

Châtillon Saint Jean N°2

# Joyeuse Actus

Quelques nouvelles et vous souhaiter de bonnes fêtes

## Merci ! Merci !

La municipalité remercie les donateurs pour la restauration de notre église Saint Jean Baptiste en partenariat avec le site [www.dartagnans.fr](http://www.dartagnans.fr).

Et la collecte continue jusqu'au 31 décembre 2020.

A VOS DONNS !!!!

## Pour leur souhaiter de bonnes fêtes

A la salle des fêtes, c'est avec honneur, ce 12 décembre, que les élus ont remis les colis de Noël à nos aînés. Un assortiments de mets, douceurs pour réchauffer papilles et cœurs.

## Bleu Blanc Lumière

Le 21 novembre, motifs et guirlandes ont été installés afin de donner à Châtillon, son habit de fêtes pour cette fin d'année 2020 un peu particulière.

L'équipe municipale remercie Thierry Bertrand et les personnes qui spontanément et très chaleureusement leur ont offert un café bien réconfortant dans la fraîcheur de cette journée.

## Garder les yeux ouverts

Nos arbres se dénudent, les nids de frelons asiatiques sont donc plus visibles. Contrairement à leurs cousins européens, ils nichent en haut des arbres, à plus de 8 mètres parfois. Ces frelons asiatiques sont arrivés en France en 2003 ou 2004 de manière accidentelle, certainement par l'importation de poteries chinoises dans le Lot et Garonne. Ils couvrent aujourd'hui la moitié du territoire métropolitain. Ce sont les abeilles, entre autre, qui subissent les attaques effrénées de ce prédateur jusqu'à l'extinction de ruches entières. Si vous apercevez ou soupçonner l'existence d'un nid de frelons asiatiques, n'hésitez pas à contacter votre Mairie ou faites une déclaration sur le site [www.frelonasiatiques.fr](http://www.frelonasiatiques.fr)

## ÉTOILES DE NOËL POUR PETITS LUTINS

Pour 25 pièces environ : 150g de farine - 100g de beurre - 130g de sucre - 1 oeuf + 1 jaune d'oeuf - 100g de poudre d'amande - 1 pincée de sel.

Dans un saladier, faire un puits avec la farine, mettre les 2 jaunes d'oeufs, le sucre, la poudre d'amande et la pincée de sel. Ajouter le beurre coupé en morceau et bien malaxer pour avoir une pâte homogène. Rouler la pâte en boule, enveloppez-la dans un film alimentaire et mettre 1 heure au réfrigérateur. Tapisser une grande plaque de papier sulfurisé. Sur un plan de travail légèrement fariné, étaler la boule sur 5mm d'épaisseur, puis découpez-la avec un emporte-pièce en forme d'étoile. Quand le four est chaud à 210°, déposer les biscuits sur la plaque et mettre au four 8 à 10 min.

## Le mot du Maire

J'aurai préféré que les circonstances nous permettent de nous rencontrer lors d'un temps de convivialité, pour accueillir les nouveaux arrivants, féliciter les mariés et paçés, souhaiter la bienvenue à tous les nouveaux-nés. Tel n'est pas le cas !

Nous modifions nos habitudes dans nos relations, nos libertés de mouvements, dans notre travail, à l'école, en famille. Félicitons-nous pour nos efforts face à ces contraintes et au respect des gestes barrières.

Suite à l'annulation du traditionnel repas de nos aînés, pour causes sanitaires, nous avons proposé des paniers garnis, espérant que le plaisir de les offrir soit égal à celui de les recevoir.

Je souhaite également remercier pour leur collaboration et professionnalisme, les directrices d'écoles, les enseignants, le personnel scolaire et applaudir tous les élèves pour leurs efforts fournis.

J'encourage vivement chaque dirigeant d'entreprises, de commerces, touchés de plein fouet par cette pandémie, à trouver la ressource nécessaire pour faire face. Certains d'entre eux, ont vu leur activité stopper net.

Nos associations, elles aussi, ont dû arrêter leurs activités, ce qui a entraîné un isolement des adhérents et une absence de vie dans la commune.

Je remercie grandement, le personnel de santé, gendarmes, sapeurs-pompiers et autres professions qui sont sans aucun doute, absolument essentiels en ce moment. Je félicite nos agents municipaux pour leur implication auprès de la population.

Dans ce contexte inédit, continuons d'autant plus, d'enrichir le fleurissement du village, d'admirer l'éclat des illuminations festives, nous devons tenir la barre, garder le cap !

Chères habitantes, chers habitants,

Je vous souhaite à tous, de passer de bonnes fêtes de fin d'année et vous adresse tous mes vœux de bonne santé, joie, bonne humeur, et prospérité.

Daniel Barruyer