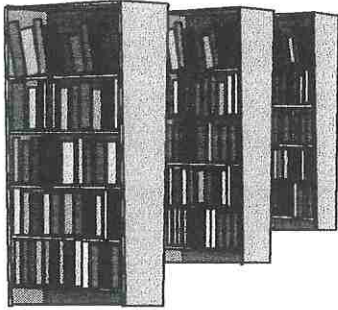


RYES INFOS

AVRIL 2003

N° 25

PLAISIR DE LIRE ...



Il y a, derrière la mairie, un petit bâtiment que les habitants de Ryes connaissent bien, les enfants surtout : **la bibliothèque.**

Nous fonctionnons avec la bibliothèque départementale de prêt, située à Ranville (Conseil Général) dont le camion passe deux fois par an nous apporter des livres. Ce camion, parfaitement aménagé, est une vraie caverne d'Ali Baba : des centaines de livres bien rangés par catégorie : superbes documentaires, romans récents et classiques, policiers, livres pour les jeunes et pour les petits et surtout le gros succès : la B.D.

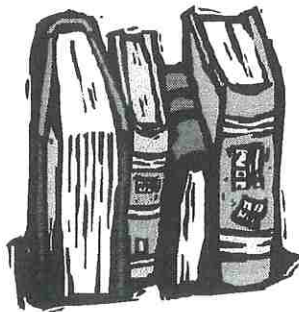
Mme Éluau, la responsable de notre bibliothèque, Mme Grudé et moi-même choisissons les livres selon les goûts et les demandes des usagers. Mme Grudé est la spécialiste des livres pour enfants, Mme Éluau, des documentaires, et moi-même, des romans.

Les responsables du camion nous laissent les livres choisis et ceux de leur dernier passage et reprennent ceux de leur avant-dernier passage, ce qui fait un roulement d'environ 780 livres. Nous avons aussi des dons, des personnes qui vident leur grenier ou qui déménagent.

Dernier détail important : la bibliothèque est entièrement gratuite ; ni abonnement, ni participation d'aucune sorte. Autre chose très appréciée des enfants : un petit bonbon à chaque visite.

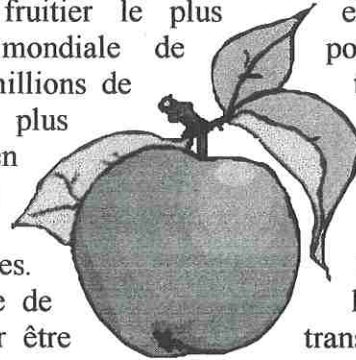
Jours et heures d'ouverture : le mercredi de 15h à 16h et le vendredi de 18h à 19h.

Nicole BIRON



LA POMME

On ne peut parler de la Normandie sans évoquer la pomme. Sans remonter à Adam et Ève, ni même aux pommes d'or du jardin des Hespérides qu' Hercule alla quérir lors de son 11^{ème} travail, parlons un peu de la Pomme. L'origine du pommier reste floue, comme c'est fréquemment le cas pour les plantes cultivées. On pense que le pommier est né dans les plateaux situés entre la Mer Noire, le Turkestan et le nord de l'Inde. Le pommier est l'arbre fruitier le plus exploité - la production mondiale de pommes dépasse les 40 000 millions de tonnes - dont le fruit est le plus consommé en France : en moyenne 20 Kg par an et soit nature, soit en compote, soit en tartes. Mais aussi une grande partie de la production est récoltée pour être transformée en cidre, pommeau, jus de pomme, ou, après distillation du cidre, en Calvados.



Chaque variété - les spécialistes en dénombrent plus de 2 000 - a son parfum et sa saveur ; elle peut être douce, acidulée, amère, sucrée ou acide ... Elle peut être à couteau, à cuire, à cidre ou d'ornement.

La pomme a également servi de base à la pharmacopée traditionnelle, au point de donner son nom aux onguents qu'utilisaient les femmes de la Renaissance : la Pommade (de l'Italien *pomata* cosmétique parfumé avec de la pulpe de pomme). Elle fut également consommée sous forme de tisanes, cataplasmes ou sirops pour lutter contre des affections comme le scorbut et l'asthme. Elle possède des vertus curatives confirmées par la science moderne ; par exemple la pomme reinette est considérée comme un fruit à conseiller comme anti-cholestérol.

Au printemps, les champs de pommiers couverts de fleurs roses et blanches offrent un joli tableau champêtre à qui se promène en campagne normande. Et quel plaisir de croquer dans une pomme dont l'aspect, la couleur et l'éclat nous charment et dont le parfum et la saveur nous régaler. Sans oublier la recette de la « pomme à la Rissoise », rissolée dans le miel et flambée au Calvados, recette parue dans Ryes-Infos n° 20 de mai 2001 !

Michel LECORNU

BONNES NOUVELLES

On a l'impression que Ryes renaît à la vie ! D'abord, l'**Auberge des Monts**, qui s'est régénérée, qui retrouve ses couleurs, qui redevient vivante ! Les gens, s'y sentant bien accueillis, en ont retrouvé le chemin et les voitures stationnent à nouveau sur son parking. Les menus tiennent leur promesse. Bravo à cette équipe dynamique !

Parallèlement, **Util-Auto** a ouvert ses portes, apportant un « plus » à ce coin de Ryes, où, avec La Poste, la Boulangerie assumait - avec la présence hebdomadaire de **Mme Lecarpentier**, marchande de fruits et légumes - l'animation et la vie commerçante. Grâce à eux, la commune retrouve un regain de vitalité !

Alors, bienvenue à ces nouveaux installés et, de tout cœur, souhaitons que leurs activités soient ici prospères pour une longue période, à la satisfaction de tous. Encore bienvenue et merci.

Le Comité de Rédaction

LES ASSOCIATIONS

RYES INFOS

Le 17 janvier 2003 a eu lieu l'Assemblée Générale de Ryes-Infos. Une



assemblée fort peu fournie : en effet étaient présents les membres de l'Association et quelques habitants de

Ryes. Il a été rappelé, lors de cette réunion, qu'au cours de l'année 2002 l'Association Ryes-Infos a publié 3 numéros, de 6 pages chacun, en avril, août et décembre. Ces journaux ont pour mission de vous informer sur la vie

municipale et associative de notre commune et aussi donner la possibilité aux habitants de Ryes de faire partager aux lecteurs une passion, une anecdote, une recette de cuisine ...

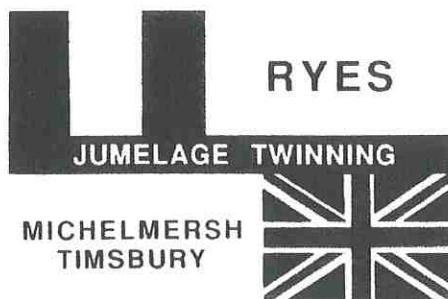
Lors de l'assemblée, il a été décidé d'indiquer la date prévisionnelle de sortie de la prochaine parution du Ryes-Infos afin que les personnes qui souhaitent écrire un article sachent à quel moment elles doivent le transmettre aux membres de l'association. Vous pouvez adresser vos articles aux personnes suivantes : Emmanuelle SÉBIRE, présidente ; Michèle LEVANT, vice-présidente ; Claude LECONTE, trésorier ; Nathalie FRANÇOIS,

secrétaire ; Charles Henri LEPETIT, représentant de la Municipalité ; Philippe GUÉROULT, Michel LECORNU, Colette LIÉVENSet Jean PRINCÉ.

Les lecteurs du journal « Le Bessin Libre » ont découvert l'existence de Ryes-Infos le 30 mars dernier grâce à un chaleureux article de Patricia DANIEL, correspondante locale. Intéressée par notre démarche, elle a accepté de nous rejoindre et nous souhaitons vivement que son exemple soit suivi par d'autres Rissois.

Prochain numéro : août 2003.

Emmanuelle SÉBIRE



Le Comité de Jumelage prépare actuellement la réception de familles anglaises qui viendront passer 3 jours à Ryes du **samedi 3 au lundi 5 mai**.

Une quarantaine de personnes réaliseront le voyage en France par car. Voici le programme des 3 jours :

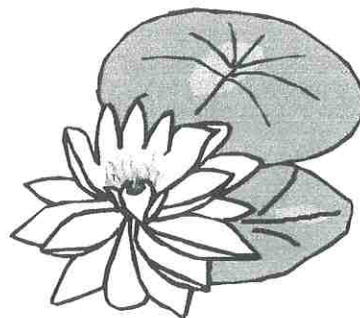
Samedi 3 mai : arrivée des Anglais vers 16h, pot d'accueil à la salle du 3^{ème} âge ; après-midi libre ; 20h : repas à l'Auberge des Monts de Ryes.

Dimanche 4 mai : 9h, départ en car pour la journée ; visite des jardins de Claude Monet à Giverny ; midi, repas au restaurant Baudy à Giverny ;

après-midi, visite de l'abbaye du Bec Hellouin ; retour vers 19h30 ; dîner en famille.

Lundi 5 mai : matinée libre ; départ des Anglais en début d'après-midi.

Une participation de **10 € par personne** sera demandée pour le dîner du samedi soir et **15 € par personne** pour la journée de dimanche en car. L'accompagnement des familles anglaises le dimanche n'est pas obligatoire. Une réunion d'informations sera organisée courant avril pour les familles d'accueil afin d'organiser au mieux les 3 jours.



COMITE DES FETES



RYES

Lors de l'Assemblée Générale du 10 janvier 2003, le Comité des Fêtes a accueilli avec plaisir l'arrivée d'un nouveau membre, Maxime GUÉROULT, qui est venu renforcer notre équipe suite au départ de Xavier MICHEL. Le bureau se compose ainsi : président : Yves HÉBERT ; vice-président : André ÉLUAU ; trésorier : Philippe GUÉROULT ; secrétaire : Marie Christine PÉRIER ; membres : Luc COLLEVILLE, Nathalie FRANÇOIS, Maxime GUÉROULT, Michel GUILBERT, Michel LECORNU, Michèle LEVANT, Nadine LOUET et Cécile MICHEL.

La réunion s'est terminée par la galette des rois.

Une soirée « moules-frites » est prévue pour le 6 septembre.

Le Bureau

Soirée Couscous

Ambiance pleine de gaieté et d'entrain pour cette première soirée 2003 organisée par le Comité des Fêtes : 110 convives ont partagé le couscous, dans la bonne humeur, dans une salle des fêtes repeinte à neuf.

Nous avons commencé par l'apéritif d'accueil : une Sangria (ou plutôt devrait-on écrire une « sang-ryes-ia », puisqu'elle a été confectionnée et « parfumée » par les membres du Comité), à laquelle chacun fit honneur, coca et jus de fruits pour les plus jeunes.

Couscous excellent, parts copieuses, poulet, merguez et brochette, sans oublier l'indispensable harissa. Pour accompagner cela, les convives

avaient le choix entre Boulaouane, Rosé de Provence et Côtes du Rhône (à consommer, bien sûr, avec modération). Camembert, glace et un excellent café pour clore le repas.

Ambiance et danse pour tous avec Max-DJ.



Pour le Comité, la journée avait commencé dès le matin, pour installer tables et chaises, mettre nappes et couverts. Ensuite,

préparation des divers matériels et confection de la Sangria, tout cela dans une ambiance amicale. Sur chaque table on avait mis un bouquet de fleurs.

Bon déroulement de la soirée, où la bonne humeur et la gaieté étaient présentes.

Bien sûr, dimanche matin, corvée de vaisselle, rangement du matériel et nettoyage de la salle par l'équipe du Comité des Fêtes (j'en profite pour féliciter toute l'équipe pour son efficacité et son dynamisme).

Alors, merci à tous les participants à cette soirée et ... à la prochaine !

Yves HÉBERT

ASSOCIATION DES PARENTS D'ÉLÈVES DU SIVOS des Monts de Ryes



Un peu avant Noël, les enfants sont passés vous vendre des cases afin de gagner une bûche. Nous avons eu beaucoup de succès et vous en remercions.

Le concours de tarot du 1^{er} février n'a accueilli que 25 joueurs mais cette année encore les participants étaient satisfaits.

Le mardi 1^{er} avril, les classes de CM1 et CM2 avaient rendez-vous dès 6h30 à la gare de Bayeux pour se rendre à la Cité des Sciences de La Villette.

La kermesse aura lieu le dimanche 15 juin dans le parc de Ryes. Une réunion de préparation est prévue le mardi 6 mai, à 18h, dans la salle près de la Mairie.

Un méchoui est prévu le midi. Les activités débiteront dès 14h. Toutes les bonnes volontés seront les bienvenues ! Merci beaucoup.

Danièle MANGON

DICTONS

Quand Mars fait l'Avril,
Avril fait le Mars.

Si Mars commence en courroux,
Il finira tout doux.

Ciel vêtu de laine,
Eau peu lointaine.



SPORT

Du côté du G. S. Petit Fontaine ...

Le G. S. Petit Fontaine a maintenant bien entamé la saison 2002-2003, et se dresse presque déjà l'heure des bilans.

Engagés en Coupe de France, nous avons vaillamment affronté l'équipe première de Bayeux (CFA2) et nous ne nous sommes inclinés que par 3 buts à 1 en seconde période.

Au niveau du Championnat, après 17 rencontres, l'équipe première compte 16 victoires et un match nul ; elle dispose également de la meilleure attaque, tous championnats confondus, et de la 4^{ème} défense, tous groupes seniors confondus ! Assurée depuis quelques semaines de sa remontée en Excellence de District, elle est encore engagée en Coupe de Basse Normandie où elle affrontera le 20 avril, à Arromanches, l'équipe de Verson qui évolue en PH (Promotion d'Honneur, 2^{ème} au classement). Nous comptons d'ailleurs sur vous pour venir nous encourager ! Du côté de l'équipe réserve, elle se classe 10^{ème} sur 12 en deuxième division ; la fin de saison s'annonce difficile pour le maintien ; elle ira cependant défendre son honneur le 20 avril également à Houlgate en Coupe du Calvados. Les vétérans sont 3^{ème} dans leur paisible championnat du Bessin et enchaînent les rencontres ponctuées de bonne humeur et de sérieux. Les plus jeunes, qui évoluent en entente avec l'ES Portaise, se comportent très bien puisque les moins de 13 ans sont 1^{er} en 1^{ère} série de district et que les moins de 15 ans sont 7^{ème} sur 10 avec un match en retard.

Nous rappelons à tous nos supporters, passionnés ou moins, que l'accès au stade demeure gratuit et que nous apprécierons, jeunes et moins jeunes, vos encouragements.

Prochaines manifestations :

- 25 mai : méchoui à la salle des fêtes de Ryes
- 22 juin : tournoi de football à Arromanches
- 4 juillet : Assemblée générale à 20h15 à Ryes. La présence de tous les joueurs est indispensable
- 13 juillet : brocante au terrain de foot de Tracy. Inscriptions : 02 31 22 38 65
- 22 novembre : soirée fruits de mer.

Si le Club vous intéresse pour pratiquer ou même encadrer et accompagner nos enfants et adultes, soyez les bienvenus et appelez-moi au 02 31 22 23 72. Nous avons besoin de vous !!

Salutations sportives.

Vincent LAINÉ

Tennis

Depuis le 15 avril les cartes de tennis de la saison 2003-2004 peuvent être retirées auprès de M. de FRILEUZE, M. ÉLUAU, M. LIÉVENS et au garage LECONTE-LEPELTIER. Pour ce faire, munissez-vous :

- de vos anciennes cartes si vous étiez joueurs l'année passée
- de la clé du court qui vous avait été confiée (sous caution de 16 €)
- de toutes les barrettes de réservation en votre possession.

Les tarifs sont inchangés :

- une personne (carte personnelle) : 31 €
- une famille parents-enfants : 46 €
- un enfant de moins de 18 ans ou étudiant : 16 €
- carte « invité permanent », personnelle, à un membre majeur : 23 €

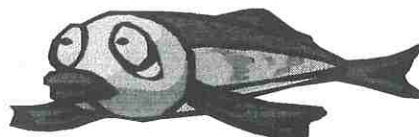
Attention : les clés et serrures d'accès au court et au panneau de réservation sont changées depuis le 15 avril.

André ÉLUAU



GASTRONOMIE

Les Rillettes de Maquereaux



Cuire les maquereaux dans un court-bouillon pendant 20 mn ; laisser refroidir 12 heures ; éplucher.

Pour 1 Kg de poisson épluché il faut :

6 œufs, 40 cl de crème fraîche, 18 g de sel et 6g de poivre ainsi qu'une petite boîte de concentré de tomate. Battre le tout et ajouter au poisson émiétté ; bien mélanger et mettre en pots ; stériliser les bocal pendant 1h30. Cette recette convient également aux chinchards.

Raymonde HÉBERT

REPAS DES ANCIENS



Comme tous les ans, le conseil municipal a rassemblé tous les aînés de Ryes et les élus, à l'occasion du déjeuner annuel, dimanche 16 février. Cette année, la journée a eu lieu à l'Auberge des Monts, récemment ouverte, où un bon repas dans une ambiance agréable nous a été servi.

M. le Député Jean Marc Lefranc, M. le Conseiller Général François de Bourgoing, M. le Maire de Ryes et Mme la Présidente du club du 3^{ème} âge ont prononcé des discours chaleureux au début du repas.

Au cours du déjeuner, de nombreux lots ont été remis lors du tirage au sort de la tombola et de nombreuses histoires humoristiques ont été racontées, créant une joyeuse ambiance et des éclats de rire.

Lors du dessert, plusieurs chansons ont été interprétées par les aînés et les élus.

Tous les convives sont rentrés ravis de cette journée et espèrent que, l'an prochain, il leur sera donné de participer à de semblables réjouissances.

L'ensemble du conseil municipal et les élus souhaitent une longue et paisible retraite à tous nos aînés.

À l'année prochaine.

Charles Henri LEPETIT
Conseiller municipal

MÉDECINS DE GARDE



Depuis le 1^{er} février 2003 de nouvelles dispositions concernant les gardes médicales sont entrées en vigueur. Les médecins des cantons de Bayeux et Ryes ont décidé de s'unir pour assurer une permanence de soins la nuit, le week-end et les jours fériés. Les appels doivent se faire au Centre 15 qui est le seul à connaître les noms des médecins de garde qui n'apparaissent plus dans la presse locale.

Vous pouvez prendre connaissance des détails de ces nouvelles dispositions dans la salle d'attente de votre médecin traitant.

ETAT CIVIL

Naissances :

Léonora COSTARD, le 12 janvier 2003, à Bayeux

Baptiste HAY, le 18 janvier 2003, à Bayeux

INFORMATIONS PERMANENTES

Mairie : tél. 02 31 22 38 05

Heures d'ouverture ; Lundi 17h-19h, Vendredi 14h30-18h

Bibliothèque (Salle du 3^e âge) : Mercredi 15-16h ; Vendredi 18-19h

La Poste : 02 31 22 32 08

Heures d'ouverture : du Mardi au Vendredi 8h55-11h30 ; Samedi 8h30-11h15

Heures de départ du courrier : Semaine 15h30, Samedi 12h

Pour tout renseignement complémentaire : 02 31 51 24 90

Ecoles : Arromanches 02 31 22 34 46

Asnelles 02 31 21 94 01

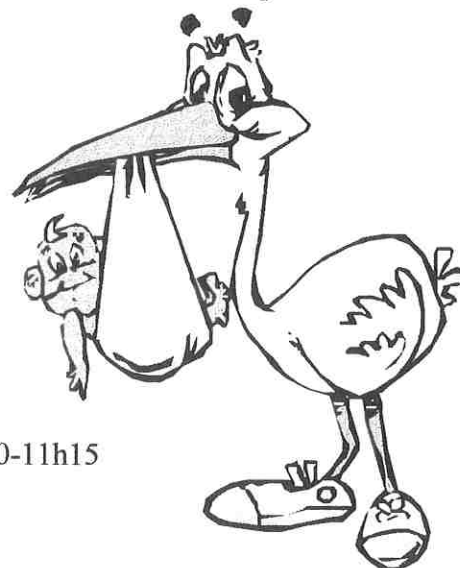
Ryes 02 31 22 46 30

Salle des Fêtes : tél. 02 31 22 77 33

Pompiers (Bayeux) : tél. 02 31 51 17 70

Gendarmerie (Bayeux) : tél. 02 31 92 94 00

Presbytère (Arromanches) : tél. 02 31 22 36 07



Le ramassage des ferrailles aura lieu **le lundi 16 juin** et celui des objets encombrants **le mardi 17 juin 2003** ; il est recommandé de les déposer la veille au soir.