromage blanc Confiture	Salami Bœuf bourguignon Purée de courges Cantafrais Fruit de saison	Taboulé Poulet façon poule au pot et ses légumes Petit moulé ail et fines herbes Compote	Betteraves vinaigrette Betteraves vinaigrette thon Coulommiers à la coupe Fruit de saison
12 Au 16	Salade de pommes de terre Poisson pané et citron Poêlée forestière Petit suisse sucré Fruit de saison	Carottes râpées Chipolatas Lentilles Fromage Fruit de saison	Repas de Noël Salade de jeunes pousses Sauté de canard -Pommes pin Fondant au chocolat Chocolats de Noël clémentine	Chou blanc et dés de gouda Omelette Haricots verts persillés Riz au lait

► Pendant les vacances de Noël la bibliothèque sera fermée.

Idée recette du mois...La bûche de Noël au chocolat

Découvrez cette recette de bûche de Noël. La traditionnelle bûche pâtissière familiale que faisaient nos grand-mères



Gâteau roulé: travailler ensemble 4 jaunes d'œuf avec le sucre et le sucre vanillé. Quand le mélange est crémeux, ajouter un œuf entier, et travailler quelques minutes à la spatule. ajouter peu à peu la farine au mélange, puis les blancs battus en neige ferme d'une main légère. Appliquer un papier sulfurisé, légèrement beurré, sur une plaque rectangulaire, et étaler la pâte régulièrement. Mettre à four chaud (200°C, thermostat 6-7) pendant 10 minutes. Sortir le gâteau, le retourner sur une surface froide, sans enlever le papier et le recouvrir d'un torchon (ramolli par la vapeur, il sera plus facile à rou-

ler).

Crème au beurre: faire fondre le sucre dans l'eau sur feu doux pour obtenir un sirop épais. Verser lentement le sirop chaud sur les jaunes d'œuf sans cesser de remuer avec un fouet jusqu'à complet refroidissement. Rajouter le beurre ramolli en pommade, et mélanger afin d'obtenir une crème lisse. Partager la préparation en deux. Parfumer une moitié avec le café (ou un autre parfum), l'autre avec le chocolat fondu dans un peu d'eau.

Pour finir, montage : retirer le papier sulfurisé du gâteau. Tartiner de crème au café, et rouler le tout dans le sens de la longueur. Egaliser les extrémités, qui serviront à confectionner des «nœuds». Recouvrir de crème au chocolat, rajouter les «nœuds», et imiter l'écorce à l'aide d'une fourchette tirée délicatement sur la longueur. Décorer à votre guise. réserver au frais

