



Le mot du Bureau :

Au cours de l'été nous avons organisé 3 concours amicaux ouverts à toutes et à tous. Ces concours ont été une réussite, et les gagnants sont repartis avec des bons d'achats pour la boucherie Guy à Brax, ou pour la fromagerie Jeannot de Colomiers, ou alors avec une bouteille de vin.

Fin août, c'est le challenge Alègre qui, une fois encore, a eu du succès avec de plus en plus de Mérenviellois qui participent au concours et au repas.



Début septembre, nous avons prévu d'organiser les Olympiades, mais nous avons dû y renoncer pour différentes raisons. Ce n'est que partie remise pour l'année prochaine.

Les dimanches du mois de novembre ont été consacrés au Championnat de Zone, dans lequel le club évolue en seconde division. Du côté des féminines, à chaque concours, une doublette a pu participer, et elle se classe 6ème sur 17 clubs. Les triplettes mixtes ou masculines se classent quant à elles 8ème sur 17.

La fin d'année approche, nous avons eu l'assemblée générale le dimanche 28 novembre, et notre repas de fin d'année est prévu le 18 Décembre.

Prévisions pour la saison prochaine :

Si la situation sanitaire le permet :

Le samedi 20 mars : Choucroute à la salle polyvalente

En avril ou mai : journée découverte ouverte à tous ; le matin, marche nordique en partenariat avec l'association Autrement sport, à midi repas convivial, et l'après midi concours amical de pétanque

De mai à septembre : concours amicaux les dimanches après midi, ouverts à toutes et à tous

En juin : nouvelle édition des Olympiades avec le club de tir 38 TSM de Mérenvielle

Le dimanche 28 août : Challenge Alègre ouvert à tout le monde

Pour les licences de la saison prochaine, une permanence sera effectuée par Paul Corbi, notre président, le 6 janvier 2022 de 16h à 18h30 au boulodrome de la commune.

Le tarif de la licence sera de 37 euros pour la saison sportive, alors n'hésitez pas à venir vous inscrire.



Les membres du Bureau, ainsi que tous les licenciés de la Boule Mérenvielloise vous souhaitent de bonnes fêtes de fin d'année





Ouverture d'un atelier - galerie à Mérenvielle

Elle en rêvait, c'est maintenant chose faite, le projet d'atelier de céramique est enfin devenu réalité et il vous accueille depuis octobre 2021 au village.

Virginie ZIZARD est une artiste depuis sa plus tendre enfance et elle a décidé de se consacrer à sa passion il y a 2 ans. Le local à côté de sa maison a été une aubaine et, covid oblige, elle a eu le temps de figoler la décoration et de réaliser ses premières œuvres que vous pouvez retrouver dans la boutique attenante à l'atelier.

Côté atelier



Virginie propose des cours de modelage, céramique et loisirs créatifs pour des groupes de 5 personnes adultes maximum et sur rendez-vous. Les mercredis et les vacances scolaires sont réservés aux enfants de 8 à 15 ans.

Cet atelier a également vocation à être utilisé par d'autres artistes qui voudraient donner des cours ou à des personnes autonomes qui voudraient cuire ou entreposer leurs œuvres.

Côté galerie



Vous trouverez des pièces uniques en céramique, bois flotté, des tableaux... tout un choix d'articles de décoration fabriqués dans l'atelier ; il y a également des pièces métalliques où le savoir-faire des hommes de la famille a été mis à contribution.



La galerie a également vocation à accueillir toute forme d'art et le partage des savoir-faire.

L'accueil est chaleureux et la visite de la galerie est pleine de surprises. Noël approche et c'est l'endroit idéal pour dénicher un cadeau original et qui sera un exemplaire unique.

Pour tout renseignement :

Virginie ZIZARD

1 route de Bouconne

31530 MERENVIELLE

07 60 79 61 27

zizard.v@gmail.com

www.uni.vers.terre.com

Chers habitants de Mérenvielle,

Le 15 septembre j'ai déposé des livres en consultation gratuite à la mairie et je viens de les récupérer. Merci de me faire part de vos avis si vous avez pu les consulter. Bien sûr je me tiens à la disposition de tous ceux qui veulent en offrir en cadeau pour les fêtes. Je dispose d'un stock que je renouvelle au fur et à mesure des ventes. On peut consulter la liste de mes livres sur mon site web à l'adresse <https://josiane-frances.monsite-orange.fr>.

Je viens de publier un livre de chroniques intitulé **ÉCRITS DE LA NUIT SANS LUNE**. Il est en vente sur le catalogue d'Amazon au prix de 15 € pour le livre broché et de 7 € pour le fichier numérique.



Hier soir, la nuit était déjà bien noire lorsque je fermais les persiennes de ma villa. Machinalement je regardais le ciel étoilé. D'habitude j'aperçois la Lune, en quartier ou entière, mystérieusement éclairée, comme un objet qui reçoit la lumière mais ne la réfléchit pas.

Moi, j'aime voir la Lune lorsqu'elle est pleine, lorsqu'elle ressemble à une orange par sa forme et par sa couleur.

Cette nuit-là, la Lune n'était pas visible au firmament mais une grosse étoile fixe capta mon attention. Je pensais à l'étoile du berger, celle qui guide les pèlerins et les caravaniers dans le désert.

Celle qui a guidé la fuite à Bethléem de Joseph et Marie avec l'enfant Jésus, pour qu'il échappe au massacre des nouveaux nés perpétré par le roi Hérode.

C'est alors que je me suis souvenue des paroles de l'aïeule.

Un jour elle avait dit :

- "Soyez sages les enfants : j'ai vu l'Œil".

Surpris, nous l'avons questionnée :

- « De quel œil parles-tu Mémé ? De l'œil du Diable ou du Bon Dieu ? »

- « Je ne sais pas, mais..., à votre place je ne me sentirais pas tranquille » dit la vieille.

« C'était un œil fixe qui brillait avec une intensité surnaturelle. Ce n'était pas une étoile. Les nuits étoilées ne me font pas peur, au contraire, elles m'apaisent. Mais je me sentais tellement mal à l'aise face à cet œil. »

>>>> Pour connaître la suite de l'histoire lisez >>>>>
ÉCRITS DE LA NUIT SANS LUNE le nouveau livre de **Josiane Francés**

Le salon du Livre de Cadours s'est bien déroulé à l'ancienne halle aux sports le dimanche 17 octobre. C'est la première fois que la municipalité et la médiathèque de Cadours l'organisent, mais les intervenants et les exposants sont satisfaits.

Je remercie notre députée Mme Iborra qui est venue nous saluer. Elle s'est intéressée à l'essai sur la condition féminine que j'ai publié en 2017 : MÈRES FILLES FEMMES À TRAVERS LES SIÈCLES.

J'ai eu également le plaisir d'être interviewée par Mme Chevalier de Radio de la Save. Je l'en remercie.

Josiane Francés, écrivain à Mérenvielle



Le repas des aînés



Le repas s'est enfin déroulé dimanche 5 décembre 2021 à la salle des fêtes de Mérenvielle ; il était attendu avec impatience par la quarantaine de participants qui avaient répondu présents.

Chacun a dû présenter son pass sanitaire et signer une feuille de présence puis, M. Le Maire a pris le micro pour énumérer les évènements des années passées et à venir :

- les élections avec le renouvellement partiel de l'équipe de conseillers municipaux,
- la présentation de notre nouvelle comptable Sandrine Draganic,
- la mise en place du site internet et de l'application PanneauPocket,
- l'ouverture de l'atelier – galerie UNI-Ver-Terre au centre du village
- le projet de réfection de l'atelier municipal et de parking couvert avec pose de panneaux photovoltaïques



Il a également rappelé les consignes de sécurité sanitaire pour le bon déroulement du repas.



Un buffet avait été préalablement installé par certains membres du conseil municipal : des bouchées apéritives, des toasts au foie gras suivis de pizzas, de plateaux de fromages et d'un assortiment de desserts, le tout arrosé de champagne et de vin.

Le port du masque a été imposé et seules quelques personnes munies de gants ont fait le service à l'assiette ; puis chacun est reparti, avec son cadeau, content d'avoir oublié pour un temps les tracas du quotidien.



LA PLUS BELLE FÊTE DE L'ANNEE



Le 25 décembre, jour de Noël, est la fête des enfants chez les chrétiens. Pourquoi un 25 décembre : parce que c'est le jour de la naissance de Jésus, l'enfant de Joseph et Marie, un enfant exceptionnel que l'archange Gabriel avait annoncé comme étant le fils de Dieu.

Joseph et Marie sont originaires de Nazareth, une ville de Galilée (Israël).

Jésus n'est pas né dans une maison douillette : il a été mis au monde dans la mangeoire d'une étable, à Bethleem, une ville proche de Jérusalem. C'est un rêve qui a poussé Joseph à conduire sa femme Marie en Egypte, à dos d'âne, alors qu'elle était enceinte. Joseph avait pris peur car son rêve lui annonçait l'imminence d'un massacre de jeunes enfants sur les ordres du roi Erode. Le couple a dû fuir en Egypte pour protéger la naissance de Jésus. Il revint en Judée après la mort d'Erode.

La bonne nouvelle de cette naissance s'est répandue dans la région : trois rois mages sont venus visiter l'enfant et lui ont apporté des présents. Ces cadeaux de valeur sont l'or, l'encens et la myrrhe. L'or parce que Jésus a le destin d'un roi, l'encens parce qu'il est d'essence divine et créera une religion, la myrrhe qui servait à embaumer les morts, pour rappeler qu'il est mortel.

Voilà pourquoi on fabrique une crèche à Noël dans les familles chrétiennes. C'est pour célébrer la naissance de l'enfant Jésus dans une étable entre le bœuf et l'âne, entouré de ses parents, Joseph et Marie. Chaque année depuis le jour de la naissance de Jésus, on célèbre la fête de Noël en offrant des cadeaux aux enfants.



La naissance d'un enfant c'est un moment de bonheur intense pour les familles, un moment d'espoir, de foi en l'avenir.

Dans l'histoire de l'humanité les populations ont souvent franchi les frontières pour se protéger des invasions barbares, pour fuir les guerres, la famine, la misère. Généralement ces exodes se sont déroulés avec précipitation et peu de moyens de transport comme c'est le cas actuellement avec l'immigration forcée des syriens, des kurdes, des afghans qui fuient la guerre sur des embarcations dangereuses... L'UNICEF signale que 19 000 enfants migrants haïtiens ont tenté de rejoindre l'Amérique du Nord entre la Colombie et le Panama en 2021. Ils ont traversé une forêt dense de 575.000 hectares, qui s'étend sur 266 km. La traversée de cette jungle montagneuse infestée de serpents et accidentée (ravins) est ratissée par des gangs criminels. Malgré ces conditions périlleuses les migrations ont triplé en 2021 par rapport aux cinq années précédentes.

Ne sommes-nous pas bien heureux chez nous dans nos logements douilletts et chauffés à l'approche de Noël, prêts à installer la crèche, à décorer le sapin au pied duquel nous déposerons (grâce au père Noël) une multitude de jouets et de cadeaux divers et variés pour gâter nos chers petits ? Pensons à ces enfants et à leurs parents qui périssent en mer pour avoir voulu se réfugier dans des pays où la vie est acceptable.

Josiane Francés Saint Supéry

Mérenvielle, le 18 novembre 2021





A FESTIVE RECIPE

Run, run as fast as you can
You can't catch me,
I'm the GINGERBREAD MAN



Ingredients:

350 g flour (farine)
1 tsp bicarbonate of soda (1 cc)
2 tsp ground ginger (gingembre moulu)
1 tsp ground cinnamon (cannelle)
125 g butter (beurre)
175 g light brown sugar (sucre roux)
1 egg (oeuf)
4 tbs golden syrup (4 càs sirop de sucre raffiné)



Method:

In a food processor (robot) sift together flour, bicarbonate, ginger and cinnamon. Add butter and blend. stir in sugar.

Beat the egg and syrup together and add to flour mixture. Knead the dough until smooth, then wrap in clingfilm. Chill for 15 minutes.

Heat oven to 180°C. Line baking tray with greaseproof paper.

Roll dough to 0.5 cm thickness. Use cookie cutters or template to make gingerbread men and women

Bake 10-12 minutes. Decorate with icing, raisins, candies as you wish!

Vocabulary

Sift	tamiser
Add	ajouter
Stir in	mélanger
Beat	battre
Knead	pétriser
Dough	la pâte
Greaseproof paper	papier cuisson
Roll	étaler
Cookie cutter	emporte pièce
Icing	glaçage



Merry Christmas

A faire avec vos enfants.

**L'équipe de la communication
ainsi que l'ensemble du conseil municipal
vous souhaitent
de joyeuses fêtes de fin d'année**

