



## CONTE DE NOËL

Quand le Père Noël est venu à Champagne ans la nuit du 24 décembre 2001 avec son traîneau tiré par ses rennes, il ne savait pas ce qui l'attendait. En effet, en cette belle nuit de Noël, il avait décidé de faire à pied, sa tournée des maisons et des appartements de notre ville.

Pour cela, il avait chargé sa grande hotte de jouets et de cadeaux et avait demandé à ses rennes de passer le reprendre sur le toit de la Mairie au petit matin de Noël. Hélas, à la suite de circonstances non élucidées à ce jour, le pauvre Père Noël a attendu en vain le retour de ses rennes et de son chariot.

Et depuis ce triste jour, on aperçoit toujours le pauvre Père Noël lamentablement allongé sur le toit de la Mairie. Espérons que quelqu'un le délivrera rapidement de cette mauvaise posture avant sa prochaine tournée de la nuit du 24 décembre 2002 ... sinon ce sont les parents qui devront se déguiser avec son habit rouge.

Ce qui est à regretter, c'est que depuis quelque temps, les Champenois ne croient plus guère au Père Noël ...

**Christian DEPARIS**

Dernière nouvelle : Papa Noël a repris sa place et il passera donc à Noël !

### BREVES

Fermeture d'une boulangerie à Champagne sur Seine. Une entreprise est partie sur l'autre rive de la Seine, l'entreprise qui assurait la restauration scolaire également. Mais, l'ADSL va sauver économiquement la ville, dit le Maire début décembre !

Je soutiens l'action de **LA PASSERELLE DE CHAMPAGNE SUR SEINE.**

Je souhaite rejoindre l'association (cotisation : 10 €).

Je souhaite être contacté par un membre du Bureau de l'association.

Nom .....

Adresse : .....

Téléphone : .....

**A découper ou à recopier sur papier libre.**

## PERMANENCE DES GROUPES D'OPPOSITION

### Chaque Jeudi

de 18H30 à 19H30

à l'ancienne Mairie, Place des Célestins

### PLACE PAUL JAY : L'EXEMPLE DE CE QU'IL NE FAUT PAS FAIRE.

Prenez une commune qui ne vote son budget que fin mars et qui souhaite lancer un appel d'offre pour réaliser des travaux durant l'été et vous obtenez une première incompatibilité. Les délais sont tels que, à moins de tordre le cou aux procédures administratives, l'aménagement objet de l'appel d'offre public ne peut pas être livré pour septembre (date de rentrée des élèves dans les établissements scolaires). A Champagne, un Conseil a été provoqué en urgence le 1<sup>er</sup> juin pour cela. Voyez les conséquences par ailleurs [comptendu du dernier Conseil].

Prenez un bureau d'étude qui travaille dans l'urgence et vous obtiendrez des aménagements non concertés, qui peuvent se révéler dangereux. Un véhicule qui sort de la Place Paul Jay avec sa configuration actuelle n'a aucune visibilité sur les véhicules venant de l'école St Gilles. Ce sera encore pire lorsque les buissons auront pris de la vigueur. Qui sera responsable en cas d'accident ? Il suffisait simplement pour éviter ce non-sens en terme de sécurité routière de ne pas amener la nouvelle jardinière jusqu'au bord de la chaussée.

Prenez des aménagements réalisés à la va vite, sans réflexion, et vous vous retrouverez avec des candélabres au

milieu des voies de circulation ! Cela démontre tout le sérieux et toute la réflexion de ceux qui ont ordonné de faire de tels travaux.

Et encore, au vu de l'état de surface après travaux, on est en droit de s'interroger aussi sur la qualité de la structure sous chaussée. Combien de temps va-t-il s'écouler avant les premiers affaissements et les premiers nids de poules ?

**Christophe SAVARD**

### VIE PRATIQUE :

### RÉVEILLON AUX MARRONS

#### Bûche aux trois couleurs

##### Pâte rose :

24 biscuits de Reims roses, 2 cuillers à soupe de kirsch, 60 g de sucre en poudre, 2 jaunes d'œufs, 90 g de beurre, ½ verre d'eau.

Écraser les biscuits roses. Ajouter le sucre et lier la pâte avec les jaunes d'œufs, le kirsch et l'eau. Lorsque la pâte devient souple, ajouter le beurre légèrement chauffé. Maintenir au frais la pâte lorsqu'elle devient homogène.

##### Pâte au chocolat :

125 g de chocolat noir, 50 g de sucre glace, 100 g de beurre, 2 œufs et 2 cuillers à soupe de café.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Faire fondre le chocolat dans une casserole. Retirer du feu le chocolat mou, y ajouter les jaunes d'œufs et le sucre glace. Laisser refroidir. Incorporer le beurre ramolli mais non fondu. Lorsque la pâte obtenue devient légère, incorporer les blancs d'œufs battus en neige. Raffermer la pâte en la plaçant au réfrigérateur.

##### Pâte aux marrons :

250 g de purée de marrons, 250 g de crème de marrons, 75 g de beurre et 1 cuiller à café de poudre de vanille.

Mélanger la crème de marrons, la purée de marrons et le beurre.

Ensuite, dans un moule à cake de 25 à 30 cms, placer une feuille d'aluminium ménager, déposer une couche de pâte aux marrons, puis la pâte rose et terminer par celle au chocolat. Laisser reposer 12 heures au réfrigérateur. Avant de servir, démouler, modeler la pâte aux marrons et dessiner des stries simulant l'écorce de bois avec une fourchette. Saupoudrez de sucre glace et ajouter des décorations de Noël.

### Accompagnement digestif

Pour les amateurs de mets plus corsés, faire cuire des châtaignes fraîches. Enlever les peaux. Remettre les châtaignes dans une poêle chaude et les arroser de vin (rouge ou blanc). Laisser réchauffer deux minutes et servir aussitôt. Le vin chauffé se boit en dégustant les châtaignes. A consommer avec beaucoup de modération et ne pas prendre le volant ensuite.

Un détail sur la Place du marché. Nous voulions garder les jardinières qui étaient autour des lampadaires pour faire une protection car, depuis que nous les avons fait installer, plus aucun lampadaire n'avait été cassé. Notre équipe avait également prévu de mettre des bancs sous les arbres, devant le lycée. Seront-ils mis un jour ? Les toilettes devaient être placées entre la Poste et le lycée. Sont-elles si belles qu'elles devaient être mises en évidence là où elles ont été placées ?

**Dominique BESSEMOULIN**

LA PASSERELLE DE CHAMPAGNE SUR SEINE, est une publication de l'association Loi 1901 du même nom (Journal Officiel du 24.11.01) à caractère informatif s'adressant aux habitants de Champagne sur Seine. Elle est ouverte à toutes celles et ceux qui souhaitent s'exprimer en toute transparence à Champagne sur Seine. Le Comité de rédaction prie les personnes qui n'auraient pas reçu le journal de les excuser. La distribution se faisant par nos soins, nous ne prétendons pas pouvoir être exhaustifs. Toutefois, vous pouvez nous demander une copie des anciens numéros.

Contact : Christine WATY - LA PASSERELLE DE CHAMPAGNE SUR SEINE - 25 rue de Sens - 77430 Champagne sur Seine. - Directeur de la Publication : Christophe SAVARD