

Le légerotois

Bulletin Municipal Octobre 2008

Le Pressoir



La porte de
l'église de St léger

Réunions du conseil municipal

Séance du 28/05/08 :

➤ Une révision du Plan d'Occupation des Sols, doit être engagée, pour rendre constructible certaines zones. Cependant cette révision fait évoluer le « POS » vers un PLU (Plan Local d'Urbanisme). Un cabinet spécialisé nous aidera dans cette mission.

➤ Le permis de construire pour l'aménagement de la cantine est déposé. Les travaux ne pourront débuter qu'en 2009, car il faut faire des demandes de subventions.

➤ Salle des fêtes:

- La commission de sécurité est venue faire un contrôle de notre salle. Les conclusions sont mauvaises, il faut réaliser des travaux pour la mettre en conformité si nous voulons continuer à l'utiliser. La commission exige qu'un contrôle annuel soit effectué par un organisme compétent. : L'Apave. Celle ci est venue faire un contrôle le 30/05/08.
- Une mise aux normes électriques devra être faite au plus tôt (demande de devis).

▪ Modification du tarif de la salle:

- Commune: 150 € le week end
- Vin d'honneur commune: 80 €
- Hors commune: 200 €
- Vin d'honneur: 100 €

➤ L'employé communal sera Laurent Vavasseur, habitant à Courpépine. Aucun habitant de la commune ne s'étant fait connaître auprès de la mairie pour occuper ce poste.

➤ Le conseil a répondu positivement à la demande du gouvernement pour le service minimum en cas de grève des instituteurs.

➤ Demande de la reprise de l'activité tennis par le comité des fêtes.

Fin de la séance.

Réunions du conseil municipal

Séance du 27/06/08 :

➤ Elections des grands électeurs pour les sénateurs.

- Titulaire: Langevin Patrick
- Suppléants:
 - Magnier Nicole
 - Ply Claudette
 - Guitton Philippe

➤ Le drainage de la route de la trassinière aura lieu fin août, début septembre. Elle sera réalisée par la CCBE (Communauté de Commune), les tuyaux étant à la charge de la commune.

Fin de la séance.

➤ Séance du 14/10/08 :

➤ Salle des fêtes:

- Choix d'un artisan pour remettre en norme le réseau électrique, selon le rapport émis par l'Apave. L'entreprise EGE est retenue.
- Il reste une vérification du gaz à effectuer.
- 3 portes coupe feu ont déjà été installées.

➤ Le repas du CCAS de fin d'année aura bien lieu (préparation en cours).

➤ L'ADSL:

- Le conseil général nous propose une subvention de 300€ pour une installation individuelle par satellite.
- Cette solution ne nous satisfait pas. Nous continuons nos efforts pour avoir l'ADSL sans être obligé de financer une partie de l'installation.

➤ CLIP:

- La gestion est déficitaire cette année.

➤ Travaux à venir :

- La CCBE interviendra rue des tisserands pour faire l'évacuation des eaux pluviales de la route, à partir du 27 octobre (pendant les vacances scolaires).

➤ Le permis de construire de la cantine est obtenu, les travaux vont commencer en janvier 2009. Les subventions sont de 40% par le conseil général et 20% du sénat.

Fin de la séance

ÉCOLE :

En ce début d'année scolaire, nous sommes allés à la rencontre de nos chères têtes blondes et de leur institutrice Mme Elodie Lecoiffier :

Il y a 14 CM1 et 12 CM2 soit un total de 26 élèves dont les filles sont majoritaires (14) par rapport au garçons (12).

Les élèves disposent d'un dictionnaire et d'un ordinateur par personne.

Ils ont également accès à une bibliothèque bien fournie.

Les cours commencent à 8h45 le matin et se terminent à 16h10 l'après-midi.

Beaucoup d'élèves empruntent le car pour venir à l'école.

Il n'y a plus classe le samedi matin.

Des cours de soutien ont été mis en place pour les élèves en difficulté.

En moyenne, 23 enfants fréquentent la cantine, où les repas sont préparés par Odile PESTEL.

La garderie tenue par Nicole PETIT est ouverte le matin à partir de 7 heures et le soir jusqu'à 18h30, s'il y a besoin.

Les enfants et leur institutrice nous ont fait part de leur satisfaction à fréquenter notre école.

Dates des vacances scolaires 2008-2009 :

Toussaint : samedi 25 Octobre au jeudi 6 Novembre

Noël : samedi 20 Décembre au lundi 5 Janvier

Hiver : samedi 21 Février au lundi 9 Mars

Printemps : samedi 18 Avril au lundi 4 Mai

Été : jeudi 2 Juillet

Information aux familles du regroupement scolaire:

Il est proposé aux familles dont les enfants fréquentent le regroupement (maternelle, primaire) de mettre en place une activité « Créativité » 3 € par enfant par séance.

Horaires: le mercredi matin de 9h00 à 11h30 à la Garderie de l'école de Carsix

Intervenante: Melle Delphine Capel

Inscription le lundi précédent au Tel: 02.32.43.50.14

EMPLOYÉ COMMUNAL :

Nous espérons que les travaux (peintures, fleurissement, nettoyage du cimetière, etc....) réalisés depuis le printemps par l'employé communal Laurent VAVASSEUR vous ont donné satisfaction. Son contrat s'est terminé fin septembre, mais il interviendra cet hiver pour des travaux ponctuels, afin de préserver ce qui a été fait. Laurent est ravi de travailler sur notre commune, la diversité des tâches lui convient parfaitement.

Les associations ont la parole:

Le Tennis:

La dissolution est décidée, c'est le comité des fêtes qui doit prendre le relais. Il ne reste plus qu'à faire les démarches administratives.

Le Club de la bonne humeur:

Le dimanche 26 Octobre à 12h30 repas d'Automne du club.

Tarifs : 18 € adhérent et 25 € hors club.

Vente de calendrier 2009 au profit de l'association 4€ minimum.

La Gym volontaire:

Dernièrement l'association s'est dotée de nouveau matériel de sport, afin de satisfaire tout ses adhérents quelque soit l'âge et en toute sécurité.

Venez nous rejoindre pour partager un moment de détente et de bien être.

Toujours deux cours par semaine:

- Mardi de 19h15 à 20h15

- Jeudi de 9h30 à 10h30

Inscription auprès de Mme Panis pendant les cours jusqu'au 31 Octobre 2008.

Tarif annuel :

- Commune : 80 € - Couple : 73 €

- Hors commune : 84 € - Couple : 77 €

Dépêchez vous il est encore temps !...

Le Comité des Fêtes:

La prochaine manifestation est un repas sur le thème d'Halloween le samedi soir 8 Novembre.

Les membres du comité sont prêts à vous accueillir grimés et déguisés. Le nombre de place est limité à 80 personnes, dépêchez vous de réserver!

Une tombola au cours du repas sera organisée avec de nombreux lots.

L'équipe du comité remercie les Légérotis qui viennent aux diverses manifestations, c'est grâce à leur enthousiasme que nous proposons de nouvelles activités.

Nouveau : Location du chapiteau 20 € , Location de bancs + tables 10 €.

Infos diverses:

Les messes de St Léger de Rostes :

- Le samedi 1er Novembre messe de la Toussaint à Plasnes à 9h30
- Le dimanche 2 Novembre office pour les défunts à l'église Ste croix à 10h30
- Le dimanche 30 Novembre à l'église de St léger à 9h30
- Le dimanche 14 Décembre à l'église de St léger à 11h00
- Le mercredi 24 Décembre veillée de Noël à Plasnes à 18h00

CLIP de Plasnes (centre de loisirs)

57 enfants sont allés au CLIP cette année contre 83 l'année précédente.

Le CLIP est déficitaire, une participation financière est demandée à chaque commune, proportionnellement au nombre d'enfant.

Une réunion est prévue début décembre sur l'analyse des comptes.

Les familles qui désirent inscrire leur enfant au CLIP l'année prochaine doivent se faire connaître à la mairie. D'avance merci.

APE : (L'amicale des Parents d'élèves du SIVOS)

Election d'un nouveau bureau:

Présidente: Mme Mignot Bénédicte (habitante de Carsix)

Vice président: M Erault Mickaël (habitant de Fontaine la Soret)

Secrétaire: Mme Lafosse Leatitia (habitante de Fontaine la Soret)

Trésorière: Mme Hamon Sahra (habitante de Saint Léger de Rostes)

Les prochaines manifestations sont:

- Une vente de chocolats sur catalogue à partir du 24 Octobre
- Un loto : le dimanche 15 Février à Saint Léger de Rostes

N'hésitez pas à venir nombreux.

Les différentes manifestations:

Ça bouge à Saint léger:

➤ Sports:

➤ Foot, 2 rencontres ont eu lieu sur le terrain opposant une équipe de vétérans contre les jeunes de la commune et des environs. Le score fut sans appel pour les 2 matchs, victoire très large pour les jeunes même si le score était plus serré dans le dernier match. Mais, le plus important était le jeu et la convivialité.



➤ Marches: 3 parcours de 8km environ ont rassemblé entre 50 et 60 personnes à chaque sortie, suivi d'une restauration. Le rythme était adapté à tous les âges, même la poussette ne fut pas un obstacle.

➤ Les vieux volants:

➤ Le 17 août, une quarantaine de tracteurs de collection sont venus faire une halte d'une heure sur le terrain de football, un air d'autrefois flottait sur Saint Léger.

➤ La Foire à tout:

➤ Malgré la pluie du matin, la foire à tout s'est déroulée dans de bonne condition. Le concours d'épouvantail, a été apprécié (12 concurrents tous récompensés). Et le plus beau était celui de M. Lefebvre, qui remporta largement le concours. L'année prochaine la Foire à tout aura lieu le 6 Septembre 2009.



La recette du chef

Proposée par David Ricque

AMUSE BOUCHE :

Brochette de foie gras poêlé et raisin au miel et vinaigre de Xérès.

Ingrédients pour 10 personnes:

- 50 g de Foie gras de canard frais coupé en gros cube (pépites)
- 50 g de raisin blanc
- 20 g de miel
- 20 Cl de vinaigre de Xérès
- 20 Cl de jus de canard

La recette :

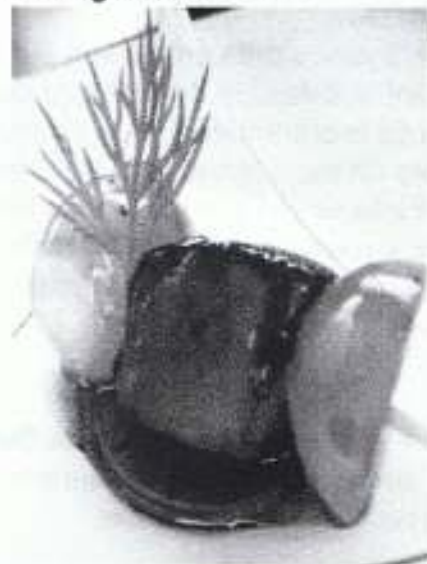
Tailler les raisins en deux

Faire chauffer le miel puis le caraméliser, déglacer avec le vinaigre de Xérès, faire légèrement réduire puis mouiller avec le jus de canard (ou fond brun) et réduire à nouveau, mettre de côté.

Cuire les pépites dans une poêle à feu moyen pendant 5 min environ sur les 6 faces.

Monter les brochettes en intercalant une pépite entre deux demis raisins.

Dresser en nappant de sauce.



TERRINE DE FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT

Ingrédients pour 10 personnes :

- Foie gras éveiné frais 500g mini
- Sel
- Poivre blanc
- 20 CL de Cognac

La recette:

Ouvrir le foie gras pour retirer la veine.

Assaisonner les deux côtés ajouter le cognac.

Laisser reposer au frais au moins 3 h

Mettre en terrine, bien presser.

Cuisson * jusqu'à 50°C à cœur en bain marie le four à 100 °C pendant 1h10

Refroidir lentement dans un récipient avec un filet d'eau.

Mettre une nuit au réfrigérateur.

Garder maxi une semaine.



Bon appétit