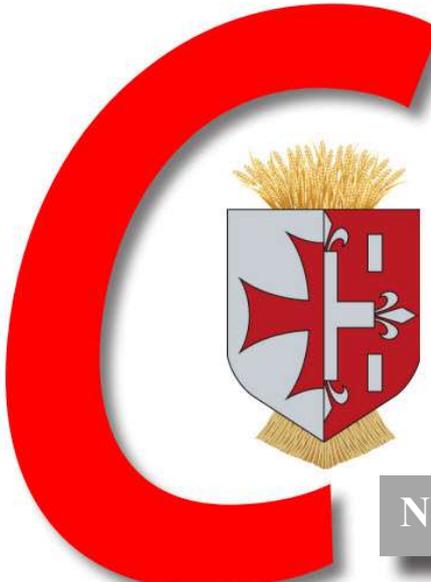


# Regards sur Charny



N°106 Juin 2024

<http://www.charny77.fr>



Le bardage du gymnase est presque terminé.

Directeur de la publication :  
**Xavier Ferreira**

Rédaction et mise en page :  
**Louissette et Claire Merlin**

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

Nombre de tirages :  
630 exemplaires

Dépôt légal enregistré  
sous le numéro 83.0017

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

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

# Sommaire

## 1- A la une

## 3- Infos mairie

Horaires  
Professionnels de santé

## 5- La lettre du maire

## 6- Infos pêle-mêle

Manifestations  
Participation citoyenne  
Rappels de bonne conduite  
Journée de la trisomie 21  
La méthanisation à Charny  
Événements à venir

## 13- Ca s'est passé à Charny

Bourse miniature  
Pose du sapin sur la charpente du gymnase  
Carnaval  
Décorations printanières  
Vigile pascal  
Chasse aux œufs  
8 mai  
Marché aux fleurs  
Charny Auto Passion

## 26- Associations

Club Bel Automne  
Comité des Fêtes  
Gymnastique volontaire  
Football  
Tennis

## 35- Jeux

## 36- J'peux pas j'ai cuisine

## 40- Décès Jean-Claude Bellido

## 42- Etat civil

## 43- 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](mailto: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<sup>er</sup> 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 sur [environnement@ccpmf.fr](mailto:environnement@ccpmf.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	Juin	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.

**APRÈS MIDLINÉE**

**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.

**APRÈS MIDLINÉE**

**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...

**APRÈS MIDLINÉE**

**ENCOMBRANTS**

Sur rendez-vous. Inscription obligatoire sur votre portail usager ou [environnement@ccpmf.fr](mailto:environnement@ccpmf.fr).

**Agence postale communale**  
**Réouverture probable en septembre**



# 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			
<b>Médecine générale</b> Docteur Claude Clavierie Docteur Vincent Gilles Docteur Kaotare Amanzou Docteur Araujo Carine 01 60 01 98 58	<b>Kinésithérapeutes</b> Julien Dagobert Sami Kobzili 01 60 61 44 01	<b>Sage-femme échographe</b> Céline Rousseau 01 74 60 31 74	<b>Sages-femmes</b> Anne Koussoulos Clara Delort 01 60 61 43 30
A l'étage			
<b>Infirmières</b> Sophie Gadois Francine Foulon Nolwenn Guz 01 60 32 01 59 <a href="mailto:Charny.infirmiere@laposte.net">Charny.infirmiere@laposte.net</a>	<b>Ostéopathe D.F.O.</b> Jean-Stéphane Beaurain 01 41 53 31 29	<b>Psychologue psychothérapeute</b> Mme Rebillaud 06 17 47 41 90	<b>Pédicure- Podologue</b> Cyril Vilocy 01 85 53 77 17
<b>Erwan Fontaine</b> Ergothérapeute 07 62 15 72 93 <a href="mailto:erwanfontaine.ergo@gmail.com">erwanfontaine.ergo@gmail.com</a>	<b>Psychomotricienne</b> Élodie Boucher 07 52 62 21 13 <a href="mailto:elodieboucher.psycomot@gmail.com">elodieboucher.psycomot@gmail.com</a>	<b>Nutritionniste</b> Guillaume Faye 06 07 87 72 67 <a href="http://www.guillaume-faye.com">www.guillaume-faye.com</a>	

## 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](http://www.carineguyon.fr)

## Relaxation Massage Yoga

**Natacha Richards**

46 rue Vigne-Croix

06 15 06 29 29

[www.trzen.fr](http://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](http://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

# La lettre du maire

Mes chers amis

La météo du printemps a été exécrable, la pluie et le froid ne nous ont pas permis de profiter beaucoup du jardin et du barbecue. Espérons que les beaux jours arrivent enfin : il faut garder espoir et conserver les brochettes prêtes à l'emploi ! Les pelouses ont profité de la pluie et le village est bien vert.

Les intempéries ont fait prendre du retard dans la construction du gymnase du collège. Il devrait pouvoir être réceptionné fin novembre avec les levées de réserve courant décembre. Les collégiens devraient pouvoir en profiter en janvier 2025.

Les travaux continuent dans le village et après en avoir redressé les bordures de trottoirs, les rues du stade et de Beauvais vont avoir un tapis neuf, les travaux d'assainissement ayant été réalisés l'été dernier.

Le mois de juin est celui où les associations font des démonstrations sportives, des spectacles, des tournois et des fêtes afin de montrer le travail et les progrès réalisés par chacun de leurs membres. Je vous souhaite de passer de bons moments de convivialité dans vos associations.

Je vous souhaite à tous de bonnes vacances et je vous donne rendez-vous au forum des associations en pleine forme pour reprendre vos activités.

Amicalement

Votre maire Xavier Ferreira



# Infos... Pêle-mêle



## Manifestations :

Samedi 15 juin à 11 h : Remise des médailles du travail

Week-end : 15 au 17 juin : Fête patronale

Lundi 17 juin à 17 h : Remise des dictionnaires aux élèves de CM2

Samedi 29 juin : Fête des enfants au parc (à partir de 11 h)

6 juillet : Handiboule

13 juillet : Feu d'artifice avec bal dansant

7 septembre : Forum des associations

14 septembre : Inter village à St Mesmes

Samedi 28 septembre : Fête à l'oignon à Charmentray

Samedi 5 octobre : Paëlla

Samedi 19 octobre : Repas de Noël des anciens

Samedi 16 novembre : Bourses aux jouets



## Participation citoyenne : ça fonctionne bien à Charny

Le principe de Participation citoyenne est d'assurer une vigilance permanente des citoyens afin d'éviter vols, cambriolages ou dégradations et incivilités.

Dès que quelqu'un voit une voiture suspecte ou des personnes inconnues qui effectuent des actes illicites dans le village, des individus qui déposent des gros déchets au bord des champs, il le signale sur le groupe WhatsApp qui comprend le maire, les gendarmes et des habitants de Charny.

C'est ainsi qu'un cultivateur a vu des gens du voyage qui essayaient de pénétrer dans le parking du cimetière en tirant l'énorme pierre qui en empêche l'entrée. Il a aussitôt téléphoné à la mairie pour prévenir. Là, les secrétaires et une conseillère municipale, n'écoulant que leur courage, se précipitent, se garent devant l'entrée du parking et réussissent à en interdire l'entrée avant l'arrivée des gendarmes.

Il est en effet très difficile de faire partir les gens du voyage quand ils sont installés dans un village. Ils empêchent les habitants de se garer, dégradent souvent les lieux et laissent des monceaux d'ordures à ramasser après leur départ.

Il est indispensable que tout Charnicois qui repère un événement suspect le signale tout de suite à la gendarmerie, pour la sécurité de tous.

Tel gendarmerie : le 17  
Ou 01 60 04 20 43

# Infos... Pêle-mêle

## Rappels de bonne conduite

Il a bien plu... la pelouse a bien poussé : il faudrait la tondre. La haie aussi a besoin d'être raccourcie mais attention à respecter les règles.

Vous devez respecter la tranquillité de vos voisins et ces travaux bruyants ne peuvent être effectués que :

- Les jours ouvrables (du lundi au vendredi), de 8 h 30 à 12 h et de 14 h à 19 h
- Les samedis de 9 h à 12 h et de 15 h à 19 h
- Les dimanches et jours fériés, de 10 h à 12h

Il est recommandé de ne pas tailler les haies du 15 mars au 31 juillet parce que les oiseaux y ont fait leurs nids et couvent.

## Journée internationale trisomie 21

Le 21 mars 2024, le service périscolaire, engagé pour sensibiliser les enfants au handicap, a participé à « l'opération chaussettes », une idée soumise par Marie Drevet-Lhenry, adjoint administratif à la mairie de Charny.

Merci aux familles et leur(s) enfant(s) d'avoir joué le jeu pour cette journée internationale de la Trisomie 21.



# Infos... Pêle-mêle

## LA MÉTHANISATION A CHARNY

Depuis le 8 juin 2021, sur la départementale 54, de Charny à Fresnes-sur-Marne, une usine de méthanisation est en service.



Géoportail

**Charny Énergies** est une société créée par 3 agriculteurs de la commune. On y produit du **biogaz**.

L'objectif est de produire du méthane qui est le produit de la digestion (en voie humide), à partir des ingrédients suivants :

- 60% proviennent des cultures de maïs et d'orge, semées à la suite des récoltes de cultures principales, par les agriculteurs de Charny. Elles sont appelées CIVE ou Culture Intermédiaire à Vocation Énergétique ;
- 40% des achats de pulpe de betterave, déchets de moulin à blé, drêche<sup>1</sup> de bière, déchets liquides venant de Paris, déchets de végétaux liquides, etc.

Les **CIVE** sont stockés pendant un mois pour démarrer le processus de fermentation.

---

<sup>1</sup> Issue du malt, la drêche est un **co-produit** de la bière. Il s'agit de sa matière solide après filtration au cours du brassage. (site une petitemousse)

# Infos... Pêle-mêle



Tous ces produits sont mélangés dans une trémie avant d'être envoyés dans les cuves pour la production du biogaz.



La digestion de ces ingrédients produit le méthane qui s'accumule dans les bâches de toits (chapeau gris visible depuis la route). Après être passé dans **les digesteurs** (c'est le nom qu'on donne aux cuves), le gaz va ensuite à la **purification** (photo ci-dessous) où il est traité pour respecter les normes de qualité demandées par GRDF.



# Infos... Pêle-mêle

Quant au **digestat** (résidu "solide" après digestion), il est stocké dans une lagune avant d'être épandu dans les champs comme engrais bio (photo ci-dessous). Un réseau de 10 kilomètres de tuyaux a été déployé, autour de Charny, afin d'éviter la circulation de camions et optimiser les épandages.



La méthanisation a cette force de permettre la production d'énergie verte mais également de produire un engrais vert. C'est un exemple fort d'économie circulaire.

Dans notre secteur, l'on peut voir 4 usines à méthane : Charmentray, Vinantes, Saint-Mesmes et Chauconin-Neufmontiers.

Merci à Louis Courtier qui, au cours de la visite, nous a renseignés sur la méthanisation.

Corrigés

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

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

# Infos... Pêle-mêle

## Comité des fêtes de CHARNY

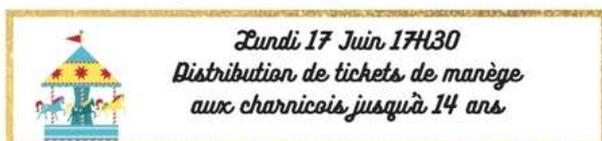


DINER DANSANT  
SAMEDI 15 JUIN 2024- 20H30



MUSIQUE  
Music Concept  
Disc-jockey

Réservation obligatoire du 25 mai au 10 juin 2024  
06.43.02.32.20 ou cdf.charny77@gmail.com  
REPAS+MUSIQUE+DANSE  
30 € / adulte - 15€ / enfant -12 ans



IPNS- Ne pas jeter sur la voie publique

La fête patronale ...  
une tradition villageoise  
plus que centenaire à  
Charny.

un bal,  
des manèges,  
des jeux,  
des grands  
et des petits enfants,  
des rires,  
et de la gaieté.

Tous les ans, vers la mi-  
juin, - avant la Saint Jean -  
le Comité des Fêtes  
s'efforce de maintenir cette  
coutume ancestrale :

### C'EST la FÊTE au VILLAGE !

Autre tradition : le « 14 juillet » que Charny fête le **13 juillet**.

Vers 22 heures, à salle polyvalente, distribution de **lampions** (gratuits)  
avant le **défilé** dans les rues de Charny.

Vers 23 heures, le **feu d'artifice** est tiré sur le stade.

La soirée se poursuit à la salle polyvalente avec un **bal populaire**  
(entrée gratuite) ; un DJ y fait danser les charnicois de tous âges.

## BON ÉTÉ et BONNES FÊTES à tous !

# Infos... Pêle-mêle

STANDS DE JEUX | ATELIER MAQUILLAGE | SNACK PAYANT  
DE 11H30 à 14H30 | TABLES ET CHAISES POUR PIQUE-NIQUER |  
GOÛTER OFFERT AUX ENFANTS



FRITUURBEAR  
CRÉATEUR D'ÉVÈNEMENTS DEPUIS 2011

# Fête des Enfants

Ne pas jeter sur la voie publique

Samedi 29 juin

📍 parc de Charny 11h-17h

Organisée par le service de jeunesse de  
la mairie de Charny

Les enfants sont placés sous la responsabilité  
de leurs parents

**FORUM**  
*des associations*  
*de Charny*

Inscription   
sur place

Samedi 7 Septembre  
de 14h à 18h

À la salle polyvalente

# Ça s'est passé à Charny

## Bourse miniature



# Ça s'est passé à Charny

## Charny

Article de Magjournal

### Tradition venue d'Alsace : le sapin accroché au fronton du gymnase en construction portera bonheur au bâtiment

Le gymnase en cours de construction à Charny, a eu sa cérémonie du sapin, jeudi 4 avril. D'origine alsacienne, la tradition qui consiste à accrocher un petit sapin au fronton du bâtiment, symbolise un bon présage pour l'avenir des lieux.

Le sapin porte-bonheur a été hissé au sommet de la charpente du gymnase en construction. Le maire, Xavier Ferreira, déclare : « C'est une manière de souhaiter prospérité et succès au projet de gymnase écologique. » La coutume est portée par la société Mathis, avec ses agences régionales, spécialisée dans la



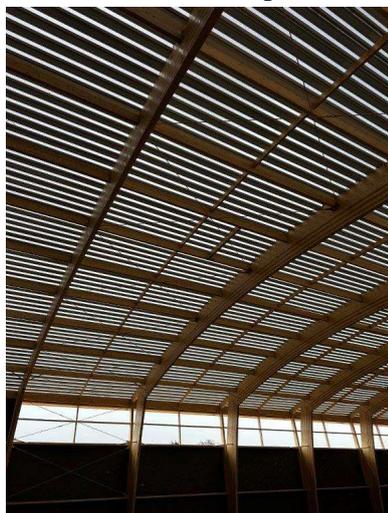
conception, la fabrication et la construction de grands bâtiments à base de charpentes en bois lamellé collé, ossatures bois et panneaux massifs « appréciés » en Seine-et-Marne.

Les travaux ont commencé en décembre 2023 et se termineront pour Noël. Le montant total du projet s'élève à 3 523 965 euros. [Vidéo sur Magjournal77.fr]

Francesco Formica



La charpente vue de l'intérieur du gymnase



# Ça s'est passé à Charny

## Le carnaval

Samedi 23 mars, en début d'après-midi, la mairie et son équipe d'animation organisaient le carnaval. Cette année, au vu de l'actualité en France, le thème des Jeux Olympiques était de la partie !

Les enfants de l'accueil de loisirs ont fabriqué la flamme olympique mais la météo étant capricieuse, son embrasement n'a pu se faire. Nous en avons profité dans la salle polyvalente, où les enfants ont pu participer aux stands de jeux sportifs et aux divers jeux animés par notre équipe. Les bénévoles : Hervé, Laure et Mohamed ont tenu la buvette, avec la vente de gâteaux et de boissons, des bénévoles permettant d'organiser d'autres événements pour les enfants du village.

Nous remercions les familles d'avoir joué le jeu et d'être venus nombreuses, ainsi qu'à toutes les animatrices de la mairie de Charny et les bénévoles toujours présents pour animer et faire perdurer le carnaval.

A bientôt.



# Ça s'est passé à Charny

## Décorations printanières de la mairie



Illustration: Manuel Trahard CREAVERO.com

# Ça s'est passé à Charny

## La Vigile Pascale 2024 à Charny

Le samedi 30 mars avait lieu à l'église de Charny la Vigile Pascale, où traditionnellement sont baptisés les adultes qui s'y sont préparés pendant deux ans.

En effet, les adultes qui souhaitent se faire baptiser sont accompagnés dans leur découverte de la foi chrétienne, pendant deux ans, par une équipe de laïcs et un prêtre, le père Pierre Monclair. A l'issue de leur parcours, s'ils le décident, ils reçoivent alors pendant la veillée pascale les trois sacrements de l'initiation chrétienne : le Baptême, la Confirmation et l'Eucharistie, c'est-à-dire la Première Communion. Pour les enfants, ces sacrements sont dissociés car ils sont proposés aux différentes étapes de leur évolution, mais l'adulte qui fait cette démarche, choisit de devenir chrétien en toute connaissance de cause et reçoit donc les trois dans la même célébration.

Cette année, nous avons la joie d'accueillir dix personnes sur le secteur de Claye (6 de Claye, 3 d'Annet, et 1 de Charny), quatre sur celui de Mitry et trois sur celui de Villeparisis, ces trois villes constituant le « Pôle Des rives de l'Ourcq à la Marne », qui dépend du diocèse de Meaux.

La célébration de la Vigile Pascale 2024 était présidée à Charny par le père Cyriaque Guédé, assisté du prêtre référent du catéchuménat, le père Pierre Monclair, et du diacre de Claye Jean-Jacques Donze. Cette messe a été un grand moment pour nous tous : les catéchumènes étaient très émus, portés par l'assemblée et par les merveilleux chants de la chorale. C'est la plus importante célébration de l'année puisque nous y fêtons la Résurrection du Christ, et elle a été un beau moment de prière et de joie pour tous les participants. L'église était quasiment pleine et tous, les habitués de notre secteur comme les familles des catéchumènes, étaient heureux d'entourer nos nouveaux chrétiens.

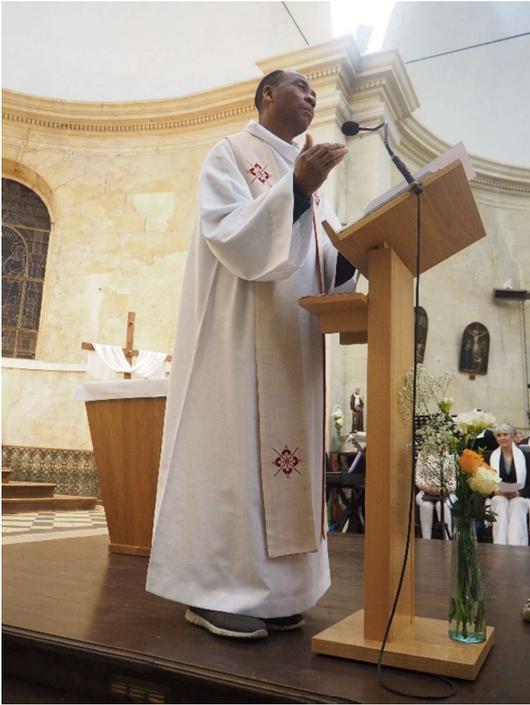
Lors de la Vigile de Pentecôte à la cathédrale de Meaux, notre secteur a accompagné également huit personnes adultes vers la Confirmation, et certains d'entre eux ont fait leur Première Communion en même temps.

Nous rappelons à cette occasion qu'il est possible de demander un sacrement à tout âge, car il n'est jamais trop tard. Pour le catéchuménat des adultes, pour des renseignements ou pour être sur la liste de diffusion de la paroisse (infos sur les messes entre autres), s'adresser à France Dekeyser ([france.dekeyser@wanadoo.fr](mailto:france.dekeyser@wanadoo.fr)).

La communauté Paroissiale Claye-Souilly et Villages

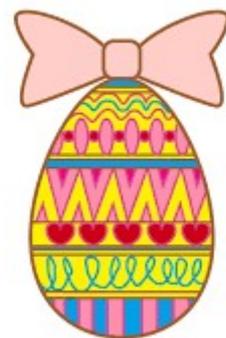


# *Ça s'est passé à Charney*



# Ça s'est passé à Charny

## Chasse aux œufs dans le parc



# Ça s'est passé à Charny

8 mai 2024

79<sup>ème</sup> anniversaire de la fin de la deuxième guerre mondiale. Comme chaque année, la commune de Charny va honorer ses Morts pour la France au monument érigé dans le cimetière du village.

Au départ à la mairie, en tête du cortège, les élèves pompiers de Claye-Souilly porte-drapeaux, ils sont suivis par le conseil municipal des jeunes, les élus de la commune et les habitants du village.

Arrivée au monument : dépôt de la gerbe ; ensuite, monsieur le Maire lit la lettre du Ministre de la Défense, Sébastien Lecornu. Levée des couleurs, suivi par l'appel aux Morts. Le chant de la Marseillaise conclura la cérémonie.

Les participants se sont retrouvés ensuite à la salle des fêtes pour le pot de l'amitié.



# Ça s'est passé à Charny

## Le marché aux fleurs

Samedi 19 mai 2024, le marché aux fleurs s'est tenu sous un beau ciel ensoleillé. Charny a accueilli les exposants suivants :

- Les serres de Ludivine : horticulture et potées fleuries
- Jardin de Provence : compositions florales
- Pontet Gérard : végétaux de collection et arbustes peu communs
- Photographe : tableaux de fleurs
- Peintre : tableaux de fleurs peints à l'huile
- Le Rucher de Tatie : apicultrice
- La Fraiseriaie de l'Étang : fraises, framboises, pâtes de fruits
- O'saveur antillaises : ti punch et traiteur créole

À la salle polyvalente, une patinoire était installée. Nos remerciements au maire de Dammartin-en-Goële, qui l'a prêtée gracieusement à notre commune, ce qui a permis aux enfants, venus nombreux, d'en profiter toute la journée. Merci aux familles qui ont généreusement fait des dons pour les enfants de notre village.

Une buvette s'est tenue avec la vente de boissons et de crêpes délicieusement préparées par nos bénévoles : Florence, Hervé, Laure, Mohamed, Natacha, Ophélie et Sanae. Les familles et les exposants ont pu se régaler tout l'après-midi. Les bénéfices serviront au financement de la fête des enfants du 29 juin 2024.



Ophélie AUFFRET



# Ça s'est passé à Charny



# Ça s'est passé à Charny

## Charny Auto Passion

Alors, fera-t-il beau ou non ?

Vu la pluie qui tombait depuis des semaines, la question était de savoir où organiser le rassemblement si le parc était impraticable ?

Avec Monsieur le maire Xavier Ferreira, nous ne sommes pas du genre à baisser les bras, il m'a proposé le parking de la gare routière situé en face du collège avec l'accord de Madame Bekhti, Principale de l'établissement. Décision prise, ce sera à la gare routière et pas le parc.

Avantage : le sol est goudronné, inconvénient : pas de toilettes !!!

Un peu moins de 100 véhicules se sont déplacés (voitures et motos confondues), 3 exposants de miniatures étaient présents, sans oublier la partie alimentation avec le **Fou d'Burger** de Medhi et son équipe venu de Dampmart, et aussi Julien et Seb "**Wheels & Beer**" venus de Gisors avec leur GMC, un bar à bières pression artisanales, qui a eu un grand succès car très convivial ! Merci à eux.

Notre balade comptait 23 voitures pour un départ à 11 h 00 et 32 km, retour 11 h 45 où nous avons trinqué comme d'habitude avec tous les exposants.

Je tiens à remercier Monsieur le maire de Charny et ses équipes, Madame Bekhti, mes copains et copines de club pour la sono et divers services, mon fils Kévin Hervé qui depuis des années est présent à mes côtés.

Merci aux collectionneurs et les clubs de voitures voisins, ainsi que les visiteurs des environs et les Charnicois, qui sont toujours au rendez-vous.

Je vous donne rendez-vous pour la 15ème édition en 2025 avec le soleil et dans le parc j'espère.

Au fait, le soleil est apparu dimanche vers 18h00 !!!

Eric Hervé



# Ça s'est passé à Charny



# Associations

## CLUB BEL AUTOMNE

« JOURNÉE FÊTE DES MÈRES »

En ce samedi de Mai 2024, comme chaque année, les séniors du CLUB BEL AUTOMNE de Charny se sont réunis pour honorer les Mamans.

Quel plaisir de se retrouver et de partager de bons moments.

Autour d'un apéritif gourmand et ses surprises, tous sont heureux. La joie est très présente et les échanges vont bon train.

La ronde des serveurs s'élanche et un délicieux repas nous est servi.

Tout d'abord, notre jeune chanteuse charnicoise « TARA » nous charme par sa superbe voix. Un grand bravo !



Puis, tandis que la musique commence, les danses s'animent. En couple, en ligne ou en farandole, il y en a pour tous les goûts.....

Alain JAMME, notre accordéoniste, DJ et animateur de karaoké, par son talent engendre une ambiance de fête



Certains s'essaient ensuite au karaoké. Daniel nous imite Gilbert Montagné, nous sommes sous les « *sunlights des tropiques* » !

Un grand merci à Alain JAMME et à notre Présidente Denise SAUTEREAU pour leur éternelle et dévouée Amitié.



*N'oubliez pas notre rendez vous du 17 novembre, repas du club dans une ambiance cabaret assurée.*

# Associations

## CLUB BEL AUTOMNE

Ce jeudi 23 Mai à nouveau les séniors du **CLUB BEL AUTOMNE** (Charny) et du **CLUB LES IRIS** (Fresnes sur marne) se sont retrouvés pour une nouvelle évasion touristique, au *Coeur de la Picardie*

« **AMIENS**, *ses Hortillonnages*, sa Cathédrale »



Après un voyage animé par la bonne humeur, nous arrivons à **AMIENS**.

Première vue nous accueillant, la cathédrale que nous visiterons dans la journée, mais quelle merveille !

Nous nous dirigeons vers l'embarcadère des **Hortillonnages**, paradis vert au cœur de la ville. D'anciens marais ont été utilisés pour créer des cultures maraîchères. Attendus par des bateliers, nous prenons place à bord de barques plates. Nous profitons d'une promenade culturelle, apaisante, douce à travers les jardins aux airs de mosaïques, encadrés par les canaux.



# Associations

Après ce périple riche en sensations, où le chant mélodieux des oiseaux nous a bercés, nous déjeunons à bord du PICARDIE, bateau croisière sur les chenaux de la Somme.



L'aventure continue par la découverte du patrimoine d'Amiens à bord du Petit Train le « Jules Verne Express ».



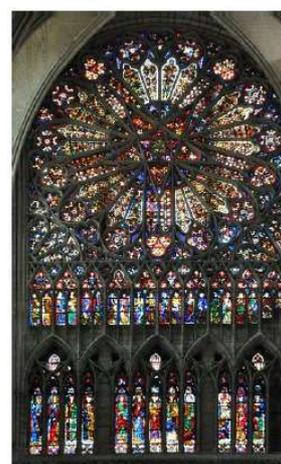
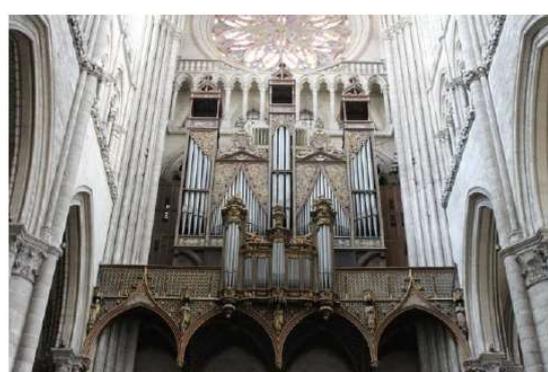
# Associations

Départ du parvis de la cathédrale pour une visite guidée. Le parcours nous emmène jusqu'au Zoo, au Musée de Picardie, à la maison de Jules Verne et bien d'autres incontournables...

Retour sur le parvis pour la visite de la *Cathédrale Notre-Dame d'Amiens*

Au cœur de la Picardie, c'est un chef-d'oeuvre de l'architecture gothique du XIIIe siècle pour la beauté de son élévation intérieure, son prodigieux décor sculpté, ses magnifiques vitraux et son orgue de tribune majestueux. La nef est éclairée par la grande rosace de la façade, dite « Rose de la Mer » et par de hautes fenêtres.

Classée monument historique en France depuis 1862, elle est inscrite depuis 1981 au patrimoine mondial de L'UNESCO.



La journée se termine, nous repartons émerveillés. A bientôt, pour une nouvelle escapade.

\*\*\*

# Associations

## Gymnastique Volontaire Charnicoise



Bonjour à tous,

La saison sportive 2023-2024 arrive à son terme et comme chaque année, nous vous proposons de venir voir les progrès de vos enfants avec vos proches. **Le spectacle de fin d'année se déroulera le mercredi 19 juin dès 19h à la salle polyvalente** et sera suivi d'un buffet proposé par l'association avec l'aide culinaire précieuse des adhérents.

Retenez donc bien cette date, nous vous rappelons que tous les adhérents sont conviés, adultes et enfants ! Ce sera l'occasion de retrouver les animateurs Julien, Olivier, Aurore et Sylvain et de prendre connaissance de ce qui est proposé par l'association pour d'éventuels futurs adhérents, enfants ou adultes.

Comme nous l'avons annoncé aux adhérents au mois de mars dernier, Sylvie, Vanessa et moi-même Sandrine, respectivement trésorière, secrétaire/vice-présidente et présidente, souhaitons mettre fin à plusieurs années de bénévolat au cours de la saison prochaine 2024-2025.

Faire partie du Bureau de la GV charnicoise, c'est participer activement à la vie du village, rencontrer les adhérents et leur permettre d'exercer une activité physique, passer des moments conviviaux avec professeurs, adhérents, membres du Bureau et des autres associations,... Nous avons plaisir à vivre tout cela et nous avons aussi traversé les années de pandémie qui ont demandé un grand investissement de temps et d'énergie. C'est pourquoi nous souhaitons passer le relai et proposer à tous, adhérents, parents d'adhérents ou citoyens majeurs, de devenir bénévole pour la GV Charnicoise. Aucune formation n'est nécessaire et bien sûr, nous serons toutes les 3 disponibles afin de soutenir les membres du nouveau Bureau dans ses débuts. Il faut savoir aussi que le Comité départemental de la fédération FFEPGV reste très accessible et aidant pour toutes les démarches concernant la gestion de l'association !

Si vous êtes intéressé(e), seul(e) ou à plusieurs, prenez contact avec nous lors du spectacle de fin d'année, du forum des associations, par mail ou par téléphone au 0662322656.

# Associations

Pour rappel, une association ne peut poursuivre son activité sans un Bureau actif, nous vous remercions donc de l'investissement dont vous pourrez faire preuve, tout comme nous avons pu le faire il y a quelques années !

En ce qui concerne les inscriptions pour la saison 2024-2025, sachez qu'elles se feront le jour du forum des associations de Charny qui se tiendra à priori le samedi 7 septembre 2024 de 14H à 18h. N'oubliez pas que les places sont limitées pour les cours enfants afin de préserver la sécurité et la qualité des cours. Nous mettrons en place si besoin une liste d'attente au cas où des désistements auraient lieu.

Dossier d'inscription complet = place assurée !

Nous vous invitons donc à nous retrouver le jour du forum afin d'être sûrs d'avoir une place pour votre enfant et dans l'éventualité où vous ne pourriez pas venir, une tierce personne peut se déplacer pour valider votre inscription. Nous espérons par ce biais offrir une chance à tous de pouvoir s'inscrire, nouveaux et anciens adhérents.

Nous vous souhaitons un très bel été à tous !

A très bientôt

**Bien sportivement !**

**Rappel des cours proposés :**

Nom du COURS	Ages	Jour et Heure du cours
Gym Mini Pouces	De 2,5 ans à 3 ans	Mercredi 17h > 18h
Gym 3 Pom'	De 3,5 ans à 5 ans	Mercredi 16h > 17h
Récréa-Gym	Du CP au CM1	Mardi 17h40 > 18H40
Gym Junior	Du CE1 au CM2	Mardi 18h40 > 19h40
Pré-Ado Gym	De 11 ans à 15 ans	Mercredi 18h15 > 19h45
Fitness	Adulte	Mardi 20h > 21h30
Gym douce	Adulte	Jeudi 09h30 > 11h

Pour toute information ou si vous avez un peu de votre temps pour venir prêter main forte aux bénévoles du bureau, joindre Sandrine au 06 62 32 26 56

Pour toute nouvelle inscription, dossier d'inscription à demander par mail à l'adresse [gymcharny@gmail.com](mailto:gymcharny@gmail.com) (les anciens adhérents le recevront systématiquement)

# Associations



## FC LA PLAINE DE FRANCE

Voici quelques nouvelles de votre Club de Football de Charny.

Bonne nouvelle : nous avons, cette saison, dépassé les 150 licenciés (151 exactement)

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

### Le 13 janvier 2024 :

Nous avons dégusté la galette des rois dans la grande salle municipale, où de nombreux enfants accompagnés de leurs parents ont pu passer un bon moment à nos côtés dans une ambiance conviviale.

### Le 27 janvier 2024 :

S'est déroulé le repas annuel du club dans la grande salle municipale (avec cette année pour thème l'ESPAGNE)

- La délicieuse paëlla préparée par Serge a fait fureur ainsi que le reste du repas.
- Les danseuses de SASIA de Villeparisis ont enchanté le public avec leurs danses et leurs magnifiques robes.
- Notre tombola animée par Laurent restera dans nos souvenirs (avec pour 1<sup>er</sup> lot un Cookeo Moulinex).
- Notre DJ habituel Sylvain a su nous faire bouger jusqu'au bout de la nuit.



### Le 27 mars 2024 :

Les enfants ont eu la surprise de se voir distribuer des œufs de pâques après l'entraînement.



Sur le plan sportif du 08 au 12 avril 2024, nous avons pu organiser un stage pour les enfants qui s'est déroulé dans les meilleures conditions.



# Associations



- Entraînement en alternance au stade, au gymnase et au city stade.
- Repas au stade et au Saint Patoche de Charny.
- Remise des prix et récompenses.

Tout cela est possible comme d'habitude grâce aux bénévoles sans qui le club n'existerait plus.

Merci particulièrement à notre sponsor AIRKALIA pour son aide sur ce stage et à nos boulangers de Charny pour leurs viennoiseries offertes ainsi qu'à Serge pour ses repas du midi.

Il nous reste dans cette dernière partie de saison, beaucoup de choses à finaliser :

En plus de nos matchs et tournois extérieurs, nous souhaitons organiser comme chaque saison des tournois à Charny : (avec buvette et restauration).

- Le samedi 15 juin (U6/U7 et U10/U11).
- Le dimanche 16 juin (U14)
- Le samedi 22 juin (U8/U9 et U12/U13)
- Le dimanche 23 juin (U15/U16 et U17/U18)
- Le samedi 29 juin (U35 / U45 / U55) que nous organisons pour la 1<sup>ère</sup> fois avec le club de Claye-Souilly (Club partenaire et ami)

Et enfin la saison se clôture par notre 6<sup>ème</sup> Festifoot (Fête du club organisée sur le stade et réservée aux adhérents et leurs proches ainsi qu'à nos sympathisants), **le dimanche 30 juin 2024**.

Chacun peut amener de quoi se restaurer, partager et profiter de l'apéritif et de la viande au barbecue offerts par le Club.

Cette année nous pourrions encore nous amuser avec des matchs familiaux, une structure gonflable, une balade en poney, un laser Game, etc...

Nous vous attendons encore nombreux pour ces différentes dates.

Merci à tous ceux qui soutiennent le Club.

Vous pouvez nous suivre sur la page Facebook du club <https://www.facebook.com/PDFFC>



Portez-vous bien  
Sportivement

Le Bureau FC LA PLAINE DE FRANCE

# Associations

## Tennis Club Municipal de Charny

Cette année nous avons 103 inscrits au club de tennis, nous nous maintenons dans les très bonnes années du club. Le tournoi interne se déroule dans une bonne ambiance et la finale aura lieu le samedi 15 juin à 10 heures. Ce jour-là, l'assemblée générale aura lieu à l'issue de la finale, vers midi, et elle sera suivie d'un barbecue convivial où tous les membres du club sont invités.

L'école de tennis a de nombreux adhérents grâce à la sympathique pédagogie de notre enseignant, Cyrille Sevestre. Pour les récompenser, le club organise une journée à Roland Garros le premier mercredi du tournoi (le 29 mai). Cyrille, aidé de 3 accompagnateurs, a emmené 16 jeunes sur le court Suzanne Lenglen. Heureusement cette année le court avait un toit, car il a plu toute la journée.

Grâce à notre juge arbitre, nous avons pu participer à une compétition par équipe mixte. Charny a terminé 3<sup>e</sup> de sa poule de 5 équipes ce qui est un bon résultat pour une première fois, ils feront mieux l'année prochaine.

Bel été à tous avec du soleil et du monde sur les courts de tennis.

Le bureau



## Mots croisés solutions

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

# Jeux

## Mots croisés

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

(Solution page 34)

### Horizontalement :

- Produit qui désengorge.
- Qui calme l'irritation.
- Son pays est divisé.
- Animal de la ferme. Elle est parfois étale. C'est aussi cela
- Bavard haut en couleur. Affluent du Danube.
- Née dans le parterre. Il parle facilement du nez et de la gorge.
- Chose sans valeur. Passer sous silence.
- Article à Madrid. Assainir un terrain.

### Verticalement :

- Redevient calme.
- Il peut se traduire par un peu de rouge aux joues. Il est au bord de la paupière.
- D'une région polaire.
- Clameur dans les arènes. Figure circulaire.
- Juristes musulmans
- On y voit des films. Lettre grecque.
- Prénom de rois. Il y va mollo.
- Direction. Grande attention.
- Note rétro. Au caractère tranché.
- S'exprimer à nouveau.

## Sudoku

facile

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

(Solution page 10)

Difficile

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

# J'peux pas j'ai cuisine

N'oubliez pas [journalregardcharny@free.fr](mailto:journalregardcharny@free.fr), c'est l'adresse pour partager vos recettes ou vos avis si vous avez tester des recettes proposées dans les éditions précédentes.

Place à la fraîcheur ; pages suivantes des recettes estivales pour régaler petits et grands. Sans oublier les boissons désaltérantes, à consommer avec modération pour la sangria blanche.

**Bonne dégustation.**

## Sangria blanche

Préparation : 20mn et infusion 1 nuit Cuisson : 0mn Difficulté :  Coût : €€

### Ingrédients pour 4 personnes

1l de vin blanc sec (Albariño ou Verdejo)  
1 orange, 1 citron pour saveur acidulée  
1pêche, 1 nectarine pour douceur  
1 pomme, quelques fraises (facultatif)  
50g de sucre  
2cl de liqueur d'orange ou pêche  
50cl eau gazeuse ou limonade (facultatif)

### Ustensiles

1 couteau d'office  
1 planche à découper  
1 grande jarre



Lavez les fruits. Découpez orange, citron en fines tranches, pêche, nectarine et pomme en morceaux.

Dans un grand pichet ou une jarre, versez le vin. Ajoutez progressivement le sucre en remuant constamment pour assurer une dissolution complète.

Ajoutez délicatement les fruits préparés au mélange de vin et versez la liqueur. Couvrez le pichet et placez-le au réfrigérateur une nuit entière.

Juste avant de servir, remuez délicatement la sangria et ajoutez l'eau gazeuse pour apporter une touche effervescente et une fraîcheur supplémentaire à la boisson.

Service : Servez la sangria blanche dans des verres remplis de glaçons. Vous pouvez garnir chaque verre d'une tranche de fruit pour une présentation esthétique.

Pour une présentation plus festive et des saveurs additionnelles, pensez à ajouter des bâtons de cannelle, des étoiles d'anis ou même des clous de girofle ou des herbes aromatiques comme le basilic, la menthe ou le romarin.

## Citronnade maison express et facile

Préparation : 1h10mn Cuisson : 0mn Difficulté :  Coût : €

### Ingrédients pour 4 personnes

4 citrons jaune bio  
4 citrons vert bio  
2 l d'eau  
50g de sucre  
Quelques feuilles de menthe fraîche

### Ustensiles

1 couteau d'office  
1 planche à découper  
1 presse citron  
1 casserole  
1 pichet



Coupez 2 citrons jaunes en tranches. Pressez le jus des 2 citrons jaunes restants et des 2 citrons verts.

Portez les 2 litres d'eau à ébullition, ajoutez-y les tranches de citron, coupez le feu et laissez infuser jusqu'à refroidissement.

Ajoutez le jus des citrons et le sucre. Dosez le sucre selon vos goûts. Mélangez et placez au frais.

Servez avec des glaçons et des feuilles de menthe.

# J'peux pas j'ai cuisine

## Verrines de melon au jambon cru et ricotta

Préparation : 15mn Cuisson : 0mn Difficulté :  Coût : €

### Ingrédients pour 4 personnes

1 petit melon  
Quelques tomates cerises  
200 g de ricotta  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
Basilic  
4 tranches de jambon cru  
Sel et poivre du moulin

### Ustensiles

1 cuillère parisienne  
4 verrines  
1 fouet  
1 saladier



Couper le melon en deux puis l'évider à l'aide d'une cuillère à soupe. Prélevez des billes de melon à l'aide d'une cuillère parisienne.

Laver les tomates cerises puis les couper en deux.

Effeuilier le basilic et le rincer à l'eau claire, sécher les feuilles sans les écraser dans un torchon propre.

Dans un saladier, fouetter la ricotta avec l'huile d'olive, le sel et le poivre. Lorsqu'elle devient bien crémeuse, la verser dans le fond des verrines.

Ajouter les billes de melon, les tomates cerises, les feuilles de basilic et arroser d'un filet d'huile d'olive. Placer au réfrigérateur 2h.

Juste avant de servir, ajouter dans chacune des verrines une tranche de jambon cru.

## Hamburgers de tomate

Préparation : 15mn Cuisson : 0mn Difficulté :  Coût : €

### Ingrédients pour 4 personnes

4 grosses tomates côtelées  
4 petites tranches de pain de campagne  
2 oignons rouges  
1 gousse d'ail  
2 boules de mozzarella de bufflonne  
1 cuil. à soupe de pesto  
5 cuil. à soupe d'huile d'olive  
Sel et poivre du moulin

### Ustensiles

1 casserole  
1 saladier  
1 couteau d'office  
1 pinceau  
4 assiettes



Ôtez le pédoncule des tomates, faites une petite incision au couteau à la place du pédoncule et plongez les tomates 15 secondes dans une casserole d'eau bouillante. Égouttez-les et mettez-les aussitôt dans un saladier d'eau glacée. Laissez-les 1 min, égouttez-les et pelez-les.

Coupez les tomates en deux, horizontalement. Pelez et émincez les oignons. Détaillez la mozzarella en fines tranches. Pelez la gousse d'ail. Toastez les tranches de pain de campagne, frottez-les sur une face avec la gousse d'ail coupée en deux, puis badigeonnez-les d'huile à l'aide d'un pinceau.

# J'peux pas j'ai cuisine

Posez les tranches de pain dans des assiettes, placez une demi-tomate sur chaque tranche de pain, tartinez la demi-tomate de pesto, recouvrez de rondelles d'oignon et de tranches de mozzarella, salez, poivrez, arrosez d'un peu d'huile, recouvrez avec les autres demi-tomates. Salez et poivrez à nouveau, arrosez d'un filet d'huile et servez aussitôt.

## Paëlla (recette Chef Clément)

Préparation : 60mn Cuisson : 60mn Difficulté :   Coût : €€

### Ingrédients pour 4 personnes

½ bouquet de persil frais  
3 gousses d'ail dégermé  
5 cl d'huile d'olive  
360 g de riz rond bomba pour paëlla  
1 litre d'eau  
3 cuillères à café de fumet de poisson en poudre  
15 cl d'huile d'olive  
4 pilons de poulet  
1 poivron rouge  
1 poivron vert  
1 oignon  
200 g de crevettes crues (= grises) non décortiquées  
120 g de moules décortiquées  
200 g de moules avec coquilles  
150 g d'anneaux de calamars  
200 g de tomates concassées en conserve Mutti  
100 g de chorizo doux  
1 dosette de safran en poudre  
20 g de mélange d'épices à paëlla, sel et poivre

### Ustensiles

1 couteau d'office  
1 planche à découper  
1 hachoir  
1 casserole  
1 fouet  
1 faitout  
1 poêle à paëlla  
1 spatule



Préparer la marinade de persil. Hacher le persil frais après avoir retiré les tiges puis le mélanger avec l'ail haché et l'huile d'olive. Réserver.

Préparer également le fumet de poisson en portant le litre d'eau à ébullition et en y diluant le fumet de poisson à l'aide d'un fouet. Arrêter ensuite le feu et le conserver à porter de main.

Ébarber et nettoyer les moules. Cuire les moules à couvert dans un faitout avec un fond d'eau ou un fond de vin blanc pendant environ 5 minutes. Réserver de côté.

Dans la poêle à paëlla ou dans un grand faitout suffisamment large, saisir les pilons 5-8 minutes dans l'huile d'olive. Saler et poivrer une fois saisis. Débarrasser sur les bords de la poêle.

Ajouter au centre les crevettes crues après avoir retiré les antennes, faire revenir 2 minutes et les retirer. Réserver de côté ; pendant ce temps, le poulet continue de cuire sur les bords de la poêle.

Rincer les poivrons, les vider puis découper l'ensemble des poivrons verts en cubes assez fins. Pour les poivrons rouges, les tailler en bâtonnets. Ajouter les cubes de poivrons verts et lanières de poivrons rouges. Cuire 4 minutes. Ajouter l'oignon émincé. Mélanger, cuire 2 minutes et retirer les lanières de poivrons rouges que vous pouvez réserver dans un récipient de côté.

Ajouter les anneaux d'encornets cuire 3-4 minutes, saler légèrement.

# J'peux pas j'ai cuisine

Ajouter le persil haché mélangé préalablement avec l'ail haché et l'huile d'olive (Préparé en début de recette). Verser sur les encornets.

Ajouter les tomates concassées en conserve. Mélanger pour déglacer la poêle (Décoller les sucs de cuisson, tout ce qui accroche dans le fond de la poêle).

Verser le fumet de poisson encore chaud puis ajouter les épices à paëlla, le safran et le chorizo taillé en rondelles. Verser les moules décoquillées et moules coquilles cuites (Soit avec la coquille entière soit en demi-coquille, cela peut être plus joli pour la présentation).

Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Mélanger et porter à ébullition.

Verser le riz (Sans le rincer en amont), bien le répartir, mélanger très légèrement au début et ne plus le mélanger ensuite ; pour une paëlla traditionnelle, il ne faut surtout plus mélanger une fois que le riz est bien réparti sur toute la surface.

Cuire 5 minutes à grosse ébullition puis répartir les crevettes et lanières de poivrons rouges que vous avez conservés en début de recette. Baisser sur feu moyen et poursuivre 5 minutes.

Terminer à feu doux, cuire 5 à 10 minutes supplémentaires. Laisser reposer 5 minutes à couvert avec un couvercle ou une feuille d'aluminium (Le riz va alors absorber le reste de bouillon). Servir.

## Pêche Melba

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

### Ingrédients pour 4 personnes

4 pêches pas trop mûres  
30 cl de crème liquide  
40g d'amandes effilées  
100 g de framboises  
10cl coulis de framboises  
40cl eau  
170g de sucre en poudre  
50g de sucre glace  
1 gousse de vanille  
4 boules de glace à la vanille

### Ustensiles

1 couteau d'office  
1 planche à découper  
1 saladier  
4 coupes



Avec un couteau, incisez les pêches fraîches en croix. Portez à ébullition un grand volume d'eau dans une casserole et plongez-y les pêches pendant 30 secondes. Egouttez-les puis rincez-les à l'eau froide. Réservez.

Fendez la gousse de vanille et récupérez ses graines. Versez-les dans une casserole avec le sucre en poudre et l'eau. Portez à ébullition. Coupez les pêches en deux et retirez les noyaux. Plongez les demi-pêches dans la casserole et laissez-les pocher dans le sirop pendant 15 minutes à feu doux. (Elles doivent être tendres) Retirez la casserole du feu et laissez refroidir les demi-pêches dans le sirop.

Faites dorer les amandes effilées à sec dans une poêle anti adhésive. Lavez et séchez les framboises.

Montez la crème liquide en chantilly bien ferme à l'aide d'un batteur électrique. Ajoutez le sucre glace et battez à nouveau. Placez la chantilly dans une poche à douille.

Dressez les coupes en y répartissant les demi-pêches au sirop, les boules de glace et la crème chantilly. Décorez avec le coulis de framboises, les framboises fraîches et les amandes effilées avant de servir.

# *Décès de Jean-Claude Bellido*



Un ancien habitant de Charny, Jean-Claude Bellido, parti vivre sa retraite en Bretagne, nous a quittés.



Arrivé à Charny en 1982, il s'investit dans les associations et participe au rallye annuel et aux feux de la Saint Jean.

Il en crée d'autres comme le « Charny Club Band » avec un orchestre composé par des jeunes du village et deux chanteuses. Il donne des cours de guitare, crée les « Saltimbranques » qui organisent la fête de la musique, le téléthon, le spectacle de Noël...



# Décès de Jean-Claude Bellido

Il participe à la mise en place de la commission des Jeunes avec son épouse Sophie et leurs deux enfants Audrey et Guillaume.



Il entre au Conseil Municipal en 2001 et avant la fin de son mandat, il s'installe en Bretagne pour sa retraite. Beaucoup de Charnicois ont participé aux fêtes qu'il organisait, personne ne l'a remplacé comme chef d'orchestre ou professeur de guitare. Ceux qui l'ont connu ne l'oublieront pas.

Nous pensons beaucoup à son épouse et à ses enfants qui sont dans la peine aujourd'hui et nous leur adressons nos plus sincères condoléances.



# Etat civil

## Ils nous ont montré leur petite frimousse

MOMBA Kelya née le 10/03/2024  
CUENOT Lyana née le 07/03/2024  
MAETZ Ambre née le 31/03/2024  
AGEZ Léo né le 09/05/2024  
ANSORENA Yséa née le 13/05/2024  
ANSORENA Malo né le 13/05/2024



## Ils se sont mariés

Mme BOURGEOIS Alexia et M. KUBIS Alexandre le 06/04/2024  
Mme BAILLARD Isabelle et M. SREVAS Goran le 27/04/2024  
Mme MENAGE Caroline et M. COURTANT Julien le 11/05/2024



# A Charny...

## Les commerces d'alimentation

<b>Boulangerie</b> Christophe et Ophélie Pian 1 rue du Stade 01 60 61 88 39	<b>Rapid Market</b> Supérette 7 bis rue Vigne Croix 01 60 01 67 39	<b>Charcuterie Boucherie</b> 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
<b>Restaurant</b> <b>Terroir et Saveurs</b> 5 rue de Beauvais 09 54 88 41 48 <a href="https://www.terroir-et-saveurs.fr/">https://www.terroir-et-saveurs.fr/</a>	<b>Le Saint Patoche</b> Bar, tabac, presse, brasserie 26 rue Vigne Croix 06 18 28 47 93 06 18 28 72 31	

## La beauté et les loisirs

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

## Les traiteurs

	<b>MB traiteur</b> Traiteur à domicile et événements <a href="mailto:marc.bicheux@gmail.com">marc.bicheux@gmail.com</a> 06 07 94 54 67	
--	---	--

## Les services

<b>Green Assistance</b> Aide à domicile 1 rue de Beauvais 06 29 27 58 60	<b>La Team</b> Paysages & services <a href="mailto:LaTeamPaysage@gmail.com">LaTeamPaysage@gmail.com</a> Yohan 06.79.46.70.32 Franck 06.22.86.64.03 Bastien 06.50.08.24.28	<b>Loditopp</b> Entretien de jardins Nettoyage, ménage, carreaux Livraison courses, médicaments 07 49 53 92 47 <a href="mailto:loditoppservices@free.fr">loditoppservices@free.fr</a>
<b>Clac'FRELONS</b> <b>Alexis Place</b> Destruction nid de frelons asiatiques et de guêpes, chenilles processionnaires 06 47 05 25 73 <a href="mailto:Clacfrelons77@gmail.com">Clacfrelons77@gmail.com</a>	<b>Taxi Nicolas</b> 06 16 95 06 60	<b>Airbnb Louis Courtier</b> <a href="https://abnb.me/VZLpwhVHYxb">https://abnb.me/VZLpwhVHYxb</a>

# A Charny...

## Les artisans

<p><b>DDS Plomberie</b> Da Silva Vitor 6 ruelle des Flammèches 06 17 97 16 35 <a href="mailto:contact@ddsplomberie.fr">contact@ddsplomberie.fr</a></p>	<p><b>LPC Plomberie Chauffage</b> Ventilation Gaz Louati Assil 10 rue des Alouettes 07 53 61 19 57</p>	<p><b>ELMV plomberie</b> Vincent Cuchetet 06 64 71 90 27 <a href="mailto:cuchetetvincent@gmail.com">cuchetetvincent@gmail.com</a></p>
<p><b>AZZOUZ</b> Electricité – Courant faible/fort Motorisation – Alarme <a href="mailto:elecml@orange.fr">elecml@orange.fr</a> 06 80 95 82 12</p>	<p><b>Jérémie Anquez</b> Artisan paysagiste 1 bis route de Messy 06 16 44 27 43 <a href="mailto:anquez.jardin@gmail.com">anquez.jardin@gmail.com</a></p>	<p><b>SAS Cyba - Distributeurs automatique et fontaine à eau</b> 22 rue de Beauvais Site internet : <a href="http://cyba-idf.com">cyba-idf.com</a> Téléphone : 07 44 84 54 98 Mail : <a href="mailto:cyba.idf@gmail.com">cyba.idf@gmail.com</a></p>
<p><b>Fred'Services</b> Réparation et mécanique agricoles Serrurerie Tôlerie Soudure 06 88 15 34 34 <a href="mailto:fred-services77@orange.fr">fred-services77@orange.fr</a></p>	<p><b>Van Vetteren Rénovation</b> Ets Générale de second œuvre 14 rue Neuve 06 31 75 06 74 <a href="mailto:Alexandre.vanvetteren@gmail.com">Alexandre.vanvetteren@gmail.com</a></p>	<p><b>Laurent Constantin</b> Conseiller en Immobilier 06 09 40 98 07 <a href="mailto:laurent.constantin@iadfrance.fr">laurent.constantin@iadfrance.fr</a></p>
<p><b>Laurent Net</b> Société de nettoyage 15 rue du Stade 06 23 07 35 83 <a href="mailto:laurent.net@sfr.fr">laurent.net@sfr.fr</a></p>	<p><b>N'Tolla Louis</b> Appareils médicaux 16 rue Mauperthuis 01 60 61 02 17</p>	<p><b>Mareva Consulting</b> Société de gestion et formation en hôtellerie 8 rue des Alouettes 06 81 99 29 08 Contact : Frédérique Lécrivain</p>
<p><b>M. Fabulet</b> Couverture – Charpente – Ravalement 1 rue des Écoles 01 48 69 94 32 ou 06 42 52 44 60 <a href="mailto:m.fabulet@live.fr">m.fabulet@live.fr</a></p>	<p><b>Alvabat</b> Maçonnerie 15 rue Vigne Croix 01 60 61 68 23</p>	<p><b>Garage Laurent Nicolas</b> Réparation tous véhicules 3 route de Messy 01 60 01 97 08</p>
<h2>Les entreprises de la zone industrielle</h2>		
<p><b>VITRANS</b> Transport Route de Fresnes 01 60 01 62 25</p>	<p><b>Entreprise Mathieu</b> Location de transport Route de Fresnes 01 60 01 62 25</p>	<p><b>Société Mathieu</b> Société de terrassement Route de Fresnes 01 60 01 62 25</p>
<p><b>VESTA FINANCES</b> Holding Route de Fresnes 01 60 01 62 62</p>	<p><b>Compagnie des clôtures</b> 3 route de Messy 01 60 01 62 01</p>	<p><b>Société HYP SOE</b> Parfums de maison – Paris 3 route de Messy 01 60 61 08 41</p>
<p><b>International Moduling</b> Aménagement de salon Route de Messy 01 60 01 60 60</p>	<p><b>Kéolis</b> Transport de Voyageurs 3 route de Messy 01 60 03 63 59</p>	<p><b>ANSIPER FRANCE</b> Métallerie / Serrurerie 3 route de Messy 06 64 99 83 82 01 60 01 19 95 <a href="mailto:domingospereira@ansiper.com">domingospereira@ansiper.com</a></p>
	<p><b>ARM Technologies</b> Mesure de pression et température 3 route de Messy 01 60 26 16 42 <a href="mailto:contact@manometrearm.fr">contact@manometrearm.fr</a></p>	