



# Lettre d'information

## Luppé-Violles



### Horaires d'ouverture de la mairie :

Le mardi : 12H30 – 17H00 / Le jeudi : 12H30 – 17H00  
Email : [luppe.violles.mairie@wanadoo.fr](mailto:luppe.violles.mairie@wanadoo.fr) Tel : 05.62.08.95.65  
David LACOSTE : 06.14.56.22.25

### Mot du Maire :

Chères concitoyennes et concitoyens,

Nous sommes déjà dans le dernier mois de cette année 2021 rythmée par la pandémie inédite de covid-19 qui bouleverse nos vies depuis bientôt deux ans ; Personne n'aurait imaginé que les restrictions sanitaires impacteraient si longtemps nos vies.

Cependant, que cette situation ne nous prive pas, malgré tout, de nous souhaiter un joyeux Noël et une belle année 2022 !!!

Je tenais également à remercier nos agents communaux pour leur sens du service public, ainsi que l'équipe municipale qui joue un rôle prépondérant au quotidien. Je tiens particulièrement à souligner l'implication de mon premier adjoint tout au long de cette année.

Concernant le dossier du relais de l'Armagnac, comme la grande majorité l'ont souhaité lors du sondage le restaurant sera conservé. Le projet se monte, les visites s'enchaînent et les subventions nécessaires seront demandées. Cependant nous vous demandons d'être patient...

Un site internet de la Commune a été mis au point par la commission communication que je remercie grandement ; Celui-ci devrait vous être présenté pour les prochains vœux dont la réalisation est pour l'instant incertaine.

Concernant l'environnement, nous continuons le « zéro phyto » sur les terrains publics communaux et le tri sélectif dans les cimetières a été mis en place, merci de le respecter.

Votre Mairie est la première porte d'accès aux services publics et nous sommes là pour vous rencontrer et répondre à vos différentes interrogations les Mardis et Jeudis après-midi.

Je vous souhaite sincèrement le meilleur, entouré des vôtres et continuez à prendre soin de vous ; Préserver sa santé est indispensable !!!

## Les principaux événements :

Le Conseil Municipal s'est réuni aux dates suivantes :

9 Janvier, 8 Février, 15 Mars, 8 Avril, 7 Juin, 11 Octobre, 20 Décembre.

En parallèle, les conseillers municipaux ont participé à des réunions de travail au sein de leurs commissions et ont représenté la commune dans des réunions extérieures.

- La commission sécurité a choisi un défibrillateur qui a été mis en place à l'extérieur de la salle des fêtes. Des sessions de formation gratuites vous seront proposées au cours de l'année prochaine pour vous familiariser à son utilisation.
- Les référents sont passés vous voir pour se présenter et également pour vous faire remplir un formulaire de consentement concernant l'utilisation de vos données personnelles (Adresse mail et numéro de portable).
- Cérémonie du 11 Novembre :



Une belle cérémonie a réuni de nombreux habitants devant le monument aux morts.

Notre Maire a lu la lettre de la ministre des armées et a procédé à l'appel aux morts avec la participation des anciens combattants.

- Le 8 décembre, nous avons eu le plaisir d'accueillir à la salle polyvalente, le Conseil Communautaire de la CCBA pour son dernier conseil de l'année.

## Actions diverses :

- Décapage des carreaux du sol de l'église de Luppé
- Désherbage manuel des 2 cimetières par les conseillers.
- Déchèterie : Pour ceux qui n'auraient pas reçu le livret « les déchets comme vous ne les avez jamais vus », il vous suffit de vous inscrire sur le formulaire informatique en rentrant le lien ci-dessous et celui-ci vous sera envoyé :  
[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfTSvTWnsmBCS7w2PxnoAOmTtc2GvdeFapCEXnKW\\_5Zo8Veg/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfTSvTWnsmBCS7w2PxnoAOmTtc2GvdeFapCEXnKW_5Zo8Veg/viewform)

## L'équipe de la Mairie vous souhaite un Joyeux Noël !



Ne soyez pas surpris de voir à nouveau des lutins se promener dans le village !  
Ils sont chargés de distribuer de petits présents dans chaque maison.

### Informations :

La Mairie sera fermée du 27 décembre 2021 au 4 janvier 2022 pour les fêtes.



Les Sapeurs-Pompiers passeront chez vous cette année en respectant les conditions sanitaires.



Un lutin vous conseille une délicieuse recette de Bûche de Noël !



## Bûche de Noël pour 6 à 8 personnes

### Ingrédients :

Pour le biscuit :

4 œufs  
125g de sucre  
125g de farine  
1 pincée de sel

Pour la garniture :

50cl de crème liquide à 35 % de MG  
300g de tablette de chocolat noir  
50g de sucre glace

Pour le sirop :

100g de sucre  
200ml d'eau  
Un bouchon d'armagnac

### Préparation :

#### 1. Réalisation du sirop :

Faire chauffer le sucre et l'eau et à ébullition ajouter un bouchon d'armagnac

#### 2. Réalisation du biscuit :

Séparer les blancs des jaunes

Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel

Puis ajouter le sucre pour le meringué

Enfin les jaunes d'œuf, sans casser les blancs, et la farine tamisée

Étalez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, cuisson four

160 degrés 12 minutes

#### 3. Réalisation de la crème :

Faire fondre le chocolat au Bain Marie

Monter la crème en chantilly, avec le sucre glace

Incorporer le chocolat fondu avec la crème fouettée

#### 4. Monter la bûche :

Imbibez le biscuit avec le sirop

Étaler 1/3 de la crème au chocolat sur le biscuit, puis le rouler.

Répartir le reste de la crème au chocolat sur le biscuit roulé, à l'aide d'une fourchette, réaliser des décors sur la bûche.

En déco, ajouter des marrons glacés, des petites meringues, des copeaux de chocolat à votre guise.

Placer au frais au moins 3 heures avant le début de la dégustation.

**Régalez-vous !**