

NÖEL 2022 Châtillon Saint Jean

# Joyeuse Actus

## Sommaire

- 1 - Vie communale
- 2 - Les Inf'eau
- 3 - L'actu du moment
- 4 - Méli Mél'eau

## Vie communale

### Voeux du Maire

Pour la nouvelle année, vous êtes tous conviés à la salle Daniel Ardin pour les voeux de Daniel Barruyer.

Le vendredi 13 janvier à 18H.

Pour un moment aussi de convivialité.



Fermeture de la  
mairie du 18/12/22  
au 02/01/2023

## Les inf'eau

### Extinction de l'éclairage public à compter du 1er décembre

Avec la volonté d'économiser l'énergie et de préserver l'environnement, l'éclairage public sera éteint à compter du 1er décembre 2022 :

En semaine (dimanche soir au jeudi soir) de 22h00 à 06h00

Le week-end (vendredi soir à samedi soir) de 23h00 à 06h00

## Inauguration de notre église Saint Jean Batiste

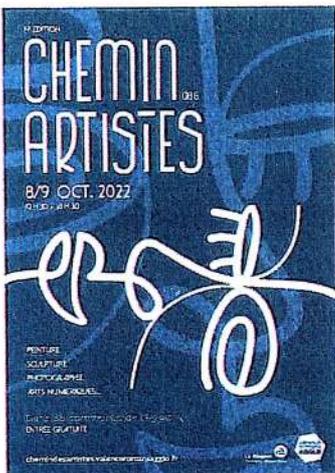
En présence de M. Boucher, Sénateur, Mme Marie-Pierre Mouton, Présidente du département, Mme Hajjari et Mr Fabrice Larue, conseillers départementaux, Mme Nathalie Nieson, Présidente de SDED, des maires et conseillers des communes voisines, de Mme Gisèle Sibeud, administratrice de la Caisse régionale du Crédit Agricole Sud Rhône Alpes et les membres de la délégation de la Fondation Crédit Agricole Pays de France, du Père Vicaire Général Eric Lorinet, représentant l'évêque, du Père Abbé Louis Blanc, abbaye N.Dame de Triors et M. Bruno Deroux, curé de la paroisse Saint Jacques en Pays de Romans, le Maire Daniel Barruyer, a coupé le ruban et officialisé la réouverture des portes de notre église, fraîchement rénovée.

Le samedi 17 août 2022, une messe inaugurale a été célébrée par le curé de la paroisse.

## Cérémonie du 11 novembre

Encore un bel hommage devant notre Monuments aux Morts, encadré par 2 cadets de la gendarmerie, pour un dépôt de gerbe.

Un grand merci aux élèves de Châtillon pour leur prestation chantée du « temps des cerises ».



Une nouvelle manifestation réussie, malgré le temps ce week-end-là. Avec une fréquentation similaire à l'année dernière, des échanges artistiques enrichissants, merci à nos artistes de l'édition 2022 : Patrice Traversier et ses photographies, Christine Perreaz et Samir Kellali, pour leurs huiles sur toiles, Martine Damier avec de la peinture sur soie, Martine Rouméas pour ses sculptures Raku et peintures, enfin Gisèle Boyer Rolland et Frédérique Painter pour leur techniques mixtes sur toiles.

## A ne pas manquer !

**Samedi 28 janvier : Eglise de Châtillon Saint Jean « à la torche ».**

Visite découverte organisée par le Pays Arts et Histoire de VRA.

Sur Réservation au 04 75 79 20 86

**Tarifs : Gratuit pour les - de 18 ans sinon 5€ et 3€ pour les étudiants et 2€ pour les minima sociaux.**

## L' actu du moment

**Ce 03 décembre, au marché couvert, une matinée de Noël qui a pu ravir petits et grands. Nous avons pris plaisir à partager ce moment et à voir quelques étoiles dans les yeux de nos enfants !**



**Nous avons eu de beaux dessins, une boîte aux lettres du Père Noël bientôt pleine, un sapin joliment décoré ! Le Père Noël était heureux de venir nous voir ! Il a hâte de revenir, mais avant cela, il doit répondre à tous nos petits artistes !**

**Parallèlement, ce fut aussi le moment de distribuer les colis de Noël aux aînés et au choix, de renouer avec le traditionnel repas de Noël ! Une journée où la convivialité et le partage étaient les maîtres mots !**

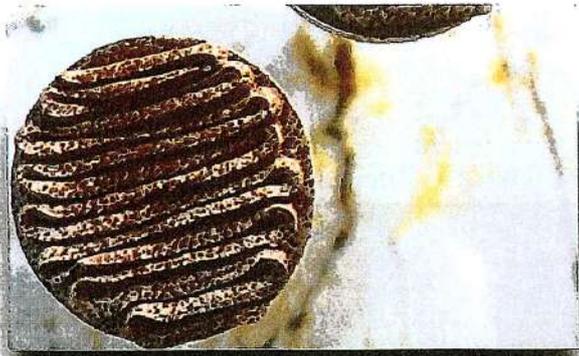
**Merci à tous**

### **De la culture selon les goûts !**

**F'Acteur Troupe nous a présenté le 10 décembre sous l'impulsion de l'Amicale des donneurs de Sang, une pièce de Théâtre burlesque, à la salle Daniel Ardin, à 20h30.**

**Un beau moment d'humour.**

**A la même date et heure, à l'église du village, un concert caritatif de Noël, au profit du Centre Léon Bérard de Lyon. Une première partie avec la Chorale « Eclats de Rêve » et en deuxième partie, « Les enfants de la Joyeuse - Harmonie de Châtillon Saint Jean.**



## Tartelettes au chocolat façon Reine Elizabeth

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS : POUR 4 PERSONNES

Pour le fond de tarte en verrine : 120 g de corn flakes - 150 g de beurre de cacahuètes - 30 g de beurre fondu - 3 cuil. à soupe de miel liquide - 200 g de chocolat noir haché -

Pour la chantilly au chocolat : - 250 g de mascarpone - 50 g de sucre glace - 35 g de cacao en poudre - La pulpe d'une gousse de vanille - 25 cl de crème liquide à 33 % de MG, bien froide - Cacao en poudre

### Préparation

1- Dans un saladier, verser le chocolat et déposer sur une casserole d'eau bouillante, laisser fondre le chocolat au bain-marie.

Dans un autre saladier, mélanger les corn flakes avec le beurre de cacahuètes, le miel et le beurre fondu tiède. Verser dans des verrines. Ajouter le chocolat fondu sur le mélange de corn flakes, il va cristalliser, un peu comme les roses des sables puis réserver au frais. (pas trop longtemps, il faut que ça reste croustillant)

2- Dans un saladier, mélanger la crème liquide avec la pulpe de la gousse de vanille. Verser le mascarpone avec le sucre glace et le cacao. Ajouter ensuite la crème liquide vanillée. Mélanger au batteur électrique puis, au fouet pour monter la chantilly. Verser la chantilly au chocolat dans une poche à douille munie d'une douille Saint-Honoré. (si on n'en a pas, on coupe la poche en biseau)

3- Sortir les verrines avec le fond de tarte. Remplir de crème et bien lisser. Pocher la chantilly au chocolat et déposer immédiatement au froid.

Saupoudrer de cacao en poudre avant de servir.

