



Le News Coulongeois

Le moulin de Cubry
Entre Coulonges et Cohan
Mai 2015



N° 89

Printemps 2023



EDITO

Le revoilà enfin le printemps !

L'hiver a semblé tellement long cette année, avec des nouvelles pas très réjouissantes, la vie qui augmente, les tensions sociales autour de la réforme des retraites, la guerre en Ukraine et les inquiétudes sur l'évolution du climat. Nous avons cependant eu la chance de revoir notre village couvert d'un superbe manteau blanc le temps d'une journée. C'était magnifique !

L'hiver ne nous a pas empêchés de nous retrouver autour d'une bonne galette.

Mais passons maintenant au printemps, à toutes ses fleurs qui émergent de nos jardins, aux températures qui remontent et à cette

envie irrésistible de sortir et de faire le plein de vitamine D, avant de remettre en route le barbecue !

L'agenda des manifestations de la commune avec ses nombreux événements nous montre que notre village a retrouvé son dynamisme et que les associations se démènent pour rattraper ces années de pandémie.

Ces manifestations nous permettrons à tous, je l'espère, de nous retrouver en toute convivialité, pour passer de bons moments ensemble. Qu'y a-t-il de plus important dans la vie ?

A bientôt !



Sommaire

Informations pratiques	4
Etat Civil.....	6
Agenda	7
Nouvelles brèves – informations.....	8
Hommage à Camille Claudel.....	10
Compte rendu conseil municipal du 16 janvier 2023	11
Avis de recherche : postes radios pour l'école	13
Les enfants votent à Coulonges.....	14
Association Les Jacques de Rognac.....	15
Club Loisirs et détente : CR de l'Assemblée Générale du 7 Mars 2023	16
Quand les gouttes d'eau racontent les histoires de Coulonges... ..	18
Mémoires d'un coulongeois	19
Chèque perdu ou volé	20
Vol de portable	21
Quelles démarches pour quels travaux ?.....	22
50 objets de notre enfance	23
Le redoublement des consonnes.....	24
Quelques apophtegmes	25
Dictons.....	26
Expressions et proverbes	27
Le saviez-vous ?	28
10 Règles pour un bon microbiote.....	29
Trucs et astuces en vrac	30
Un beau jardin	31

Dis, c'était comment avant ?.....	32
Dernier train pour Lautenbach - Episode 17	33
Voici le mois de mai	38
A Méditer	39
5 fruits et légumes par jour	40
Comment décongeler la viande ?	41
Quel poivre choisir ?	43
Coin recettes.....	44
Qui sont-ils ?	45
Histoires drôles	46
Jeux	47
Solution des jeux.....	49
Petites annonces.....	51



Informations pratiques

La mairie

10, rue de la ferronnerie – 02130 Coulonges-Cohan

Tel : 03 23 69 43 32 – courriel : mairie.coulonges-cohan@orange.fr

Ouverture de la mairie : 9 h à 11 h les mardis, jeudis, vendredis et sur rendez-vous

Merci de respecter ces horaires pour faciliter le travail du secrétariat

L'équipe municipale est à votre service en cas de besoin en privilégiant :

- Pour Cohan : Régine Stofferis et Christian Barbier
- Pour Chamery : Caroline Coudrain et David Alexandre
- Pour Villomé et Party : François Leclère, pour Les Neaux : Joël Plistat
- Pour Coulonges et les autres hameaux : Véronique Stragier (mairie), Joaquim Marques (1^{er} adjoint), Jean-Luc Granson (2^e adjoint), Fabrice Mutte, Vincent Conrad

L'agence postale communale

rue de la sabotterie – 02130 Coulonges-Cohan – 03 23 69 43 50

ouverte de 9 h à 11 h 45 tous les jours, du lundi au samedi

Le ramassage des colis et courriers déposés avant 10 h 00 se fait le jour même.

Vente de timbres et cartes postales.

Agence fermée du 10 juillet au 23 août (sous réserve de confirmation)

Pendant les périodes de fermeture, vos colis et recommandés seront à retirer à la poste de Fère-en-Tardenois.

L'auberge de la Roue Fleurie

Café, tabac, hôtel et restaurant, 8 rue de la fontaine terrière – 02130 Coulonges-Cohan.

03 23 69 43 02

Ouverte de 8 h à 20 h tous les jours sauf les lundis et mardis



<https://www.facebook.com/AubergeDeLaRoueFleurie/>

Coulonges-Cohan online



<https://www.facebook.com/Coulongescohan/>

Site Internet : <http://coulongescohan.free.fr>

Blog de la commune : <http://coulongescohan.over-blog.com>



Téléchargez l'application « Maelis » sur votre téléphone portable pour être informé en temps réel des actus de Coulonges-Cohan

La paroisse Notre Dame des Rives de l'Ourcq

2 rue Jules Leclerc – 02130 Fère en Tardenois

Permanences téléphoniques 24 h / 24 : 03 23 82 24 58 – Courriel : paroisse02130@gmail.com

Accueil au Presbytère mercredi et samedi de 10 h à 11 h.

Pour connaître les horaires des messes : ndrivesourcq@soissons.catholique.fr

 <https://www.facebook.com/NotreDameDesRivesDeLOurcq/>

Correspondant local pour la commune : Désiré Vandepontseele, 2 rue du Pont de la Cornette,

Tél : 03 23 69 02 39

Recensement militaire

Les jeunes filles et garçons doivent se présenter en mairie pour le recensement militaire entre la date à laquelle ils atteignent l'âge de 16 ans et la fin du mois suivant.

Inscription sur les listes électorales

Les personnes souhaitant s'inscrire sur les listes électorales doivent se présenter en mairie avec une attestation de domicile et leur carte d'identité. L'inscription peut également se faire désormais en ligne depuis le site www.service-public.fr.

Carte d'identité et passeport

N'attendez pas les derniers jours pour faire renouveler vos cartes d'identité et passeports. Les délais peuvent être très longs (1 à 2 mois). La station de délivrance des passeports biométriques et des cartes d'identité est située à la mairie de Fère en Tardenois. La prise de rendez-vous au préalable, à l'accueil de la mairie est obligatoire pour l'établissement du dossier.

Tel mairie de Fère en Tardenois : 03 23 82 54 62

mardi, vendredi, samedi matin de 9 h à 12 h

mercredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 16 h 30.

Fablio : Transport à la demande !

Profitez du transport à la demande grâce à Fablio, mis en place par la Communauté d'Agglomération de la Région de Château-Thierry.

Contact : Agence Fablio – 31 Grande Rue – 02400 Château-Thierry

03 23 70 98 67 - fablio@keolis.com

Cabinet médical de Fère en Tardenois

Le cabinet médical a déménagé au 14 Rue de la Goutte d'Or à Fère en Tardenois (ancien site « Tubest »). Il accueille les Docteurs Charles GODDAERT, Claire-Emmanuelle PETIT FRERE, Anne-Sophie CHARLÉ, Clément GUILLEMIN, Vincent NOBLECOURT, Téléphone 03 67 47 05 04.

Enedis

En cas de coupure d'électricité, l'opérateur Enedis peut être contacté au 09 72 67 50 02

Etat Civil

Elle est venue au monde

Elora MAISON DELANNOY née le 16 février 2023

Il nous a quittés

René MAUREL le 17 avril 2023

(Enfant de Coulonges et ayant habité rue du Poinçon, René MAUREL s'était installé en Corse avec sa femme pour être au plus près de leur fils)

Nouveaux habitants

Sébastien et Vanessa MOREAUX – 10 rue du Poinçon

Bienvenue à tous ! Afin de faire connaissance et de les enregistrer dans notre fichier population, nous remercions les nouveaux habitants de bien vouloir se présenter à la mairie avec leur livret de famille ou une pièce d'identité.

Si vous déménagez, même en restant au sein de la commune, pensez à en informer la mairie.

Agenda

Tous les lundis de 14 h à 18 h à la mairie : Rencontres du club autour de jeux de société ou jeux de cartes (renseignements Nicole BOUSREZ 06 12 17 65 94)

Mercredi 3 mai de 16 h à 20 h à la mairie : Présentation du projet d'installation d'un parc agrivoltaïque, proposé par un agriculteur de Coulonges, dans le secteur de Party, en association avec la société European Energy.

Lundi 8 mai 10 h 00 : Commémoration de la capitulation allemande. Rendez-vous devant la mairie, défilé jusqu'au monument aux morts, cérémonie, visite au cimetière puis verre de l'amitié à la mairie.

Samedi 13 mai 9 h 30 : Printemps du Patrimoine. Matinée d'entretien du patrimoine, organisée par l'association « Coulonges-Cohan un autre regard », suivi d'un pique-nique partagé. Tous les bénévoles sont les bienvenus ! Renseignements : 06 52 41 32 19

Vendredi 26 mai à partir de 19 h 30 à la mairie : Soirée jeux organisée par le club loisirs et détente. Jeux de société, jeux de cartes, restauration possible sur place.

Samedi 10 juin à partir de 14 h : Concours de pétanque gratuit organisé par le tennis club de Coulonges-Cohan, sur le terrain de pétanque à côté du terrain de tennis. Buvette sur place. Repas champêtre tiré du sac sur place le soir (mise à disposition d'un barbecue).

Samedi 17 juin à partir de 15 h : Le Comité des fêtes vous propose un Vide grenier semi-nocturne. Installation à partir de 13h30, ouverture au public à 15h. **Inscriptions et prépaiement obligatoires avant le 12 juin 2023.** 1,5 euros par mètre linéaire, 1 mètre gratuit par foyer exposant de la commune. **Placement des exposants dans l'ordre des inscriptions.**

Animation musicale dans l'après-midi. Concert sur la place en soirée.

Buvette et restauration sur place. Renseignements au 06 14 42 44 78.

Nouveau : Pour la première fois cette année, un marché campagnard avec des producteurs locaux sera organisé par la commission développement durable et installé sur le haut de la place Terrière (renseignements : 06 52 41 32 19).

13 juillet 2023 en soirée : Fête de la bière, 2^e édition ! Après le succès de l'édition 2022, le Comité des fêtes vous propose une nouvelle fête de la bière sur la place Terrière. Concerts, burgers-frites, buvette. Informations complémentaires à venir !

14 juillet 2023 : Fête nationale. Rendez-vous à 11 h 15 devant la mairie. Défilé vers le monument aux morts et commémoration, suivi du traditionnel repas républicain sur la place Terrière.

23 juillet 2023 à partir de 9 h : L'association « Les Jacques de Rognac » vous propose une sortie à la découverte des châteaux médiévaux du sud de l'Aisne (informations complémentaires dans le journal). Réservation avant le 20 juin.

Nouvelles brèves – informations

Déclarations de propriétés

La taxe d'habitation sur les résidences principales est supprimée, dès 2023, pour l'ensemble des ménages. Les taxes d'habitation sur les résidences secondaires et les logements vacants sont en revanche maintenues. En tant que propriétaire vous avez jusqu'au 30 juin 2023 pour déclarer chacun de vos locaux ainsi que l'identité des occupants et la période de leur occupation. Pour déclarer la situation d'occupation de vos biens, allez sur le site impots.gouv.fr puis dans l'onglet « biens immobiliers » de votre site sécurisé.

Aides pour la déclaration d'impôts

Pour toute question relative à votre déclaration de revenus, un agent des finances publiques vous accueille à la Maison de l'Agglo, 14 rue de la Goutte d'Or à Fère en Tardenois, de 9 h à 12 h et de 14 h à 16 h les vendredis 28 avril, 5 et 12 mai et les mercredis 3, 10 et 17 mai.

Permanences du député de la circonscription

Les permanences du député Jocelyn Dessigny auront lieu le vendredi 5 mai et le vendredi 2 juin en mairie de Coulonges de 13h30 à 15h.

Permanences des élus du conseil départemental

François Rampelberg et Carole Deruy, conseillers départementaux, assureront une permanence à 17h30 le 23 mai à Chéry-Chartreuve, le 1^{er} juin à Le Charmel, le 8 juin à Longueval Barbonval et le 15 juin à Vuillery.

Enfin un syndicat pour gérer l'Orillon

Notre petit cours d'eau qui s'écoule sur les départements de l'Aisne et de la Marne, où il rejoint l'Ardre puis la Vesle, n'était rattaché à aucun syndicat, ce qui générait de grosses difficultés pour sa gestion et son entretien. La communauté d'agglomération de Château-Thierry a pu enfin adhérer au syndicat de la Vesle (SIABAVE). L'orillon sera ainsi géré par le syndicat. Il fallait 1 délégué et 1 suppléant au nom de la CARCT. C'est Fabrice Mutte qui a été nommé titulaire et Françoise Fernandez (mairie de Dravegny) a été nommée suppléante.

Il faut sauver la caserne de pompiers de Coulonges-Cohan !

5... Ils ne sont plus que 5 pompiers volontaires pour assurer les secours des habitants de Coulonges-Cohan et des villages voisins. C'est le constat fait lors de la traditionnelle fête de la Sainte Barbe, patronne des pompiers, ce 21 janvier 2023.

Souhaitons-nous devoir patienter 20 à 30 minutes lorsqu'on sera confronté à une urgence ? Si l'on ne veut pas en arriver là, il faut sauver la caserne de Coulonges-Cohan.

Comment ? : En s'engageant comme pompier volontaire !

En France, quelque 197.100 hommes et femmes vivent un engagement quotidien au service des autres, en parallèle de leur métier ou de leurs études. Les sapeurs-pompiers volontaires représentent 79% des sapeurs-pompiers de France. Chaque jour, ils démontrent que solidarité et altruisme ne sont pas de vains mots. Sapeur-pompier volontaire, pourquoi pas vous ?

Tous pompiers ! ce n'est pas l'âge, ni le sexe, ni la force, ni la taille qui compte !

Pour en savoir plus :

- Consultez la page Internet dédiée (lien en fin d'article)
- Contacter le référent pour la caserne de Coulonges-Cohan, Adrien PEREIRA DA SILVA 06 12 66 94 11, apereiradasilva@sdis02.fr



<https://www.pompiers.fr/grand-public/devenir-sapeur-pompier/devenir-sapeur-pompier-volontaire-spv>

Hommage à Camille CLAUDEL



La mairie de Fère en Tardenois a décidé de rendre hommage à Camille CLAUDEL en commandant pour 2024, une statue en bronze reproduisant la sculpture « La Valse », qui sera érigée sur la place centrale de Fère en Tardenois, à l'occasion du 160^e anniversaire de Camille CLAUDEL.

Ce projet fait l'objet d'un financement participatif auquel la population du Tardenois est invitée à participer. La participation peut se faire :

- Directement via la plateforme de financement participatif ULULE ou en scannant le QR code ci-dessous (<https://fr.ulule.com/camille-claudel-statue/>)
- Par chèque à l'ordre du trésor public, en précisant « statue de la Valse à Fère en Tardenois »

Les dons peuvent être libres ou en échange de contreparties. Ils permettent de bénéficier d'une réduction d'impôts à hauteur de 66 % (un don de 100 euros revient à 34 euros).



COMPTE-RENDU DU CONSEIL MUNICIPAL

DU 16 JANVIER 2023

OBJET : Etat d'assiette des coupes pour l'année 2023.

Madame le Maire donne lecture au Conseil Municipal des communications de Mr BONTE de l'Office National des Forêts, concernant les coupes complémentaires à asseoir en 2023 en forêt communale relevant du Régime Forestier.

Le Conseil Municipal, après en avoir délibéré, à l'unanimité, refuse le passage en coupe des parcelles 29, 30 et 31.

OBJET : Bâtiment postal communal.

Madame le Maire rappelle au Conseil Municipal que par délibération du 1er mars 2022 il a :

- Été accepté que des travaux de rénovation soient effectués au bâtiment postal communal afin de réaliser les projets suivants :
 - Utilisation d'une partie du rez-de-chaussée pour présenter une exposition sur Quentin Roosevelt.
 - Utilisation d'une partie du rez-de-chaussée afin de promouvoir des circuits courts et découverte des produits du terroir ou présenter le travail des artisans de la commune.
 - Réhabiliter le 1^{er} et 2^{ème} étage afin de créer des logements.

Le Conseil Municipal après en avoir délibéré :

- A approuvé le projet (si accord de subvention(s)).
- A autorisé Madame le Maire
 - à solliciter les subventions.
 - à contacter les organismes de crédits pour mener à bien ce projet.
 - à confier une mission d'étude de faisabilité à un architecte.

Il était nécessaire de confier une mission d'étude de faisabilité à un architecte. Plusieurs devis ont été demandés.

La société Activ Architecture 51 – 49 avenue de Paris – 51700 Dormans a été choisie

Ce projet n'ayant pu se réaliser sur 2022, il est de nouveau présenté en 2023.

La société Activ Architecture 51 a présenté son projet.

La prévision totale des travaux s'élève à un montant H.T. de 272 208 € soit T.T.C. soit 326 650 €.

Le Conseil Municipal après en avoir délibéré, à l'unanimité :

- Accepte le projet d'un montant H.T. de 272 208 € soit T.T.C. soit 326 650 € sous réserve de subventions.
- Autorise Madame le Maire :
 - A solliciter les subventions.
 - A contacter les organismes de crédits pour mener à bien ce projet.
 - A effectuer et à signer toutes pièces se rapportant à cette situation.

OBJET : Isolation école primaire et logement communal attenant.

Madame le Maire rappelle au conseil municipal que la Commune de Coulonges-Cohan est propriétaire des murs de l'école primaire et du logement attenant.

Il n'existe aucune isolation des combles ce qui occasionne un chauffage commun très énergivore.

Nous avons choisi une entreprise spécialisée conseillée par l'Agence locale de l'énergie et du climat (ALEC). Celle-ci nous a établi un devis qui s'élève à 9 694,50 € H.T. soit 11 633,40 € T.T.C.

Le Conseil Municipal après en avoir délibéré, à l'unanimité :

- Accepte le projet sous réserve de subventions.
- Autorise Madame le Maire :
 - à solliciter les subventions.
 - à effectuer et à signer toutes pièces se rapportant à cette situation.

OBJET : Aisne partenariat voirie : reprofilage des nids de poules – Programme 2023.

Madame le Maire informe le conseil municipal que des travaux de voirie sont nécessaires afin d'effectuer le reprofilage des nids de poules dans la commune de Coulonges-Cohan. Le montant total des travaux est estimé à :

Nature des travaux	Numéro de la voie	Longueur	Montant de l'opération H.T.	Montant de l'opération T.T.C	Montant prévisionnel de subvention 58%
Voirie	Commune de Coulonges-Cohan	/	4 200 €	5 040 €	2 436 €

Le Conseil Municipal de la Commune de Coulonges-Cohan après en avoir délibéré, à l'unanimité :

- Sollicite une subvention Aisne partenariat voirie (APV) pour ces travaux.
- Accepte la réalisation de ces travaux si la demande de subvention est acceptée.
- Adopte le plan de financement.
- S'engage :
 - à prévoir les crédits nécessaires au budget communal 2023.
 - à réaliser les travaux dans un délai de deux ans, à partir de la date de notification.
 - à prendre en charge la part non couverte par la subvention.
- Autorise Madame le Maire à signer le devis de l'entreprise retenue, seulement après l'accord de la subvention ainsi que toutes pièces se rapportant à cette situation.

OBJET : Bons personnes âgées : modification délibération 2021/07.

Madame le Maire rappelle aux conseillers que Le Conseil Municipal lors de sa réunion du 22 février 2021 a décidé d'attribuer aux personnes âgées de 70 ans et plus, des bons de marchandises à prendre chez certains commerçants pour les fêtes de fin d'année.

Les personnes remplissant les conditions d'âge ont reçu 3 bons de 12 euros à dépenser chez les commerçants suivants :

- Super U (limité à 1 bon).
- Auberge de la roue fleurie.
- Boulanger Boul-pat.
- Cocci Market de Coincy.

Par suite de l'arrêt de la boulangerie Boul-pat il y a lieu de modifier la délibération comme suit :

* par la boulangerie Cackowski en remplacement du boulanger Boul-pat.

Le Conseil Municipal après en avoir délibéré, à l'unanimité :

Accepte la modification concernant la délibération 2021/07.

Avis de recherche : postes radios pour l'école

Recherchons petits postes de radios

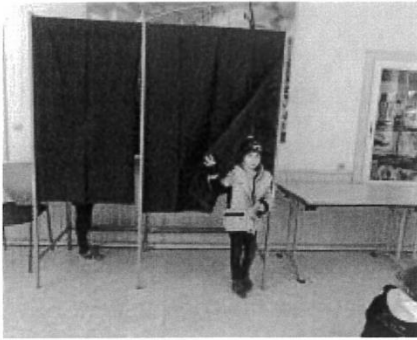
L'école de Coulonges doit avoir, pour être aux normes, un poste de radios fonctionnant avec des piles dans chaque classe, afin de pouvoir être en contact avec France Bleue 100,2 FM et France Inter GO 162 khz en cas de confinement (risques toxiques). A ce jour, nous n'avons que trois postes pour cinq classes.

Y aurait-il des personnes qui souhaiteraient faire don de leur appareil au profit de l'école ?
Je vous en remercie sincèrement.

La directrice, Florence Beaudé



Les enfants votent à Coulonges



« Je vote, tu votes, nous votons »



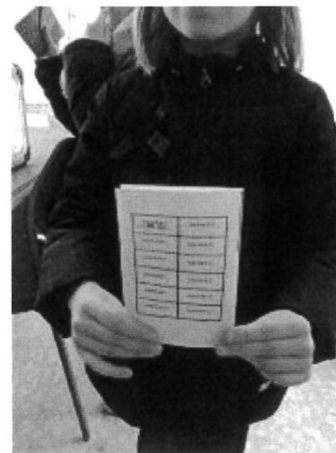
Lundi 3 avril 2023, on est allés à la mairie voter car, pour fêter le 100ème jour de classe, on devait répondre à la question : « Est-ce que tu veux faire un arbre du printemps en décoration dans ta classe ? »

Chaque enfant avait sa carte électorale. Madame le Maire a vérifié notre carte électorale avant de nous donner une enveloppe. Puis, on a pris les deux bulletins « oui » et « non ». Ensuite, dans l'isoloir, on a mis un bulletin dans l'enveloppe. Après, on est sorti de l'isoloir et on a mis l'enveloppe dans l'urne. Madame le Maire disait « a voté » quand l'enveloppe tombait dans l'urne. Puis, on a signé le registre et madame le Maire a mis un tampon avec la date du vote sur notre carte d'électeur.

Ensuite, on a fait le dépouillement. Il a fallu compter les enveloppes qu'il y avait dans l'urne , les ouvrir, sortir les bulletins des enveloppes, puis deux enfants ont mis des bâtons pour pouvoir compter combien il y avait de oui et de non.

A l'unanimité, on a choisi de faire un arbre du printemps.
C'était un chouette moment !

Les CP de Coulonges.





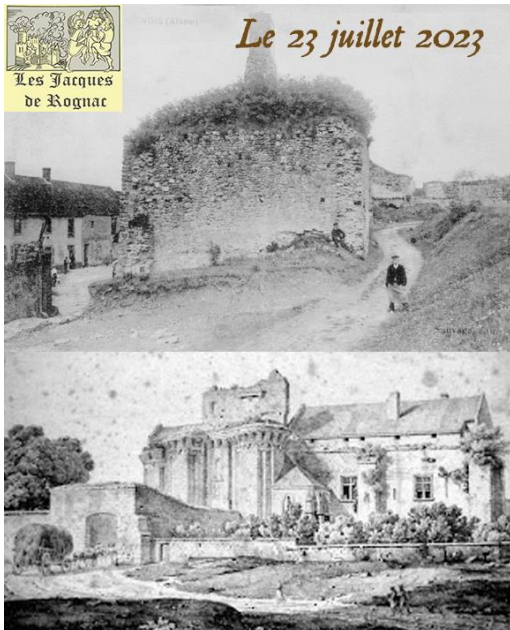
Association Les Jacques de Rognac

Les Jacques de Rognac vous proposent des cuissons au four banal :

- 29 avril
- 27 mai
- 24 juin
- 29 juillet
- 15 août (à confirmer)
- 16 septembre
- 14 octobre.

Commandes obligatoires par mail : jacquesderognac@wanadoo.fr
ou par sms : 06 73 75 88 79

Découverte des châteaux médiévaux du sud de l'Aisne le 23 juillet, en collaboration avec les associations ASPAM (Association de Sauvegarde du Patrimoine de l'Aisne Méridionale) et Défi Patrimoine.



L'association **LES JACQUES DE ROGNAC** vous invite :

En matinée au château de Rognac - Coulonges-Cohan

Arrivée à partir de 9h -

9h30 - visite du château de Rognac avec quelques mots sur l'église par Christian Corvisier

11h30 départ pour Berzy

A midi, en après-midi et en soirée au château de Berzy-le-Sec

12h30 - repas associatif au château avec les bénévoles

14h - visite du château, de l'église, de ses peintures murales, et des ateliers médiévaux par Bruno Lestrat, directeur du chantier et Christian Corvisier

Taille de pierre, menuiserie, maçonnerie, orfèvrerie, terre cuite, tuiles et carreaux de pavement, moulage, estampage, peinture sur verre, vitrail

17h - goûter

17h30 - 18h30 - atelier terre ou taille de pierre avec les bénévoles

18h30 - 19h30 - conférence "les châteaux de l'Aisne méridionale" par Christian Corvisier

20 h - apéritif dinatoire à évocation médiévale

35 euros pour les membres

45 euros pour les non membres

Soyez à l'heure et pensez à co-voiturer

Sur réservation avant le 20 juin 2023 auprès de : jacquesderognac@wanadoo.fr

Compte rendu de l'Assemblée Générale du 7 Mars 2023

CLUB Loisirs et Détente

10, rue de la Ferronnerie

Mairie de COULONGES COHAN – 02130

Présents : Marie Louise BAILLY - Nicole BOUSREZ – Francine CAILLAUD –
Marcel CHATELAIN – Martine CZUBEK – Gilbert et Jacqueline GORGERY - Charles MAHEO – Chantal
MARQUES – Serge PAPELARD - Joel PLISTAT – Raymond PONS –
Danièle SERVAS LENEVEU - Geneviève STOFFERIS - Régine STOFFERIS –
Pierre et Véronique STRAGIER – Jean-Raoul et Carole TAUZIN –
Excusés : Jean Luc et Dominique GRANSON – Joaquim MARQUES – Patrick MORTIER et Maryse
LEARDI – Désiré VANDEPONTSEELE

Les adhérents : 31 adhérents en 2022
Décès de Janine RENAULT en janvier 2022

Rapport d'activité 2022

- Après-midi jeux le mardi de 14 h à 17 h – 8 à 10 personnes même au mois d'août
- Soirées jeux :

25 mars	20 participants	dont 7 enfants
20 mai	33	10
23 septembre	28	8
- Danse en ligne et de salon :
 - 7 mars 2022 au 4 juillet 2022 – 8 inscrits (déficit 350 €)
 - 19 septembre 2022 au 3 juillet 2023 – 9 inscrits dont 2 jeunes (bénéfice 64 €)

Le repas annuel le 5 mai après l'AG – 14 participants

Le loto – le dimanche 16 octobre 2022 à la mairie - bénéfice 390,99 € - environ 70 pers.

Le concours de belote – le 1er réalisé le 20 novembre 2022 : 18 participants soit 9 équipes - bénéfice ; 198,92 €

Les comptes 2022 : Recettes 4 492,00 € Dépenses 5 211,80 € déficit 719,80 €

Renouvellement des membres :

Sont élus : Présidente : Nicole BOUSREZ
 Vice-Président : Pierre STRAGIER
 Secrétaire : Carole TAUZIN
 Trésorière : Danièle SERVAS LENEVEU
Membres : Francine CAILLAUD
 Charles MAHEO
 Chantal MARQUES
 Régine STOFFERIS

Projets 2023

- Rencontres jeux ont désormais lieu le lundi de 14 h à 18 h **même** pendant les vacances scolaires
- Repas du club : Jeudi 4 mai à l'auberge
- Soirées jeux : vendredis : 24 mars – 21 avril – 26 mai – 29 septembre
- Loto : dimanche 15 octobre
- Concours de belote : dimanche 26 novembre

Idées : repas – spectacle au K
 croisière
 pique nique à St MARTIN D'ABLOIS
 ...

Cotisations : maintenue à 10 € par personne

La réunion se termine autour du verre de l'amitié.



Quand les gouttes d'eau racontent les histoires de Coulonges...

Suite du récit des gouttes d'eau dans le cadre des journées du patrimoine 2022 à Coulonges-Cohan.

Depuis des temps immémoriaux, l'eau coule dans la commune de Coulonges-Cohan. Dans cet environnement vallonné, de multiples sources alimentent lavoirs et fontaines. Toutes contribuent à alimenter ce serpent d'eau qu'est l'Orillon et qui traverse les villages de Coulonges et de Cohan. Des millions de gouttelettes refont sans cesse le cycle de l'eau, tombant du ciel, s'infiltrant dans les terres, surgissant des sources pour venir s'écouler dans nos fontaines et lavoirs, puis rejoindre les rivières, les fleuves et la mer, avant de s'évaporer et retomber en pluie. Barbotine, Eaubépine, Liquidéa, et Hydroléine sont 4 de ces gouttes d'eau qui, à plusieurs reprises au cours de l'histoire du village, sont passées à Coulonges et à Cohan. Le hasard a voulu qu'en ce jour elles soient chacune présente dans les lavoirs du village pour partager avec nous quelques souvenirs.

Le lavoir de la Jeanne :

Bonjour les amis ! Je suis Barbotine ! Sympa ce lavoir dites-le ! La dernière fois que j'y suis passée, je crois que la toiture n'était pas si belle ! c'était une simple tôle. C'est vraiment original tous ces noms écrits sous les tuiles de cette belle couverture. C'est une chouette idée que d'avoir proposé aux habitants et aux sympathisants de devenir propriétaire d'une ou plusieurs tuiles pour financer la rénovation de la toiture ! Mais bon, je ne suis pas là pour vous parler de la toiture du lavoir, mais d'un évènement que j'ai vécu en direct à Coulonges il y a de ça plusieurs centaines d'années. C'était précisément dans la soirée du 6 avril 1580, vers 7 h. Je venais de traverser Chamery et m'écoulais tranquillement vers le lieu-dit que vous appelez maintenant la Guinguette. Soudain un grondement sourd se fit entendre et la surface de l'Orillon se mit à frémir. Tout tremblait, les chaumières se lézardaient et on entendait le fracas des meubles qui tombaient et de la vaisselle qui se cassait. Alors que je poursuivais mon chemin dans l'Orillon je voyais les habitants sortis de chez eux. La frayeur se lisait dans leurs yeux. Qu'avaient-ils fait au bon Dieu pour mériter un tel châtement ? Je décidais de m'arrêter quelques temps en m'accrochant à une brindille à quelques encablures de l'église. La journée se passa sans autre évènement, mais la nuit suivante, alors que je m'apprêtais à poursuivre mon chemin, de nouvelles secousses plus violentes ébranlèrent le village et firent s'effondrer plusieurs maisons. Pauvres habitants, j'espère qu'il n'y a pas eu de blessés. Arrachée de ma brindille, je fus emportée par le courant. Mon trajet de cette nuit fut très agité par d'autres secousses qui m'accompagnèrent dans l'Ardre, puis la Vesle, jusqu'à mon arrivée dans l'Aisne à Soissons. Jamais de toute ma vie de goutte d'eau je n'avais vécu une chose pareille ! Bon, je bavarde, mais vous avez encore du chemin à faire, donc je ne vous retiens pas plus longtemps.

MEMOIRES D'UN COULONGEOIS

LE CAMP DE REPOS ET LES BARAQUES ADRIAN

A partir de 1916, avec la relève des tranchées, Coulonges devenait un lieu de repos pour les soldats descendant du front de l'Aisne ou du Chemin des Dames. Un véritable village était créé entre le cimetière et Cohan à droite de la route. C'était l'implantation de fameuses baraques Adrian avec ses rues en caillebotis, son adduction d'eau avec lavoirs et douches, ses bureaux près du cimetière et son foyer du soldat près du moulin de Cubry avec une salle de spectacle où le théâtre aux armées se produisait de temps en temps dans des pièces classiques. On y joua entre autres l'Aiglon et Cyrano de Bergerac.

Le foyer et les bureaux furent détruits par un incendie accidentel ou deux militaires furent brûlés vifs. Triste destin, ils devaient partir en permission le lendemain de ce sinistre.

Entre le ru et la route côté gauche dans la pâture étaient installés le train de combat, ses véhicules, ses chevaux et sa forge, l'intendance et les cuisines roulantes que nous avons enfin copiés sur l'ennemi. Un petit camp des mêmes baraques fut aussi édifié à Chamery à gauche de la côte montant à Reddy.

En avons-nous vu de ces poilus descendant directement des tranchées après une nuit de marche, par tous les temps, chargés comme des mulets, traînant avec eux la boue des tranchées et les poux des cagnas, accompagnés de toutes sortes d'animaux, chiens, chats, oiseaux apprivoisés.

Avant la création du camp la troupe cantonnait dans le village occupant granges, greniers, maisons abandonnées sans autre confort qu'un peu de paille pour dormir et les fontaines pour se laver. L'hiver sans feu dans les cantonnements par crainte d'incendie.

Une telle promiscuité amenait dans la commune un perpétuel va et vient avec les cuisines distribuant la soupe, les popotes d'officiers et sous-officiers (très recherchées par certains habitants) la fréquentation des cafés aux heures d'ouverture par les soldats désœuvrés, heureux de se retremper dans une ambiance civile et de pouvoir s'asseoir à une table.

Malgré la concentration d'une telle masse d'hommes à 30 kms du front de l'Aisne, quelquefois l'effectif d'une division (division Mangin par exemple tirailleurs et goumiers) le camp étant saturé, était obligé de bivouaquer sous des tentes en bordure du bois de Rognac. Aucune reconnaissance ni bombardement d'avions allemands ne furent à signaler sur Coulonges pendant cette période. Il est vrai qu'une escadrille d'avions de chasse (des spads) était installée dans un camp de hangars Bessonreaux sur le plateau de Reddy. Un poste de guetteur du ciel avait été aménagé sur le toit de la ferme d'où l'on pouvait déceler les sorties d'avions ennemis.

D'après les souvenirs de M. André Hubier (à suivre)



CHÈQUE PERDU OU VOLÉ



Comment faire opposition ?

Vous vous apercevez qu'un chèque ou qu'un chéquier a disparu ? Surtout, n'attendez pas, faites immédiatement opposition pour éviter d'être victime d'une fraude.

Faire opposition, c'est demander qu'un chèque ne soit pas encaissé. Cette démarche s'effectue en priorité auprès de votre banque puis, éventuellement, à la police ou à la gendarmerie.

Dans quels cas faire opposition ?

Vous pouvez faire opposition au paiement d'un chèque (ou d'un chéquier) si ce dernier a été perdu, volé, utilisé frauduleusement (signature imitée, montant ou nom falsifié...) ou si une procédure de redressement ou de liquidation judiciaire du bénéficiaire de ce chèque est engagée. Attention, dans certaines banques, l'opposition est facturée.

Vous ne pouvez faire opposition à un chèque uniquement parce que vous êtes en conflit avec son bénéficiaire (en cas de retard de livraison d'un produit, par exemple).

Sachez que si vous égarez ou que l'on vous vole un chèque à votre nom avant de l'encaisser, vous devrez demander à la personne qui l'a émis de faire elle-même opposition.

Comment procéder ?

Faites opposition dès que vous vous rendez compte de la disparition de votre chèque ou de votre chéquier : contactez immédiatement votre conseiller bancaire ou composez le numéro d'urgence de la banque, accessible 24 heures/24 et 7 jours/7. Indiquez le numéro du (des) chèque(s) volé(s), perdu(s) ou falsifié(s). Un conseil : conservez toujours ce numéro d'urgence dans un lieu sûr pour le retrouver rapidement en cas de pépin.

Il est également possible de faire opposition en ligne, sur votre espace client ou via l'application mobile de votre banque. L'opposition peut être faite en blanc, si le chèque n'était pas rempli ou pour un montant précis, si le chèque était déjà complété.

En cas de vol, rendez-vous dès que possible au commissariat de police ou à la gendarmerie pour porter plainte (au préalable, vous pouvez déposer une pré-plainte en ligne sur le site pre-plainte-en-ligne.gouv.fr). Adressez ensuite une copie du procès-verbal à votre banque.

Si votre chèque a été falsifié, déposez également plainte. Demandez à votre banque la copie du recto du chèque encaissé, car le commissariat ou la gendarmerie vous la réclamera. N'oubliez pas de confirmer l'opposition par écrit dans les 48 heures, en envoyant à votre banque une lettre en recommandé avec avis de réception. A défaut de confirmation, l'opposition est annulée.

Que se passe-t-il après ?

Une fois l'opposition enregistrée, elle apparaît dans le fichier national des chèques irréguliers (FNCI). L'encaissement du chèque est rejeté. Attention, la banque peut estimer que la demande d'opposition n'est pas justifiée et quand même débiter votre chèque. En cas de litige, vous pouvez saisir le médiateur bancaire.

Attention, mentir peut coûter cher : l'auteur d'une opposition abusive encourt jusqu'à cinq ans de prison et 375 000 D'amende !

Quelques réflexes de prudence :

Notez et conservez les numéros de chèques indépendamment du chéquier. Enfin, remplissez vos chèques au stylo à bille noire non effaçable, sans laisser d'espace avant ni après les mentions manuscrites.



VOL DE PORTABLE



3 bons réflexes à adopter

Si l'on vous dérobe un jour votre smartphone, voici trois astuces qui vous rendront la vie plus facile et qui compliqueront celle du malfaiteur !

Fournissez le numéro IMEI à votre opérateur.

L'IMEI (pour « International Mobile Equipment Identity ») est le numéro d'identité de votre téléphone. Composé de 13 ou 15 chiffres, il permet de bloquer un téléphone. En cas de vol, il vous faut aussitôt le communiquer à votre opérateur, qui peut alors verrouiller définitivement votre smartphone à distance. L'appareil ne sera plus exploitable, même avec une autre carte SIM. Il est donc indispensable de conserver ce numéro précieusement. Il se trouve sur la boîte de votre téléphone et sur la facture. Si vous ne l'avez pas noté ou que vous avez jeté l'emballage du téléphone, vous pouvez toujours obtenir ce précieux sésame de la façon suivante.

* **Sur Android** : allez dans « paramètres ». Tout en bas, vous trouverez « à propos du téléphone » ou « à propos de l'appareil ». Cliquez alors sur « IMEI et adresse IP », le numéro d'identifiant s'affiche.

* **Sur iPhone** : rendez-vous dans « réglages » et cliquez sur « général » puis sur « informations ». Là, vous retrouvez le IMEI de l'iPhone. Vous pouvez également l'obtenir en saisissant, sur votre clavier : « *#06# ».

Localisez, effacez ou bloquez vous-même votre téléphone.

Vous pouvez tenter de localiser votre smartphone à distance pour le retrouver, effacer vos données personnelles, voire bloquer carrément l'appareil.

* **Sur Android** : depuis n'importe quel navigateur internet, rendez-vous sur le service Google « Gestionnaire d'appareils Android » (google.com/android/devicemanager). Entrez ensuite vos identifiants et votre mot de passe Google (ou Gmail). Depuis ce service, on peut localiser le téléphone sur une carte ou effacer les données à distance ou le bloquer. Cette possibilité est très pratique. Mais pour que cela fonctionne, il faut un certain nombre de pré-requis. Vous devez d'abord avoir installé sur le téléphone l'appli gratuite Google « Localiser mon appareil », disponible sur le store Google. La fonction « localiser à distance cet appareil » doit être préalablement activée sur l'appareil volé. Enfin ce dernier doit être sous tension lorsque vous utilisez cette fonctionnalité. Si votre téléphone Android est juste égaré, vous pourrez utiliser la même manipulation pour simplement le forcer à sonner afin de le localiser. Il le fera de manière continue durant plusieurs minutes, même si vous l'aviez mis en mode silencieux.

* **Sur iPhone** : depuis n'importe quel navigateur, allez sur le service [iCloud.com](http://icloud.com) et entrez vos identifiants. Ou utilisez l'application « Localiser » depuis un autre iPhone de votre famille et trouvez ainsi votre appareil.

Portez plainte et prévenez l'assureur

Pensez à déposer plainte. La police aura besoin de votre IMEI pour demander à l'opérateur de bloquer le smartphone, si vous ne l'avez pas déjà fait. Votre téléphone sera inscrit dans un registre d'appareils volés, utile dans le cas (assez improbable en pratique) où l'appareil serait retrouvé. Par ailleurs, si votre téléphone est assuré contre le vol, informez au plus vite votre assureur ; les contrats prévoient un délai souvent court. Notez que l'assureur vous demandera une copie de votre dépôt de plainte.

Quelles démarches pour quels travaux ?

Quelles autorisations, pour quels travaux ?

TOIT

Tuiles (réfection de toiture) : DP

Auvent, préau

- < 5 m² : aucune formalité
- < 20 m² : DP
- > 20 m² : PC

Aménagement des combles ou tout autre aménagement en espace d'habitation

- < 5 m² : aucune formalité si pas de modification de l'aspect extérieur du bâti
- < 20 m² : DP

DP : Déclaration Préalable

PC : Permis de Construire

TERRASSE NON COUVERTE DE PLAIN PIED (BÉTON OU BOIS)

- Sans surélévation ni fondation profonde, quelle que soit la surface : aucune formalité
- Surélevée et/ou avec fondations profondes et/ou < 5 m² : aucune formalité
- Surélevée et/ou avec fondations profondes < 20 m² : DP
- Surélevée et/ou avec fondations profondes > 20 m² : PC

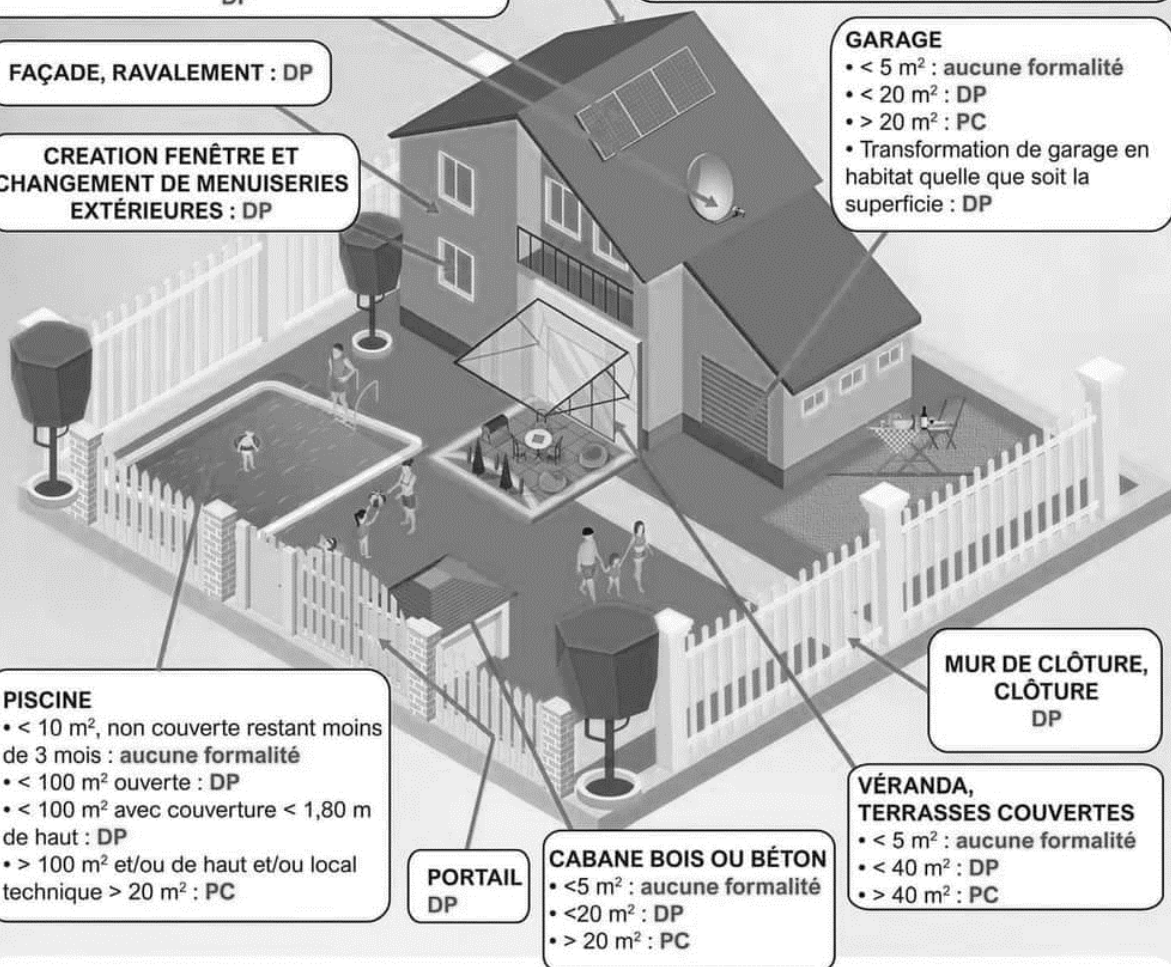
PANNEAUX SOLAIRES, PARABOLE, VELUX : DP

FAÇADE, RAVALEMENT : DP

CREATION FENÊTRE ET CHANGEMENT DE MENUISERIES EXTÉRIURES : DP

GARAGE

- < 5 m² : aucune formalité
- < 20 m² : DP
- > 20 m² : PC
- Transformation de garage en habitat quelle que soit la superficie : DP



PISCINE

- < 10 m², non couverte restant moins de 3 mois : aucune formalité
- < 100 m² ouverte : DP
- < 100 m² avec couverture < 1,80 m de haut : DP
- > 100 m² et/ou de haut et/ou local technique > 20 m² : PC

PORTAIL DP

CABANE BOIS OU BÉTON
• < 5 m² : aucune formalité
• < 20 m² : DP
• > 20 m² : PC

MUR DE CLÔTURE, CLÔTURE
DP

VÉRANDA, TERRASSES COUVERTES

- < 5 m² : aucune formalité
- < 40 m² : DP
- > 40 m² : PC

DANS LE CADRE D'UN PERMIS DE CONSTRUIRE :

- Pour une construction neuve : vous avez l'obligation de recourir à un architecte si la surface de plancher dépasse 150 m².
- Pour une extension supérieure à 20 m² il en est de même, si la surface de plancher ajoutée à celle de l'existant fait dépasser les 150 m².

Attention : il existe des cas particuliers où le recours à l'architecte est toujours obligatoire.

Services en ligne sur Service-Public.fr

50 OBJETS DE NOTRE ENFANCE (1 à 3)

Vous avez grandi dans les années 50 ou 60 ? Vous avez forcément côtoyé nombre de ces objets pendant votre jeunesse... Découvrez ou redécouvrez 50 objets mythiques qui ont accompagné votre enfance !

1. Le verre gigogne de Duralex

Depuis la seconde moitié des années 40 jusqu'à nos jours, des milliers d'écoliers ont déjeuné à la cantine en buvant dans ce verre gigogne de Duralex. Ce verre remporte un franc succès dans les années 60 et sera même récompensé par un spot publicitaire à sa gloire. Dans les années 70, le verre gigogne de Duralex se vend même dans 120 pays !

Le saviez-vous ?

Comme de nombreux enfants, vous vous êtes sûrement amusé(e) à lire votre âge dans le fond de votre verre...

En réalité, ce nombre correspond au numéro du moule dans lequel le verre a été fondu. Il en existe seulement 48. Ainsi, par exemple, si vous découvrez le numéro 63 au fond de votre verre, c'est qu'il ne s'agit pas d'un Duralex !



2. Les Mistral Gagnants

Complètement disparus aujourd'hui, les Mistral Gagnants avaient pourtant les faveurs des enfants et adolescents des années 60.

Le nom ne vous dit peut-être rien, mais vous avez déjà forcément goûté à cette petite poudre sucrée et acidulée déposée dans un sachet, et qu'il fallait aspirer avec une paille de réglisse.

En ouvrant l'emballage, l'enfant découvrait alors si son sachet était perdant et gagnant. Dans ce dernier cas, il pouvait obtenir un nouveau sachet de poudre gratuitement !

En 1985, le chanteur français Renaud en a fait le titre d'une chanson, restée comme l'une de ses plus belles compositions.



3. Le magazine Tout l'Univers

A partir de 1961, les enfants de 6 à 14 ans peuvent acquérir le magazine "Tout l'Univers", une revue de vulgarisation scientifique, dont chaque numéro constituait une partie d'une grande encyclopédie.

Les numéros étaient assemblés en les insérant dans des reliures spéciales. Les Tout l'Univers ont également été édités en collection reliée "rouge et or" qui a figuré en bonne place dans bien des bibliothèques familiales...

Le saviez-vous ?

Hachette a repris en janvier 2009 l'édition de fascicules "Tout l'Univers"



(À suivre)

LE REDOUBLEMENT DES CONSONNES



UN OU DEUX « L » ?

Le balai ne prend qu'un seul « l », car il n'a qu'un seul manche, mais le ballet en prend deux, car il faut deux jambes pour danser !

Une hirondelle a besoin de ses deux « l » pour voler.

Une enveloppe ne prend qu'un « l » puisqu'on envoie qu'une seule lettre par enveloppe, mais deux « p » parce qu'elle est en PaPier !

On écrit « une balade » si c'est une promenade, mais une ballade lorsqu'il s'agit d'un poème.

Enfin rendons hommage à la libellule qui, pour voler, possède quatre « l ».

UN OU DEUX « R » ?

Nourrir prend deux « R », car on s'alimente deux ou trois fois par jour...

Alors que mourir n'en prend qu'un seul, puisqu'on ne meurt qu'une fois !

Courir aussi, car essoufflé, on manque d' « R » !



Quelques apophtegmes

Un apophtegme est une parole, sentence mémorable, exprimée de façon concise et claire ; aphorisme, maxime.

- ❖ Les moulins, c'était mieux à vent ?
- ❖ Quand on voit beaucoup de glands à la télé, faut-il changer de chêne ?
- ❖ Si le ski alpin... qui a le beurre et la confiture ?
- ❖ Je m'acier ou je métal ? Que fer ?
- ❖ Un prêtre qui déménage a-t-il le droit d'utiliser un diable ?
- ❖ Est-ce que personne ne trouve étrange qu'aujourd'hui des ordinateurs demandent à des humains de prouver qu'ils ne sont pas des robots ?
- ❖ Est-ce qu'à force de rater son bus on peut devenir ceinture noire de car raté ?
- ❖ Est-ce qu'un psychopathe peut être embauché comme psychologue chez Lustucru ?
- ❖ Si Gibraltar est un détroit, qui sont les deux autres ?
- ❖ Lorsqu'un homme vient d'être embauché aux pompes funèbres, doit-il d'abord faire une période décès ?
- ❖ Je n'ai jamais compris pourquoi le 31 mai est la journée sans tabac, alors que le lendemain, c'est le premier joint.





DICTONS



2 mai	Au mois de mai, la chaleur de tout l'an en fait la valeur.
4 mai	Chaleur de mai verdit la haie.
6 mai	En mai, fais ce qu'il te plaît.
8 mai	Froid mai et chaud juin donnent pain et vin.
11 mai	Gare s'il gèle à la Saint-Estelle.
16 mai	A la Saint-Honoré s'il fait gelée, le vin diminue de moitié.
18 mai	Fraîcheur de mai, fèves fleuries, pain dans la maie, et des folies.
20 mai	Au mois de mai, il faudrait qu'il ne plût jamais.
23 mai	Haricot semé à la Saint-Didier, en rapporte un demi-setier.
26 mai	Lorsque mai sera chaud, septembre rira haut.
2 juin	Beau temps à la Saint-Marcelin, assure le pain et le vin.
6 juin	Les bains que prend Saint-Norbert inondent toute la terre.
8 juin	S'il pleut à la Saint-Médard, la récolte diminue d'un quart.
11 juin	En beau juin toute mauvaise herbe donne bon foin.
13 juin	A la Saint-Antoine de Padoue, toujours de temps doux.
15 juin	Un pré est bien vaurien quand en juin il ne donne rien.
21 juin	Eau de juin ruine le moulin.
23 juin	Qui en juin se porte bien, au temps chaud ne craindra rien.
25 juin	Le jour de la Saint-Prosper, n'oublie pas de fumer la terre.
28 juin	Le jour de la Saint-Irénée, c'est l'un des plus beaux de l'année.
30 juin	La nuit de la Saint-Martial, l'abeille prend son bien ou son mal.
1 ^{er} juillet	A la Saint-Thierry, aux champs jour et nuit.
3 juillet	Si le début de juillet est pluvieux, le restant du mois sera douteux.
5 juillet	Juillet ensoleillé remplit cave et grenier.
8 juillet	A la Saint-Thibault, sème tes raves, arrache tes aulx.
10 juillet	Pluie de 10 juillet, mouille sept fois.
13 juillet	Quand reviendra la Saint-Henri, tu planteras ton céleri.
17 juillet	A la Saint-Alexis, foin occis.
18 juillet	En juillet mois d'abondance, le pauvre a toujours sa pitance.
20 juillet	A la Sainte-Marguerite, forte pluie est maudite.
21 juillet	Quand il pleut à la Saint-Victor, la recette n'est pas d'or.
23 juillet	Nuages de la Sainte-Brigitte, par le soleil sont chassés vite.
25 juillet	Si Saint-Jacques est serein, l'hiver sera dur et chagrin.
26 juillet	De Sainte-Anne à Saint-Laurent, plante des raves en tout temps.
27 juillet	Les sept dormants redressent le temps...
28 juillet	Le jour de la Saint-Samson, le pinson est au buisson.
29 juillet	Mauvais temps le jour de la Sainte-Marthe, n'est rien car il faut qu'il parte.
30 juillet	A la Sainte-Juliette, l'été est en fête.

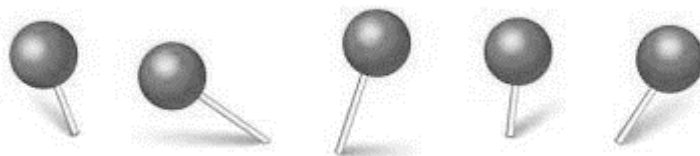
EXPRESSIONS ET PROVERBES

Mi-figue, mi-raisin



Quarante-six jours, cela peut paraître long ! C'est pourtant la durée du carême dans la liturgie de l'église catholique : 46 jours d'abstinence pendant lesquels les seuls fruits secs autorisés étaient les figes et les raisins. De ce fait, pour introduire un peu de variété, l'alternance fige et raisin ou moitié fige et moitié raisin était une solution. L'expression « mi-figue, mi-raisin » est employée aujourd'hui pour qualifier une attitude, une situation comportant du négatif et du positif.

Tirer son épingle du jeu



Au Moyen-Âge, quand les garçons jouaient aux billes et en perdaient, les filles, plus habiles, tiraient des épingles d'un jeu qui consistait à faire tomber des épingles plantées dans un cercle par le rebond d'une balle. « Tirer son épingle du jeu » consistait donc à récupérer déjà sa mise de départ. A la fin du XVI^e siècle, ce n'est plus seulement un jeu mais une métaphore : pour s'être sorti habilement d'une affaire ou d'une situation mal engagée et avoir ainsi sauvé sa mise. Aujourd'hui, le sens s'est élargi et signale une action habile où la personne fait valoir avec profit ses prétentions.

D'après Gilles Guilleron et Sylvie Brunet

LE SAVIEZ-VOUS ?

CARTE DE CREDIT



La première carte de crédit, invention de l'Américain Scheider, fut celle du Dinner's Club en 1950 : on dînait « à crédit » dans des restaurants New-Yorkais affiliés à ce réseau.

La carte de crédit bancaire apparut en 1958 à la *Bank of America*. MasterCard Eurocard apparut en 1967 (968 millions de cartes de crédit en 2023), Eurochèque en 1972.

Le groupement Carte Bleue (première carte émise en 1967) regroupe plus de 200 banques françaises, associé avec Visa en 1973.

D'autres types de cartes ont vu le jour : achat (en magasin, en vente par correspondance...), location de voitures, crédit etc. Les cartes accréditives proposent des facilités de paiement : Dinner's Club (1955 en France), American Express (1964 en France).

Le Cetelem, fondé en 1953, inventeur du crédit grande consommation en 1965, lança la carte Aurore en 1985.

Actuellement, plus d'un milliard de cartes bancaires circulent dans le monde et sur les 3 réseaux (Visa, Carte bleue, American Express).



TRUCS ET ASTUCES EN VRAC



Thé ménager : De façon à nettoyer efficacement les châssis en bois verni de vos portes et fenêtres, utilisez tout simplement un chiffon imbibé de thé froid.

Fruit entamé préservé : Vous garderez un fruit entamé plus longtemps si vous le placez face coupée côté pulpe contre le fond d'une assiette contenant un peu d'eau salée.

Oignons bien dorés : De manière à obtenir une cuisson bien dorée, sans brûler vos oignons découpés, passez-les légèrement dans la farine avant de les jeter dans la poêle.

Artichauts adoucis : Il suffit d'ajouter un sucre dans l'eau de cuisson des artichauts pour en ôter l'amertume.

Vernis à ongles prolongé : Avant d'appliquer votre vernis, humidifiez vos ongles avec un coton imprégné de vinaigre blanc, laissez bien sécher, puis appliquez votre couleur, ainsi votre vernis s'écaillera moins vite.

Omelette sublimée : Votre omelette sera incroyablement moelleuse si vous ajoutez un peu de vin blanc pétillant tout en battant vos œufs, à raison d'une cuillère à soupe de vin pour deux œufs.

Vin blanc nettoyant : Pour effacer des salissures de mouches sur du bois ciré clair, utilisez un chiffon imbibé avec du vin blanc.

Miel des transports : Si vous êtes sujets au mal des transports, avalez une cuillère à soupe de miel vingt minutes avant le départ, puis une autre dès que vous prendrez place dans le véhicule.

Pissenlits vaincus : Si les pissenlits menacent d'envahir votre jardin, versez dessus du sel fin, ils ne devraient pas y résister.

Plantez écologique : Utilisez des demi-pamplemousses évidées pour faire pousser des graines. Une fois la graine suffisamment développée, mettez tout en terre !

Terreau de récup' : Si vous avez une taupe dans votre jardin, utilisez la terre de sa taupinière pour faire vos rempotages ! Fine et brassée, elle est aussi riche en sels minéraux que les terreaux vendus dans le commerce.

Soulagez une piqûre de moustique : Appliquez du ketchup sur la piqûre de moustique pour calmer les rougeurs et démangeaisons.

UN BEAU JARDIN

Arroser comme un pro

Pour garder des plantes en pleine forme, dedans comme dehors, adoptez les techniques qui ont fait leurs preuves.



En intérieur

Gratter la surface. Avec les températures qui montent ou le chauffage d'hiver, le terreau a tendance à sécher en surface et à empêcher l'eau d'arrosage de se répartir uniformément. De temps en temps, grattez cette croûte à l'aide d'une fourchette, par exemple, pour laisser l'eau s'infiltrer de façon uniforme.

Tester l'humidité. Il suffit d'enfoncer un doigt dans la terre jusqu'à 2 ou 3 cm pour voir si elle est humide. Si c'est le cas, remettez l'apport d'eau au lendemain, car l'excès est toujours à éviter.

Laisser reposer l'eau du robinet. Avant d'arroser, un temps de pause permet au chlore de se dissiper et à l'eau de se mettre à la température ambiante, les plantes ne raffolant pas des liquides froids.

Plonger dans un seau d'eau. Votre plante n'a pas été irriguée pendant votre absence et elle fait grise mine ? Ôtez les feuilles mortes et plongez le pot à mi-hauteur dans un bac d'eau tiède, 1 heure durant. Cette technique de « bassinage » fera remonter l'eau à la surface du terreau, par capillarité, et hydratera votre végétal.

En extérieur

Arroser moins souvent, mais mieux. Il faut arroser à la fraîche, tôt le matin ou le soir quand le sol s'est un peu refroidi. L'arrosage sera plus efficace s'il est abondant et s'il pénètre le sol en profondeur. Parfois, retournez la terre superficielle avec une binette pour accentuer sa perméabilité.

Toujours au ras du sol. Pour éviter de gaspiller l'eau qui se pose sur les feuilles et pour limiter le développement des bactéries et des maladies, il est préférable d'humecter la terre seulement au pied des plantes, plutôt avec un arrosoir.

Pailler sans modération. C'est le meilleur moyen pour valoriser son arrosage, car il limite l'évaporation. Ainsi, on arrose moins souvent, tout en gardant le sol à une température douce. Il est possible d'utiliser aussi bien de la paille, du gazon coupé, ou mieux encore, du compost, car il permet de maintenir l'humidité, tout en boostant la fertilité.

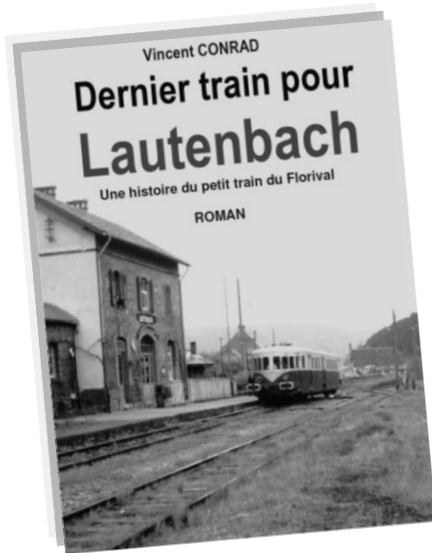
Installés sous une gouttière ou enfouis, les récupérateurs d'eau sont écologiques et économiques. Une bonne idée pour préserver l'eau. Cette ressource naturelle est précieuse

D'après le magazine Télé 7 jours.

DIS, C'ETAIT COMMENT AVANT ?

COULONGES - Place Terrière





Dernier train pour Lautenbach - Episode 17

Il retourna dans sa chambre et se coucha sur son lit, complètement éberlué par ce qui venait de lui arriver. C'était la première fois qu'on l'embrassait sur la bouche et en plus c'était Annick qui lui avait offert ce baiser. Il se demanda tout à coup si ce sentiment bizarre qu'il ressentait tout à coup en lui n'était pas simplement de l'amour.

Il resta longuement couché sur son lit, très troublé. Il ne pouvait se concentrer sur rien. Chaque fois le visage d'Annick lui revenait en tête.

- Tu viens dîner Pierrala ?

Mamama Emilie le tira de ses pensées.

- Déjà ? mais il est à peine six heures et demie !

- Oui, mais tu as oublié que ce soir nous sortons ?

- Ah ? fit-il très surpris car ce n'était pas dans les habitudes de ses grands-parents de sortir le soir. Il était plutôt habitué aux soirées monotones à lire sur le canapé du salon au son du tic-tac régulier de la pendule.

En se levant il vit un petit papier plié en quatre tomber du lit. Il le prit et l'ouvrit. C'était un mot d'Annick qui lui proposait de venir chez elle rencontrer son père dès le lendemain matin. Elle avait mis son adresse et un plan et en regardant de plus près le petit papier il constata avec émotion qu'un tout petit cœur avait été dessiné dans un coin.

Le dîner achevé, tous les trois partirent à pied vers le quartier de la Breilmatt. Ils arrivèrent sur une grande place entourée de barres d'immeubles. Sur la place, le cirque Amar avait élu domicile. Pierre n'était pas particulièrement amateur de cirque mais il se souvint que son Papapa Henri avait toujours aimé ça et il prit une mine réjouie pour lui faire plaisir.

Le spectacle fut malgré tout très intéressant et il apprécia plus particulièrement les numéros de haute voltige, les dompteurs et les lions ainsi que le numéro de l'éléphant artiste. Mais l'image d'Annick et le souvenir de son baiser volé restaient toujours très présents.

Une surprise l'attendait à la sortie du spectacle. Henri et Emilie se dirigèrent vers une roulotte garée parmi les autres aux abords du chapiteau. Henri frappa à la porte et un homme plutôt baraqué au crâne dégarni et au visage buriné par le soleil vint leur

ouvrir. Le visage de l'homme qui manifestait sa surprise au début, s'éclaira subitement d'un grand sourire.

- Maria Gracia Plena ! Mon ami Henri ! Quelle joie ! Entre avec ta petite famille !

L'homme s'exprimait avec un fort accent italien et Pierre mit du temps avant de reconnaître en lui le clown qui avait fait son numéro avec l'éléphant artiste. Il fut très surpris de constater que son grand-père avait l'air de bien le connaître.

- Vous prendrez bien un petit verre de Lambrusco les amis ! dit-il en préparant quatre verres.

- Avec plaisir Giordano ! répondit Henri. Alors ? De nouveau de passage à Guebwiller ?

- Eh oui, mon ami, comme en 71, et comme tous les trois ans depuis 1947 ! répondit-il en sortant du réfrigérateur une bouteille de vin.

- Pas pour le petit ! dit Emilie alors qu'il commençait à servir le Lambrusco.

- Comment ça pas pour le petit ! A son âge j'en buvais déjà, goûte-moi ça Bambino, c'est rien que des bulles et du bon jus de raisin ! Allez, trinquons ensemble !

Le vin frais et pétillant fut très agréable à son palais et Pierre s'en délectait sous la surveillance étroite d'Emilie. Henri le tira de sa contemplation des bulles qui remontaient dans son verre en disant à Giordano.

- Je crois que tu as quelque chose à raconter qui va passionner mon petit-fils !

- Ah bon ?

- Oui, Pierre est passionné de trains et il est en vacances chez nous. Il s'intéresse de très près à l'histoire du train du Florival et je pense qu'avec ton cirque vous avez écrit quelques belles pages de cette histoire !

Pierre tendit l'oreille.

- Oui ! c'est d'ailleurs grâce à cela qu'on s'est connu !

- Exactement ! reprit Henri, c'était en 53. Le chef de la gare de marchandises était cloué au fond de son lit par une méchante grippe et on m'avait demandé de superviser le déchargement des wagons.

- Le cirque est arrivé en train à Guebwiller ? demanda Pierre

- Eh oui ! continua Henri, tous les trois ans depuis 1947 et jusqu'en 1965, le cirque Amar débarquait à Guebwiller en train, mais depuis 1968 il vient en convoi routier.

- Quelle aventure ! ajouta Giordano. Nous avons un train spécial de quarante-cinq wagons décorés aux couleurs du cirque et nous pouvions voyager dans la France entière et faire des spectacles dans toutes les villes desservies par le rail.

- De magnifiques wagons que les fabricants de jouets n'ont pas encore eu l'idée de reproduire en modèle réduit malheureusement !

- Mais comment vous êtes-vous connus ? demanda Pierre. Et comment le matériel était acheminé de la gare jusqu'ici ?

- Ah ! c'est une sacrée histoire répondit Henri. Ça a commencé par une belle engueulade !

- Oh, oui ! Elle était mémorable ajouta Giordano. Déjà, pour commencer, le train est arrivé avec une heure de retard à cause d'un problème d'échauffement d'essieu sur le wagon des lions.

- Du coup, nous avons commencé le déchargement de trois tombereaux de charbon qui étaient à quai et qui devaient partir tôt le lendemain.

- Quand le train est arrivé on a exigé le déchargement direct et prioritaire car nous devons monter le chapiteau pour la première représentation qui avait lieu le soir même !

- Il a fallu manœuvrer les tombereaux en quatrième vitesse et lorsqu'on a commencé le déchargement, le câble de la grue a pété.

- Il a fallu chercher en urgence le camion-grue de la société Herrmann à Soultz.

- Et pour couronner le tout au moment du transfert dans la bétailière, un dromadaire a pris la poudre d'escampette !

- Bien sûr c'était la faute du chef de gare qui s'est pris une bordée d'injures auxquelles il s'est fait un honneur de répondre !

- Pour sûr ! Les mots résonnent encore dans ma tête, mais il faut ajouter que c'est grâce à toi qu'on a rattrapé la bête dans le parc du château de la prairie.

- Et tu oublies que c'est grâce à mes gars que ton chapiteau a été monté à temps. Si la SNCF apprend un jour qu'elle paye ses cheminots à monter des chapiteaux de cirque !

Tous éclatèrent de rire.

- J'ai été sympa car j'ai offert à tous une entrée gratuite pour la représentation du soir !

- Tu parles, on est arrivé un quart d'heure avant la fin, parce que dans l'histoire on avait encore les tombereaux de charbon à finir de décharger, et sans grue !

La soirée se prolongea fort longtemps et la bouteille de Lambrusco dut se faire assister d'une sœur jumelle pour tenir dans le temps.

Sur le chemin du retour Pierre avait un peu la tête qui tournait. Quant à Papapa, il était particulièrement de bonne humeur. Mais au tournant de la rue, quand il aperçut la silhouette de sa gare désaffectée, il eut un soupir et dit tristement :

- Hélas, ce ne sont plus que des souvenirs !

CHAPITRE 10 : Enquête en cours

Après avoir aidé Emilie à faire un peu de ménage, Pierre lui annonça qu'il sortait retrouver ses amis. Il fila chez Annick en serrant fort dans sa main le petit billet qu'elle lui avait préparé et il trouva rapidement la maison où elle habitait.

C'était une grande demeure à la lisière de la forêt, au bout d'une rue qui montait à travers le vignoble, juste à côté du passage à niveau du Heissenstein. Depuis la maison on voyait toute la vallée, de Buhl jusqu'aux premières habitations de Soultz.

Son cœur battait fort lorsqu'il frappa à la porte. Il se demandait comment il devait se comporter suite à ce qui s'était passé la veille.

- Bonjour Pierre, tu as trouvé mon message alors ! Entre ! dit joyeusement Annick en lui ouvrant. Viens, je vais te présenter à mon père !

Elle le prit par la main tout en appelant son père. Le salon dans lequel ils pénétrèrent était décoré de façon très simple, mais avec un mobilier typique des dernières tendances à la mode. Ça n'avait rien à voir avec le mobilier très classique de la maison de ses grands-parents. Les fauteuils carrés aux pieds métalliques très fins et couverts d'un tissu à carreaux orange vif faisaient face à une table basse en plastique de couleur vert-pomme, moulée d'une seule pièce en « S ». La sculpture métallique qui se trouvait dessus ne représentait rien que Pierre puisse reconnaître. La tapisserie était ornée de grosses fleurs violettes et roses sur fond jaune paille. C'était un peu psychédélique.

Le père d'Annick était assis dans son fauteuil, absorbé par la lecture du journal du matin. Il resta un instant silencieux et l'on entendait plus que le discret tic-tac de la pendule électronique grise. Soudain il se mit en colère :

- Ah, cet imbécile de rédac-chef avec sa censure ! Il faut toujours qu'il arrondisse les angles avec des titres politiquement corrects mais d'une banalité affligeante ! Ecoutez ça : « Monsieur le député et le code de la route » quel titre archi-nul. Moi j'avais proposé « Le député Kronstein prend les feux rouges pour des feux verts ». Il a tellement édulcoré mon article que j'en ai honte ! C'est du journalisme moscovite, la « voix de son maître » !

Le journal termina sa course, froissé dans un coin du salon.

Devant le regard impressionné de Pierre, le père d'Annick prit immédiatement une expression plus conviviale.

- Bonjour Pierre ! Annick m'a parlé de vous. Je me présente : Jean-Louis, journaliste des chroniques locales à l'Alsace de Guebwiller... Mais je rêve de travailler

un jour à Paris au Canard Enchaîné pour pouvoir écrire ce que j'ai à dire sans obéir aux ordres d'un rédac-chef qui veut être bien vu des élus !

Pierre se dit qu'il avait devant lui le partenaire idéal pour son combat en vue de la réhabilitation de son père.

- Alors c'était ton papa qui a été condamné suite à l'accident d'autorail ? Je connais bien cette affaire, c'est moi qui l'ai suivie. Attends ! Je dois avoir encore des copies des articles que j'avais rédigés, c'était quand Kruger était rédacteur en chef. Au moins avec lui on pouvait dire nos quatre vérités. C'est peut-être pour ça qu'il a été muté au service culture du journal à Mulhouse !

Il fouilla dans un tiroir et en tira une grosse pochette sur laquelle était écrit en grosses lettres « Articles 1965-68 ».

- J'ai fait trois articles sur l'accident lui-même et deux sur le jugement qui a suivi. Pauvre Louis, il n'a cessé de clamer son innocence et j'ai relayé son cri, mais ça n'a pas empêché la SNCF d'abord et la justice ensuite, de faire une grossière erreur.

Il tendit les feuillets à Pierre. Le premier relatait l'accident de façon très succincte.

- L'accident a eu lieu en fin d'après-midi et je voulais que mon article paraisse pour l'édition du lendemain tout en ayant très peu d'éléments. Regarde plutôt le deuxième !

Ce dernier avait été découpé dans le journal de l'époque. Il y avait une photo de l'autorail sur le pont de la rue du général Lebouc. Le titre de l'article était évocateur : « *Autorail contre piétonne au pont de la rue du Général Le bouc* ». Le sous-titre apportait des précisions : « *C'est avant-hier soir, au niveau du passage non protégé de la rue du général Lebouc, que l'autorail de 18 h 36 a violemment heurté une piétonne qui s'était engagée sur la voie ferrée. La victime est morte sur le coup.* ». Dans la suite de l'article on apprenait qu'il avait semblé que l'autorail n'avait ni klaxonné ni tenté de freiner. La phrase de conclusion de l'article déclencha en Pierre un frisson glacé. On pouvait lire : « *Selon toute vraisemblance, l'accident serait dû à une faute d'inattention du conducteur de l'autorail qui a été mis à pied immédiatement par la SNCF* ».

Il jeta un regard furieux à Jean-Louis.

- Alors vous aussi vous l'avez accusé !

A suivre...

VOICI LE MOIS DE MAI



Voici le mois de mai
Un des mois le plus gai
Où tous les gens aimés
Reçoivent du muguet.

Voici le mois de mai
Où l'on fait ce qui plaît
On oublie les « jamais »
Et l'on panse ses plaies.



On y croit, on renaît
On refait des projets,
C'est le mois de l'année
Où l'on se sent léger.



Voici le mois de mai
Et son premier férié,
De senteurs, embaumé...
Allez, quoi ! Souriez !

Claudie BECQUES



A MÉDITER

LA LEGENDE DE L'ARC-EN-CIEL

Un beau jour, toutes les couleurs du monde entier se mirent à se disputer. Chacune prétendait qu'elle était la plus belle, la plus importante, la plus utile, la préférée !

Elles se vantaient, à haute-voix, chacune étant bien convaincue d'être la meilleure. Le bruit de leur querelle s'enfla de plus en plus.

Soudain, un éclair d'une lumière aveuglante apparut dans le ciel, accompagné de roulements de tonnerre. La pluie commença à tomber à torrents sans discontinuer.

Effrayées, toutes les couleurs se tapirent et se rapprochèrent pour chercher un abri les unes près des autres.

La pluie prit la parole :

« Stupidités créatures qui vous battez entre vous, chacune essayant de dominer l'autre, ne savez-vous pas que c'est le grand esprit qui vous a faites toutes, chacune dans un but particulier, uniques et différentes ?

Il aime chacune d'entre vous, il a besoin de vous toutes. Joignez vos mains et venez à moi. Il va vous étendre à travers le ciel en un magnifique arc-en-ciel, pour vous montrer qu'il vous aime toutes, que vous pouvez vivre ensemble en paix. Comme une promesse qu'il est avec vous, et comme un signe d'espérance pour demain... »

Ainsi, chaque fois que le grand esprit envoie une pluie pour laver le monde, il place l'arc-en-ciel dans son ciel, et quand nous l'apercevons nous devrions nous rappeler qu'il veut que nous sachions, nous aussi, nous apprécier les uns les autres et le louer de notre merveilleuse complémentarité.



5 FRUITS ET LEGUMES PAR JOUR



L'AUBERGINE



Bienfaits santé étonnants de la consommation d'aubergines :

Bienfaits cardiovasculaires - Propriétés anti-inflammatoires - Stimule le système immunitaire - Contient des antioxydants qui combattent le cancer - Favorise la santé des os et lutte contre l'ostéoporose - Améliore la digestion - Aide à contrôler la tension artérielle - Peut aider au contrôle du poids, en réduisant la sécrétion d'une substance qui alerte notre cerveau quand on a faim. - Favorise la santé de la peau et des cheveux - Aide à contrôler les niveaux de mauvais cholestérol - Aide à contrôler l'anxiété.

Cependant, les aubergines, comme tout autre aliment, doivent être consommées en quantités raisonnables et uniquement dans le cadre d'une alimentation équilibrée.

De plus, leur action protectrice contre les radicaux libres peut avoir des effets anticancéreux. Les anthocyanines peuvent arrêter la formation de nouveaux vaisseaux sanguins en bloquant les enzymes qui participent à la propagation des cellules cancéreuses. Enfin, une anthocyanine spécifique appelée nasunine, que l'on trouve dans la peau des aubergines, semble protéger les cellules du cerveau des dommages liés aux radicaux libres.

Les fibres solubles, dont les pectines, qu'elle contient possèdent des propriétés laxatives. Consommer de l'aubergine permet de lutter contre la constipation et les troubles digestifs. Le transit intestinal est par conséquent stimulé.

Fibres alimentaires

L'aubergine est une excellente source de fibres alimentaires. Les fibres alimentaires stimulent le bon fonctionnement du système digestif et contrôlent le taux de cholestérol.

Potassium

L'aubergine est une excellente source de potassium, qui aide à faire baisser la pression artérielle.

Vitamines B

L'aubergine contient des vitamines B, telles que la B5 et la B6. La B6 participe à la synthèse des neurotransmetteurs cérébraux tels que la sérotonine, la mélatonine et la dopamine, qui sont connus pour aider à réguler l'anxiété et la peur.

Vitamine C

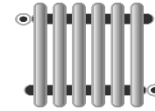
L'aubergine est une source de vitamine C, qui stimule à la fois le système immunitaire et la santé de la peau.

Comment choisir ses aubergines ?

Plutôt jeunes et petites : La chair des petites aubergines est fondante, douce, la peau est mince et dépourvue d'amertume (la chair n'est pas amère), de plus les pépins sont moins nombreux. Les grosses aubergines possèdent souvent une peau coriace et sont souvent plus amères que les autres.

Du regard puis du bout des doigts : L'aubergine, bien ferme, possède une peau lisse et brillante, dépourvue de taches, d'une belle et profonde couleur violette, ni trop claire ni virant au pourpre. L'aubergine doit être ferme au toucher, gonflée ; pas de peau ratatinée ou parsemée de taches brunes, ni de texture flasque. Le pédoncule ne doit pas être desséché. On sait qu'une aubergine est mûre lorsqu'en exerçant une pression du doigt l'empreinte reste visible. Les aubergines qui ont une saveur piquante sont celles qui ont été cultivées au fumier non composté ou aux engrais chimiques.

Comment décongeler la viande ?



1) Les solutions les moins saines pour décongeler la viande

Il vaut mieux éviter de décongeler la viande en l'exposant à température ambiante ou à une source de chaleur (comme le radiateur) si vous ne souhaitez pas en faire un repère pour le développement des bactéries. En effet, sur le plan de travail à l'air ambiant, la viande sera exposée très longtemps à la contamination des germes et micro-organismes. Quant à la chaleur, elle les attire tout particulièrement et ils se déposeront vite sur les portions de viandes que vous décongelez. Avec cette prolifération des bactéries sur vos steaks, votre volaille et vos morceaux de viande hachés, l'intoxication alimentaire vous guette...



2) Le four à micro-ondes pour décongeler la viande rapidement

C'est une option pratique et rapide, mais difficile à gérer. En effet, le micro-ondes a tendance à cuire l'extérieur de la viande alors que l'intérieur sera encore congelé. C'est notamment le cas pour les pièces de viande plus imposantes. Cela aura donc une influence sur la cuisson que vous prévoyez par la suite. De fait, choisissez bien la température et le programme de décongélation.

Pensez aussi à sortir la viande de sa barquette ou de ses emballages. En effet, en la mettant sur un plat, elle baignera moins dans son jus et en perdra moins. Enfin, pendant la décongélation, n'hésitez pas à ouvrir le micro-ondes à intervalles réguliers. Ainsi, vous pourrez vous assurer que tout se passe bien et retourner les pièces de viande si cela vous paraît nécessaire.



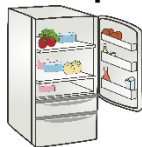
3) Décongeler la viande dans de l'eau

De l'eau chaude : Faites chauffer l'eau à 60°, puis mettez-la hors du feu. Ensuite, trempez-y la viande emballée dans un sac congélation jusqu'à ce que la viande soit décongelée. Cette technique est rapide (environ 10 minutes). Par contre, elle rend la viande moins tendre et a le désavantage de la saisir légèrement.

De l'eau froide : C'est beaucoup mieux que l'eau chaude ! Trempez la viande dans un bol d'eau très froide en veillant à ce qu'elle soit bien immergée. Surveillez la température de l'eau pour vous assurer qu'elle est toujours froide. Au besoin, remplacez votre bol d'eau glacée toutes les demi-heures environ suivant la vitesse de la fonte de la glace. À basse température, le temps de décongélation dépend de la taille du morceau de viande : comptez moins d'une heure pour une pièce de 500 g. Au-delà, comptez environ 30 minutes

par 500 g de viande. En tout cas, le cœur va ici vite décongeler tandis que l'extérieur restera bien frais. Cette méthode préservera toute la qualité de la viande congelée.

4) La meilleure technique de décongélation pour vos pièces de viande : celle du frigo



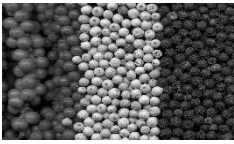
Une décongélation dans la partie du réfrigérateur proposant une température entre 0 °C et + 4 °C maximum reste l'option la plus douce et respectueuse pour décongeler une viande sans risque. En effet, il s'agit de la technique de décongélation qui brisera le moins la chaîne du froid. Certes, cela prend plus de temps, mais c'est mieux pour une décongélation dans d'excellentes conditions et en toute sécurité pour toute la famille. Avec cette méthode, il n'y a pas de développement de bactéries pathogènes. Par ailleurs, la tendreté savoureuse et les nutriments seront mieux préservés. Cela vaut donc la peine de rester patients et de laisser les aliments congelés et restes dégeler doucement... Vos plats cuisinés n'en seront que meilleurs !

Ici, assurez-vous si possible de laisser la viande dans son emballage. Si vous n'avez plus son conditionnement d'origine, prévoyez une grille et un plat creux pour éviter que la viande ne trempe dans le liquide issu de la décongélation. Prévoyez aussi du film alimentaire pour la protéger. Pour ce qui est du temps de décongélation avec cette technique, comptez 3 à 4 heures pour les petits morceaux (par exemple les cubes destinés à un bœuf bourguignon). Pour de plus grosses pièces, cela peut prendre entre 12 à 24 heures.

Autre conseil : ne tardez pas trop à décongeler votre viande !

Il est important de rappeler que même si les aliments sont congelés, ils ne peuvent pas être conservés indéfiniment au congélateur. Dans le cas des viandes crues, on peut compter sur environ 8 mois de conservation optimale au congélateur, qu'il s'agisse de bœuf, de volaille, de porc ou encore d'agneau. Pour les viandes hachées, on tablera plutôt sur quatre mois, car elles se détériorent plus vite. Ce point est important, car pour réussir votre décongélation, il est important que la viande reste en bon état. Or, une viande congelée trop longtemps change de texture et perd en goût. De plus, la prolifération des microbes est ralentie, mais pas complètement stoppée, d'où l'importance de ne pas tarder à cuisiner vos viandes rouges ou blanches. Pensez donc à ajouter la date de congélation sur la barquette, le sac de congélation ou la boîte avant de la glisser au congélateur.





QUEL POIVRE CHOISIR ?



Blanc, noir, vert et même rouge, le poivre nous en fait voir de toutes les couleurs ! Chacun possède une saveur spécifique et des utilisations différentes en cuisine. Tour d'horizon. Le saviez-vous ? Avant d'être une épice, le poivre était un fruit. Il pousse sur une liane dont les fleurs se transforment en grappes de baies après la floraison. Celles-ci sont ensuite récoltées à divers stades de maturité, d'où les différentes couleurs, puis séchées. Ce n'est que lorsqu'elles deviennent des grains de poivre à choisir selon la saveur que vous recherchez pour votre plat. Mais quelle que soit l'épice retenue, le poivre s'ajoute toujours qu'en fin de cuisson, afin que la chaleur n'altère pas les parfums.

Le poivre vert :

Ses baies sont récoltées avant maturité, lorsqu'elles sont encore tendres. Ce poivre s'utilise aussi bien frais que moulu. Si c'est le moins piquant des poivres, il en est le plus aromatique et possède une saveur végétale légèrement fruitée, fraîche et douce.

Comment l'utiliser : Les baies de poivre vert s'emploient essentiellement pour relever des sauces à base de crème, qui accompagneront ensuite des viandes rouges, des volailles et des poissons blancs. Ce poivre peut aussi être choisi pour parfumer des tartares de viande et de poisson crus, des terrines, des pâtés... Enfin, il est également délicieux dans des marinades.

Le poivre noir :

C'est le plus connu et un incontournable ! Ses baies sont récoltées juste avant maturité, puis elles sont mises à sécher en plein soleil, ce qui va leur donner cette couleur noire intense. Il possède une saveur bien piquante.

Comment l'utiliser : C'est le couteau suisse des poivres, tant il a d'usage : il peut être ajouté pour relever une viande, un poisson, des légumes, des crudités, une vinaigrette, un potage et même un thé ou une infusion ! Bref, c'est un indispensable de la cuisine.

Le poivre rouge :

Ses baies sont récoltées à totale maturité. Elles sont ensuite séchées à l'abri du soleil. Elles possèdent un goût piquant associé à une saveur fruitée et légèrement caramélisée.

Comment l'utiliser : Si le poivre rouge peut être incorporé à toutes les recettes et tous les aliments, comme son homologue le poivre noir, il sera toutefois réservé aux mets plus fins tels que les poissons blancs délicats (la sole, le bar, le turbot, la lotte, le saumon...) ou les suprêmes de volaille. Grâce à sa note légèrement sucrée, n'hésitez pas à l'essayer également dans des desserts, comme les salades de fruits, sur une tarte aux pommes ou une glace à la vanille.

Le poivre blanc :

Il s'agit d'un poivre noir ou rouge, mais auquel la coque extérieure a été retirée par trempage dans de l'eau. Une graine en est alors extraite, qui sera séchée jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. Ce poivre a une saveur moins intense et plus subtile que les autres ainsi *qu'un arrière-goût légèrement terreux.*

Comment l'utiliser : Du fait de sa saveur subtile, il est souvent employé pour relever des plats délicats à base de poisson, de veau ou de volaille. Il se marie très bien aux fruits de mer et aux crustacés.



COIN RECETTES



MIJOTÉ DE LA MER

Ingrédients pour 4 /6 personnes : 3 pavés de cabillaud ou autre poisson blanc, 3 pavés de saumon, 1 litre de fumet de poisson, 3 blancs de poireaux, 500 g de pommes de terre (chair ferme), 2 carottes, 1 oignon, 1 bouquet garni, 20 cl de crème épaisse, 3 échalotes, 3 brins d'estragon, 60 g de beurre, 3 jaunes d'œuf, sel et poivre.

Nettoyez les poireaux et émincez-les en rondelles. Pelez les carottes et les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Pelez et ciselez l'oignon. Mettez le tout 5 mn à revenir dans la moitié du beurre, à feu doux. Versez le fumet de poisson, ajoutez le bouquet garni et 2 brins d'estragon. Salez, poivrez et laissez mijoter 30 mn, à feu doux. Coupez les poissons en gros morceaux, ajoutez-les. Laissez cuire 10 mn environ.

Filtrez le bouillon, réservez les légumes et les poissons. Faites réduire le bouillon de moitié. Mélangez les jaunes d'œufs avec la crème, versez dans le bouillon avec le reste de beurre, petit à petit. Fouettez pour émulsionner. Remettez les légumes et les poissons. Effeuillez l'estragon, parsemez-les et servez.

LASAGNES DE COURGETTES

Ingrédients : 600 g de collier d'agneau ou à défaut de steak haché de bœuf, 2 oignons, 2 gousses d'ail, 2 courgettes, 400 g de tomates concassées, 125 g de mozzarella, 40 g de parmesan, 1 brin de thym, 1 feuille de laurier, 1 c à café de cumin, sel et poivre.

Hachez l'agneau. Pelez et hachez les oignons et l'ail. Faites-les revenir dans un filet d'huile d'olive, puis faites-y rissoler la viande 5 mn. Ajoutez les tomates concassées, 1 brin de thym, 1 feuille de laurier et 1 c. à café de cumin. Salez, poivrez et faites mijoter 15 mn. Préchauffez le four à 180°C.

Nettoyez les courgettes et coupez-les en fines et longues lanières. Faites-les cuire 5 mn à la vapeur. Alternez dans un plat à four huilé une couche de lasagnes de courgettes, de viande à la tomate, de mozzarella coupée en rondelles, des courgettes et de parmesan râpé. Faites cuire au four 30 mn. Laissez refroidir.

TIRAMISU CITRONNÉ

Ingrédients pour 4 personnes : 150 g de mascarpone, 2 œufs, 6 biscuits à la cuillère, 5 cl de limoncello, 5 c. à soupe de lemon curd (crème de citron), 70 g de sucre, 1 citron bio.

Prélevez le zeste du citron en fines lanières, pressez-le. Mélangez le jus avec 20 g de sucre et 15 cl d'eau. Faites cuire 5 mn à ébullition ; laissez refroidir. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes 2 mn avec le sucre restant. Ajoutez le mascarpone et le limoncello. Montez les blancs en neige, incorporez-les délicatement. Coupez les biscuits en deux, imbibe-les de sirop au citron. Mettez les biscuits dans 4 verrines, ajoutez le lemon curd, puis la mousse au mascarpone. Couvrez et réservez 2h au frais. Décorez de zeste de citron et servez.

QUI SONT-ILS ?

Ces jeunes de Coulonges ont participé aux jeux inter villages !

Des amitiés qui durent ! Les reconnaissez-vous ?





HISTOIRES DROLES



Un retraité rentre chez lui avec son sac de golf, un peu dépité.

« Ça n'a pas été ? » lui demande sa femme.

« Ben je n'ai pas de mal à frapper la balle, mais le problème c'est ce que je n'arrive pas à voir où elle tombe, même avec mes lunettes... »

« T'as qu'à emmener mon frère Marcel ! »

« Mais, il a 84 ans, Marcel. Et il ne sait pas jouer au golf. »

« Oui mais il voit très bien. Tu joues, et lui te dit où la balle est tombée ! »

Un papy vient de s'acheter une voiture. Il l'essaye et la pousse à 160. Dans le rétroviseur il aperçoit les gendarmes et accélère, mais ils le doublent et le font garer.

« Mais ça ne va pas Pépé. Je veux bien me montrer indulgent si vous me donnez une bonne explication... Sinon P.V et points en moins ! »

Il répond : « Il y a longtemps ma femme s'est tirée avec un gendarme, et quand je vous ai aperçu, je me suis dit : Bon Dieu...Il me la ramène !!! »

C'est un gars qui a un perroquet depuis peu de temps. Il a de la chance, parce que son perroquet est très prolix : il n'arrête pas de parler. Mais il est vraiment embêté, car tous les mots qui sortent du bec du perroquet ne sont qu'insultes et vulgarités. Un jour, le gars en a assez. Il attrape son perroquet à la gorge, le secoue très fort et hurle : « ARRÊTE AVEC TES JURONS ! »

Malheureusement, cela ne fait qu'exciter le perroquet qui se met à jurer de plus belle. Alors le gars prend l'oiseau et l'enferme dans un placard. Mais là encore, ça ne fait qu'énerver son perroquet qui lui balance un monceau d'insanités. Alors le gars est tellement hors de lui qu'il prend le perroquet et l'enferme dans le réfrigérateur. Et là comme par miracle, le perroquet se calme. Au bout de quelques minutes, le gars ressort son perroquet du frigo. Calmement, le perroquet monte sur son bras et dit :

« Je suis navré pour tous les désagréments que je vous ai causés. J'espère que vous ne m'en tiendrez pas rigueur ». Le gars n'en revient pas. Son perroquet est totalement transformé... Puis le perroquet ajoute :

« Heu, juste pour savoir, qu'est-ce qu'il avait fait le poulet ? »

À la frontière suisse, un homme passe tous les matins sur un vélo avec deux sacoches. Au bout d'un certain temps, le douanier, intrigué par ce manège, fouille les sacoches et n'y trouve qu'un casse-croûte. Et ça dure des mois et des années. On démonte la selle du vélo, on dégonfle les pneus, on sonde le cadre, on passe le casse-croûte aux rayons X, rien, absolument rien. Et tous les matins, sourire aux lèvres, l'autre passe. Au bout de longues années, après l'avoir contrôlé quotidiennement, le douanier lui dit :

« Vous ne me verrez plus. Je prends ma retraite ce soir. Mais pour que j'aie l'âme en paix, dites-moi la vérité : vous faisiez un trafic ? »

« Bien entendu », dit l'autre.

« Et vous passiez quoi ? »

« Des vélos... »

JEUX

Découvrez un mot à l'aide de tous les mots de la grille. Le chiffre indique le nombre de lettres qui occupent la même place dans le maître mot. Les lettres du maître mot sont toutes présentes dans la grille.

C	R	I	S	E	2
M	A	R	I	E	0
G	E	A	N	T	1
T	A	B	L	E	0
C	L	O	W	N	2
T	R	A	C	E	2
M	U	R	A	L	1

MOTS FLECHES

--	--	--	--	--

DIMENSION VERTICALE		DERBY PÉPIN		SPORT INDOOR ID EST		BRAMER ÉCULÉE		AIRE DE VENT
RÉGIONS CHAUDES								
TRÈS MAIGRES								
ÉGOUTTOIR								
		ÉTOILE		OXYGÈNE FÉLIN				
INTERPÉ- NETRATION EXPLOSIF						BOURGEON PEU AVANCÉ		NYMPHE DES EAUX
			CHEVAL- VAPEUR CHAR- MANTE			BIBLIO- THEQUE FILET !		
COMPACTE					CODE UVULE			
HASAR- DEUX								
RÉGION D'ITALIE		LARME AMOUREUX						
						MONTAGNE DE THESSALIE		AGRÉABLE AU TOU- CHER
CALEPINS	LACET DE BOTTE POMME			RASE				
							PARES- SEUX	
CONIFÈRE PIGEON SAUVAGE				GOGO DE LA BIBLE				
					ÎLE DE CHARENTE- MARITIME			

Sudoku

Niveau facile

			6		3	4		7
7	3	6		2				
	4		5	9		6		8
	6	1		8	9			
		7	2	5	6	9		
			3	7		2	8	
9		8		4	5		6	
				3		1	4	2
4		3	7		2			

7	1	3	4					
8				5	6		1	
			2			8	9	
1		4	5	2				8
3		2			1			9
9		5	6	4				7
			8			5	7	
4				6	2		8	
2	3	8	1					

		9	1				6	
4		2	3			8	1	
1			7	9		2		3
	5				1			8
8	1			6		3	4	5
	9				7			6
6			8	7		5		2
9		3	6			4	8	
		5	2				9	

Niveau moyen

	3	5						
9		8		5	4			6
				6				8
						5	9	
1		6						
			9		3			
2			8			6		
			7	2				
5							1	4

8	6				4			
					7		6	
9			4	2	3		8	
		8			7			
				2	4			
		1						9
4				6			3	
2	7							
			1				5	

3								6
				5	2			
9	4				1	5		
			6					
							4	
5		7	9				2	3
	5			1		8		
1	8	9			7			
							3	9

Niveau difficile

	3		1		8			
						5	6	
7	2							
			4	3				
	8				7		4	2
	7							9
		4			9	3		
		3				4	5	
					2			

		3						
	1					7		
			6		8			
5								
					4		6	7
			2		6		1	4
		7		9		3	8	
				7		9		2
	8	4						

				3				
					7	6		4
1		2						
		8						
					4		5	9
			3		9		4	7
9	6							
	4		7					
	1		5				2	

Les grilles qui vous sont proposées comprennent chacune 9 lignes, 9 colonnes, 9 régions de 9 cases délimitées par les traits gras. Vous devez les compléter en plaçant, dans chaque case vide, un chiffre compris entre 1 et 9, qui doit répondre à cette unique condition : Il ne peut apparaître qu'une seule fois par ligne par colonne et par région. Le jeu est donc fini lorsque chaque ligne colonne ou région contient tous les chiffres de 1 à 9 une seule et unique fois.

Solutions dans le prochain numéro. Bon courage !

SOLUTION DES JEUX

(du numéro précédent)

Mot Carré: Mouchetis



Mots croisés :

Horizontalement



I. Négligence. II. Ys. Orignal. III. Carte. Loti.
IV. Tuai. Pa. Om. V. Borinage. VI. Léon. Atlas.
VII. Orl. Anion. VIII. Poinçons. IX. Isou. Têtue.
X. Télés. Té.

Verticalement

A. Nyctalopie. B. Esaü. Eros. C. Raboliot. D. Lotion.
Nue. E. Ire. Ac. F. Gi. Pianote. G. Eglantines. H. Nno.
Alost. I. Catogan. Ut. J. Eliminés. Fée.

Sudoku

SOLUTIONS DU N° PRECEDENT

Niveau facile

7	8	4	2	5	1	3	9	6
2	5	1	3	6	9	4	7	8
9	6	3	4	7	8	1	2	5
3	4	2	9	8	7	6	5	1
8	7	6	1	2	5	9	4	3
1	9	5	6	3	4	2	8	7
6	3	7	5	4	2	8	1	9
5	2	9	8	1	3	7	6	4
4	1	8	7	9	6	5	3	2

1	3	7	5	4	9	6	8	2
2	9	4	6	1	8	7	3	5
8	6	5	3	7	2	9	1	4
3	8	2	9	6	4	5	7	1
5	4	1	8	3	7	2	6	9
6	7	9	1	2	5	3	4	8
4	1	3	2	5	6	8	9	7
9	2	6	7	8	1	4	5	3
7	5	8	4	9	3	1	2	6

2	8	4	7	9	1	6	5	3
5	7	1	3	6	4	9	8	2
9	3	6	8	5	2	7	4	1
6	4	2	9	1	3	5	7	8
7	9	5	2	4	8	3	1	6
3	1	8	5	7	6	2	9	4
4	6	9	1	3	5	8	2	7
8	5	3	4	2	7	1	6	9
1	2	7	6	8	9	4	3	5

Niveau moyen

5	1	7	2	8	6	3	4	9
2	6	4	5	3	9	8	7	1
9	3	8	4	1	7	6	5	2
1	4	3	6	5	2	7	9	8
6	2	9	8	7	4	1	3	5
8	7	5	1	9	3	2	6	4
3	5	2	9	6	1	4	8	7
4	9	6	7	2	8	5	1	3
7	8	1	3	4	5	9	2	6

8	9	4	2	6	7	1	3	5
3	5	2	4	8	1	7	9	6
6	7	1	9	5	3	2	8	4
9	2	8	6	7	4	5	1	3
1	6	7	5	3	2	8	4	9
4	3	5	1	9	8	6	2	7
5	8	6	3	2	9	4	7	1
2	1	9	7	4	6	3	5	8
7	4	3	8	1	5	9	6	2

8	9	6	1	5	2	4	7	3
7	1	4	8	9	3	5	2	6
5	3	2	6	4	7	1	8	9
9	6	8	4	2	1	3	5	7
2	4	5	3	7	9	8	6	1
1	7	3	5	8	6	9	4	2
6	5	7	9	1	8	2	3	4
4	2	9	7	3	5	6	1	8
3	8	1	2	6	4	7	9	5

Niveau difficile

2	8	7	3	5	6	9	1	4
1	6	4	9	7	8	5	2	3
9	5	3	2	1	4	6	8	7
4	1	9	5	8	3	2	7	6
5	7	2	6	4	9	1	3	8
6	3	8	1	2	7	4	5	9
3	2	6	7	9	5	8	4	1
7	4	1	8	6	2	3	9	5
8	9	5	4	3	1	7	6	2

5	7	8	3	4	2	6	9	1
1	3	6	9	8	7	2	5	4
2	9	4	6	5	1	3	8	7
9	4	3	5	1	8	7	6	2
8	6	5	2	7	3	4	1	9
7	2	1	4	9	6	8	3	5
3	5	2	7	6	9	1	4	8
6	1	9	8	2	4	5	7	3
4	8	7	1	3	5	9	2	6

6	3	4	1	7	5	8	2	9
7	5	1	9	8	2	4	6	3
9	8	2	4	3	6	1	7	5
8	4	9	2	6	1	5	3	7
3	1	7	8	5	9	6	4	2
2	6	5	3	4	7	9	8	1
1	9	3	6	2	8	7	5	4
5	2	6	7	1	4	3	9	8
4	7	8	5	9	3	2	1	6

Petites annonces

PROFESSIONNEL DE COULONGES

Siret : 44901653400025

Débarrasse gratuitement

Maison, Appartement, Cave, Grenier, Local commercial
Travail rapide et soigné

ACHAT

Antiquité, Objets de collection, Bibelots, Tableaux, Jouets anciens, Militaria etc.

Estimation et déplacement gratuit

Téléphone : 06 22 64 82 85

**Vous souhaitez passer une annonce gratuitement dans le prochain numéro du News
Coulangeois ? (Parution fin Juillet 2023) Vous pouvez soit :**

- Envoyer un courriel à l'adresse « mairie.coulonges-cohan@orange.fr » en précisant le contenu de votre annonce, sans oublier vos nom, prénom et coordonnées (téléphone et/ou courriel)
- Découper le bas de la page et le déposer dans la boîte à lettres de la mairie après avoir indiqué le contenu de votre annonce, sans oublier vos nom, prénom et coordonnées (téléphone et/ou courriel)

Descriptif de l'annonce :

NOM Prénom :

Téléphone :

Courriel :