

# La Gazette du confinement



Mélanie Leblanc est l'auteure de l'ouvrage "Des Etoiles filantes" livre artisanal fabriqué à la main dans l'atelier de la maison d'édition Les Venterniers.

Ses 99 vœux, portés par les mots clairs, attentifs, joueurs de Mélanie Leblanc, ouvrent un champ de possibles au-delà des gestes attendus. On se met à lire à haute voix, à vouloir partager, les pages se décrochent, le bloc se disloque : c'est bien assez pour semer.

Retrouvez tous ses vœux offerts sur les panneaux lumineux de notre commune...

## Découvrons le Magicien de notre commune par Maurice Douda - Partie 1



Magicien depuis ma plus tendre enfance, j'ai su allier la Magie, la musique et mettre en application les cours de théâtre que j'ai reçus auparavant.

Je suis né le 17 février 1974 à Poitiers mais je suis d'origine Polonaise. J'ai vécu au numéro 20 de la rue des châtelets, la maison de mes parents. C'est là que j'ai grandi au sein d'une fratrie de 4. J'avais 3 sœurs et des parents aimants et à l'écoute qui m'ont toujours poussé et soutenu dans mes projets.

Actuellement vivant sur Précharaux, je suis marié et père de deux superbes filles. Je dois beaucoup à mon épouse car comme vous le savez, derrière chaque grand artiste il y a une femme qui se cache.

**Les gens aiment les histoires, alors en voilà une petite.**

A l'âge de 10 ans, le moindre tour issu de ma boîte de magie devient un numéro à part entière. Je suis issu d'une famille dans laquelle les arts du spectacle ont une grande importance. C'est très jeune que je découvre la Magie à la télévision et dans les revues de mon âge comme Pif Gadget ou encore Picsou Magazine : **c'est la révélation, je serai "Magicien".**

J'ai commencé par prendre des cours de magie avec Didier Laurini, qui deviendra mon Maître puis mon ami Patrick Gilet m'a expliqué "les ficelles du métier". Enfin Fabien Olicard, magicien reconnu, m'a donné goût à la scène et au théâtre, et c'est aussi grâce à lui que j'ai exporté mon "one magic show" dans les salles parisiennes.

Ma rencontre avec de grandes figures de la magie mondiale telles que : Bernard Bilis, Bebel le Magicien, Sylvain Mirouf ou encore Carlos Vaquera, vont me permettre de trouver la motivation, afin d'être aujourd'hui, un professionnel reconnu et respecté par mes pairs. (*la suite au prochain numéro*)

## Vos référents de quartiers - Rappel

La solitude ne peut pas être l'invitée des fêtes, n'hésitez pas à nous appeler, même pour discuter.

Un élu sera toujours là pour vous répondre

**Un seul numéro en dehors des horaires d'ouverture de la mairie : 06 08 58 21 54**

Pouzioux-la-Jarrie .....

Actiparc : Alain BUSIN

Les Bournalières /Rue du Petit Bois : Gaël BULTEL

Lotissement Allée du Grand Beauvoir : Josy BOUCHÉ

Petit Beauvoir / Grand beauvoir : Guillaume ROBIN

Tamaris / Eglise / Rue de la Vallée : Elodie LAGRANGE

Autres secteurs Pouzioux-La-Jarrie : Astrid PIVARDIÈRE

Chanteloup / Ribalière : Olivier MICHEL

Domaine du Lac : Nathalie MARCHADIER

La Croix Brault : Audrey FAYOLLAT

Secteur Carrefour contact / Les 4 vents : Pascal GERARDIN

Autres secteurs de Vouneuil Bourg : Hervé CARRÉ

La Gannerie / Les Pierrières : Delphine GIRARD

Précharaux : Hélène HEROUARD

Les 2 mazais / Rataudes : Stéphane LAMY

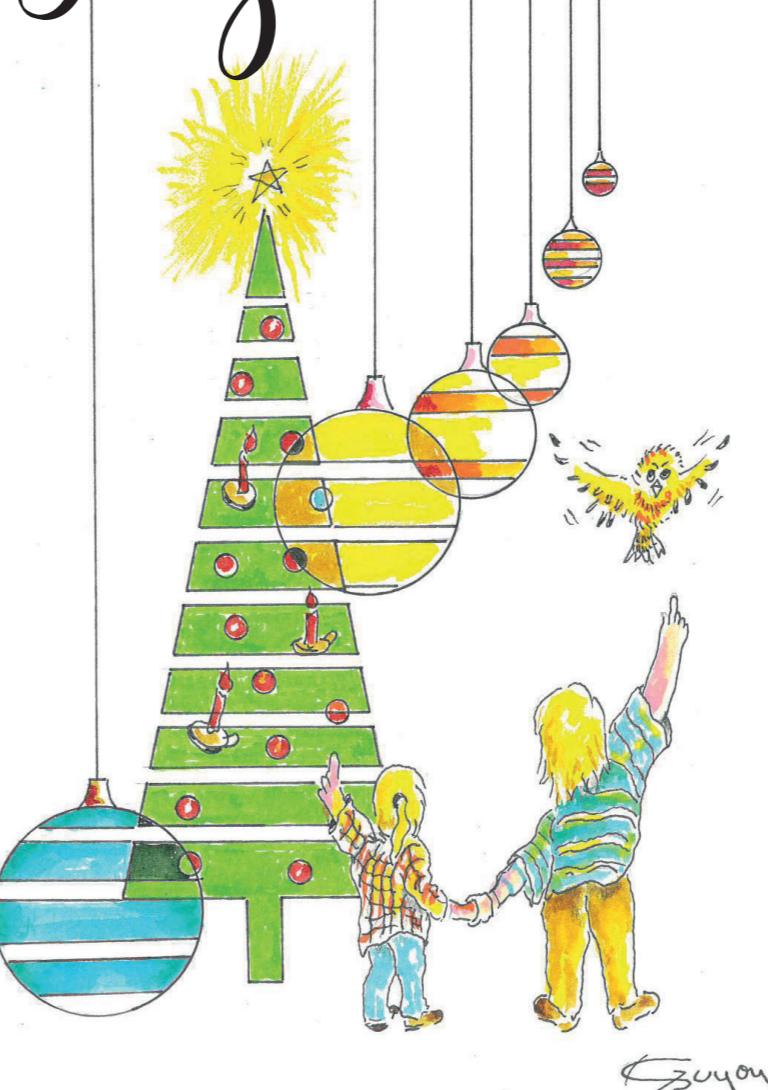
Chanteloup .....

Vouneuil-sous-Biard Bourg .....

La Gannerie .....

Précharaux .....

Les 2 Mazais .....



## Sommaire

Être confiné n'empêche pas de préparer Noël : .... page 2

Être confiné n'empêche pas de (se) faire plaisir : .... page 3

Je te souhaite / Rencontre avec Maurice Douda / Pas de solitude pour Noël : ..... page 4



Ils sont nés en 2020.  
par Chloé Brouard.  
Responsable du Service Population

Collecte des boîtes de Noël  
chez Nathalie Brémont (CCAS)  
Merci pour votre solidarité !



## Les sables de Noël par Mary

Des bons sablés à partager et déguster en famille. Mon conseil : Pour qu'ils soient encore meilleurs, dégustez-les devant un bon film de Noël sous la couverture, accompagnés d'un bon chocolat chaud.



### Ingrédients :

- 250g de farine -120g de sucre
- 1càs de sucre vanillé -120g de beurre doux
- 1 œuf - du sucre glace
- Nutella, pâte de spéculoos, confiture

### Préparation :

- Mettre la farine, le sucre, le sucre vanillé et l'œuf dans un saladier.
- Mélanger et incorporer le beurre coupé en morceaux.
- Former une boule avec vos doigts.
- Laissez reposer au réfrigérateur 1heure.
- Préchauffez votre four à 150°c.
- Etalez la pâte sur un plan de travail fariné et formez des petites boules que vous allez aplatis avec le creux de votre main.
- Mettez 1 Cac de Nutella et refermez par les extrémités pour que cela reforme une boule avec le Nutella à l'intérieur.
- Répétez l'action avec la confiture et la pâte spéculoos.
- Disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Enfournez pendant 25 minutes et jetez-y un coup d'œil.
- Laissez refroidir et parsemez vos sablés de sucre glace.

Vous n'avez plus qu'à déguster !



Retrouvez l'histoire de Mary et ses recettes sur son blog.

Voici le tout premier conte du Père Noël, d'après Clément Clarke Moore, publié pour la première fois dans le journal Sentinel, de New York, le 23 décembre 1823.

## La nuit avant Noël

C'était la nuit avant Noël, dans la maison tout était calme. Pas un bruit, pas un cri, pas même une souris !

Les chaussettes bien sages pendues à la cheminée attendaient le Père Noël. Allait-il arriver ?

Les enfants blottis dans leur lit bien au chaud rêvaient de friandises, de bonbons, de gâteaux. Maman sous son fichu, et moi sous mon bonnet et vous prêts à dormir toute une longue nuit d'hiver.

Dehors, tout à coup, il se fit un grand bruit !

Je sautais de mon lit, courais à la fenêtre, j'écartais les volets, j'ouvrissais grand la croisée. La lune sous la neige brillait comme en plein jour. Alors, parut à mon regard émerveillé, un minuscule traîneau et huit tout petits rennes conduits par un bonhomme si vif et si léger qu'en un instant je sus que c'était le Père Noël !



Plus rapides que des aigles, ses coursiers galopaient, lui il les appelait, il sifflait, il criait : "Allez Fougueux, allez Danseur, Fringant et puis Renarde, En avant Comète! Cupidon en avant, Tonnerre, Éclair, allons, allons Au-dessus des porches, par delà les murs ! Allez ! Allez plus vite encore !"

Comme des feuilles mortes poussées par le vent, passant les obstacles, traversant le ciel, les coursiers volaient au-dessus des toits, tirant le traîneau rempli de jouets.

Et, en un clin d'œil, j'entendis sur le toit le bruit de leurs sabots qui caracolaient. L'instant qui suivit le Père Noël d'un bond descendait par la cheminée. Il portait une fourrure de la tête aux pieds, couverte de cendres et de suie, et, sur son dos, il avait une hotte pleine de jouets comme un colporteur avec ses paquets. Ses yeux scintillaient de bonheur, ses joues étaient roses, son nez rouge cerise, on voyait son petit sourire à travers sa barbe blanche comme neige. Un tuyau de pipe entre les dents, un voile de fumée autour de la tête, un large visage, un petit ventre tout rond qui remuait quand il riait; il était joufflu et rebondi comme un vieux lutin. Je n'ai pu m'empêcher de rire en le voyant et d'un simple clin d'œil, d'un signe de la tête il me fit savoir que je ne rêvais pas : c'était lui !

Puis, sans dire un mot, il se mit à l'ouvrage et remplit les chaussettes. Il se retourna, se frotta le nez et d'un petit geste repartit par la cheminée.

Une fois les cadeaux déposés, il siffla son attelage, puis reprit son traîneau et les voilà tous repartis plus légers encore que des plumes. Et dans l'air j'entendis avant qu'ils disparaissent : « Joyeux Noël à tous et à tous une bonne nuit »

Le coin des petites annonces de nos commerces par la Cellule Economique de Vouneuil-sous-Biard

Voici les menus de Noël, à emporter, proposés par nos deux restaurants.



09 74 56 27 58



05 49 53 30 34

- \*Saumon fumé maison tranché aux aromates
- \*Roulé foie gras de canard au chorizo, ail et poivron confit
- \*Corolle de speck et petits légumes, crèmeux de jambon à la truffe
- \*Corolle de poissons en gravlax, homard et crèmeux de saumon fumé
- \*Canette fermière de Challans farcie à la truffe
- \*Assortiment de légumes anciens
- \*Brochette noix de Saint-Jacques dorées
- \*Wok de légumes parfums d'Asie
- \*Sapin de Noël portion à la crème de nougat, macaron et framboises confites

- \*Terrine de Foie Gras maison au parfum de pommes
- \*Saumon fumé maison et ses accompagnements
- \*Tarte fine, légumes du soleil et Saint Jacques, coulis de poivron
- \*Filet de Bœuf sauce Périgueux
- \*Magret d'Oie au miel et vinaigre de cidre
- \*Filet de Cerf sauce Grand Veneur
- \*Dos de Cabillaud au beurre d'Agrumes
- \*Médaillon de lotte au coulis de crustacé
- \*Entremet Poire et caramel
- \*Moelleux au chocolat mandarine

## Pléthore d'activités culturelles et sportives sur le temps périscolaire méridien



par Louis Lechevalier. Responsable du Service Enfance Jeunesse

N'oubliez pas de flasher nos QR codes pour écouter vos enfants !



Ecole  
J-Y. Cousteau



Ecole  
C. Desmoulin



Ecole  
Pouzioux

Moment créatif par Chérifa et Isabelle assistantes maternelles de la MAM « Graines d'Éveil » de Pouzioux

Activité ludique à faire avec vos enfants pendant les vacances de Noël.  
Partage, plaisir, imagination, manipulation, développement de la motricité fine sont au rendez-vous.

Matériel : Feuille, modèle de dessin, peinture, pinceau, colle, paillettes rondes colorées, crayon, gommettes de Noël.

Peindre d'abord le modèle d'une boule de Noël ou tout autre chose suivant les souhaits de vos enfants. Laissez sécher, puis encoller le dessin et coller les paillettes. Une fois sec, vous pouvez vernir la peinture et les paillettes et coller des gommettes tout autour. Cette activité a été proposée avec des enfants de 20 mois à 2 ans et demi. Une fois fini, un joli cadeau pour les papys et les mamies !

La MAM « Graines d'Éveil » vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année.



decoration boules de noël  
PIC•COLLAGE