

Prix des timbres en 2026



Comme tous les 1er janvier, augmentation des timbres, prenez les devants, en venant acheter du stock à l'agence postale. Les timbres achetés en 2025 seront valables en 2026

Le casino nous informe de la mise à disposition de leur salle de restaurant, tout au long de l'année pour des expositions artistiques



Pour 6 personnes ou deux ou trois grands gourmands
500 g de farine, 125 ml de vin blanc, 125 ml d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de graines de sésame, 1 cuillère à soupe de graines d'anis, le zeste d'une orange, 1 pincée de sel, huile de friture (tournesol ou arachide), 200 g de miel, 50 ml d'eau.

Les pestiños, cette friandise traditionnelle d'Andalousie, Murcie et Estrémadure est typique de Noël. Beaucoup d'Alétois sont friands de cette recette et la préparent chaque fin d'année. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle avec les graines de sésame, les graines d'anis et le zeste d'orange. Laisser infuser quelques minutes sans faire brûler.

Dans un grand bol, mélanger la farine et le sel. Ajouter l'huile infusée et le vin blanc, puis pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Laisser reposer la pâte pendant 30 minutes.

Étaler la pâte sur une surface légèrement farinée jusqu'à obtenir une épaisseur d'environ 2 mm. Découper des carrés de 5 cm de côté.

Plier chaque carré en diagonale pour former des losanges, en pressant légèrement les coins pour les sceller.

Chauffer l'huile de friture à 180°C et faire frire les pestiños jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Égoutter sur du papier absorbant.

Chauffer le miel avec l'eau dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit liquide. Tremper les pestiños frits dans le miel chaud, puis les disposer sur une grille pour qu'ils égouttent l'excès de miel.

Saupoudrer de graines de sésame supplémentaires pour décorer.

Hâte de me régaler



LA GAZETTE D'ALET

N°62 Décembre 2025



« De l'ocre des pierres aux reflets bleus des sources.... »

Véolia 09 69 32 93 28

Numéros d'urgence à conserver à portée de main

Enedis 09 72 67 50 11 Orange 3900 GRDF 08 00473 333

Pompiers 18 infirmière Alet 06 75 68 54 62

Gendarmerie 17

Ouverture de la mairie

L'accueil physique et téléphonique se fera du lundi au jeudi de 10h à 12h et de 14h à 16h Et le vendredi de 10h à 12h 04 68 69 95 00 mairie.alet@wanadoo.fr

Le point accueil abbaye sera ouvert seulement les jours de poste, jusqu'au 1er avril L'Agence postale est ouverte lundi et samedi de 10h à 13h, mardi et jeudi de 14h à 17h



Prochaine collecte des encombrants :

Le mardi 30 Décembre des déchets verts

Mercredi 10 et 24 Décembre

Merci de vous inscrire en mairie et afin de préserver la beauté de notre village, veillez à ne les sortir que le lundi soir.

Décembre, le mois de l'Avent, c'est pluie ou vent.

Informations municipales

Belles fêtes de fin d'année

Mme le Maire, le conseil municipal, les employés communaux et le chantier d'insertion souhaitent à tous les villageois de belles fêtes de fin d'année. Nous souhaitons à tous partage et bienveillance en famille et entre amis.

Merci au service technique et au chantier d'insertion pour l'embellissement de notre village, merci pour votre créativité et votre savoir faire qui participent à cette ambiance magique et féerique. Les enfants et les grands sont admiratifs.



Noël des Ainés 2025
Thé dansant animé par l'orchestre LEBRUN
Dimanche 14 décembre 2025 à partir de 15 h à la Salle des Fêtes

La Municipalité a le plaisir de vous convier à l'après-midi musicale accompagnée de boissons et de gourmandises festives.

Nous vous remercions de bien vouloir confirmer votre présence

Afin de favoriser le lien entre toutes les générations nous proposons d'ouvrir ce thé dansant à tous les villageois ainsi qu'aux accompagnants de votre choix qui devront s'acquitter d'une participation de 15 euros

Inscription avant le 8 décembre

Les agents techniques et le chantier d'insertion

Les goulottes de la piscine refont peau neuve, l'ouverture est loin, mais certains travaux doivent se faire bien en amont

Le chantier d'insertion contribue lui aussi à l'embellissement de notre village. Séance de peinture et mise en beauté des barrières du parc. L'automne est une période dense pour le ramassage des feuilles, les agents y passent du temps afin de laisser les rues propres et éviter des accidents sur les feuilles souillées et humides. Et bien sûr, grâce à eux, notre village revêt la magie de Noël pour quelques semaines

**En Novembre à Alet**

La fête des lanternes a connu une petite baisse de visiteurs mais malgré cela 40 lanternes ont pu être vendues, au profit des écoliers. Une belle réussite pour les parents d'élèves, qui au delà de l'argent collecté, sont ravis de la convivialité partagée.

La cérémonie du 11 novembre, merci aux participants à cet hommage annuel et au lever du verre de l'amitié.

Le repas des chasseurs et Gustou, un moment drôle, savoureux et convivial, partagé par plus de 70 personnes.

La soirée salsa a fait vibrer les coeurs et remuer les corps, la salle était remplie d'une fièvre Brésilienne enthousiasmante.

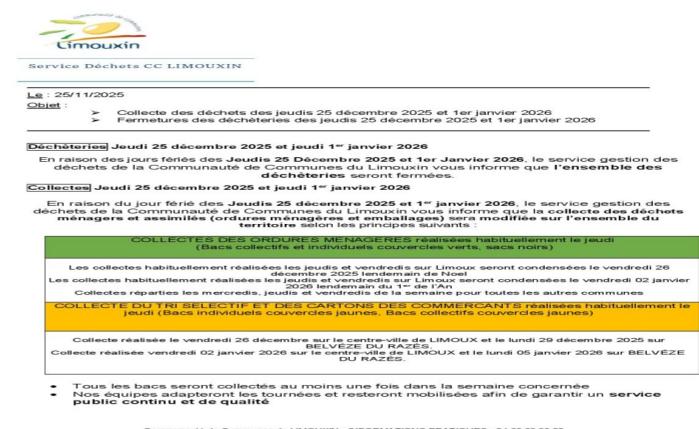


Vivons le théâtre a joué devant une cinquantaine de personnes, les spectateurs ont été interpellés par le sujet, la question de liberté et de libre arbitre dans une société future. Le repas offert par la mairie, concocté par Antoinette, a rassemblé les gourmands.

Soirée d'halloween, merci aux villageois qui ont très bien accueilli les enfants pour halloween, mention particulière pour cette maison où le chien était lui aussi déguisé, nous avons adoré.

**En Décembre à Alet**

Le marché de Noël: l'équipe d'Animalet vous attend pour une journée festive et magique.
Le repas de Noël à la cantine: l'équipe éducative et les enfants l'attendent avec impatience, autant pour se régaler des recettes d'Isabelle, que parce qu'il marque le début des vacances.
La fête de l'école: dernier vendredi avant les vacances, le 19 décembre accueillera petits et grands, pour un goûter de fête et une distribution de cadeaux offerts par la mairie et amenés par le père noël, et son assistante, la mère noël, merci à eux deux.



La Messe de Noël aura lieu à l'église St André, le mercredi 24 décembre à 17h. Au-delà de la religion, ce moment permet de célébrer la vie et l'espoir, chacun pourra y trouver réconfort et paix intérieure, amour et bienveillance.

Le jour de l'an au Casino

CASINO ALET-LES-BAINS · LE RESTAURANT

MISE EN JEU

MISE DE DÉPART 80€ / PERSONNE sur réservation

Coup d'Envoy du Croupier - apéritif de bienvenue

Jeton de la Maison - deux quarts de vin sélectionnés / personne

OUVERTURE DE TABLE

Le Carré d'Or

Crème brûlée de foie gras maison (un classique revisité façon gain assuré)

La Main Chanceuse

Tartare d'avocat & mangue, crème légère de saumon fumé (frais, coloré, équilibré)

LE COUP MAÎTRE

Le Pari Glacé

Trot normand vivifiant

Le Jackpot du Wellington

Filet de bœuf en croûte, duxelles de champignons, pommes rissolées, fagot de haricots verts « tirage gagnant »

PAUSE AFFINÉE

Brelan de fromages

Sélection de trois fromages AOP, comme les trois cartes d'un tirage parfait

DOUCEUR DE FIN DE PARTIE

La Mise à Minuit

Coupe de Champagne au douzième coup

La Cabosse Millionnaire

Création artisanale glacée au cacao, texture givrée et cœur fondant

Musique, animation et ambiance assurées par **LE DUO FESTIF !**