



Chers amis,

Ce journal révèle un moment particulier : après 43 années d'engagement en tant qu'élu, dont 26 ans comme maire, celui-ci sera le dernier.

J'ai décidé de ne pas me représenter afin de profiter un peu de mon temps libre. Je tiens donc à remercier l'ensemble des personnes qui m'ont accompagné tout au long de ces années pour faire évoluer notre village.

Je souhaite également remercier, non sans ironie, ceux qui ont peint ma voiture le jour des élections, ceux qui ont dégonflé mes pneus dans les mêmes circonstances, ceux qui ont fait exploser ma boîte aux lettres et en ont déposé la porte sur la tombe de mes parents. Merci aussi aux auteurs des réseaux sociaux qui donnent des avis par écran interposé : ils gagneraient à aller chercher les bonnes informations à la source, c'est-à-dire à la mairie. Mais ceci n'a en rien altéré ma détermination.

Ces 26 années ont été riches en projets, aujourd'hui bien visibles dans le village. Merci aux personnels municipaux qui ont toujours été à mes côtés, sans compter leur temps ni leur engagement.

Je ne peux pas faire de rétrospective ici, élections obligent. Un livret spécifique sera donc réalisé et distribué après les élections ; il retracera les réalisations menées au cours des différents mandats.

J'ai pris beaucoup de plaisir à exercer cette fonction. Je sais que l'on ne peut pas plaire à tout le monde, mais beaucoup m'ont toujours témoigné leur confiance, et je les en remercie sincèrement. Bientôt, nous nous croiserons simplement dans les rues du village ou à la boulangerie.

Le département va procéder aux travaux pour refaire le tapis des rues Vignecroix, rue de la mairie et rue Mauperthuis.

La route de Fresnes sera fermée pour travaux (Travaux sur le pont) du **20 au 30 avril 2026 inclus**

Je vous souhaite à toutes et à tous une bonne lecture de ce « **Regards sur Charny** ».

Votre Maire, Xavier Ferreira

Directeur de la publication :
Xavier Ferreira

Rédaction et mise en page :
Louissette et Claire Merlin

Imprimeur : **Aire de Repro**
2 rue de Magny Saint-Loup
77860 Quincy-Voisins

Nombre de tirages :
630 exemplaires

Dépôt légal enregistré
sous le numéro 83.0017

Avertissement : la rédaction de « Regards sur Charny » ne peut être tenue responsable des propos et des photos qui sont publiées dans les articles de ce journal. La responsabilité en incombe uniquement à leurs auteurs.

« *Regards sur Charny* » est préparé et réalisé par mesdames France Dekeyser, Caroline Garret, Christelle Guetgot, Françoise Guimbar, Claire Merlin, Louissette Merlin, Catherine Pleux et messieurs Yves Chatelain, Daniel Clément, Didier Debrit, Xavier Ferreira,

Sommaire

1- La lettre du maire

3- Infos mairie

Horaires
Professionnels de santé
Dates à retenir
Nous ne l'oublions pas
Un salon de coiffure à Charny

8- Ca s'est passé à Charny

11 novembre
Noël 2025
Marché de Noël
Décorations de Noël
Cérémonie de Voeux

13- Associations

Comité des Fêtes
Club Bel Automne
Funky Jazz
Terre Happy
FC La Plaine de France

20- J'peux pas j'ai cuisine

23- Jeux

25- Etat civil

26- Entreprises de Charny

Nouveaux Charnicois

Les nouveaux arrivants à Charny sont invités à se présenter en mairie s'ils ont des enfants, afin de pouvoir faire un suivi des inscriptions scolaires à venir.

D'autre part, la mairie n'ayant aucun moyen de connaître les nouveaux administrés, nous demandons aux parents de bien vouloir retourner le bulletin ci-dessous à la mairie, afin que leurs enfants soient répertoriés pour le goûter de Noël 2026.

Nom Prénom des enfants (Préciser les noms de famille différents pour les familles recomposées)	né le	Adresse
.....
.....
.....
.....

Les professionnels de santé à Charny

Pharmacie

Tiffany Delavière

1 bis rue de la Mairie

01 60 01 61 60

Horaires de la pharmacie

Toute la semaine : de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 20 h

Le samedi : de 8 h 30 à 13 h

Les professionnels de santé sont regroupés à la Maison Médicale située au 11 rue des Ecoles.

Au rez-de-chaussée			
Médecine générale Docteur Claude Clavierie Docteur Vincent Gilles Docteur Kaotare Amanzou Docteur Araujo Carine 01 60 01 98 58	Kinésithérapeutes Julien Dagobert Sami Kobzili 01 60 61 44 01	Sage-femme échographe Céline Rousseau 01 74 60 31 74	Sages-femmes Anne Koussoulos Clara Delort 01 60 61 43 30
A l'étage			
Infirmières Sophie Gadois Francine Foulon Nolwenn Guz 01 60 32 01 59 Charny.infirmiere@laposte.net	Ostéopathe D.F.O. Jean-Stéphane Beaurain 01 41 53 31 29	Psychologue psychothérapeute Mme Rebillaud 06 17 47 41 90	Pédicure- Podologue Cyril Vilocy 06 07 74 94 50
Ergothérapeute Erwan Fontaine 07 62 15 72 93 erwanfontaine.ergo@gmail.com	Psychomotricienne Élodie Boucher 07 52 62 21 13 elodieboucher.psychomot@gmail.com	Nutritionniste Guillaume Faye 06 07 87 72 67 www.guillaume-faye.com	

Magnétiseur
Guérisseur
Catherine Minster
5 rue Vigne-Croix
06 87 22 74 89

Sophrologie art
thérapie
Carine Guyon
46 rue Vigne-Croix
06 13 06 26 50
www.carineguyon.fr

Relaxation Massage
Yoga
Natacha Richards
46 rue Vigne-Croix
06 15 06 29 29
www.trzen.fr

Psychopraticienne
intégrative
psycho-sexologue
Camille Eggenschwiler
46 rue Vigne-Croix
06 15 05 78 16
Camille.therapie@gmail.com
www.camilletherapie.com

En cas d'urgence pour connaître la Pharmacie de Garde pour les gardes de nuit, week-end et jours fériés, contacter :

- La Gendarmerie d'Esblay au : **01.60.04.20.43**
- En Île-de-France, le site monpharmacien-idf.fr permet de connaître la pharmacie de garde et/ou la pharmacie ouverte la plus proche.

SOS médecins

Les consultations du cabinet SOS médecins (35 rue des Cordeliers Meaux) ont lieu uniquement sur rendez-vous en composant, pendant les horaires d'ouverture, ce numéro :

0825 56 77 00

Horaires d'ouverture :

- Tous les soirs de semaine : 20 h à minuit
- Les samedis : 12 h à minuit
- Les dimanches et jours fériés : 8 h à minuit

Infos... Pêle-mêle



Manifestations :

- Samedi 7 mars : Loto Club Bel Automne
- Dimanche 15 mars : Exposition vente des Doigts de Fées (Petite Salle)
- Dimanche 15 mars : Élections municipales 1^{er} tour
- Samedi 21 mars : St Patrick
- Dimanche 22 mars : Élections municipales 2nd tour
- Dimanche 5 avril : Chasse aux œufs pour Pâques



Nous ne l'oublierons pas...

Chers habitants,



C'est avec une profonde émotion que nous rendons hommage à Emilie DESETTRE, une figure incontournable de notre commune.

En 2018, elle avait repris le Rapid Market, succédant à son père Patrick, avec courage, énergie et détermination. Bien plus qu'un simple commerce, elle en a fait un véritable lieu de vie, de rencontres et de convivialité, où chacun se sentait accueilli et écouté.

Durant la période du Covid, Emilie a fait preuve d'un engagement exceptionnel. Toujours présente, jamais elle n'a fermé son commerce, veillant chaque jour à soutenir la population et à répondre aux besoins de tous. Son sens du service, sa générosité et son dévouement ont laissé une empreinte durable dans notre village.

Emilie combinait une bonne humeur communicative à une force de caractère remarquable. Son sourire, sa chaleur humaine et son énergie inspiraient ceux qui la côtoyaient, et sa personnalité affirmée faisait vibrer la vie de la commune. Elle savait créer du lien, dynamiser son entourage et faire naître un véritable esprit de communauté.

Aujourd'hui, c'est toute la commune qui est touchée. Nous perdons une commerçante engagée, mais surtout une femme profondément humaine, attachée à Charny et à ses habitants. Son souvenir restera vivant dans nos cœurs.

La municipalité tient à remercier chaleureusement tous ceux qui ont écrit un mot dans le livre de condoléances ainsi que tous ceux qui ont contribué à la cagnotte solidaire (don reversé intégralement pour la lutte contre le cancer). Votre soutien et votre générosité témoignent de l'impact qu'Emilie a eu sur notre communauté et de l'affection qu'elle inspirait.

Le Maire,
Le Conseil Municipal
et le Personnel communal.

Un salon de coiffure à Charny

Aurélien Horn, coiffeuse expérimentée avec plus de 20 ans de métier, est ravie de vous accueillir pour un moment détente et de beauté dans son salon de coiffure ambulante.

Elle est stationnée sur le parking de l'église,
de 9 h à 18 h 30 – 19 h tous les quinze jours les mardis semaine impaire.

N'hésitez pas à la contacter pour de plus amples renseignements.

07.62.93.70.87



Ça s'est passé à Charny

Défilé du 11 novembre



Il est 11 heures, comme chaque année, le cortège quitte la Mairie. Derrière les drapeaux, le Conseil Municipal, le conseil Municipal de Jeunes et les Jeunes Sapeurs-Pompiers, « JSP », avec leur chef, suivis par les Charnicois. En route vers le Monument aux Morts. Des silhouettes de militaires décorent le parcours pavoisé. La sono est assurée par Luka qui remplace Daniel Guimbard ; Axel et Hamzas prennent des photos; des pots de chrysanthèmes jaunes sont emmenés avec la

gerbe.

Au Monument, dépôt des fleurs sur les 5 tombes des militaires Charnicois morts pour la France et sur la stèle. Après le lever des couleurs, le dépôt de la gerbe et l'appel aux Morts, Monsieur le Maire lit la lettre de Madame la Ministre des Anciens Combattants; la cérémonie est clôturée par la Marseillaise reprise en chœur par l'assemblée.



Monsieur le Maire rappelle que, le 5 septembre 1914, la Brigade Marocaine est passée dans notre village et qu'à la suite de leur assaut du bois de Penchard, de nombreux blessés ont été soignés à la Ferme de Mauperthuis où l'on peut encore voir des graffitis de cette époque.

Ensuite il invite tous les participants, au pot de l'amitié, à la Salle des Fêtes.



Ça s'est passé à Charny

NOËL 2025

Comme chaque année, notre boulanger a fait décorer ses vitrines par Stéphane Hauton, artiste peintre, graphiste designer.



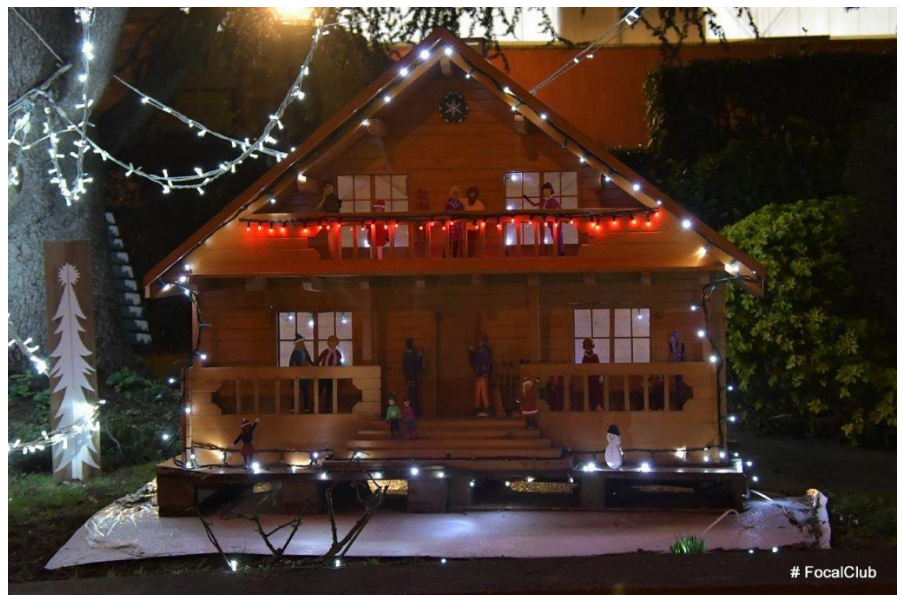
Ça s'est passé à Charny

Marché de Noël



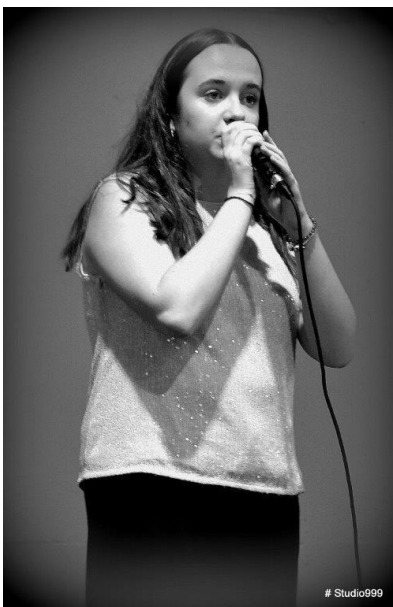
Ça s'est passé à Charny

Décorations de Noël



Ça s'est passé à Charny

Cérémonie des vœux



Tara Péné qui a interprété
3 chansons



Denise Sautereau est remerciée pour ses 50 années de
bénévolat au Comité des Fêtes.

Associations

COMITE des FETES de CHARNY

Le comité des fêtes de Charny a voté sa dissolution à l'unanimité lors d'une Assemblée Générale Extraordinaire le 9 janvier 2026.

L'AGE a décidé de transmettre TOUS ses avoirs « boni de liquidation » à l'association « **La Maison du Possible** » à CHARNY qui accueille de jeunes adultes handicapés.



MERCI au public fidèle qui nous a soutenu pendant toutes ces années.

Corrigés des jeux

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	A	D	A	P	T	A	B	L	E	S
2	D	A	L	M	A	T	I	E	N	S
3	R		L	I	C	H	E	T	T	E
4	E	P	O		L	E	N	T	E	
5	N	A	U	S	E	E		E	T	C
6	A	L	E	A		S	P		E	H
7	L	E		I	L		R	A	M	A
8	I		I	N	C	L	I	N	E	R
9	N	E	S		D	E	M	E	N	T
10	E	R	O	S		T	E	S	T	E

BOBO BANG
 RUISSELER
 ABSENTERA
 IL SOT VA
 LIA BEMOL
 L CRESUS
 ASTER RIB
 RUEE PITA
 DR RECRES

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

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

Associations

Club Bel Automne

Une soirée inoubliable !

Encore une très belle sortie organisée par le club des séniors de Charny dont Denise Sautereau est la Présidente et celui de Fresnes sur Marne ! Merci

Tout d'abord un petit tour en car direction Paris pour se rendre au théâtre de la Petite Comédie et pour découvrir « Sacrée soirée », un vaudeville créé par Alil Vardar (*Le Clan des divorcées, Tout va bien se passer, Hernie fiscale*)

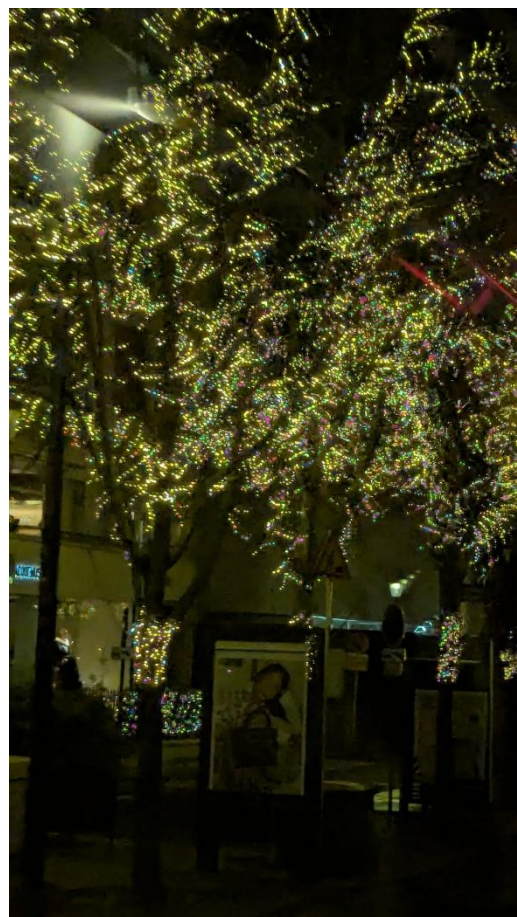
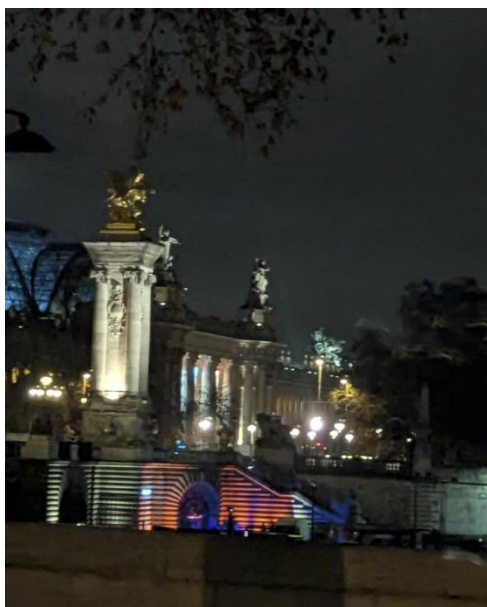
Alban, éternel célibataire qui ne croit pas en l'amour, a un coup de foudre pour Laetitia, sa jolie nouvelle voisine... Tout va très bien jusqu'au moment où Sammy, son ami d'enfance, débarque à l'improviste le même jour... Manuel, le gardien de son immeuble va tout faire pour aider Alban ? Peut-être, mais ce ne sera pas gratuit...



Une pièce de boulevard absolument hilarante, aussi bien par ses situations cocasses que par son humour de mots et de gestes. Nous avons passé un moment formidable : pas une seule minute sans rire ! Cela faisait très longtemps que nous n'avions pas autant ri. L'énergie des comédiens était incroyable, communicative, et leur plaisir d'être sur scène se ressentait pleinement. Un vrai bonheur, nous avons adoré !

Et pour prolonger ce beau moment, un petit dîner au restaurant tout aussi réussi : un repas délicieux, dans une ambiance chaleureuse et amicale... que demander de plus ?

Un grand merci à tous les participants, et tout particulièrement à Denise, pour ces merveilleux instants de partage.



Associations

Funky Jazz

Une année de danse, de partage et d'émotions au sein de l'association Funky Jazz

Tout au long de l'année, l'association Funky Jazz fait vibrer petits et grands au rythme de la danse et de la scène. Ouverte aux enfants dès 3 ans, aux adolescents et aux adultes, elle propose une grande diversité de cours adaptés à tous les âges et à tous les niveaux : éveil et initiation à la danse pour les plus jeunes, modern jazz pour ados et adultes, comédie musicale, yoga danse, zumba famille et seniors, ainsi que la danse Heels pour les femmes majeures.

Encadrés par **Cécile et Emmy**, professeuses passionnées et engagées, les élèves évoluent dans une ambiance bienveillante où se mêlent apprentissage, créativité et plaisir de danser. Au-delà de la technique, l'association met un point d'honneur à transmettre la confiance en soi, l'expression artistique et le goût du spectacle.

Cette belle énergie se retrouvera sur scène lors du grand spectacle de fin d'année, intitulé :

« Elles – les femmes du temps »

Un spectacle fort et inspirant, qui rend hommage aux femmes d'hier à aujourd'hui, à travers différentes époques et univers. Danse, musique et mise en scène se mêleront pour raconter leurs histoires, leurs combats, leurs forces et leurs rêves, dans une création accessible à toute la famille.

 **Rendez-vous le samedi 6 juin**

 **Salle polyvalente de Charny (77)**

Un moment unique à ne pas manquer, où les élèves de tous âges partageront le fruit de leur travail, leur passion et leur créativité dans une ambiance festive et émouvante.

L'association Funky Jazz vous attend nombreux pour célébrer la danse, l'art et les femmes du temps !



Associations

Terre Happy : : une antenne dynamique à Charny

L'antenne de l'association Terre Happy à Charny poursuit son engagement en faveur des activités artistiques et culturelles.

Lors des vacances de la Toussaint, le stage de magie a rencontré un franc succès, réunissant une dizaine de participants. À cette occasion, les magiciens de l'association ont également offert une prestation déambulatoire gratuite à la population pour Halloween, très appréciée des habitants.

Terre Happy remercie le Focal Club de Charny pour les photos des magiciens.



En décembre, Quentin, l'un des magiciens ayant participé au stage de la Toussaint, a joué son spectacle « **Le tour du monde en 80 lunes** » pour le plus grand bonheur des enfants de l'école de Charny.



Le club de breakdance a participé à la « **Kids Danse Party** » du 14 février, organisée par l'amicale de l'école de Charny, en réalisant une démonstration de danse. Les B-boys et B-girls ont par ailleurs commencé la préparation de leur spectacle, qui aura lieu le dimanche 21 juin 2026 au Théâtre du Luxembourg de Meaux.



Associations

Le club de comédie musicale a commencé la préparation de son spectacle, qui aura lieu le dimanche 14 juin 2026 à Magny-le-Hongre.



Un nouveau stage est déjà programmé : – un **stage de cirque** aura lieu du lundi 2 au vendredi 6 mars 2026

à la salle polyvalente de Charny (petite salle polyvalente).

Voici le QR code pour s'inscrire aux stages en pièce jointe, ainsi que le lien URL court :

<https://urls.fr/ZY5gHL>



Plus d'informations sur nos actions à Charny :

<https://terre-happy.wixsite.com/terre-happy/clubscharny77>

(QR code en pièce jointe)

STAGE CIRQUE

SALLE POLYVALENTE CHARNY 77410

DE 9H30 À 16H30
À PARTIR DE 6 ANS

150 €
20 PLACES MAX

Du lun. 2 au ven. 6 MARS 2026

PROGRAMME

- 9H30 10H ACCUEIL ÉCHELONNÉ
- 10H 12H STAGE
- 12H 14H REPAS (FOURNI PAR LES PARENTS)
- 14H 16H STAGE
- 16H 16H30 DÉPART ÉCHELONNÉ

INSCRIPTION ET PAIEMENT AVANT LE 5 FÉVRIER 2026
REMBOURSEMENT PAR PAIEMENT BANCAIRE SI STAGE NON MAINTENU

Renseignements Manu 06.20.66.88.25 ou sawen971@gmail.com

Associations



FC LA PLAINE DE FRANCE

Voici quelques nouvelles de votre Club de Football de Charny.



Depuis la dernière parution de notre journal communal en plus bien sûr de nos entrainements dans la semaine et de nos matchs du week-end, nous avons eu la joie de pouvoir organiser différents évènements :

- Notre 5^{ème} édition du loto réservé aux enfants a été une réussite le **samedi 08 novembre 2025**, il est vrai que le 1^{er} lot était une Playstation 5, ce qui a encore attiré un record de participants.



- Pour Noël, nous avons offert un calendrier de l'Avent à chaque enfant du club.
- Le Samedi 10 janvier 2026, nous avons partagé la galette des rois dans la salle municipale où de nombreux parents et enfants se sont succédés dans une ambiance conviviale.

Associations

- Le 24 janvier 2026, notre soirée Ch'ti (repas annuel du club) a été un succès avec le Moules Frites préparé par Serge et Kévin, sa tombola légendaire et l'animation de notre DJ Sylvain qui a fait danser jusqu'au bout de la nuit ses 165 participants.



Il nous reste dans cette deuxième partie de saison, beaucoup de choses à finaliser : comme un stage de perfectionnement pour les enfants qui devraient se dérouler pendant les vacances de Pâques.

En plus de nos matchs et tournois extérieurs, nous souhaitons organiser comme chaque saison des tournois à Charny (avec buvette et restauration) chaque week-end du mois de juin 2026.

Enfin la saison se clôturera par notre 8^{ème} Festifoot (Fête du club organisée sur le stade et réservée aux adhérents et leurs proches ainsi qu'à nos sympathisants), **le dimanche 28 juin 2026.**

Nous voulons remercier tous ceux qui soutiennent le club d'une manière ou d'une autre : de Xavier FERREIRA Maire de Charny au dernier bénévole qui vient de proposer son aide en passant par tous les dirigeants, éducateurs, sponsors et parents qui font que ce club et ces plus de 170 licenciés peut perdurer dans de bonnes conditions.



Si vous voulez plus de renseignements ou suivre la saison sportive de votre Club de Charny, rendez-vous sur Facebook (FC LA PLAINE DE France).

Portez-vous bien
Sportivement


Le Bureau FC LA PLAINE DE France

J'peux pas j'ai cuisine

Le printemps arrive, nous vous proposons des recettes colorées qui célèbrent le retour des beaux jours et promettent des moments de partage et de plaisir autour de la table.

Bonne dégustation.

Tartines au chèvre frais, piment d'Espelette, menthe, betterave Chioggia

Préparation : 25mn Cuisson : - Difficulté :  Coût : €

Ingrédients pour 4 personnes

4 tranches de pain de campagne
1 fromage de chèvre Petit Billy
1/2 betterave Chioggia
3 brins de persil
5 brins de menthe
5 brins de ciboulette
3 brins de cerfeuil
Huile d'olive
Graines de votre choix
Poivre du moulin
Piment d'Espelette

Ustensiles



Ciseaux à herbes
1 bol
1 couteau à pain
1 couteau tartineur



Lavez, séchez, effeuillez et ciselez les herbes fraîches (gardez quelques feuilles de menthe entières) et mélangez-les avec le chèvre frais. Etalez une bonne couche du mélange sur les tranches de pain, salez, poivrez au moulin. Emincez quelques rondelles de betterave Chioggia crue. Parsemez de quelques graines, de quelques feuilles de menthe. Terminez par un tour de moulin à poivre, un peu de piment d'Espelette, et arrosez d'un filet d'huile d'olive.

J'peux pas j'ai cuisine

Onglet de bœuf sauté aux agrumes et riz aux épices

Préparation : 20mn Cuisson : 15mn Difficulté :   Coût : €€

Ingrédients pour 4 personnes

1 onglet de bœuf de 450 g
1 oignon nouveau
2 gousses d'ail
2 oranges bio
1 citron bio
5 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
3 cuillères à soupe de cassonade
3 cuillères à soupe de Maïzena
6 cuillères à soupe d'huile d'olive

Pour le riz

250 g de riz basmati
1 cuillère à café de curcuma
1 cuillère à café de gingembre en poudre
1 cuillère à café de graines d'anis vert

Ustensiles

1 presse agrumes
1 couteau
1 bol
2 poêles
1 casserole



Émincez l'oignon nouveau. Pelez les gousses d'ail et hachez-les. Prélevez les zestes des oranges et du citron, puis pressez-les.


Dans un bol, mélangez le jus et les zestes des agrumes, la sauce soja, le vinaigre, l'ail et la cassonade. Tranchez l'onglet en lamelles et saupoudrez-les de Maïzena. Salez et poivrez au moulin.

Dans une poêle, faites revenir l'oignon nouveau dans 2 c. à soupe d'huile bien chaude, puis ajoutez la sauce et laissez réduire à feu doux 10 mn.

Parallèlement, faites cuire votre riz dans une casserole d'eau bouillante salée le temps indiqué par le fabricant. Une fois votre riz cuit ajoutez vos épices.

Dans une seconde poêle, faites revenir les lamelles de viande dans l'huile bien chaude, 4 mn, sur feu très vif. Puis versez la sauce sur les lamelles de viande, mélangez bien. Salez et poivrez au moulin. Servez accompagné du riz épicé.

Poireaux vapeur, sauce verte au chèvre frais et citron

Préparation : 10mn Cuisson : 20mn Difficulté :  Coût : €

Ingrédients pour 4 personnes

2 à 4 poireaux selon leur grosseur
125 g de fromage de chèvre frais
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
12 brins de coriandre
8 brins de persil
1 cuillère à café de vinaigre
1/2 citron

Ustensiles

1 couteau
1 cuiseur vapeur
1 mixeur
1 plat de service





J'peux pas j'ai cuisine


Lavez et coupez les blancs de poireaux en tronçons de 2 cm. Faites-les cuire à la vapeur entre 15 et 20 mn selon la grosseur des poireaux.

Effeuillez 8 brins de coriandre et le persil. Mixez le fromage de chèvre avec l'huile d'olive, les herbes, le vinaigre, le jus du 1/2 citron, une pincée de sel et une pincée de poivre noir. Nappez le fond d'un plat de service de cette sauce.

Laissez égoutter les poireaux 2 à 3 mn. Rangez les tronçons sur la sauce, décorez de feuilles de coriandre avant de servir.

Cheesecake mangue passion sans cuisson

Préparation : 20mn Cuisson : 3mn Difficulté :   Coût : €€

<u>Ingrédients pour 8 personnes</u> Pour la base biscuitée 225 g de biscuits secs friables 50 g de beurre pommade Pour l'appareil à cheesecake mangue 300 g de Philadelphia nature 300 g de mascarpone 70 g de sucre glace 100 g de purée de mangue Le zeste d'1/2 citron vert Pour le nappage fruits de la passion 2 feuilles de gélatine de 2g 100 g de coulis de fruits de la passion 1 fruit de la passion Le zeste d'1/2 citron vert	<u>Ustensiles</u> 1 moule à charnière ⌀20cm 1 robot cuisine 1 microplane 1 saladier 1 spatule 1 casserole	
---	--	--

Préparez le moule

Recouvrez le fond de papier sulfurisé pour faciliter le démoulage.

Dans un robot coupez, mixez les biscuits. Dans un saladier, mélangez les biscuits mixés avec le beurre pommade. Versez cette préparation au fond du moule et tassez la bien pour faire un fond hermétique à votre cheesecake. Réservez au réfrigérateur.

Dans le bol du robot, versez le Philadelphia, le mascarpone, le sucre glace, la purée de mangue et zestez la moitié d'un citron vert à la Microplane.

Fouettez ce mélange jusqu'à ce qu'il tienne entre les branches du fouet.

Versez l'appareil à cheesecake sur le fond biscuité et lissez la surface à la spatule.

Réservez au réfrigérateur.

Préparez le nappage fruits de la passion

Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans un grand volume d'eau très froide.

Portez à ébullition le coulis de fruits de la passion, la pulpe d'un fruit et le zeste d'un demi citron vert.

Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée dans le coulis chaud et mélangez vivement.

Laisser tiédir à température ambiante une dizaine de minutes afin de ne pas abîmer la surface du cheesecake en versant un liquide trop chaud dessus.

Versez le nappage tiède sur le cheesecake et inclinez légèrement le moule dans tous les sens pour que le nappage soit lisse et uniformément réparti.

Réservez 3 heures au réfrigérateur avant dégustation.

Jeux

Mots croisés

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1										
2										
3		■								
4				■						■
5							■			
6					■			■		
7			■			■				
8		■								
9				■						
10					■					
					■					

Horizontalement :

Corrigés page 13

1. Faciles à caser.
2. Proies de Cruella.
3. Juste un doigt.
4. Elle donne aux cyclistes des moyens discutables. Qui fait des longueurs.
5. Sensation pénible. Et tout le reste...
6. Caprice du ciel. Secteur postal. Interjection qui marque la surprise.
7. Largeur d'étoffe. Pour le troisième homme. Mania la pagaie.
8. Porter vers le bas
9. Venus au monde. Contredit catégoriquement.
10. Enfant de cœur. Mesure des aptitudes

Verticalement :

- A. Hormone qui élève le rythme cardiaque.
- B. Oui certes. Peu vif. Erbium symbolisé.
- C. Attribue de l'argent. Ne échelle bien connue des photographes.
- D. Ce n'est pas une grande boîte. Qui n'est pas gâté.
- E. Effectue un geste défensif. Ecran à cristaux liquides.
- F. Qui sont sans foi. Faute de tennis.
- G. En bonne santé. Heureuse récompense.
- H. Langue du Letton. Porteurs obstinés.
- I. Attitude d'âne ou de bourrique
- J. Pas tout à fait au sud.
- K. Accord collectif et officiel.

Jeux

Sudoku

Corrigés page 13

Facile

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

Difficile

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

Mots Croisés à trous :

Utilise les voyelles suivantes pour compléter les mots de la grille

A A A A A A E E E E E E E E E E E E I I I I I I O O O O U U U

B		B			B		N	G
R			S	S		L		R
	B	s		N	T		R	
	L		S		T		V	
L				B		M		L
L		C	R		S		S	
	S	T		R		R		B
R					P		T	
D	R		R		C	R		S

Etat civil

Ils nous ont montré leur petite frimousse

Alma GUEHL ANSAR née le 04/10/2025

Achille COURTIER né le 07/10/2025

Alice GOMES née le 06/12/2025

Louis STEFKO-COMTE né le 21/12/2025

Mevann DOS SANTOS né le 05/01/2026

Noann JUDA NOBLE né le 21/01/2026



Ils se sont mariés

Célia LAURENT et Jimmy CONTE le 04/10/2025

Yawa KITA et Yawo SUNU le 08/11/2025

Coline CHATREIX et Théo HEGER le 31/01/2026



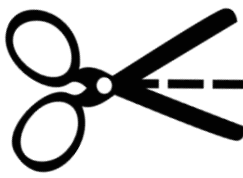
Ils nous ont quittés

Denis HAMEL le 06/10/2025

Louis LEGE Louis le 14/01/2026

Patrick CINGLANT le 17/01/2026





Les commerces d'alimentation

<p>Boulangerie Christophe et Ophélie Pian 1 rue du Stade 01 60 61 88 39</p>	<p>Rapid Market Supérette 7 bis rue Vigne Croix 01 60 01 67 39</p>	<p>Charcuterie Boucherie Sébastien Leclère <i>Ouverture :</i> Mardi et vendredi de 16 h à 19 h Samedi de 9 à 14 h 06 22 12 23 90</p>
<p>Dubois poissonnerie <i>Dans la cour de l'agence postale</i> Mardi et vendredi de 16 h à 19 h 06 33 02 93 11 dubois.poissonnerie@gmail.com</p>	<p>Le Saint Patoche Bar, tabac, presse, brasserie 26 rue Vigne Croix 06 18 28 47 93 06 18 28 72 31</p>	

La beauté et les loisirs

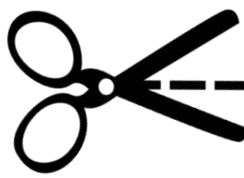
<p>Emma Beauté Esthétique 7 bis rue Vigne Croix 01 60 61 09 87</p>	<p>Roxo Elsa Prothésiste ongulaire 14 rue du Château d'Eau 06 58 27 48 52 Roxo.elsa@gmail.com</p>	<p>Delphine Beauty Coiffeuse à domicile Esthéticienne – Prothésiste ongulaire 06.10.49.61.09 delphine.quillet@hotmail.fr</p>
<p>Effets de Scène Coiffure : 01 60 01 99 33 Costumes : 01 60 61 02 39 12 bis de la Mairie karine.hottot77@orange.fr</p>	<p>AECF Art Esthéticienne Coiff France 12 rue de la Mairie 01 60 32 02 24</p>	<p>Beauty Caraïbbean Prothésiste ongulaire 06 71 29 53 28 linktr.ee/caraibes.nail</p>

Les traiteurs

	<p>MB traiteur Traiteur à domicile et événements marc.bicheux@gmail.com 06 07 94 54 67</p>	
--	---	--

Les services

<p>Green Assistance Aide à domicile 1 rue de Beauvais 06 29 27 58 60</p>	<p>La Team Paysages & services LaTeamPaysage@gmail.com Yohan 06.79.46.70.32 Franck 06.22.86.64.03 Bastien 06.50.08.24.28</p>	<p>Taxi Nicolas 06 16 95 06 60</p>
<p>Clac'FRELONS Alexis Place Destruction nid de frelons asiatiques et de guêpes, chenilles processionnaires 06 47 05 25 73 Clacfrelons77@gmail.com</p>		<p>Airbnb Louis Courtier https://abnb.me/VZLpwhVHYxb</p>



<i>Les artisans</i>		
<p>DDS Plomberie Da Silva Vitor 6 ruelle des Flammèches 06 17 97 16 35 contact@ddsplomberie.fr</p>	<p>LPC Plomberie Chauffage Ventilation Gaz Louati Assil 10 rue des Alouettes 07 53 61 19 57</p>	<p>ELMV plomberie Vincent Cuchetet 06 64 71 90 27 cuchetetvincent@gmail.com</p>
<p>AZZOUZ Electricité – Courant faible/fort Motorisation – Alarme elecml@orange.fr 06 80 95 82 12</p>	<p>Jérémie Anquez Artisan paysagiste 1 bis route de Messy 06 16 44 27 43 anquez.jardin@gmail.com</p>	<p>SAS Cyba - Distributeurs automatique et fontaine à eau 22 rue de Beauvais Site internet : cyba-idf.com Téléphone : 07 44 84 54 98 Mail : cyba.idf@gmail.com</p>
<p>Fred'Services Réparation et mécanique agricoles Serrurerie Tôlerie Soudure 06 88 15 34 34 fred-services77@orange.fr</p>	<p>Van Vetteren Rénovation Ets Générale de second œuvre 14 rue Neuve 06 31 75 06 74 Alexandre.vanvetteren@gmail.com</p>	<p>Laurent Constantin Conseiller en Immobilier 06 09 40 98 07 laurent.constantin@iadfrance.fr</p>
<p>Laurent Net Société de nettoyage 15 rue du Stade 06 23 07 35 83 laurent.net@sfr.fr</p>	<p>N'Tolla Louis Appareils médicaux 16 rue Mauperthuis 01 60 61 02 17</p>	<p>Mareva Consulting Société de gestion et formation en hôtellerie 8 rue des Alouettes 06 81 99 29 08 Contact : Frédérique Lécivain</p>
<p>M. Fabulet Couverture – Charpente – Ravalement 1 rue des Écoles 01 48 69 94 32 ou 06 42 52 44 60 m.fabulet@live.fr</p>	<p>Alvabat Maçonnerie 15 rue Vigne Croix 01 60 61 68 23</p>	<p>Garage Laurent Nicolas Réparation tous véhicules 3 route de Messy 01 60 01 97 08</p>
<p>La penderie d'Evie Vêtements de poupée Accessoires Maman/Bébé https://www.lapenderiedevie.fr/</p>	<p>Concept Créa Rénovation Travaux divers dans la maison 06 19 23 98 23 contact.conceptcrearenovation@gmail.com</p>	<p>F.P. Rénovation Rénovation intérieure – Climatisation – Plomberie – Terrasses extérieures 06 50 63 76 35 f.p.renovation77@gmail.com</p>
	<p>Pum & Click Boosteuse du digital Virginie Huré 06 14 55 59 91 contact@plumandclick.fr</p>	

Les entreprises de la zone industrielle

<p>VITRANS Transport Route de Fresnes 01 60 01 62 25</p>	<p>Entreprise Mathieu Location de transport Route de Fresnes 01 60 01 62 25</p>	<p>Société Mathieu Société de terrassement Route de Fresnes 01 60 01 62 25</p>
<p>VESTA FINANCES Holding Route de Fresnes 01 60 01 62 62</p>	<p>Compagnie des clôtures 3 route de Messy 01 64 33 44 61</p>	<p>Société HYP SOE Parfums de maison – Paris 3 route de Messy 01 60 61 08 41</p>
<p>International Moduling Aménagement de salon Route de Messy 01 60 01 60 60</p>	<p>Kéolis Transport de Voyageurs 3 route de Messy 01 60 03 63 59</p>	<p>ANSIPER FRANCE Métallerie / Serrurerie 3 route de Messy 06 64 99 83 82 01 60 01 19 95 domingospereira@ansiper.com</p>
	<p>ARM Technologies Mesure de pression et température 3 route de Messy 01 60 26 16 42 contact@manometrearm.fr</p>	