

COMITE DE JUMELAGE NOBLAT AIGUES VIVES



BULLETIN D'INFORMATION n°3

Le mot du Président,

Voici le troisième numéro du bulletin d'information du Comité de Jumelage Noblat Aigues Vives.

Vous y trouverez les rubriques habituelles, notamment les événements et diverses manifestations qui ont marqué l'année 2019, loto, repas italien, vide grenier, concours de belote et qui ont été une nouvelle fois très réussis grâce à vous toutes et à vous tous.

2019 a également été marqué par la participation d'une jeune équipe de footballeurs italiens de notre ville jumelle au tournoi de football de Saint Léonard pour le week-end de Pâques. Le comportement de ces jeunes joueurs a été exemplaire. Ce premier échange sportif a été un succès. En 2020, c'est une équipe de jeunes footballeurs de l'US de St Léonard qui participera à un tournoi de football à Sant'Agata en Italie.

2019 était également l'année des élections municipales en Italie et nous félicitons Enéa Emiliani qui a brillamment été réélu maire de Sant'Agata sul Santerno ce qui ne peut que conforter notre jumelage côté italien. Je ne doute pas que les élections municipales de mars 2020 en France et les nouveaux élus de nos quatre communes poursuivront et conforteront également notre jumelage côté français. Mais nous avons aussi besoin de vous toutes et de vous tous pour nous aider à continuer cette belle aventure et assurer la pérennité de notre jumelage. Alors n'hésitez pas à nous rejoindre pour partager avec nous des moments conviviaux lors de nos différentes manifestations mais aussi pour partager ces valeurs essentielles portées par les jumelages pour la paix et l'amitié entre les peuples.

Je remercie très sincèrement la fidèle équipe de bénévoles qui m'accompagnent et qui s'investissent dans l'organisation et le déroulement de nos manifestations.

Je renouvelle mon appel aux différentes associations de nos communes (associations sportives, culturels, parents d'élèves...) pour que nous puissions travailler ensemble sur des projets communs, des échanges avec nos amis italiens.

Belle et heureuse année à toutes et à tous ! Vi auguro a tutti un buon anno 2020.

Le Président du Comité de Jumelage Noblat Aigues Vives,

Joël CHASSARD



DATES CLÉS :

2011

Création du Comité de Jumelage

2012

Accueil d'un groupe de jeunes italiens

2013

Séjour d'un groupe de jeunes français en Italie et signature du Pacte d'Amitié

2014

Accueil d'un groupe d'adultes et de jeunes italiens / Signature du Serment de Jumelage

2015

Séjour d'une délégation française en Italie pour des réunions de travail

2016

Accueil d'une délégation d'Italiens pour les Extensions de St Léonard

2016

Séjour d'un groupe de jeunes et d'adultes français en Italie

2019

Participation d'un groupe de jeunes italiens au Tournoi de football de Saint Léonard

MANIFESTATIONS 2020

- * ASSEMBLÉE GÉNÉRALE le 21 Février à Royères
- * LOTO le 23 Février à Royères
- * REPAS ITALIEN le 25 Avril à St Denis des Murs
- * VIDE GRENIER le 19 Juillet à Eybouleuf
- * CONCOURS DE BELOTE le 8 Novembre à La Geneytouse

LE MOT DU MAIRE DE SANT'AGATA



Chers amis français,

Je voudrais tout d'abord vous saluer et vous souhaiter une bonne année.

Pour 2020, nous travaillons à la réalisation d'un nouvel échange pour le jumelage qui unit nos Communes de Sant'Agata sul Santerno, Eybouleuf, La Geneyouse, Royères et Saint Denis des Murs.

Depuis quelques années déjà, avec votre comité Noblat Aigues Vives, nous avons pensé à placer le sport au centre de notre jumelage, en raison de son langage international et de sa capacité à susciter l'intérêt des jeunes.

En 2019, profitant de l'occasion d'un appel d'offres de la Région Émilie-Romagne destiné aux jumelages, notre Union des Communes de Basse-Romagne a présenté le projet "En Basse-Romagne vis l'Europe!". Forts de nos excellentes relations et des idées déjà en cours de réflexion, la Commune de Sant'Agata sul Santerno, en partenariat avec votre Comité, a présenté un projet qui prévoyait un double échange footballistique : une année en France et l'année suivante en Italie.

Du 19 au 22 avril 2019, l'équipe des moins de 15 ans de l'association de football Asd Santagata Sport a participé au tournoi de Saint Léonard de Noblat. Un week-end de Pâques passionnant du point de vue sportif au cours duquel vous nous avez réservé un accueil extraordinaire et inoubliable. Du 1er au 3 mai 2020, aura lieu à Sant'Agata sul Santerno le traditionnel tournoi de football "Memorial Giorgio Gadoni" et, en collaboration avec l'association Asd Santagata Sport, nous sommes en contact avec votre comité Noblat Aigues Vives pour organiser la participation d'une équipe française à ce tournoi. Ce sera pour nous l'occasion de rencontrer les responsables et amis de nos Communes jumelles ainsi que de réaliser l'échange sportif pour la bonne réussite de notre projet régional ce qui sera également de bon augure pour l'avenir de notre jumelage. Nos petites communes, malgré les nombreuses difficultés, continuent à préserver et perpétuer l'amitié et les relations entre nos pays.

Merci aux nombreuses personnes, italiennes et françaises, qui, par leur engagement, apportent leur grande contribution à notre jumelage et à l'Union Européenne.

Je vous attends à Sant'Agata sul Santerno !

A bientôt,

Enéa Emiliani

Maire de Sant'Agata sul Santerno

ECHANGE SPORTIF



Une équipe de jeunes footballeurs italiens a participé au tournoi de football de St Léonard de Noblat lors du week-end de Pâques. Des moments conviviaux, des moments sportifs, des visites, des balades ont jalonné ce court séjour. Merci à toutes et à tous. Pour leur première participation un résultat honorable avec une troisième place et le prix de la meilleure défense.

ASSOCIATION DES COMMUNES JUMELEES DE NOUVELLE AQUITAINE (ACJNA)

Participation à la journée d'échanges d'expériences organisée par l'association des communes jumelées de Nouvelle Aquitaine (ACJNA) le 18 mai à Saint Junien sur le thème les jeunes et les jumelages avec une intervention remarquable et appréciée de notre jeune trésorière Amélie Brégaint.

www.jumelages-nouvelle-aquitaine.eu





L'OSSO BUCO A LA GREMOLATA

proposé par le Chef Sébastien

INGREDIENTS

(5 personnes)

5 tranches de jarret de veau (1kg)
6 tomates (olivettes)
200 g de champignons
200 g de carottes
3 gousses d'ail
2 oignons
1 échalote
70 g concentré de tomate
1 cube de bouillon de légumes
2 feuilles de laurier
1 bouquet de basilic
1 bouquet de persil
1 orange non traitée
1 citron jaune ou vert non traité
Piment d'Espelette
25 g de farine
25 cl de vin blanc sec
10 cl d'huile d'olive
Sel, poivre du moulin

1. Eplucher et couper en petits dés les carottes et émincer les oignons, l'échalote et hacher l'ail.

2. Faire bouillir 1L d'eau dans une casserole, ôter le pédoncule des tomates et inciser en croix l'autre côté. Les plonger quelques secondes dans l'eau, les retirer et les plonger dans un récipient d'eau froide. Peler, épépiner et couper les tomates en 6 quartiers.

3. Brosser et émincer les champignons frais.

4. Dans une casserole, porter à ébullition 1 litre d'eau et dissoudre le cube de bouillon.

5. Passer les tranches de jarret dans une assiette creuse dans 2 cuillères à soupe de farine (les tapoter pour enlever l'excédent). Les faire dorer dans une cocotte 4 à 5 minutes de chaque côté avec la moitié de l'huile d'olive. Les débarrasser sur une assiette. Saler, poivrer et réserver.

6. Déposer l'ail, les oignons, l'échalote dans la cocotte et faire revenir 5 minutes sur feu moyen, ajouter les carottes et verser le vin blanc pour déglacer et laisser réduire. Incorporer 1 cuillère à soupe de farine, ajouter les tomates et 2 cuillères à soupe de concentré de tomates, saler, poivrer et saupoudrer de piment d'Espelette. Mélanger.

7. Verser le bouillon de légumes, porter à ébullition et faire bouillir quelques instants.

8. Remettre les tranches de jarret. Ajouter le thym, le laurier, du sel et du poivre. Couvrir la cocotte et laisser cuire 2h sur feu doux en remuant régulièrement (ajouter un peu d'eau en cours de cuisson si la sauce s'épaissit trop).

9. Pendant ce temps, préparer la gremolata : laver l'orange et le citron et prélever le zeste. Laver et hacher le persil. Peler et hacher la dernière gousse d'ail. Dans un bol, mélanger le persil, l'ail, les zestes d'agrumes, la muscade, du sel, du poivre et le reste d'huile d'olive.

10. Lorsque la viande est cuite (la chair doit se détacher de l'os), la retirer de la cocotte et réserver au chaud. Faire réduire la sauce si nécessaire pour qu'elle soit bien sirupeuse puis ajouter la gremolata dans la cocotte. La mélanger à la sauce.

Servir l'osso buco bien chaud avec la sauce, accompagné de la tartelette polenta tomates confites.



JOLI MOIS DE L'EUROPE

Participation au joli mois de l'Europe organisé par la Région Nouvelle Aquitaine avec un repas italien dans les restaurants scolaires de nos écoles décorés pour l'occasion avec les affiches, sets de table, gobelets et autres cadeaux offerts par la Région.



MAISON DE L'EUROPE

- ◆ Le Comité de Jumelage Noblat Aigues Vives est désormais membre du Conseil d'Administration de la Maison de l'Europe.
- ◆ Participation aux côtés de la Maison de l'Europe à la foire de St Léonard du 6 mai avec un stand consacré à l'Europe et aux élections européennes,
- ◆ informations et réponses aux interrogations et questions sur l'Europe et son fonctionnement.



MANIFESTATIONS 2019

ROYERES



LOTO

Les rencontres amicales n'ont pas de prix ; on passe un après-midi très chaleureux, un moment convivial. On vient donc en famille : enfants, parents, grands-parents et amis. Le loto amuse tout le monde, les joueurs sont attirés par la facilité du jeu qui ne nécessite aucune connaissance particulière. C'est avant tout pour se distraire, se faire plaisir dans l'espoir de gagner des lots.

Nous vous invitons à notre prochain loto.

BELOTE

Le saviez-vous ??

Selon une des versions les plus populaires, dérivée du jeu du « bel atout » créé aux Etats-Unis, la **Belote** a été importée en France au début du XXème siècle par des diamantaires hollandais qui ont initié les marchands français au Carrefour du Commerce de Paris. La belote, longtemps considérée comme le « jeu de cartes du peuple » en opposition au bridge jugé plus aristocratique, s'est véritablement développée durant l'entre deux-guerres. La belote est pratiquée dans tous les cafés de France et de nombreux concours y sont organisés.

Notre concours de belote du 10 novembre a connu un réel succès.

Nous vous suggérons de garder en mémoire la date du prochain concours.



LAGENEYTOUSE

VIDE GRENIER

Vous trouverez dans ce vide grenier un accueil chaleureux, un esprit convivial avec une cinquantaine d'exposants d'une année sur l'autre. Mais il ne faut pas oublier les règles de base, ce qu'il faut savoir avant de mettre ses objets en vente dans un vide grenier :

- Payer son emplacement (2€ le m)
- Vendre des objets personnels (hors nourriture, alcool...)
- Ne pas participer à un vide grenier plus de deux fois par an

Les visiteurs déambulent devant les stands de vêtements, de babioles en tout genre, avec dans l'air une odeur de grillades, une ambiance de guinguette. Depuis plusieurs années les vide-greniers ont beaucoup de succès qui peut se justifier par l'espoir de trouver l'objet rare mais aussi par le besoin de retrouver du lien social ou un engagement éco-responsable en faveur du recyclage des objets.

N'hésitez pas à nous rejoindre cette année.



EYBOULEUF

REPAS ITALIEN

Notre menu n'est élaboré qu'avec des recettes traditionnelles italiennes et l'ensemble des plats sont préparés uniquement par les bénévoles de l'association. Nous sommes tous des passionnés de la cuisine italienne et nous souhaitons faire partager cette passion tous ensemble autour d'un bon repas. Vous pouvez d'ores et déjà réserver sur votre agenda la date de notre prochain repas.

En attendant de vous accueillir, nous vous proposons de réaliser la recette ci-jointe qui était au menu de notre repas 2019.

ADHÉSION 2020:

Comité Jumelage Noblat Aigues Vives

Adhésion 2020 : individuel 12 € couple 18 €

Nom.....Prénom.....

Adresse.....

Courriel.....Tél.....

Date et n° du chèque :

Signature :

À détacher et à retourner à Comité Jumelage NAV

CONTACT

Comité de Jumelage Noblat Aigues Vives
2 Place de la Mairie 87400 ROYERES

Tél:

EYBOULEUF (S. VINCENT) 06.64.71.41.99
LAGENEYTOUSE (S. ALAMARGOT) 06.29.77.20.40
ROYERES (J. CHASSARD) 06.81.58.74.04
SAINT-DENIS-DES-MURS (D. BAPT) 06.87.58.87.25

Courriel :

jumelage.noblat.aigues.vives@gmail.com



Comité de Jumelage NAV