



N° 5

1 trimestre 2022

“La connaissance s'acquiert par l'expérience, tout le reste n'est que de l'information.”
Albert Einstein

le réveil de clion



**Le spectacle des Cigognes
blanches !**

Safran'chement ...c'est épatant !

**Entretien avec un ancien élève :
Michel Chamblet raconte ses souvenirs**

Edito

Vive le printemps !

On attend toujours avec impatience, la douceur de la température, la lumière, la couleur, les fleurs : jonquilles, violettes et pâquerettes.

Et cette année encore plus !

Les cigognes se sont arrêtées à Clion cette année : spectacle grandiose ! Les grues cendrées se sont fait entendre, il y a plusieurs semaines déjà.

Les tracteurs reprennent du service. Les tondeuses ont entamé leur ronronnement.

La vie associative de Clion a repris : théâtre, chansons, poésies ; beaucoup de monde à chaque représentation.

Les élus dynamiques de la commission « vie du village » vous concoctent encore de nombreux projets.

Nous avons tous une pensée pour les populations d'Ukraine, massacrées par Poutine ; espérons que la paix revienne vite.

Je souhaite à chacun de vous le printemps dans vos vies.

Les masques tombent mais le virus, hélas, circule encore ; restons prudents.

SOLIDARITE : UKRAINE

En partenariat avec la Protection civile de l'Indre, la commune de Clion a organisé un appel aux dons, afin d'aider l'Ukraine.

Vous avez été nombreux à faire preuve de générosité et nous vous en remercions vivement.

Tous les dons sont partis le 10 mars de Clion en direction de Châteauroux, lieu de stockage de la Protection Civile. Il seront ensuite acheminés vers Strasbourg, puis vers la Pologne afin d'être distribués aux associations Ukrainiennes.

Compte tenu de la capacité logistique, la Protection Civile a interrompu la collecte de don au 21 mars. Cette pause permettra de libérer de la place et de réévaluer les besoins en fonction de l'évolution du conflit et de la situation des populations déplacées.

La Commune a participé en allouant la somme de 1500 €

Merci encore Clionnais et Clionnaises pour votre soutien et votre grande générosité.





Le spectacle des Cigognes blanches !

Les promeneurs du bord de l'Ozance ont pu observer un spectacle inhabituel à Clion : une centaine de cigognes blanches se sont posées sur les prés pour trouver de la nourriture en abondance.

Ce phénomène insolite a attiré de nombreux passionnés, et a fait la grande joie des photographes locaux !

Venant du sud, où elles hibernent en Afrique, les cigognes se dirigent vers le nord, lieu de leur reproduction. Mais, ne faisant pas de réserves de graisse avant de partir en migration, elles doivent se poser pour se ravitailler. Avec le changement climatique et l'agriculture intensive, elles ont de plus en plus de difficultés pour trouver leur nourriture.

C'est ainsi que, par une belle journée de début février, le groupe de cigognes a décidé de faire leur "halte migratoire" sur notre commune. Et après avoir cherché suffisamment de nourriture dans les prés de culture extensive de l'Ozance, les cigognes ont trouvé un perchoir pour la nuit dans les grands arbres le long de la rivière.



Beaucoup d'entre nous ont été témoins des claquements de becs ce soir-là. Cette attitude caractéristique de l'espèce montre que les cigognes étaient déjà dans l'esprit du printemps. Ce claquement de bec sert de salutation à leur compagnon sur le nid, nous donnant un aperçu intime de leur vie amoureuse à venir.

Nous avons pu observer qu'au moins dix oiseaux étaient bagués avec un anneau métallique ou noir, comportant un code du pays d'origine, et certaines bagues venaient même des Pays-Bas.

Dans de nombreux contes folkloriques, cet oiseau majestueux d'une longueur d'un mètre dix et d'une envergure supérieure à deux mètres, est reconnu pour être un porte-bonheur et annonciateur de vie nouvelle.

Au moment où vous lirez cette histoire, début avril, les cigognes seront en train de couvrir leurs œufs. Si nous avons de la chance, nous verrons passer les premiers jeunes oiseaux fin août... et peut-être même qu'en novembre, la population de Clion comptera l'arrivée de quelques nouveaux bébés ?



L'école d'agriculture de CLION : son histoire

L'école pratique d'agriculture de Clion a été fondée par Maurice Masson en 1894 au sein de son domaine de l'Isle Savary (Domaine qui comprenait le château construit pour Guillaume de Varye au 15e siècle). L'école a été inaugurée en fin d'année 1894, en présence du ministre de l'Agriculture Albert Viger.

Son propriétaire et directeur réservait les communs du château, la ferme, dite de la sucrerie, contiguë à l'école et plus de 81 hectares à l'exploitation agricole mise à la disposition d'une cinquantaine d'élèves.

Le jardin botanique, les champs de collection, les jardins potagers et fruitiers ont été complètement transformés en 1895 pour servir l'enseignement ; la même année un service de pisciculture est mis à l'essai.

L'enseignement théorique et l'installation des élèves se faisait dans le château.

L'établissement a rapidement fermé, dès 1899 en raison du décès de Maurice Masson.

Jules Parise, Ingénieur agricole et maire de Clion de 1887 à 1931, fit édifier au Breuil Mançon un bâtiment avec salle de cours et chambres de pensionnaires.

Les cours y furent transférés, en 1902. Les promotions étaient d'une vingtaine d'élèves qui décrochaient un diplôme, reconnu par l'état.

L'école fut contrainte de fermer pendant l'été 1925 faute du renouvellement de la convention qui la liait au département.

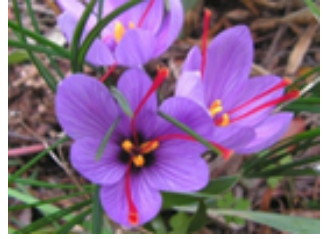
Le bâtiment est actuellement en vente



Safran'chement ...c'est épatant !

Le safran, l'épice la plus laborieuse à produire au monde

"C'est une plante qui ne pousse pas à l'état sauvage mais qui est uniquement cultivée. Elle est récoltée à la main"



Précieux par sa rareté (et son prix), le safran est une épice à part, encore récoltée à la main. Quelques pistils suffiront à vous en faire apprécier toutes ses vertus !

Le safran est une épice aromatique issue d'une fleur, le Crocus à safran ou *Crocus Sativus* en latin (« sativus » signifiant « filament »). Le Crocus à safran est une plante herbacée à bulbe qui appartient à l'ordre des Liliacées au même titre que les jacinthes, les narcisses, l'oignon, l'ail... Le safran préfère les sols argilo-calcaires friables, lâches, à basse densité, bien arrosés et drainés, ainsi qu'une forte teneur en matière organique.

Attention : Le colchique d'automne (*Colchicum autumnale*) est une fleur ressemblante au safran, mais quant à elle toxique.

Une belle d'automne

Après une période de repos en été, appelée estivation, cinq à onze fines feuilles vertes verticales, pouvant atteindre jusqu'à 40 cm de long, émergent du sol. En automne, des bourgeons pourpres apparaissent. C'est seulement en octobre, alors que la plupart des autres plantes à fleurs ont relâché leurs graines, que *Crocus sativus* développe ses fleurs colorées, allant d'un léger lilas pastel à un mauve plus foncé et strié. La fleur sort de terre durant les nuits d'automne, de fin septembre à fin octobre, et sa floraison s'étale sur 3 à 5 semaines. La moisson doit être très rapide ; après leur floraison à l'aube, les fleurs fanent dans la journée... Les fleurs sont donc ramassées une à une à la main, chaque matin, avec une grande délicatesse afin de ne pas abîmer les stigmates qui seront prélevés fleur par fleur, puis mis à sécher. L'opération de séchage est essentielle, c'est elle qui confère sa qualité au safran. Il perd 80 % de son poids et devient rouge vif, sec, cassant et léger. Il faut entre 160 et 180 fleurs pour obtenir 1 g de safran sec. Pour produire 12 g de safran séché (72 g avant séchage), il faut près d'un kilo de fleurs. En moyenne, une fleur fraîchement coupée fournit 0,03 g de safran frais soit 0,007 g de safran sec.

Un peu d'histoire

Cette épice tire son nom de l'arabe « za'faran » qui fait référence à la couleur jaune extraite du safran. L'origine du safran n'est pas clairement définie mais se situe entre Grèce et Asie Mineure. Connue depuis l'Antiquité, utilisée par les Egyptiens, les Grecs et les Hébreux, le safran prenait place dans les cérémonies religieuses, le crocus étant symbole de vie et de résurrection, notamment chez les Grecs. Le Safran apparaît dans le papyrus d'Ebers qui est le plus ancien traité médical connu, datant de 1550 avant Jésus-Christ, dans lequel il est utilisé pour ses propriétés médicinales, dans la préparation de plus de 30 remèdes.

Les Arabes vont faire voyager cette épice qui sera introduite en France au Moyen- Âge. La culture safranière va nettement ralentir avec la révolution française et disparaître avec les hivers rigoureux de la fin du 19ème siècle et l'arrivée des colorants chimiques. Depuis une vingtaine d'années, quelques safraniers relancent la culture...même chez nous dans l'Indre à Clion-sur-Indre !



Petite épice mais grandes vertus ...

Culinaires :

Le safran possède six propriétés gastronomiques. Réputé pour ses vertus colorante et aromatique, le safran possède encore quatre autres propriétés parfois méconnues : c'est un antioxydant, exhausteur, harmonisant et dynamisant. Cette polyvalence très étendue rend l'usage et la maîtrise de cette épice complexe et difficile.

Il est important de faire infuser les pistils de safran dans un liquide tiède (lait, crème, vin, eau...) pendant plusieurs minutes. Ce procédé permet d'amplifier couleur et parfum dans une phase liquide. Ensuite, l'infusion est ajoutée après ébullition du mets, facilitant ainsi la bonne distribution du parfum et de la couleur du safran dans le plat.

Pour être certain d'acheter du véritable safran, rendez-vous ... tout près de chez vous à Clion-sur-Indre au Petit Mée chez la Famille Quaak Prenez contact au 02 54 38 64 74 et vous découvrirez toutes leurs déclinaisons de cet « or rouge » et repartirez avec plein d'idées de recettes.

Le safran est très employé dans la plupart des cuisines du monde (arabe, européenne, indienne, iranienne, Asie centrale...). Son arôme est décrit par les cuisiniers et les amateurs de safran comme ressemblant au miel, mais avec des notes métalliques. Il contribue également à la coloration jaune-orangé des mets le contenant.

Thérapeutiques :

De tout temps, elles ont fasciné les médecins et apothicaires qui leur trouvèrent de nombreuses applications! Aujourd'hui, le safran est traditionnellement utilisé comme régulateur d'humeur et son effet sédatif est reconnu : il reconforte, apaise et réduit l'anxiété. De plus, il stimule la digestion et calme les spasmes, fortifie le corps et c'est un ... aphrodisiaque !

Attention au safran falsifié !

L'histoire du safran est entachée par de nombreuses falsifications qui perdurent aujourd'hui, en particulier pour les catégories les moins chères...

Les diverses méthodes de falsification consistent principalement en un mélange avec une substance étrangère, comme de la betterave, des fibres de soie teintes en rouge voire les étamines jaunes inodores et insipides du safran. C'est le safran en poudre qui est le plus falsifié avec des poudres utilisées pour le couper. Méfiez-vous du safran vendu sur internet, surtout si son prix est bas.



Luché - Lavoir - Infos

Le projet de restauration du lavoir suit son cours.

Lors de la dernière réunion, l'Amicale de Luché a fixé la date du chantier :
du samedi 30 juillet au samedi 6 août 2022

Par l'entremise de l'Association "Rempart", quelques bénévoles, qui seront logés chez l'habitant, prendront part aux travaux supervisés par un artisan maçon, en compagnie de Luchéens et de Clionnais intéressés par le chantier. Il s'agit de consolider les murs du bâtiment ainsi que les murets du canal d'évacuation du bassin.

Les personnes qui souhaiteraient participer à ce projet convivial et donner un coup de main peuvent se faire connaître auprès des services de la mairie.

Historique de la Maison de Retraite de Clion

En 1867, Mr Patureau effectue une donation comprenant deux bâtiments destinés à recevoir, les hospitalisés et deux domaines devant produire les revenus suffisants à l'entretien de six lits.

Cette donation précise qu'à aucune époque elle ne devrait recevoir une affectation que celle décidée par le donateur.

Suite à des circonstances économiques, l'hospice cessera de fonctionner en 1942.

Mr Desnais, ancien député de la Seine et représentant les héritiers menaçant de demander le résiliation du legs afin de respecter les intentions du fondateur.

En 1963, Melle Latour demeurant à Clion lègue une propriété située Place du Mail, comprenant un bâtiment, des écuries, une vacherie, une grange ainsi qu'une cour intérieure, un jardin d'agrément et un potager, ceux-ci clôturés par un mur.

Melle Latour fait sa donation de sa propriété à « l'hôpital hospice de Clion » afin de construire une maison de retraite.

La même année, le Préfet de l'Indre adresse au Ministère de la Santé la proposition de la Commission administrative, celle-ci étant de transférer la donation de Mr Patureau à la Maison de Retraite.

L'apport financier de la vente des biens de Mr Patureau et la donation de Melle Latour permettront d'accroître les possibilités financières à la réalisation de la Maison de Retraite.

Marie Latour (17/02/1887 – 29/06/1974) recueillait des enfants orphelins ou en difficulté familiale, pauvres ou ayant un léger handicap, certains de Clion. Certains indices laissent à penser que des enfants juifs auraient été cachés pendant la 2ème guerre mondiale. Ils participaient avec des adultes au travail de la ferme et étaient nourris, logés dans la maison de Melle Latour,

Elle laissera le souvenir d'une femme de grande bonté,

ENFIN RÉOUVERTS !



Les toilettes de l'aire de repos ont été restaurés et sont maintenant ouverts 24h sur 24.

A la suite de dégradations importantes, ils avaient été fermés, il y a plusieurs années. Nos agents, avec l'aide d'entreprises les ont remis en état.

De nombreux véhicules stationnent tous les jours dans cette aire de pique-nique ombragée et verdoyante, à côté de la rivière Ozance.

Les espaces verts sont entretenus régulièrement par nos agents municipaux et les berges de l'Ozance par les bénévoles : Pascal et Jean-Louis.

De plus une benne à verre a été ajoutée afin d'éviter les trop nombreux cadavres de canettes au sol !

Souhaitons que cet espace reste accueillant pour tous.



C'EST QUOI UN VIRUS ?

Les virus font partie de la famille des microbes, organismes microscopiques, unicellulaires, pathogènes, dont font aussi partie les bactéries, covid 19 les champignons et les protozoaires.

Contrairement aux bactéries qui se reproduisent seules, le virus est nettement plus petits qu'elles (entre 10 et 400 nm), ils ont besoin des cellules de l'organisme pour se multiplier.

Ils transmettent alors des informations qui conduisent les cellules à produire elle-même de nombreuses copies du virus qui sont libérées et vont infecter à leur tour d'autres cellules.

Ils sont composés d'un acide nucléique, ADN ou ARN, siège de l'information génétique

-d'une structure de protection protéique compacte appelée capsid

-parfois d'une enveloppe

Tous les organismes vivants sont susceptibles d'être infestés par des virus.

La rage, la fièvre jaune, la varicelle affectent l'homme depuis des millénaires.

En 2018 il a été répertorié 129 espèces pathogènes pour l'homme parmi lesquelles :

-le rhinovirus, le VRS et le virus parainfluenzae/rhumes

-l'herpès simplex/gingivostomatites, infections oculaires et génitales

-la varicelle, le zona, le papillomavirus, le parvovirus B19, la rubéole, la rougeole, le coxsackie/infections cutanées

-l'adenovirus, le rotavirus/gastro-entérites

-la grippe, les coronavirus dont le covid 19/pneumonies

-les virus de l'hépatite types A,B,C,D,E

-le VIH

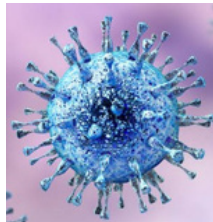
Certains virus peuvent contaminer plusieurs organes.

La majorité des infections sont aiguës mais certaines sont latentes et peuvent se réactiver comme l'herpès. D'autres sont chroniques ou persistantes comme le virus de l'hépatite B qui continue de se répliquer malgré la réponse immunitaire.

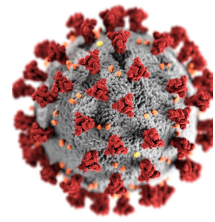
Le virus, en pénétrant dans une cellule hôte en prend le contrôle et entraîne divers effets néfastes :

inhibition de synthèse des protéines, mort cellulaire etc HERPES SIMPLEX

Les antibiotiques sont inefficaces car ils interfèrent seulement avec les constituants ou le métabolisme des bactéries



Herpès 2



Virus



Jérémie Boudalier a été embauché comme agent communale, afin de renforcer notre équipe existante.

Disposant des accréditations nacelle et électrique, Ses compétences et la période de travail en commun lui ont permis de trouver rapidement ses repères dans ce nouvel emploi.

Nous comptons sur la population pour lui réserver un bon accueil et faciliter son intégration. Bienvenue Jérémie !

L'EQUIPE S'AGRANDIT

Entretien avec un ancien élève : Michel Chamblet raconte ses souvenirs



1936, c'est la rentrée dans l'école de garçons : en ce temps-là, les classes n'étaient pas mixtes !

Cette école se trouvait rue de la Rente, dans les locaux qui abritent maintenant le Club des Anciens. L'école de filles occupait le bâtiment actuel de la Poste, derrière la Mairie.

Il y avait trois classes à plusieurs niveaux, : 12ème-11ème, 10ème-9ème, 8ème-7ème.

L'école était obligatoire jusqu'à 13 ou 14 ans. Les meilleurs élèves étaient présentés au "Certif". La majorité des enfants n'allaient pas au-delà et entraient dans la vie active, le plus souvent dans la ferme ou l'entreprise familiale.

Les élèves allaient à l'école à pied, en sabots ou galoches. Pour ceux qui habitaient les hameaux, cela faisait un bon nombre de kilomètres. A l'époque, les parents ne les accompagnaient pas en voiture (la plupart, n'en possédaient pas !), et les transports scolaires ne se sont généralisés que des décennies plus tard.

Tous portaient une blouse grise ou noire avec un liseré rouge. Les filles en jupe, les garçons en culotte courte et chaussettes hautes. Les jambes à l'air, même en hiver !

Les classes étaient chauffées par un gros poêle à bois en fonte qui trônait au milieu de la pièce. Il était entouré de grilles de protection. Chaque matin, l'élève dont c'était le tour arrivait avant les autres pour charger le poêle et l'allumer.

Les élèves étaient installés à des tables doubles en bois, avec une case pour ranger livres et cahiers, et des encriers en porcelaine blanche que le maître remplissait d'une encre violette contenue dans une bouteille avec bec verseur. Car à l'époque, pas de stylos-plumes: on utilisait un porte-plume équipé d'une plume en métal "Sergent Major", et on apprenait à écrire en faisant des pleins et des déliés. Pas de trousse mais des plumiers contenant, outre le porte-plume : crayon de papier, crayons de couleur, gomme et règle ou double décimètre... en bois.



Les programmes étaient plus réduits qu'à l'heure actuelle : "Lire, écrire, compter". Le livre de lecture, c'était "René et Maria".

En 11ème, on apprenait à compter en utilisant des pions ou des bûchettes (fournies par la famille), groupées par paquets de 5, 10 ou plus et maintenues par des élastiques. *En Français* : lecture, dictées, grammaire et orthographe, rédactions, récitations. *En Maths* : tables d'addition et de multiplication, calcul mental - sur l'ardoise -, problèmes, géométrie. Bref, tout ce qui était utile dans la vie courante. Plus des leçons de morale, d'histoire, de géographie, de sciences (on disait "Leçons de choses").

La classe commençait à 8h30 et se terminait à 16h, et même 15h pour ceux qui habitaient loin.

Le midi, les élèves qui ne pouvaient rentrer chez eux mangeaient à la cantine. Une salle équipée d'une cuisine avait été aménagée à côté de l'école de garçons. Une dame préparait les repas, mais chacun devait apporter son pain et de l'eau dans sa gourde. La cantine était payante, mais le prix modeste. Beaucoup des ingrédients étaient fournis par les familles en fonction de leurs possibilités.

Un métier....Une histoire.

Une nouvelle entreprise à Clion : un métier d'art

En novembre 2021, un nouvel entrepreneur, Monsieur Chesnet, s'est installé sur la commune de Clion dans l'atelier relais, (inauguré par la communauté de communes il y a un an et demi). Son entreprise s'appelle MSB : Métallerie Serrurerie du Berry



Cet entrepreneur a commencé sa carrière par un apprentissage où il a appris le métier de métallier serrurier ; À l'issu il fut nommé Meilleur Apprenti d'Indre et Loire. Il a été embauché par son formateur pendant 5 ans. Ensuite il a eu l'opportunité d'aller travailler dans une autre entreprise pendant 27 ans dont les dix dernières années en tant qu'associé. Puis il décida de se lancer seul dans cette aventure en se mettant à son compte.

Il fabrique portes, portails, garde-corps, escaliers, rampes, serrures etc... de A à Z et notamment sur mesure. Ses réalisations sont fabriquées avec différents matériaux comme l'acier, l'aluminium, l'inox...

Il travaille pour des professionnels, des collectivités, en sous-traitance, mais aussi pour les particuliers.

Il est équipé d'une plieuse, d'une découpeuse, d'une rouleuse à galet, d'une scie à ruban, de différents postes à souder, et de bien d'autres outils lui permettant la confection de ses réalisations.

Nous lui souhaitons la bienvenue dans notre commune et une réussite de son entreprise.



AVIS AUX JOUERS DE CARTES ! Venez au Club du Bon Temps à Clion.

Nous sommes une petite association pour recevoir des personnes retraitées, pour jouer au jeu de belote ou regarder jouer !

Si vous avez un petit moment, ou que la solitude vous pèse, venez nous rejoindre. C'est bon pour le moral, nous vous recevrons avec plaisir :

tous les jeudis de 14h à 18h, rue de la Rente (juste avant le n°25).

Alors n'hésitez pas à venir faire un petit tour : plus nous sommes, plus de rires il y a, et toujours dans la convivialité.

On partage un petit en-cas à 16 h, et tous les mois nous fêtons les anniversaires.

A bientôt.

Les as de cœur vous attendent



Charpente en carène de bateau renversé
"Château Isle Savary"

Le coup de cœur de la bibliothèque

Livre coup de cœur de la Bibliothèque municipale de Clion « La carte postale » d'Anne Berest

Résumé :

C'était en janvier 2003. Dans notre boîte aux lettres, au milieu des traditionnelles cartes de vœux, se trouvait une carte postale étrange. Elle n'était pas signée, l'auteur avait voulu rester anonyme.

L'Opéra Garnier d'un côté, et de l'autre, les prénoms des grands-parents de ma mère, de sa tante et son oncle, morts à Auschwitz en 1942.

Vingt ans plus tard, j'ai décidé de savoir qui nous avait envoyé cette carte postale. J'ai mené l'enquête, avec l'aide de ma mère. En explorant toutes les hypothèses qui s'ouvraient à moi.



Anne Berest

L'auteure :

Née à Bresten 1979 Anne Berest est la fille de la linguiste Lélia Picabia et de Pierre Berest, ingénieur général des mines.

Anne Berest est une romancière et scénariste.

Elle est metteur en scène et ancienne rédactrice en chef des Carnets du Rond-Point.

Elle participe à la création d' "Un pedigree" d'après Modiano avec Edouard Baer au théâtre de l'Atelier.

En 2010 paraît son premier roman "La fille de son père" au Seuil.

De janvier à avril 2011, elle écrit une chronique sur Paris dans le Journal du dimanche.

Elle interprète le rôle d'un médecin dans "La guerre est déclarée" de Valérie Donzelli.

Autrice de plusieurs publications, elle obtiendra le **Prix Renaudot des lycéens en 2021 pour « La carte postale »**



Avis des lecteurs :

« J'ai vraiment beaucoup aimé ce livre avec un sujet traité de façon très originale. Le sujet de l'Holocauste et des nazis est abordé de façon tout à fait inhabituelle, sous forme d'une très intéressante enquête policière familiale. Un très bon livre que je recommande. »

«Un livre bouleversant où l'autrice va mener l'enquête, remonter l'histoire tragique de ses aïeux. Ce passé douloureux lui permettra de se poser la question de l'héritage de l'identité juive, sans être pratiquante, alors que sa propre fille Clara est aussi confrontée à la parole antisémite d'un camarade de jeu à l'école.

Un roman familial passionnant, où l'on se retrouve happé par l'enquête et bouleversé par cette sombre page de l'Histoire. Un récit sensible et qui nous amène à réfléchir sur la transmission et le silence, et questionne notre humanité. A lire, pour ne pas oublier ! »

MAISONS FLEURIES

Vendredi 4 mars la mairie a remis aux lauréats des maisons fleuries le cadeau du département.

Cette année un bon d'achat à Bricomarché de Châtillon a été offert par la municipalité.

Un pot de l'amitié à la mairie a permis la remise de ces récompenses aux personnes qui fleurissent si bien leurs maisons. Nous leur avons adressé nos félicitations.



N'hésitez pas à concourir vous aussi, c'est gratuit.

Vous pouvez contacter Martiale Pourmin, adjointe, à la mairie.

8 mars 2022

Le 8 mars, à l'occasion de la journée de la femme, notre sénatrice Nadine Bellurot a invité toutes les femmes maires de l'Indre. Nous avons pu visiter les chais Lafond à Reuilly, puis un déjeuner nous a permis d'échanger entre « femmes maire » : très instructif !

Voilà des photos souvenirs de cette journée .

On ne peut que féliciter Nadine qui œuvre pour la cohésion sur notre territoire : Belle initiative qui permet de rencontrer, partager, avec d'autres ! C'est tellement enrichissant !



Mardi 23 mars la municipalité a invité à la salle des fêtes, tous les artisans et commerçants de Clion avec leurs conjoints. Ils étaient presque tous présents.

Ce sont les forces vives de notre ville depuis de nombreuses années et ce fut donc l'occasion de les remercier.

C'est donc autour d'un verre de Vouvray et d'un délicieux cocktail que les échanges ont pu se faire.



Chacun a pu se présenter, car certaines entreprises existent depuis fort longtemps mais de plus jeunes sont arrivées et donc sont moins connus.

Nous leur souhaitons encore de longues années prospères !

Le Printemps des Poètes à Clion.

Samedi 19 mars, la bibliothèque municipale de Clion a participé à la 24-ème édition du Printemps des Poètes dont le thème était "L'éphémère".

La troupe du Moulin à Paroles, vêtue de tenues aux couleurs de saison a animé les rues en déclamant des poèmes entraînant dans leur déambulation une trentaine de personnes.

Pendant ce temps, la "Brigade des poèmes », de la bibliothèque, en tenue avec casquette, distribuait des contraventions poétiques aux passants et en déposait sur les voitures en stationnement.

La promenade s'est achevée dans la cour de la maison d'enfants où deux jeunes se sont prêtées avec brio à la lecture de poèmes.

"Le Printemps des Poètes" est une manifestation nationale soutenue par le Ministère de la Culture et qui a lieu du 15 au 28 Mars, dans le but de faire connaître la poésie. Les bibliothèques, les établissements scolaires ont le choix d'y participer.

Merci à Michèle, notre bibliothécaire et à Marie-Christine, déléguée à la culture, organisatrices dynamiques.



Concert "La Folle Complainte chante Trenet"

Salle comble pour le concert de "La Folle Complainte" à Clion samedi 12 mars



L'association "Histoire à écrire" nous a présenté "La Folle Complainte chante Trenet". Le concert a rencontré un vif succès, les 120 personnes présentes ont même pu profiter de l'interprétation de "Gilles, Je t'achète une automobile" par Mr Jean-Jacques Debout qui se trouvait parmi les spectateurs.

Ce dernier grand admirateur de Charles Trenet a félicité les artistes Marie Coutant et Pascal Herce



ROUSSEROLE DE LUCETTE

À la fois gonflées et bombées sur le dessus et planes dessous, elles prennent la forme de losange irrégulier. D'environ 2 cm d'épaisseur, elles sont de couleur brun clair. Ces beignets de Touraine sont généralement préparés durant la période de Carnaval (février jusqu'à mi-mars).

Certains boulangers les proposent également chaque mercredi toute l'année.

Faciles et rapides à réaliser, moelleuses et parfumées, elles sont parfaites lors des collations de la journée.

Ingrédients

- 500 g de farine
- 125 g de beurre mou
- 5 oeufs
- 1 cuillère à café de levure de boulanger
- 125 g de sucre en poudre
- 1l d'huile pour la cuisson



Préparation

- Dans un saladier : mettez la farine, faire un trou au milieu et ajoutez les œufs entiers, puis le beurre ramolli et la levure délayée dans un peu d'eau tiède.
- Mélangez
- Laisser lever la pâte pendant 4h à proximité d'une source de chaleur ; lorsqu'elle est levée, pétrissez-la avec un peu de farine. Abaissez-la ensuite finement.
- Découpez des ronds à l'aide d'un verre.
- Jetez les dans un bain de friture et roulez les dans le sucre en poudre à la sortie.



15 minutes de préparation



4 h de temps de pause



5 min de cuisson



Facile



Bon marché

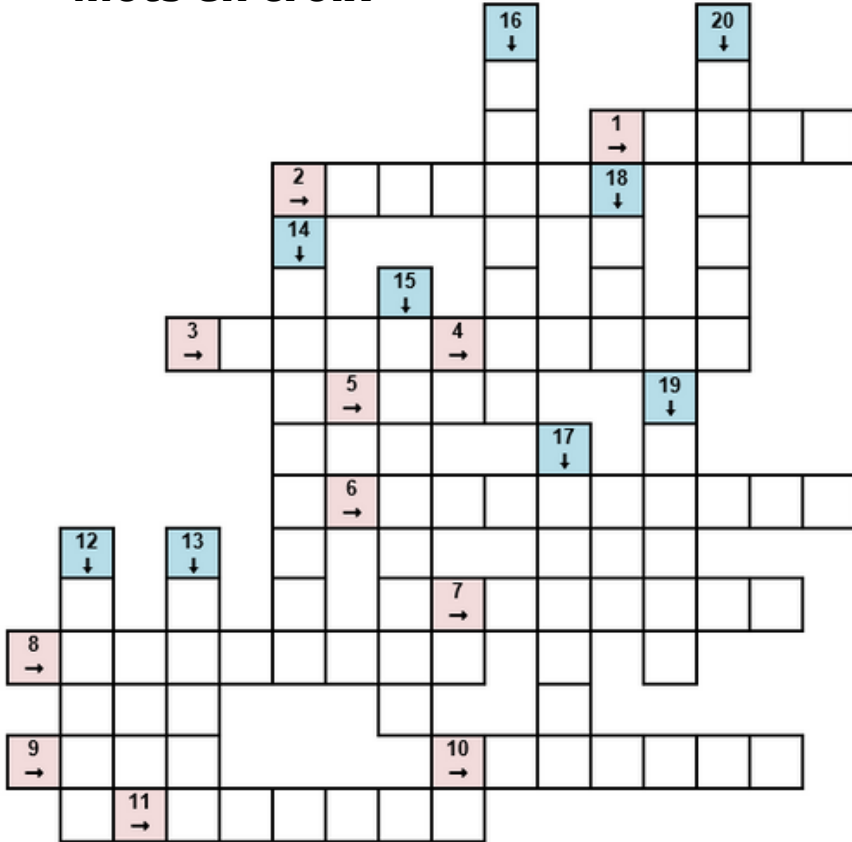
Astuces et idées maison :

Dans la friture elles doivent bien gonfler ; souvent, elles roulent seules dans la friture.

On peut ajouter une liqueur ou de l'eau de fleur d'oranger.

Accompagnez d'un bon coup de cidre.

Mots en croix



Définitions des mots en croix

- | | |
|---|---|
| 1 → Celle de Clion est désaffectée | 11 → Elle est en face de la mairie |
| 2 → Elle porte le nom du maire qui a siégé de 1965 à 1974 | 12 ↓ Maison de retraite |
| 3 → Poste qui équipe la plupart des foyers | 13 ↓ Optique, elle facilite l'accès à internet |
| 4 → Notre région autrefois | 14 ↓ Maison où exercent médecin et infirmières |
| 5 → Celui de Bourges a une étrange orthographe | 15 ↓ On l'appelle aussi "supérette" |
| 6 → Le nom des gens d'ici | 16 ↓ La sainte qui a donné son nom à notre église |
| 7 → Hôtel de ville | 17 ↓ Rivière qui se jette dans l'Indre |
| 8 → Entreprise Vigeon | 18 ↓ Estaminet, désormais absent de Clion |
| 9 → Ici, il est plus respirable qu'en ville | 19 ↓ Rivière et département |
| 10 → Notre région actuelle | 20 ↓ Dans le nom du château |



Élection présidentielle française 2022

L'élection présidentielle française de 2022 a lieu les **dimanches 10 avril 2022 et 24 avril 2022** afin d'élire le président de la République française pour un mandat de cinq ans. Il s'agit de la douzième élection présidentielle de la V^e République et onzième au suffrage universel direct.

RAPPEL : Votre bureau de vote sera ouvert de 8h00 à 19h00 sans interruption

Élections législatives françaises 2022



Les élections législatives françaises de 2022 ont lieu les **dimanches 12 et 19 juin 2022** afin d'élire les 577 députés de la XVI^e législature de la Cinquième République. Ces élections font suite à l'élection présidentielle d'avril 2022.



Calendrier de collecte des déchets ménagers

Le ramassage des sacs noirs et jaunes sera effectué les lundis des semaines paires (semaine n°2 de l'année, semaine n°4 de l'année etc....) et ce jusqu'au 15 juin 2022 (ensuite ramassage tous les lundis jusqu'au 15 septembre)

Lundi 4 Avril

Lundi 18 Avril étant un jour férié le ramassage s'effectuera le Mardi 19 Avril

Lundi 2 Mai

Lundi 16 Mai

Lundi 30 Mai

Lundi 13 Juin

Lundi 20 Juin

Lundi 27 Juin

Déchèterie : Ouverture haute saison

Pour information, les horaires de la déchèterie passeront en haute saison à compter du 1er avril 2022.

Lundi de 13 h à 17 h 30

Mardi de 13 h à 17 h 30

Samedi de 8 h à 17 h.

