

JANVIER 2025



# DAMPIERRE-SAINT-NICOLAS

Bulletin municipal d'informations - n° 18

*INFOS*



## A LA MEMOIRE de Christian SAINT-SANS



Le 18 décembre 2024 M. Christian Saint-Sans nous quittait après de longs mois de combat contre la maladie.

Cette page lui est dédiée. Les mots ci-dessous sont ceux que M. Bernard Tomkow, maire de Dampierre-Saint-Nicolas, a prononcé lors de ses funérailles le 30 décembre dernier.

Le maire, ses adjoints, les membres du conseil municipal et le personnel de la mairie présentent une nouvelle fois à Annick, son épouse et à sa famille, ses plus sincères condoléances et les assurent de tout leur soutien.

Mon cher Christian, notre ami à tous.

Le mercredi 18 décembre 2024 à 07h00, nous recevions un sms de ton épouse Annick qui nous apprenait que tu avais quitté ce monde dans la nuit. Tu te seras battu contre la maladie jusqu'au bout et tu auras fait preuve d'un courage remarquable.

Dampierrois depuis près de 35 ans, tu as consacré une partie de ton temps au service de la commune.

Adjoint au maire depuis 2014, tu as d'abord été conseiller municipal, 3<sup>e</sup> Adjoint puis suite au décès de M. Jean-Pierre CALBRY, tu as assumé les responsabilités de 2<sup>e</sup> Adjoint.

En 2020 tu as été élu premier adjoint, fonction que tu as occupée jusqu'en janvier 2023 et que tu as dû abandonner car la maladie commençait à te ronger et tu te sentais trop fatigué pour continuer.

Après un déménagement à Saint-Nicolas d'Alhiermont, tu ne souhaitais pas abandonner l'équipe municipale et tu as conservé tes fonctions de conseiller municipal.

Responsable du suivi des finances de la commune, tu t'es particulièrement investi dans cette fonction à tel

point que nous t'avions surnommé le Tonton Picsou de Dampierre. Christian de là où tu nous vois, sois tranquille le compte 515 se porte très bien.

Chargé aussi de l'organisation du Plan Communal de Sauvegarde et du suivi de la Défense Incendie, nous sommes rendus toi et moi dans des contrées complètement isolées, loin de tout, pour assister à des réunions interminables sur les modifications à apporter aux règles de protection Incendie déjà en place. Je savais pertinemment que ça ne t'amusait pas particulièrement mais tu m'as toujours accompagné bon gré mal gré et je t'en remercie.

Comme si la charge de travail à la mairie ne te suffisait pas, tu as aussi été délégué syndical pour la base de la Varenne et délégué du SIVOSDEM.

Les Dampierrois te voyant de moins en moins, s'inquiétaient de ton absence et me demandaient régulièrement de tes nouvelles avec beaucoup de respect et d'empathie.

Très élégant, d'une humeur toujours égale, évitant à tout prix les conflits car tu ne les aimais pas, Christian, tu vas nous manquer, énormément.

Repose en paix.



## L'EDITO DU MAIRE

En ce début d'année 2025, je vous adresse à toutes et à tous mes vœux les plus chaleureux. Que cette nouvelle année vous garde en bonne santé, joyau inestimable et très fragile que chacun d'entre nous doit protéger. Comme je l'ai rappelé lors de la cérémonie des vœux du 17 janvier 2025, la grippe tue encore de nos jours et la meilleure façon de s'en protéger reste la vaccination. Elle ne vous empêchera peut-être pas d'attraper le virus mais vous évitera certainement un séjour à l'hôpital. Surtout prenez soin de vous.

Je remercie toutes les Dampierroises et Dampierrois qui nous ont fait l'honneur de leur présence lors de la traditionnelle cérémonie des vœux. C'est toujours un moment très agréable de convivialité et de partage. C'est l'occasion pour chacun d'entre vous de faire connaissance avec d'autres voisins, de rencontrer les membres du Conseil municipal et de pouvoir discuter avec les personnalités présentes.

Comme vous l'a détaillé M. Bécret dans son propos lors de cette cérémonie, encore beaucoup de travaux ont été réalisés en 2024, et 2025 en verra d'autres. Même si le budget de l'Etat n'a toujours pas été voté, des restrictions budgétaires ont déjà été annoncées en ce qui concerne les dotations de l'Etat aux collectivités territoriales.

Nous avons envisagé en 2025 le remplacement de toutes les lampes de l'éclairage public de la commune par des lampes LED comme celles mises en service sur la D1. Cette opération, qui aurait permis de faire de sérieuses économies sur la facture d'électricité, n'a pu aboutir en 2024 car la commune avait déjà bénéficié de 2 tranches de travaux (enfouissement des réseaux) en 2023 et 2024. Nous allons donc représenter notre projet en 2025 au SDE 76 pour une réalisation en 2026.

Un autre projet verra le jour en 2025, celui de la requalification et de la désimperméabilisation de certains espaces de la commune. L'étude de ce projet a été

confié à Odyssee Végétale qui va en assurer l'assistance et l'accompagnement. Certains secteurs particuliers de la commune, principalement le Rond-Point des Quatre Routes, le carrefour D1-rue du Vieux Puits, les abords du monument aux Morts et le mur le long de l'ancien cimetière nécessitent d'être totalement revus à des fins d'embellissement et de simplification de l'entretien.

Odyssee Végétale prendra aussi à sa charge la sécurisation de l'accès au nouveau cimetière. En effet, ne pouvant plus accorder de concession dans l'ancien cimetière, nous aurons à l'avenir de plus en plus d'enterrements dans le nouveau cimetière. Son accès est très dangereux lors des cérémonies funéraires et il est devenu indispensable de sécuriser la traversée de la D1 à cet endroit. La direction des routes d'Envermeu a été saisie sur ce dossier et une réunion a eu lieu le 23 septembre 2024.

Suite à cette réunion, certaines mesures vont être prises :

- définir une zone 30 km/h en amont et en aval du chemin d'accès afin de faire ralentir les automobilistes irrespectueux des limitations de vitesse (la vitesse moyenne relevée par le département à cet endroit est de 65 km/h au lieu des 50 km/h réglementaires),
- mettre en place un plateau de ralentissement devant l'accès au cimetière,
- adapter la signalétique (marquage au sol, panneaux) conformément au code de la route.

Toute l'équipe municipale et moi-même avons à cœur de faire le maximum afin de satisfaire les besoins des uns et des autres. Nous continuons et continuerons à tout mettre en œuvre pour le bien-vivre et le bien-être des Dampierroises et des Dampierrois.

Excellente année 2025 à toutes et à tous.  
Bien à vous.

Bernard Tomkow



## Sommaire

- A la mémoire de Christian
- L'édito du maire
- La vie du village
  - Les vœux du maire
  - La dernière tranche des travaux de l'église
  - Rencontre des Dampierre
  - Repas de Noël du club des Aînés
- 5 astuces pour ré-utiliser l'eau de cuisson
- Petits rappels
- Les aliments qui nous rendent belles ... et beaux
- Etat-civil 1924/2024
- La dernière page

- Repas de fin d'année des Aînés du village
- Sortie du club des Aînés au Casino de Dieppe
- Baptême civil de Ambre Hamel
- Animusiclub : recherche de bénévoles
- Agenda 2025

## LA VIE DU VILLAGE

### LES VŒUX DU MAIRE



Quelques photos de la cérémonie des vœux du maire 2025. M. Bécret Christian, 1er adjoint, a présenté ses vœux au maire de la part de tout le conseil municipal puis a fait un exposé sur les travaux réalisés tout au long de l'année 2024. M. Langlois Nicolas, Conseiller départemental et maire de Dieppe et M. Jean-Marie Follain, Vice-président de la Communauté de communes Falaises du Talou et maire de Saint-Jacques d'Aliermont ont honoré de leur présence cette cérémonie.

### LA DERNIÈRE TRANCHE DES TRAVAUX DE L'ÉGLISE EN DÉCEMBRE 2024

La façade nord nécessitait des travaux de rejointoiement car des infiltrations d'eau apparaissaient dans les murs à l'intérieur de l'église. Ces travaux étaient absolument nécessaires pour la préserver .



## RENCONTRE DES DAMPIERRE - LES 6, 7 ET 8 SEPTEMBRE 2024

### Vendredi 6 septembre

**12h30** : Départ pour le Jura de 8 Dampierrois en minibus. Arrivée à l'hôtel à Besançon à 18h30 où nous retrouvons 8 Dampierrois venus en voiture. Repas du soir dans un restaurant chinois où nous rencontrons des Dampierrois venus de l'Aube, du Doubs, des Yvelines ...

### Samedi 7 septembre

**9h00** : Départ en bus pour la visite du Musée du Temps à Besançon (capitale de l'horlogerie depuis la fin du XVIIIème par une décision d'Etat due à la proximité de la Suisse).

**12h00** : Rendez-vous à l'embarcadère pour une croisière-repas sur le Doubs le beau temps nous accompagne, découverte de la citadelle, passage de l'écluse-tunnel .... Moment de partage entre Dampierrois, très serein et apaisant.

**14h00** : Départ en bus vers le hameau de la fromagerie à Cléron. Visite enrichissante avec vidéos.

Retour à l'hôtel pour une pause avant la soirée de gala à la salle des fêtes de Dampierre du Jura.

Super soirée : Accueil de Rosaline et Laure (maire de Dampierre du Jura) - DJ très compétent. Trois intronisations, repas. Ambiance familiale avec nos cousins Dampierrois -

danses jusqu'à deux heures du matin avant le retour à l'hôtel.

### Dimanche 8 septembre

Assemblée générale suivie de la messe. Rencontre avec un prêtre lumineux, les sonneurs ouvrent la cérémonie religieuse.

Les Berrichons, Dampierre de l'Aube et les Normands ont revêtus les costumes régionaux.

Dépôt de gerbes au monument aux morts puis marché fermier (pousses d'épines, champagne, lentilles, andouillettes ...).

Retrouvailles à la salle des fêtes pour un repas Franc-Comtois ; première surprise promise par Rosaline, les danses du XIXème, la Varsoivienne nous régale, valse, polka, mazurka avec des costumes d'époque. Puis spectacle avec les troupes, sketches variés et humoristiques.

Balade digestive sur les bords du Doubs, puis dernier repas à la salle des fêtes.

**Ce n'est qu'un Au revoir !**



## REPAS DE NOEL DU CLUB DES AINES — LE 12 DECEMBRE 2024

Le club des Aînés a bouclé la fin de l'année 2024 par un repas de Noël très joyeux et très festif. Merci à mon équipe de choc, Christian, Michèle, Catherine, Françoise et Lydie qui ont œuvré à cette réussite avec une bonne humeur sans pareille.



## LE REPAS DES AINES DU VILLAGE — DIMANCHE 24 NOVEMBRE 2024

*Apéritif et toasts chauds et froids*

*Brochette Terre et Mer*

*Sorbet et liqueur*

*Fambonnette de canard farcie*

*Pomme de terre éventail*

*Julienne de légumes*

*Flaminière de Neufchâtel*

*Salade*

*Bavarois aux fruits*

Comme chaque année, M. le Maire a honoré  
Mme Jacqueline EGRET et M. René MOREL,  
doyens de l'assemblée.



66 personnes ont participé à ce  
repas, animé très joyeusement  
comme chaque année par le  
groupe musical  
Les D'Calés.



Un colis a été offert à celles et ceux qui ne pouvaient pas participer au  
repas de fin d'année.



36 colis ont été distribués cette année.

---

**SORTIE DU CLUB DES AINES (ENCORE EUX ...)**  
**LE 6 DÉCEMBRE AU THÉÂTRE DU CASINO DE DIEPPE**  
**SPECTACLE AVEC LA TROUPE TATOUL ALTOUNIAN**

---



Précédé d'un déjeuner dans les salles à manger de l'Hôtel Mercure, c'est un spectacle à couper le souffle que nous a offert l'Ensemble d'État d'Arménie « Tatoul Altounian ». Cette troupe composée de 24 artistes nous a proposé des musiques et des danses folkloriques de différentes régions d'Arménie parée des plus jolis costumes du monde culturel arménien.



---

**BAPTEME CIVIL**

---



Le 10 août 2024, M. le Maire a procédé au baptême civil de

**Ambre HAMEL**

Née le 08 septembre 2022 à Dieppe  
Fille de Tifanie LEFEVRE et Alan HAMEL

Ses marraines sont  
Kathy DESMARETS et Aurélie GUILLET



**IL Y A URGENCE !!**  
**RISQUE DE DISSOLUTION DE L'ASSOCIATION ANIMUSICLUB**  
**NOUS RECHERCHONS DES BENEVOLES !**

Lors d'une réunion réunissant les présidentes et présidents des associations de Dampierre-Saint-Nicolas, sur invitation de M. le maire, M. Thierry CHARLES, en qualité de vice-président représentant M. Michaël LECLERCQ excusé pour des raisons professionnelles, a fait part à l'assemblée réunie ce jour-là de la volonté du bureau d'ANIMUSICLUB de mettre fin aux activités de l'association.

La démission de certains membres et le manque de bénévoles commence à se faire sentir pour l'association. Force est de constater qu'il est de plus en plus difficile de mobiliser les gens qu'ils soient habitants du village ou bien de la région, il est alors malheureusement très compliqué de la faire perdurer. Les membres du bureau ont fait preuve de dévouement pour continuer d'animer le village. Néanmoins les difficultés d'organisation auxquelles ils ont pu faire face, ont eu raison de leur motivation et c'est pourquoi à ce jour, ils souhaitent mettre fin à l'association.

Cette décision mûrement réfléchie, mais prise avec regret et tristesse (cependant non encore effective tant qu'une assemblée générale n'a pas été planifiée) pourrait ne pas avoir lieu si des personnes souhaitaient reprendre ce club qui a fait les beaux jours de Dampierre-Saint-Nicolas, au travers de ses diverses manifestations. L'équipe actuelle est prête à vous aider et à vous conseiller pour que l'association ait à nouveau de belles années devant elle.

L'ambition du club a toujours été d'animer le village au travers de ses soirées dansantes et de ses autres activités (fête de la musique, foire à tout). Or, force est à nouveau de constater qu'aujourd'hui la population ne suit plus et qu'il est désormais très difficile de trouver un nombre suffisant de participants qui permettraient à l'association d'organiser d'autres animations et de perdurer.

C'est pourquoi, ANIMUSICLUB lance un appel à repreneurs.

ANIMUSICLUB mais aussi DAMPIERRE-SAINT-NICOLAS a besoin de VOUS :

- de VOUS pour continuer le travail engagé,
- de VOUS pour aider lors des diverses animations,
- de VOUS pour participer à l'organisation des événements qui font la vie de votre village.

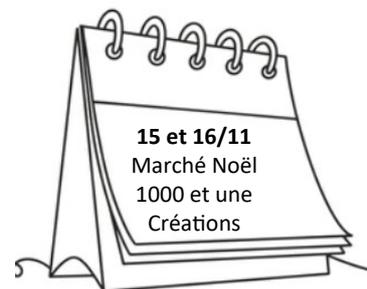
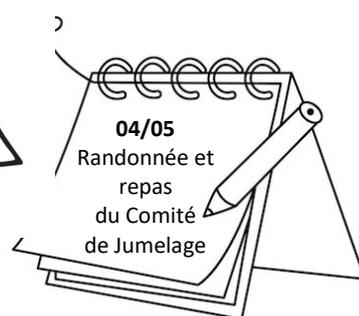
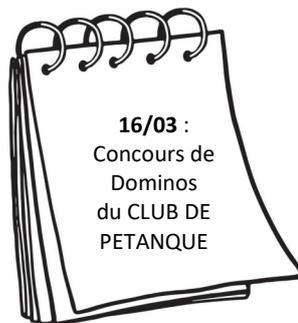
Vous avez un peu de temps, vous voulez partager votre savoir-faire, vous avez des idées, alors contactez-nous et devenez acteurs de l'animation de Dampierre-Saint-Nicolas au travers de ce club qui existe depuis plus de 15 ans.

Pour tout renseignement, contactez M. Michaël LECLERCQ au 06.69.20.58.62

**AGENDA 2025**

**CLUB DES AINES**

JEUDI 23 JANVIER 2025	APRES-MIDI JEUX + GOUTER GALETTE DES ROIS
JEUDI 20 FEVRIER 2025	APRES-MIDI JEUX + GOUTER CREPES
JEUDI 20 MARS 2025	DEJEUNER RACLETTE + APRES-MIDI JEUX + GOUTER
JEUDI 24 AVRIL 2025	APRES-MIDI JEUX + GOUTER
JEUDI 15 MAI 2025	RANDO ou PETANQUE ou JEUX + GOUTER
VENDREDI 23 MAI 2025	SORTIE : Visite Brasserie de la Somme à Domart en Ponthieu, suivi d'un déjeuner à la Cité souterraine de Naours et visite l'après-midi du site de Naours
JEUDI 19 JUIN 2025	DEJEUNER BARBECUE
<b>NOUVEAU</b> - JEUDI 17 JUILLET 2025	APRES-MIDI JEUX + GOUTER
PAS D'ACTIVITE EN AOUT	
JEUDI 18 SEPTEMBRE 2025	ASSEMBLEE GENERALE + GOUTER
JEUDI 23 OCTOBRE 2025	APRES-MIDI JEUX + GOUTER
JEUDI 27 NOVEMBRE 2025	APRES-MIDI JEUX + GOUTER (BEAUJOLAIS NOUVEAU)
JEUDI 11 DECEMBRE 2025	DEJEUNER DE NOEL



## 5 Astuces pour ré-utiliser ... l'eau de cuisson



### L'EAU DES PÂTES

Economiser l'eau, c'est bien, la recycler, c'est mieux !

A commencer par celle des pâtes qui trouve facilement une seconde vie.

Dotée de propriétés détachantes et désincrustantes, elle peut être employée pour le ménage : pour nettoyer en profondeur vos casseroles, vos plaques de cuisson ou votre vaisselle. A condition que vous n'y ayez pas ajouté de matière grasse (le sel, lui, ne pose pas de problème). Multi-usages, elle est aussi efficace pour soulager les pieds douloureux, gonflés et lutter contre les mauvaises herbes.



### L'EAU DES POMMES DE TERRE

Elle est idéale pour emprisonner les graisses et elle détartre en un clin d'œil vos plats, vos verres en plus de décrasser votre argenterie.

Plongez la vaisselle dans l'eau, frottez efficacement et laissez agir quelques minutes.

Rincez ensuite à l'eau claire et séchez si besoin avec un chiffon adapté.



A noter : elle redonne également de l'éclat aux carrelages.

### L'EAU DU RIZ



Bien connue pour enrayer les troubles digestifs, l'eau du riz est aussi un grand atout capillaire.

Appliquée tiède, en masque après le shampooing, elle aide à faire briller les cheveux, en plus de renforcer leur croissance.

On peut aussi l'utiliser sur la peau, à la place d'une lotion tonique, pour hydrater, aider à cicatriser et ralentir le vieillissement cutané (secret de beauté ancestral des Coréennes !).

Utilisez de préférence du riz bio et complet plus chargé en nutriments et n'oubliez pas de le rincer avant de le cuire, sans matière grasse ni sel.



### L'EAU DES ŒUFS



Riche en nutriments transmis par la coquille de l'œuf, cette dernière peut trouver sa place au jardin en tant qu'engrais naturel.

Versée (une fois refroidie), cette eau va donner un vrai coup de fouet à vos plantes.

Il en va de même pour vous : l'eau des œufs est en effet une excellente boisson énergisante, idéale pour éviter les coups de fatigue. Elle se conserve au réfrigérateur et peut être utilisée pendant une semaine au maximum.

## PETITS RAPPELS



AUX  
NOUVEAUX  
ARRIVANTS

Les **nouveaux arrivants** sont invités à se présenter en **Mairie** aux heures d'ouverture du secrétariat muni du livret de famille ou d'une pièce d'identité afin d'être inscrits sur le fichier domiciliaire tenu par la commune et sur les listes électorales.

Un accompagnement pourra vous être proposé pour l'inscription sur les listes électorales, faciliter la scolarisation de vos enfants, et vous donner des informations pratiques (collectes des déchets, associations, ordures ménagères...).

Accueil du public en mairie :

- mardi de 10h à 12h et de 14h à 16h30

- mercredi de 10h à 12h

- jeudi de 10h à 12h et de 14h à 16h30

☎ : 02.35.85.82.69

## BIENTÔT 16 ANS

Pensez au recensement citoyen !

**C'est obligatoire.**

Dès l'âge de 16 ans, présentez vous en mairie, muni de :

- votre **carte d'identité**
- votre **livret de famille**
- un **justificatif de domicile**

Vous aurez besoin de votre justificatif de recensement pour vous inscrire aux examens jusqu'à l'âge de 25 ans (Bac, permis de conduire, etc.)

Pour tout renseignement,  
contactez la mairie au :  
02.35.85.82.69



# CES ALIMENTS QUI NOUS RENDENT BELLES ... et BEAUX !!

L'hiver est là et il apporte avec lui son lot de joies (la neige, les fêtes, le ski...) mais aussi de désagréments. Froid, vent, peau qui tire, rougeurs ... Notre peau est bien malmenée pendant ces mois de grand froid ! Il est donc essentiel de la chouchouter en consommant des aliments de saison riches en vitamines et anti-oxydants. Et oui, la beauté se joue aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur !



## LES CAROTTES ET LES AGRUMES pour préserver du vieillissement

Très recommandée l'été pour un joli teint hâlé, la carotte n'en reste pas moins un légume d'hiver. Et cela tombe bien car elle protège votre peau et ralentit son vieillissement cutané grâce à la bêta-carotène et aux antioxydants qu'elle contient. Elle est donc particulièrement recommandée pour les peaux matures, mais protège tous les types de peaux et donne bonne mine.

Oranges, citrons, clémentines... Les stars de l'hiver ce sont eux. Ces fruits sont excellents pour votre peau. Leur teneur en vitamine C est un anti-oxydant qui permet d'avoir bonne mine mais aussi de booster le système immunitaire.

Mais aussi : le kiwi ! Celui-ci est en effet deux fois plus riche en vitamine C que l'orange.



## LE SAUMON ET LES POISSONS GRAS pour hydrater la peau

Ils rendent à la peau son élasticité et sa souplesse en fixant au cœur de l'épiderme l'eau apportée par leur consommation. Riches en acides gras, en oméga-3 et en vitamine B et protéines, le saumon est l'allié idéal de votre peau en hiver. Si le saumon n'est pas votre tasse de thé, vous pouvez le remplacer par un autre poisson gras comme la truite, le maquereau ou la sardine. Pour profiter de leurs bienfaits, consommez-en une ou deux fois par semaine.



## LES FRUITS DE MER contre les boutons

Les coquillages sont très riches en zinc. Or cet oligo-élément a la propriété de calmer la trop forte sécrétion de glandes sébacées et d'accélérer la cicatrisation des boutons.

La championne toute catégorie est l'huître. Six huître couvrent les besoins journaliers en cet oligo-élément.

## LES ŒUFS

pour protéger du froid

Omelettes, œufs brouillés, à la coque, au plat... S'il y a un bien un aliment qui se décline sous toutes les formes, c'est l'œuf ! Riches en soufre, les œufs permettent à la peau de retrouver son élasticité et donc de la protéger du froid. Ils contiennent également des vitamines A, B, D et E et des acides gras essentiels pour renforcer votre organisme. Aliment miracle, l'œuf ? Presque !

L'œuf peut aussi s'utiliser sur la peau comme masque visage. Le blanc d'œuf resserre les pores et donne un coup d'éclat à votre teint. Si mettre de l'œuf sur votre visage ne vous dit rien (on vous comprend), essayez un masque hydratant. Une utilisation régulière permet de protéger votre peau du froid et des agressions extérieures tout en lui redonnant un coup d'éclat.



## LA BETTERAVE

Une alliée de taille pour la peau

Honnie par certains, adorées par d'autres, la betterave fait souvent parler d'elle. Mais saviez-vous que ce légume d'hiver était un allié de taille pour votre peau ? La betterave est effectivement riche en fer, en vitamines, en bêta-carotène et bêtaïne. Ce dernier est un actif hydratant et apaisant, idéal pour les peaux sensibles. La betterave est également l'un des légumes ayant le plus fort pouvoir anti-oxydant. Parfait pour combattre les signes de l'âge !



## LE CHOU KALE

pour fluidifier la circulation sanguine

L'hiver, les choux ont la côte. Cet aliment de saison se décline sous plusieurs variétés, mais celui qui nous intéresse le plus c'est le chou Kale. Véritable aliment d'hiver tout-en-un, le chou Kale contient, entre autres, de la vitamine A, C et K, du potassium, du calcium et de la manganèse. Rien que ça ! Parmi ses nombreuses vertus, il aide notamment à fluidifier la circulation sanguine et combattre la sécheresse cutanée.



## L'HUILE

Pour des ongles plus forts

Si vos ongles sont secs et cassants, c'est sans doute qu'ils manquent d'acides gras, des nutriments indispensables à leur croissance et leur résistance.

Optez pour des huiles végétales de noix, de colza, de tournesol, d'olive ... Chaque jour, ajoutez-en deux cuillérées à soupe dans vos crudités, dans vos plats de pâtes ou de poisson.

Vous pouvez également utiliser l'huile en application : laisser tremper vos ongles dans ce liquide gras durant 10 minutes, avant de les masser pour bien le faire pénétrer. Répétez le soin une fois par semaine ou chaque soir si vos ongles sont vraiment très abîmés.



# ETAT CIVIL 1924 / 2024

## NAISSANCES



1924

03/08 : Jean, Joseph BOSLE  
18/09 : Jules, René, Pierre PREVOST

2024

Pas de naissance



## MARIAGES

1924

28/06 : Suzanne DENIS—Ouvrière d'usine  
Ferdinand CREPIN—Ouvrier d'usine

29/11 : Augustine DEBONNE—Journalière  
Alexandre CADOT—Journalier

2024

Pas de mariage

## PACS

2024

25/04 : Juliette HERLICZKA et Florentin  
CHEDAL

26/09 : Cornelia SERRAFIN et Maxime PEREZ



## MEDAILLE DU TRAVAIL

2024

Or : Stéphan GUEGUEN

Argent : Valérie LECLERCQ



## BAPTEME CIVIL

2024

25/04 : Ambre HAMEL—née le 08/09/22 —fille de Tifanie LEFEVRE et Alan HAMEL

## DECES

1924

18/05 : Germaine SENECHAL née FURON  
(née le 21/12/1890)

28/06 : Marie-Adélaïde CAUCHOIS née FOURRÉ  
(née le 25/03/1850)

18/09 : Flore MARIETTE née LETELLIER  
(née le 06/06/1847)

28/12 : Edouard ABRAHAM (né le 07/09/1868)

2024

12/03 : Jacqueline MONNIER née DUJARDIN  
(née le 18/08/43)

23/03 : Jean-Pierre COLOMBEL (né le 10/03/34)

16/06 : Charlotte BOUTARD née FLICOT  
(née le 02/06/34)

09/11 : Huguette GROUT née DELAMARE  
(née 24/11/36)

14/11 : Patrick FERON (né le 25/12/60)

15/12 : Marie-Hélène DORIOL née BREMOND  
(née le 05/05/46)

18/12 : Christian SAINT-SANS (né le 08/05/48)



## LA DERNIERE PAGE

Quand le soleil brille le jour de l'an, c'est signe de beaucoup de glands !

La neige est comme un pot de crème, elle rend tout plus doux .

L'hiver n'est bon que pour les choux ou qu'à faire gagner la toux !

### RECETTES D'HIVER

#### GRATIN AU CHOU VERT (pour 4 personnes)

- 1 chou vert
- 2 oignons
- 2 œufs
- 200 g de lardons fumés
- 20 cl de crème fraîche
- 100 g de gruyère râpé
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre



- Lavez les feuilles de chou vert. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante et blanchissez-les pendant 5 min. Égouttez-les et coupez-les en morceaux.
- Épluchez les oignons et émincez-les. Dans une poêle, versez l'huile d'olive. Ajoutez les oignons et faites revenir 5 min. Ajoutez les lardons et le chou vert. Salez et poivrez. Couvrez et laissez mijoter pendant 20 min.
- Dans un saladier, mélangez les œufs avec la crème liquide. Versez cette préparation dans la poêle contenant le chou. Mélangez bien.
- Versez la préparation dans un plat à gratin. Parsemez de fromage râpé et enfournez le gratin pendant 15 min (four préchauffé à 200°C). Lorsque le fromage est bien doré, retirez le plat du four et dégustez immédiatement.

#### STRUDEL AUX POMMES

- 1 pâte feuilletée
- 3 pommes
- 50 g d'amandes, 50 g de raisins secs
- cannelle
- 5 cl de rhum
- 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 œuf
- 10 g de sucre glace



- La veille du jour de la préparation, faites tremper les raisins secs dans le rhum (ou une eau de vie de votre choix) pour les hydrater. Pour une version sans alcool, utilisez du thé ou même du jus de fruits (pomme ou raisin seront parfaits) Réservez-les au réfrigérateur.
- Le jour même, préchauffez le four à 190°C ou thermostat 6.
- Pelez les pommes et taillez-les en fines lamelles. Concassez les amandes à l'aide d'un pilon ou au couteau.
- Égouttez les raisins secs.
- Dans un saladier, mélangez les lamelles de pommes avec le sucre vanillé, la cannelle, les raisins, la crème fraîche et les amandes.
- Déroulez la pâte feuilletée sur une surface plane et propre. Versez la préparation de strudel au centre de la pâte, en formant un rectangle en laissant environ 2 cm d'espace le long des bords. Puis, avec un couteau, taillez des bandes de part et d'autre. Rabattez-les en les croisant sur le dessus.
- Dorez au jaune d'œuf et enfournez pendant 25 min.
- À la sortie du four, saupoudrez de sucre glace.
- Laissez refroidir 30 min avant de déguster.

Les plus gourmands servent le strudel tiède avec une boule de glace vanille ou une cuillère de crème fraîche épaisse.



Il n'est pas d'hiver sans neige,  
de printemps sans soleil  
et de joie sans être partagée.

#### LES BLAGOUNETTES DE LA VOISINE

C'est l'histoire d'un têtard qui pensait qu'il était tôt ...

Alors qu'il était tard !

Un fou joue au bowling. Il lance sa boule et se met à courir après. Son coéquipier lui demande ce qu'il lui prend.

- Bah, je suis ma boule !

#### LES DEVINETTES DE LA VOISINE

- Que dit la trotteuse d'une montre à la grande aiguille?

- Quelle est la couleur du parapluie quand le pluie tombe dessus ?

#### Ces expressions avec le mot CHOU

Bête comme chou—Etre dans les choux—Faire chou blanc—Etre chou—Rentrer dans le chou—Faire chou gras—Une feuille de chou—Bout d'chou—Ménager la chèvre et le chou

L'hiver pour moi, c'est :

Les longues nuits sous la couette,

Les pulls moelleux,

Le thé bouillant,

Les soirées au coin du feu,

Le bon bouquin,

Les chaussettes douillettes,

Et la boîte de chocolat ...



- Il est ouvert.

- Peux-tu attendre une minute, je vais faire un tour.