

LE TÊTU

Numéro 239
FEVRIER 2025



CURIS

AU MONT D'OR

ACCUEIL DU PUBLIC

Lundi 14h-17h

Mardi-Mercredi-Jeudi 10h-12h

Vendredi 13h30 – 16h

Samedis 8 et 22 février

04 78 91 24 02

N° Elu d'astreinte: 06 37 31 40 90

LA VOIRIE



NOUVEAUX AMENAGEMENTS

En ce début 2025 quelques nouveautés ont vu le jour au cœur de notre commune.

En premier lieu un cheminement piétonnier balisé a été créé entre la rue de la Trolanderie et la RD73 (descente des feux). Divers scénarios avaient été envisagés avec le service voirie de la Métropole, celui choisi permettra de ne plus empiéter sur la voirie dans une zone où la visibilité est limitée. Il pourra être emprunté en toute sécurité par les piétons, parmi lesquels de nombreux enfants se rendant à l'école ou à l'arrêt de bus. Cet aménagement ne s'est malheureusement pas fait sans contrainte, deux places de stationnement ont dû être supprimées, mais il était impossible de faire autrement. Nous sommes conscients que le stationnement est aussi un problème, mais rien n'est simple au vu de la configuration de notre commune.

De nouveaux marquages au sol ont aussi été ajoutés rue de la Trolanderie afin de rappeler aux usagers qui y circulent que la vitesse y est limitée à 20km/h et qu'ils sont dans une zone de rencontre.

Le marquage au sol du passage piéton donnant accès au parc du château a aussi été retracé afin d'en améliorer sa visibilité.

Enfin sur l'esplanade du restaurant des arceaux à vélos ont été ajoutés et la haie de buis sans cesse attaquée par la pyrale a été remplacée par de nouveaux végétaux.

LE CHEMIN DE L'EAU-Mise en sécurité-



La tempête Bert du 25 novembre a balayé notre commune avec des vents à plus de 100km/h, les traces en sont encore visibles aujourd'hui rue du pontet avec un peuplier de taille remarquable déraciné.

Une expertise, de l'ensemble des arbres de ce site a été commandée par la commune, la proximité du cheminement, de la voirie et des habitations oblige. Une expertise complémentaire va avoir lieu afin de déterminer plus finement l'état sanitaire des arbres et d'évaluer les risques.

Nul doute que la commune va devoir prendre des décisions difficiles, mais nécessaires pour la sécurité de tous. Ce ne sera pas de gaieté de cœur mais les arbres présentant des risques devront malheureusement être coupés.

Afin de compenser tous les arbres devant être coupés, de nouveau seront replantés dès l'hiver prochain.

INCIVILITES ça suffit!

Du maître ou du chien, qui est le plus bête?

Le spectacle affligeant qu'il nous est donné de constater place de l'église est dû à l'irresponsabilité des personnes qui régulièrement laissent sur place les déjections de leurs chiens. Un peu de pédagogie semble nécessaire pour faire cesser ces incivilités.

EXPLICATIONS POUR LES PROPRIETAIRES DE CHIENS

Un distributeur de sacs de propreté et une corbeille sont disponibles place de l'église, place de la fontaine et au stade. Ces équipements sont destinés à recevoir les déjections de l'animal qui, le matin ou le soir, vous sort pour prendre l'air et qui est au bout de la laisse que vous tenez en main.

Le sac en plastique, gratuitement mis à votre disposition, sert à ramasser les crottes que votre meilleur ami a eu la gentillesse et l'intelligence de ne pas déposer sur votre tapis.

Mode d'emploi

(pour ceux qui n'ont pas les deux qualités précitées).

- 1: Mettre sa main dans le sac comme vous mettez votre main dans vos moufles, sauf qu'il n'y a pas le pouce.
 - 2: Ramasser la crotte avec la main gantée (l'autre main tient la laisse).
 - 3: Retirer le gant en le retournant du poignet vers l'extrémité de votre main en tenant fermement la crotte.
 - 4: Aller déposer le petit sac malodorant dans la poubelle (pas dans le distributeur ni dans le caniveau).
- Faites l'essai, vous allez ressentir une fierté et une grande estime pour la personne que vous êtes devenue et ressentir de la honte et du mépris pour celle que vous étiez.

LES VOIX RIENT

L' Ensemble vocal des Monts d'Or
« De Thou Chœur » et l'ensemble lyonnais « Les Phonies
Polies » , sous la direction de Maude GEORGES vous invitent
à un concert en l'église de SAINT GERMAIN AU MONT D'OR

Samedi 22 Mars 2025 à 18h00

DE THOU CHOËUR

Ensemble vocal au répertoire éclectique!

SAMEDI 22 MARS 2025

CONCERT

**EGLISE DE ST GERMAIN
AU MONT D'OR**

18H

DE THOU CHOËUR



**DIRECTION
MAUDE
GEORGES**



LES PHONIES POLIES

VOIX LIÉES

PRIX LIBRE

: tantôt sacré comme « L'Ave

Verum » de Mozart, et celui de

Kathlyn Rose; « In Monte Oliveti »

de Giovanni Croce,

ou « Sanctus », chant grégorien;

tantôt plus traditionnel en langue

brésilienne, géorgienne, zoulou

ou encore espagnole,

Notre voyage vous emmènera

du XIème à nos jours en passant

par la renaissance allemande et

française.

LES PHONIE POLIES

Embarquez dans leur "Voix
liées" pour un voyage vocal
unique et décalé, rempli de
mystère, de danger et

d'action. Vous serez
transportés dans de lointaines
contrées laryngées à la
recherche de trésors vocaux
oubliés, affrontant de
redoutables demi- tons et
sauts de quarts augmentées.
Emportés par l'extravagance
qui règne à bord de ce navire
pas comme les autres,
rejoignez leur équipage pour
naviguer en chœur sous un
grain de folie.

<https://www.laveli.fr/>

<https://www.de-thou-choeur.fr/>

06 79 34 67 67

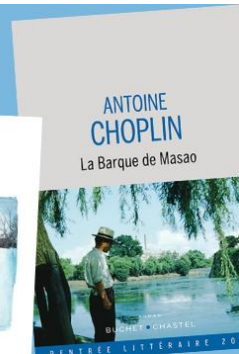
L-D-22-2762/64

PRIX SUMMER

S

2025
LIRE EN SAÔNE

8^E ÉDITION



COMITÉS LECTURE

Venez partager et échanger autour de vos impressions sur les romans de la sélection, dans le Réseau des Médiathèques du Val de Saône

Samedi 11 janvier - 14h

Médiathèque Jacques Brel, Neuville-sur-Saône

Samedi 25 janvier - 10h

Médiathèque Alphonse Daudet, Genay

Jeudi 30 janvier - 18h30

Bibliothèque de Poleymieux-au-Mont-d'Or

Samedi 1er février - 10h

Médiathèque du Centre Fontaines-sur-Saône

Mardi 4 février - 19h

Bouquinerie de Saint-Romain-au-Mont-d'Or

Mardi 11 février - 18h30

Bibliothèque de Rochetaillée-sur-Saône

Soirée de vote

Jeudi 20 février à 19h

Salle du lavoir à Albigny-sur-Saône

VIVA SAÔNE CULTURE EN VAL DE SAÔNE

Nous vous invitons à vous laisser porter par cette déambulation d'une rive à l'autre, de découverte en découverte. **La brochure, VIVASAONE, disponible en mairie**, vous donne un aperçu de l'offre de qualité proposée par vos élu.es du Val de Saône.



Le site internet déploie l'ensemble des propositions du territoire. Au fil de l'eau, la culture nous offre la possibilité de naviguer ensemble et d'escale en escale, de trouver le ré enchantement que nous offre le spectacle vivant



Numérise-moi !

**www.
vivasaone.fr**

PanneauPocket

Les informations et alertes de la commune sont sur **PanneauPocket**

Restez Connectés avec CURIS AU MONT D'OR grâce à PanneauPocket !

Ne manquez plus les informations importantes de la commune. Téléchargez dès maintenant PanneauPocket et restez connectés ! Actualités locales, événements à venir, alertes de sécurité, travaux en cours, vous serez notifié en temps réel de ce qu'il se passe sur notre territoire.



Scannez-moi

GRATUIT | ANONYME | SANS PUBLICITÉ

- 1** Ouvrez votre application Play Store, App Store ou AppGallery sur votre téléphone ou sur votre tablette ou scannez le QR Code
- 2** Tapez "PanneauPocket" dans la barre de recherche et cliquez sur "Installer". L'application est gratuite !
- 3** Ouvrez PanneauPocket puis recherchez la commune, son code postal ou cliquez sur "Autour de moi". Recevez l'actualité en temps réel en cliquant sur le ❤️



Retrouvez PanneauPocket sur votre ordinateur app.panneaupocket.com

EVENEMENTS A VENIR

FEVRIER

DIMANCHE 2 FEVRIER

10h – 12h30

PORTES OUVERTES - INSCRIPTIONS

**Au Jardin partagé
Place de la Fontaine**

DIMANCHE 2 FEVRIER

**C'est aussi LA CHANDELEUR
à la maison!**

LES CRÊPES

250 g DE FARINE + 50 cl DE LAIT + 3 ŒUFS + 50 g de SUCRE EN POUDRE

1 SACHET DE SUCRE VANILLE + 1 PINCEE DE SEL

1- Dans un saladier, mélangez la farine, le sel et le sucre en poudre. Creusez ensuite un puits pour y casser les œufs. Mélangez en effectuant des cercles du centre vers l'extérieur. Versez ensuite le lait (tiédi) petit à petit, puis ajoutez le sucre vanillé. Laissez reposer 30 min.

2- Avec un coton, badigeonnez d'huile le fond de votre crêpière et faites-la chauffer à feu vif. Une fois bien chaude, versez-y une louche de pâte et laissez cuire 3 min de chaque côté. Procédez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.

3- Empilez les crêpes sur une assiette, en les recouvrant éventuellement d'un torchon propre pour les conserver au chaud !

Bon appétit !!