

« AGRIS PAIX VOUS » LES FEUILLES !  
DEPUIS 4 ANS VOUS VENEZ NOUS VOIR  
POUR NOUS SOUHAITER UNE BONNE ANNEE.  
VOUS N'AVEZ PAS FINI !



### Petite histoire d'Agris :

Conseil municipal

Séance du 23 janvier 1974

Mr le Maire expose à l'assemblée que, par suite du départ de Mme D.N., l'emploi de secrétaire de mairie est devenu vacant.

Il indique que pour pourvoir ce poste il a reçu une demande d'emploi présentée par Mme L.J. Il invite le Conseil à fixer le traitement applicable à cet agent. Le conseil Municipal, considérant que la population de la Commune d'agris est de 740 habitants, chiffre du dernier recensement officiel, fixe à 22h de travail par semaine le temps de travail à effectuer.

### Ça se passe au nouvel an chinois

Le calendrier chinois étant un calendrier luni-solaire, la date du Nouvel An chinois dans le calendrier grégorien varie d'une année sur l'autre, mais tombe toujours entre le 21 janvier et le 20 février.

Les congés du Nouvel An, qui peuvent être prolongés par un week-end ou un pont, sont une période de migration intense, car nombreux sont ceux qui

s'efforcent de rejoindre leur famille, depuis l'étranger parfois. Le grand nettoyage de la maison est fait. Le dernier jour, on affiche un peu partout des souhaits écrits sur papier rouge, symbole de chance.

### Réveillon

Le repas de Nouvel An a souvent lieu au domicile des aînés de la famille, dans les régions au mode de vie traditionnel, du fait de la coutume patrilocale, il s'agit de la famille paternelle.

A l'heure du réveillon, le dîner ne peut commencer que lorsque toute la famille est présente (des places vides sont réservées aux membres ne pouvant pas assister au repas). Il est généralement copieux et comporte souvent des plats symboliques pour assurer la santé, les études etc...

Des enveloppes rouges contenant de l'argent sont offertes. Elles étaient distribuées traditionnellement par les aînés aux enfants et aux jeunes non mariés, et avaient surtout la valeur symbolique de porter chance durant toute la nouvelle année.

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

**Association :** Le Club des Aînés tiendra son Assemblée Générale le jeudi 16 Janvier à 14 h à la salle polyvalente d'Agris.

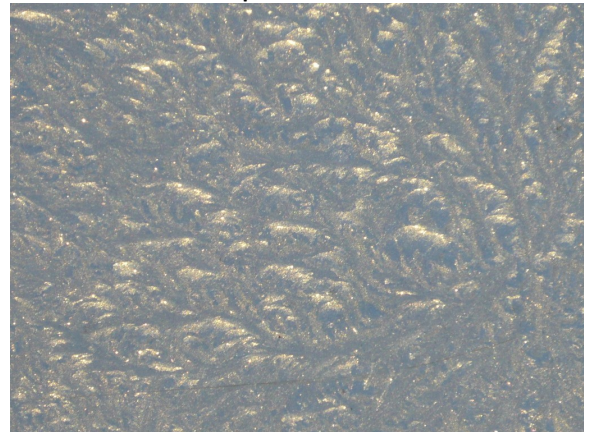
Elle sera suivie des jeux habituels puis de la galette des rois. Venez nous rejoindre, le meilleur accueil vous sera réservé

**Dictons :** Brouillard en janvier, année ensoleillée.

Janvier sec et beau, remplit cuve et tonneaux.-

**Commentaire sur les photos du N 47 :** le chat est-il exceptionnel pour reconnaître les animaux filmés à la télévision ? Si vous avez un assez grand écran et un jeune chat qui n'est pas encore *blasé*, faites-lui voir des documentaires sur les réserves d'oiseaux pris avec téléobjectif, vous risquez d'être étonné !

**Question de curiosité : mais qu'est-ce donc ?**



Les enfants étaient autorisés ce soir-là à faire éclater des pétards ou à faire brûler des feux de Bengale, en attendant la chaine de pétards que chaque foyer se devait d'allumer à l'arrivée du premier jour de l'année.

Le jour du Nouvel An, on doit théoriquement porter des vêtements neufs, et beaucoup aiment que du rouge, couleur auspiciuse, y apparaisse. On ne fait pas de ménage, et si l'on doit absolument balayer des débris tombés à terre, il ne faut pas les déposer à l'extérieur du domicile car cela symboliserait une perte. Certains estiment qu'il est mauvais de faire une grande toilette ce jour-là.

### Recette : Une brioche

Préparation : 30 mn

Temps de repos : 1 h

Cuisson : 25 mn th° 6/7 ou 200°

Ingrédients pour 6 personnes :

350 gr de farine (700 ml)

100 gr de sucre (100 ml)

1 pincée de sel

13 gr de levure de boulanger

75 ml de lait tiède

1 œuf

75 gr de beurre mou

Dans un saladier de 3 l, versez la farine, le sucre, la pincée de sel et remuez grossièrement à la spatule silicone ou autre.

Faites un puits au centre, versez-y la levure délayée dans le lait tiède et l'œuf, travaillez l'ensemble à la spatule et ajoutez petit à petit le beurre mou en pommade, malaxez la pâte longuement afin d'y incorporer le plus d'air possible.

Placez la pâte dans un moule à cake, recouvrez d'une cloche et mettez le tout dans l'évier rempli aux  $\frac{3}{4}$  d'eau chaude, laissez monter la pâte pendant 1 heure. Elle va doubler de volume.

Lorsque la pâte remplit complètement le moule, enfournez la brioche dans le four préalablement chauffé et faites cuire 25 mn, th 6/7 ou 200°C.

Laissez 5 mn à la sortie du four avant de démouler.

### Agenda de janvier 2014 :

= Vendredi 10 à 20h30 salle polyvalente : AG Comité des fêtes

= jeudi 16:les Aînés → association

= vendredi 17 à 20h30, salle polyvalente: AG Charente Quad Découverte