

La Chronique de Champmotteux

n° 10

Janvier 2006



Sommaire

Le mot du maire p. 3

Vie pratique p. 4

Un peu d'histoire p. 10

Le mot du maire

En ce début de l'année 2006, permettez-moi tout d'abord de vous souhaiter une excellente année.

Vous qui rejoignez Champmotteux, soyez les bienvenus.

À tous, n'hésitez pas à participer à la vie de votre village.

Votre maire
Corinne Carvalho

Vie pratique

État civil

Bienvenue à

Mattéo De Sousa

né le 2 novembre 2005 à Courcouronnes

à

Mathis Hardy

né le 6 décembre 2005 à Étampes

et à

Lisa Ribeiro

née le 19 juin 2005 à Fontainebleau

Toutes nos félicitations à leurs parents.

Une pensée pour **Alain Fournier**

qui nous a quittés le 19 janvier 2006

Horaires de la mairie

Le lundi de 10 h à 12 h

les mardi et vendredi de 14 h à 16 h

Les 1^{er} et 3^e samedi de chaque mois de 11 h à 12 h

Chronique

La prochaine chronique paraîtra en avril 2006, n'hésitez pas à nous faire parvenir vos suggestions, infos, photos et textes susceptibles d'être publiés.

Téléphonie mobile

Au cours du premier semestre 2006, l'opérateur SFR rejoindra l'émetteur installé près du silo, l'émission et la réception des appels seront alors optimales.

Orange a été également contacté, mais, déjà installé à Boigneville, cet opérateur ne souhaite pas (pour le moment) s'installer dans notre commune.

Vie pratique

Recensement

Champmotteux fait partie des communes recensées en 2006.
Vous allez donc recevoir la visite d'un agent recenseur,

M^{me} Olivia Arnoult.

Elle sera en possession d'une carte officielle tricolore sur laquelle figurent sa photographie et la signature du maire.

Les documents suivants seront déposés à votre domicile :

- une feuille de logement ;
- un bulletin individuel pour chaque personne vivant habituellement dans le logement recensé ;
- une notice d'information sur le recensement et sur les questions que vous pouvez vous poser.

L'agent recenseur peut vous aider à remplir les questionnaires.
Elle viendra les récupérer lorsqu'ils seront remplis.

Si vous êtes souvent absent de votre domicile, vous pouvez confier vos questionnaires remplis à l'un de vos voisins, sous enveloppe.
Vous pouvez également les retourner directement à la mairie.

Votre réponse est importante.

Pour que les résultats du recensement soient de qualité, il est indispensable que chaque personne enquêtée remplisse les questionnaires qui lui sont fournis.

**Participer au recensement est un acte civique.
C'est également une obligation.**

Vie pratique

Vols vandalisme

Comme vous le savez, notre commune n'est malheureusement pas épargnée.

Tous actes de vandalisme, de vol ou personnes « suspectes » sont à signaler à la gendarmerie de Méréville :

01 64 95 00 14

Effectifs scolaires

Rentrée 2005, les effectifs dans les trois écoles de notre regroupement pédagogique étaient de :

- Champmotteux (maternelle) : 22 enfants (9 en petite section, 9 en moyenne section et 4 en grande section) ;
- Mespuits : 23 enfants (3 en grande section, 11 en CP et 7 en CE1) ;
- Blandy : 18 enfants (8 en CE2, 6 en CM1 et 4 en CM2).

Caisse nationale d'assurance vieillesse

Communiqué de presse

Pour la première fois cette année, les retraités recevront, en mai 2006, une déclaration de revenus préremplie sur laquelle sera reporté le montant global de leurs retraites.

Ils auront simplement à vérifier si ce montant correspond bien au total de leurs différentes retraites.

Pour cela, les retraités recevront en début d'année un courrier de chaque organisme payeur.

En ce qui concerne la Caisse nationale d'assurance vieillesse et son réseau de caisses régionales, ce courrier est adressé entre fin janvier et mi-mars.

Les personnes qui ne l'auraient pas reçu à l'issue de cette période et celles qui veulent en savoir plus sur le montant de la retraite CNAV déclaré aux impôts pourront appeler le :

08 21 22 24 26 (0,12 € la minute)

numéro national mis à leur disposition du 1^{er} février au mois de juin 2006. Du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h 30, un conseiller répondra au retraité après lui avoir demandé son numéro de Sécurité sociale.

Vie pratique

CLIC Sud-Essonne

Le Centre local d'information et de coordination gérontologique du Sud Essonne (CLIC) est un service gratuit qui s'adresse aux personnes de 60 ans et plus.

Du lundi au vendredi cet organisme propose :

- une information sur les droits ;
- une aide dans les démarches ;
- une orientation vers les services adaptés aux besoins de chacun.

Les bureaux sont ouverts au public :

Lundi de 9 h à 12 h 15 et de 14 h à 17 h 15
Mardi de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 15 à 17 h 15
Mercredi de 9 h à 12 h 15 et de 14 h à 17 h 15
Jeudi de 13 h 15 à 17 h 15
Vendredi de 9 h à 12 h 15 et de 14 h à 16 h

CLIC
19, promenade des Prés - 91150 Étampes
Tél. : 01 60 80 15 67

Déchetterie de Milly-la-Forêt

Depuis le 15 octobre 2005, les horaires sont les suivants :

du lundi au samedi : de 9 h à 12 h et de 13 h à 17 h
dimanche : de 9 h à 12 h
fermé les jours fériés.

Ne pas oublier le badge permettant l'accès (disponible à la mairie).

Siredom

Qui souhaite recevoir un composteur pour les déchets verts ?

À titre indicatif, un achat centralisé de composteurs via le Siredom permettrait, compte tenu des subventions, d'obtenir un coût résiduel d'environ 12 € par composteur.

Merci aux personnes intéressées de se manifester en mairie ou de laisser un message dans la boîte aux lettres de la mairie en indiquant leurs coordonnées.

Vie pratique

*Quelques
moments
de fête dans
nos villages*

Le 21 octobre a eu lieu une journée récréative pour les écoliers du regroupement pédagogique qui étaient invités au cirque pour partager la vie des artistes.



Ensuite, Halloween était de retour, la récolte de bonbons a été fructueuse.

Vie pratique



Puis, le 11 décembre, les enfants ont été rassurés, le père Noël n'avait pas oublié le rendez-vous qui lui était fixé dans la salle des fêtes de Marolles-en-Beauce.

Tours
de magie,
cadeaux
et goûter
pour un
après-midi
de fête.



Un peu d'histoire

*La fête
de l'épiphanie
ou fête des rois*

La galette des rois est une tradition typiquement française remontant au XIV^e siècle.

La galette était partagée en autant de portions que de convives, plus une, appelée « part du bon Dieu » ou « part de la Vierge », destinée au premier pauvre qui se présenterait, et désignée par le plus jeune enfant de la famille. Il y avait aussi la part des absents – aux armées, en mer... – rangée dans la huche jusqu'à leur retour. Si elle se gardait longtemps, sans s'émietter et sans moisir, c'était un bon présage.

La galette des rois contient une fève ou un petit poisson, elle est faite de pâte feuilletée avec une croûte striée à l'image d'un filet de pêche. La fève est le cadeau des morts aux vivants, promesse d'une nouvelle vie. La fève dans la galette remonte au temps des Romains, fève blanche ou noire déposée pour les scrutins. Au début de janvier, les saturnales de Rome élisaient le roi du festin au moyen d'une fève. Elle doit son nom à la légumineuse (sorte de haricot) placée dans la galette, remplacée par une pièce d'argent, voire d'or chez les plus fortunés. En 1870, la première fève en porcelaine fait son apparition, puis des petits objets en plastique hétéroclites sont confectionnés et, plus récemment, des santons, ou même des héros de dessins animés. Autrefois, la fève désignait le « roi du jour » ou « roi de la fève » et celui qui l'avait reçue devait rendre la galette le dimanche suivant. La fève est devenue un véritable objet de collection. Un musée lui est dédié et un marché est organisé tous les ans au mois de mars pour permettre aux « fabophiles » d'échanger leurs plus belles pièces.

Toutes les galettes ne portent pas le même nom.

Ainsi, on servait la **fougasse** ou **fougaço** dans le Languedoc, la **coque** en Ariège, parfois garnie de fruits confits dans le royaume provençal ou de grains d'anis comme le **garfou** du Béarn. On trouvait aussi des **fouaces** ou **fouées** dans le Perche.

Le gâteau servi en Bresse était une **flamusse** à la farine de maïs ou de sarazin ; en Normandie on servait des **garots**.

Dans le Périgord, certaines familles ne mangeaient pas la brioche mais une grande quantité de beignets appelés **crêpeaux** ou **pâtissous**. Dans le Sud-Ouest, c'est le **gâteau des rois**. Il s'agit en fait d'une pâte briochée aromatisée d'un soupçon d'eau de fleur d'oranger, évidée en son centre, donc sous forme de couronne, avec de gros morceaux de fruits rouges sur le dessus et du gros sucre, qui rappelle les pierreries ornant la couronne des rois mages.

Un peu d'histoire

Recette

Recette de la galette des rois à la frangipane

Ingrédients :

1 kg de pâte feuilletée surgelée

Frangipane :

100 g de beurre

100 g de sucre semoule

100 g d'amandes en poudre

1 petit verre de rhum

3 œufs dont 1 pour dorer

Si vous faites votre pâte vous-même, ne lui donnez que quatre tours. Mais vous pouvez l'acheter surgelée.

Travaillez au fouet le beurre ramolli, les amandes en poudre, le sucre et le rhum. Lorsque le mélange est parfait, ajoutez les deux œufs entiers l'un après l'autre en remuant jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Divisez la pâte en deux.

Rentrez les coins de chaque morceau pour former une boule bien ronde.

Étendez-les au rouleau sur la table farinée en leur gardant leur forme ronde, sur un demi-centimètre d'épaisseur.

Posez une première abaisse sur la tôle du four mouillée, tartinez-la de frangipane en épargnant 2 cm tout autour au bord.

N'oubliez pas la fève !

Badigeonnez ce bord de blanc d'œuf, appliquez l'autre abaisse.

Appuyez sur les bords pour les coller.

Cisaillez-les en oblique à la pointe du couteau.

Tracez des losanges toujours avec la pointe du couteau et piquez à la verticale cinq ou six trous jusqu'au fond.

Dorez au jaune d'œuf battu avec le reste du blanc, sans faire couler sur les bords.

Mettez au four assez chaud, chauffé 20 min en avance (th. 6-7).

N'ouvrez pas le four pendant 20 min. Dorez encore une fois avec le reste du jaune d'œuf, laissez cuire 45 min en surveillant la couleur.

La galette est cuite lorsqu'elle ne plie plus lorsque vous la soulevez de la tôle.