

OCTOBRE 2023

DAMPIERRE-SAINT-NICOLAS

Bulletin municipal d'informations - n° 14

INFOS

Commune de
Dampierre-Saint-Nicolas



République Française
Département de Seine-Maritime
Arrondissement de Dieppe
Canton Dieppe 2

L'EDITO



Chères Dampierroises,
Chers Dampierrois,

L'heure de la rentrée a sonné et j'espère que vous avez passé un bel été malgré la canicule. Je tiens à souhaiter à tous les écoliers, enseignants, parents d'élèves et personnel communal, une belle année scolaire 2023/2024.

Nous voici déjà à mi-chemin de cette mandature dont le démarrage fut atypique par bien des aspects. Le contexte sanitaire et géopolitique international, le défi climatique, le retour de l'inflation, la flambée des énergies et les tensions sociales que traverse notre pays me renforcent à la fois dans nos valeurs et dans nos objectifs.

Gérer une commune en faisant face aux directives souvent contradictoires des services de l'Etat, à la complexification des procédures et à la diminution des moyens, nécessite aujourd'hui une attention très particulière quant à la gestion du budget. Que chacun se rassure, le maire ne dilapide pas l'argent de la commune, bien au contraire, il gère au plus près la réalisation des projets.

A cet exercice financier devenu complexe dans un contexte d'inflation qui nous touche tous au quotidien, il faut faire face parfois à des intérêts particuliers qui ne se soucient guère de l'intérêt général. L'individualisme de certains vire quelquefois au manque de respect des biens et des personnes et exige de la part de l'équipe communale une résistance et un engagement de chaque instant, sans perdre pied, pour mener à bien les

projets nécessaires.

La commune de Dampierre-Saint-Nicolas s'efforce d'aller de l'avant. Votre maire et votre équipe municipale sont au travail pour moderniser et rénover vos équipements, améliorer votre cadre de vie et faire progresser le vivre-ensemble.

La rentrée scolaire s'est très bien déroulée, la structure restant la même : deux classes de primaire dans les locaux de Dampierre et une classe de maternelle dans les locaux de Meulers.

Les travaux d'enfouissement des réseaux de la rue de la Garenne (prévus par la précédente mandature) et ceux de la rue de l'Ecole Buissonnière, inscrits au budget 2023 de la commune, sont bien avancés et se déroulent dans d'excellentes conditions. Les enrobés seront réalisés ultérieurement afin de laisser la gravelle se tasser. Aucun incident n'a été signalé en mairie et les techniciens qui travaillent sur ces chantiers mettent tout en œuvre afin de vous gêner le moins possible dans vos déplacements et je les en remercie.

Enfin, je terminerai cet édito en vous renouvelant mes sincères remerciements pour la confiance que vous accordez à toute mon équipe qui œuvre au quotidien pour le bien-être de toutes les Dampierroises et de tous les Dampierrois.

Avec tout mon dévouement.

Le Maire
Bernard TOMKOW

Alors que Mmes Lydie Calbry et Michèle Sanson, mes dames fleurs de Dampierre-Saint-Nicolas, nettoyaient les parterres de fleurs des entrées de village, une très gentille dame, s'est arrêtée à côté d'elles pour leur adresser quelques mots d'encouragement et revenant un peu plus tard, leur a offert quelques douceurs pour les remercier de leur travail. Cette attention a beaucoup touché Lydie et Michèle.

Voilà, un geste tellement rare, qu'il méritait d'être souligné.
Merci Emmanuelle pour cette très gentille attention.

Sommaire



- L'édito
- Le feu d'artifice du 13 juillet
- La cérémonie du 14 Juillet
- La salle des fêtes
- Le panneau d'affichage de la mairie
- La salle du conseil
- Mariage
- Les Dampierre depuis 2000
- Infos mairie
- La page automne

LA VIE DU VILLAGE

FEU D'ARTIFICES DU 13 JUILLET



Il y avait foule pour ce 1er feu d'artifice réalisé conjointement entre les communes de Dampierre-Saint-Nicolas et Saint-Aubin le Cauf (celui de l'année dernière avait dû être annulé à cause de la sécheresse).

Des participants des deux communes se sont retrouvés au PN 100 pour une distribution de lampions aux enfants. Une jolie retraite aux flambeaux a réuni ce joyeux petit monde pour rejoindre les étangs de Saint-Aubin et assister au feu d'artifice qui a illuminé le ciel de toutes les couleurs.

CÉRÉMONIE DU 14 JUILLET



Des enfants en grand nombre pour cette cérémonie du 14 juillet 1923, suivie du traditionnel pot de l'amitié servi à la salle des fêtes.



LA VIE DU VILLAGE

LA SALLE DES FÊTES



Après la mise en conformité de la salle des fêtes conformément à la loi Handicap de 2005 (cf. Dampierre Infos n° 12) et à la demande de plusieurs loueurs, des rideaux pare-soleil (traitement anti-feu) ont été installés à toutes les fenêtres.

La salle des fêtes a également été dotée d'un four-étuve qui permettra de maintenir en température vos différents plats ou de cuire rôtis et autres délices. 4 plats à gratin ou à rôtir vont compléter cet équipement.

Cela ne modifie en rien le montant de la location de la salle.

Pour rappel, la vaisselle est comprise dans le prix de la location, comme toutes les charges inhérentes au fonctionnement d'une salle des fêtes (chauffage, électricité, eau, etc ...).



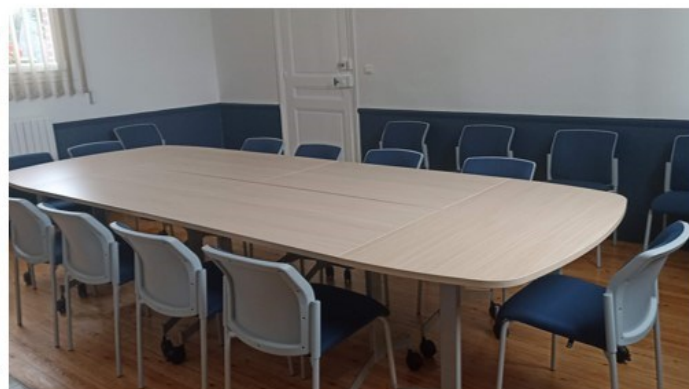
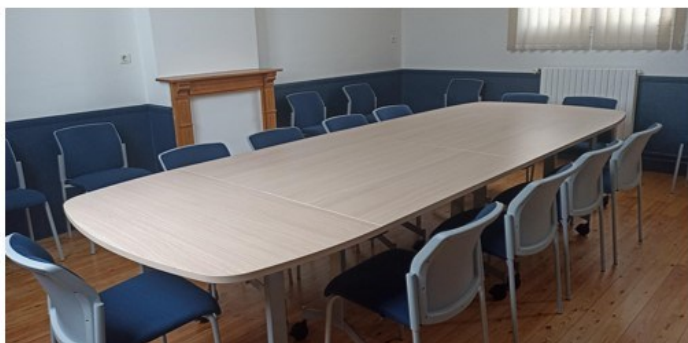
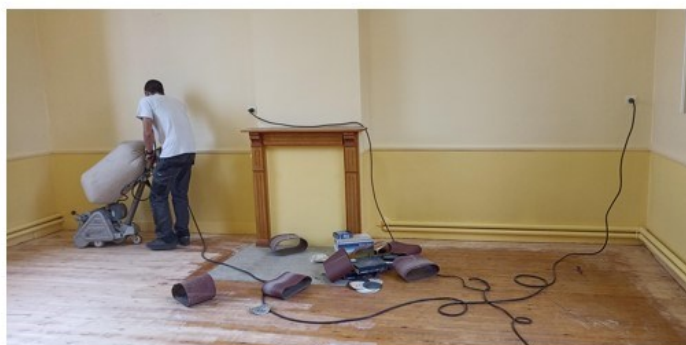
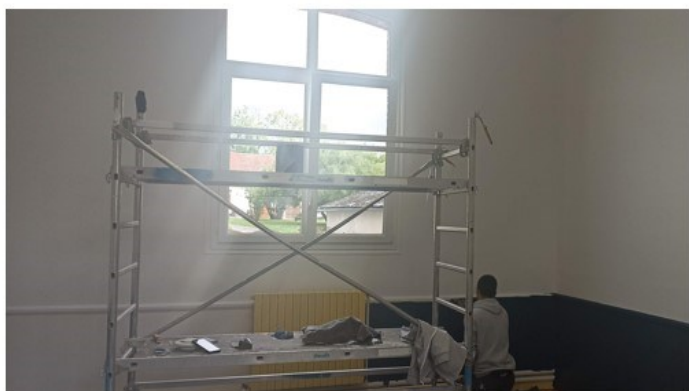
LE PANNEAU D'AFFICHAGE DE LA MAIRIE



Très vieillissant, il avait grand besoin de faire peau neuve avec des panneaux d'affichage plus adaptés et plus visibles pour les personnes venant à la mairie, une toiture renouvelée et la boîte à livres qui est juste passée de l'autre côté.

LA VIE DU VILLAGE

LA SALLE DU CONSEIL



La salle du conseil elle aussi avait besoin de faire peau neuve. Le mobilier a été entièrement changé. La nouvelle table montée sur roulettes et donc plus maniable que la précédente trop lourde, permet beaucoup plus aisément qu'avant de transformer la salle du conseil en salle des mariages.

MARIAGE



Samedi 22 juillet 2023 à 11h00
M. Bernard Tomkow, maire, a uni par les liens du mariage :

**Melle Barbara Ketty de OLIVEIRA et
M. Joffrey QUENOUILLE**

Leurs témoins sont Mme Ludivine QUENOUILLE,
Mme Frédérique SOULLEZ et M. Pascal SOULLEZ

Nous adressons nos plus sincères félicitations aux mariés.

DAMPIERRE DEPUIS 2000

RENCONTRE DES DAMPIERRE LES 2 ET 3 SEPTEMBRE 2023 À PROVINS



Samedi 2 septembre 2023.

Départ à 7h00 pour 11 Dampierrois – 8 personnes dans le minibus conduit par François – 3 dans la voiture de Karine.

Nous arrivons à 11h sur le parking de l'Office du Tourisme de Provins où nous retrouvons Janine et André Bouteiller.

Première rencontre avec Dampierre en Graçay. Quel plaisir de se retrouver. Nombreuses embrassades amicales.

54 Dampierrois ont fait le déplacement :
Dampierre de l'Aube - Dampierre en Graçay
Dampierre du Jura - Dampierre au Temple
Dampierre St Nicolas



Visite de Provins avec guide qui nous fait remonter le temps jusqu'au Moyen âge

Visite en petit train avec arrêts devant les sites historiques : Les remparts - la Tour César et sa vue panoramique - la Collégiale St Quiriace.

Spectacle des rapaces.

Nous assistons à un véritable ballet de rapaces : De la chouette effraie, au grand-duc,
De l'aigle pêcheur aux vautours ... Moment d'évasion total.

Soirée Troubadour en costume médiéval. Typique repas médiéval sans fourchette, sans serviette. Un troubadour talentueux et son ménestrel animent la soirée avec

l'olifant et la vielle ...
Bouffonnerie ... Magie ...

Spectacle : La légende des Chevaliers

- Nouvelle plongée dans la vie du Moyen âge
- Animation d'un village avec animaux
- Arrivée du Comte Thibaud de Champagne qui rentre de croisade et retrouve sa belle Blanche de Castille.
- Nous assistons à des joutes, des combats, de multiples voltes. Nous pouvons apprécier la dextérité des cavaliers



Assemblée Générale des Dampierre de France
le dimanche matin qui a fixé :

**Prochaine rencontre des Dampierre de France
les 6, 7 et 8 septembre 2024 à Dampierre du Jura.**

**Aperçu du programme :
Croisière sur le Doubs**

**Besançon : Musée du Temps- Maison Victor Hugo
Marché des produits régionaux de chaque Dampierre**

Promesse de se retrouver en septembre 2024 à
Dampierre du Jura.

Faisons que cette amitié dure longtemps !





INFOS MAIRIE

LE RECENSEMENT CITOYEN (EX. RECENSEMENT MILITAIRE)

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,
contacter la mairie au :
02.35.85.82.69

J'AI 16 ANS. JE ME SUIS
FAIT RECENSER.
ET TOI ???



HORAIRES D'OUVERTURE DE LA MAIRIE

Le MARDI

de 10h00 à 12h00 : secrétariat
de 14h00 à 16h30 : secrétariat + maire

le MERCREDI

de 10h00 à 12h00 : secrétariat

le JEUDI

de 10h00 à 12h00 : secrétariat
de 14h00 à 16h30 : secrétariat + maire

En dehors de ces créneaux, le maire
reçoit sur rendez-vous.

☎ Téléphone mairie : 02.35.85.82.69

✉ Adresse de la mairie :
325, avenue du Château
76510 DAMPIERRE-SAINT-NICOLAS

@ Adresse mail mairie :
mairie.dampiersaintnicolas@gmail.com

Adresse site web :
<https://www.dampierre-saint-nicolas.fr>

f Page facebook :
@dampierresaintnicolas



NOUVEAUX ARRIVANTS
Faites vous connaître !

Vous venez d'emménager à Dampierre-Saint-Nicolas, nous vous invitons à vous présenter en Mairie muni de votre livret de famille ou d'une pièce d'identité afin d'être inscrit sur le fichier domiciliaire tenu par la commune, ainsi que sur la liste électorale.

Vous souhaitez mieux connaître vos élus, les services de la Mairie, les activités proposées dans la commune, contactez la mairie qui vous donnera toutes les informations qui faciliteront votre installation.



MA PRIME VÉLO 76

Le Département de la Seine-Maritime accorde une aide « Ma Prime Vélo 76 » aux habitants de la Seine-Maritime qui feront l'acquisition d'un vélo à assistance électrique (VAE) neuf à partir du 29 avril 2023 jusqu'à épuisement de l'enveloppe allouée.

Cette aide est fixée à :

- 200 € sans conditions de ressources.
- 400 € pour les ménages aux ressources modestes et très modestes au titre de l'ANAH¹ en Seine-Maritime.

À noter que l'aide est plafonnée à 50% du prix d'achat du vélo. Règlement complet sur www.seinemaritime.fr/maprimevelo76

LIMITATION DE VITESSE DANS L'AVENUE DU CHÂTEAU



Nous vous rappelons qu'en raison de la proximité de l'école dans l'avenue du Château, la vitesse de circulation est limitée à 30 km/h dans les deux sens.

Trop de véhicules circulent à une vitesse excessive mettant en danger la vie de nos enfants et de leurs accompagnants.

PENSEZ A NOS ENFANTS - MERCI

LA PAGE AUTOMNE

Un sourire coûte moins cher que l'électricité mais apporte autant de lumière.

*On ne peut pas empêcher des idées noires de voler au dessus de nos têtes
mais on peut les empêcher d'y faire leur nid.*

LA RECETTE DE L'AUTOMNE

FILET MIGNON DE PORC AUX CHAMPIGNONS ET MARRONS

- 1 filet mignon de porc d'environ 500 g
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 25 g de beurre
- 2 belles échalotes
- 200 g de champignons (mélange ou champignons de Paris)
- 140 g de marrons cuits au naturel (environ 16 pièces)
- 20 cl de jus de veau
- 25 cl de crème fraîche
- 3 cuillères à soupe de cognac
- 1 tablette de jus de veau
- Sel, poivre



- Découpez le filet en médaillons que vous ferez dorer quelques minutes sur les deux côtés.
- Epluchez et ciselez les échalotes, les ajouter à la viande et les laisser blondir.
- Déglacez au cognac.
- Ajoutez la tablette de jus de veau et la faire fondre avec les 20 cl de jus de veau et la crème fraîche.
- Salez, poivrez, bien mélanger.
- Ajoutez les champignons et les marrons . Couvrez et laissez mijoter 10 mn.
- Vous pouvez accompagner votre filet mignon de purée de pommes de terre, de nouilles ou d'endives braisées.

LE DESSERT DE L'AUTOMNE

MADELEINES AU POTIRON

- 500 g de potiron
- 4 œufs
- 250 g de beurre
- 300g de farine
- 230 g de sucre
- 20 g de levure



- Epluchez le potiron, retirez les graines et les filaments intérieurs, puis coupez la chair en petits dés.
- Faites fondre 20 g de beurre dans une sauteuse, ajoutez le potiron, mouillez d'eau à hauteur du potiron et laissez cuire 30 minutes à feu moyen. Remuez de temps en temps pour ne pas laisser le potiron accrocher. Quand celui-ci est cuit, mixez-le en purée et laissez refroidir.
- Dans un saladier, battez les œufs entiers et le sucre jusqu'à blanchiment. Incorporez 150 g de purée de potiron, la levure et la farine. Mélangez délicatement avec une cuillère en bois, puis laissez reposer 1 heure à température ambiante.
- Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7). Faites fondre le reste de beurre à feu doux, puis incorporez-le à la pâte à madeleines.
- Beurrez les alvéoles de 2 plaques à madeleines, à l'aide d'un pinceau. Saupoudrez de farine et garnissez de pâte aux 2/3. Enfournez jusqu'à ce que les madeleines soient gonflées et bien dorées.
- Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

LES EXPRESSIONS DE NOS ANCIENS

PÉDALER DANS LA CHOUCRUTE

Née au début du XXe siècle, cette expression a vu le jour lors des premières éditions du Tour de France. Les voitures-balais situées à l'arrière du peloton pour fermer la course, étaient sponsorisées par des marques de choucroute. Les coureurs qui n'arrivaient plus à pédaler finissaient dans ces voitures. Voilà pourquoi on disait ironiquement qu'ils pédalaient dans la choucroute.

En fonction des années et des sponsors, cette expression a aussi donné naissance à "pédaler dans la semoule" et "pédaler dans le yaourt".



L'automne est une demeure d'or et de pluie.

LES BLAGOUNETTES DE LA VOISINE

Une dame se présente à la mairie et demande un certificat de résidence.

La secrétaire lui demande si elle est mariée. -

Oui, pour la deuxième fois répond-elle.

L'employée lui demande alors son âge.

- J'ai 25 ans pour la deuxième fois aussi.

Un gars dîne avec sa femme quand son portable sonne. Il découvre le nom du correspondant : Zorro. Il remet le téléphone dans sa poche.

- C'était qui ? demande sa femme.

- Oh, un appel masqué !

Au jardin je me suis pris le chou avec une frisée qui racontait des salades. Quand on ne mâche pas ses mots, on peut tourner au vinaigre !

