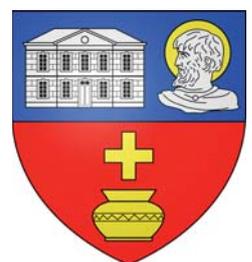


L'Épi Clair

de BORDEAUX-SAINT-CLAIR



Bulletin annuel municipal
de la commune de Bordeaux-Saint-Clair



Décembre 2022 - n°33

Chères bordelaises, chers bordelais,
chers amis,

L'année dernière à la même époque, j'en appelais à la responsabilité de tous pour lutter contre le virus du Covid 19.

Cette année, j'en appelle à la responsabilité de tous dans notre comportement quotidien face à nos dépenses énergétiques.

Il en va de la responsabilité de chacun pour veiller à la bonne utilisation de l'éclairage et du chauffage.

Il en est de même au niveau communal, dans nos bâtiments publics, administratifs, associatifs, nos écoles...

Nous avons déjà entamé la modernisation et le rajeunissement de notre parc électrique par l'emploi de leds.

Nous tenons toutefois à maintenir l'éclairage public, synonyme de sécurité et de tranquillité pour nos concitoyens.

Malgré la crise mondiale qui nous touche, nous allons continuer à aller de l'avant et continuer à mener à bien les projets que nous nous sommes fixés.

J'en profite pour remercier l'ensemble de mon équipe municipale avec laquelle je travaille en toute sérénité et complaisance.

Plus généralement, je vous souhaite une année 2023 propice à une bonne santé physique et morale ; qu'elle apporte à toutes et à tous joie et bonheur.

Le Maire,
J.P. BONNEVILLE



SOMMAIRE

- Comptes-rendus des réunions du Conseil Municipal p. 3 à 6
- Travaux p. 7 - 8
- Défense incendie p. 9
- Décorations p. 9
- Recueillement au cimetière p. 9
- Club omnisports Bordelais - Bordelaise P. 10 - 11
- Anciens combattants p. 12
- Repas des Anciens p. 12
- Nos écoles p. 13
- État civil p. 13
- Informations diverses p. 14
- Au club des Fauvettes p. 15
- Menus de fête p. 16 à 18
- Paroisse Saint-Jacques des Valleuses p. 19



Responsable de Communication :
Jean-Pierre Bonneville, MAIRE.

Ce bulletin a été tiré à 350 exemplaires pour être distribué gratuitement, à raison d'un exemplaire par foyer, aux habitants de la commune.

Le Conseil Municipal, légalement convoqué s'est réuni à la Mairie le Mercredi 16 mars 2022 à 20 H 30 sous la présidence de Monsieur Jean-Pierre BONNEVILLE, Maire.

Étaient présents :

- ▶ Monsieur Jean-Pierre BONNEVILLE, Maire ;
- ▶ Messieurs Jean-Pierre LEMOINE et Rémi MARESCQ, adjoints au Maire ;
- ▶ Messieurs Philippe BASILLE, Patrick CHÉDRU, Patrick DUBOC, Fabrice GRENET, Pierre LAMBERT, Daniel LEPREVOST, Fabrice LETOURNEUR ;
- ▶ Mesdames Ophélie BONNEVILLE, Nathalie LEPLEY, Nadine MACAIRE Laurence TRANCHARD.

Absente excusée :

- ▶ Madame Sandrine CHICOT qui avait donné procuration à Monsieur Philippe BASILLE.
- ▶ Monsieur Patrick CHÉDRU a été nommé secrétaire de séance.

Avant de commencer la séance, Monsieur le Maire donne lecture de plusieurs courriers de remerciements suite à la distribution des bons d'achat ainsi qu'un courrier de la Société Protectrice des Animaux pour la subvention qu'il lui a été versée.

COMPTE ADMINISTRATIF 2021

Le document est lu article par article sous la présidence de Monsieur Jean-Pierre LEMOINE, doyen d'âge de l'assemblée et adopté à l'unanimité.

Section de fonctionnement :

RECETTES	418 540,78 €
DÉPENSES	332 916,84 €
RÉSULTAT DE L'EXERCICE	85 623,94 €
EXCÉDENT ANTÉRIEUR	296 676,03 €
EXCÉDENT GLOBAL DE CLÔTURE DE	382 299,97 €

Section d'investissement :

RECETTES	130 675,37 €
DÉPENSES	222 047,70 €
RÉSULTAT DE L'EXERCICE	- 91 372,33 €
EXCÉDENT ANTÉRIEUR	179 388,13 €
EXCÉDENT GLOBAL DE CLÔTURE DE	88 015,80 €

Le résultat d'ensemble fait apparaître un excédent global de 470 315,77 €.

Le compte administratif 2021 est adopté à l'unanimité.

ÉLECTIONS PRÉSIDENTIELLES DES 10 ET 24 AVRIL 2022 : FORMATION DU BUREAU DE VOTE

8 H à 10 H : J.P. BONNEVILLE – L. TRANCHARD
D. LEPRÉVOST

10 H à 12 H : R. MARESCQ – Ph. BASILLE
P. LAMBERT

12 H à 14 H : S. CHICOT – N. MACAIRE – F. GRENET

14 H à 16 H : J.P. LEMOINE – P. CHÉDRU
F. LETOURNEUR

16 H à 19 H (+ dépouillement) : P. DUBOC
O. BONNEVILLE – N. LEPLEY

ÉLECTIONS LÉGISLATIVES DES 12 ET 19 JUIN 2022 : FORMATION DU BUREAU DE VOTE

8 H à 10 H : J.P. BONNEVILLE – L. TRANCHARD
D. LEPRÉVOST

10 H à 12 H : R. MARESCQ – Ph. BASILLE
P. LAMBERT

12 H à 14 H : S. CHICOT – N. MACAIRE
J.P. BONNEVILLE

14 H à 16 H : J.P. LEMOINE – P. CHÉDRU
F. LETOURNEUR

16 H à 19 H (+ dépouillement) : P. DUBOC
O. BONNEVILLE – N. LEPLEY

QUESTIONS DIVERSES

Monsieur MARESCQ présente, en vidéo-projection le site INTERNET de la Commune dont il avait la charge de la création. Voici le lien : bordeauxstclair.net

Dans le cadre de la vidéo-protection, le Conseil Municipal donne son accord pour continuer les démarches relatives à l'installation de caméras sur la Commune. Des devis seront demandés auprès d'organismes agréés.

Monsieur le Maire informe le Conseil Municipal sur la nécessité de signer une convention, renouvelable annuellement, avec l'entreprise DESTRUCT GUÉPES sise à Doudeville. Cette dernière interviendra sur le territoire de la Commune pour les destructions de nids de guêpes, frelons, frelons asiatiques et bourdons.

La Commune prendra en charge la totalité des frais relatifs à la destruction des nids.

Après en avoir délibéré, le Conseil Municipal autorise Monsieur le Maire à signer la convention avec la dite entreprise.

Transport scolaire : suite à la réunion relative aux nouvelles mesures dans les transports scolaires avec le transporteur Kéolis, les élus et les membres de la Communauté Urbaine, il a été décidé de ne pas appliquer ces mesures sur notre Commune.

Pour la deuxième année consécutive, l'opération « Nettoyons la nature » aura lieu le Samedi 09 avril prochain.

La Société Musicale des Loges donnera son concert de Printemps le Vendredi 20 mai 2022 à la Salle Polyvalente.

La séance est levée à 22 H.



Le Conseil Municipal, légalement convoqué, s'est réuni à la Mairie le Mercredi 13 avril 2022 à 20 H 30 sous la présidence de Monsieur Jean-Pierre BONNEVILLE, Maire.

Étaient présents :

- ▶ Monsieur Jean-Pierre BONNEVILLE, Maire ;
- ▶ Messieurs Jean-Pierre LEMOINE et Rémi MARESCQ, adjoints au Maire ;
- ▶ Messieurs Philippe BASILLE, Patrick CHÉDRU, Fabrice GRENET, Pierre LAMBERT, Daniel LEPRÉVOST, Fabrice LETOURNEUR ;
- ▶ Mesdames Ophélie BONNEVILLE, Sandrine CHICOT, Nathalie LEPLEY, Nadine MACAIRE, Laurence TRANCHARD, conseillers municipaux.

Absent excusé : Monsieur Patrick DUBOC qui avait donné procuration à Monsieur Jean-Pierre LEMOINE.

Madame Nadine MACAIRE a été nommée secrétaire de séance.

BUDGET PRIMITIF 2022

Les propositions de Monsieur le Maire et de la Commission des Finances qui s'était réunie le Lundi 11 avril 2022 à 19 H 00 sont votées à l'unanimité.

- Section de fonctionnement :

Recettes réelles	395 210 €
Excédent reporté	300 784 €

TOTAL DES RECETTES	695 994 €
---------------------------	------------------

Dépenses réelles	513 431 €
Transfert vers l'investissement	182 563 €

TOTAL DES DÉPENSES	695 994 €
---------------------------	------------------

- Section d'investissement :

Recettes d'investissement	172 225 €
---------------------------	-----------

Virement du fonctionnement	182 563 €
Transfert d'équilibre	81 515 €

TOTAL RECETTES	436 303 €
-----------------------	------------------

TOTAL DÉPENSES	436 303 €
-----------------------	------------------

FISCALITE COMMUNALE

Le Conseil Municipal décide de ne pas augmenter le taux des deux taxes, à savoir :

- taxe foncière (bâti)	38.45 % (13,09 % + 25,36 %*)
------------------------	------------------------------

* 25,36 % étant la part transférée du Département à la Commune.

- taxe foncière (non bâti)	26.15 %
----------------------------	---------

QUESTIONS DIVERSES

ACTION UKRAINE : SOUTIEN AUX VICTIMES DU CONFLIT.

Monsieur le Maire expose au Conseil Municipal que la solidarité avec l'Ukraine s'organise dans notre pays face au conflit dont le pays est victime.

Dans ce contexte, la Commune de BORDEAUX-SAINT-CLAIR propose d'allouer une subvention exceptionnelle en soutien à la population ukrainienne à hauteur de 500 € au Faceco (Fonds d'Action Extérieure des Collectivités Territoriales).

Après en avoir délibéré, le Conseil Municipal accepte le versement de cette subvention.

DEMANDE D'ADHÉSION AU SDE DE TROIS COMMUNES : GRUCHET LE VALASSE, EU ET ARQUES LA BATAILLE.

Les Communes de GRUCHET LE VALASSE, EU et ARQUES LA BATAILLE ont demandé leur adhésion au SDE 76.

Suite à sa délibération en date du 24 février 2022, le SDE accepte l'adhésion de ces trois communes.

Après en avoir délibéré et à l'unanimité, le Conseil Municipal de la Commune de Bordeaux-Saint-Clair, adhérente au SDE, accepte cette opération.

La séance est levée à 21 H 30.



Le Conseil Municipal, légalement convoqué, s'est réuni à la Mairie le Mercredi 22 juin 2022 à 20 H 30 sous la présidence de Monsieur Jean-Pierre BONNEVILLE, Maire.

Étaient présents :

- ▶ Monsieur Jean-Pierre BONNEVILLE, Maire ;
- ▶ Messieurs Jean-Pierre LEMOINE et Rémi MARESCQ, adjoints au Maire ;

► Messieurs Philippe BASILLE, Patrick CHÉDRU, Patrick DUBOC, Fabrice GRENET, Pierre LAMBERT, Daniel LEPRÉVOST, Fabrice LETOURNEUR ;

► Mesdames Ophélie BONNEVILLE, Nathalie LEPLEY, Nadine MACAIRE, Laurence TRANCHARD conseillers municipaux.

Absente excusée :

► Madame Sandrine CHICOT qui avait donné procuration à Monsieur Jean-Pierre BONNEVILLE.

Madame Nathalie LEPLEY a été nommée secrétaire de séance.

ORGANISATION DE LA FÊTE NATIONALE

Comme les années précédentes, l'organisation de la fête nationale est prévue selon le programme suivant :

10 H 35 : Rassemblement devant la Mairie puis manifestation patriotique ;

10 H 50 : Retour en défilé vers la Salle polyvalente ; Remise de la Médaille d'Honneur Régionale, Départementale et Communale

Échelon « Argent » à deux récipiendaires : Monsieur Patrick LALLEMAND et

Madame Marie-Pierre DELAHAIS pour leurs 25 années de présence au sein du Conseil Municipal.

À noter que cette cérémonie sera honorée par la présence de Madame Florance DURANDE, Conseillère Départementale.

11 H 00 : Concert par la Société Musicale des Loges. Dégustation de la Brioche Républicaine et du Vin de l'Amitié et de la Fraternité.

Distribution de friandises à tous les enfants présents ;

15 H 00 : Concours de pétanque (près de la Salle Polyvalente) ; Concours de dominos (Foyer des Aînés) ; Animations diverses.

QUESTIONS DIVERSES

« Et si on donnait un nom à notre école » ... la question est posée.

La cloche qui a rythmé les récréations pendant de nombreuses années et qui avait été retirée de l'enceinte de la cours d'école dans les années 1960, nous a été restituée par la fille de Mr René RAULIN, instituteur de l'époque.

À noter, les prochaines manifestations :

Vendredi 24 juin 2022 à 18 H 00 : Tournoi de pétanque qui opposera Enseignants/parents d'élèves contre le Conseil Municipal.

Vendredi 01 juillet 2022 à 18 H 30 : Cérémonie organisée dans la cour d'école de Bénouville, pour le départ à la retraite de Madame Lydie ALVAREZ, institutrice.

Des devis ont été demandés pour les travaux de rénovation de la Salle d'Honneur de la Mairie.

Vidéo-protection : un devis a été demandé pour la réalisation d'une étude par la Société AMBRE sise à Rouen.

Un courrier sera adressé au propriétaire de la parcelle cadastrée section ZB n° 36 afin qu'il procède au débroussaillage de celle-ci et au retrait d'un arbre tombé au sol.

Monsieur le Maire informe le Conseil Municipal que le véhicule utilitaire a été acheté chez VIARD UTILITAIRES,



Défilé du 14 juillet

société sise à Gonfreville l'Orcher. Il s'agit d'une Renault Kangoo.

La séance est levée à 21 H 30.



Le Conseil Municipal, légalement convoqué, s'est réuni à la Mairie le Mercredi 28 septembre 2022 à 20 H 30, sous la présidence de Monsieur Jean-Pierre BONNEVILLE, Maire.

Étaient présents :

- ▶ Monsieur Jean-Pierre BONNEVILLE, Maire ;
- ▶ Messieurs Jean-Pierre LEMOINE et Rémi MARESCQ, adjoints au Maire ;
- ▶ Messieurs Philippe BASILLE, Patrick CHÉDRU, Patrick DUBOC, Fabrice GRENET, Pierre LAMBERT, Daniel LEPRÉVOST, Fabrice LETOURNEUR ;
- ▶ Mesdames Ophélie BONNEVILLE, Sandrine CHICOT, Nathalie LEPLEY, Nadine MACAIRE, Laurence TRANCHARD, conseillers municipaux.

Madame Ophélie BONNEVILLE a été nommée secrétaire de séance.

Avant de commencer la séance, Monsieur le Maire donne lecture d'une lettre de remerciements de deux récipiendaires, Madame Marie-Pierre DELAHAIS et Monsieur Patrick LALLEMAND suite à leur décoration lors de la manifestation du 14 juillet, ainsi que, d'un courrier de Madame Lydie ALVAREZ suite à la manifestation organisée à l'occasion de son départ à la retraite.

BILAN DES TRAVAUX À VENIR

Monsieur le Maire présente les devis qui ont été établis par les différents corps de métiers dans le cadre des travaux de réfection de la salle d'honneur de la Mairie.

Il prévoit la programmation d'une réunion de chantier avec les artisans au mois d'octobre pour lancer les travaux.

Monsieur le Maire informe d'autre part :

- que le trottoir en bordure de la RD 940 devant la Mairie sera prochainement revêtu d'un bitume par l'Entreprise La Bordelaise de Travaux ;

- que les trois réserves incendie (sur la route de Saint-Clair, la route de Criqueotot-l'Esneval et la rue de la Hêtraie) seront posées en fin d'année, par l'entreprise « La Bordelaise de Travaux. En ce qui concerne ces travaux, les subventions du Département et de l'État ont été accordées. Nous attendons les devis réactualisés pour demander la subvention du Fonds de Concours.

Dans le cadre de la rénovation énergétique, des thermostats ont été installés sur chaque radiateur de l'école maternelle.

REPAS DES AÎNÉS/VOEUX DU MAIRE

Le repas des Aînés aura lieu le Dimanche 27 novembre 2022. La cérémonie des vœux du Maire se tiendra le Samedi 14 janvier 2023 à 18 H 30.

QUESTIONS DIVERSES

Un conte musical sera organisé le Vendredi 09 décembre à 18 H à la Salle Polyvalente suivi de la distribution, par les conseillers, des jouets de Noël aux enfants des Écoles.

L'Amicale des Écoles organisera un loto de Noël le Dimanche 04 décembre 2022.

À la salle polyvalente, l'attestation de vérification de l'accessibilité aux personnes handicapées nous a été remise par Madame Hélène ROUSSELIÈRE, architecte à Le Mesnil-Esnard puis envoyée à la Direction Départementale des Territoires et de la Mer (DDTM).

La séance est levée à 21 H 45.



Concert du 14 juillet



Toilettes publiques



Pose de la fibre optique



Enfouissement des réseaux - Quartier Romain



Création de massifs - Route du Calvaire

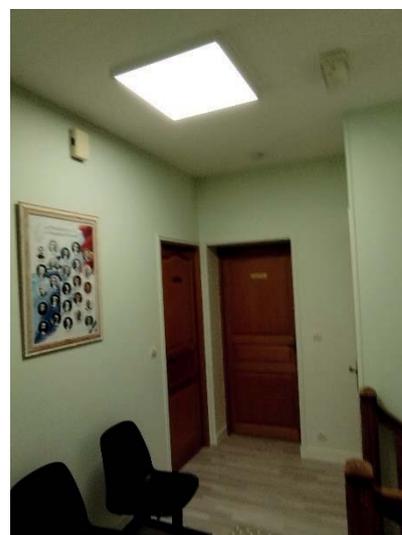




Revêtement route de la Biquetterie



Réhabilitation de la salle d'honneur de la Mairie et passage en leds de l'ensemble



Deux nouvelles réserves ont été installés route de Saint Clair



DÉCORATIONS

Mme Marie-Pierre Delahais et Mr Patrick Lallemand ont eu l'honneur de recevoir la médaille régionale départementale et communale échelon ARGENT pour leurs 25 années passées au service de notre commune.



RECUEILLEMENT AU CIMETIÈRE





L'année 2022 étant terminée, je vais vous en dresser le bilan et vous exposer les prévisions pour 2023.

L'année écoulée a pu se dérouler à peu près normalement, la pandémie du Covid étant moins présente. Cela nous a donné plus de liberté pour nos activités.

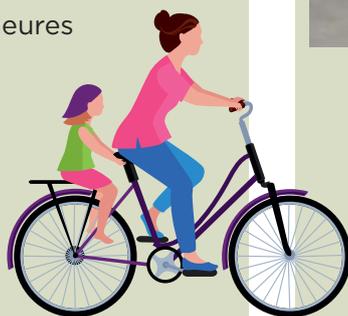
Le nombre de nos adhérents est reparti à la hausse avec 56 membres. Toutes nos activités ont pu se faire normalement.

Pour rappel :

- ▶ la danse en ligne un mardi sur deux à 18 heures.
- ▶ le tennis de table tous les mardis à 20 h 30.



- ▶ le cyclo le dimanche matin à 9 heures suivant la météo.



- ▶ la marche le lundi à 14 heures en fonction de la météo également.



- ▶ la gymnastique qui a repris en septembre dernier le mercredi à 18 h 30.



- ▶ la pétanque reprendra au printemps.



► la gymnastique qui a repris en septembre dernier le mercredi à 18 h 30.

► la pétanque reprendra au printemps.

NOS MANIFESTATIONS EXTRA-SPORTIVES :

► **en mars**, la soirée « Fruits de mer » a été organisée, réunissant 40 personnes.

► **en août**, les boulistes se sont réunis autour d'une barbecue.



► **en octobre**, une soirée bavaroise, animée avec brio par la Société Musicale des Loges, a rassemblé 75 personnes.



► **en décembre** à l'occasion du traditionnel **Téléthon**, le repas servi aux marcheurs a réuni 120 personnes pour un bénéfice de 1940 €.

La vente de 85 galettes au beurre, en collaboration avec l'épicerie le Saint-Clair, pour une recette de 290 €.

Une tombola a également organisée dont le montant s'élève à 150 €. Le tirage des lots aura lieu le vendredi 03 février prochain.

Je remercie toutes les personnes qui ont contribué à la réussite de cette manifestation.

Pour l'année 2023, une soirée «galette des rois » , réservée aux adhérents du Club, aura lieu le Samedi 21 janvier ; le 25 mars, une soirée « Fruits de mer » ouverte à tous sera organisée.

Le Club Omnisports vous souhaite une excellente année 2023 pour vous et vos proches.

Le Président,
J.P. LEMOINE





11 Novembre 2022

Association des Anciens Combattants de la Commune de Bordeaux-Saint-Clair

Anciens Combattants de Bordeaux Saint Clair et leurs Sympathisants, je suis content de vous accueillir après la Cérémonie toujours émouvante à notre Monument aux morts et surtout après une interruption de 2 ans due au Covid , bien que grâce à Mr le maire et à ses adjoints nos « Morts pour la France. » ont toujours été honorés discrètement ; merci aussi à notre secrétaire Mme Nasarré, toujours dévouée, de s'être occupée entre autre des fleurs.

Si vous le voulez bien levons-nous pour rendre hommage par une minute de silence à celles et ceux qui nous ont quittés pendant ces deux ans :

- Mme DUBOC
- Mme LAMBERT
- Mme DUBOCAGE
- Mme LIVET
- Mme GALLAIS
- Mr Michel DELAHAIS

Qu'ils reposent tous en paix !!! Et restent présents dans nos mémoires et dans nos coeurs.

Aujourd'hui, il nous faut remarquer, ce qu'est pour nos Anciens Combattants et Sympathisant le devoir de mémoire. Ils ont sous couvert de leur Maire, Monsieur Jean Pierre Bonneville parfaitement entretenus, rénovés et transmis ce qu'ils ont reçu de leurs aînés : Monument, Exvoto, Tombes et Drapeau ; et organisé les cérémonies d'usage toujours empreinte de dignité !! et ce même si l'âge ou la maladie ont empêché les Anciens d'être présents.

Bordeaux Saint Clair est un exemple, qui doit être cité, et récompensé en la personne de votre Maire , qui est bien sur, le moteur de tout cela , c'est pour cette raison et sous couvert de L'Union National des Combattants (UNC) proposition a été faite et acceptée de l'attribution au niveau national a titre exceptionnel de notre médaille d'argent gravée à son nom. Administrateur Délégué Haute Normandie, pouvoir m'a été donné de la lui remettre.

Merci Monsieur Bonneville et merci à votre Conseil.

Philippe LIVET
Président

REPAS DES ANCIENS

Dimanche 27 Novembre avait lieu le traditionnel repas des anciens.

Ce sont environ 80 convives qui se sont retrouvés autour d'un repas convivial offert par la municipalité.

Celui-ci était servi par les conseillères et les conseillers municipaux. Les doyens de cette assemblée étaient Mme FERRAND et Mr Gallais.



Ce repas était préparé la charcuterie DUPARC des LOGES et l'épicerie LERICHE de Bordeaux-Saint-Clair . Cette journée s'est terminée dans la convivialité et la bonne humeur.





Départ en retraite de **Mme Alvarez**

Noel de l'école de Bordeaux-Saint Clair

Avec la chorales des Amarress sous la houlette de Alain François LEMARCHAND qui a lu des contes de Noel . Animation qui s'est terminée par l'arrivée du Père NOEL avec la distribution des jouets .



ÉTAT CIVIL 2022

NAISSANCES

- 🎁 Lou-Anne LEGIGAN
née le 26 août 2022 à Montivilliers
- 🎁 Hela LEMONNIER
née le 02 avril 2022 à Fécamp
- 🎁 Apolline LOYSEL
née le 28 avril 2022 à Montivilliers
- 🎁 Jim THYBAUD né le 14 septembre 2022
à Paris 16ème arrondissement

MARIAGES

- 👤 Nicolas BUQUET et Laëtitia VINCENT
mariés le 03 septembre 2022...
 - 👤 Fabien COLIN et Sarah LENORMAND
mariés le 03 septembre 2022...
 - 👤 Cyril MALLET et Mélanie BONNEVILLE
mariés le 26 mars 2022...
 - 👤 Yann LEMONNIER et Lucie MARC
mariés le 22 octobre 2022...
 - 👤 Boris LEPRÉVOST et Amélie LEMARCHAND
mariés le 30 juillet 2022...
- ...à Bordeaux-Saint-Clair.
- 👤 Thibaud LEFEBVRE et Julie COTTARD
mariés le 17 septembre 2022 aux Loges.
 - 👤 David JOBARD et Émilie PROFFIT
mariés le 19 juillet 2022 à Fongueusemare.

DÉCÈS

- † Monsieur Jacques CHAMPION
décédé le 23 décembre 2022
à Bordeaux-Saint-Clair.
- † Monsieur Michel DELAHAIS
décédé le 09 avril 2022
à Bordeaux-Saint-Clair
- † Madame Paulette DUBOC
décédée le 27 mars 2022 à Fécamp.
- † Madame Odile GALLAIS
décédée le 23 mai 2022 à Montivilliers.
- † Madame Mauricette RAS
décédée le 29 août 2022 à Montivilliers.



RAPPEL DE MONSIEUR LE MAIRE

Pour faire suite à plusieurs plaintes, Monsieur le Maire tient à faire quelques rappels :

1) Les propriétaires d'animaux et ceux qui en ont la garde sont tenus de prendre, de jour comme de nuit, toutes mesures propres à éviter une gêne pour le voisinage, y compris par l'usage de tout dispositif dissuadant les animaux de faire du bruit de manière répétée et intempestive.

Les bruits émis par ces animaux ne devront être gênants ni par leur durée, leur répétition ou leur intensité.

2) Rappel des horaires d'utilisation des engins de jardinage bruyants à moteur électrique ou thermique, tels que tondeuses, tronçonneuses, débroussailleuses, taille-haies, etc...

Ceci afin de ne pas créer de nuisances sonores et de préserver la tranquillité du voisinage :

Les jours ouvrables : 8 H 30 à 12 H 00
 et de 14 H 00 à 20 H 00

Les samedis : 09 H 00 à 12 H 00
 et de 14 H 30 à 19 H 00

Les dimanches et jours fériés : 10 H 00 à 12 H 00

3) Dans l'intérêt de la circulation, de la conservation du domaine routier et de la bonne distribution électrique et téléphonique, les arbres et les branches qui surplombent les voies communales doivent être élagués à l'aplomb de la limite de propriété, et les haies conduites de manière que leur développement ne fasse pas saillie du côté où passe le public.

Le non-respect de cette contrainte entraînerait l'exécution forcée des travaux d'élagage dont les frais seraient à la charge du propriétaire.

4) RESPECT DES SERVITUDES D'UTILITÉ PUBLIQUE

Elles couvrent des équipements tels que des conduites de gaz, des canalisations de distribution d'eau ou d'assainissement, les réserves/bornes incendie, des câbles EDF, Télécom etc....

Les particuliers ont pour obligation de laisser libre circulation aux services concernés lors des interventions et de ne pas stationner aux abords de ces infrastructures.

**TOUTE INFRACTION
A L'UNE DE CES OBLIGATIONS
SERA PASSIBLE D'ÊTRE SANCTIONNÉE
PAR UNE CONTRAVENTION.**

HORAIRES D'OUVERTURE DE LA DECHETTERIE

Route de Turretot
76280 CRIQUETOT-L'ESNEVAL
Tél. : 02.35.22.25.25

LUNDI MERCREDI JEUDI VENDREDI SAMEDI
de 09 H 20 à 18 h 00

DIMANCHE
de 08 H 30 à 12 H 30

FERMÉ LE MARDI ET JOURS FÉRIÉS

Chers Amis,

L'année 2022 terminée, je vous présente dont le bilan de notre Association qui compte 48 adhérents.

Nos adhérents étaient heureux de se retrouver le 08 septembre dernier autour de nos jeux de société (tarot, manille, etc.) suivi d'un goûter car pour beaucoup d'entre nous, notre rassemblement du jeudi permet de se rencontrer.

Nous avons à déplorer pour l'année qui se termine les décès de Madame Paulette DUBOC, Madame Odile GALLAIS et Monsieur Michel DELAHAIS qui étaient assidus lors de nos rencontres. Je présente mes sincères amitiés à leur famille.

Le 30 novembre 2022, sous sommes allés à Neufchâtel en Bray pour en déjeuner-spectacle : « Celtes de tous pays avec chants marins ».

Pour l'année à venir, voici le programme :

- ▶ **15 décembre 2022** : goûter de Noël
- ▶ **12 janvier 2023** : galette des Rois
- ▶ **19 mars 2023** : repas de printemps
- ▶ **29 juin 2023** : goûter de fermeture
- ▶ **07 septembre 2023** : ouverture du foyer.
- ▶ une **journée touristique** au printemps (la date reste à définir).

Nous tenons à vous remercier pour l'accueil que vous nous avez réservé pour la présentation de notre calendrier.

Le Club des Fauvettes vous présente tous ses vœux pour l'année 2023.

La Présidente,
M.C. BONNEVILLE





Comme l'année passée, la chorale des Amarres a proposé, en l'église de Bordeaux-Saint-Clair, son traditionnel concert de Noël.

Plusieurs élèves de l'école de musique d'Yport nous ont également enchanté par leur prestation (Coline au piano, Agathe à la guitare et Cyprien à l'orgue).

Enfin, on a pu assister à une petite pièce de théâtre mêlant décontraction et bonne humeur.

Tout cela, sous la houlette d'Alain-François LEMARCHAND





MAGRET DE CANARD FARCI

Pour 4 personnes - Préparation : -
Cuisson : 50 mn

- 3 magrets partiellement dégraissés
- 6 pommes
- 200 g de porc maigre haché
- 200 g d'escalope de dinde hachée
- 100 g de foie gras
- 80 g de pommes coupées en petits dés
- 20 g de raisins secs macérés à l'Armagnac
- 3 cl d'Armagnac
- 1 verre d'eau
- Beurre
- Sel, poivre

- Mélangez le porc maigre haché, l'escalope de dinde, le foie gras, les dés de pommes et les raisins pour constituer une farce.
- Percez les magrets aux extrémités afin de faire une poche.
- Farcissez les magrets, recousez-les puis disposez-les peau vers le haut dans un plat à gratin légèrement beurré.
- Enfouissez à four chaud (200°C) et laissez dorer 20 mn. Ajoutez les pommes épluchées, 1 verre d'eau, 3 cl d'Armagnac. Salez légèrement les magrets.
- Laissez cuire 30 mn à 180°C.
- Servez chaud accompagné d'un gratin de pommes de terre.



Terrine de cabillaud et noix de saint-jacques

👤 4 🕒 30 MN 🍳 20 MN ❄️ 12 H

■ 9 grandes tranches de saumon fumé de saint-jacques ■ 1 échalote ■ 16 brins de ciboulette ■ 8 noix d'estragon ■ 200 g de fromage frais ■ 20 cl de lait ■ 1 l de bouillon de légumes ■ 4 feuilles de gélatine ■ sel ■ poivre.

Commencez la recette la veille. Dans une casserole avec le bouillon, cuisez les pavés de cabillaud 20 mn à feu moyen. Pendant ce temps, rincez et séchez les noix de saint-jacques. Placez-les dans une casserole avec le lait, portez à ébullition et laissez frémir 5 mn.

Ramollissez la gélatine dans de l'eau froide puis essorez-la. Pelez et ciselez l'échalote. Égouttez le cabillaud. Réunissez le tout et mixez. Ajoutez le fromage et mixez de nouveau.

Rincez, séchez et ciselez la moitié de la ciboulette. Coupez 1 tranche de saumon en dés. Égouttez les noix de saint-jacques et détaillez-les en morceaux.

Versez le tout dans un saladier avec la préparation précédente puis amalgamez à la spatule. Salez légèrement et poivrez.

Foncez un moule à cake de film alimentaire et tapissez-le des tranches de saumon restantes. Versez la préparation dedans et rabattez les tranches de poisson dessus. Recouvrez du film et réservez toute la nuit au réfrigérateur.

Terminez la recette le jour même. Démoulez la terrine sur un plat de service. Nettoyez puis ciselez la ciboulette restante et l'estragon, puis décorez-en le tout.



Mousse de châtaignes au saumon fumé sur petites salades de mesclun

Pour 6 personnes • Préparation : 30 mn • Cuisson : 30 mn
 • 1 kg de châtaignes • 400 g de mesclun • 8 tranches fines de saumon fumé • 200 g de crème liquide • 6 brins d'aneth • Une vinaigrette • Quelques tranches de pain de campagne • Sel, poivre.

• Entaillez les châtaignes. • Faites-les blanchir 15 mn dans l'eau bouillante. • Égouttez et décortiquez-les. • Faites-les cuire à nouveau 15 mn dans l'eau bouillante salée, puis égouttez-les. • Réservez-en quelques-unes pour la décoration et passez les autres au moulin à légumes pour la décoration et purée. • Réservez 2 tranches de saumon et hachez finement les 6 autres. • Lavez et essorez la salade. • Battez la crème en chantilly, salez et poivrez. • Incorporez la purée de châ-

taignes au saumon haché, puis ajoutez délicatement la crème et la moitié des brins d'aneth finement ciselés. • Mettez au réfrigérateur au moins deux heures. • Dans chaque assiette de service, déposez un peu de salade et arrosez-la de vinaigrette. • Disposez-y quelques cuillerées de mousse de châtaignes au saumon fumé. • Décorez de lamelles de saumon fumé, de châtaignes entières et d'aneth. • Servez accompagné de tranches de pain de campagne.



Sucettes abricot-coco-chocolat

24 Pièces | 15 MIN Préparation | 5 MIN Cuisson | 1 HEURE Réfrigération

Ingrédients

80 g d'abricots secs + 3 pour la déco, 300 g de chocolat au lait, 50 g de noix de coco râpée + 2 cuillères à soupe pour la déco, 3 cuillères à soupe de lait concentré sucré, petites piques à brochettes.

Préparation

Découper les abricots en petits morceaux et mélanger avec la noix de coco et le lait. Réserver au frais pendant 1 heure. Former des boules avec les mains, piquer et réserver sur du papier de cuisson. Faire fondre le chocolat au bain marie, plonger les sucettes et remettre sur le papier de cuisson. Dès que le chocolat s'est un peu solidifié, les saupoudrer de noix de coco et les parsemer d'abricots. Réserver au frais jusqu'au service.

Régal de saint-jacques

6 pers. 20 mn 15 mn

• 12 noix de saint-jacques • 2 boudins blancs • 400 g de petites giroles • 4 tranches de pain d'épices • 15 cl de vin blanc sec • 15 cl de fond de volaille • 25 cl de crème liquide • 40 g de beurre • sel et poivre.

Retirez la peau des boudins, coupez-les en rondelles. Toastez le pain d'épices, mixez-le en chapelure grossière. Nettoyez les giroles, faites-les revenir 5 mn dans 15 g de beurre. Dans le beurre restant, saisissez les noix de saint-jacques, 1 mn sur chaque face. Salez, poivrez et réservez au chaud. Mettez le

boudin à revenir à la place, réservez. **Versez le vin blanc et le fond de volaille** à la place, en grattant les sucs de cuisson. Faites réduire 5 mn, versez la crème. Salez, poivrez et laissez épaissir. Ajoutez les saint-jacques, le boudin et les giroles. Prolongez la cuisson de 2 mn.

Répartissez dans de jolis contenants, saupoudrez dessus la chapelure de pain d'épices et servez sans attendre.

L'astuce éco

Cette savoureuse entrée peut très bien être préparée sans en pâtir avec des noix de pétoncle et des champignons de Paris.



Poularde rôtie aux fruits d'hiver

6 PERS. 20 MIN 2 H

1 poularde type « Volaille française » d'environ 2 kg
 • 200 g de mesclun • 100 g de pruneaux
 • 100 g de raisins blonds secs • 100 g d'abricots secs
 • 80 g d'amandes effilées grillées • 1 grosse grappe de raisin rouge • 2 pincées de safran • 1 c. à café de baies roses
 • 1 c. à soupe de curcuma • 1 bâton de cannelle
 • 2 gousses de cardamome • 15 cl d'huile d'olive
 • 25 cl d'eau • 5 c. à soupe de vinaigre doux
 • 6 c. à soupe d'huile de noisette
 • Sel, poivre du moulin

1. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
2. Mélanger les pruneaux, les abricots et les raisins secs.
3. Assaisonner la poularde à l'intérieur et y insérer le bâton de cannelle et les gousses de cardamome. Ajouter tous les grains

de raisin que vous pouvez.

4. Placer la poularde dans un plat à four. La badigeonner d'huile et la froter.
5. Placer le safran dans une petite tasse d'eau chaude pendant 5 minutes.
6. Piler les baies roses au mortier. Napper la poularde de safran et de baies roses, l'assaisonner.
7. Verser l'eau et enfourner 30 minutes. Retourner la poularde sur un côté, l'arroser et prolonger la cuisson de 30 minutes.
8. La tourner sur l'autre côté, l'arroser et poursuivre la cuisson 30 minutes.
9. Replacer la poularde dans sa position initiale, répartir tous les fruits séchés mélangés autour et poursuivre la cuisson pendant 20 à 30 minutes.
10. Préparer la salade: rincer le mesclun, couper les grains de raisin restant en deux. Les répartir dans des petits bols sur le mesclun et parsemer d'amandes effilées grillées.
11. Fouetter l'huile de noisette et le vinaigre, assaisonner. Répartir sur les petites salades.
12. Servir la poularde dans un plat de service sur un lit de fruits séchés et déguster avec les petites salades. ♦



