

# Une feuille pour Agris N° 83 décembre 2016

Comité de Rédaction : Liliane Bénito (05.45.63.95.14) [benito.raymond@neuf.fr](mailto:benito.raymond@neuf.fr); D. Lauseur (06.10.78.19.03) [lauseur.d@wanadoo.fr](mailto:lauseur.d@wanadoo.fr)

## Question de Curiosité : un équipement utile

L'aviez-vous remarqué ?

Cet habitant *ne perd pas le Nord* et surtout *sait d'où vient le vent*, ce qui n'est pas chose facile.



## Réponse à la Question de Curiosité du n°81

Dans la feuille n° 82 le rédacteur avait joué avec les mots pour suggérer le nom du propriétaire de la plume photographiée.

Avec un nouveau jeu de mots la voici ainsi dé-

### Peinte ad-

mirable figure géométrique !

*« Sur fond gris, des tâches claires bordées de cernes noires disposées de part et d'autre de la tige, par trois dans la partie la plus large puis par deux enfin seules aux extrémités, je suis la*

### Pintade

## Petite histoire d'Agris : Conseil municipal

CM de décembre

Séance extraordinaire du 17 décembre 1934

M. le Maire expose au Conseil que le Cimetière actuel est déclassé depuis 1890 et que c'est par ignorance de la situation de ce Cimetière que les inhumations ont été tolérées par l'Administration soit dans la terre ou dans des tombeaux construits par les propriétaires à leurs risques et périls.

Il est possible que dans un temps plus ou moins éloigné, ce champ de repos de nos chers morts sera interdit en raison de sa proximité avec les maisons voisines, alors que deviendront tous les tombeaux édifiés ? Ou il faudra continuer à y déposer les cercueils ou bien les faire réédifier dans un nouveau cimetière au frais des familles puisqu'il n'y a eu jamais d'autorisation de bâtir délivrée par la Mairie, ou l'achat de terrain dans le cimetière actuel.

En présence de cette perspective à envisager, le Conseil émet le vœu le plus formel que si le cimetière est déplacé plus tard celui qui existe actuellement ne sera pas touché, vendu ou réduit en place publique et par respect pour nos morts qu'en aucun cas l'Administration ne pourra obliger le transport des dits monuments dans un nouveau cimetière.

## Vie pratique: ne pas mettre les gants-anti chaleur

pour manier, même un instant, du bois allumé. Ils protégeront vos mains d'une brûlure durant cet instant mais pourront garder, à votre insu, une minuscule braise. Ensuite, ils prendront discrètement feu sur le support où vous les aurez posés. (vérifié !)

## Association Récréagris



Vous êtes cordialement invités à assister à l'Assemblée Générale de Récréagris le vendredi 9 décembre à 20h30

à la Bibliothèque

### Ordre du jour

bilan des activités 2016

bilan financier

projets 2017

questions diverses



## Time and Money (le temps et l'argent)

D'après une idée originale de T.Bournel

En Normandie, lors du débarquement de juin 1944, les services de la trésorerie des armées alliées mettent en circulation des billets imprimés aux Etats-Unis dont le cours légal commence le 28 août 1944. Ces billets sont des billets complémentaires durant la libération, on les nomme ainsi parce qu'ils servent d'avance provisoire au trésor français.

Voici un des 2 modèles de billet d'impression américaine : au recto l'inscription « série de 1944 », la valeur faciale en toutes lettres (par exemple cinq francs) et « émis en France » ; au verso la représentation d'un drapeau français.



[https://www.google.fr/search?q=valeur+billet+5+francs+1944&lr=&hl=fr&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKewi1ztvg1abQAhVECB0KHc2FBa8Q\\_AUICsqC&biw=1292&bih=838&dpr=0.9](https://www.google.fr/search?q=valeur+billet+5+francs+1944&lr=&hl=fr&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKewi1ztvg1abQAhVECB0KHc2FBa8Q_AUICsqC&biw=1292&bih=838&dpr=0.9)

## Patrimoine : les Charentaises

Elles sont nées à Angoulême au temps de Louis XIV. La ville s'étant spécialisée dans la confection de manteaux en feutre pour la marine royale, ses habitants récupéraient les chutes pour s'en faire des chaussons...Les « silencieuses » comme on les appelait à l'époque, faisaient un tabac à la Cour : leurs patins de feutre évitaient aux domestiques d'arriver avec leurs gros sabots ! Perfectionnées par les cordonniers de la région, les charentaises ont continué à se porter au fil des siècles...Aujourd'hui, elles se vendent dans le monde entier...Curieusement, elles n'ont pas perdu leur petit côté aristocratique : Lady DI en avait offert, paraît-il, à toute sa famille... D'après le Guide Le Routard Poitou Charentes.

## Conte : le tracé de la Charente (fin)

Le conte, après avoir dépeint un fleuve bondissant, se faisait l'écho d'une taquinerie qu'il envoyait à sa voisine qui ne va pas d'elle-même à la Mer mais se rallie à la Loire.

Plutôt que de nommer cette voisine, une piste était donnée grâce à un vœu « Faites qu'il n'ad-

**viennne**

plus que des voisines soient privées de la Mer ».

Evidemment **Vienne** était la réponse.

D'ailleurs Vienne et Charente sont à Roumazières tellement proches (2,5 km) que le passager de la ligne ferroviaire Limoges Angoulême a l'impression de toujours longer le même cours d'eau et c'est un vrai plaisir.

## Acceptez nos Vœux pour les Fêtes ! avec une Vidéo sur un Héros réconfortant !

Cette vidéo peut être vue sur internet (rechercher: Naples maestro de la Boxe).

Quelques mots, le reste étant à apprécier seul !

*C'est une ville du Sud de l'Italie à forte délinquance juvénile,*

*et un homme qui incite ces jeunes à devenir boxeurs professionnels.*

*Le matin, dans les rues, il est l'ainé qui relance des jeunes inoccupés et va sous les fenêtres de ses élèves -filles et garçons- pour leur rappeler avec insistance l'entraînement de l'après-midi.*

*La journée, il les entraîne sans « tendresse ».*

*Les jeunes suivent et échappent à la criminalité.*

*Grâce à eux, l'Ainé en oublie son âge -77 ans- et ne pense pas à s'arrêter !*

## Recette : Feuilleté de foie gras aux pommes

**Préparation** : 30 minutes

**Cuisson** : 30 minutes

**Ingrédients** (pour 4 personnes)

4 escalopes de foie gras de [canard](#) cru

8 tranches de pain de campagne

2 grosses pommes

15 cl de fond de volaille

15 cl de vin blanc

90 g de beurre

1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique

sel, poivre, persil

**Préparation** : Préchauffer le grill du four et faire dorer les pommes évidées et coupées en 8 rondelles dans 30 g de beurre chaud sur les deux faces. Poivrer et réserver au chaud. Badigeonner les tranches de pain avec 20 g de beurre fondu, enfourner et laisser dorer sous le grill. Faire cuire à sec, dans une poêle antiadhésive, les escalopes de foie gras coupées en deux 30 sec par face, à feu très vif. Saler, poivrer. Enlever la graisse de cuisson. Laisser réduire de moitié le vin blanc et le fond de volaille puis incorporer en fouettant le reste de beurre et un filet de vinaigre balsamique. Alternier sur chaque assiette : 1 tranche de pain, 1 rondelle de [pomme](#), 1 morceau de foie gras, renouveler l'opération. Servir aussitôt, décoré de persil et nappé de sauce.

## Agenda de décembre

= 3 Téléthon (feuille jointe)

= mi-mois : préparation publique du N° 84