

SOUVENIRS, SOUVENIRS

Ci-dessous une photo d'archives de l'Ecole de Choignes le Bas pour l'année scolaire 1954-1955 envoyé par Monsieur DE CHERANCE.



Apparaissent sur cette photo (de bas en haut et de gauche à droite) :
1^{er} rang : Pierre AGOSTINI ; Yvon VOYEN ; Jacques BASTIAN ; Guy DE CHERANCE ; Jacky TRAMOY
2nd rang : Jocelyne TRAMOY ; Danielle CHATONDEAU ; Nicole VERSCHULDEN ; Nicole SPONHAUER ; Alain TRAMOY ; Nicole SICKLER
3^{ème} rang : Claude PERNET ; Jacky VOYEN ; Alain WALROFF ; Jean CHANTIER ; Nicole GARNAUX
4^{ème} rang : Huguette SICKLER ; Huguette SIMONNOT ; Suzanne GARNAUX ; Nicole VOYEN

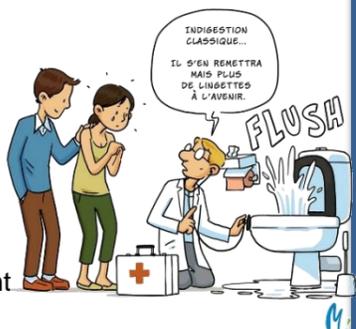
AVIS AUX HABITANTS

Les stations de pompage du réseau d'assainissement sont très réfractaires aux lingettes et autres protections périodiques jetées dans les toilettes. Elles obstruent les pompes du poste de refoulement et les endommagent très sérieusement, Il en est de même pour les huiles, de friture notamment, qui créent des bouchons insolubles.

En peu de temps, nos agents ont du intervenir plusieurs fois, notamment sur le poste des Hautes-Charrières.

Concrètement, cela peut avoir des conséquences chez vous.

En cas de dysfonctionnement du réseau d'assainissement, les eaux usées peuvent remonter dans les maisons. Les ruisseaux, rivières et nappes phréatiques sont susceptibles de subir une pollution dommageable à l'environnement. Curage des réseaux, renouvellement des pompes, dépollution... la résolution de ces problèmes engendre des coûts d'exploitation importants qui se répercutent sur les factures d'eau.



Téléthon

Un grand merci à tous pour votre participation pour avoir récolté la somme non définitive de **1410€.**
(ventes et dons)



Un grand merci à tous pour votre participation pour avoir récolté la somme de **70 €.**

MESSE DE NOEL

Le 24 décembre 2021
à 21h00
à l'église de Chamarandes



Retrouvez toutes les infos locales de notre commune sur notre site internet :

www.mairie-chamarandes-choignes.fr

Et sur notre page Facebook



Bulletin Communal

Bulletin d'informations communal n°78 – Décembre 2021

Le mot du Maire

Bonjour à tous,

Encore une année difficile, même si la reprise économique est en marche, il faut rester vigilant face à la cinquième vague COVID qui nous arrive.

Je sais cependant que la vie associative a repris et que chacun apprécie ce lien social.

Mais la prudence et les gestes barrières restent et resteront notre lot quotidien pour encore un bon moment.

Cette année encore, les vœux publics sont annulés et le repas des anciens n'a pu avoir lieu. Alors, comme l'an passé, les membres du CCAS et le conseil municipal distribueront un colis aux Aînés pour les fêtes de fin d'années.

Au nom du conseil municipal, je vous souhaite tous nos vœux de solidarité, de santé et de réussite professionnelle.

Savourez l'instant présent et que ce temps de fête soit partagé entre vos amis et votre famille.

Votre Maire,

Bernadette Retournard



ASTREINTE HIVERNALE

Comme chaque année nos deux agents municipaux assurent l'astreinte hivernale et ils assurent le salage des axes routiers. La priorité est donnée aux grands axes comme le Coteau Saint Michel à Chamarandes, côte de Chaumont à Choignes et l'école. Certains axes, dont la route du Val des Escholiers et la côte de Surmont à Choignes, ne sont pas dégagés. Afin de faciliter le passage de la saieuse et son retournement, il est conseillé de garer vos voitures dans vos garages ou sur les parkings.

De la Davant
Au Val de Marne



Sommaire

- Le mot du Maire p.1
- Travaux p.2
- Notez-le p.2
- L'info en + p.3
- Etat Civil p.3
- Vie communale p.4



BAR TABAC FDJ
L'ÉTRIER

Petite brasserie le midi
du mardi au vendredi
Rôtisserie le dimanche :
Poulets ou jarrets de
porc à emporter

03 25 32 13 55

Diffusion : 493 exemplaires
Directeur de Publication : B. Retournard
Réalisation : M.D Caunois, V. Kolb, M. Drouin et E. Chiarla
Ce bulletin vous est offert par nos annonceurs
Imprimé par nos soins

Cimetière de Chamarandes

Les travaux ont eu lieu au cimetière de Chamarandes : un second robinet d'eau a été installé, l'allée centrale a été stabilisée et une rampe d'accès a été fixée afin de faciliter l'accès au haut du cimetière.



Travaux des ponts

Les travaux des ponts de Chamarandes sont en voie d'achèvement. Le pont de la Marne a nécessité un très gros travail du tailleur de pierre comme en témoignent les photos ci-dessous.



Travaux de la mairie

Dans le cadre de la rénovation de la mairie de Choignes, une pompe à chaleur a été installée courant octobre.

Le remplacement des menuiseries extérieures interviendra quant à lui un peu plus tard,



Notez le

Appel à vigilance

En raison d'une recrudescence de cambriolages sur le secteur, la Police demande aux administrés de redoubler de vigilance :

- Fermer les portails, portes, fenêtres et volets surtout à l'arrière des habitations. Ne pas oublier garages, dépendances et véhicules.
- Ne pas faire rentrer d'inconnus.
- Signaler tout comportement inhabituel : présence de véhicule en stationnement, d'individus inconnus... ainsi que tout signe suspect (inscriptions sur les façades, boîtes aux lettres, dépôt d'objets comme des pierres, enjoliveurs, planches devant les maisons...)
- Relever les numéros des voitures suspectes.

Pour contacter la Police, composer le 17.

Autorisations d'urbanisme

Désormais, vous pouvez déposer votre demande de travaux (Déclaration Préalable et/ou Permis de Construire) via un service en ligne gratuit accessible depuis chez vous. <https://sve.sirap.fr/>

Le site prévoit un accompagnement en ligne pour vous aider dans la constitution de votre dossier et minimiser ainsi les erreurs de saisie. Il vous permettra également de suivre l'état d'avancement de ce dernier.

Mairie

24 rue de Chamarandes
52000 CHAMARANDES-CHOIGNES

Tél : 03 25 32 22 73
Télécopie : 03 25 02 98 36
E-mail : chamarandes-choignes@wanadoo.fr

Horaires pour les fêtes :

- Le vendredi 24 Décembre jusqu'à 12h00
- Pas de permanence le Samedi 25 Décembre
- Le vendredi 31 Décembre jusqu'à 12h00
- Pas de permanence le Samedi 1er Janvier

GARAGE AUTO CHOIGNES
MARTINS MARIO
GARAGE AD EXPERT
VENTE DE VEHICULES VN - VO
DEPANNAGE - ENTRETIEN
REPARATION TOUTES MARQUES
CHEMIN DES JARDINS - 52000 CHOIGNES
TEL. 03.25.01.12.10 - FAX : 03.25.03.28.43
www.autochoignes.multimarque.fr autochoignes@orange.fr

Cérémonie des vœux 2022

En raison de la crise sanitaire de l'épidémie de Covid-19, la traditionnelle cérémonie des vœux à la population ne pourra avoir lieu.

L'Info en +

LA PETITE HISTOIRE DES MENDIANTS AUX TROIS CHOCOLATS

Les mendiants sont ces petites friandises que vous pouvez servir en fin de repas lors d'un café gourmand. Vous pouvez aussi les offrir en cadeau à vos invités, ou les grignoter tout simplement devant la télé !

A l'origine, la couleur des fruits et des noix appliqués sur le chocolat évoquait les quatre mendiants du Noël provençal, et sont des réminiscences des robes des ordres de moines mendiants de l'Église du Moyen-Âge :

1. les raisins secs : pour les Dominicains
2. les figes sèches : pour les Franciscains
3. les noix : pour les Augustins
4. les amandes : pour les Carmes

LA RECETTE

Pour une quarantaine de mendiants

Temps de préparation : 25 mn

Temps de repos : quelques heures dans un endroit frais

INGRÉDIENTS :

- 200 g de bon chocolat de votre choix (noir, lait ou blanc)
- 40 amandes
- 40 noisettes
- 40 pistaches
- 40 petits morceaux d'oranges confites
- 40 petits morceaux de citrons confits

INSTRUCTIONS :

Faites bouillir un peu d'eau. Hors du feu, ajoutez les amandes et laissez-les tremper 3mn, puis égouttez-les. La peau se détache alors toute seule, il suffit simplement de pincer l'amande entre 2 doigts pour l'éplucher. Coupez 40 petits morceaux d'oranges confites et 40 petits morceaux de citron confit.

Coupez le chocolat en petits morceaux. Faites fondre 150g de chocolat au bain-marie en mélangeant constamment. Dès qu'il a fondu, ajoutez hors du feu les 50g de chocolat restant et mélangez pour les faire fondre. Lorsque tout est fondu, reposez la casserole quelques secondes au bain-marie hors du feu. Le chocolat est prêt à être utilisé.

Déposez une cuillère à café de chocolat fondu sur une feuille de papier cuisson. Formez ensuite un rond en lissant le chocolat avec le dos de la cuillère pour former un fin palet. Procédez ainsi pour former une dizaine de palets puis ajoutez sur chaque palet une amande émondée, une noisette, une pistache, un petit morceau d'orange confite et un petit morceau de citron confit. Attention, ne formez pas tous les palets d'un coup au risque d'en trouver la moitié durcie au moment où vous voudrez ajouter les fruits secs.

Une fois les mendiants terminés, laissez-les durcir quelques heures dans un endroit frais avant de les décoller délicatement de leur feuille.

Les mendiants se conservent 2 semaines dans une boîte hermétique dans un endroit frais.



État Civil

Naissances

Malo GITTON-NICKELS, né le 3 Septembre 2021

Ninon VOLOT, née le 9 Septembre 2021

Tiago FAIVRE, né le 30 Octobre 2021

Mariage

Sarah SUSINI et Amandine THOMAS, le 9 Octobre 2021

Décès

François VOGUET, le 16 Novembre 2021