



DES IDÉES, DES JEUX, DES ARTICLES
POUR ÉGAYER LE QUOTIDIEN.

Vendredi 27 novembre 2020

BILLET D'HUMEUR

Rebondir, innover, imaginer, changer les habitudes, sortir du cadre, transformer une contrainte en atout ?

Le Club Photo qui transforme son exposition annuelle et rituelle à la Salle des Fêtes en une agréable promenade photographique de « 24 poses » dans les rues du village, de la Place des Amandiers jusqu'au pied du Rocher, en passant par le vieux lavoir et la Place de la Fontaine.

Le Foyer Rural de Saignon qui transforme ses traditionnels Vide-Grenier et Vide-Jardin Vide-Cuisine du Parking du Pasquier et de la rue de la Bourgade en deux belles journées sur la Place des Amandiers et le Bouldrome, au milieu des oliviers et des amandiers.

Margotulle qui organise la rencontre du raphia et de la lumière, pour raconter une histoire de matière.

Voilà quelques exemples d'initiatives qui montrent notre capacité à nous réinventer, malgré les événements; une vraie source d'inspiration!

Corinne



Comité de rédaction

- Juliette Berroteran, 06 71 47 37 84
juliette.berroteran@gmail.com
- Yvette Boquet, 07 87 42 22 94
ylo1@orange.fr
- Myrienne Desrousseaux, 06 81 49 13 11
myriannedesrousseaux@gmail.com
- Corinne Détroyat, 06 79 61 04 95
corinne.detroyat84@gmail.com



LE LIEN

Non, ce n'est pas le camion pizza, ce camion blanc sur le parking du Pasquier, c'est le Lien, une plate-forme ambulante labellisée par le Ministère de la Cohésion sociale, mise en place par la Communauté de Communes pour venir en aide aux habitants dans leurs échanges avec l'Administration.

De votre déclaration d'impôts à votre dossier retraite en passant par votre carte grise, Chantal et Cosette vous aident à résoudre vos problèmes en relation avec l'Administration vous aiguillent vers les services concernés. Ordinateur et imprimante y sont à votre disposition.

Pensez-y, chaque 1er et 3ème mardi de 9h à 12h.

Geneviève Dupoux Verneuil



BILLET D'HUMOUR - JEAN D'ORMESSON

«Myope comme une taupe», «rusé comme un renard» «serrés comme des sardines»... les termes empruntés au monde animal ne se retrouvent pas seulement dans les fables de La Fontaine, ils sont partout.



La preuve: que vous soyez fier comme un coq, fort comme un bœuf, têtu comme un âne, malin comme un singe ou simplement un chaud lapin, vous êtes tous, un jour ou l'autre, devenu chèvre pour une caille aux yeux de biche. Vous arrivez à votre premier rendez-vous fier comme un paon et frais comme un gardon et là, ... pas un chat ! Vous faites le pied de grue, vous demandant si cette bécasse vous a réellement posé un lapin. Il y a anguille sous roche et pourtant le bouc émissaire qui vous a obtenu ce rancard, la tête de linotte avec qui vous êtes copain comme cochon, vous l'a certifié: cette poule a du chien, une vraie panthère. C'est sûr, vous serez un crapaud mort d'amour. Mais tout de même, elle vous traite comme un chien.

Vous êtes prêt à gueuler comme un putois quand finalement la fine mouche arrive. Bon, vous vous dites que dix minutes de retard, il n'y a pas de quoi casser trois pattes à un canard. Sauf que la fameuse malgré son cou de cygne et sa crinière de lion est en fait aussi plate qu'une limande, myope comme une taupe, elle souffle comme un phoque et rit comme une baleine. Une vraie peau de vache, quoi! Et vous, vous êtes fait comme un rat. Vous roulez des yeux de merlan frit, vous êtes rouge comme une écrevisse, mais vous restez muet comme une carpe. Elle essaie bien de vous tirer les vers du nez, mais vous sautez du coq à l'âne et finissez par noyer le poisson. Vous finissez par prendre le taureau par les cornes et vous inventer une fièvre de cheval qui vous permet de filer comme un lièvre.



C'est pas que vous êtes une poule mouillée, vous ne voulez pas être le dindon de la farce. Vous avez beau être doux comme un agneau sous vos airs d'ours mal léché, faut pas vous prendre pour un pigeon car vous pourriez devenir le loup dans la bergerie.

Et puis, ça aurait servi à quoi de se regarder comme des chiens de faïence. Après tout, revenons à nos moutons: vous avez maintenant une faim de loup, l'envie de dormir comme un loir et surtout vous avez d'autres chats à fouetter».



*La lune se fait
encore remarquer !*

Geneviève Dupoux

*Équipons nous !
La saison se
rafraîchit...*



lelapinphilosophe.com

Pierre Jaccoud

Viens, viens, ami, retrouvons le jeu de l'infinifit instant.
 Faisons bombance, faisons les gras, faisons la foire.
 Que les verres s'entrechoquent et l'amitié se bouscule.
 Laissons l'ivresse transformer nos déboires en victoires.
 Exister, vivre pour qu'enfin la passion qui nous brûle.
 Toutes raisons vaincues nous laissent entrevoir un espoir.
 Un bref moment d'abandon, nos souvenirs en bascule.
 Je pourrai alors de mes seuls poings abattre leur beffroi.
 Laissons, laissons la confusion é mousser l'éternel présent.

Mireille Moutte

VENEZ DÉCOUVRIR

La belle expo photos

Le Club Photo a su détourner la contrainte pour proposer une magnifique exposition à visiter au fil des rues du village. À voir absolument, jusqu'à la fin de l'année.



LE COIN DES PETITS...BRICOLEURS



Calendrier de l'Avent spécial récup

VOUS AVEZ SANS DOUTE CHEZ VOUS DES ROULEAUX DE PAPIERS TOILETTE... C'EST TRÈS TENDANCE DEPUIS QUELQUES MOIS...
 GARDEZ LES ROULEAUX VIDES !

Comment procéder :

- dans chaque rouleau, placez trois friandises, ou autre chose selon vos préférences
- enveloppez chaque rouleau dans du tissu, du papier de soie ou autre papier cadeau aux couleurs de Noël
- froissez ou resserrez les extrémités et fermez avec un ruban, une ficelle ou du bolduc



Soupe de potiron à l'indienne

Pour 4 personnes

1 kg de potiron, 2 oignons, 2 gousses d'ail, 25 g de beurre, 1 litre de lait demi-écrémé, 2 yaourts veloutés, 1 c. à s de curry, sel, poivre

Epluchez le potiron, épépinez-le, coupez la chair en dés. Pelez et hachez les oignons. Pelez et pressez l'ail.

Chauffez le beurre dans un grand faitout. Faites fondre les oignons 5 min. Saupoudrez de curry. Mélangez, ajoutez le potiron et l'ail. Poursuivez la cuisson 5 min en mélangeant. Mouillez avec le lait. Salez, poivrez. Laissez cuire 30 min à couvert.

Lissez au mixeur-plongeur. Mélangez les yaourts. Rectifiez l'assaisonnement et servez très chaud..

Myrienne

ON NE RACONTE PAS DES SALADES!

*Promenons-nous,
avec le panier et le couteau, pour les
premières salades d'hiver : pimprenelle,
pourpier,
épilobe, chardon Marie, doucette,
cardamine*

Roland Chabas (les olives des Gavottes)



L'ICARE APTÉSIEN

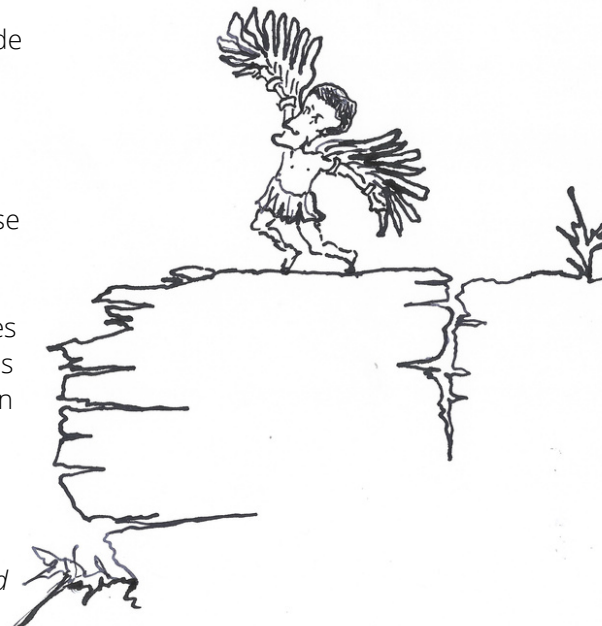
Une année où le vin du pays ne se vendait pas du tout, un certain Bertrand d'Apt eut l'idée de créer l'événement grâce à un appareil de son invention qui devait lui permettre de voler depuis le rocher de Saignon jusque sur le dôme de la cathédrale Sainte-Anne d'Apt.

A grand renfort de publicité, le jour « J », les marchands de vin se répartirent le long de la route reliant Apt à Saignon pour vendre « au pot » leur vin afin de donner du courage aux gens pour monter jusqu' au pied du rocher.

Bertrand du haut du rocher affublé de grandes ailes de plumes, se prépara à se lancer... et se ravisant, différa au lendemain son exploit au prétexte que quelques plumes manquaient à l'aile droite.

Le lendemain Bertrand réitéra le report de son vol, l'aile gauche ayant quelques plumes manquantes, puis à nouveau le lendemain et le surlendemain pour des plumes absentes au croupion ou pour raison de mauvais temps. Tant et si bien que les marchands de vin ayant vendu la totalité de leur nectar, Bertrand n'a plus réapparu en laissant derrière lui un dicton pour ceux qui s'engagent sur des projets non aboutis : " il est comme Bertrand d'Apt, il lui manque toujours une plume pour voler"

Source René Bruni historien, par Jean-Pierre Bertrand



RESTONS EN CONTACT !

Pour la prochaine parution du Petit Echo des confinés, n'hésitez pas à nous envoyer vos idées, suggestions, propositions de jeu collectif ou autre à l'adresse suivante: foyer.rural.saignon@gmail.com