



**AGENDA  
NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2018**

19 nov.	Campagne de Vaccination de 11 h à 12 h au centre communautaire
22 nov.	Hommage à Johnny Cash
24 nov.	Souper des bénévoles, employés et élus 2018
25 nov.	La Guignolée passera à nos portes entre 9 h et 11 h
04 déc.	Séance ordinaire du Conseil municipal à 19 h
14 déc.	Les Dynamiques - Souper de Noël des aînés 2018

*Sommaire*

**Informations communautaires**

Vaccination contre la grippe (rappel).....p. 2  
 Hommage à Johnny Cash.....p. 2  
 Souper des bénévoles, employés et élus.....p. 2  
 La Guignolée .....p. 3  
 Les Dynamiques-Souper de Noël des aînés ....p. 3  
 Attention sollicitation téléphonique.....p. 3  
 Petites annonces.....p. 4  
 La recette à René.....p. 4

## **VACCINATION CONTRE LA GRIPPE (RAPPEL)**

La vaccination aura lieu le 19 novembre à la salle des métiers de 11h à 12h. Vous devez prendre rendez-vous sur le site clicsante.ca dès le 1<sup>er</sup> octobre ou téléphoner au numéro 1-877-921-5118 dès le 15 octobre.

## **HOMMAGE À JOHNNY CASH**

Le Comité culturel Mégantic et la MRC du Granit s'associent pour faire voyager les arts et la culture à travers toute la région.

C'est dans cette optique que Val-Racine sera l'hôte d'un spectacle d'envergure professionnelle qui sera présenté au centre communautaire de Val-Racine. La municipalité de Val-Racine, avec le soutien du Comité de développement local a été choisie pour recevoir le 22 novembre prochain, le groupe The Tennessee Two personnifiant le grand Johnny Cash.

Venez entendre des anecdotes de ce chanteur américain et les reprises des succès ayant fait sa renommée internationale.

Les billets sont en vente à 29\$ sur le site internet du Comité culturel Mégantic : <http://comiteculturelmegantic.com> et au Jean Coutu de Lac-Mégantic au 819-583-3303. Aussi en ligne [lacmegantic.tuxedobillet.com](http://lacmegantic.tuxedobillet.com)

Vous pouvez communiquer avec Richard au 819-657-4596 et Sylvain au 819-657-4909.

## **SOUPER DES BÉNÉVOLES, EMPLOYÉS ET ÉLUS 2018**

Pour marquer ses remerciements aux bénévoles et à ses employés qui œuvrent dans la municipalité, le conseil municipal offre une fois encore un souper des bénévoles qui se tiendra le samedi 24 novembre, au centre communautaire à compter de 17h00.

Les gens qui ont fait du bénévolat pour la municipalité de même que les employés qui désirent y assister doivent s'inscrire en téléphonant au bureau municipal au 819-657-4790. La date limite est le 13 novembre.

Le comité organisateur vous accueillera avec un bon repas chaud (méchoui porc, bœuf et salades) réalisé par les soins de Méchoui Authentique.

Le comité organisateur, comme l'an dernier, suggère une soirée où des talents amateurs seront mis en valeur : les pièces musicales de piano, guitare, chant, les histoires ou jeux et même les démonstrations d'habileté feront partie de l'animation de la soirée dont vous serez les maîtres d'œuvre. De plus, il y aura un diaporama de photos anciennes et plus récentes.

Afin d'assurer une meilleure coordination des numéros, veuillez communiquer avec Angèle Rivest (819) 657-1017. Apportez vos consommations alcoolisées ou autres car il n'y aura pas de service de bar, seuls le café, thé et tisane seront servis lors du repas.

## **LA GUIGNOLÉE**

Dimanche le 25 novembre prochain aura lieu la Guignolée porte à porte dans les 20 municipalités de la MRC.

Les denrées et les argents recueillis permettront d'offrir de 325 à 350 paniers de Noël et du dépannage alimentaire et ce, tout au long de l'année pour toutes les personnes et familles dans le besoin de la MRC.

Des bénévoles iront donc frapper à votre porte entre 9hrs et 11hrs le 25 novembre afin de recueillir vos dons.

Nous vous remercions à l'avance pour votre grande générosité.

P/S Les personnes qui seront présentes au souper des bénévoles du 24 novembre peuvent en profiter pour apporter leurs denrées. Ceci allégera la tâche des bénévoles.

L'équipe de bénévoles de Val-Racine.

## **LES DYNAMIQUES - SOUPER DE NOËL DES AÎNÉS 2018**

Faire un souper de Noël pour les aînés de 50 ans et plus donne l'occasion à plusieurs contribuables de Val-Racine de se rencontrer en toute simplicité. Les recettes amassées lors du rallye maison en début d'année nous permettent de vous recevoir pour un bon repas chaud au méchoui.

C'est pour cette raison que le comité Les Dynamiques de Val-Racine tient à vous informer que le souper de Noël des aînés se tiendra cette année le vendredi 14 décembre.

Les contribuables de 50 ans et plus recevront prochainement une invitation personnalisée pour l'occasion. Aux personnes visées, veuillez réserver cette date.

## **SOLLICITATION TÉLÉPHONIQUE**

**Attention sollicitation téléphonique concernant des récupérateurs thermique dans la région du Granit.**

L'association coopérative d'économie familiale de l'Estrie, nous mentionne qu'il y a un court délai pour annuler ce type de contrat sans problème, soit (10 jours). Vous pouvez consulter le site <http://www.acefestrie.ca/attention-vente-par-sollicitation-en-estrie/> pour des informations supplémentaires.

## PETITES ANNONCES

### Bois de chauffage à vendre

Érable, merisier, hêtre, bouleaux 14 ou 16 pouces.  
Disponible également en 4 pieds.

Pour informations contacter Sylvain Bergeron au 819-657-4909 après 18h.

### Un jour Noël MARIE-ÉLAINE THIBERT

Samedi 8 décembre 20H - 35 \$



### LA RECETTE À RENÉ



Potage réconfortant à la citrouille

Ingrédients	Méthode
<p>3 cuil. à soupe de beurre 4 tasses de chair de citrouille en cubes ou en purée 1 tasse de poireaux émincés 1 cuil. à soupe de gingembre frais haché 2 tasses de pomme de terre coupées en petits cubes 1 litre de jus de mangue 1 litre de bouillon de poulet 1 branche de romarin frais ou 1/2 à thé séché 1/2 cuil. à thé de poudre de cari 250 ml de crème 15% Sel et poivre au goût</p>	<p>Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter les poireaux, le gingembre et faire revenir légèrement. Ajouter la citrouille, les pommes de terre, le jus de mangue, le bouillon de poulet, le cari et le romarin. Faire mijoter le tout à feu doux jusqu'à ce que la citrouille et les pommes de terre soit bien cuites. Ajouter la crème 15%. Saler et poivrer au goût. Passer le tout au robot ou au mélangeur.</p>

**Potiron tu veux en avoir un autre Bol**

**PASSEZ UN BON MOIS DE NOVEMBRE!**