

Repas convivial des  
marcheurs de la vallée  
Dimanche 7 Janvier



Remise du diplôme d'honneur de porte drapeau à Madame Nathalie Ligocki  
Le 11 Novembre 2017

## LE COIN PHOTOS



Au revoir les sacs percés  
Installation des bornes à déchets  
semi-enterrés pour collecter les  
ordures ménagères et les déchets  
recyclables.



Présentation des rois et  
des reines,  
marcheurs de la vallée



Présentation de la nouvelle équipe du comité des fêtes suite à  
l'assemblée générale du 15 Décembre 2017  
(De gauche à droite)  
Secrétaire Marie-Christine, Président Dominique, Vice-Président  
Serge, Trésorière Colette,  
Trésorier adjoint Jean-François  
Absent le Secrétaire adjoint Michel Bonnet



La boîte à lire de Varennes a été officiellement  
inaugurée le Jeudi 25 Janvier

## NOËL de NOS AÎNÉS

Comme l'année dernière, en collaboration avec le club de l'Âge d'Or, la municipalité a organisé le jeudi 14 décembre après-midi, une petite fête autour d'un goûter pour les aînés du village avec la participation des enfants de l'école, accompagnés de leur maîtresse et du personnel d'aide et de surveillance, ainsi que de certains adhérents de l'association ; une quinzaine d'aînés complétait cette assistance d'une soixantaine de personnes.

Les enfants, sous la direction de la maîtresse, ont interprété une sélection de chants appris en classe, chants traditionnels, chants de Noël et même chants en langue anglaise. Ils ont été chaleureusement remerciés par les applaudissements nourris des spectateurs.

Le spectacle s'est ensuite poursuivi sous la conduite de Monsieur DUPONT, intervenant en langue occitane pour les TAP (Temps d'Activités Périscolaires). Ce dernier était venu avec un joueur de vielle, lequel a accompagné les chants occitans interprétés par les écoliers. Cet instru-



ment a affûté la curiosité tant des enfants que des adultes. Après ce moment récréatif, leur cantinière Annick, aidée des auxiliaires scolaires et des élus, ont servi le goûter, lequel a régalé tous les participants.

M. le Maire et ses adjoints ont alors procédé à la distribution des cadeaux de Noël aux aînés récipiendaires, ceux n'ayant pu se déplacer ou ayant décliné l'invitation se sont vu remettre leur colis à domicile par la suite.

Toutes les personnes présentes ont beaucoup apprécié cette sympathique rencontre ; le succès de celle-ci encourage à poursuivre cette action pour les années à venir.

### L'agneau pascal.

Manger de l'agneau est une tradition que l'on retrouve dans de nombreux pays. Une des recettes à base d'agneau :

### ***Souris d'agneau aux légumes racines***

#### **Ingrédients (4 personnes)**

4 souris d'agneau d'environ 400 g chacune  
1 gros [oignon](#)  
3 grosses carottes  
1/2 boule de céleri-rave  
3 branches de [céleri](#)  
300g de tomates  
1 petit chou de Milan  
4 branches de [thym](#)

1/4 c à c de [piment de Cayenne](#)  
1/2 cuil. à soupe de [graines](#) de fenouil  
Le zeste finement râpé de 3 oranges  
1 poignée de [persil plat](#) ciselé (pour décorer)  
25 cl de bière ambrée  
40 cl de bouillon de légumes  
[Huile de tournesol](#)  
[Sel](#), [poivre](#)

#### **Préparation**

\* Épluchez et émincez l'oignon. Épluchez et lavez les carottes et le céleri-rave, coupez-les en petits dés de 1 cm. Épluchez et lavez le céleri-branché, émincez-le en rondelles fines. Lavez et hachez finement les tomates.

\* Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Faites chauffer un fond d'huile dans une cocotte allant au four et faites dorer les souris d'agneau de tous côtés. Salez et poivrez. Retirez les souris et, à la place, faites revenir les légumes (sauf les tomates) avec 2 cuil. à soupe d'huile. Ajoutez le thym, le piment de Cayenne et les graines de fenouil, puis ajoutez la bière, le zeste de 1 orange finement râpé, les tomates et le bouillon. Remettez les souris d'agneau dans la cocotte, couvrez, et enfournez, à mi-hauteur pendant 2h30.

\* Passé ce temps, retirez le couvercle de la cocotte et faites cuire 30 min de plus. Laissez la viande reposer dans son jus pendant 10 min avant de la servir.

\* Pendant que la viande cuit, coupez le chou de Milan en huit et faites-le blanchir dans de l'eau bouillante bien salée pendant 5 min. Puis refroidissez le chou dans de l'eau glacée pendant 3 min. Égouttez soigneusement. Ensuite, dans une poêle bien chaude, faites chauffer 2 cuil. à soupe d'huile et faites sauter le chou de tous côtés.

\* Servez les souris d'agneau et les légumes-racines avec le chou sauté, nappez de sauce. Décorez avec un peu de persil ciselé et le zeste des 2 dernières oranges. Accompagnez ce plat d'une purée de pommes de terre.