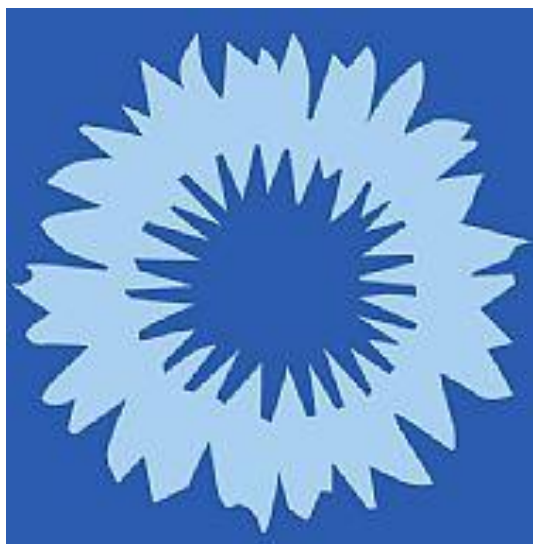


LE TÊTU

Mairie de Curis au Mont d'Or

Numéro 216



NOVEMBRE 2022

INFORMATIONS MAIRIE

Pour nous joindre : Accueil téléphonique au 04 78 91 24 02

ACCUEIL DU PUBLIC

Le samedi 19 novembre 9H00 - 12H00

Lundi 14h-17h

Mardi-Mercredi-jeudi 10h-12h

Vendredi 13h30 – 16h

**Prochaine permanence avocat
(19 novembre et sur rendez-vous)**

EN DEHORS DE CES HORAIRES ET EN CAS D'URGENCE

N° élu d'astreinte: 06 37 31 40 90

SOBRIETE ET RESILIENCE : ECLAIRAGE PUBLIC

Dans le cadre des économies d'énergie le conseil municipal a pris la décision de procéder provisoirement à l'extinction de l'éclairage public de 23h à 6 h. Au-delà des économies substantielles qui seront faites (un peu plus de 4000 Euros par an), cela contribuera également à diminuer la pollution lumineuse préjudiciable à la faune sauvage.

Les illuminations pendant la période des fêtes seront activées afin de préserver le caractère festif de cette période de fin d'année. Les récentes acquisitions de matériels leds permettent de réduire drastiquement les consommations.

ECONOMIES D'ENERGIE

Economies d'énergie mises en place pour cet hiver :

Pour ce qui concerne le chauffage des bâtiments communaux il sera procédé à l'abaissement de la température dans la grande salle de la Salle du Vallon à 16° , 19° dans les autres espaces.

-Abaissement de la température à l'école élémentaire à 19° (proposé par les enfants dans le cadre de leur réflexion sur la protection de l'environnement) et 21° pour la maternelle.

Un bilan de l'éclairage des bâtiments Mairie/Ecole et périscolaire est en cours -Changement des points lumineux des bâtiments communaux dans l'objectif du remplacement des sources lumineuses pour passage aux leds.

...**Il est bien sûr évident** que si les mesures d'abaissement de température et d'extinction s'avéraient trop difficiles à supporter nous reverrions notre position afin de les adapter.

TRAVAUX | BATIMENTS

COMMERCE

Travaux – La démolition intérieure a été faite dans la halle commerciale et l’atelier municipal prend forme route du Pontet. Suite à une erreur administrative les travaux ont été suspendus. L’autorisation de les reprendre vient d’être donnée par la préfecture. L’objectif est qu’ils soient finis au cours du premier trimestre 2023.

Installation de l’Epimont

Les discussions s’accélèrent avec l’équipe de l’Epimont pour préparer leur arrivée dans le village. Une réunion publique vous sera proposée en fin d’année ou début 2023 pour rencontrer Marie et Nelly, en savoir plus sur leur épicerie version curissoise et sur la campagne de financement via des titres participatifs annoncée en septembre et toujours prévue.

Restaurant

L’appel à projet relancé en juillet n’a pas reçu de candidatures. La recherche de porteuses ou porteurs de projet et le choix passeront donc par des consultations à l’amiable.

Le groupe de travail commerce, composé de personnes élues et de citoyens et citoyennes, continue d’y travailler.

Location de vélo

L’installation d’un magasin de location de vélo par Vincent Rohmer est toujours bien prévue. Cette activité devrait permettre de valoriser le patrimoine naturel de Curis et dynamiser notre village.

LE PERSONNEL COMMUNAL

Nous avons le plaisir d'accueillir Madame Sarah Horenkryg qui sera désormais votre interlocutrice au secrétariat de la mairie, en binôme avec Monsieur Tony Huchet. L'équipe administrative est à nouveau reconstituée pour vous offrir un accueil et un service à la hauteur de vos attentes.

CEREMONIE DU 11 NOVEMBRE



La cérémonie du 11 Novembre en mémoire des combattants et victimes de la guerre aura lieu à 11 heures au cimetière avec la participation des enfants de l'École et sera suivie du verre de l'amitié à la Salle du Vallon.

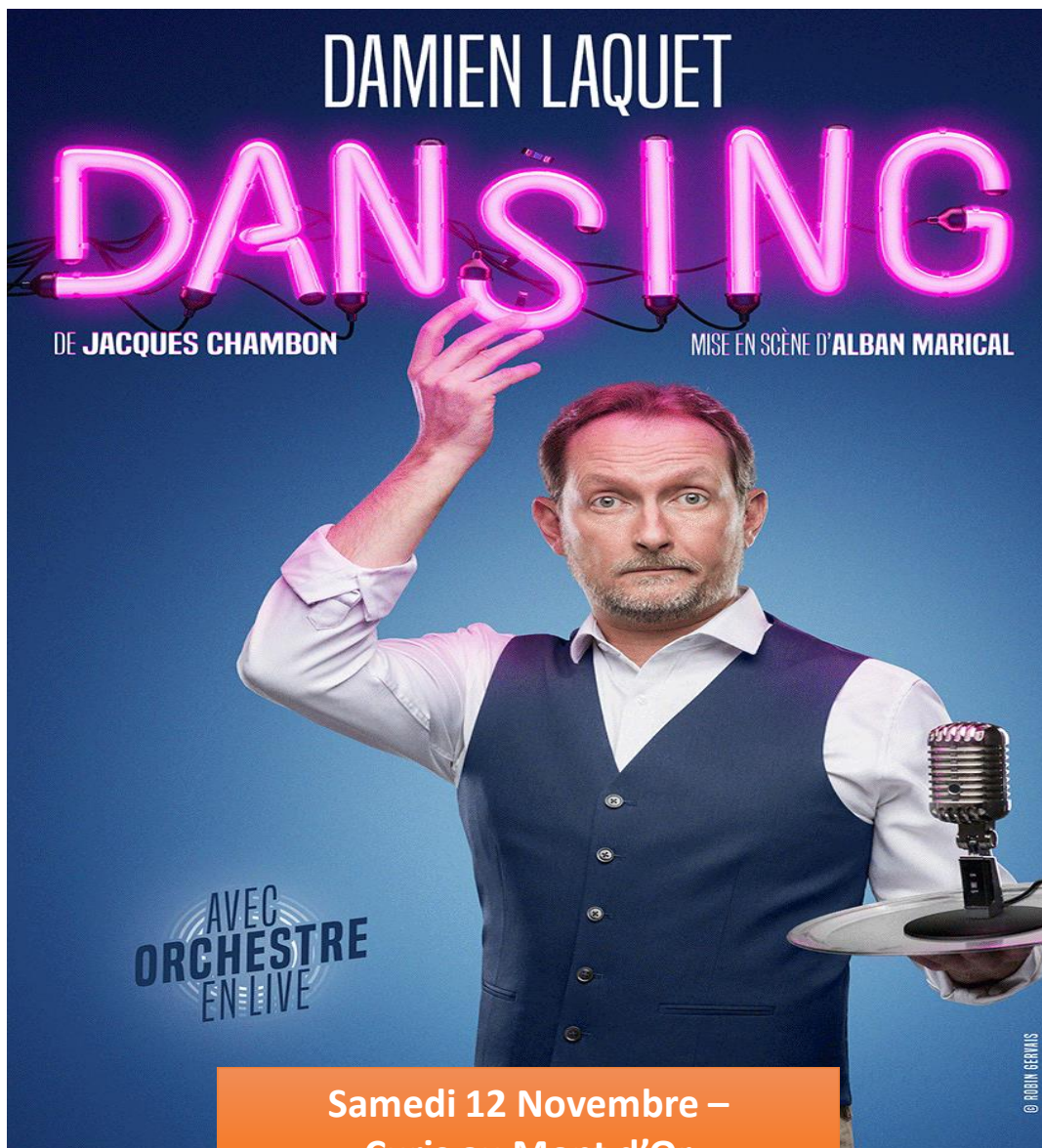
PROPRETE



Les tournées de collecte du mardi 1^{er} novembre (bacs gris) et vendredi 11 novembre (bacs de tri) sont maintenues. Pensez à rentrer vos bacs dès que possible . Merci.



FESTIVAL SAONE EN SCENES



Samedi 12 Novembre –
Curis au Mont d'Or
Salle du Vallon ~ 20 H 30

JE RESERVE :

https://www.billetweb.fr/multi_event.php?user=76192

<https://www.billetweb.fr/damien-laquet-dansing>





Automne

Dans le brouillard s'en vont un paysan cagneux
Et son boeuf lentement dans le brouillard d'automne
Qui cache les hameaux pauvres et vergogneux

Et s'en allant là-bas le paysan chantonne
Une chanson d'amour et d'infidélité
Qui parle d'une bague et d'un coeur que l'on brise

Oh! l'automne l'automne a fait mourir l'été
Dans le brouillard s'en vont deux silhouettes grises

Guillaume Apollinaire, *Alcools*, 1913

EVENEMENTS A VENIR

NOVEMBRE

COMMEMORATION DES COMBATTANTS

ET VICTIMES DE GUERRE

Vendredi 11 NOVEMBRE

11h00 Cimetière de Curis

12h00 Vin d'honneur Salle du Vallon

FESTIVAL SAONE EN SCENES

Du 4 au 27 NOVEMBRE

CURIS: Samedi 12 NOVEMBRE

SOIREE BEAUJOLAISE

SOU DES ECOLES DE CURIS

Vendredi 18 NOVEMBRE

Salle du Vallon

DECEMBRE

CCAS - REPAS DES ANCIENS

Dimanche 3 décembre 2022 11H30

Salle du Vallon

SOIREE MARRONS

VIN CHAUDS

Jeudi 8 décembre

Place de la Fontaine

DEFILE des LUMINIONS

PÈRE NOËL

Jeudi 15 Décembre 18h30

Ecole -Place de la Fontaine

VENTE SAPINS ET HUITRES

SOU DES ECOLES

Samedi 10 décembre 11h-14h

Salle du Vallon

LA RECETTE DU MOIS

LA POTEE DE MARION



UNE RECETTE RÉCONFORTANTE D'HIVER
A vos tabliers et couteaux !

VOTRE PANIER POUR 4 PERSONNES CONTIENT :

- 3 carottes (les épluchures serviront à la préparation du bouillon maison)
 - 2 grosses poignées de pomme de terre (éplucher et couper en gros cubes)
 - 1 poireau (on prendra uniquement la partie blanche, le reste des feuilles vertes servira à faire un petit bouillon)
 - 1 céleri rave - 1 patate douce
 - 1 potimarron (bien nettoyer pour enlever les résidus de terre, car nous gardons la peau pour son délicieux goût de châtaignes)
 - plusieurs branches de thym (quelques branches serviront pour le bouillon)
 - 1 bouquet de persil frais (serviront pour le bouillon)
 - 2 gros oignons (la moitié d'un oignon servira pour le bouillon)
 - 2 échalotes (la moitié d'une échalote pour le bouillon)
 - 3 côtes de blettes (nettoyer et couper en grosses lamelles la blette entière)
 - 2 poignées de choux de Bruxelles
 - 300g de lard fumé de la Ferme de Montchervet coupé grossièrement (150g) et le reste en petits cubes
 - 250 g marrons en bocaux bio
 - vin blanc bio 35cl - 150g de beurre - sel - poivre
- (Un secret gourmand, une cuillère de miel pour apporter de la douceur en plus ...en option)

LA POTEE DE MARION



PREPARATION:

Pour commencer cette recette. Je vous invite à faire bouillir de l'eau salée pour préparer votre bouillon maison (qui sera à l'image de votre palais ...laissez vous guider par votre intuition, dites vous qu'un bouillon de légumes est rempli, d'herbes, d'oignons, d'ail, de feuilles de poireaux, d'épluchures de carottes, un peu de vin blanc..vous pouvez rajouter des épices à votre convenance)

Voilà la partie où l'on chérit chaque légume, on le nettoie, l'épluche, le hache, émince, le coupe grossièrement..

Dans un faitout, cocotte en fonte, faire fondre les oignons, les échalotes, le lard fumé dans du beurre à feu doux, ...Après 4 min ajouter tous les légumes de votre panier, salez et poivrez puis mélangez bien. Au bout de 10 min de cuisson, versez un verre de vin blanc et laissez frémir 2 min. Ajoutez enfin le bouillon de légumes (300ml), couvrez et baissez le feu...

Laissez mijoter pendant 45 à 50 min tout en mélangeant de temps en temps.

Incorporez 75g de beurre, persil, une cuillère de miel, de persil juste avant de le servir.

A vos fourchettes !

OU FAIRE VOS ACHATS?

Légumes : GAEC Le boule d'Or (tous les samedis 8h30 – 12h)

Viande & Marrons & Vins : L'épicerie L'Epimont (mardi au samedi)

SOU DES ÉCOLES DE CURIS



SOIRÉE BEAUJOLAISE

Vendredi 18 novembre – 19 h salle du Vallon

Ouvert à tous, le dîner du 18 novembre est l'occasion de fêter l'arrivée du **Beaujolais nouveau** dans une salle décorée par les enfants de l'école.

Au menu : Saucisson chaud, pommes de terre, sauce beaujolaise (servie à part) – Salade – Fromage – Tarte aux pommes maison.

E Beaujolais nouveau et Côte de Brouilly.

Un menu enfant sera également proposé :

Hotdog – Chips – Jus de fruit – Mandarine et papillote.

VENTE DE SAPINS

Les sapins Nordmann que nous vous proposons ont grandi dans le grand ouest du département, dans un environnement biologique, sans produits phytosanitaires, sans désherbants, sans produits chimiques.

Vous trouverez le bon de commande sur la dernière page du présent Têtu ; également disponible en Mairie.

Attention ! retour du bon de commande au plus tard le vendredi 18 novembre.



Le retrait des sapins se fera le samedi 10 décembre.

Le SOU vous proposera à cette occasion une dégustation d'huîtres et de saumon fumé, et des flammekueches.

Le SOU des Écoles de Curis au Mont d'Or

VENTE DE SAPINS

SOU DES ECOLES DE CURIS

Bon de commande 2022

(Voir au verso)

**A remettre en Mairie accompagné du règlement
(Sou des Ecoles) AVANT LE 18 NOVEMBRE**

NOM:

PRENOM:

Tel:

Mail:

Le Sou des Ecoles de Curis présente

VENTE DE SAPINS

Bon de commande 2022

FRAIS

COUPÉS AU PLUS TÔT
QUELQUES JOURS
AVANT L'EXPÉDITION

DANS LE RHÔNE,
ENTREPRISE FAMILIALE
DEPUIS 3 SIÈCLES



Des sapins faits pour
égayer votre salon



Mais surtout pour financer
les projets de votre école !

Taille en cm	Prix	Choix
100/125	22 €	<input type="checkbox"/>
125/150	28 €	<input type="checkbox"/>
150/200	35 €	<input type="checkbox"/>
200/250	45 €	<input type="checkbox"/>

Total à payer :

Support Buche OFFERT

Bulletin et règlement (Sou des Ecoles)
à déposer en mairie
Avant le Vendredi 18 Novembre

ECOLO

PLUS DE SAPINS PLANTÉS
QUE COUPÉS

SOLS AÉRÉS ET NON TASSÉS

PAS D'ENGINS
MAIS DES CHEVAUX

BIO

PAS DE :

PRODUITS
PHYTOSANITAIRES

DÉSHERBANTS

PRODUITS CHIMIQUES

Rendez-vous le
Samedi 10 Décembre
entre 11h et 14h
à la salle du vallon
pour les retraits



Huitres, saumon, vin
blanc et autres
réconforts gustatifs
vous attendront
également pour un
déjeuner pré-hivernal !



Nom :

Prénom :

Tel :

Mail :