

Vie Locale

Concours des maisons Fleuries

Comme chaque année en novembre, la commission des Maisons Fleuries a organisé la cérémonie de remise des prix pour récompenser les habitants contribuant au fleurissement de la commune.

Une quinzaine de personnes a répondu présent pour ce moment de convivialité, en présence du maire Lionel Brocard.

Sandra Noel a dévoilé le palmarès de cette édition 2025



1er Prix :

Mme et M. Castagné Michel
Mme et M. Carvalho Manuel

2ème Prix :

Mme et M. Moudar Bruno
Mme et M. Guillet André

Second Prix d'encouragement :

Mme et M. Touraud Roland
Mme et M. Cogné Christian
Mme et M. Darfeuille Nicolas

Prix d'encouragement :

Mme et M. M. Da Silva Abel
Mme Tingault Marie-José
Mme et M. Mosnier Pascal
Mme et M. Rouleau Jean-Yves
Mme Dzierabin Isabelle

Le repas des Aînés du 7 décembre

Comme chaque année, les Aînés de plus de 65 ans ont été invités par le conseil municipal et la commission des affaires sociales au traditionnel repas annuel des anciens.

Cinquante quatre convives, dont une dizaine de «jeunes vieux» assistant pour la première fois, ont répondu à l'invitation.

Les institutrices Virginie Auvity et Vanessa Poulin avaient fait confectionner des cadeaux par les écoliers pour les Aînés, à savoir des bougeoirs modelés par leur soin et peints. Dix enfants de l'école ont été heureux et fiers de faire le tour des tables pour remettre ces cadeaux accompagnés d'une carte pour souhaiter un joyeux Noël.

Ce fut un beau moment intergénérationnel salué et applaudi par l'assistance.

Les personnes de plus de 80 ans qui n'ont pas participé au repas ont reçu une boîte de chocolat, également accompagnée du cadeau des enfants.



Le copieux menu concocté par le chef Jean Philippe a été très apprécié.

Les clémentines étaient offertes par le Club de l'Amitié et la coupe de champagne par le maire.

Lionel Brocard et Sandra Noel représentant le Conseil Municipal ont honoré les doyens du jour Alfred Aubrun et Hélène Bodeau.

Restaurant « Le Verneix » Menu

Kir Royal et ses amuse-bouches

*Médaille de foie gras entier mi-cuit au
Saint Emilion, confit de figues*

*Croustade de cabillaud,
Saint Jacques et langoustines*

*Filet de bœuf aux giroldes
Pommes de terre fondantes
Haricots verts*

Assiette du berger

*Crêlette norvégienne locale
GAEC de la laitière glace ALLIAIT*

*Vins Blanc, Rosé et Rouge :
St Pourçain « Domaine de Jallet »*