

Edito

Je ne sais toujours pas quand nous allons pouvoir reprendre nos activités mais les nouvelles ne sont pas propices à une reprise rapide ! On reparle même d'un troisième confinement plus ou moins dur.

Je vais me répéter, mais si vous voulez que cette gazette du reconfinement perdure, j'ai besoin de votre contribution. A défaut je me verrai contraint d'en réduire le rythme de parution, voire de tout bonnement l'arrêter. Envoyez-moi des textes, des histoires, des anecdotes, des recettes...

Je remercie vivement ceux qui me transmettent des sujets, tous pertinents et intéressants.

Merci encore et bon courage à tous

Alain Fournier

Pour suivre les liens insérés dans certains articles, il faut télécharger la gazette sur le site. Sur la version envoyée par mail, ils peuvent ne pas fonctionner.

Le mot du bibliophile

« Nous rêvions juste de liberté » Henri Lœvenbruck.

Alain Fournier (rando pédestre)

Le billet du Président

Les vieux jeunes.

C'est quoi cette société qui oppose les vieux aux jeunes ?

Les jeunes sont "sacrifiés", les vieux doivent "partir" (pour ne pas dire mourir) c'est quoi ce monde que nous avons construit ? En sommes-nous responsables ? Ce monde était-il comme cela avant le COVID ? Ou le COVID nous a révélé notre société !!

Je suis mal, je ne veux pas de cette société. Heureusement dans ce ciel gris, un rayon de soleil perce les nuages, comment ne pas se réjouir de l'arrivée de Damien Seguin 6^{ème} du

Vendée Globe. Damien que l'on a dit incapable de mener une telle course et qui malgré son handicap passe en 6^{ème} position la ligne d'arrivée. C'est plus qu'une leçon, c'est un coup de pied au cul, aux idées reçues, et à ceux qui les exploitent ! MERCI à toi Damien capitaine crochet, tu m'as redonné de l'espoir, mon handicap de vieux devient une richesse, je deviens un vieux jeune.

Amitiés à toutes et tous

Jean-Luc Poupart (Président ARSO)

Le mot du secrétariat

Les créneaux de vaccination ouverts par l'Etat pour le centre des Sables d'Olonne sont complets jusqu'au fin février. Il ne peut pas être attribué de rendez-vous pour l'instant, dans l'attente de nouveaux approvisionnements en vaccins.

Cette campagne de vaccination va s'échelonner sur plusieurs semaines. La Vendée a reçu une dotation de vaccins afin de poursuivre la campagne de vaccination. **8385 doses ont été livrées actuellement en Vendée.**

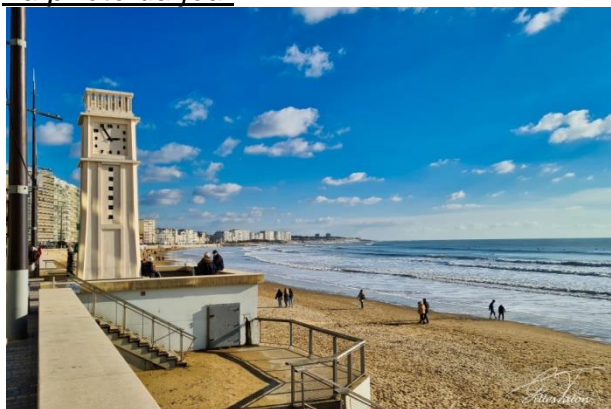
37.635 doses sont attendues d'ici fin février (sous réserve des approvisionnements).

Rappelons que ce sont près de 75.000 personnes âgées (dont 10.000 personnes en EHPAD) qui sont concernées sur le département par cette phase de vaccination. Entre le 18 et le 23 janvier 2021, 625 personnes ont été vaccinées sur le centre des Sables d'Olonne. A ce jour 3916 rendez-vous ont été pris, soit 1958 personnes à vacciner **(2 doses par inscrits jusqu'à fin février).**

Thierry Grosso

André Rio

La photo du jour



Belle météo et jolies couleurs ce lundi 25 janvier à 14h55

L'heure de la pendule du remblai fait foi !

Gilles Talon (webmaster)

Paroles de lecteurs

Ca s'est passé un...03 février

1458 : Gutenberg lègue l'imprimerie à l'humanité.

1488 : Dias contourne l'Afrique.

1830 : indépendance de la Grèce.

1954 : siège de Diên-Biên-Phu.

Alain Fournier (Rando pédestre)

D'où vient cette expression vendéenne ?

Passer la since : il ne s'agit pas de changer de vitesse au volant de votre véhicule mais de passer la serpillière.

territoiredemotions.fr

Le saviez-vous ?

Quelle est l'origine de la fève dans la galette?

- Pour célébrer la fête du Dieu Saturne les Romains partageaient un gâteau en hiver dans lequel était cachée une vraie fève symbole de fécondité et une fois séchée qui ressemblait à une pièce de monnaie.
- La galette qui fait exception sans fève et qui est dégustée chaque année est celle du Palais de l'Élysée. Pas de tirage de Rois au sein de la Présidence de la République.
- Les collectionneurs de fèves de galettes des rois sont les fabophiles.

Martine Lebert

Dans la gazette n°11, le "billet du président" m'a refait pensé à une histoire vraie entendue dans une émission de radio, il y a quelques mois.

L'émission en question parlait de nos chers animaux domestiques.

Une dame racontait que, pour un long voyage (en Thaïlande je crois), elle avait laissé son chien chez sa voisine pour le temps des vacances.

Malheureusement, pendant ce voyage, son mari est décédé.

De retour en France, elle se rend chez sa voisine pour récupérer son chien et lui dit qu'elle a une triste nouvelle à lui annoncer.

La voisine lui répond qu'elle est déjà au courant. La dame surprise lui demande comment elle peut être au courant.

La voisine lui raconte alors, qu'à l'heure du décès de son maître, le chien s'est couché dans un coin de la pièce et n'a pas cessé de pleurer.

Le président de notre association rapporte les mots d'un autre président : "je crois aux forces de l'esprit". Je rajouterais même chez nos fidèles compagnons !

Si vous en avez un, je suis sûre qu'il vous apporte du réconfort en ces temps bien tristounets.

Denise Braux (Gym douce et Yoga)

Recette

Filets de sole à la sauce normande pour 4 personnes.

Trois soles : demander au poissonnier de lever les filets mais garder les têtes et les arêtes.

600 gr de moules, 300gr de crevettes roses, 2 poireaux, 1 carotte, un peu de persil, 2 échalotes.

25 cl de crème fraîche, 50 g de beurre, une demie bouteille de cidre, sel et poivre.

Réalisez un fumet en cuisant pendant 15 mn les têtes et arêtes de sole avec le cidre, le sel et le poivre.

Coupez les poireaux et les carottes en petits tronçons.

Emincez les échalotes et les fondez dans une sauteuse en remuant.

Ajoutez les carottes et les poireaux, faites-les revenir pendant 2 à 3 mn en remuant.

Filtrez le fumet de poisson et versez-le sur les légumes, ajoutez la crème fraîche et laissez mijoter 15 mn.

Lavez les moules et laissez-les s'ouvrir dans une cocotte sur feu vif.

Décortiquez les crevettes, récupérez les moules, filtrez le jus de moules.

Roulez les filets de sole et les maintenez avec un pique en bois, placez-les dans la sauteuse.

Ajoutez les moules, les crevettes un peu de jus de moules et le persil ciselé.

Couvrez et laissez cuire à feu doux 10 mn.

Joel Brodu

Petites histoires :

L'histoire se situe il y a quelques siècles.

Un prêtre et une nonne traversent à pied les Alpes en plein hiver. Le soir arrive et ils font une halte dans un gîte désert.

Ils sont très fatigués et sans même manger ils décident de se coucher et dormir pour reprendre des forces car le lendemain ils doivent de nouveau marcher.

Dans le gîte il y a des couvertures mais seulement un lit.

Gentleman, le prêtre propose :

- Ma sœur, vous dormirez dans le lit, et moi je dormirai à même le sol.

Peu de temps passe et malgré les conditions difficiles le prêtre commence à s'endormir.

Mais la nonne s'exclame :

- Mon Père, j'ai froid.

Alors l'homme se lève, prend une couverture et la dépose sur elle.

De nouveau, le prêtre ferme les yeux, et se laisse sombrer dans le sommeil.

C'est alors que la nonne reprend :

- Mon père, j'ai encore très froid.

L'homme se lève de nouveau, met une autre couverture sur la religieuse et retourne se coucher.

Au moment même où il s'endormait la nonne

dit :

- Mon père, j'ai toujours très froid !

L'homme exténué dit alors :

- Ma sœur, permettez-moi de vous soumettre une idée... Nous sommes seuls au milieu de nulle part, et personne ne saura jamais au courant de ce qu'il peut se passer cette nuit. Je vous propose alors de faire comme si nous étions mariés.

La nonne sentit son cœur s'arrêter de battre et dit d'une petite voix :

- Je suis d'accord.

C'est alors que le prêtre s'exprime d'une voix énervée :

- Alors vous vous levez et vous prenez vous même une autre couverture !

Claude Gaudin