

Merci à Valérie, pour le partage de cette belle photo, pleine de mystère et de magie. Si vous aussi, vous détenez de beaux clichés du village, n'hésitez pas à les partager, ils pourront servir pour nos supports de communication (facebook, gazette, flyers.....)



Récemment labélisée « station verte », la commune a participé à la fête du terroir de façon virtuelle pour sa première collaboration, en partageant une recette de notre illustre villageois, Pierre Cubat.

En espérant que la sole à la Cubat aura régalé quelques gourmands.



La Recette Station Verte

Le filet de sole DE PIERRE CUBAT

- Duxelles de champignons :** Chauffer 5 gr de beurre, ajouter l'échalote hachée puis le reste des champignons finement hachés. Cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau. Assaisonner.
- Béchamel :** Chauffer 10gr de beurre, ajouter 10gr de farine, cuire sans colorer pendant 3 minutes. Ajouter le lait bouilli. Assaisonner et réserver.
- Beurrer le plat de cuisson. Ajouter le fumet, le jus de citron, les 4 têtes de champignons, les filets de sole, puis assaisonner et pocher le tout (5 min d'ébullition). Retirer les filets et les champignons, puis réserver.
- Réduire la cuisson de moitié. Ajouter 1 cuillerée de duxelles, la béchamel. Mélanger le tout au fouet. Incorporer le jaune d'œuf. Porter à ébullition.
- Rectifier l'assaisonnement et la liaison (si trop épais, ajouter un peu d'eau de cuisson des champignons). Passez au chinois.
- Dressage :** Disposer 2 filets, une tête de champignon historiée sur le dessus. Napper de sauce. Sur le côté, poser une quenelle de duxelles de champignons.

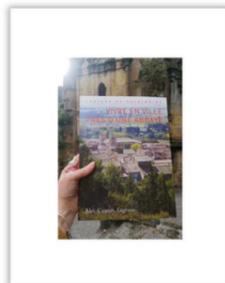
Ingredients :

- 300gr de champignons de Paris
- 2 citrons
- 200 gr de lait
- 10 gr de farine
- 40 gr de beurre
- 1 petite échalote hachée
- 25cl de fumet de poisson
- 8 filets de sole de 60gr
- 1 jaune d'œuf

© Marco Mayer - photo non contractuelle

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Les 8 livres pré-commandés de Julien Foltran, « Vivre en ville près d'une Abbaye » sont disponibles à la boutique, les jours de poste, les mardis et jeudis de 14h à 17h et samedi de 10h à 12h.



Abbaye d'Alet-les-Bains

Mail : accueilabbaye@aletlesbains.com
Site : www.aletlesbains.com



LA GAZETTE D'ALET

N°14 DECEMBRE 2021



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

En accord avec sa démarche de Développement durable, soucieuse de limiter les impressions papier la Mairie cessera de distribuer la gazette qui sera désormais accessible via les adresses mails et sur le site internet de la commune. Pour un envoi par mail veuillez transmettre votre accord par courriel à l'adresse mail de la mairie. Si toutefois vous ne pouvez utiliser ces moyens merci de nous le signaler.

Intéressé par la vie du village, pensez à communiquer votre mail pour connaître toutes les nouvelles..

Les services de la mairie
Du lundi au jeudi de 10h à 12h et de 14h à 16h et le vendredi seulement le matin de 10h à 12h
Pour tout renseignement
04 68 69 95 00
Mairie fermée le 24 et 31 décembre
Pour vos visites le port du masque est obligatoire.

Prochaine collecte
des encombrants : le 28 Décembre.
Pensez à vous inscrire en mairie et afin de préserver la beauté de notre village, veillez à ne sortir les encombrants que le lundi soir. La collecte des déchets verts aura lieu le 8 Décembre suivi du 22 Décembre.

Les mesures sanitaires et les restrictions se durcissant, le Conseil Municipal a préféré prendre les devants en proposant comme l'année passée un colis de gourmandises à nos aînés, en lieu et place du traditionnel repas dansant. Nous espérons que ce panier fait et pensé pour vous, vous fera autant plaisir que l'attention et l'affection que nous y avons mis pour le confectionner. Les conseillers l'amèneront à votre domicile autour du 15 décembre. Mme Tafforeau, le Conseil Municipal et les employés de mairie vous souhaitent de belles fêtes de fin d'année



Bravo aux employés de mairie pour ces beaux sapins et les illuminations

POUR JOINDRE LA MAIRIE
Téléphone : 04.68.69.95.00
Ou par mail : mairie.alet@wanadoo.fr

MENTIONS LEGALES
Edition et impression : Mairie d'Alet les Bains
Responsable de l'édition : Stéphanie GUILHEM

EN NOVEMBRE A ALET

Le 31 octobre dernier une quinzaine d'enfant et autant de parents (les gourmands) se sont retrouvés à l'Abbaye, afin de commencer la traditionnelle chasse aux bonbons.

Fête celtique, surtout présente dans les pays anglo-saxons, introduite en France ces dernières années pour le plus grand plaisir des enfants et des vendeurs de friandises. Halloween est un moment convivial où la majorité des villageois aiment accueillir monstres et sorcières en tout genre et offrir quelques gourmandises.

Et ceux qui avaient oublié de faire le plein, ont su vite chercher quelques paquets de gâteaux. Le plaisir d'offrir.....la joie de recevoir.



Les commémorations du 11 novembre 1918

Un armistice est une suspension provisoire des combats dans le but de négocier une fin des hostilités. Mais ce n'est qu'au moment de la signature des traités de paix à Versailles, le 28 juin 1919, que la sortie de guerre est actée.

En plus d'être le jour anniversaire de la signature de l'armistice de 1918 et de la "commémoration de la victoire et de la paix", la loi du 28 février 2012 étend l'hommage à tous les "morts pour la France" des conflits anciens ou actuels.

Ce jeudi 11 novembre 2021, c'est sous une pluie battante que les villageois, le conseil municipal, les enseignantes et les écoliers se sont réunis, ces derniers ont timidement entonnés la Marseillaise accompagnés de leur professeur.

Au delà, du devoir de mémoire, la municipalité et les villageois sont heureux de partager ce moment solennel et amical, qui a pu se poursuivre par un verre de l'amitié à la mairie en appliquant les recommandations sanitaires (gestes barrières, aération des lieux, distanciation physique, nombre de personne)

EN DECEMBRE A ALET

Après ces mois difficiles, austères et mornes, n'hésitez plus pour profiter de la magie des fêtes de fin d'année. Autour d'un vin chaud, d'une collation, venez partager vos souvenirs festifs et préparer Noël.

Le Père Noël sera présent le 11 décembre : il nous racontera son arrivée en Laponie et distribuera des bonbons vers 16h00/16h30.

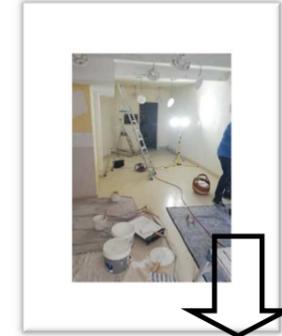
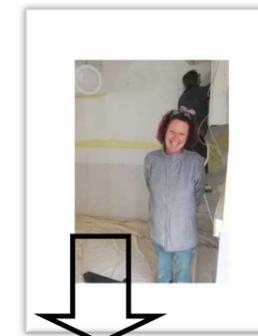
Une boîte aux lettres pour les lettres au Père Noël sera installée sur la place le 27 Novembre 2021. La dernière levée aura lieu le samedi 11 décembre.

Le 17 décembre aura lieu un marché nocturne à partir de 19h.

Durant ces deux jours de festivité, une buvette et des repas vous seront proposés, inscriptions recommandées.

Pour la tartiflette du 11 et 17 au 06 73 09 54 26
Pour le repas du 11 au soir 06 73 09 54 26

Merci aux bénévoles pour la très belle décoration et leur implication



Ouverture de l'épicerie le 10 décembre

Communiqué d'ELLIE

The Épicerie & café will reopen Friday 10th December from 8am. Selling bread, wine, fresh vegetables and other essentials as well as snacks and lunches freshly made every day. Soups, quiches, sandwiches to eat in or take way. There will be a simple opening apero on Thursday 9th from 17-19h where you can come and meet local resident Ellie, who hopes to make the shop into vital part of the village. Everyone welcome..

L'Épicerie & café rouvrira vendredi 10 décembre à partir de 8h. Vente de pain, vin, légumes frais et autres produits de première nécessité ainsi que des collations et des déjeuners fraîchement préparés tous les jours. Soupes, quiches, sandwichs sur place ou à emporter. Il y aura un simple apéro d'ouverture le jeudi 9 de 17 à 19h où vous pourrez venir rencontrer la résidente Ellie, qui espère faire de la boutique un élément vital du village. tout le monde est le bienvenu