

RYES INFOS

N° 93

Janvier 2024

Vœux du Maire

En ce début d'année, je souhaite vous adresser mes vœux les plus chaleureux. Que 2024 soit une année de bonheur, de réussite et de partage au sein de notre commune.

Dans ce court édito, je souhaite mettre en avant une initiative locale qui mérite l'attention : notre composteur de déchets collectif. Cette démarche, ancrée dans une vision éco-responsable, a déjà conquis de nombreux habitants. En réduisant la quantité de déchets dans les poubelles noires, nous agissons concrètement pour la préservation de notre environnement. Je vous encourage à vous informer en mairie sur la manière dont vous pouvez participer à cette initiative.

En ce qui concerne les défis liés aux intempéries et aux débordements de la rivière La Gronde, un appel particulier est fait aux riverains en bord de rivière. Votre engagement à nettoyer des branchages et autres amoncellements sur votre portion est crucial. En agissant ainsi, nous améliorons la fluidité de l'écoulement, renforçant la résilience de notre village face aux caprices de la nature. Ensemble, faisons de Ryes un lieu où il fait bon vivre, en harmonie avec notre environnement et en solidarité les uns envers les autres.

N'oublions pas de soutenir nos services locaux, tels que la boulangerie, qui apporte la saveur quotidienne à nos vies et la Poste, lien essentiel. Ces services dépendent de notre soutien en tant qu'habitants et il ne tient qu'à nous de les faire perdurer.

Une mutuelle complémentaire Santé a été mise en place en partenariat avec AXA, ouverte à tous les résidents de la commune, sans conditions. Elle vise celles et ceux avec des coûts de mutuelle élevés ou sans couverture obligatoire. Accessibilité sans conditions, pas de limite d'âge ni de ressources, participation volontaire, réponse solidaire à la baisse des remboursements. N'hésitez pas à vous renseigner.

En tant que maire, je renouvelle mon engagement envers vous tous. Je m'efforcerai de rester connecté à vos préoccupations, de stimuler le progrès en encourageant l'innovation et le développement, et de préserver notre identité villageoise qui fait de Ryes un endroit unique. Ensemble, forgeons un avenir où la solidarité est une force motrice, assurant le bien-être de chaque résident.

Roger Gucciardi
Maire de Ryes



Le 6 janvier, Roger Gucciardi et les membres du Conseil Municipal ont souhaité aux habitants de Ryes leurs meilleurs vœux pour l'année 2024. Lors de ses vœux, M. le Maire a dressé un bilan de l'année passée et présenté les projets à venir.

Mme Lepoutier (Vice-présidente du conseil départemental et Maire de Sommervieu), M. Bouyx (Député), M. Tanquerel (Bayeux Intercom) et M. Allard (Sous-Préfet) ont profité de cette cérémonie pour eux aussi souhaiter une excellente année 2024 à tous les Risois et Risoises.

Pour clôturer cet après-midi, les personnes présentes ont pu se régaler avec les galettes des rois provenant du dépôt de pain de Ryes.



MAIRIE DE RYES - ETAT CIVIL au 31 décembre 2023

Naissances

Abby HELFRICH ORTICAT le 25 novembre 2023

Lyzio MONNIER COENE le 29 décembre 2023

Décès

Jacques BAILLY le 05 décembre 2023

Les illuminations de Noël à RYES



Le conseil municipal a décidé d'illuminer notre commune avec 17 décorations de Noël connectées à l'éclairage public. Cette initiative transforme notre village en un spectacle agréable pendant les fêtes, créant une atmosphère chaleureuse et festive. Chaque décoration choisie ajoute sa touche de féerie, formant un tableau lumineux. Cette idée allie tradition et modernité, renforçant les liens et instaurant une tradition lumineuse dont notre village peut être fier.

Ces illuminations ne sont pas seulement des lumières, mais une déclaration de la vitalité de notre commune, répandant la joie des fêtes le long de notre route principale.

Et aussi, le Noël intergénérationnel

Le 10 décembre 2023, notre charmante commune a brillé lors d'une célébration sympathique : un Noël intergénérationnel organisé en collaboration avec le comité des fêtes. Cette initiative est là pour tisser des liens entre toutes les générations, créant une atmosphère festive et chaleureuse.

L'événement a été marqué par un goûter savoureux qui a réuni petits et grands dans un moment de convivialité partagé. Les rires des enfants et les sourires des aînés ont illuminé la journée, soulignant l'importance de rassembler la commune autour de festivités inclusives.

En anticipant avec enthousiasme, nous donnons rendez-vous à tous en décembre 2024 pour une nouvelle édition de ce Noël intergénérationnel. Une occasion de partager des instants précieux et de perpétuer la tradition d'une célébration joyeuse au cœur de notre commune.

Nathalie Bazeille

Les enfants décorent pour Noël le dépôt de pain

Les assistantes maternelles de Ryes, Véronique et Pascale ont décoré pour Noël l'entrée du dépôt de pain.

Les enfants qu'elles gardent étaient contents de participer à cette activité.

Merci à elles pour cette initiative.

Brigitte Gueroult





Nous vous présentons tous nos vœux pour cette nouvelle année.
Nous vous remercions d'être venus au traditionnel Noël inter-générationnel.

Le comité

L'arrivée triomphale du Père Noël en R10



et, pour la plus grande joie des enfants, sa distribution de cadeaux



Le programme pour 2024

Dimanche 18 février

Poule au pot

Dimanche 22 septembre

Rassemblement de véhicules
anciens et stands d'artisanat et
de produits du terroir

Samedi 16 novembre

Grand loto

Nous comptons sur vous



Le comité de Jumelage est heureux de vous présenter ses meilleurs vœux pour cette nouvelle année, Happy New Year !

En mai 2024, les membres du Comité de jumelage traverseront la Manche (en bateau !) pour rendre visite à nos amis anglais.

Ils seront bien sûr revenus pour vous accueillir **le dimanche 25 août, dans le Parc de Ryes, à la Brocante du Comité de Jumelage.**



Le comité de rédaction du Ryes Infos vous souhaitent à tous et toutes une excellente année 2024, que cette année vous apporte prospérité, bonheur et santé.

Cette année encore nous serons à vos côtés pour vous relater les événements qui se dérouleront dans notre village.



La recette facile de la crème aux œufs



7 œufs, 1 litre de lait, 75g de sucre, 4 paquets de sucre vanillé, caramel

Battez les œufs en omelette. Mélangez le lait, les sucres et les faire bouillir, puis ajoutez le lait bouillant aux œufs, mélangez et passez la préparation au chinois (passoire fine).

Dans un moule à charlotte, préparez un caramel (chauffez de l'eau et du sucre) puis versez la préparation sur le caramel.

Placez le moule à charlotte dans un plat creux avec de l'eau (bain-marie) et mettez le tout au four pendant 1 heure à 120°. Laissez refroidir et le dessert est prêt !

Roulez et roulez !



Et toi, sais-tu pourquoi l'inspecteur Bogart est si confiant ?