

« Ne vous trompez pas ! Si je ne suis pas imprimée en **jaune**, je suis bien votre

Feuille pour Agris n°89 de juin !

Je me suis **habillée de mauve**, couleur de la **sérénité**,

Pour montrer dans quel état d'esprit j'attends

Fin juillet la perte de mes protecteurs et la possible arrivée de leurs successeurs »

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

Petite histoire d'Agris : Conseil municipal

Session extraordinaire du 18 juin 1945

Le maire rappelle à l'Assemblée que le bail passé avec M. l'Abbé Rocher, curé de rivières, chargé du service religieux d'agris, concernant la location du presbytère, prend fin le 1^{er} juillet 1945 et qu'il y a lieu de renouveler le dit bail avec M. l'Abbé Lessage, curé de Brie la Rochefoucauld et successeur de M. l'Abbé Rocher.

Le conseil après avoir délibéré donne pleins pouvoirs à M. le Maire pour l'établissement au nom de la commune d'un nouveau bail.

Réponse à la question : *Quel saut fit le cheval ?*

A Agris, un cheval excité de passer d'un pré à son voisin ne cessa de courir que pour faire un magnifique saut en extension simultanée.

D.L a comparé ce qu'il en avait vu (de 3/4 arrière à 15 m), pattes avant vers l'avant mais certainement pliées aux genoux, pattes arrière presque parfaitement tendues vers l'arrière, avec les photos ci-dessous. Ce saut était une *cabriole* (« *Larousse* »), aussi bien réussie que celles de Saumur avec le *mérite supplémentaire* d'avoir été exécutée *sans l'aide de l'homme*.



Bravo au cheval d'Agris !

Patrimoine vivant : artisanat chez nous



Association Récréagris: Vide-étagères Samedi 10 juin de 9h à 12h à la Bibliothèque d'Agris. Des livres plus anciens ou en double, des albums pour enfants, des ouvrages à thématiques diverses, ont été triés et sont proposés à la vente : 1€ le grand livre, 0,50 € le petit. Accueil avec boissons et gâteaux.

Cette animation permet de donner une seconde vie aux livres, de discuter de lectures, d'échanger des ouvrages avec d'autres bibliothèques, de financer des projets comme la venue d'auteurs ou d'une troupe de théâtre.

Contact : L.Bénito (05.45.63.95.14).

Le renouvellement de la Feuille pour Agris (4)

Aspects quantitatifs de la mission

Le plus *souhaitable* pour cette mission serait, **comme aujourd'hui**, d'avoir à écrire une *quantité modérée d'articles* et de procéder à une *distribution dans tout le village pour que la « Feuille » soit bien représentative de celui-ci*.

Une **charge modérée** : une page A4 tous les mois (pour rester d'actualité) ce qui nécessite une équipe de 3-4 personnes à son démarrage et de seulement 2 après rodage se réunissant une fois par mois pour sélectionner les propositions à retenir.

Pour fixer les idées, les 54 premiers numéros furent assurés par L. Bénito, M. et M. Ribière et D. Lauseur avec le renfort d'I. Sicaire pour 22 numéros tandis que les numéros actuels sont produits par L. B. et D. L.

Une **distribution dans tout le village** : il faudrait que la relève se fasse encore avec *l'aide de la Municipalité et d'une équipe de conseillers et de bénévoles* (subvention, investissement humain pour la distribution), et, pour cela, que la nouvelle équipe rédactionnelle puisse assurer la régularité de la parution de la « Feuille ».

En juillet la Feuille Jaune s'arrête !

Alors organisons une soirée festive pour conclure ces 7 ans ½ de rédaction par des échanges d'anecdotes, d'impressions, de regrets...

RDV le samedi 1 juillet à 19 heures30 à la salle du stade d'Agris.

Chaque personne (ou couple ou famille) apporte un plat (entrée / dessert au choix) et tout est mis en commun pour un buffet.

Récréagris (association sous couvert de la Feuille pour Agris) offre les boissons et le pain.

S'inscrire obligatoirement auprès de Liliane Bénito : 05.45.63.95.14 (avant le 28 juin)

Origine d'un nom de famille : **Walt Disney** :

En 1066, deux soldats **normands**, Hugues et son fils Robert, participent à la **conquête d'Angleterre**. Après la conquête, Hugues et son fils décidèrent de rester sur le sol anglais. Au fil des ans leur nom *d'Isigny* s'anglicise et se transforme progressivement en « Disney ». L'hypothèse la plus couramment utilisée, voudrait que la famille de Walt Disney soit une branche de la famille Disney d'Angleterre.

Patrimoine : *les loges à pigeon*

Une tradition rurale affirme que le nombre de loges à pigeon dans les murs d'une propriété indiquait la puissance de celle-ci. Un charentais avança d'ailleurs une hypothèse assez logique.

Plus étaient grands les champs de graminées, plus de pigeons pouvaient en profiter, plus le droit du propriétaire sur eux se justifiait : il devait seulement leur offrir assez de loges !

Ami(e) lect(eu)r(ice), avez-vous d'autres idées ?

De Karine Richeboeuf : Chers habitants d'Agris,

A vous qui lisez ces quelques lignes, je suis Karine, l'une des secrétaires de la mairie d'Agris, et je souhaitais vous dire au-revoir car, après environ 9 ans ½ passés ici, je pars pour de nouvelles aventures dans une autre collectivité.

Parmi vous, certains ne me connaissez pas et d'autres, oui... pour chacun d'entre vous, une pensée. Durant ces années, j'ai eu beaucoup de plaisir à venir travailler pour vous accompagner dans vos démarches, vous renseigner, vous conseiller et cela, avec le sourire.

La richesse de notre mission en mairie l'est grâce à vous, c'est le service Public.

Dans un monde où les réseaux virtuels sont de plus en plus présents, nous devons conserver et préserver cette proximité « réelle ».

J'espère avoir su répondre à vos attentes et vous assure garder longtemps en mémoire, les jolis souvenirs de mon passage à Agris.

Je vous souhaite le meilleur et vous remercie pour ces échanges qui nous font devenir plus grands.

K. R.

Recette : **Tarte au thon et à la tomate**

Ingrédients (pour 6 personnes) :

1 **pâte Brisée**

2 boîtes de thon (soit 200 g en tout)

3 **tomates** (selon grosseur)

4 œufs

1 petit pot de crème fraîche

sel, poivre, herbes de Provence

Préparation

Etaler dans un moule la pâte Brisée. Dans un saladier, mélanger les œufs battus en **omelette**, le thon émietté, la crème fraîche, le sel et le poivre. Verser le tout sur la pâte.

Couper en rondelles les tomates et les disposer sur le mélange thon/œufs. Parsemer le dessus d'herbes de Provence.

Mettre au four pour 30' à thermostat 7 (210°C).

Déguster tiède avec une salade.

AGENDA de juin : (le 10 : voir ci-dessus)

= mi-mois : préparation du n°90