

Comité de Rédaction : L. Bénito (05 45 63 95 14) [benito.raymond@neuf.fr](mailto:benito.raymond@neuf.fr); D. Lasseur (06 10 78 19 03) [laasseur.d@wanadoo.fr](mailto:laasseur.d@wanadoo.fr); Martine et Marc Ribière (05 45 63 99 36) [ribiere0812@orange.fr](mailto:ribiere0812@orange.fr)

Intéressés par la diffusion de la Feuille par Courriel ? *Communiquez-nous vos adresses postale et internet et ce sera fait !*

**Dicton**

Temps couvert à la saint  
Geoffroy,  
amène trois jours de froid.

**Merci à nos lecteurs !**

**De nous avoir appelés pour prendre des photos.** Nous répondons toujours «Oui».

**Clin d'œil**



Quand un potiron  
joue toute une saison  
au cochon pendu,  
il est tout joufflu !

**Question de curiosité**



Ils font entre 15 et 25 cm de diamètre. L'intérieur ressemble à l'extérieur pour la couleur – blanc- mais en diffère pour le toucher -grenu pour le premier et lisse pour le second.

Le pré ? Regardez bien au fond !

**Réponse à la dernière question de curiosité :**

Le gros légume pesait 15 kilos.

**Petite histoire d'Agris :**

Conseil municipal  
Séance ordinaire du 23  
novembre 1933

M. le Maire donne connaissance d'une proposition faite à Mme Imbaud pour obtenir de l'administration des Contri-butions indirectes une grande licence donnant comme raison qu'il y a au Pont et à la Grange deux grandes licences et qu'il n'y en a pas au Bourg.

Mme Imbaud consultée a été d'accord de prendre cette

licence moyennant le prix de 1000Fr. Le Conseil donne avis favorable.

M. le Maire expose qu'il a fait casser les pierres qui ont été cédées par les particuliers et qu'il en a fait conduire environ 125 m<sup>3</sup> sur les voies qui avaient été désignées, que sur ce nombre 28 mètres ont été conduits sur la route de la Grange en vue du cylindrage de cette voie et à mettre devant chez Baillet et en face de la demeure Roy et Duruisseau.

Vu cette dépense sur les chemins de la rive droite de la Tardoire il ne pourra cette année que céder 20 mètres à la rive droite.

M. le Maire revient sur la question de la Croix de la Tuilière qui penche de plus en plus ; il lit un rapport qu'il a communiqué au Touring-Club sur ce monument qui remonte au XII<sup>e</sup> et XIII<sup>e</sup> siècles.

La dépense étant trop forte vu la situation pécuniaire de la Commune et ses charges, M. le Maire propose de faire passer une souscription dans les villages. Le Conseil partage cette proposition.

**Chronique : comprendre (un peu) notre époque qui bouge.**

Pour essayer de comprendre ce qui nous attend, les vidéos sur internet sont intéressantes, même sur les sujets les plus complexes («le poids des mots, le choc des photos» avait écrit Paris-Match).

Elles sont de *qualité* car leurs auteurs savent qu'elles seront vues et analysées avec attention par les internautes.

Elles représentent *toutes les sensibilités d'opinion* car les auteurs sont libres et ne rencontrent pas de difficulté avec le coût, modéré, de leur confection.

En pratique, nous demandons à notre moteur de recherche d'aller trouver le sujet qui nous intéresse en lui donnant, pour le qualifier, une fraction de *phrase exacte*, et même *d'autres mots* puis nous sélectionnons l'option *vidéo*.

Des exemples de vidéo ?

*Réchauffement climatique, gaz de schiste, éolienne, voiture électrique mia* (de Poitou-Charentes !!!)+ *fiche technique*

**Ça s'est passé, le 22 novembre 1963, l'assassinat de Kennedy,**

Le président américain John Fitzgerald Kennedy est assassiné au cours d'un voyage officiel à Dallas (Texas), le 22 novembre 1963.

A 12h30, tandis que sa limousine roule sur Dealey Plaza, il est atteint de deux balles tirées par derrière et depuis le 5<sup>ème</sup> étage d'un immeuble abritant un dépôt de livres.

*Un assassinat mystérieux*

Le président avait seulement 46 ans. Sa mort soulève une émotion immense dans le monde.

L'assassin est un désaxé de 24 ans, sympathisant communiste, Lee Harvey Oswald. Il est lui-même tué deux jours plus tard par un certain Jack Ruby avant d'avoir pu communiquer ses mobiles à la police. Cette circonstance laissera planer le doute sur l'existence d'éventuels commanditaires (mafia,..., CIA ?)

Le successeur de Kennedy à la Maison Blanche, son vice-président et ancien rival Lyndon Baines Johnson (55 ans), est même suspecté d'avoir organisé le complot pour cacher son alliance douteuse avec les pétroliers du Texas et faire avorter un projet de taxation des revenus pétroliers...Il est vrai que le rapport de la commission Warren chargée de faire la lumière sur l'assassinat conclut au crime d'un tireur isolé sans pouvoir éclaircir beaucoup de zones d'ombres.

De son côté, Jack Ruby, peut-être détenteur de la vérité, meurt d'un cancer en prison ... Depuis l'attentat de Dallas, les Américains cultivent la nostalgie du président défunt, ils l'associent au souvenir d'une incontestable prospérité et

d'une société relativement égalitaire et homogène.

**Sens des mots**

Le *cimetière*, selon l'étymologie grecque *koimêtérion* est un " lieu pour dormir, dortoir". Le mot a eu tendance à désigner ensuite le lieu de rassemblement des défunts dans la mesure où la mort présente les apparences d'un sommeil.

**Belle lurette**

Expression créée à partir de la locution *il y a belle heurette* (*heurette* étant un diminutif d'*heure*). L'association de l'adjectif *belle* avec un diminutif de temps donne, comme dans *un bon bout de temps*, un sens de grande durée.

**Recette : Velouté de courgettes et son crumble**

Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 45 mn

**Ingrédients pour 10 verrines**

Pour le velouté :

- 3 petites courgettes
- 1 oignon
- 2 pommes de terre
- 100g de lardons fumés
- 70 gr de St Agur
- 75 cl d'eau

Pour le crumble :

- 80 gr de farine
- 55 gr de beurre
- 1 à 2 gr de sel
- 8g de graines de sésame

**Préparation.**

**Le velouté.**

Faire revenir les lardons puis ajouter l'oignon émincé à feu vif pendant 6 à 7 mn, mettre les courgettes et les pommes de terre préalablement coupées en petits cubes puis couvrir avec l'eau. Laisser mijoter à feux doux à couvert pendant 35 mn.

Ajouter le St Agur et mixer, laisser refroidir.

**Crumble.**

Mélanger tous les ingrédients avec les doigts, puis au four 200° pendant 7 à 8 mn, garnir les verrines avec le velouté et au dernier moment mettre le crumble.

Le velouté peut aussi se servir chaud. Bonne dégustation !