



Editorial

Bonjour à tous,

Formuler des vœux pour une nouvelle année, c'est souhaiter qu'elle soit meilleure que celle qui vient de se terminer. Ces vœux prennent tout leur sens pour cette année 2023, qui fut une année mouvementée au niveau international et qui inquiète tout le monde; j'ai une pensée toute particulière pour les personnes trop nombreuses qui nous ont malheureusement quittés cette année.

En 2024, nous faisons le recensement qui nous permet de connaître le nombre d'habitants vivant sur la commune, ce qui détermine le montant de la dotation de l'Etat dans notre budget, d'où l'importance de vos réponses.

Vous pouvez voir les travaux du gymnase avancer, ceux-ci devraient être terminés pour la fin de l'année. Les derniers travaux dans l'éco quartier vont démarrer, ce qui permettra de clôturer les travaux dans ce quartier.

La météo capricieuse nous alerte sur le changement climatique, les sauts de température et les températures excessives doivent nous faire redoubler de prudence quant à notre consommation d'eau qui deviendra de plus en plus limitée.

Pour les ordures ménagères, la redevance incitative : c'est parti !! Ce nouveau système doit nous faire trier mieux qu'avant, nous permettre de diminuer les tonnages et de réduire notre volume de poubelles. Après un temps d'adaptation, les poubelles mal triées ne seront plus ramassées.

Tout le monde, aujourd'hui, profite de la maison médicale, celle-ci est complète et a pris son rythme de croisière, notre village est privilégié face aux déserts médicaux.

Nous sommes rentrés dans l'année Olympique de France, les derniers jeux ayant eu lieu dans notre pays en 1924 ; cette année, la flamme Olympique passera à Meaux le 20 juillet et à Trilport le 27 août pour la flamme des jeux para Olympiques. Je vous invite à être sur son passage car le prochain ne se fera que dans 100 ans.

Je vous souhaite à tous une excellente année 2024.

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

5- Infos pêle-mêle

Collège

Manifestations

Pass Culture

Participation citoyenne

Annonces

9- J'peux pas, j'ai cuisine

12- Ca s'est passé à Charny

Garderie

Cantine

Médiathèque

Tara Pené

22- Associations

Paroisse

Tennis

Club Bel Automne

Comité des Fêtes

28- Jeux

30- Etat civil

31- 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 2024.

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 : Fermée

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

CHARNY

CALENDRIER 2024

COLLECTE DES DÉCHETS

SORTIR LES BACS LA VEILLE DE LA COLLECTE
(COLLECTE ASSURÉE MÊME LES JOURS FÉRIÉS)

Parce qu'il est possible de réduire jusqu'à 30% le contenu de votre poubelle d'ordures ménagères (poubelle grise) en triant les biodéchets, la CCPMF distribue gratuitement des composteurs et offre un duo de poules qui peuvent manger jusqu'à 150kg de restes alimentaires.



DEPUIS LE 1^{er} JANVIER 2024, LA CCPMF A INSTALLÉ 85 BORNES DE BIODÉCHETS SUR LE TERRITOIRE

Une question ?
Besoin de plus d'informations ?
Sur votre portail usager ou environnement@cc-pmf.fr

*Communauté de Communes
Plaines & Monts de France*

COLLECTES DES ORDURES MÉNAGÈRES

LUNDI MATIN TOUS LES 15 JOURS (poubelle grise)

Jan	Fev	Mar	Avr	Mai	Jun	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
1	5	4	1	13	10	8	5	2	14	11	9
8	19	18	15	27	24	22	19	16	28	25	23
22			29					30			

COLLECTE SÉLECTIVE



Le bac de tri sélectif est collecté toutes les semaines

LE VENDREDI APRÈS-MIDI

BORNES À BIODÉCHETS



Les bacs sont collectés, lavés et remplacés toutes les semaines. Vous avez accès à l'ensemble des bornes du territoire de la CCPMF.

À PARTIR DU 1^{er} JANVIER 2024

BORNES À VÊTEMENTS



Tous les textiles sont à jeter dans l'une des bornes disposées dans votre commune ou sur le territoire de la CCPMF.

À PARTIR DU 1^{er} JANVIER 2024

COLLECTE DES DÉCHETS VERTS



Du 13/03 au 11/12, le bac des déchets verts est collecté toutes les semaines

LE MERCREDI APRÈS-MIDI

EN JUILLET-AOÛT TOUTES LES DEUX SEMAINES
03/07 - 17/07 - 31/07
14/08 - 28/08

BORNES À VERRE



Tous les verres* sont à jeter dans l'une des bornes disposées dans votre commune.

*sauf la vaisselle cassée, les flacons de parfum, les ampoules...

À PARTIR DU 1^{er} JANVIER 2024

ENCOMBRANTS



Sur rendez-vous. Inscription obligatoire sur votre portail usager ou environnement@cc-pmf.fr.

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

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 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'Esbly 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

Le collège Marthe GAUTIER, qui a ouvert ses portes le 04 septembre 2023, aborde l'année 2024 sous les meilleurs auspices.

Les élèves ont découvert à la fois un nouvel établissement, des nouveaux programmes, des nouveaux enseignants et personnels et ils se sont adaptés au fonctionnement du collège sans difficulté.

Ils sont ravis de leur vie au collège, ils sont volontaires, travailleurs et n'hésitent pas à s'investir également dans tous les ateliers de la pause méridienne avec beaucoup de plaisir (ateliers Musique, Egalité Filles-Garçons, Jardinage, Football, LaboMaths, Danse, Cinéma d'animation...).

La carte de vœux pour cette année 2024, prise le jeudi 18 janvier 2024, me permet de souhaiter à tous les Charnicois et Charnicoises une très belle année 2024, que je vous souhaite en tout point meilleure que la précédente.

Mme BAKHTI Naïma, Principale du collège Marthe GAUTIER.



Infos... Pêle-mêle



Manifestations :

2 mars 2024 : loto club bel automne
16 mars 2024 : St Patrick
23 mars 2024 : carnaval
31 mars 2024 : chasse aux œufs
19 mai 2024 : marché aux fleurs
Du 15 au 17 juin 2024 : fête patronale



Le Pass Culture met à disposition des jeunes un nouveau dispositif favorisant l'accès à la culture.

Le Pass Culture permet **aux jeunes de 18 ans de disposer d'un montant de 300€ pendant 24 mois** à utiliser sur l'application pour découvrir et réserver des propositions culturelles de proximité et des offres numériques.

Le Pass Culture accompagne les jeunes de moins de 18 ans au quotidien en leur offrant un plus grand accès à la culture **à travers une part collective, à partir de la classe de 6e et une part individuelle, à partir de 15 ans**. L'offre individuelle est accessible via l'application et permet aux jeunes de bénéficier d'un crédit en fonction de leur âge (**20€ à 15 ans, 30€ à 16 et 17 ans**), tandis que l'offre collective fait l'objet d'une réservation par leur enseignant sur une plateforme dédiée (**montants de 25 euros pour les élèves de la classe de la sixième à la troisième, de 30 euros pour les élèves de seconde et de CAP, et de 20 euros pour les élèves de première et de terminale**).

Participation Citoyenne

La Commune a décidé lors de sa réunion du 5 octobre 2023 de s'inscrire à l'opération « participation citoyenne » sur les conseils de la gendarmerie. Une réunion publique a été organisée et une vingtaine de personnes se sont engagées pour communiquer avec la gendarmerie. Ceci permettra d'avoir des yeux supplémentaires dans les rues de notre commune et de bénéficier des interventions plus rapides et mieux ciblées par la gendarmerie.

De ce fait, une convention a été signée avec la gendarmerie, représentée par l'adjudant-chef SORRE, et Monsieur Xavier FERREIRA, Maire de Charny.



Infos... Pêle-mêle

SUPER LOTO

CHARNY (77)

Samedi 2 mars 2024 - 20 h 00

SALLE POLYVALENTE - ouverture des portes : 18 h.30
Pas de réservation

18 parties :

A GAGNER : bons d'achats (jusqu'à 400 €uros) + paniers garnis ... + de nombreux lots.

+ 1 partie enfants (6-14 ans)



1 carton : 5 €
4 cartons : 16 €
8 cartons : 30 €



Buvette : Pâtisseries, Casse-croustes, boissons, ...

Organisé par le CLUB du 3^{ème} âge

BEL AUTOMNE de CHARNY

Renseignements : 06 43 02 32 20 (pas de réservation)

IPNS

17^{ÈME} FEST NOZ

ST. PATRICK

SALLE POLYVALENTE DE CHARNY

16 MARS 19H00

ENTRÉE : 5 € (GRATUIT - DE 12 ANS)

19H30 : CONCERT IRLANDAIS ET INITIATION AUX DANSES PAR LE DUO ITINÉRANCE

21H00 : FEST NOZ AVEC : ANDORIÑ, CALIORNE ET LES SONNEURS DU BAGAD MELEN HA GWENN

MAIRIE DE CHARNY : 01 60 01 91 08

CHASSE AUX ŒUFS DE PÂQUES CHARNY

Dimanche 31 Mars 10H00 Devant la Cantine

CHARNY 19 MAI 9H-18H

PLACE DE L'ÉGLISE SALLE POLYVALENTE

COMPOST GRATUIT - VIE DES ABEILLES - BALADE À PONEY - PATINOIRE (10H À 17H) - SAVEURS ANTILLAISES - FRAISERIE DE L'ÉTANG

MARCHÉ AUX FLEURS

J'peux pas : j'ai cuisine

Le retour de la rubrique 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.

Ce mois-ci, nous vous proposons le thème

menu diététique pour vous régaler sans culpabiliser.



Le bonus est une recette de brioche sans beurre pour des dimanches tout en douceur.

Sortez vos tabliers, à vos fourneaux et bon appétit.

Brioche légère

<u>Ingrédients pour 8 personnes</u>	<u>Ustensiles</u>
400 g de farine de blé T 55	1 saladier
40 g de sucre en poudre	1 fouet
½ cc de sel	1 moule à cake
2 œufs entiers + 1 jaune	1 bol
250 ml de lait ½ écrémé	1 pinceau
16 g de levure sèche	
1 c. à soupe d'huile de coco	
1 gousse de vanille (ou 1 cc de vanille en poudre)	



Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure sèche et le sel. (Attention : pour une levure fraîche de boulanger, la délayer dans un peu de lait tiède avant de l'ajouter à la préparation. Pour une levure sèche, l'ajouter directement à la farine.)

Ajouter les œufs battus, le lait, les graines de la gousse de vanille et pour finir l'huile de coco.

Mélanger bien pendant 10 à 15 minutes.

Chemiser un moule à cake avec un peu de farine dans le fond et verser la préparation.

La laisser lever 1 heure environ au chaud (25°C) pour qu'elle double de volume.

Préchauffer votre four à 180°C.

Dorer la surface de la brioche avec un jaune d'œuf (très délicatement afin de ne pas la faire retomber !).

Enfourner pour 25 à 30 minutes en mode « voûte et sol », dans le bas de votre four tout en surveillant la cuisson.

Démoulez et servez tiède.

J'peux pas : j'ai cuisine

Gâteau roulé de courgette au thon

Préparation : 15mn Cuisson : 10mn Difficulté :  Coût : €

Ingrédients pour 10 parts

3 œufs
25 g de farine
1/2 courgette
150 g de fromage blanc
1 boîte de thon poids 140 g
égoutté
2 cuillères à café de jus de citron
2 cuillères à soupe de ciboulette
1 cuillère à café de moutarde
Sel et poivre

Ustensiles

1 batteur
2 saladiers
1 fouet
1 râpe
1 spatule
1 plaque de cuisson
1 bol
1 cuillère à café
1 cuillère à soupe



Préchauffer le four à 200°C.

Préparer le biscuit : mélanger les jaunes d'œufs à la farine. Monter les blancs en neige puis les incorporer à la préparation. Râper la courgette et l'ajouter au mélange d'œufs et de farine. Saler et poivrer légèrement. Chemiser une plaque allant au four de papier sulfurisé. Verser la préparation dessus en conservant 1 cm d'épaisseur environ.

Enfourner pour 10 min en surveillant la cuisson.

Réaliser la mousse de thon : dans un bol, mélanger le fromage blanc, le thon émietté, la moutarde, la ciboulette et le jus de citron. Assaisonner.

Sortir le biscuit du four. Le retourner sur une feuille de papier sulfurisé. Le garnir de mousse de thon et le rouler encore bien chaud.

Le conserver, bien serré, dans du film alimentaire et au froid, en attendant la dégustation !

Velouté de petits pois

Préparation : 10mn Cuisson : 30mn Difficulté :  Coût : €

Ingrédients pour 10 parts

½ oignon haché
½ échalote émincée
1 gousse d'ail
300g de petits pois frais ou surgelés
2 cuillères de crème fraîche
Sel
Poivre
Muscade
Huile

Ustensiles

1 casserole
1 planche à découper
Couteau d'office
1 mixeur ou blender



Faire revenir ½ oignon haché, ½ échalote émincée et 1 gousse d'ail dans le fond de la casserole légèrement huilée. Ajouter 300 g de petits pois frais ou surgelés. Couvrir d'eau et laissez cuire 30 minutes à feu moyen. Mixer puis, lier le velouté avec 2 cuillères de crème fraîche. Rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre et une pincée de muscade.

J'peux pas : j'ai cuisine

Conchiglioni farcies ricotta et épinards

Préparation : 15mn Cuisson : 10mn Difficulté :  Coût : €

Ingrédients pour 4 personnes

350 g de conchiglioni
300 g de ricotta
400 g d'épinard frais (ou 200 g surgelés)
2 œufs entiers
2 c. à soupe de parmesan
200 g de sauce tomate
70 ml d'eau
Sel et poivre

Ustensiles

1 batteur
2 saladiers
1 fouet
1 râpe
1 spatule
1 plaque de cuisson
1 bol
1 cuillère à café
1 cuillère à soupe



Mélanger la ricotta, les épinards cuits, les œufs, le parmesan, une pincée de sel et de poivre.
Cuire les pâtes al dente, puis les rincer à l'eau froide.
Diluer la sauce tomate avec l'eau et verser 2/3 dans un plat à gratin.
Remplir les pâtes avec la farce aux épinards, puis les disposer dans le plat. Couvrir du reste de sauce.
Parsemer de parmesan et enfourner 15 à 20 minutes à 180°C.

Fondant au chocolat sans beurre

Préparation : 10mn Cuisson : 25mn Difficulté :  Coût : €

Ingrédients pour 6 personnes

150g de chocolat à dessert
20cl de crème fraîche
175g sucre poudre
115g farine
4 œufs
½ sachet de levure chimique
1 cuillère à café vanille liquide
1 pincée de sel

Ustensiles

1 batteur
2 saladiers
1 fouet
1 spatule
1 moule à manqué



Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
Battre les œufs avec le sucre, puis ajouter la crème fraîche, la vanille et le chocolat fondu. Incorporer enfin la farine mélangée à la levure.
Monter les blancs en neige et les incorporer à l'appareil. Verser dans un moule à manqué, puis enfourner pour 25 minutes. La pointe d'un couteau doit ressortir sèche.

Ça s'est passé à Charny

La garderie

La première semaine des vacances scolaires d'octobre, l'accueil de loisirs a ouvert ses portes à plus de 30 enfants qui y étaient inscrits.

Le thème de la semaine étant « HALLOWEEN », petits et grands ont découvert puis fabriqué des activités sur ce thème, encadrés par notre équipe d'animation.

D'effrayantes réalisations manuelles étaient de la partie et des jeux en extérieur, même si le temps était parfois un peu capricieux...

Jeudi, tous ont profité des contes animés par Valérie, à la médiathèque, et sa chanson de la sorcière qui résonne encore en nous : cric crac croc !



C'était aussi l'anniversaire d'Iris, elle a soufflé ses 5 bougies avec les copains.



Ça s'est passé à Charny

Le dernier jour, grand événement : le concours de déguisements, avec des défilés tous aussi originaux les uns que les autres et divers prix remportés dans chaque catégorie. Un choix difficile tellement le niveau était haut.

Je remercie donc les parents d'avoir joué le jeu pour cette journée réussie.

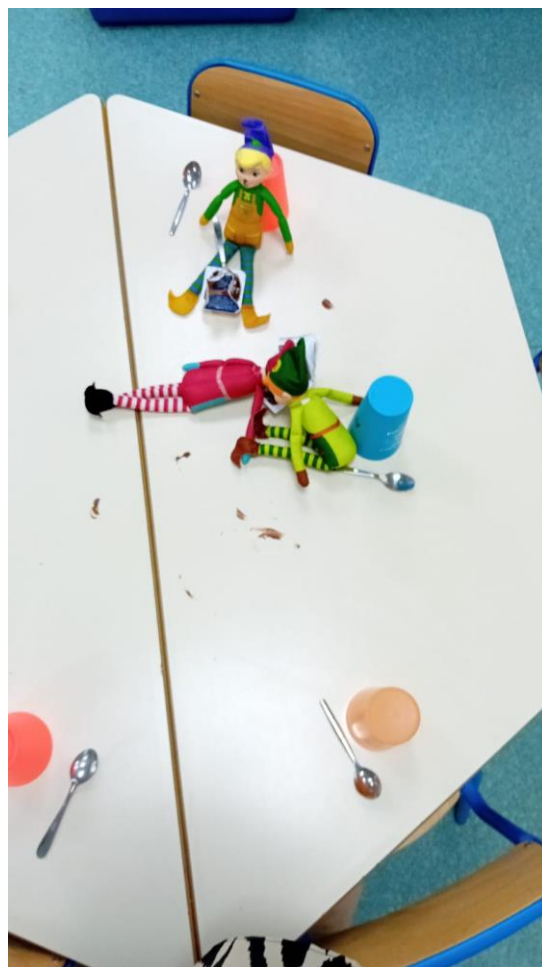
Ophélie AUFFRET



Ça s'est passé à Charny

GARDERIE – PERIODE DE L'AVENT

Dans l'attente des fêtes de fin d'année, les enfants de la garderie ont reçu chaque matin la visite de petits lutins farceurs...



Ça s'est passé à Charny

CANTINE – VISITE DU PERE NOEL

Juste avant de partir en vacances, les enfants ont reçu la visite du Père Noël qui leur a distribué des chocolats et des bonbons.



Ça s'est passé à Charny

ANIMATION – PARADE LUMINEUSE

Comme chaque fin d'année, l'équipe d'animation a organisé et encadré la parade lumineuse, à la suite du buggy du Père Noël. La foule illuminée s'est ensuite retrouvée au parc pour déguster petits sablés, chocolat chaud, ou vin chaud pour les adultes. Le Père Noël était là pour poser avec les volontaires et répondre aux questions des petits.



Ça s'est passé à Charny

GARDERIE – CENTRE DE LOISIRS

A la rentrée des vacances de Noël, les enfants de la garderie ont eu la jolie surprise de trouver au pied du sapin des paquets de la part du Père Noël...



Ça s'est passé à Charny

CANTINE – GALETTE DES ROIS

Voici les rois et reines de la galette des rois 2024 à la cantine de Charny !



Ça s'est passé à Charny

CENTRE DE LOISIRS - MEDIATHEQUE

Depuis l'année dernière, la directrice du centre de loisirs, Ophélie AUFFRET, et notre médiathécaire, Valérie MEDIANO, ont conclu un partenariat afin que les enfants inscrits à la garderie du mercredi ou au centre de loisirs durant les petites et les grandes vacances, puissent se rendre à la médiathèque, soit pour y consulter et emprunter des livres, soit pour participer aux nombreux ateliers proposés.



Mercredi 13 décembre 2023, un groupe de 5 enfants inscrits à la garderie du mercredi après-midi a ainsi pu bénéficier d'un atelier de dessin manga, animé par le mangaka ZABZ YAKUJO, au côté d'autres enfants du village et des environs.

L'intervenant a détaillé pour les enfants présents les différentes étapes pour dessiner un visage de personnage en style manga, depuis les traits de construction au choix de l'expression ou de la coiffure, en passant par la forme des yeux et des oreilles.

En attendant de voir germer nos graines d'artistes, vous pouvez consulter la page Instagram de notre animateur du jour :



Zabz Yakujo



Marie Panizzon

Ça s'est passé à Charny

La boulangerie décorée

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



Ça s'est passé...

Le pays de Meaux a un incroyable talent... charnicois !



L'Amitié au service de l'Action



Il s'agissait ce samedi 3 février 2024 de la deuxième édition de la compétition, organisée par le Rotary Club de Meaux, au Colisée de Meaux. 27 candidats se sont affrontés : chants, danses, orchestres, illusionnistes...

Une jeune de Charny, Tara PENE, avait été sélectionnée pour participer à la finale.

Le jury devait attribuer trois prix : prix du partenariat, prix de l'interprétation et prix du meilleur talent.

Après délibération, Tara a reçu les 3 prix pour sa première participation. Elle est repartie couverte de cadeaux. Elle a su conquérir le public autant que le jury avec sa voix pleine d'émotion. Son fan club était aux anges !

Un grand bravo et merci à son professeur de musique du collège de Claye-Souilly, M. BOUR Jonathan, qui l'accompagnait au piano durant sa prestation.

Associations

Noël à Charny



Comme l'an dernier, nous avons ouvert l'église de Charny tous les vendredis de l'Avent (le temps qui précède Noël pour les chrétiens) de 17h à 19h, pour permettre aux gens de venir voir la crèche de Charny.

Nous nous sommes aperçus que nous avions plus de visites le jour de la parade lumineuse pour les enfants, car elle commençait à la place de l'église, et en attendant le départ, visiter une église chauffée n'était pas un mauvais plan. C'est pourquoi nous envisageons pour l'an prochain d'ouvrir l'église aux moments où les gens ont l'occasion de passer : le jour de la parade lumineuse et le jour du marché de Noël.

Nous avons aussi toujours à Charny la messe des enfants le 24 décembre à 18h. Les enfants du catéchisme animent cette messe et il y a donc toujours beaucoup de monde. Même en ajoutant des chaises partout où c'est possible, nous avons du mal à faire asseoir correctement toutes les personnes. Mais l'essentiel est que ce soit chaleureux ! Les enfants ont raconté le conte du vieux berger qui attend la venue du Sauveur, et ils sont toujours très motivés pour participer à ce grand moment qui est suivi par la messe de la nuit de Noël. Ce fut une belle cérémonie qui a comblé tous les participants.

Par ailleurs, l'affichage des informations à l'église a été amélioré par Arnaud Lafosse, et comme toujours, vous pouvez demander à recevoir les informations par mail, en donnant votre adresse mail à France Dekeyser (france.dekeyser@wanadoo.fr). Pour les adultes qui souhaiteraient se préparer à un sacrement (Baptême, Première Communion, Confirmation), vous pouvez aussi vous adresser à France.

Vous pouvez aussi vous associer à l'animation des messes en vous adressant à Véronique Lafosse ou à Vanessa Le Moëllic. Enfin, pour le catéchisme, les baptêmes d'enfants, les mariages, les obsèques ou tout autre demande, vous pouvez vous adresser au presbytère de Claye-Souilly (tel : 01 74 92 62 05/mail : cathoclayeannet@gmail.com).

Bonne année à tous !

La communauté paroissiale Claye et Villages



Associations

Tennis Club Municipal de Charny

La saison 2023/2024 a démarré sur une bonne dynamique avec plusieurs projets. Les inscriptions se sont déroulées dans une bonne ambiance et nous avons maintenu le nombre de nos licenciés aux environs d'une centaine.

L'école de tennis remporte toujours un vif succès et nous n'arrivons pas à satisfaire toutes les demandes. Ceci grâce à notre enseignant, Cyrille Sevestre, fidèle au club depuis de nombreuses années.

Le club a ouvert un partenariat avec le collège « Marthe Gauthier ». L'association sportive du collège bénéficie du court couvert tous les mercredis de 13 à 15 heures avec le matériel du club, pour ouvrir la pratique de notre sport aux collégiens grâce à leur enseignante d'EPS, Mme Catherine OUT et de leur surveillant Florian GUETGOT (licencié du club).

Michaël Dorchies a passé son diplôme de juge arbitre, ce qui nous a permis de monter une équipe mixte qui participera à une compétition inter club en Seine et Marne.

Nous allons renouveler la journée à Roland Garros pour 17 enfants de l'école de tennis. Ils iront le premier mercredi du tournoi assister aux matchs des champions sur le court Suzanne Lenglen.

L'ambiance du club reste familiale et conviviale avec l'organisation du tournoi interne : la finale aura lieu le samedi 15 Juin lors de la « journée du club ». Pendant cette journée, nous invitons tous nos adhérents à un barbecue sur le stade après notre assemblée générale et la finale du tournoi.

Nous vous souhaitons une très bonne année et nous espérons rencontrer beaucoup d'entre vous sur le stade.



Associations

CLUB BEL AUTOMNE de CHARNY

Survol de l'année écoulée en quelques images

Samedi 4 mars 2023 : LOTO



Tous les ingrédients d'une bonne soirée loto sont réunis : des sandwiches bien garnis, des lots, une équipe de tirage fin prête ...

... et surtout un public nombreux et joyeux.



Prochain rendez-vous le samedi 2 mars 2024

Jeudi 22 juin 2023 : La Puisaye : une ville, un train, des traditions régionales.



Après la visite de la ville, un repas dans un vieux wagon restaurant en musique et en humour.

Associations

Jeudi 21 septembre ; musée et cabaret en Picardie



Jeudis 19 novembre, 14 décembre 2023 : repas et convivialités



Repas de Noël des joueurs de cartes.
Après un bon déjeuner, des boîtes de chocolats (cadeaux de Noël)...
la convivialité se poursuit au moment de la vaisselle.

Et maintenant

Date à retenir pour tous : Super loto le samedi 2 mars 2024.

Le calendrier 2024 est encore à préciser : repas, excursions, ...

Et bien sûr, on joue tous les jeudis dans notre salle.

Si vous avez des loisirs à occuper, si vous voulez rester jeunes, rejoignez-nous !
Les jeux, les moments de bonne humeur, de convivialité que nous partageons sont des gages de jeunesse d'esprit pour longtemps !

Renseignements auprès de la Présidente - Denise Sautereau - dans notre salle
le jeudi à partir de 14 heures ou au 06 43 02 32 20.

Associations

COMITE des FÊTES de CHARNY

A l'aube de 2024, nous élaborons le programme de nos activités dans un calendrier traditionnel.

Juin – **Fête Patronale** :

Fête foraine sur la place pendant 4 jours.



Samedi 15 juin : soirée dansante avec repas



Lundi, distribution de ticket de manège aux enfants jusqu'à 14 ans.

Associations

Juillet – Fête Nationale

Samedi 13 juillet – 22 heures distribution des **lampions** pour le défilé.
– 23 h 30 : **bal populaire** à la salle polyvalente (après le feu d'artifice qui est tiré sur le stade).

Octobre – Fête d'automne

Samedi 5 octobre : soirée Paella



Décembre – Avent, ...avant les fêtes

Dimanche 15 décembre – Marché de Noël



Des charnicois se préparent et fabriquent ce qu'ils exposeront en décembre (confitures, miel, gâteaux, pains d'épices, ..., tricots, travaux manuels, ...)

A BIENTOT ...



Mots croisés

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

Horizontalement :

1. Station du Var.
2. Elles sont quatre pour compter.
3. Jouait. Prénom féminin.
4. Cri du mouton. Fracturer.
5. Il forme le pronominal. Machine à reproduire.
6. Echelle de photographe. Dérouillés.
7. Exigence de ravisseur. Direction du vent.
8. C'est de là que partent les ordres en campagne. Ranimée telle une flamme.

Verticalement :

- A. Base de colonne.
- B. Est à l'affût. Homme symbole aux Etats Unis.
- C. Article. Bruit.
- D. Bédouin. Total des ventes effectuées.
- E. Fourrure de pantoufle. Comme un pied déformé.
- F. Plutôt beau gosse.
- G. Conjonction négative. Ce n'est pas une lumière.
- H. Qui expriment leur souffrance.
- I. Qui vide le compte.
- J. Amas d'étoiles. Pas pour toutes les oreilles.

Sudoku

facile

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

Difficile

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

Mots croisés solutions

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

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

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

Corrigés

Etat civil

Ils nous ont montré leur petite frimousse

ROBLEDO Eliot né le 2/10/2023

BIANCHI-CHAPRON James né le 1^{er}/01/2024

Ils se sont mariés

M DESAILLY Philippe et Mme XAVIER Claire le 7/10/2023

M VALLIER Yohan et Mme HAMDOUZI Chaimae le 24/11/2023

Il nous a quittés

M GUIOMAR décédé le 7/11/2023



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 <i>Ouverture :</i> 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, 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 ongulair 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 Esthét 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	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	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	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
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	Kéolis Transport de Voyageurs 3 route de Messy 01 60 03 63 59	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	