

Décembre 2011
N° 22



GAZETTE
de
La Commune Libre du Pileu

Meilleurs Vœux pour 2012

Le mot de la Présidente,

Pour bien terminer cette année 2011 nous vous proposons un petit Réveillon à la Salle Gérard Philipe le samedi 31/12.

Au cœur de notre quartier se trouvent l'église St Michel, et ses dépendances, l'école, le marché et quelques commerces. L'église a besoin de quelques travaux d'entretien et la salle paroissiale d'une mise aux nouvelles normes.

En 1927, sous l'impulsion du Père Géau, une chapelle est construite à l'aide des dons du terrain et de divers dons.

En 1965, c'est la salle polyvalente qui est bâtie sous l'impulsion du Père Gay et avec l'aide de nombreux dons.

Aujourd'hui, pour tous les travaux à entreprendre vos dons seraient très utiles et contribueraient à la conservation du patrimoine du Pileu. Vous trouverez tous les renseignements auprès de l'aumônerie ou au 01 60 14 11 44.

Le temps des fêtes approche. Les membres du Conseil d'Administration et moi-même vous présentons nos Meilleurs Vœux et vous souhaitons de bonnes fêtes en famille ou entre amis.

Amicalement,

Monique Mantzer

A Noter !

1^{er} Semestre 2012

Dimanche 08 Janvier	Galette des Rois
Dimanche 15 Janvier	Cirque de Massy
Dimanche 22 Janvier	Au Palais des Congrès « Age Tendre et Têtes de bois » (C'est déjà complet)
Dimanche 29 Janvier	Théâtre de Longjumeau : Le technicien avec Roland Giraud à 15h
Mardi 31 Janvier	Théâtre Massy : La Route Fleurie Opérette de Francis Lopez à 20h
Dimanche 05 Février	Assemblée Générale salle Gérard Philipe
Dimanche 12 Février	LOTO salle Bernard Buffet
Dimanche 11/03/	Le Nouveau Testament avec Olivier Lejeune à 15h
Mardi 14 Février	Théâtre de Massy : Tartuffe avec Claude Basseur et Patrick Chesnais à 20h
Dimanche 18 Mars	Repas des Anciens au Gymnase St Exupéry à Igny
Samedi 24 Mars	CLP et Confrérie des Coteaux de l'Yvette vous proposent une sortie en Champagne
Samedi 31 Mars et)	
Dimanche 1 ^{er} Avril)	Salon des Artistes Salle Gérard Philipe
Dimanche 13 Mai	Brocante
Jeu 24 Mai	à l'étude Croisière sur la Seine
Samedi 23 et)	
Dimanche 24 Juin)	Week-end au Puy du Fou

Un regard sur le trimestre qui s'achève

Pour revenir sur le dernier trimestre, toutes les sorties programmées ont pu se faire pour le plaisir de tous les participants. A noter quelques grands moments :

La journée du 6/10 qui nous a offert un Château de Versailles rénové ainsi que la visite du Grand Trianon, sans oublier le repas et la visite des Jardins.

Tout le monde s'est amusé le Dimanche 06 Novembre au Repas des Adhérents au Gymnase St Exupéry à Igny.

Le Samedi 26 Novembre la Fête du Beaujolais Nouveau a connu un franc succès au Gymnase St Exupéry à Igny

Le Vendredi 2 Décembre l'éblouissant spectacle au Moulin Rouge a fait rêver une centaine de personnes. Le spectacle s'est prolongé sur le chemin du retour par la visite de Paris « By Night » et ses illuminations de Noël. Ce fut un régal

L'année se terminera par un Réveillon à la salle Gérard Philipe. Les personnes intéressées doivent se faire enregistrer d'ores et déjà.



Décembre 2011
N° 22

Bonnes



GAZETTE
de
La Commune Libre du Pileu

Fêtes

Nouvelle activité

Depuis le mois d'octobre la CLP propose une nouvelle activité : Le jeu de boules.
Il a lieu tous les vendredis après midi à partir de 14h. et se déroule au square du Pileu (« les 100 marches »).
Nous avons constaté une bonne participation dans une ambiance conviviale.
Nous vous attendons plus nombreux !

Peinture

Tous les mardis après-midi
de 14h30 à 17h.
Salle Louise – Palaiseau
Hors Vacances Scolaires

Cours Informatique

Tous les mardis
de 9h à 11h 30
Salle Gérard Philippe – Palaiseau
Hors Vacances Scolaires

Marche

Tous les lundis et jeudis matin de 9h 15 à 12h.
Rendez-vous au Marché du Pileu
Hors Vacances Scolaires

Jeux

Les Jeux du Vendredi après-midi ont lieu
☞ Salle Gérard Philippe de 14h à 17h
Pendant les vacances scolaires ils se dérouleront
☞ Salle Bernard Buffet de 14h à 17h

Thés Dansants

2012

Salle Bernard Buffet
Rue de la Vieille Vigne - Massy

14 janvier
11 février (St Valentin)
14 avril
12 mai

**Le 10 Mars (Mardi Gras)
grand thé dansant
à la salle des Fêtes de Palaiseau**

Le Coing (Texte de Philippe Delerm)

C'est en bouton qu'il faut goûter la fleur de coing. Ce n'est d'abord qu'une imperceptible tache rose. Et puis croît cet étonnant phénomène : une spirale parfaite, liserée de blanc, une glace italienne fraise/vanille en réduction. On voudrait que ça ne bouge pas. On devine déjà que la fleur épanouie sera des plus graciles, balayée au moindre vent d'avril. On regarde le cône. On en mangerait. On en mange et c'est très bon.



Bonnes Fêtes de fin d'Année

Recette sans prétention mais originale :

Magrets de canard aux coings

Pour 4 personnes : ingrédients

2 magrets de canard – 2 échalotes – 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre – 500 grammes de coings

1 cuillère à soupe de miel liquide – 25 grammes de beurre – Sel – poivre

Ciselez la peau grasse qui recouvre les magrets. Salez et poivrez les morceaux. Hachez les échalotes.

Faites chauffer une poêle anti-adhésives. Posez-y les magrets côté peau sur le fond et faites cuire à feu vif pendant 10 minutes. Egouttez et videz la graisse.

Remettez-les dans la poêle sur l'autre face, cette fois, et faites à nouveau cuire pendant 3 minutes. Retirez-les et gardez-les au chaud.

Mettez les échalotes hachées dans la poêle et faites cuire en remuant. Versez alors le vinaigre et incorporez le miel. Mélangez, salez et poivrez.

Essuyez les coings puis coupez-les en quartiers. Retirez les pépins et faites-les revenir dans une poêle avec le beurre.

Mettez-les ensuite dans la poêle contenant le mélange échalote, vinaigre, miel.



Avec le soutien de



Si vous avez des suggestions, des recettes, des anecdotes, des mots d'enfants, etc.

les adresser à la rédaction : Mme Perret
16 bis Avenue des Tilleuls – 91300 Massy.