

LE TI MARIE-GALANTAIS

Citation

« La fête des pères est comme la fête des mères, sauf pour le cadeau qui coûte moins cher. »

de George Herbert

A vendre



Piscine hors sol 3,66 x 0,91 avec pompe—visible grand-bourg
150 euros—
0590973895

A vendre dispo fin juin

Lit mezzanine en acier couleur alu—2m10 x 1m avec bureau intégré. 100 euros

Table bois rouge ovale 6 personnes avec 6 chaises—200 euros—

Ensemble japonais bois noir et acajou comprenant 2 tours carrées, 1 table basse gigogne, 1 futon transformable en lit 2 personnes. En vendre en lot ou séparé. 500 euros
2 étagères métalliques type présentoir 6 étages.—100 euros/ unité

Frigo ancien état de marche 50 €
0590973895 (photos sur demande)

Recherche

URGENT : recherche frigo + congélateur, merci de me contacter au 06 90 53 70 46

vos annonces GRATUITES
info@marie-galantais.net

Le coin des JEUX

Le Résultat du Quizz sur les Jardins : dans l'ordre—C. Trénet; G. Clément; Flaubert; V. Hugo; C. Monet;; JL David; Lully; de Falla; Liszt; Rodrigo; A. Kahn; C. Monet; la dame à la li-corne; T. Gainsborough... Ce n'était pas très facile ! Car il fallait se montrer bon dans tous les arts.

Pour cette fois—ci les talents d'observateur sont à l'épreuve. Une photo prise à Marie-Galante, représente un insecte . Merci à celui ou celle qui arriverait à me donner son petit nom ? Pour ceux qui n'ont pas la couleur... Il est vert d'eau avec des stries noires et deux taches orangées.



PETITES ANNONCES

Vie des Associations

- La Jeunesse Sportive Marie-Galantaise: (J.S.M.G.) vous propose les activités sportives suivantes :
- - Natation de compétition,
- - Activités nautiques,
- - Hand Ball,
- - Initiation Hand-Ball pour les - de 10 ans,
- - Water Polo.
- **Tarifs & horaires - Infoline :**
- 06.90.61.55.87 / 06.90.65.72.28

Local Commercial

Société recherche local commercial avec bail 3/6/9 sur **CAPES-TERRE de Marie-Galante**. Réf. Contact Pegases 0590 97 38 95 ou denis@pegases.net

Recherche local commercial préf. Grand-Bourg—étudie toutes propositions. M. Pascal Robert **0690 68 11 34**

Cours Informatiques

LES APRES-MIDI DE L'INFORMATIQUE
Pendant l'ÉTÉ seul ou en groupe de 4 maximum venez découvrir l'ordinateur ou affiner vos connaissances en bureautique, internet, réseau, sécurité, base de données, suivi compta, créations de blogs ou sites internet. Un projet ou un besoin ponctuel ? Nous centralisons vos demandes et proposons des solutions.
Contact : sandrine@pegases.net ou 0590973895

Rédaction, Mise en Page & Impression Sandrine Schmitt e-mail : sandrine@pegases.net

A ADOPTER

Kimou beau chat male 1 an parfaitement en forme et ne demande qu'à apprivoiser la famille qui l'aimera.

Pour l'adopter, appelez au 06 90 72 34 50 ou envoyez un mail à refugedupapillon@gmail.com



Services

JE GARDE VOS ANIMAUX TOUT L'ÉTÉ

à votre domicile ou au mien

A partir de 5 € par jour.

Soins et calins assurés.

Maeva : 0690 00 12 05 ou fixe 0590 97 38 95



ESPACE BEAUTY
Vous êtes motivés, dynamiques ? Vous avez le sens de la relation humaine ? Vous aimez et aimez les belles choses, le sens artistique ? Vous cherchez un métier de contact, riche et épanouissant ?

Pour la rentrée 2012, notre école vous propose de préparer le diplôme d'état et qualifiant :

CAP ESTHÉTIQUE COSMÉTIQUE PARFUMERIE
PROTHÉSISTE ONGULAIRE
MAQUILLEUR PROFESSIONNEL

Pour plus de renseignements et inscriptions, s'adresser au :
tél: 0690 34 23 98
22.rue du dr Felix seigneur 97112 Grand-Bourg

Contact Annonces :
info@marie-galantais.net ou
au 05 90 97 38 95 ou 06 90 00 12 05

VOTRE GRATUIT

LE TI MARIE-GALANTAIS

NUMERO 43

Juin 2012

1er Concours Photo Les Résultats !

DANS CE NUMÉRO :

Editorial	1
On a aimé	2
A voir A faire	2
Un livre ...	3
Mieux connaître	3
La recette	3
Le coin des jeux	4
Petites annonces	4

Sommaire :

- Le résultat du concours photo enfin !
- Tout savoir ou presque sur la rose de bois
- Les réponses du Quizz sur les jardins
- Un livre qui fait du bien « Demain j'arrête »
- Une recette sur les pasta a casa
- Les sorties du mois avec notamment Rencontre autour du piano ...

Notre concours photo sur le thème 'Drôles de Bêtes' s'achève et voilà l'heure des résultats.

Tout d'abord un grand merci à la dizaine de participants qui ont joué le jeu et m'ont fait parvenir leurs photos. 32 photos ont pu être ainsi exposées à Pegases pour notre plus grand bonheur puisqu'on a pu sourire devant ces drôles de bêtes ! Des animaux de notre vie quotidienne, et d'autres saisis en cours d'une ballade, cochon, âne, bœufs... Quelques photos plus inattendues, un scole qui (tiens, tiens...) n'a pas eu de succès, un insecte non identifié et un bernard l'hermite rigolo dans un bouchon.

Les résultats ont été très partagés, beaucoup ont eu 3 ou 2 voix—Ainsi une finale aussi inattendue que méritée qui nous offre 2 photos exæquo avec 6 voix chacune ...

1er Exæquo

Michèle avec sa photo intitulée 'éthologie'



et **Philippe**

Avec une photo pleine de tendresse Comme quoi s'entendre comme chien et chat...



Et en troisième place avec 5 voix, notre beau Cavok a connu son heure de gloire, photographié par Maeva. Et en quatrième place avec 4 voix, le bernard l'hermite !



Les photos restent visibles encore quelques jours pour tout ceux qui n'ont pas eu la chance de venir admirer ces belles photos. Pour les gagnants j'offre la photo plastifiée et tous les participants peuvent venir chercher leur photo poster.

LE TI MARIE-GALANTAIS VOUS INFORME

Le 9 JUIN 2012

La Souricière—Capesterre M/G
CONCERT REGGAE ROCK SISMIK

LE 15 JUIN 2012

SPECTACLE de fin d'année des ateliers de danses (enfants, ados & adultes) du Service Culturel et Sportif de Grand-Bourg, à 19H00, sur la place de l'église à Grand-Bourg.
--> Moderne ka, Rn'B, moderne jazz, traditionnelle, ...

A l'occasion de la Fête des Pères, l'Association F.C Ducos se fait un réel plaisir de vous inviter à son Déjeuner Champêtre qui aura lieu à la Maison Familiale et Rurale de Pirogue, à partir de 12h30.
★ A 15h00, le F.C Ducos vous offrira un spectacle de danses.

Tarif : 30€ - 25€ en prévente jusqu'au 10 juin 2012. - 15€ / Enfants (- de 10 ans)

Du mercredi 27 juin au dimanche 1er juillet



TOUR CYCLISTE DE MARIE-GALANTE - 36ème édition

Organisé par l'U.V.M.G.(Union Vélocipédique Marie-Galantaise)

Patrouilles tortues 2012

La saison des pontes a commencé. Il est important de respecter les lieux de pontes—Pour vraiment profiter de ce moment extraordinaire dans le respect de l'animal et pour en apprendre davantage sur les tortues de Marie-Galantee —contactez l'Office du Tourisme de Marie-Galante 05 90 975651 pour les sorties avec les écovolontaires agréés.



Contactez Monique CHARRIEAU 0690656090 pour participer aux patrouilles journalières.

ON A AIME

Un archipel de Solitude(s) une magnifique pièce de l'auteur marie-galantais Frantz Succab a été offerte gratuitement par la Municipalité de Capesterre à l'occasion de la Fête de la Famille. Sur une mise en scène de Joel Jernidier, la pièce nous propose la rencontre de 3 frères interprétés par Harry Baltus, Dominik Bernard et Joel Jernidier qui vont se retrouver dans la maison familiale après avoir choisi des chemins différents, et autour d'eux se trame un secret ... Une fête réussie avec un public assez nombreux qui a pu s'enthousiasmer comme moi devant le talent des comédiens, leur humour et des dialogues de très très bonne tenue. Une pièce que je vous encourage à voir et à revoir. La fête de la famille s'est achevée en toute convivialité autour d'un pot de l'amitié et sur la musique et les danses traditionnelles de l'association MC Grelin. Cette fête de la famille offerte par la municipalité de Capesterre a été une très belle occasion de partager de beaux moments d'émotion.

Chez Henri Restaurant bar & espace artistique
Samedi 9 Juin 2012

Première Rencontre autour du piano
DU 04 AU 14 JUIN 2012
4^e édition
avec :
Alain Jean-Marie
Frantz LAURAC
Dominique LEBLANC
Franck SOURIAUT
Malika TIROLIEN
Baptiste TROTIGNON
Laurent SAHAI
Florat SICOT

Entrée + 1 conso 15 € Resto ouv à 19 h

Chez Henri Restaurant bar & espace artistique
Exposition Peinture

Nikki Bissé présente ses "GARDIENS"
Chez Henri,
dans le cadre de l'exposition de peinture
Du Samedi 26 Mai 2012
au Dimanche 1er Juillet 2012
Saint-Louis Marie-Galante - tel 05 90 97 04 57 - www.chezhenri.net

Vous pourrez rencontrer l'artiste le week end du 15 16 17 Juin 2012 chez Henri—St Louis

"PREMIERE RENCONTRE AUTOUR DU PIANO"
Vendredi 08 Juin

★ Concert au KAWANN BEACH HOTEL, Grand-Bourg

Samedi 09 Juin

★ Concert au restaurant-espace artistique CHEZ HENRI, Artistes invités :

- Pianistes guadeloupéens : Alain Jean-Marie, Laurent Sahai, Franck Souriant, Malika Tirolien.

- Artistes de la Caraïbe et de l'Europe : Baptiste Trotignon (Paris), Frantz Laurac (Martinique), Florat Sicot (Montpellier), Dominique Leblanc (Guyane).

MIEUX CONNAITRE NOTRE ILE

La rose de bois

La rose des Bois est le fruit d'une grande liane de son nom savant *Merremia tuberosa* (Convolvulacée, en fait de la même famille que la patate douce) - on la trouve notamment sur Marie-Galante dans la ravine Bois d'Inde ou vers balisier. Je l'ai découverte car elle est récoltée pour les compositions florales proposées par Ecolambda.



Le fruit d'une liane

Une occasion pour moi d'en apprendre un peu plus sur cette liane puisante. Celle-ci est originaire du sud de l'Inde, elle peut dans son environnement naturel recouvrir des arbres de 10-15m.

Elle produit donc des fruits translucides qui une fois secs durcissent et prennent le ton couleur bois qui leur a donné ce nom. Très décoratifs car les sépales bruns s'écartent pour révéler un calice plus clair.

Des fleurs jaunes



La liane en elle-même est reconnaissable à ses grandes feuilles vert foncé sur le dessus, et plus pâles dessous, elles sont divisées en 5 à 7 lobes étroits. En saison, les fleurs jaunes sont en forme d'entonnoir, assez typiques, de 5-6 cm de diamètre.

Pour sa culture

Cette plante peut être cultivée en pot mais a besoin d'espace, donc il faudra des pots assez conséquents (mini 15 litres). Beaucoup d'eau surtout en croissance. Elle préfère le plein soleil mais peut s'adapter à la mi-ombre des ravines. Les graines devront être limées soigneusement ou frottées sur une pierre jusqu'à apparition d'un tégument blanc, puis trempées dans l'eau 24h et semées avec un tiers de la graine en surface. Vous obtiendrez alors un arbuste à la forme arrondie. Après sa phase de croissance, comme il s'agit d'une plante vivace, il n'est pas nécessaire de l'arroser.



Un livre à découvrir ...

Gilles Legardinier

Demain j'arrête !

Si vous êtes triste, grognon ou si vous pensez que le ciel va vous tomber sur la tête je vous conseille vraiment la lecture de ce livre qui est une vraie bouffée de fraîcheur.

Cet auteur connu pour ses thrillers nous donne une nouvelle facette de son talent en nous décrivant les folles péripéties de son héroïne Julie. Cette jeune femme nous raconte avec humour les 'pires trucs' qu'elle a pu faire et notamment les risques toujours plus fous qu'elle va prendre pour séduire son fascinant mais mystérieux voisin.

Un livre très humain également, plein d'espoir, qui met en valeur l'amitié, la solidarité, la confiance, des petites vérités toujours bonnes à dire entre deux rebondissements hilarants. Rire en lisant, c'est la meilleure thérapie—un livre qui fait du bien !



LA RECETTE DU JOUR

pâtes fraîches !

Pâtes fraîches, dites "maison" (pasta a casa)

Préparation d'un pâton : 35 mns

Choix de la farine

Pour fabriquer les pâtes fraîches, on utilise en général la farine de blé tendre 405, il existe des farines plus grossières qui sont plus faciles à travailler. Elle demande moins d'eau et donne une pâte veloutée et ferme.

Ingrédients

300 g de farine de blé tendre
3 oeufs
1 c. à soupe d'huile
1/2 c. à café de sel
1 c. à soupe d'eau (si nécessaire)

Préparation de la pâte

Tamisez la farine et creusez un puits. Déposez les oeufs, ajoutez l'huile d'olive et le sel. Mélangez des ingrédients à l'aide d'une fourchette, en incorporant peu à peu la farine restée sur les bords, en partant du centre et en prenant garde que les oeufs ne coulent pas hors de la fontaine. Quand la farine et les oeufs sont complètement amalgamés, commencez à pétrir avec la paume des mains jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse; battez ensuite énergiquement la pâte plusieurs fois sur le plan de travail et recommencez à pétrir. Alternez plusieurs fois ces 2 mouvements. Une fois que la pâte est souple, formez une boule.

Enveloppez la pâte dans un film alimentaire (ou un linge légèrement humide)

et laissez reposer 1/2 heure à 1 heure dans le frigo .

Autre méthode :

Versez les ingrédients dans le mixeur et procédez par à-coups jusqu'à ce que le mélange forme de gros grumeaux. Appuyez doucement sur le mélange entre le pouce et l'index pour vérifier s'il forme un amalgame parfait. Sinon continuez à mélanger.

Mettez la pâte sur une surface de travail farinée et travaillez 2 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Enveloppez dans du film alimentaire . Laissez reposer Conseil Spécial DENIS

Une fois reposée, étalez la pâte en couche très fine et repliez la sur elle-même. Recommencez l'opération jusqu'à six fois en croisant.