

La Chronique de Champmotteux

n° 14

Janvier 2007



Sommaire

Le mot du maire p. 3

Vie pratique p. 4

Recette p. 10

Le mot du maire

Le conseil municipal se joint à moi pour vous souhaiter une très bonne année 2007.

Concernant la vie de notre village, c'est avec une réelle satisfaction que je peux vous annoncer la poursuite des travaux d'enfouissement des lignes au cours du second semestre 2007.

Ce projet me tenait à cœur mais, comme signalé lors de la dernière chronique, les subventions se faisaient « attendre ». La rue Michel-de-L'hospital sera donc entièrement rénovée, l'EDF a en effet décidé de prendre à sa charge l'effacement de son réseau.

Soyez assurés que toutes les actions seront entreprises pour mener à bien les autres projets (école, parc éolien), mais c'est en concertation et en préservant notre qualité de vie qu'ils verront le jour.

Excellente année à tous.

Votre maire

Corinne Carvalho

Vie pratique

État civil

Bienvenue à :

Romane Hugon-Compère née le 2 novembre 2006 à Fontainebleau

Nathan Anjuerer-Pasquier né le 26 novembre 2006 à Étampes

Justine Chapart née le 3 décembre 2006 à Étampes

Toutes nos félicitations à leurs parents

Horaires de la mairie

La mairie est ouverte

Le lundi de 10 h à 12 h
Les mardi et vendredi de 14 h à 16 h

Les élus assurent une permanence
le 1^{er} et le 3^e samedi de chaque mois de 11 h à 12h

Tél. mairie : 01 64 99 59 28

Pour les vacances scolaires, nous vous informons que le secrétariat sera fermé :

du 17 février au 4 mars 2007
du 7 au 15 avril 2007

Une permanence sera assurée le lundi et le vendredi.

En cas d'urgence, vous pouvez contacter Madame le maire au
01 64 99 39 08

Vie pratique

Numéros d'urgence

Pompiers	18
Police	17
Gendarmerie	01 64 95 00 14
Samu 91	15
EDF (sécurité, dépannage) . .	0 810 333 091

École

À la rentrée 2006, les effectifs du regroupement scolaire étaient les suivants :

Champmotteux : 25 élèves – compte tenu d'un effectif grandissant, quatre élèves ont été inscrits en grande section à l'école de Mespuits.
Mespuits : 20 élèves
Blandy : 22 élèves

Pour la prochaine rentrée 2007-2008 :

Champmotteux : 28 élèves
Mespuits : 21 dont 6 en maternelle grande section
Blandy : 27 élèves

Soit un total de 76 enfants.

Élections

Les rendez-vous électoraux 2007

Élections présidentielles

22 avril et 6 mai 2007

Élections législatives

10 et 17 juin 2007

Jeunes électeurs, nouveaux dans notre village, vous avez été nombreux à venir vous inscrire sur les listes électorales. Cet acte de civisme mérite d'être salué.

Vie pratique

SART 91

Service d'accueil et de renseignements téléphoniques (SART 91)

Afin d'améliorer la réponse aux demandes des usagers, la préfecture de l'Essonne crée un service d'accueil et de renseignements téléphoniques (SART 91).

Ce service sera opérationnel le 2 janvier 2007, selon les modalités suivantes :

Organisation : les usagers appelleront la préfecture au 0169 91 91 91 et seront accueillis par un message les invitant à composer le 1 afin d'être mis en relation avec le SART.

Ce service sera ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 17 h.

Attributions : le SART gérera les appels concernant le séjour des étrangers (suivi d'un dossier particulier ou listes de pièces), les cartes grises, les cartes nationales d'identité et les passeports.

Outre la réponse à des questions générales (de type documents nécessaires pour tel ou tel titre) ou plus particulières (état d'avancement d'un dossier), le service procédera à l'envoi de listes de pièces.

Pupilles de la nation, orphelins de guerre et du devoir

L'Association nationale des pupilles de la nation, des orphelins de guerre et du devoir recherche les pupilles de la nation afin de les informer de leurs droits et les accompagner dans leurs démarches.

Le décret du 27 juillet 2005 concerne les enfants dont les parents ont été victimes « d'actes de barbarie » au cours de la guerre de 1939-1945. Ceux-ci peuvent, dans ce cadre, recevoir une indemnisation.

Si, dans votre entourage, vous connaissez des pupilles de la nation, informez-les car il est probable qu'ils n'ont pas eu connaissance de ce décret et ignorent leurs droits.

Pour tous renseignements

01 69 06 10 63 ou 01 60 15 55 80

Vie pratique

Halloween



Mardi
31 octobre,
à la nuit
tombée,
les petits
monstres
ont récolté
plusieurs kilos
de bonbons.



Vie pratique

Cérémonie du 11 novembre

Les anciens combattants avaient pris rendez-vous à Champmotteux pour un office religieux et une remise de gerbes suivis d'un verre de l'amitié à la mairie. Nous regrettons que ce moment de recueillement ne soit pas plus partagé.

Noël



Le 9 décembre, à la salle de Marolles-en-Beauce. Au programme : pièce de théâtre, goûter et visite du Père Noël équipé d'une hotte bien remplie pour la plus grande joie des élèves du regroupement scolaire.



Vie pratique

Noël

Le 16 décembre, les seniors n'étaient pas oubliés.

Le père Noël était passé par la ferme du Grand-Clos à Puiset-le-Marais pour préparer un coffret dégustation.

Comité d'animation

Soirée repas dansant

samedi 27 janvier 2007

Le programme des manifestations pour l'année 2007 sera prochainement construit.

Vous avez des idées, des sorties à proposer, envie de venir partager quelques instants de fêtes, venez rejoindre le comité de Champmotteux.

Recette

Voici la recette des cookies. À l'heure européenne, version anglaise ou française, vous avez le choix. Merci Sandra, pour ta recette et, comme tu le précisais, nous l'avons échappé belle. La recette du « Christmas pudding » sera pour une prochaine fois. Le pudding que l'on prépare un an à l'avance, que l'on garde dans le placard avant de le sortir et de le cuire à nouveau (pour bien tuer les bactéries...). Nous irons « progressivement » vers la cuisine anglaise – sans rancune !!!

Cookies english

Ingredients

2 1/4 cups all-purpose flour
1 teaspoon baking soda
1 cup salted butter
1 cup firmly packed light brown sugar
1/2 cup sugar
2 large eggs at room temperature
1 teaspoon vanilla extract
3/4 pound chocolate, cut into small chunks, or chips

Sift together the flour, baking soda and salt and set aside.

In a large bowl with an electric mixer on medium speed, beat the butter and sugar until the mixture becomes creamy. Beat in the eggs and vanilla. Add the flour mixture and continue mixing until well blended. Stir in the chocolate.

Pre-heat the oven to 350°F. Drop the cookies by rounded teaspoonfuls 2 inches apart onto an ungreased baking sheet. Bake for 10 to 12 minutes or until lightly browned. They should look slightly underdone when removed from the oven. Let them sit in the pan for a minute before removing them to cool.

Store in an airtight container.

Recette

Cookies french

Ingédients

420 à 450 g de farine
1 cuillère à café de bicarbonate de sodium
200 g de beurre demi-sel ou 150 g de beurre demi-sel
4 cuillères à soupe de beurre de cacahuète
230 g de sucre « vergeoise » brun
118 g de sucre en poudre
2 gros œufs (température ambiante)
2 paquets de sucre vanillé
Environ 200 à 300 g de chocolat coupé en morceaux ou en pépites.

Mélangez la farine, le bicarbonate de sodium puis réservez.

Utilisez un mixer à vitesse moyenne, battez le beurre et le sucre dans un grand bol afin d'obtenir un mélange crémeux.

Ajoutez les œufs et le sucre vanillé en mélangeant le tout. Ajoutez le mélange farine que vous aviez réservé et mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez le chocolat.

Préchauffez le four à 180 °C. Sur une plaque non graissée, versez le mélange petit à petit en laissant un espace de 5 centimètres entre chaque noisette de la préparation.

Faites cuire 10 à 12 minutes (jusqu'à ce que les cookies soient légèrement dorés).

Ils doivent avoir l'air de ne pas être complètement cuits quand vous les sortez du four. Laissez-les reposer pendant une minute avant de les retirer du four, puis laissez-les refroidir.

A conserver dans une boîte hermétique.