

CHRONIQUE À CLAUDINE

La chronique à Claudine

Noël approche et nous ne l'accueillons pas tous avec la même attitude. Certains sont déprimés à l'avance tandis que d'autres s'en réjouissent. Personnellement, quoique je tente de comprendre la tristesse et le stress de certains, je refuse de me laisser abattre. Je pense aux joies des enfants, aux décors illuminés, aux rencontres de familles et d'amis et je tente de garder une attitude positive. Je vous souhaite donc les plus belles fêtes possible avec beaucoup de joie et d'amour; ceci malgré les restrictions imposées par Madame Covid.

Je continue maintenant avec la suite du repas du mois dernier. Préalablement, assurez-vous que vos plaques de cuisson entrent dans le four. Si vous voulez plus de légumes, ajoutez des gros champignons à vos brochettes. Cuire au four à 400° F.

Brochettes de porc

Pour la marinade, mélangez le jus de ½ citron (si vous n'avez pas de citron frais à la maison, utilisez 1 c. à table de concentré de jus de citron), 1 c. à soupe d'origan séché, 1 ½ c. à soupe d'ail émincé (ou 1 c. à thé de poudre d'ail), ½ c. à thé de sel, ¼ c. à thé de poivre et 1/3 de tasse d'huile d'olive. Coupez en tranches 2 petits filets de porc et ajoutez à la marinade. Réfrigérez le tout au moins une heure. Le temps venu, enfiler la viande sur des brochettes, que vous déposerez sur une grille. Cuire de 25 à 30 minutes.

CHRONIQUE À CLAUDINE

Pommes de terre et patates douces rôties

Coupez en morceaux de 2 pouces 8 pommes de terre de grosseur moyenne, 2 à 3 patates douces et 2 oignons. Il est facile d'en rajouter, en fonction de l'appétit de vos convives. Mélangez 2 c. à soupe d'huile d'olive, 2 c. à thé de moutarde sèche, 1 c. à soupe d'ail émincé, salez et poivrez au goût et enrobez les légumes du mélange. Déposez sur une plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier parchemin. Cuire au four de 25 à 30 min, jusqu'à ce que les légumes soient bien rôtis et tendres.

Claudine Arseneau Roy

Club amical de l'âge d'or

Nous voilà au début de la période des fêtes. Ce n'est définitivement pas comme les années précédentes. La pandémie vient tout bouleverser. Il nous faut être imaginatifs et créer de nouvelles façons de fêter Noël, tant du côté de la religion que du côté commercial et familial. Quoi qu'il en soit, nous, les membres du conseil d'administration du Club amical de l'âge d'or de Pointe-Verte, vous offrons nos meilleurs vœux pour cette période des fêtes. Qu'elle soit un temps de joie, de paix et de réflexion. Nous sommes conscients que certains ne pourront être près de leur famille entière, compte tenu des contraintes liées à la pandémie. Profitons-en pour protéger ceux que l'on aime en suivant les directives de la Santé publique. Nous vous souhaitons un joyeux Noël, une nouvelle année avec beaucoup moins de bouleversements et un retour aux activités habituelles.

Jean-Yves Fournier, président



LE LOUP-MARIN

Le bulletin d'information du village de Pointe-Verte de décembre 2020
Volume 26, numéro 10

CHRONIQUE DU CONSEIL

VŒUX DU CONSEIL MUNICIPAL DE POINTE-VERTE

Nous vous souhaitons de tout cœur que Noël soit beau
et le jour de l'An, un nouveau printemps!
Joyeuses fêtes de fin d'année à toutes et à tous.

Les membres du conseil municipal de Pointe-Verte ont adopté le budget pour l'année 2021 lors de la réunion extraordinaire du 17 novembre 2020. M. le maire Normand Doiron est très heureux d'annoncer que le taux de taxe du village demeure le même, soit 1,59 \$ par tranche de 100 \$. Il n'y aura pas non plus d'augmentation pour le service des égouts (eaux usées).

L'assiette fiscale du village de Pointe-Verte est de 45 776 400 \$ et la municipalité prévoit un budget équilibré de 1 302 924 \$ pour le fonds général et de 250 300 \$ pour le fonds du service des égouts.

Bien que le budget compte de nombreux postes financiers, la priorité du conseil demeure depuis quelques années l'amélioration des infrastructures routières et du drainage pluvial du village. Cependant, le conseil se penchera sous peu sur les projets prioritaires pour l'année 2021 et les années suivantes.

LE CONSEIL MUNICIPAL DE POINTE-VERTE

Normand Doiron - maire

Brigitte Guitard - maire adjointe

Conseillers: Roger Guitard, Maxime Lejeune

LA BARQUE

Soirée en Barque!

La Barque organise une soirée bénéfique en faveur de la lutte contre la pauvreté le **samedi 5 décembre 2020 à 18 h 30**. Les artistes invités seront Joey Robin Haché et Matt Boudreau, et la soirée sera animée par Fred Guitard.

Coût : 150 \$ par table-bulle de 6 places (2 pizzas incluses).

Lieu: Gymnase Beau Séjour Jeunesse de la Barque.

Veillez noter que les directives émises par la Santé publique seront respectées et le port du masque sera obligatoire partout, sauf à votre table-bulle.

Les fonds amassés durant la soirée serviront à financer une toute nouvelle série Web en provenance de la cuisine communautaire de la Barque. Ces émissions télévisées proposeront des recettes simples, abordables et pour tous les goûts, pour une famille de quatre. À chaque émission, un minimum de 10 boîtes contenant tous les ingrédients requis pour préparer ces recettes seront livrées gratuitement aux gens de la communauté qui sont dans le besoin.

La soirée-bénéfice servira également à la « récolte » de denrées non-périssables. Apportez des boîtes de conserve, des pâtes, etc. et la Barque se chargera de les apporter à la banque alimentaire Coup d’pouce de Petit-Rocher, dont la guignolée a été annulée cette année à cause de la pandémie de la COVID-19.

LA BARQUE

Atelier virtuel de cuisine

La Barque organise son premier atelier virtuel de cuisine le 20 décembre prochain. Cet atelier pourra être visionné sur la page Facebook de la Barque à <https://www.facebook.com/cooplabarque>. Plus de détails à venir...

Pour plus d’information, téléphonez au 542-2611.

Services et activités parents/enfants

Gratuit! Le Centre de ressources Chaleur pour enfants offre des services et des activités pour les parents et les enfants de 0 à 6 ans à la Barque.

Au programme:

- Halte familiale les mardis de 9 h à 11 h
- Activités organisées
- Nouveau-né, nouvelle vie
- Prénatal-postnatal
- Trucs et conseils pour l’allaitement
- Location de tire-lait (centre de Bathurst)
- Information sur l’installation de sièges d’auto
- Sessions parentales
- Jeunes actifs
- Y’a personne de parfait
- 1,2,3... On apprend en famille (pour les enfants de 4 ans)

Pour plus d’information, téléphonez au 545-6608.

NOTICE

If you need information, please do not hesitate to contact us
at (506) 542-2606

NOS SERVICES

Service de déneigement

Notre fournisseur de service de déneigement, l’entreprise A.T. Roy, est joignable au 783-4231 pour toute question concernant le déneigement.

Médillons pour chiens

Les médillons pour chiens sont maintenant disponibles à l’édifice municipal de Pointe-Verte durant les heures d’ouverture, à savoir du lundi au vendredi de 13 h à 16 h 30, ainsi qu’aux Spécialités de Pointe-Verte.

Prix du médaillon: 20 \$

Prochaine édition

Veillez noter que le prochain numéro du *loup-marin* sortira le 1er février 2021. Merci de votre compréhension.

Joyeux Noël

Toute l’équipe de rédaction vous souhaite de passer de magnifiques fêtes de fin d’année. On se retrouve l’année prochaine!

Congés de Noël

Le bureau municipal sera fermé du jeudi 24 décembre au vendredi 1er janvier 2021 inclusive-ment.

RÉDACTION

375, rue Principale, Pointe-Verte, N.-B. E8J 2S8
Tél. 506-542-2606 ou info@pointeverte.net
www.pointe-verte.ca

Équipe: Emilie Dilhac, Jeanne Lanteigne et Claudine Arseneau-Roy

