



LA GAZETTE DE CAROMB

Lou Barjacaire

N°11

Du 5 au 19 décembre 2020

www.ville-caromb.fr

En raison de l'actualité sanitaire, aucune animation, aucune manifestation ne peut avoir lieu.

La Gazette de Caromb, heureusement, n'est pas confinée !

Retrouvez-la chez les commerçants, à la mairie, sur le site internet et sur PanneauPocket !

SAMEDI 5 DÉCEMBRE et les jours suivants...

Tous les commerçants vous accueillent désormais aux horaires habituels.

DIMANCHE 6 DÉCEMBRE

De 10h à 13h : place Nationale

Brouillade aux truffes (pour ceux qui ont réservé) préparée par les 5 chefs restaurateurs de Caromb.

Les recettes seront intégralement versées au Téléthon.

A l'approche des fêtes, une recette inédite du restaurant Le 6 à Table :

Moelleux à la châtaigne et griottines au kirsch

Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de crème de châtaigne

1 gousse de vanille

50 g de beurre

3 œufs entiers

1 petit bocal de griottines dénoyautées au kirsch

Chauffer la crème de châtaigne au bain-marie avec la gousse de vanille. Une fois chaude, incorporer le beurre coupé en petits morceaux et laisser refroidir.

Incorporer les œufs un par un au mélange châtaigne beurre pour finir l'appareil.

Verser celui-ci dans des moules anti-adhésif.

Incorporer 5 à 6 griottines.

Cuire dans un four ventilé (chaleur tournante) 30 minutes à 180 degrés.

Laisser refroidir et servir avec une crème anglaise, glace vanille ou sorbet cacao.

Cette recette est adaptée aux personnes intolérantes au gluten. Les griottines sont facultatives si vous préférez la châtaigne nature.

DÉPISTAGE COVID-19

les lundis mardis et jeudis
de 10h à 16h
Salle des fêtes

Pour prendre rendez-vous :
04 90 62 40 36

ou en accès libre

MÉDIATHÈQUE

Réouverture progressive de la Médiathèque.

Mardi 8 décembre de 9h à 12h
Mercredi 9 décembre de 9h à 18h
en journée continue
ou sur rendez-vous au
04 90 62 60 60

Vous pouvez venir et choisir sur place ou réserver vos documents à l'avance par mail
mediatheque@ville-caromb.fr
ou sur le site
www.bibliotheques.lacove.fr

Réouverture aux horaires habituels à partir du **mardi 15 décembre**.

Mardi : 9h - 12h / 16h - 18h
Mercredi : 10h - 12h / 14h - 18h
Vendredi : 10h - 12h / 16h - 18h
Samedi : 10h - 13h

MARDI 8 DÉCEMBRE

De 8h à 13h : place Nationale

Petit marché provençal

Caromb a de la chance...

Plusieurs restaurants proposent des plats à emporter, soit le menu, soit à la carte :

Goût et Passions : Plats et boissons à emporter

les lundis et mardis : de 10h à 13h

du mercredi au dimanche : de 11h à 13h et 18h à 20h45

Tél. 04 90 41 40 90

Pizza Pascalou : Pizzas et boissons à emporter

du mardi au dimanche : 18h à 21h30

Tél. 04 90 62 29 21

Vin Ensèn : Vins et plats à emporter

les jeudis, vendredis et samedis - midi et soir

Réservation 24h à l'avance

Plats à récupérer entre 10h et 13h / 17h et 19h30

Tél. 09 88 04 38 48 / 06 04 67 17 24

Le 6 à Table : Plats à emporter (sauf 5 et 6 décembre)

les samedis et dimanches - midi uniquement

Réservation au plus tard le vendredi matin

Plats à récupérer entre 10h et 12h

Tél. 04 90 62 37 91

La Figuière : Plats à emporter

les vendredis, samedis et dimanches – midi uniquement

Réservation 24h à l'avance

Plats à récupérer entre 10h et 12h

Tél. 04 90 62 30 99

Et naturellement les boulangeries :

Sandwichs variés pour tous les goûts !

MARDI 15 DÉCEMBRE

De 8h à 13h : place Nationale

Petit marché provençal

Pour être informé au quotidien !

PanneauPocket – simple et gratuit

- Téléchargez gratuitement l'application Panneau Pocket sur votre smartphone (PlayStore ou AppStore)
- Ouvrez PanneauPocket
- Désignez Caromb en favori
- Cliquez sur le coeur
- Puis recevez les dernières infos sur Caromb !

Communication du CCAS

Quel que soit votre âge, quelle que soit votre situation, le **Centre Communal d'Action Sociale** se tient à vos côtés.

Permanence téléphonique :
04 90 62 40 28

Pour préparer Noël, le gros souper et les 13 desserts

Le blé de la Sainte Barbe

20 jours avant Noël, faites germer du blé ou des lentilles dans des coupelles couvertes de coton humide. Veillez tous les jours à humidifier le coton, sans noyer les graines.

Le jour de Noël, ornez les tiges des graines germées d'un ruban jaune ou rouge, pour décorer la table. Elles doivent subsister jusqu'à l'Épiphanie afin de les planter en pleine terre.

Mettre les grains de blé et de lentilles à germer appelle la chance sur la nouvelle année.

Certains pensent même qu'une bonne « récolte » dans les coupelles, favorise la richesse !

“Quand lou blad vèn bèn, tout vèn bèn !”

CINEVAL demande de l'aide !

Après cinq mois de fermeture (confinement et couvre-feu)

le président Jean-Claude Attard lance un appel aux dons !

Pour que survive Cinéval et Cinéfig qui nous proposent tous les 15 jours des films récents, chèques et espèces peuvent être déposés en mairie, à l'attention de Cinéval.

Au nom du cinéma, de l'action culturelle de proximité, un grand merci pour votre soutien.



Mairie de Caromb

Avenue du Grand Jardin – 84330 CAROMB

Ouvert du lundi au vendredi

de 9h à 12h et de 13h30 à 16h45

contact@ville-caromb.fr – 04 90 62 40 28