

GÉOSITE DU TROU CANARD

Nous tenons à remercier l'initiative du Conseil Général qui a financé les travaux au lieu-dit « Le Trou Canard ». En effet, l'aménagement de ce lieu a été entièrement réalisé par le Conseil Général de Seine et Marne, sans que cette opération ne coûte un cent à notre commune.



Il reste à souhaiter que d'autres initiatives de ce genre puissent être entreprises pour enfin valoriser notre ville.



Après le géosite du « Trou Canard », les trous en formation sur les routes champenoises...

Pour notre commune, il serait bon d'enfin réparer les routes et les trottoirs, avant que les nids de poules ne deviennent des nids d'éléphants et de faire ainsi un réel aménagement de circulation devant le collège Fernand Gregh. Pour les habitants qui payent leurs impôts à Champagne-sur-Seine, il n'est pas concevable de faire, pour des raisons évidentes de sécurité, du slalom pour éviter ces trous.

Mesdames, Messieurs de la majorité municipale, merci de faire pression auprès des responsables.

Christian DEPARIS
Conseiller Municipal

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 SAVARDE

C'est avec douleur que nous avons appris la disparition de notre ami Charles BARREAU à l'âge de 74 ans. A son actif, il fut membre, entre autres, pendant de nombreuses années du Comité des Fêtes. Il s'est également dévoué pour les handicapés du travail et a beaucoup donné de lui-même pour la commune et la communauté, jusqu'à son dernier jour puisqu'il a fait don de son corps à la science.

Le stade fut donné à la commune pour le Franc symbolique par les établissements Jeumont Schneider. La ville a alors réalisé des travaux pour le mettre en conformité (électricité, réseau d'eau, douches, vestiaires) et l'a aménagé pour l'athlétisme (cage du lancer de poids, sautoir, éclairage de la piste...).

Une main courante a été posée le long du terrain d'honneur et des terrains annexes.

L'entretien du vélodrome est fait par une personne bénévole, comme les travaux sur la balustrade en bois qui entoure la piste cyclable. Je tiens ici à remercier une nouvelle fois cette personne.

Dominique BESSEMOULIN
Groupe « Avec vous pour Champagne »

Pour le samedi 8 mars, à l'occasion de la Journée internationale de la Femme, Christine WATY, Maire-Adjoint d'opposition a proposé à Monsieur le Maire de représenter notre commune lors de la manifestation finale de la marches des femmes des banlieues « ni putes, ni soumises ». Il a accepté et a remis à son opposante de la première heure l'écharpe d'adjoint au Maire qu'il avait refusé de lui remettre en début de mandat.



VIE PRATIQUE :

VARIATION DE CRÊPES AUX POMMES RÂPÉES

Ce ne sont ni des blinis ni vraiment des crêpes, ni non plus des petits gâteaux

Préparation de 10 minutes et cuisson de 5 minutes par série

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :
2 pommes, 75 g de farine, 50 g de beurre, 50 g de sucre, 50 g de

poudre de noisettes ou d'amande, 2 œufs, 1 citron non traité.

Et pour la sauce, 75 g de miel et 25 cl de crème fraîche.

Préparation des crêpes :

Peler et râper sous forme d'allumettes la pulpe des pommes. Mélanger les œufs et le sucre dans un saladier. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre fondu sans cesser de fouetter, puis la farine,

le zeste de citron et la poudre de noisettes. Incorporer délicatement les pommes râpées.

Pour faire cuire les crêpes :

Faire fondre le beurre à feu doux dans une grande poêle anti-adhésive. Verser 4 cuillères à soupe bombées de la préparation, chacune dans un coin de la poêle, la pâte doit s'étaler en formant une petite crêpe ronde. Laisser cuire chaque crêpe à feu doux 2 minutes de chaque côté. Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients.

Pour la sauce :

Faire caraméliser le miel dans une casserole. Ajouter la crème en battant avec un fouet jusqu'à obtention d'un mélange onctueux. Napper les crêpes et servir aussitôt.

CRÊPES MONTMARTRE

Préparation: 15 minutes.

Pour 4 personnes: 8 crêpes / 4 boules de glace vanille / 8 demi-pêches blanches / 10 cl de rhum / 250 g de framboises / 40 g de sucre / 1 citron / des feuilles de menthe.

Faire macérer les pêches coupées en tranches dans le rhum. Mixer les framboises avec le sucre et le jus de citron. Dresser une crêpe par assiette. Poser une boule de glace, quelques tranches de pêches. Arroser de coulis de framboise et décorer de feuilles de menthe.

- 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 Téléphone :

Adresse : e-mail :

A découper ou à recopier sur papier libre.