

## Plein feu sur.... Sainte Thècle

### Connaissez-vous Sainte Thècle ?

**Sainte Thècle** serait née à Iconium (actuelle ville de Konya en Turquie) au I<sup>er</sup> siècle. C'est une sainte chrétienne des églises catholique et orthodoxe, célébrée le 24 septembre.

Selon les *Actes de Paul et Thècle*, texte apocryphe (dont l'authenticité ne peut être vérifiée), Thècle est une jeune vierge, disciple de Paul ; l'apôtre, de passage dans la ville, enseigne la foi chrétienne. Dans une maison voisine, Thècle écoute, cachée derrière une fenêtre. Elle est convaincue par ses paroles et désire donc se convertir. Ceci provoque la colère de sa mère et de son fiancé qui la dénoncent au gouverneur. Paul est chassé de la ville et Thècle condamnée à divers supplices, auxquels elle survit les uns après les autres. On peut citer : lions qui la refusent, pluie qui éteint son bûcher, serpents tués par la foudre, liens l'attachant à des taureaux furieux qui se rompent...

Toutefois, selon une légende, Thècle aurait traversé les mers pour fuir les persécutions. Arrivée en Gaule, elle aurait franchi les Cévennes pour s'installer dans ces montagnes. Elle serait morte à Saint-Bonnet-de-Chirac, en Gévaudan et serait enterrée près de la fontaine qui porte son nom. Cette légende expliquerait pourquoi Sainte Thècle est si présente dans les vénération du sud du Massif central et en Auvergne. Elle est vénérée à Chamalières où ses reliques furent conduites au VII<sup>e</sup> siècle. En Lozère, Thècle est la sainte patronne du village de Rocles, qui lui est reconnaissant d'avoir échappé à la peste en 1348.

Ste Thècle est aussi la sainte patronne des sources.

L'église catholique a supprimé son culte en 1969.

### **Pour vos repas de fin d'année, pensez à nos commerçants et producteurs.**

- ❖ La boulangerie Marguin vous propose son choix de :
  - Bûches traditionnelles, mousses et glacées
  - Chocolats
  - Pains spéciaux
  - Feuilletés apéritif
  - Vol-au-vent
- ❖ A la boucherie « Au P'tit Porcelet » vous trouverez :
  - Entrées chaudes, froides et terrines
  - Un grand choix de volailles et de viandes à rôtir
  - Une sélection de plats cuisinés et leur assortiment
- ❖ Sylvie et Jean-Christophe Roux proposent leurs volailles issues de l'agriculture biologique :

▪ Chapon : 20.60 €/kg	Poulet : 9.30 €/kg
▪ Poularde : 16.60 €/kg	Pintade : 9.90 €/kg

## Municipalité :

- L'ordre du jour du Conseil Municipal du 29 novembre 2011 : Routes départementales dans la traversée des agglomérations : convention avec le conseil général – chauffage de l'église – demande de la société de pêche pour disposer du local ancienne agence postale après restauration par les adhérents – signalisation : plan de la commune – location de la sono à la salle polyvalente – dégrèvements – subventions 2011 – grilles du monument – colis de Noël – enquête publique : Déclaration d'Intérêt Général SIA des Sânes – indemnités kilométriques pour l'adjoint technique 2<sup>ème</sup> classe – rapport sur la qualité et le prix du service public de l'eau potable année 2010
- Tous les propriétaires de résidences secondaires sont invités à retirer leur numéro de maison en mairie.
- Liste électorale : si vous n'êtes pas encore inscrit, pensez à vous inscrire en mairie avant le 31 décembre 2011.
- Monsieur le Maire vous invite le dimanche 15 janvier à 11 heures à la salle des fêtes pour la cérémonie des vœux et l'accueil des nouveaux arrivants.

## Communiqué du SIVOM du Louhannais :

### TRIER C'EST BIEN : REDUIRE C'EST ENCORE MIEUX

Programme de prévention et de réduction des déchets : objectif = -7% d'OMA en 5 ans.

OMA : poubelle de tous les jours + déchets recyclables tels que les emballages, papiers, journaux, magazines et le verre.

Depuis bientôt plus de 12 ans, le tri sélectif a été mis en place sur le secteur du SIVOM du Louhannais. Chacun de nous l'a bien compris et y participe activement, mais il est possible de faire encore mieux !!

**Actuellement, nous produisons chacun 307 kg d'OMA. En 2014, nous ne devrons produire que 285 kg soit une diminution de 22 kg/hab.**

C'est dans notre intérêt à tous (financier et environnemental) !!

C'est l'objectif de la mise en place du programme de prévention, en partenariat avec l'ADEME et le Conseil Général 71, grâce aux actions de tous les jours que nous vous conseillons :

#### A LA MAISON :

- Je trie mes déchets fermentescibles : marc de café, sachets de thé ; épluchures de fruits et légumes, essuie-tout... pour en faire du compost
- Je mets un autocollant STOP PUB sur ma boîte aux lettres
- J'évite les plats préparés, je cuisine, cela est bien moins cher et produits beaucoup moins de déchets

#### DANS LES COMMERCES :

- J'achète en grand conditionnement le riz, les pâtes, le sucre et les céréales
- J'achète des éco-recharges pour diminuer les déchets
- Je n'utilise pas de sacs en plastiques jetables mais des sacs réutilisables ou cabas
- J'achète à la coupe le fromage et la charcuterie qui sont souvent moins chers avec moins de d'emballage.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter le SIVOM du Louhannais, 35 rue de la Quemine, 71500 BRANGES au 03 85 76 09 40.

## Calendrier :

Dimanche 18 Décembre :	Loto de la FNACA
Samedi 7 Janvier :	Loto du Ball Trap
Dimanche 15 Janvier :	Présentation des vœux du maire
Samedi 28 Janvier :	Loto de la société de la chasse
Vendredi 3 Février :	Concours de tarot du club de la Renaissance
Samedi 11 Février :	Cross de l'AST
Dimanche 19 Février :	Loto du cyclo
Samedi 25 Février :	Vente de choucroute à emporter par la cantine scolaire
Samedi 3 Mars :	Repas des chasseurs
Samedi 10 Mars :	Loto des pompiers
Dimanche 11 Mars :	Marché de la moto
Dimanche 18 Mars :	Cérémonie et repas de la FNACA
Mercredi 21 Mars :	Repas du club de la Renaissance

Recette :

**Une bonne recette : le "civier" ou "cevis" de Noël.**

Il existait un civier "ordinaire ", sorte de fromage de tête à base de porc... mais celui de Noël était plus raffiné : au lapin ou à la poule.

Autrefois, dans la campagne bressane, on ne fêtait pas Noël comme aujourd'hui. Le Père Noël n'était pas connu. On était pauvre et la seule vraie festivité... était la Messe de Minuit avec, au retour, un délicieux "civier" (encore appelé "cevis" dans le patois de certains villages) qui attendait bien au frais sur le rebord de la fenêtre (bien sûr, il n'y avait pas l'électricité dans les petites maisons à auvent où pendaient les "panouillons" de maïs).

Voici comment réussir votre civier :

- Réserver 1/2 tête de porc et un pied de veau chez le charcutier.
- Le jour dit, dans un grand fait-tout, mettre 2 ou 3 litres d'eau froide, un bouquet garni, des carottes coupées en bâtonnets, un poireau, une feuille de céleri, des baies de poivre et de genièvre et du sel.
- Y plonger le porc et le pied de veau et faire bouillir pendant 1 à 2 heures, jusqu'à ce que la viande se détache au simple contact (juste avant vous aurez ajouté un verre de vin blanc).
- A ce stade, le bouillon est très réduit. On en retire la viande et les légumes et on refroidit le bouillon pour que le gras remonte en surface et soit facilement éliminé (un bon civier... ce n'est pas gras !) ; le plus simple est d'attendre le lendemain, viande et légumes au frais.
- Il faut alors émietter la viande en minuscules morceaux (en éliminant tout éventuel résidu grasseux)... "croquant" compris !
- On "redonne alors un bouillon" au liquide que l'on verse sur la viande; la présence du pied de veau dans la préparation fait office de gélatine et le plat va "prendre" en une gelée épaisse et savoureuse dès qu'il sera froid.

Comme dans toutes les campagnes, chacun a "sa" recette (persuadé d'ailleurs d'avoir la meilleure, naturellement). C'est à qui rajouterait quelques giroles dans le bouillon, un peu d'ail, ou un oignon.... mais que l'on retirera à la fin de la cuisson.

Le petit verre de vin blanc est parfois remplacé par un verre de "marc" (eau-de-vie locale), voire de prunelle.

Dégusté avec une grosse tranche de bon pain, arrosé d'un verre de Beaujolais, c'était le "réveillon" qui régalaient tout le monde.

**Farce pour volaille (recette du petit porcelet) :**

2 petits pains / 10 cl de lait / 2 oignons / 1 poireau / 250 g de foie de volaille / 125 g de jambon frais / 2 œufs / 20 cl de crème fraîche / 100 g de beurre / sel et poivre

- Faire tremper les pains dans le lait. Egoutter et presser
- Peler les oignons et les couper en deux, éplucher le poireau et le couper en tronçon. Laver
- Couper les foies et le jambon en morceaux, passer à la moulinette avec les légumes
- Casser les œufs, battre à la fourchette, mélanger à la crème et au hachis. Saler et poivrer.
- Farcir la volaille.

*Le proverbe du mois : Belle nuit en hiver, jour qui suit souvent couvert.*

Chapellement votre



© DANG.