

LETTRE MUNICIPALE

N° 4

10 AVRIL 2020



Lus-la-Croix-Haute



EDITO

Nous vivons une période inédite, exceptionnelle. Nous profitons d'un temps radieux. Nous avons du temps pour nous, pour beaucoup d'entre nous.

Et au même moment nous regardons le monde ébranlé par la crise sanitaire à travers les médias. Cela peut nous sembler irréaliste, lointain, à nous qui sommes pour l'instant peu touchés.

Cependant n'oublions pas que cela peut très vite basculer. Respectons le confinement et les mesures barrières, elles nous protègent collectivement. Notre faible densité fait que nous nous croisons peu et cela diminue les risques de propagation. C'est donc de la patience qu'il faudra encore pour quelque temps. Le retour à la normale ne sera pas simple, bon nombre de nos entreprises se relèveront difficilement. Nous devons probablement nous adapter, des changements en profondeur seront nécessaires.

La mairie reste à votre disposition et à votre écoute. Fermée au public, nous sommes joignables par téléphone et par mail. La poste réouvre les mardis et vendredis, évitez de vous regrouper à l'intérieur.

Signalez tout ce qui vous paraît anormal, soyez vigilants et respectueux. La gendarmerie est à votre écoute. Parents, gardez le contact avec l'école, joignable chaque matin.

Prenez soin de vous.

Alain Matheron, maire.



Traditionnellement, fêter Pâques c'est participer à une grande chasse aux oeufs avec les enfants, profiter des longs repas partagés en famille ou des longues balades en nature. C'est une fête populaire que les enfants adorent : elle annonce, en jeux et en chocolat, l'éveil du printemps...

Isabelle Morisset, ATSEM à l'école de Lus organise depuis quelques années déjà une chasse aux oeufs et des activités créatives pour les enfants du péri-scolaire.

Mais cette année, la fête de Pâques s'annonce un peu particulière ...

La mairie propose alors à tous les enfants de l'école et de la crèche une chasse aux oeufs à domicile. Le projet est intégralement monté par Julie Michel.

Vous avez dû recevoir à votre domicile un kit contenant des instructions pour mener à bien votre mission, accompagné d'un petit ballotin de chocolats...

Nous vous souhaitons de vivre un très beau moment en famille malgré les circonstances le chocolat étant une valeur sûre pour faire et se faire plaisir...

DESSINE MOI UN MICROBE

L'association « Les Secouristes en Herbe », via la page Facebook, peut répondre aux questions des enfants, leur proposer des messages simples et adaptés, grâce à Crado le microbe rigolo.

Comme Laura, n'oubliez pas de nous envoyer votre joli microbe !

Demande à un adulte de prendre ton dessin en photo et de l'envoyer à

secouristesenherbe26620@outlook.fr

Vous pourrez voir vos dessins sur notre page Facebook.



La mer est bleue, le ciel est bleu, laisse la fenêtre ouverte
La montagne est verte, le ciel est bleu, laisse la fenêtre ouverte
La terre est jaune, le ciel est bleu, laisse la fenêtre ouverte
Exposons-nous, exposons-nous

L'humour noir de Yves Paccalet qui a écrit « l'humanité disparaîtra, bon débarras » fait mouche

René Dumont vêtu de son fidèle pull rouge voulait que l'écologie fasse de lui un Président de la République

Haroun Tazieff prédisait que si La Grande Motte était construite, 50 ans après, la mer essaierai de l'anéantir

Ils étaient insupportables tous ces écolos qui voulaient avoir raison
Amusons-nous, amusons-nous

Jacques Chirac sort de sa tombe en rigolant et brandit son demi de Corona Mexicaine

Tout ça c'est pas notre faute c'est celle des chinois

Tout ça c'est pas notre faute c'est celle des migrants

Tout ça c'est pas notre faute c'est celle des grands patrons

Défendons-nous, défendons-nous

Winston Churchill sort de sa tombe en rigolant et brandit son cigare Corona Cubain

Le VIH était un coronavirus,
Ebola était un coronavirus,
Le SRAS était un coronavirus,
La terre devient folle en nous sortant un Coronavirus de plus,
Protégeons-nous, protégeons-nous

Jusqu'à quand fuirons-nous ?
« Qu'est-ce qu'on attend pour être heureux ?
Qu'est-ce qu'on attend pour faire la fête ? »
Essayons d'être con finement
Tout en étant con fraternel
Confinons-nous, confinons-nous

Hélène Baude

COMMANDES & COMMERCES

Les livraisons s'effectueront en fin d'après-midi le lundi et le vendredi.

Les commandes doivent être passées au plus tard le jeudi pour la livraison du lundi et le mardi pour la livraison du vendredi. La note sera préparée par le commerçant et glissée dans le colis. Vous serez informés au préalable du montant de vos courses directement par le commerçant et le paiement devra être remis par chèque au livreur.

Afin de limiter les déplacements, nous vous invitons à commander en quantité nécessaire à vos besoins hebdomadaires et nous vous rappelons que ce service est mis en place pour les personnes de plus de 70 ans ou malades.

■ Le Refuge des Saveurs, Jean-Louis Blanc : 04-92-58-54-21

Les horaires du magasin pendant le confinement: 8h-12h30 et 16h-19h30, fermé le dimanche après-midi et lundi.

■ Proxi Lus, Gisèle Roussel : 04 92 58 50 04 - FERMÉ LE LUNDI de PAQUES

Les horaires du magasin pendant le confinement : 9h-12h30 et 16h-19h, fermé le dimanche après-midi, mercredi après-midi et jeudi.

■ Chez Zed, Zélia Bernard : 06 44 32 87 86

Les horaires du magasin pendant le confinement: 8h30h-12h30, fermé le mercredi

■ Marché du dimanche matin suite à la dérogation demandée par la mairie.

■ L'ADMR reste mobilisée, le personnel de terrain poursuit ses missions... Le service de portage continue 7j/7, tout le monde peut en profiter de manière ponctuelle ou régulière. 3 livraisons par semaine : Lundi, Mercredi et Vendredi

- tarif 9€50 le repas (composé d'une entrée, un plat et garniture, dessert, une soupe et pain) livraison incluse.
- Commande par téléphone pendant les permanences de l'ADMR, le lundi et jeudi entre 14h et 17h, 04 92 58 55 12

RESTER INFORMÉ

Vous pouvez avoir accès aux informations diffusées sur le panneau électronique municipal, en téléchargeant sur votre smartphone ou votre tablette, l'application gratuite CENTOLIVE.

Ces informations sont aussi à jour sur le site internet de la commune :

www.lus-la-croix-haute.fr

Si vous voulez recevoir cette lettre (plus ou moins) hebdomadaire d'informations municipales, par MAIL, envoyez un mail à confinement.lus.la.croix.haute@gmail.com

AGENCE POSTALE

l'agence postale communale réouvre les mardis et les vendredis de 9h à 12h

04 92 44 17 48

Le facteur passe

3 fois par semaine

(mercredi, jeudi et vendredi)

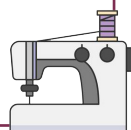
MACHINE À COUDRE

Vous avez une machine à coudre et du temps ?

Faites vous connaître à l'adresse mail : confinement.lus.la.croix.haute@gmail.com

ou 06 60 95 81 24,

Nous aurons besoin de vos compétences pour fabriquer des masques pour le village !



PAÏN DES HIRONDELLES



Le pain des hirondelles, c'est toujours, en moulé et non-moulé :

- pain semi-complet et complet
- pain semi-complet avec graines
- pain moulé au petit épeautre
- p'tit pain au chocolat

Les deux jours de cuisson : lundi et jeudi, avec dépôt au village ou retrait au fournil.

Commandes :

lepaindeshirondelles@gmail.com

ou 09.51.45.29.95

FERME DE LA JARJATTE



Nous sommes toujours ouverts et proposons à la vente des produits frais (yaourts, fromages blanc, jarjattons (type st marcellin) et des fromages affinés goustarou (type gruyère/comté), alp (type raclette), fromage au fenugrec, le petit vachère (type St Nectaire), le toupillon (type reblochon)

Nos jours d'ouverture: le lundi, mercredi, vendredi et samedi de 16H00 à 19H00.

Nous faisons déjà des livraisons sur Lus, si des personnes sont intéressées elles peuvent nous contacter au 04 92 58 19 83 ou par mail contact@fermedelajarjatte.fr

RECETTE !

NID DE PÂQUES AU CHOCOLAT

INGREDIENTS :

- 150 g de chocolat noir
- 4 oeufs
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- Oeufs de Pâques en chocolat
- Oeufs en sucre colorés

ETAPES :

- Commencez par mettre les jaunes d'oeufs et le sucre dans un saladier et mélangez.
- Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou au micro-onde.
- Incorporez le mélange au saladier.
- Ajoutez la farine préalablement tamisée.
- Battez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement au mélange.
- Versez la pâte dans le moule jusqu'au 2/3.
- Faites cuire 30 minutes à 180°C.
- Une fois le gâteau refroidi, démoulez-le et positionnez-le dans un plat.
- Au centre du gâteau, mettez les oeufs.
- Ajoutez quelques copeaux de chocolat afin de décorer le gâteau.



Nous vous proposons, si vous le souhaitez, de partager une recette, une spécialité de chez vous que chacun pourra tester. Vous pouvez-envoyer vos recettes à confinement.lus.la.croix.haute@gmail.com Elles seront publiées dans les prochains numéros !