

Editorial

Bonjour à tous

Les vacances d'été sont loin et nous avons pu profiter d'une arrière-saison clémente : les enfants dans le parc, les parents dans leur jardin ou bien en ballades en famille.

Notre village est en travaux car il se met aux normes dans les rues de Beauvais et du Stade où l'intercommunalité installe l'assainissement en séparatif : eaux pluviales d'un côté, eaux usées de l'autre. Chacun aura ensuite à mettre les branchements de sa propriété à mettre en conformité.

Le collège a ouvert ses portes, comme convenu, pour la rentrée de septembre : 140 enfants sont rentrés en 6^{ème} avec les bus nécessaires à leur transport. La gare routière et le dépose-minute étaient prêts et le département a refait une partie de la route depuis le cimetière jusqu'à l'entreprise Vitrans.

La limite de la commune se trouve déplacée du fait de la construction du collège et se place maintenant à l'entrée du chemin créé pour les agriculteurs.

La loi sur les ordures ménagères se durcit et au 1^{er} janvier, les déchets alimentaires seront à apporter à des points de dépôts situés dans différents endroits de la commune. Une réunion publique est organisée le 29 novembre à 19 h pour vous donner toutes les explications.

La gendarmerie, en accord avec le Conseil Municipal vont mettre en place une « participation citoyenne » afin de permettre des interventions rapides et ciblées pour diminuer le nombre de cambriolages et de vols de véhicules, les dépôts sauvages de déchets et de veiller à la tranquillité de tous les Charnicois grâce à la participation de tous.

Une réunion publique est programmée le 16 novembre à 19 h.

Les décorations d'Halloween sont installées, celles de Noël se préparent activement

Bonne lecture du journal

Cordialement, 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 Guimbard, Claire Merlin,
Louissette Merlin, Sonia Richert, Catherine
Pleux et messieurs Yves Chatelain, Daniel
Clément, Didier Debrit, Xavier Ferreira,

Sommaire

1- Editorial

3- Infos mairie

Horaires
Professionnels de santé
Ouverture du collège

8- Infos pêle-mêle

15- Médiathèque

16- J'peux pas, j'ai cuisine

21- Ca s'est passé à Charny

Spectacle de la chorale des Tourelles
Portes ouvertes au collège
Remise des médailles et des dictionnaires
Fête des enfants
Centre de loisirs
Journée handi-découverte
Intervillage
Conseil municipal des jeunes
Octobre Rose
Fête de l'oignon
Repas du CCAS

42- Associations

Club Bel Automne
Comité des Fêtes
Gymnastique volontaire
Foot
Judo

49- Jeux

50- Etat civil

51- 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 2023.

Nom Prénom des enfants

(Préciser les noms de famille différents pour les familles recomposées)

né le

Adresse

.....
.....
.....
.....

Les enfants à naître peuvent être inscrits par la mention « bébé à naître le... »

Infos Mairie

Mairie de Charny

Heures d'ouverture :

Le lundi : de 13 h 30 à 19 h

Le mardi : de 8 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 18 h

Le mercredi : de 8 h 30 à 12 h

Le jeudi : de 8 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 19 h

Le vendredi : de 8 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 18 h

Le samedi : de 10 h à 12 h (fermé en juillet et août)

Tel : 01 60 01 91 08

Mail : mairie.charny77@wanadoo.fr

Web : <http://www.charny77.fr>

Médiathèque

Heures d'ouverture :

Mardi : 16 h à 18 h

Mercredi : 10 h à 12 h et 14 h à 18 h

Jeudi : fermé

Vendredi : 16 h à 18 h

Samedi : 9 h 30 à 12 h 30

Tel : 01 60 22 11 86

Web : <http://passerelle46.fr>

Réseaux sociaux : @bibpasserelle46

Collecte des déchets

2023
CALENDRIER

La collecte s'effectue une fois par semaine mais en 2024 toute levée dépassant les 18 prévues dans la part fixe sera facturée.

DÉCHETS MÉNAGERS
Lundi après-midi

COLLECTE DES DÉCHETS
sortir les bacs la veille
Collecte assurée même les jours fériés

Le bac de tri sélectif est collecté toutes les **2 semaines** le jeudi matin

COLLECTE SÉLECTIVE

janv	fev	mar	avr	mai	juin	juil	aoû	sept	oct	nov	déc
5	2	2	13	11	8	6	8	14	12	9	7
19	16	16	27	25	22	20	17	28	26	23	21
		30					31				

Communauté de Communes
Plaines & Monts de France
Charny

Parce qu'il est possible de réduire jusqu'à 30% le contenu de votre poubelle

La CCPMF distribue gratuitement des composteurs

et offre des poules pouvant manger jusqu'à 150 kg de restes alimentaires

Une question ?
Besoin de plus d'informations ?
PLAINES & MONTS DE FRANCE
01 60 54 68 40

DÉCHETS VERTS
Mercredi après-midi
du 15/03 au 13/12*

ENCOMBRANTS
Sur inscription :
01 60 54 68 40
environnement@cc-pmf.fr

VERRE
A jeter dans l'une des bornes disposées dans votre commune

* juillet et août : 05/07, 19/07, 02/08, 16/08, 30/08

Agence postale communale

Heures d'ouverture

Le lundi : de 16 h 30 à 19 h

Le mercredi : de 9 h 30 à 13 h

Le jeudi : de 16 h 30 à 19 h

Le vendredi : de 9 h 30 à 12 h 30

Le samedi : de 9 h à 12 h 30

Tel : 09 67 64 55 71

Les professionnels de santé à Charny

Pharmacie

Tiffanie 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 Clavier Docteur Vincent Gilles Docteur Kaotare Amanzou Docteur Luissaint Mélissa 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.infirmière@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 01 85 53 77 17
Erwan Fontaine Ergothérapeute 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

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

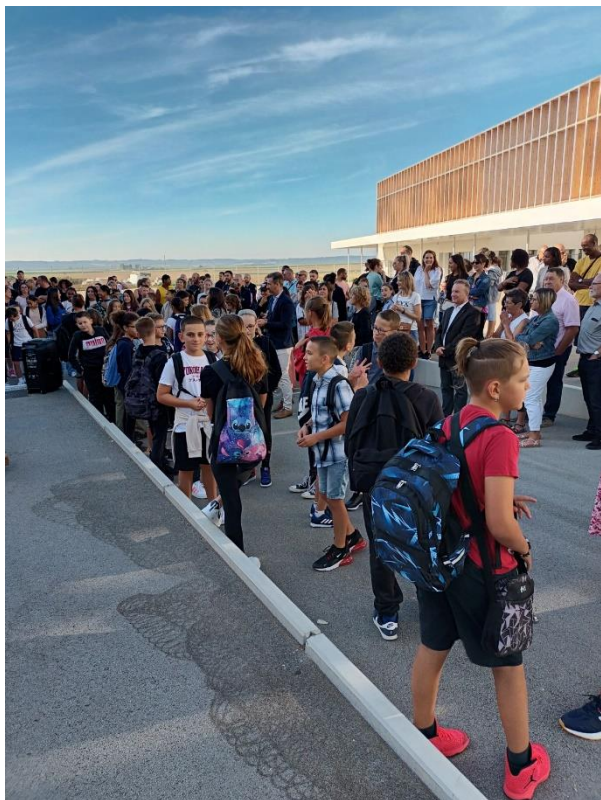
Horaires d'ouverture :

- 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 Mairie

Ouverture du collège

Le 4 septembre au matin, en présence de Jean-François Parigi, président du département, notre collège a ouvert ses portes pour accueillir 140 enfants, accompagnés de leurs parents.



Pour le premier voyage en bus pour amener les enfants des villages voisins, de nombreux maires étaient venus les accompagner pour la première rentrée dans ce collège flambant neuf. Après les discours d'accueil, les élèves sont allés dans leurs classes respectives avec le sourire et l'envie de bien travailler.

Les temps de transport pour les villages voisins oscillent entre 10 minutes pour les cars de Villeroy et 30 minutes pour ceux de Chauconin-Neufmontiers, ce qui réduit considérablement les temps des années précédentes.

Les travaux du gymnase commencent, l'ouverture est prévue aux vacances de Toussaint 2024. En attendant, les élèves utilisent les structures existantes sur la commune.



Infos... Pêle-mêle

Bien s'occuper de son chien

Avoir un chien, le câliner, le promener, c'est bien agréable, mais il faut aussi le dresser :

- **A ne pas aboyer sans arrêt.** Si vous êtes absent toute la journée, vous ne pouvez pas vous rendre compte que votre chien aboie sans cesse et gêne les voisins. Renseignez-vous auprès d'eux.

Vous pouvez mettre un collier à ultrasons à votre chien qui émettra un ultrason gênant pour lui à chaque fois qu'il aboiera et le fera cesser.

- **A marcher dans la rue tenu en laisse.** En ville, les chiens doivent obligatoirement être tenus en laisse, sinon vous risquez une amende de 33 €. Votre chien peut, par jeu, renverser une personne âgée ou un enfant, traverser la rue devant une voiture et risquer un accident. Vous pouvez le laisser libre de courir sur les chemins qui traversent les champs qui sont interdits aux véhicules.
- **Vous devez ramasser ses déjections dans la rue.** Quoi de plus désagréable de sortir sur le trottoir devant chez soi et de mettre le pied dans une crotte de chien ! les chiens ont le droit de faire leurs déjections dans les caniveaux : à vous de les y forcer. Il est interdit aussi de le laisser faire leurs déjections dans les espaces verts (pelouses, parc, espace de jeux pour enfants). Vous devez ramasser ses déjections sous peine d'une contravention de 35 €.

Ce n'est pas seulement la crainte d'une amende qui doit faire réfléchir les propriétaires de chiens : pensez au désagrément de ceux (peut-être vous) qui se retrouvent avec une crotte odorante collée sous le pied ...



Éclairage du DOJO

Pour plus de sécurité, un éclairage a été installé pour aller au DOJO.



Infos... Pêle-mêle



Manifestations :

16 novembre 2023 : 19 h 30 Réunion Participation citoyenne avec la Gendarmerie

18 novembre 2023 : Bourse aux jouets

29 novembre 2023 : 19 h Réunion publique pour la REOMI (ordures ménagères)

15 décembre 2023 : Parade lumineuse avec le Père Noël

16 décembre 2023 : Distribution des colis du CCAS aux Aînés à partir de 10 h

17 décembre 2023 : Marché de Noël

Du 2 janvier au 31 mars 2024 : pré-inscription école à la mairie

Du 9 au 23 janvier 2024 : Ramassage des sapins de Noël

2 mars 2024 : loto organisé par le Club Bel Automne

Point dédommagement remboursement Navigo



Suite et fin du feuillet **dédommagement** en cas de perturbations sur les lignes **B du RER** et **K**.

Après des mois de courrier et relance pour le suivi du dossier, IDF Mobilités a répondu favorablement à la demande de la mairie de Charny pour intégrer automatiquement la commune dans le dispositif de dédommagement sur les lignes B et K.

Fini les courriers de réclamation et leur relance, quelques clics et la demande de remboursement sera effective.



Infos... Pêle-mêle



RÉUNION PUBLIQUE PARTICIPATION CITOYENNE



La municipalité de CHARNY en collaboration avec la gendarmerie nationale a le plaisir de vous convier :

le jeudi 16 novembre 2023 à 19H30
salle des fêtes de la commune de CHARNY

À participer à une réunion publique en vue d'envisager la mise en place de la participation citoyenne au sein de la commune.
Soyez acteur de votre sécurité, venez nombreux pour enrichir les échanges

Infos... Pêle-mêle

Charnicois : 4 euros **Extérieurs : 5 euros**
(le mètre) (le mètre)
Minimum 2 mètres

**BOURSE
AUX JOUETS
CHARNY**

SAMEDI 18 NOVEMBRE
SALLE POLYVALENTE 7H-19H
Restauration sur place
Inscription Mairie: 01 60 01 91 08

VOS OPTICIENS ET AUDIOPROTHÉSISTES
OPTICAL CENTER À DOMICILE

OC MOBILE



- UN VÉHICULE ÉQUIPÉ D'UN MATÉRIEL DE HAUTE TECHNICITÉ
- UN LARGE CHOIX DE MONTURES OPTIQUES ET SOLAIRES



DÉPLACEMENT OFFERT !
RENSEIGNEZ-VOUS SUR OPTICAL-CENTER.COM

OPTICAL

EXAMEN DE VOTRE VUE
100% PRIS EN CHARGE
sans rendez-vous

TEST AUDITIF GRATUIT
sans rendez-vous

RENDEZ-VOUS LE SAMEDI 18 NOVEMBRE DEVANT LA MAIRIE !

Tél. 06 21 72 77 70



Optical Center est une marque déposée. Les services sont fournis sous réserve de la disponibilité des équipements et du personnel. Les tarifs sont indiqués à titre indicatif. Les services sont réservés aux résidents de Charny-le-Marchais. Les services sont réservés aux résidents de Charny-le-Marchais. Les services sont réservés aux résidents de Charny-le-Marchais.



Infos... Pêle-mêle

Organisées par la mairie de Charny et ses animatrices.

PARADE LUMINEUSE



VENDREDI 15 DÉCEMBRE
19H15 PLACE DE L'ÉGLISE

DÉFILÉ ACCOMPAGNÉ DU PÈRE NOËL
SÉANCE PHOTOS AVEC LE PÈRE NOËL
BOISSONS CHAUDES OFFERTES

Les enfants sont placés sous la responsabilité de leurs parents.



PRÉ-INSCRIPTION SCOLAIRE



**du 2 Janvier
au 31 mars 2024**

POUR LES ENFANTS:

- » EN PETITE SECTION DE MATERNELLE (NÉS EN 2021)
- » ENFANTS ARRIVANT SUR LA COMMUNE

À la Mairie de CHARNY

SE MUNIR:

- » LIVRET DE FAMILLE
- » JUSTIFICATIF DE DOMICILE
- » JUGEMENT MENTIONNANT LA RÉSIDENCE HABITUELLE DE L'ENFANT (PARENTS DIVORCÉS OU SÉPARÉS)



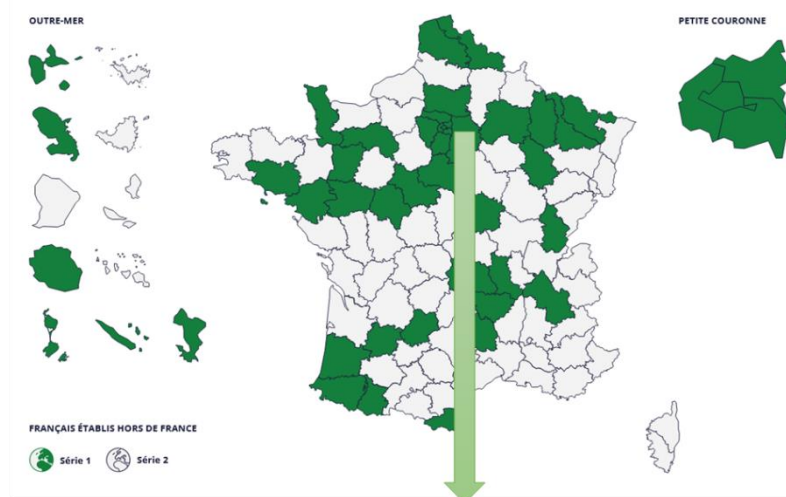
Infos... Pêle-mêle

Le Sénat et les sénateurs

Le sénateur siège au Palais du Luxembourg à Paris, il est un élu membre du Sénat. En France, au nombre de 348 les sénateurs partagent le pouvoir législatif avec l'Assemblée nationale et forme le Parlement français. Le Sénat est renouvelé par moitié tous les trois ans. En septembre 2023, les élections concernaient 170 sièges. (Dont la Seine et Marne)

95 sénateurs ont été renouvelés et 75 ont été nouvellement élus.

Son président (Gérard LARCHER) peut exercer provisoirement les fonctions de président de la République si celui-ci est empêché, démissionne ou décède. Les sénateurs forment avec les députés la Haute Cour. Cette instance peut prononcer une éventuelle destitution du président de la République.



Sénateurs élus en Seine et Marne à l'issue des élections de septembre 2023



Anne Chain-Larché →
Groupe Les Républicains



Pierre Cuypers →
Groupe Les Républicains



Aymeric Durox →
Réunion administrative des Sénateurs ne figurant sur la liste d'aucun groupe



Vincent Éblé →
Groupe Socialiste, Écologiste et Républicain



Marianne Margaté →
Groupe communiste républicain citoyen et écologiste - Kanaky



Louis Vogel →
Groupe Les Indépendants - République et Territoires

Les sénateurs sont élus au scrutin universel indirect par un collège électoral d'environ 160 000 personnes.

Le collège électoral se compose de sénateurs, députés, conseillers régionaux, conseillers départementaux (ou conseillers des collectivités similaires à statut particulier) en plus des délégués des conseils municipaux. Il est propre à chaque département. Le vote de ces « grands électeurs » est obligatoire.

Les sénateurs ne peuvent pas cumuler leur mandat parlementaire avec une fonction exécutive locale (maires, adjoints au maire, etc.).

Cette interdiction du cumul des mandats s'applique à l'ensemble des sénateurs.

Infos... Pêle-mêle

Le nombre de sénateurs dans chaque circonscription varie en fonction de la population.

Selon le nombre de sièges à pourvoir, les sénateurs sont élus au scrutin majoritaire à deux tours (circonscription désignant un ou deux sénateurs) ou au scrutin de listes à la représentation proportionnelle (circonscription désignant trois sénateurs ou plus).

Le Sénat assure la représentation des collectivités territoriales. Avec l'Assemblée nationale, le Sénat vote la loi, contrôle l'action du Gouvernement et évalue les politiques publiques.

Le rôle législatif des sénateurs

- Les sénateurs votent les lois.
- Ils peuvent déposer des propositions de loi et des amendements.
- Chaque sénateur est membre de l'une des 7 commissions permanentes du Sénat qui examinent les textes de loi et préparent le débat qui aura lieu en séance publique et qui aboutira au vote de la loi.
- Le Sénat examine avant l'Assemblée nationale les projets de loi relatifs à l'organisation des collectivités territoriales.

Le contrôle du gouvernement par les sénateurs

- Chaque sénateur peut poser des questions au gouvernement.
- Ils évaluent les politiques publiques, et peuvent publier des recommandations à leur sujet.
- Un sénateur peut, avec au moins 59 autres députés ou sénateurs, saisir le Conseil constitutionnel pour qu'il se prononce sur la conformité du texte voté à la Constitution. Les sénateurs peuvent créer des instances temporaires (mission d'information, commission d'enquête) pour étudier et proposer des réformes sur un sujet en particulier.



Infos... Pêle-mêle

Trottinettes électriques

De plus en plus de trottinettes électriques circulent dans le village, ce qui donne lieu à des situations dangereuses lorsque les règles de sécurité routière et de bon sens ne sont pas respectées.



Quelques rappels sur la législation en vigueur :

Vous devez être âgé **d'au moins 14 ans pour l'utiliser** et circuler sur la route (trottoirs interdits) ou les pistes cyclables.

La vitesse maximum autorisée est de **25 km/h**.

L'engin ne peut pas transporter plusieurs personnes en même temps. Si vous ne respectez pas cette obligation, vous risquez une **amende de 135 €**.

Vous devez vous vêtir d'un équipement rétro-réfléchissant en cas de circulation la nuit ou de visibilité insuffisante la journée.

Votre engin doit être équipé d'un système de freinage, d'un avertisseur sonore, de feux (avant et arrière) et de dispositifs réfléchissants arrière et latéraux.

Attention ! Pour votre sécurité, **le port du casque est conseillé**.

Enfin, notez que pour utiliser une trottinette électrique (y compris les trottinettes en libre service) vous devez **avoir une assurance responsabilité civile**. Cette assurance couvre les dommages causés à autrui (blessure d'un piéton, dégâts matériels sur un autre véhicule...). Il est recommandé de contacter votre assureur pour, par exemple, adapter votre contrat d'assurance habitation ou souscrire un contrat d'assurance spécifique.

(source : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F308>)



Infos... Pêle-mêle

MÉDIATHÈQUE PASSERELLE 4.6

La médiathèque Passerelle 4.6 vous accueille aux horaires suivants :

Mardi et vendredi de 16h à 18h, mercredi de 10h à 12h et de 14h à 18h et samedi de 9h30 à 12h30.

Fermeture de fin d'année du 23 décembre 2023 au 1^{er} janvier 2024 inclus.

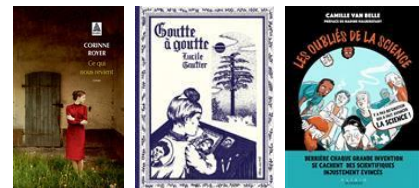
Retrouvez toutes les informations pratiques sur le site Internet <https://passerelle46.fr/>
et sur la page Facebook <https://www.facebook.com/bibpasserelle46/>

NOUVEAU !

La médiathèque propose un accès Internet relié à la fibre optique ! Vous pouvez profiter de cet accès gratuitement en Wifi ou directement sur les ordinateurs à disposition.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Qui était celle qui a donné son nom au nouveau collège de Charny ? Vous voulez en savoir plus sur Marthe Gautier ? Voici les livres disponibles à la médiathèque pour satisfaire votre curiosité ou compléter vos connaissances sur cette découvreuse oubliée.



QUESTION PRATIQUE



Vous souhaitez accéder à une offre gratuite et légale de ressources numériques ? C'est possible si vous êtes seine-et-marnais et inscrit dans une bibliothèque. Livres numériques, vidéos, autoformation et livres en format FROG (adaptés DYS) sont disponibles en ligne. Pour tout savoir, rendez-vous ici : <https://mediatheque.seine-et-marne.fr/fr/medialib77>

CONSEILS :

Venez découvrir notre espace magazines : à lire sur place ou à emporter, le magazine permet de se tenir informé rapidement sur tous les sujets d'actualité.



RETOUR EN IMAGES :

En septembre, l'école a été mise à l'honneur avec un spectacle, une exposition et des ateliers qui ont ravi petits et grands.



Spectacle « Les contes de la remplaçante »
par la conteuse Geneviève Bayle-Labouré



Exposition « A l'école d'autrefois » par l'association « La maison d'école de Pouilly le fort »

J'peux pas : j'ai cuisine

Cette rubrique est faite pour égayer vos papilles.

journalregardcharny@free.fr, c'est l'adresse pour envoyer vos recettes pour qu'elles fassent partie de la prochaine édition. Recettes avec légumes et fruits de saison, recettes de grand-mère, recettes exotiques, recettes régionales, recettes à thème pour faire le bonheur des petits et grands.

Dans quelques semaines, vous serez en famille pour célébrer Noël. La maison sera décorée, les enfants attendront avec impatience le 25 décembre pour découvrir les cadeaux qu'ils avaient commandés.

Ce sera l'effervescence y compris côté cuisine où on met les petits plats dans les grands. Pour faire plaisir à tous, pages suivantes vous découvrirez votre menu de Noël, verrines ou bouchées apéritives, entrée, plat et dessert.

A vos fourneaux.



Verrines de crème d'ail aux escargots

Préparation : 10mn Cuisson : 15mn Réfrigération : 4h Difficulté :  Coût : €€

Ingrédients pour 4 personnes

3 feuilles de gélatine
4 belles gousses d'ail
25cl de crème liquide type
fleurette
Sel
Poivre
20 escargots petit-gris
30g de beurre
1 cuillère à soupe de noisettes
décortiquées

Ustensiles

4 verrines apéritives
1 bol
1 casserole
Blender ou mixer plongeant
1 poêle



Faire un peu griller les noisettes à sec dans une poêle. Laissez-les refroidir et réduisez-les en poudre au robot.
Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Pendant ce temps porter à ébullition la crème fraîche avec les gousses d'ail épluchées et coupées en deux. A ébullition couper le feu et laisser infuser à couvert 10 minutes. Mixer dans un blender ou avec un mixer plongeant. Incorporer ensuite les feuilles de gélatine essorées, mixer encore puis saler et poivrer. Verser la préparation dans les verrines puis laisser prendre au réfrigérateur.
Faites fondre le beurre dans une poêle, faites-y sauter les escargots en remuant pendant 3 min, ajoutez la poudre de noisettes, salez, poivrez et mélangez bien.
Piquer les escargots sur 4 petites brochettes de bois. Déposer les brochettes sur le travers de chaque verrine.

Bouchées de lotte rôties au bacon

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

Ingrédients pour 4 personnes

1 grosse queues de lotte
10 fines tranches de bacon
Le jus de 1 citron vert
5 brins de basilic
1 cuil. à soupe de baies roses
Sel et poivre du moulin

Ustensiles

4 ramequins ou 4 mini cocottes
1 emporte-pièce en forme d'étoile
1 pinceau
1 plat rectangulaire



Otez la peau et l'arête centrale des queues de lotte, ou faites-le faire par le poissonnier. Détaillez la chair en cubes de la taille d'une bouchée. Mettez-les dans un plat creux, salez puis poivrez généreusement. Arrosez de jus de citron. Ciselez la moitié du basilic, ajoutez-le dans le plat. Mélangez et laissez mariner 30 min au frais.

Passé ce temps, préchauffez le four à th 7 (210°).

Egouttez et épongez les bouchées de lotte, enveloppez chacune d'elles dans du bacon. Maintenez-les fermées avec une pique en bois.

Posez les bouchées dans un plat à four et enfournez pour 15 min en les retournant 1 ou 2 fois durant la cuisson. Décorez de feuilles de basilic et de baies roses concassées. Servez chaud.

Verrine de boudin blanc truffé et compotée de pommes

Préparation : 25mn Cuisson : 20mn Difficulté :  Coût : €€

Ingrédients pour 4 personnes

2 boudins blancs truffés
2 pommes à cuire
150mL de vin blanc
30g de beurre
1/2 citron
50mL de crème légère liquide
100mL de crème Fleurette légère
1 cuillère à soupe de miel
1 gousse de vanille
Sel et Poivre

Ustensiles

1 économe
1 casserole
12 cuillères apéritives



Inciser les boudins blancs sur toute leur longueur avec la pointe d'un couteau puis retirer la peau. Les faire revenir dans 15g de beurre jusqu'à ce qu'ils prennent une légère coloration dorée, puis déglacer au vin blanc. Verser le contenu de la poêle dans un blender ou un mixeur. Ajouter la crème liquide, du sel et du poivre. Mixer jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

Monter la crème Fleurette en chantilly et incorporer délicatement le mélange mixé précédemment, sans faire retomber la chantilly. Réserver au frais.

Eplucher les pommes et les couper en dés réguliers. Faire cuire les dés de pommes dans 15g de beurre avec le jus de citron pendant 15 minutes. Ils doivent prendre la consistance d'une compote avec des morceaux encore grossiers. Hors du feu, ajouter une cuillère à soupe de miel et les grains de vanille puis mélanger.

Monter les verrines en alternant une couche de compotée de pommes et une couche de crème fouettée au boudin blanc truffé à l'aide d'un siphon de cuisine.

Au moment du service, déposer une lamelle fine de truffe crue sur le haut de la verrine pour parfaire la présentation.

Foie gras et sa compotée de poires au miel et cannelle

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

Ingrédients pour 12 cuillères

apéritives

4 poires type Rocha
2 cuillères à soupe de miel
4 pincées de cannelle en poudre
120g de foie gras
1 tranche de pain d'épices

Ustensiles

1 économe
1 casserole
12 cuillères apéritives



Peler les poires, et couper la chair en tout petits dés. Dans une poêle, faire fondre une noisette de beurre et compoter avec le miel et la cannelle pendant 10 minutes. Laisser tiédir.

Couper le foie gras en dés. Dans une cuillère poser un peu de compotée recouvrir avec une mouillette de pain d'épice, puis le cube de foie gras.

Verrines de foie gras, porto et émulsion de parmesan

Préparation : 20mn Cuisson : 30mn Réfrigération : 12h Difficulté :  Coût : €€€

Ingrédients pour 8

verres

200 g de foie gras mi-cuit
45 cl de crème liquide
2 œufs
25 cl de porto rouge
1 morceau de parmesan de 100 g
Sel et poivre blanc

Ustensiles

1 casserole
1 économe
1 mixer plongeant ou 1 blender
1 passoire fine
8 verres
Papier film



Couper le foie gras en morceaux. Faire bouillir 25 cl de crème dans une casserole. Hors du feu, ajouter le foie gras en morceaux, sel, poivre et les œufs entiers et mixer avec un mixeur plongeant ou un blender pour obtenir une crème lisse.

Passer cette crème au travers d'une passoire fine, versez-la dans 6 ou 8 verres (selon le nombre de personnes), recouvrir de papier-film et réserver au frais pendant 12 h.

Préchauffer le four à 120°C. Mettre une feuille de papier journal pliée en 4 dans le fond d'un plat et remplissez-le d'eau chaude à demi. Poser les verres dans le bain-marie frémissant et faire cuire dans le four pendant 30 min.

Retirer du bain-marie et laisser refroidir. Faire réduire le porto de moitié dans une casserole sur feu vif. Former 6 ou 8 lamelles de parmesan à l'aide d'un économe et en râper un peu pour le décor. Couper le reste en gros morceaux.

Faire frémir le reste de crème dans une casserole avec les morceaux de parmesan et les laisser fondre sans remuer puis filtrer (ne pas conserver le parmesan) et émulsionner la crème obtenue au fouet.

Déposer 1 cuillerée à soupe de porto dans chaque verre, répartir la crème au parmesan dessus, parsemer un peu de parmesan râpé et décorer chaque verre avec une lamelle de parmesan. Servir aussitôt.

Oufs cocotte au saumon fumé

Préparation : 20mn Cuisson : 30mn Réfrigération : 12h Difficulté :  Coût : €€

<u>Ingrédients pour 4 personnes</u>	<u>Ustensiles</u>
4 tranches de saumon fumé coupés en dés	4 ramequins ou 4 mini cocottes
4 œufs	1 emporte-pièce en forme d'étoile
20 cl de crème liquide	1 pinceau
Sel	1 plat rectangulaire
Poivre	
1 pâte feuilletée	
1 jaune d'œuf + 1 cuillère à soupe d'eau	
Graines de pavot	



Préchauffer le four à 200°C. Répartir les dés de saumon dans les cocottes. Casser 1 œuf dans chaque cocotte. Ajouter 5cl de crème dans chaque cocotte. Saler et poivrer. Mettre les cocottes dans un plat, verser de l'eau chaude à mi-hauteur. Enfourner pour 10mn.

Dérouler la pâte feuilletée et découper 8 formes à l'aide de l'emporte-pièce. Dans un bol, battre 1 jaune d'œuf avec de l'eau. Badigeonner les formes. Saupoudrer de graines de pavot. Cuire 15mn dans un four préalablement chauffé à 180°C.

Magrets de canard aux framboisines et spéculoos

Préparation : 20mn Cuisson : 30mn Difficulté :  Coût : €€€

<u>Ingrédients pour 6 personnes</u>	<u>Ustensiles</u>
3 magrets de canard	1 bol
6 spéculoos (sablés à la cannelle)	1 couteau
12 framboisines	1 poêle
6 cuil. à soupe de vinaigre de framboise	
3 cuil. à soupe de miel liquide	



Dans un bol, mélangez la moitié du vinaigre et le miel. Quadrillez au couteau la graisse des magrets et enduisez-les du mélange. Laissez-les mariner 5 min. Réduisez en poudre 3 spéculoos.

Posez les magrets côté gras dans une poêle chaude. Laissez-les griller 5 min et jetez la graisse. Retournez-les, baissez le feu, couvrez et faites mijoter 8 min.

Hors du feu, laissez-les reposer sous une feuille d'aluminium. Déglacez la poêle avec le reste de vinaigre, ajoutez la poudre de spéculoos et mélangez 2 min.

Posez les magrets tranchés dans un plat chaud, salez, poivrez. Nappez de sauce, décorez du reste de spéculoos cassés en deux et des Framboisines égouttées. Servez aussitôt.

En accompagnement : des navets glacés et une purée de patates

Petits navets glacés au miel

<u>Ingrédients pour 6 personnes</u>	<u>Ustensiles</u>
10 navets de petite taille (500 g environ) 2 cuillères à soupe de miel 40 g de beurre demi sel 1 pincé de piment d'Espelette	1 sauteuse



Pré cuire les navets épluchés et coupés en morceaux à la vapeur environ 7 minutes ou 20 minutes dans l'eau bouillante salée.

Faites fondre le beurre et le miel dans une sauteuse. Ajoutez les navets et faites revenir à feu vif pour bien les colorer. Remuez régulièrement. En 5/7 minutes c'est prêt. Saupoudrez de piment d'Espelette et servez immédiatement.

Purée patate douce

<u>Ingrédients pour 6 personnes</u>	<u>Ustensiles</u>
6 patates douces rouge 80 g Beurre doux Sel fin Gros sel Poivre 15cl lait 1/2 écrémé	1 casserole 1 mixer



Laver et peler les patates douces, puis les tailler en petits dés. Les rincer ensuite sous l'eau froide du robinet. Mettre les patates dans une casserole et les recouvrir d'eau froide, puis ajouter le gros sel et porter à ébullition. Laisser cuire à petits bouillons, puis égoutter.

Passer les légumes au mixeur, assaisonner de poivre et de sel fin si nécessaire. Rectifier ensuite la texture de la purée avec le beurre et le lait. Servir en forme de quenelles.

Ananas rôti aux épices

Préparation : 35mn Cuisson : 30mn Difficulté :  Coût : €

<u>Ingrédients pour 6 personnes</u>	<u>Pour la sauce :</u>	<u>Ustensiles</u>
2 ananas Victoria 1 citron vert 1 orange 1 gousse de vanille 800 g de sucre blond en poudre 50 g de beurre 1 l d'eau	20 cl de miel liquide 2 étoiles de badiane 3 filaments de safran 1 bâton de cannelle 5 grains de poivre 4 graines de cardamome 5 cl de rhum brun	1 casserole 1 poêle



Epluchez les ananas en le laissant entier. Dans 1 grande casserole, versez le sucre. Ajoutez la gousse de vanille fendue en 2, les écorces de l'orange et du citron et faites chauffer. Lorsque le sirop frémit, plongez-y les ananas et laissez-les cuire env. 30 min selon leur taille. Ils doivent être complètement immergés dans le sirop. Égouttez-les. Faites chauffer le miel avec le jus de l'orange, du citron et le rhum. Ajoutez toutes les épices et laissez cuire environ 8 min. Laissez refroidir.

Faites mousser le beurre dans 1 grande poêle et faites dorer les ananas sur toutes leurs faces pendant 5 min. Versez la sauce au miel dedans pour bien les glacer, continuez la cuisson encore 5 min.

Servez les ananas entiers sur le plat et dégustez tiède avec une quenelle de glace vanille.

Ça s'est passé à Charny

Spectacle de la chorale des Tourelles

Le vendredi 2 juin 2023 à 20h a eu lieu le spectacle de la chorale du Collège Parc des Tourelles de Claye-Souilly.

Plus de 300 spectateurs se sont déplacés pour applaudir les 75 choristes présents sur scène, dirigés par leur chef de chœur et professeur d'éducation musicale du collège, Jonathan BOUR. Pendant près de 2 heures, le public a pu profiter d'un répertoire varié allant de la chanson française actuelle (Slimane, Soprano, Erza Muqoli), en passant par la musique rock (Aerosmith, Imagine Dragons), pour finir sur des compositions originales écrites et composées par l'atelier d'écriture du collège dirigé par Mme SCHMISSER et Mme OUT, respectivement professeurs de Français et d'EPS. Par ailleurs, en première partie, des élèves se sont révélés grâce à des projets personnels mis en scène et travaillés tout au long de l'année.

Le chœur était accompagné d'un groupe de musiciens dans lequel nous retrouvons des élèves (Lalie HILLEN à la basse, Melody LEMAIRE et Elyne TRICOT à la batterie), d'une professeur d'EPS nouvellement mutée au collège de Charny (Catherine OUT à la guitare électroacoustique), du professeur d'éducation musicale Jonathan BOUR (piano), du guitariste professionnel et professeur Cyril DELAIR et de Kevin FOUCHER, professeur de batterie et nouveau directeur de l'école de musique Drum-Inc de Fresnes-sur-Marne ayant ouvert ses portes en septembre 2023.

D'ailleurs, si vous voulez y prendre des cours de piano, batterie, guitare, harpe, chant, basse, voici le numéro de téléphone: 0698579210 et le site internet

<https://www.fresnes-sur-marne.fr/actualites/325/rentree-musicale.html>

Enfin, cet événement n'aurait pas pu avoir lieu sans le soutien d'une part, de la direction du collège Parc des Tourelles (Mme RABOUILLE et Mme HOYER) et d'autre part de M. Xavier FERREIRA, Maire de Charny, qui a mis gratuitement à disposition la salle polyvalente en y installant une vraie scène de spectacle et en prenant en charge la totalité des frais liés à la technique, nous permettant de profiter de l'expérience et du professionnalisme de l'association AudioStage77 par l'intermédiaire de Franck ABELLARD.

Le collège Parc des Tourelles, les choristes ainsi que toute l'équipe artistique les en remercient chaleureusement.



Ça s'est passé à Charny

Portes ouvertes au collège Marthe Gautier le samedi 1^{er} juillet



De nombreux futurs collégiens et leurs parents ont profité de ces portes ouvertes au collège pour visiter leurs classes à la rentrée.



Il fallait bien quelques viennoiseries pour les réconforter de penser déjà à la sixième avant même d'avoir commencé les vacances !



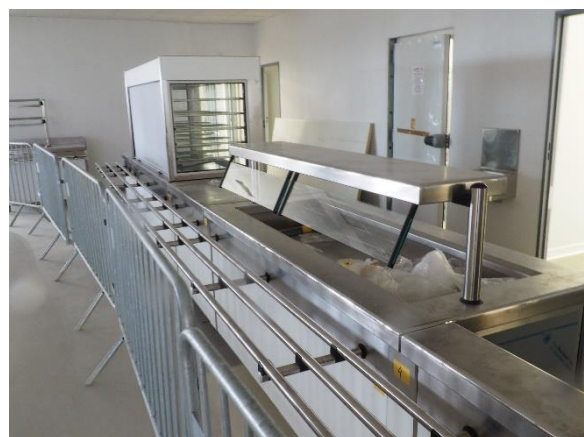
Après avoir écouté les discours de monsieur Benoit Alcain, directeur de l'Architecture, des Bâtiments et des Collèges, de madame Naïma Bekhti, principale du collège, de monsieur Christian Robache, vice-président du département en charge de la sécurité et des bâtiments départementaux, de monsieur Xavier Vanderbise, vice-président du département en charge des collèges et de Monsieur Xavier Ferreira, maire de Charny, ils ont découvert leurs salles de classes, et la vue magnifique sur les champs et la salle des professeurs.



Ça s'est passé à Charny



Ils ont aussi découvert la cantine, la cuisine et le self.



Espérons que cette visite les a rassurés pour la rentrée. Au moins, les enfants de Charny ne sont pas dépayés : leur collège est à côté de leur ancienne école, ils peuvent s'y rendre à pied et ceux des autres villages sont moins perdus puisque cette année, seuls les élèves de sixième sont accueillis.



De gauche à droite :

Monsieur Youssef Idrissi-Ouaggag, adjoint gestionnaire
Madame Anne Komara, conseillère principale d'éducation
Madame Naïma Bekhti, principale

Ça s'est passé à Charny

Remise des médailles du travail



Remise des dictionnaires aux élèves de CM2



Ça s'est passé à Charny

Départ en retraite de Jean-Michel Van Oudenhove, enseignant de l'école



Feu d'artifice du 14 juillet



Corrigés

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

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

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

Ça s'est passé à Charny

Fête des enfants

Samedi 1^{er} juillet, pour la seconde fois, l'équipe d'animation de la mairie de Charny et des parents bénévoles organisaient la fête des enfants au parc. De 11h à 17h, petits et grands se sont amusés avec des stands de jeux géants installés et animés par les encadrants.



Le midi, pour se restaurer, le food truck « Frituurbear » et le stand « Les délicieux caprices de Lily » étaient présents pour régaler les plus gourmands.



Ça s'est passé à Charny

Après un début de matinée pluvieux, le soleil est revenu pour le plus grand bonheur des enfants venus pour jouer un moment ou se faire maquiller en leur héros préféré ! La journée s'est terminée dans la joie et la bonne humeur par un goûter offert aux enfants.



Je remercie les familles d'être venues nombreuses ainsi que l'équipe d'animation et les parents bénévoles pour leur participation à l'organisation de cet évènement. A l'année prochaine !

Ophélie AUFFRET

Ça s'est passé à Charny

Centre de loisirs été 2023

Cet été encore, le centre de loisirs était ouvert pour les enfants à l'école. Petits et grands ont pu profiter de leurs vacances grâce aux nombreuses animations proposées par notre équipe, en tenant compte de la météo parfois chaude avec des jeux d'eau, parfois plus nuageuse ...

Chaque semaine, un gouter était préparé par nos petits chefs cuistots, où chacun a pu se découvrir un certain talent !



La première semaine étant sur le thème des jeux en folie, les enfants ont réalisé de nombreuses activités manuelles et ont reçu Nicolas de la société Action Distribution. Les enfants ont découvert le ZTAG, LASER GAME, et le BUZZER INTERACTIF, des jeux collectifs, coopératifs et de rapidité, qu'ils ont adorés !



La deuxième semaine, le thème des jeux collectifs était de la partie et l'handi découverte, un thème fort et important. Les enfants ont réalisé des travaux manuels axés sur de nombreux jeux sportifs et ils ont fabriqué un nouveau jouéant. Le vendredi, petits et grands se sont essayés à une initiation aux échasses urbaines avec Alban un éducateur sportif de la société Noutevents.



En parallèle, des temps dédiés à la sensibilisation au handicap se sont tenus sous forme de discussions, de vidéos et de petits jeux afin de préparer les enfants au temps fort de la journée handi découverte. Les enfants du centre ont rencontré des jeunes de l'association la maison du possible (Charny) et du centre de rééducation fonctionnelle Le Brasset (Meaux), accompagnés de leurs éducateurs spécialisés toute la journée au centre de loisirs. Tous les enfants ont assisté à une démonstration de « Foot fauteuil », puis ils ont déjeuné ensemble sous forme de pique-nique partagé. L'après-midi, les plus grands ont découvert ce que les jeunes ont préparé en participant à une kermesse avec des stands de jeux : chamboule-tout, pendule, grenouille, jeux de tir, atelier sensibilisation, parcours de motricité en fauteuils, boccia et sarbacane.

Les enfants de la maternelle, en raison de leur jeune âge, ont fait un parcours de motricité à vélo. L'après-midi s'est terminée par un goûter et une remise de médailles et de diplômes à la première journée handi découverte.

Je remercie Laure Pigelet, à l'initiative de ce temps fort, et les jeunes du Brasset ainsi que Nathalie Calone et les jeunes de la maison du possible pour ce moment de partage et de tolérance exceptionnel avec les enfants et l'équipe d'animation.



La troisième semaine, le thème incroyable talent a enflammé les journées ! Les enfants ont relevé le défi en montrant leur talent, par petits groupes de tous les âges, en présentant au jury (équipe d'animation) : un chant, une danse et une publicité en fin de semaine. Le vendredi, Nicolas de la société Action Distribution est revenu au centre de loisirs pour rejouer ZTAG, LASER GAME, et le BUZZER INTERACTIF au grand bonheur des enfants.



La quatrième semaine, le thème bien-être et fait maison a permis aux enfants de se préoccuper de leur bien-être par les jeux, les ateliers créatifs et sensoriels et ils ont eu la chance de s'initier au yoga avec la venue d'un professeur Natacha, une détente à 100% pour les enfants et les encadrantes.



Toute l'équipe vous attend pour le prochain centre de loisirs !

Ophélie AUFFRET.

Ça s'est passé à Charny



Journée HANDI-DECOUVERTE à l'accueil de loisirs de CHARNY

Elle a été organisée avec le BRASSET de MEAUX, LA MAISON DU POSSIBLE DE CHARNY, l'accueil de loisirs de CHARNY et la présence de M. Jean-François PARIGI, président du département de SEINE-ET-MARNE. »

Cette rencontre avec des jeunes de LA MAISON DU POSSIBLE et du BRASSET, accompagnés de leurs éducateurs spécialisés a eu lieu toute la journée du mercredi 19 juillet 2023 à l'accueil de loisirs de CHARNY.

L'objectif pédagogique pour les enfants de l'accueil de loisirs était : d'être sensibilisé au handicap, de favoriser l'empathie et la solidarité, d'apprendre le respect d'autrui et de la différence, de partager un moment ludique et instructif pour mieux comprendre la situation de handicap et de découvrir l'handisport.

Pour les jeunes du BRASSET et de LA MAISON DU POSSIBLE, ce partenariat est une action visant à être valorisée et à favoriser leur intégration sociale en participant à l'organisation et à l'animation de cette journée. Le matin, tous les enfants ont assisté à une démonstration de «Foot fauteuil» par des jeunes du BRASSET. Le midi, tous ont déjeuné ensemble sous forme de pique-nique partagé. L'après-midi, le groupe des élémentaires a découvert ce que les jeunes ont préparé en participant, par équipes, à une kermesse avec différents stands de jeux tenus par les jeunes : parcours de motricité en fauteuils, boccia, sarbacane, jeu de lancer, grenouille, chamboule-tout, pendule et atelier sensibilisation au handicap où tous les participants ont échangé sous forme de jeu de l'oie avec questions/réponses.

A la fin, au moment du goûter, LA MAISON DU POSSIBLE a remis la médaille de la 1ère journée handi-découverte avec un sachet de bonbons et le BRASSET un diplôme de participation à cette journée à tous les participants.



Merci à tous pour cette journée remplie de joies et d'émotions qui démontre que la différence est une richesse et non un motif d'exclusion.

Ça s'est passé à Charny



Ça s'est passé...

Intervillage 2023 à Villeroy

Pour l'Intervillage 2023, les communes environnantes se sont retrouvées à Villeroy pour un samedi festif autour d'épreuves pour les enfants et la célèbre épreuve des Maires. Le soleil et la bonne humeur étaient de la partie.

Les équipes se sont affrontées autour de disciplines comme le babyfoot géant, tir à la corde, course à trois pattes, épreuve de la poutre... Un goûter a été offert aux enfants.



Serge et Dominique ont préparé une superbe paëlla, environ 200 convives étaient présents. Pour les remercier de leur implication depuis tant d'années, l'AADEC a tenu à leur remettre des petits cadeaux.

Le club de foot de Villeroy a tenu avec efficacité le barbecue toute la journée (saucisses, merguez, frites...), Isabelle et Sylvie étaient à la buvette. Sébastien, qui a annoncé passer le flambeau, s'est occupé cette année encore de l'organisation avec l'ensemble des bénévoles. L'animation était faite par notre fidèle animateur Mickaël.

Comme d'habitude l'AADEC a géré les finances, merci à Isabelle. Bravo à tous les bénévoles, chefs d'équipes, et jeunes participants !

Cette année, les bénéfices seront donnés à La Maison du possible.

Messy s'est proposé pour accueillir l'intervillage l'année prochaine, alors on vous dit à bientôt ! Venez nombreux.



Ça s'est passé...

Visite du Conseil Municipal des Jeunes à la gendarmerie

Le samedi 23 septembre, nous, les enfants du Conseil Municipal des Jeunes, avons visité la Gendarmerie d'Esbly.



Tout d'abord, nous avons rencontré un gendarme qui nous a expliqué son métier. Nous étions séparés en deux groupes. Pendant qu'un groupe visitait les cellules, les bureaux, le matériel de prélèvement des empreintes et des premiers secours, l'autre groupe découvrait l'armement de la gendarmerie. On a même pu porter des armes non chargées. C'était très impressionnant.

Nous retenons que le métier de gendarme est très intéressant et surtout ouvert à tous. Merci aux gendarmes qui nous ont permis de découvrir la Gendarmerie, aux parents et aux conseillers municipaux qui nous ont emmenés.

Le CMJ



Ça s'est passé...

Octobre Rose à Jablines

Samedi 7 octobre, la communauté de communes Plaines et Monts de France organisait une grande course d'orientation consacrée au mois de la prévention des cancers du sein « Octobre Rose », sur le site de l'Ile de loisirs de Jablines-Annet.

Un temps magnifique et des participants motivés et investis pour cette cause, ont fait de cette journée un moment très sympathique.

12 500 euros ont été récoltés pour l'association AVACS et un don de tissus a été offert à l'association FemmeS de Cœur 93.

La jeune charnicoise Tara PENE est montée sur scène aux côtés de l'association Welcome Artists.



Ça s'est passé...

Fête de l'oignon à Charmentray 30 septembre 2023

La récolte d'oignons de plus en plus tardive nous a fait repousser la fête au 30 septembre. Un grand merci à M. Olivier Pilat, ferme des Bordes à Raray qui nous les a offerts.

Plus de 400 tartes ont été confectionnées et vendues, c'est mieux que l'an passé. Bravo à tous ceux qui les ont préparées dès le vendredi.

Toujours beaucoup d'appétit pour nos frites, andouillettes, boudins, chipos et merguez, ne parlons pas du Brie servi avec la confiture d'oignons et de la tarte aux pommes pour clôturer le repas. Quant à la soupe de Serge, servie midi et soir, quel régal.



L'animation musicale a été assurée par Stéphane et Romain. Cette année de nombreux chiens guides d'aveugles étaient présents et accompagnaient le stand de l'association.



Seuls les poneys ont, cette année, promené les plus jeunes.

Un grand merci à tous les bénévoles qui permettent à cette manifestation de bien se dérouler et à tous ceux qui ont participé, permettant d'aider les chiens guides d'aveugles d'Ile de France.

¹ Photos Dominique Sarlabous

Ça s'est passé à Charny

Repas des seniors offert par le CCAS

C'est à de petites tables pour six que les Charnicois de plus de 69 ans se sont retrouvés, entre amis ou voisins pour pouvoir bavarder, déguster un délicieux repas et profiter d'un beau spectacle en ce samedi 14 octobre.

A l'entrée de la salle, des danseurs du spectacle indien Bollywood leur ont offert une lampe d'Aladin. Va-t-elle réaliser quelques rêves ?



Place ensuite aux photos réalisées par la fidèle photographe Caroline, près de l'éléphant grandeur nature et de ses deux bébés. Bravo aux bénévoles du CCAS qui ont réalisé de magnifiques décors dignes d'Hollywood !



Marie, une des secrétaires de mairie, promue vétérinaire spécialiste en sutures de peau d'éléphant



Ça s'est passé à Charny

Et enfin l'apéritif accompagné de son assiette de petits fours. Puis les convives ont pu déguster du foie gras aux figues, un délicieux confit de veau à la sauce aux cèpes que l'on pouvait découper sans couteau tant il était tendre et moelleux. Après les fromages venait la charlotte aux fruits rouges, le champagne et le café, le tout servi avec le sourire par les serveurs bénévoles (les mêmes, pour la plupart que les décorateurs de la veille... (ils ont tous les talents !)

Entre les plats, les danseurs nous ont montré tous leurs talents sportifs pour accompagner le rythme de la musique indienne.

Puis ce sont les seniors qui se sont lancés sur la piste pour, à leur tour, prouver qu'ils ont toujours la vigueur de leurs 20 ans pour danser.

Un très bel après-midi : à l'année prochaine !



CLUB BEL AUTOMNE de CHARNY

Les aînés du Club ont passé une bonne journée en Puisaye (Yonne) en juin avec un déjeuner promenade à bord d'un train de 1954 et ils sont repartis en ballade en Picardie en septembre.

I - Le village des métiers d'Antan

A Saint Quentin (Aisne), une friche industrielle (ancienne usine Motobécane), accueille « le village des métiers d'Antan ». Cette visite a enchanté la trentaine de charnicois qui y ont retrouvé ici et là des souvenirs d'enfance.



De l'échoppe du cordonnier à la boutique du chapelier ... en passant par une classe du début du XXème siècle reconstituée, le visiteur circule dans un authentique village 1900. La visite nous transporte 100 ans en arrière dans un village reconstitué avec ses rues, ses boutiques, ses artisans ... et tous leurs outils. Ces objets exposés datent de la fin du 19ème au début 20ème siècle, une époque où ils étaient d'usage courant pour nos grands- parents.

II - le musée MOTOBECANE

Le deuxième musée visible dans cette ancienne usine expose une multitude de mobylettes, solex, motos, scooters, ... toute la gamme Motobécane / MBK ... de sa création en 1949 (à Pantin) à (quasiment) nos jours. (à Rouvroy).

Les mobylettes et petites motos mythiques ont été produites dans ce site de 1951 à 1960.



Associations



III- Repas - spectacle



La journée se poursuit dans la Somme à Nesle, au « P'tit Baltard » (cabaret – music-hall) pour un déjeuner-spectacle de 6 heures d'animation non-stop.

.....
...

Date à retenir: Super loto le samedi 2 mars 2024

COMITE des FÊTES de CHARNY

De tradition en tradition, le Comité des Fêtes qui vient d'organiser sa 16ème soirée paëlla, prépare son prochain

«MERCHE de NOËL» le dimanche 17 décembre 2023.

De nombreux exposants proposeront cadeaux et gourmandises festives. Depuis quelques années, nous avons le plaisir de constater que les étals sont garnis d'une majorité d'objets artisanaux, de fabrications locales, ...



Des charnicois proposent leurs fabrications «maison» de qualité (confitures, miel, gâteaux, pains d'épices, ..., tricot, travaux manuels, ...).

Tout comme les résidents de «la maison du possible» (accueil de jeunes adultes handicapés) qui décorent des pots de jacinthes et fabriquent d'autres objets pour fêter Noël en beauté. Arrêtez-vous à leur stand !



Comme d'habitude, un viticulteur de Champagne fera déguster son vin. A midi, notre restaurant d'un jour servira un repas autour d'une choucroute garnie.

A BIENTÔT ...

**autour de notre sapin de Noël :
dimanche 17 décembre 2023!**



PS : Nous devons un grand **MERCI** à Adeline (infographiste amateur et de talent) qui tient le « blog d'une Fresnoise » et qui nous a créé cette superbe affiche pour la paëlla et le logo ci-dessus.

Associations

Gymnastique Volontaire Charnicoise

La gymnastique pour tous Le forum des associations, qui s'est déroulé le 9 septembre, s'est très bien passé. Les professeurs et le bureau (presque toute l'équipe au complet !) ont pu renseigner tous les nouveaux qui sont venus au mois de septembre faire leurs cours d'essai avant de valider leur inscription ! Les cours sont bien remplis ! Les éventuelles nouvelles demandes sont désormais sur liste d'attente.



Les cours enfants sont très prisés avec chaque année de plus en plus de demandes. Cette année nous avons également beaucoup de demandes pour les cours adultes animés par Aurore. Voici un petit exemple du déroulement d'un cours de fitness du mardi soir ainsi que de la gym douce du jeudi matin :

Le cours de Fitness se découpe en 2 parties : - Du cardio avec selon le jour : du step, de la zumba, du piloxing, des parcours ... - Du renfo avec le matériel qui change souvent : élastiques, ballons petits et gros, bâtons, gliding, tapis ... Le cours ActiGym est un cours plus en douceur où l'équilibre, la musculation du dos, des bras, jambes et abdos sont au centre des exercices ! Il y a aussi la respiration, la relaxation... Les deux cours sont tout en musique ! Et comme le club a beaucoup de matériel et des professeurs très compétents, les adhérentes ne s'ennuient jamais ! Faire de la gymnastique pour pratiquer un sport sain, sans compétition, avec plaisir ! Voici des valeurs clés au centre de nos exercices très variés !

Pour toutes informations : 06-62-32-26-56 ou par mail : gymcharny@gmail.com

Associations



FC LA PLAINE DE FRANCE

Voici quelques nouvelles de votre Club de Football de Charny.

La fin de saison 2022/2023 a été très intense pour le Club :

- Nos tournois au stade de Charny des 17, 18, 24, 25 juin et 1^{er} juillet 2023 ont été plébiscités par tous les clubs présents qui ont promis de revenir participer à nos tournois réputés maintenant pour l'organisation et la bonne humeur. Toutes nos catégories de joueurs ont pu participer : U6/U7, U8/U9, U10/U11, U12/U13, U14 et pour la première fois U16 et U18 ainsi que la FSGT.



- La saison s'est clôturée le 02 juillet 2023 par notre 5^{ème} Festifoot légendaire : un moment convivial où chacun a pu amener de quoi se restaurer et profiter de l'apéritif et de la viande proposés par le Club. Cette année, nous avons eu la joie d'accueillir encore plus de personnes et d'animations : structures gonflables, balade en poney, Laser Game, etc... et d'organiser des matchs pour tous sur le terrain d'honneur ainsi que des concours de penalty.



Associations



Une saison se termine et une autre commence.

A peine 2022/2023 fini que nous voilà repartis pour la saison 2023/2024.

Elle se présente bien puisque nous avons accueilli 2 nouveaux membres du bureau prêts à nous donner un peu de leur temps pour nous épauler. Merci à eux et merci à ceux qui ont quitté le bureau mais qui ne sont jamais très loin du Club pour nous aider. Un nouveau responsable de l'Ecole de Football, des éducateurs et de nouveaux bénévoles sont venus également nous renforcer, sans eux nous ne pourrions pas organiser notre saison et nos festivités. Merci à eux aussi ainsi qu'à nos sponsors pour leur aide.

Nous avons également la joie cette saison d'accueillir une nouvelle équipe inédite à Charny.

L'équipe tant attendu du **Baby Foot** (pour les plus jeunes de 3 ½ ans à 5 ans).

N'hésitez pas à venir faire un essai à votre enfant le mercredi de 14h30 à 16h00.

➤ Notre 3ème édition du loto réservé aux enfants a été une réussite avec encore plus de participants.

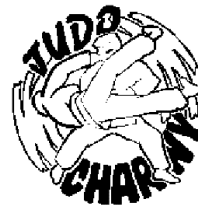


Vous pouvez nous suivre sur la page Facebook du club <https://www.facebook.com/PDFFC> pour être informés de nos activités sportives (matches, tournois, etc...) et festives (comme le repas du Club qui se fera cette saison le **samedi 27 janvier 2024** à la salle des Fêtes de Charny).

Toutes nos équipes ont repris l'entraînement et les matches du week-end mais bien sûr nous acceptons toujours les nouveaux licenciés même débutants pour compléter nos équipes.

Portez-vous bien

Associations



Judo Club de Charny & Disciplines Associées

Bonjour à tous,

Les judokas ont repris le chemin du dojo dès le 6 septembre 2023.

Les enfants de 3-5 ans (baby judo) sont répartis sur deux cours (mercredi 16h30 ou vendredi 17h30). Tous les autres retrouvent le tatami deux fois par semaine :

- Les 6-7 ans (pré-poussins) ont judo les mercredis (17h30) et vendredis (18h30).
- Les enfants âgés entre 8 et 11 ans (poussins et benjamins) les lundis et mercredis (18h30).
- Et enfin notre cours ado/adultes également les lundis et mercredis à 19h30.

Ainsi nous vous accueillons les lundis, mercredis et vendredis pour des cours de 3 ans à l'âge adulte : vous pouvez consulter nos jours et horaires précis ainsi que les tarifs sur notre site internet www.jccda-charny.fr, et/ou nous contacter pour d'amples informations à cette adresse mail : jccda.charny@gmail.com.

Vous pouvez également nous trouver au dojo situé au stade de Charny les lundis (à partir de 17h30), mercredis (à partir de 16h30) et vendredis (à partir de 18h30). Des cours d'essai sont toujours possibles à n'importe quel moment de la saison.

Notre compétition annuelle est prévue le week-end du 25/26 novembre 2023.

Sportivement,

Le bureau du JCCDA.



Jeux

Mots croisés

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

Horizontalement :

1. Femme d'un pays du Maghreb.
2. Un jeune oiseau qui risque un coup de fusil.
3. Bande de nombreuses radios. Autre nom de la ciboulette.
4. Période d'abstinence. Champion des circuits.
5. Mettre loin de tout. Très peu de chlore.
6. Filets à mailles serrées.
7. Ancienne cité minière. Cri.
8. Blonde de pub. Ôte les nageoires.
9. Pièce au Japon. Adoucir les mœurs trop barbares.
10. Boissons infusées. Ça se colle ou ça se coud.

Verticalement :

- A. Qui excite le désir.
- B. Bêtes andines. Saint et orfèvre.
- C. Il s'est engagé en Amérique. Pas bien vivant.
- D. Arrêts dans les ports. Symbole du Pascal.
- E. Durs à avaler. Chevalier ambigu (d').
- F. Constant.
- G. Endroit que tout homme aurait apprécié sur Terre. Ficelais.
- H. Grand réseau moderne. Futur huissier.
- I. Comme donc pigeonnées. Cubage boisé.

Sudoku

facile

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

Difficile

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

Solutions des jeux page 21

Etat civil

Ils nous ont montré leur petite frimousse

HENNER Sitia née le 18/05/2023
SEDJAI Iman né le 18/05/2023
PLANEIX LOT Mathéo né le 19/05/2023
STEFKO-COMTÉ Owen né le 28/05/2023
GOMES Louis né le 6/6/2023
LASSAUCE GANNIER Lilween née le 23/06/2023
SIVARAJAH Krish né le 13/7/2023
OLIVER Zoé née le 4/8/2023
MERZHOUD Naiyla née le 30/8/2023
MARQUES CORREIA Gabriela née le 13/9/2023
ADNANA Dounia née le 25/9/2023



Ils se sont mariés

M RENARD Yann et MARTIN Sabrina le 8 juin 2023
M REBOUL Franck et CHANUT Angélique le 24/6/2023
M PECH Lucas et MESTRE Laura le 1^{er}/7/2023

Ils nous ont quittés

Gérard CHOSSE le 20/06/2023
Daniel PEILLON le 21/06/2023
André CHAMBERT le 15/07/2023
Andrée PAUTREL le 03/09/2023
Jacques FRANCESCHINI le 07/10/2023
Claude CHARTIER le 09/10/2023
Bernadette LEGER le 16/10/2023
Alberte BAILLET le 21/10/2023



Noces d'or

Maguy et Jean-Michel Rabiat
ont renouvelé leurs vœux,
le dimanche 26 mai 2023, à Charny
après 50 ans de mariage
tous nos vœux de bonheur à tous les
deux



A Charny...

Les commerces d'alimentation

Boulangerie Christophe et Ophélie Pian 1 rue du Stade 01 60 61 88 39	Rapid Market Supérette 7 bis rue Vigne Croix 01 60 01 67 39	Charcuterie Boucherie Sébastien Leclère <u>Ouverture</u> : Mardi et vendredi de 16 h à 19 h Samedi de 9 à 14 h 06 22 12 23 90
Restaurant Terroir et Saveurs 5 rue de Beauvais 09 54 88 41 48 https://www.terroir-et-saveurs.fr/	Le Saint Patoche Bar, tabac, presse, Loto, jeux, brasserie 26 rue Vigne Croix 06 18 28 47 93 06 18 28 72 31	Marché Tous les vendredis De 16 h à 20 h Devant la Mairie

La beauté et les loisirs

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

Les traiteurs

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

Les services

Green Assistance Aide à domicile 1 rue de Beauvais 06 29 27 58 60		Loditopp Entretien de jardins Nettoyage, ménage, carreaux Livraison courses, médicaments 07 49 53 92 47 loditoppservices@free.fr
Clac'FRELONS Alexis Place Destruction nid de frelons asiatiques et de guêpes, chenilles processionnaires 06 47 05 25 73 Clacfrelons77@gmail.com	Taxi Nicolas 06 16 95 06 60	Airbnb Louis Courtier https://abnb.me/VZLpwhVHYxb

A Charny...

Les artisans

DDS Plomberie Da Silva Vitor 6 ruelle des Flammèches 06 17 97 16 35 contact@ddsplomberie.fr	LPC Plomberie Chauffage Ventilation Gaz Louati Assil 10 rue des Alouettes 07 53 61 19 57	ELMV plomberie Vincent Cuchetet 06 64 71 90 27 cuchetetvincent@gmail.com
AZZOUZ Electricité – Courant faible/fort Motorisation – Alarme elecml@orange.fr 06 80 95 82 12	Jérémie Anquez Artisan paysagiste 1 bis route de Messy 06 16 44 27 43 anquez.jardin@gmail.com	Florian Palacci C.F .P. Peinture et Rénovation Revêtements muraux - Parquet flottant 1 Chemin de Beauvais 06 25 43 80 71 c.f.p.peinture@gmail.com
Fred'Services Réparation et mécanique agricoles Serrurerie Tôlerie Soudure 06 88 15 34 34 fred-services77@orange.fr	Van Vetteren Rénovation Ets Générale de second œuvre 14 rue Neuve 06 31 75 06 74 Alexandre.vanvetteren@gmail.com	Cardoso Isolation 11 chemin de Beauvais 06 16 19 61 91
Laurent Net Société de nettoyage 15 rue du Stade 06 23 07 35 83 laurent.net@sfr.fr	N'Tolla Louis Appareils médicaux 16 rue Mauperthuis 01 60 61 02 17	Mareva Consulting Société de gestion et formation en hôtellerie 8 rue des Alouettes 06 81 99 29 08 Contact : Frédérique Lécivain
M. Fabulet Couverture – Charpente – Ravalement 1 rue des Écoles 01 48 69 94 32 ou 06 42 52 44 60 m.fabulet@live.fr	Alvabat Maçonnerie 15 rue Vigne Croix 01 60 61 68 23	Garage Laurent Nicolas Réparation tous véhicules 3 route de Messy 01 60 01 97 08

Les entreprises de la zone industrielle

VITRANS Transport Route de Fresnes 01 60 01 62 25	Entreprise Mathieu Location de transport Route de Fresnes 01 60 01 62 25	Société Mathieu Société de terrassement Route de Fresnes 01 60 01 62 25
VESTA FINANCES Holding Route de Fresnes 01 60 01 62 62	Compagnie des clôtures 3 route de Messy 01 60 01 62 01	Société HYP SOE Parfums de maison – Paris 3 route de Messy 01 60 61 08 41
International Moduling Aménagement de salon Route de Messy 01 60 01 60 60	TVF Transport de Voyageurs 3 route de Messy 01 60 1 93 38	ANSIPER FRANCE Métallerie / Serrurerie 3 route de Messy 06 64 99 83 82 01 60 01 19 95 domingospereira@ansiper.com
	ARM Technologies Mesure de pression et température 3 route de Messy 01 60 26 16 42 contact@manometrearm.fr	

