

# LA GAZETTE DE CAROMB

Lou Barjacaire

N°13

Du 9 au 23 janvier 2021

[www.ville-caromb.fr](http://www.ville-caromb.fr)

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

La Gazette de Caromb poursuit sa route, cahin caha...

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

**SAMEDI 9 JANVIER** et les jours suivants...

Tous les commerçants vous accueillent désormais aux horaires habituels.

\*\*\*\*\*

**MARDI 12 JANVIER** et **MARDI 19 JANVIER**

De 8h à 13h : place Nationale

**Petit marché provençal**

\*\*\*\*\*

**Sanglier à la bière brune et au pain d'épices « façon garbure »**

Pour 6 personnes

1 kg de sanglier dénervé dégraissé et coupé en cubes  
400 g d'oignons émincés  
300 g de poitrine fumée découennée et coupée en cubes de 2 cm  
50 g de beurre  
3 cuillères à soupe de moutarde forte  
1 litre de bière brune style Pelforth (ou bière brune bien corsée)  
2 cuillères à soupe de sucre roux  
4 à 5 tranches de pain d'épices au miel

Dans une cocotte faire dorer le sanglier avec une partie du beurre. Lorsqu'il arrive à coloration, le retirer.

Faire fondre les oignons et la poitrine fumée avec le beurre restant et à couvert.

Ajouter le sanglier, le sucre roux, la moutarde, du sel et mouiller avec le litre de bière.

Laisser mijoter (petite ébullition) à couvert 2 à 3 heures en remuant régulièrement.

Au bout de 2 heures, vérifier la cuisson des morceaux de viande : ils doivent être souples et fondants, au toucher.

Vérifier l'assaisonnement et servir avec des pommes vapeur, des tagliatelles fraîches ou une purée de pommes de terre.

*Recette aimablement transmise par Sébastien Farnaud,  
Restaurant-Traiteur La Figuière - 321 route de Carpentras*

**Jusqu'au 18 janvier**

Recyclons nos sapins de Noël en les déposant dans le parc prévu à cet effet, sur le parking du stade, près des Services Techniques municipaux.

**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**

Ouverture aux horaires habituels

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

[www.bibliotheques.lacove.fr](http://www.bibliotheques.lacove.fr)

04 90 62 60 60

**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

## En janvier... Plats à emporter

**Goût et Passions : Plats et boissons à emporter**  
du mercredi au dimanche : de 11h à 14h et 18h à 21h  
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

### Le 6 à Table :

**Janvier : mois de la truffe noire du Ventoux**  
**Plats à emporter les 16 et 17 janvier – midi et soir**  
Réservation au plus tard le 15 janvier  
Plats à récupérer entre 11h et 13h / 18h et 19h30  
Découvrez les plats à emporter sur :  
[www.pascal-poulain.com](http://www.pascal-poulain.com)  
Tél. 04 90 62 37 91

Sandwichs variés :

**Boulangerie Aux Délices de Doume**  
**Boulangerie du Beffroi**

## Un peu de poésie en ce début d'année...

**Quelques mots magiques sur les paysages d'hiver qui nous entourent :**

*« Depuis l'automne j'ai surtout peint des natures mortes et des paysages.  
Tous les jours je vais m'exalter dans les côtes d'oliviers et de pins au nord de Caromb et de Modène.  
On voit, à travers les feuillages roussis des chênes, Crillon dans l'azur et plus loin l'Olympe Ventoux et sa neige.  
Les terrains dépouillés sont ardents au soleil et la broussaille, brûlée par la gelée, a tous les tons du gris et de l'or. »*

*« Les vignes, je les préfère dépouillées, non seulement de leurs grappes, mais de leur feuillage.  
Je les aime réduites à leur ossature d'hiver, quand elles livrent à l'œil du peintre les rythmes et les tons chauds de la terre nourricière. »*

*« Je vais tous les jours dans mes côtes, dans ces chemins qui montent parmi les oliviers, les chênes rougis, avec des vues sur les beaux villages et le Ventoux neigeux. »*

Paul Surtel, peintre et poète du Comtat

Reproduit avec l'aimable autorisation des Carnets du Ventoux n°102

### **Informations pratiques :**

Comité Communal des Feux de Forêt : 06 85 40 42 18  
Pompier : 18 ou 112  
Police : 17  
SAMU : 15

## DÉCHÈTERIE : NOUVEAUTÉ 2021

Avant de vous rendre à la déchèterie de Caromb il est impératif de s'inscrire :

- soit par internet :  
[bit.ly/inscription-decheteries](http://bit.ly/inscription-decheteries)
- soit par courrier  
(formulaire disponible en mairie)

**Pour toute information :**  
**Mairie de Caromb : 04 90 62 40 28**

## 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 survivent 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.

## Pour être informé au quotidien !

*simple et gratuit*

### **PanneauPocket sur votre portable**

- Téléchargez l'application PanneauPocket (PlayStore ou AppStore)
- Ouvrez PanneauPocket
- Désignez Caromb en favori
- Cliquez sur le coeur
- Recevez les dernières infos de Caromb

### **PanneauPocket sur ordinateur**

- Sélectionnez PanneauPocket dans le navigateur
- A droite sur l'écran, mentionnez Caromb
- Recevez les dernières infos de Caromb



CAROMB

### **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