

2011

Informations  
LOU  
CARRÉTOUN

## EDITO



En ce mois de décembre, je suis heureux de vous présenter les festivités de Noël. Nous vous attendons nombreux pour les animations avec les enfants et vous donnons rendez-vous avant et après le réveillon pour partager le pot de l'amitié et un vin chaud à l'issue de la traditionnelle messe de Noël célébrée par le Père Jean-Paul Porcier à qui nous souhaitons un prompt rétablissement.

Pour les sorties familiales (Luna Park Nice et Disney sur Glace), Chantal est à votre disposition pour tous renseignements, ainsi que pour les inscriptions à la soirée de la Saint-Sylvestre.

Joyeux Noël et bonne fin d'année.



*Laurent ROBLÈS,  
Président*

## Prochains rendez-vous

**Mercredi 21 décembre après-midi**

**Sortie au Luna Park à Nice\*  
Transport en co-voiturage**

**Mardi 20 et samedi 24 décembre**

**Animations de Noël**

**Mardi à la Maison de Retraite Albaréa  
(renseignements : Magali Cottereau et  
Nathalie Rueff)**

**Samedi sur la place du village : goûter  
pour les enfants et apéritif  
Vin chaud offert à l'issue de la Messe de  
Minuit**

**Samedi 31 décembre**

**Réveillon de la Saint-Sylvestre dans la  
salle du Carrétoun\***

**\* Attention, places limitées !  
Inscriptions auprès de Chantal Roblès  
(paiement lors des inscriptions)**

[www.latoursurtinee.com](http://www.latoursurtinee.com)

## Vendredi 11 novembre 2011 Une soirée haute en couleurs sur le thème du Cap-Vert

Plus de 40 convives ont répondu « présent » à l'invitation du Comité des Fêtes Lou Carrétoun pour participer à une soirée thématique. C'est le CAP-VERT qui était ainsi à l'honneur à la Tour-sur-Tinée, avec un repas entièrement concocté par Edimaye et Jamila.



Au menu, des plats typiques capverdiens : après les punchs (Coco et fruits/épices) accompagnés de petites bouchées « pastels » au bœuf, au poulet et au thon, l'entrée Cachupa a étonné avec ses maïs et pois Fishman. Puis nos hôtes ont dégusté du paleron de bœuf mariné aux épices et servi avec des pois du Congo. Deux desserts étaient ensuite proposés : un gâteau aux rondelles d'ananas frais caramélisées au rhum et un pudding Coco.



L'ambiance joyeuse et la bonne humeur étaient au rendez-vous, et les participants avaient revêtu des habits aux couleurs du Cap-Vert (bleu, blanc, rouge et jaune), comme la décoration de la table et de la salle des fêtes.

Merci aux cuisinières et à toutes les aides. Et bravo pour cette belle initiative du Carrétoun qui a permis la découverte géographique et culturelle de cet archipel du Cap-Vert situé à quelques 450 km de la Côte Ouest africaine, qui s'étend sur 4 033 km<sup>2</sup> et qui est composé de dix îles principales (d'où les 10 étoiles jaunes sur le drapeau !).

