

Dictons

Saint Marc mouillé au petit jour,
C'est la pluie pour tout le jour

Question de Curiosité



Regardez-bien ! Dans quel ancien numéro de la Feuille aviez-vous vu cet arbre, et sous un autre angle, avant qu'il ne subisse le grand nettoyage de Printemps qui le rend à peine visible au premier plan de cette photo ?

Courrier des lecteurs : que d'eau

L'équipe remercie les personnes qui ont bien voulu chercher et qui finalement suivent son propre jugement, à savoir qu'aucune réponse n'est à faire.

En effet :

il s'agirait des démêlés d'un habitant avec son village, qui aurait habité, il y a quelques siècles, la grotte du casque d'Agris (ce qui explique le vocabulaire vieillot employé dans le courrier et le « croquis »).

Le courrier a dû être trouvé dans une poche de tourbe de la Bellonne où il s'était bien conservé et porté anonymement à l'équipe de la « Feuille »

ou bien d'un poisson d'Avril.

L'équipe a finalement pris la lourde responsabilité de se ranger à l'avis de sa majorité et de conclure qu'il s'agissait bien d'une plaisanterie !

Petite histoire d'Agris

Les cloches de l'Eglise Saint Caprais Grâce à Mme Condat qui a contacté David Richard, responsable des Archives historiques du Diocèse d'Angoulême, voici, à l'occasion de Pâques, l'histoire des cloches de l'Eglise d'Agris, notice tirée de l'ouvrage de l'abbé NANGLARD, Les cloches des églises du diocèse d'Angoulême.

La première cloche de l'Eglise Saint Caprais a été bénite en 1733, avec cette inscription : « J'ai été refaite par les soins de Mre Michel Caroy, curé d'Agris.

A été parain Mre Jean Gervais, escuyé, conseiller du Roy, lieutenant criminel d'Angoumois, seigneur haut moyen et bas justicier d'Agris, la Rochette, Jauldes, St Ciers et aultres en partie ; et maraine Marie-Thérèse Lemercier, dame de la Borde et de la Trémoville ».

Elle pesait 748 livres. Fêlée en 1868, elle a été remplacée en 1912 par la suivante.

Cloche de 460 kilos, diamètre 0.93, donnant le sol, bénite le 12 avril 1912 par M. Arthur Soumagne, curé de Mainzac. Voici son inscription : « J'ai été bénite en 1912. Sa Sainteté Pie X étant pape, Mgr Arlet évêque d'Angoulême, M. Auguste Duvieux curé d'Agris, M. Jean Grignon maire de la commune et M. Gabriel Fournier adjoint. J'ai eu pour parrain M. Jean Bois et pour marraine Anne Bois, veuve Declie. Je me nomme Jean-Anne. G.Bollée, fondeur à Orléans ».

Patrimoine: Lundi 1^{er} avril

C'est le lundi de Pâques !

Sa date est variable et depuis le concordat il est resté férié. Il correspond à la résurrection de Jésus.

Voici quelques coutumes de cette journée :

En Pologne, les gens s'aspergent d'eau les uns les autres, symbole de la vie.

En Hongrie, les garçons aspergent les filles de parfum. Ceci porte chance. En récompense, ils reçoivent de l'argent ou des œufs de Pâques.

En Angleterre, les jeunes gens vont de maison en maison en transportant une chaise décorée de fleurs. Quand une fille s'assoit dessus, ils la soulèvent trois fois en l'air pour lui porter chance. Elle les remercie en les embrassant ou en leur donnant de l'argent.

En Italie, il est coutume de préparer un pique-nique à la campagne en famille et c'est l'occasion de manger les œufs décorés l'avant-veille.

Dans le sud de la France, il est coutume d'organiser un pique-nique réunissant famille et amis, avec comme plat principal une

grande omelette faite avec les œufs de Pâques.

Chez les pieds noirs d'Oranie, le repas de cette journée se constitue d'un gazpacho pied noir suivi de la mouna (brioche en forme de dôme ou de couronne) et du lancer des bilochas (cerfs-volants de roseau et de papier cristal).

Les plaisirs de la table

Nids d'hirondelles

Temps de préparation : 45 mn

Temps de cuisson : 15 mn

Ingrédients (pour 4 personnes)

+ 2 œufs

+ 8 pommes de terre moyennes

+ 3 carottes

+ 400 gr de haricots verts

+ 1 gros oignon

+ 2 escalopes (dinde ou veau)

larges et fines

+ 2 tranches de jambon

+ Lait

+ 25 cl de vin blanc sec

+ 2,25 l de bouillon de volaille

+ huile d'olive

+ thym, laurier

+ sel, poivre

+ ficelle culinaire

Préparation de la recette :

Mettez les œufs à cuire pour qu'ils soient durs, pendant ce temps, mettez les haricots verts dans 2l de bouillon bouillant. Quand ils sont devenus tendres, réservez-les au chaud dans un plat de service et remplacez-les dans le bouillon par les carottes émincées en petits bâtonnets que vous laisserez également cuire 20 mn. Réservez au chaud.

Ecalez les œufs durs, enveloppez-les dans les tranches de jambon et entourez le tout par les escalopes. Ficelez l'ensemble comme pour former des paupiettes.

Mettez-les à revenir dans de l'huile d'olive dans une cocotte en fonte, quand elles sont bien dorées, retirez-les et faites rissoler l'oignon émincé, remettez les paupiettes, ajoutez le vin blanc, les 25 cl de bouillon restant, le thym et le laurier, salez et poivrez, laissez mijoter à petit feu, à couvert pendant une demi-heure.

Epluchez les pommes de terre, coupez-les en morceaux et mettez-les à cuire 20 mn dans l'eau bouillante salée pour en faire une purée. Quand tout est cuit, enlevez la ficelle des

paupiettes et coupez-les en deux, vous verrez alors apparaître les nids d'hirondelles.

Mettez la purée sur le plat de service, posez dessus les nids d'hirondelles, disposez autour les haricots vert et les carottes.

Régalez-vous !

Récit Les chaussettes russes...

Sagix s'approche de nous. Comme un seul homme, nous le saluons « Bonjour Sagix, comment vous portez-vous ? » « Très bien, merci mes enfants. Peut-être savez-vous où je pourrais m'acheter des chaussettes russes » « ??? » « Ah je vois, vous ne savez pas ce que c'est » « oh racontez-nous, svp ! » « Bon, Voilà, mon grand-père après une vie professionnelle passée à la ville s'était retiré dans son village natal et avait repris facilement la vie traditionnelle... (A suivre)

Annonce : Chat disparu



Six mois, « faux » siamois au poil et à la queue fournie angora. Collier rouge et identifié par une « puce ». Disparu lundi 25 mars après 18h. Si vous le trouvez téléphonez svp au 05.45.63.92.24. Merci.

Association Récréagris

Rappel : *Partenariat avec le Cibdi*

Venez découvrir un grand choix de BD et Mangas jeunesse et adultes dans votre nouvelle et belle bibliothèque municipale !

Agenda (selon les organisateurs)

= mercredi 10 15h00 lecture,

activité créative et goûter

= dimanche 21 à 12h S. Polyvalente Repas de la Municipalité aux Aînés

➔ Réservez aussi : le 4 mai pour la soirée théâtre avec « Zygomat » qui jouera « Les Fugueuses » à la Salle des Fêtes d'Agris