



Le Chapalou

Associations :

Plein feu sur Le Club de la Renaissance

Le club a été créé le 10 juillet 1980. Des retraités de la commune désireux de se rencontrer ont décidé de monter une association. Le premier président a été Mr René Boudier, un conseil d'administration a été constitué. « Le Club de la Renaissance de la Tspala » est né.

Depuis 30 ans, plusieurs présidents se sont succédés, malheureusement beaucoup nous ont quittés. Les deux anciens présidents restant encore actifs dans le club sont Mme Simone Gudefin et Mr Gaston Voisin.

Ce club dépend de la fédération départementale des Aînés ruraux, ce qui nous permet de participer à certaines manifestations au niveau départemental.

L'assemblée générale du Club se réunit chaque année en début de saison pour constituer le bureau et définir les manifestations de l'année.

A ce jour, le club est présidé par Mr Roger Favier et compte 80 adhérents. Le club se réunit tous les 1ers mercredi du mois (sauf les 2 mois d'été). Lors de ces réunions, chacun peut s'adonner à son activité de loisirs (jeux de cartes, scrabble, pétanque...). Assez régulièrement, une délégation des clubs de communes avoisinantes est invitée à participer.

Parmi les manifestations, on notera : le repas de la rentrée, 2 lotos, un concours de pétanque, de tarot et de belote, un repas de printemps au restaurant, un voyage et un pique nique clôturant la saison.

N'hésitez pas à venir nous rejoindre, si vous êtes retraités ou pré-retraités, si vous aimez la compagnie et les jeux de société. La cotisation annuelle est à ce jour de 17 €. Pour tous renseignements, merci de contacter la mairie.

La bonne humeur et l'entente sont les règles de ce club. On peut dire que la devise de notre club est : « Pour vivre vieux, vivons joyeux ».

Communiqué du Président Mr Roger Favier

Calendrier :

Samedi 2 Janvier :	Loto du Ball Trap
Samedi 23 Janvier :	Loto des chasseurs
Dimanche 24 Janvier :	Vœux du Maire
Vendredi 5 Février :	Tarot du Club de la Renaissance
Samedi 6 Janvier :	Repas des Archers Bressans
Dimanche 7 Février :	Cross AS Tournus
Dimanche 21 Février :	Loto du Cyclo Club
Samedi 27 Février :	Soirée théâtrale
Samedi 6 Mars :	Repas des chasseurs
Mercredi 10 Mars :	Repas du Club de la Renaissance
Vendredi 12 Mars	Réunion FNACA
Samedi 13 Mars :	Loto des Pompiers
Dimanche 14 Mars :	Marché de la moto
Samedi 20 Mars :	Cérémonie et repas FNACA
Samedi 27 et Dimanche 28 Mars	Ball Trap des amis du Ball Trap
Mardi 30 Mars :	Rencontre Inter-écoles

Ecoles

Rentrée 2009 : Mme Martel a remplacé Mr Bernolin pour les classes de CE2 (6 enfants), CM1 (8 enfants) et CM2 (6 enfants). Mme Masson a un effectif de 7 enfants en CP et 8 en CE1. Les effectifs sont stables : ils passent de 33 à 35 élèves.

L'école remercie les habitants pour leur participation aux animations de fin d'année : opération de Noël et Tombola. Merci d'avance pour votre accueil. Pour plus d'informations et nouvelles inscriptions :

03.85.70.97.31 ou ecole.chapelletheclle@orange.fr.

Spectacle de Fin d'année : organisé par le comité d'animation de Ménetreuil au profit des coopératives scolaires, aura lieu à Ménetreuil, salle Léon Blondin le vendredi 18 décembre, l'après midi pour les enfants et le soir à 20h30 pour les familles et le samedi 19 décembre au soir.

Communiqués :

- Les archers bressans nous communiquent leurs résultats au championnat de France :
 - En 3C et dans leurs catégories : Maëlle Quinard : 2^{ème}, JB. Prély : 2^{ème}, Henri Cavard : 4^{ème}, Vincent Boichut : 9^{ème}, Antoine Quinard : 10^{ème}, Alexis Brailon : 17^{ème}.
 - L'équipe départementale avec Pierre Yves Gudefin s'est placée 7^{ème} sur 28.
 - En féminin départementale avec Maëlle Quinard et Evelyne Gaubey 8^{ème} sur 14
 - En open ligue : Hommes avec Henri Cavard : 8^{ème} sur 24, Femmes avec Maëlle G., Evelyne G. et Ghislaine Benoit toutes 3 coatchées par PY. Gudefin 12^{ème} sur 14.

Bravo à Tous...

- Comité des fêtes : un grand merci à tous, et particulièrement aux bénévoles, pour la réussite de notre fête cantonale du 27 septembre. Merci aussi au conseil général pour son soutien.
- Comité des fêtes : le 27 février à 20h30 soirée théâtrale à la Chapelle Thècle avec la troupe de l'Abergement de Cuisery
- Pompiers : Courant décembre, les pompiers vous proposent leurs calendriers. Merci de votre bon accueil.

Municipalité :

- L'ordre du jour de la réunion du Conseil Municipal du 9 septembre 2009 était : les travaux du voirie 2009 : programme 2009 : chemin du procureur, pont de Latrain – le programme départemental d'intervention pour l'investissement communal 2010 (PIIC) – le cimetière : avancement de la procédure – la carte communale – l'école maternelle de Ménetreuil : ventilation des dépenses de l'agent spécialisé – les tarifs de location de la salle polyvalente : révision, association PHENIX – la boulangerie : demande de subvention FISAC – la numérotation des habitations – l'indemnité du receveur municipal – l'extension du réseau électrique parcelles B478-479 aux Robins : demande au SYDESL.
- L'ordre du jour de la réunion du Conseil Municipal du 29 octobre 2009 était : la création d'un emploi d'adjoint technique : entretien de la salle polyvalent, école et mairie et surveillance de l'interclasse – les travaux en cours – les subventions en 2009 – la carte communale – la numérotation des habitations – les indemnités kilométriques de Mr Vandroux.
- Le conseil municipal, après en avoir délibéré, fixe comme ci-dessous le tarif des locations à la salle polyvalente avec effet du 1^{er} novembre 2009 :
 - Associations apportant une animation à la commune : 75 euros. Les associations communales bénéficieront en outre d'une location gratuite par an.
 - Résidents principaux ou secondaires : 100 euros
 - Demandeurs extérieurs à la commune : 200 euros
 - Cuisine seule : 20 euros
 - Mise à disposition de la vaisselle : 28 euros
- Carte communale en cours : l'administration veut réduire au maximum la construction en campagne : affaire à suivre.

Etat civil :

Mariages 2009 :

Didier Gras et Jocia Juillard le 2 mai 2009

Guillaume Charbouillot et Nelly François Brazier le 30 mai 2009

Eddy Olivar et Anne Lise Girard le 4 juillet 2009

Naissances 2009 :

Alice Lamberet née le 11 Aout 2009, fille de Florence de Franck Lamberet

Une pensée pour ceux qui nous ont quittés.



Il était une fois la Chapelle Thècle D'après la conférence ecclésiastique du mois de juillet 1905 sur l'histoire religieuse de la Paroisse par Mr Bernard, curé de la Paroisse de La Chapelle Thècle

La superficie de la Chapelle Thècle est de 1648 hectares, dont 790 en terres labourables, 297 en prés et 368 en bois. Au nord, elle a pour limite : Ménetreuil, au sud : Romenay, à l'est : Montpont et à l'ouest la Genète et une partie de Jouvençon.

La population de la Paroisse se répartit entre 9 hameaux principaux qui sont le Bourg, Coillat, le Mathorand, la Devise, Frettechise, les Robins, Bordey, Marcillat et la Maredandon. Ces hameaux réunis ensemble donnent une population de 1413 habitants.

La Paroisse a 8 km d'étendue de l'est à l'ouest et 4 du nord au sud.

En 1749, Maitre Buy rapporte qu'une bande de loups dévora dans la Paroisse 7 enfants.

En 1890 , l'hiver fut d'une rigueur excessive. Le thermomètre descendit jusqu'à 22°C au dessous de 0. Le 10 mars 1891 se produisit une inondation. Le pont du chemin de Cuisery, sur la rivière de Sane-la-Vive fut emporté.

A SUIVRE...

D'Hier à Aujourd'hui

Photo prise dans les années 30 d'une ferme toujours en activité. Avez-vous reconnu ?
On vous aide un peu : elle se situe à Frettechise : réponse au prochain numéro...





Quelques remèdes de grand mère :

- Pour de belles mains douces, frottez-les avec l'intérieur d'une peau d'orange.
- La poubelle sent mauvais : mettre du sable à chat au fond
- Une tâche de vin rouge : mouiller la tache avec du vin blanc ou un alcool blanc (vodka, eau de vie...) ou de l'alcool ménager. Lavez immédiatement.
- Une sauce ou un potage trop salé : Plonger une pomme de terre crue, elle absorbera l'excès de sel
- Des bougies qui coulent : tremper les une nuit dans de l'eau très salée ou laissez les une nuit au congélateur.

Recettes : Menu de Fêtes



La « soupe champenoise »

1 litre de pétillant brut* 1 louche de sucre de canne *1 louche de cointreau *1 louche de « pulco » citron ou orange*

Bien remuer et servir frais, bien sur à consommer avec modération !!!

Nems de foie gras aux poires

Préparation : 40 mn * **Cuisson :** quelques minutes * **pour 6 personnes ***

*500 g de foie gras mi cuit * 4 poires à chair ferme * 1 citron * 25 g de beurre * 2 blancs d'œufs * 6 feuilles de brick *huile d'arachide, sel poivre *

*Couper le foie gras en 12 morceaux identiques, saler poivrer légèrement, réserver au frais sous un film plastique. *Peler les poires, coupez les en 8, épépinez, citronnez les pour ne pas qu'elles noircissent. *Couper les feuilles de brik en 2. *Déposer un morceau de foie gras au tiers de la feuille, puis une lamelle de poire bien époncée, poivrer légèrement. *Rabattre les côtés de la feuille et roulez la sur elle-même, former un nem, et maintenez le fermé avec un peu de blanc d'œuf.*Faire fondre le beurre dans une poêle, y faire revenir le reste des poires jusqu'à ce qu'elles soient dorées, puis poser sur un papier absorbant. *Dans une autre poêle faire rissoler les nems dans un peu d'huile, environ une minute de chaque côté, égouttez les sur un papier absorbant puis disposer les sur une petite assiette accompagnée des lamelles de poires cuites. * Servir chaud.

Poulet aux écrevisses :

Préparation : 20 min* **Cuisson :** 40 min * **pour 4 personnes***

*1 poulet coupé en morceaux *16 écrevisses (fraîches ou surgelées) *1/2 verre de cognac *1 petite boîte de concentré de tomate *1 verre de vin blanc *1 boîte de bisque de homard* 1 bouquet garni *sel, poivre, huile*

*Dans une cocotte faire revenir les écrevisses dans un peu d'huile pour qu'elles rougissent, pour les fraîches, et pour qu'elles donnent leur gout pour les surgelées.*Les retirer, et réserver.*Faire revenir le poulet dans la même huile, quand il est bien doré, faire flamber avec du cognac. (Attention, pensez bien à éteindre votre hotte aspirante !!!)* Ajouter le vin blanc, le concentré de tomate, la bisque, le bouquet garni, le sel et le poivre.* Remettre les écrevisses dessus et laisser mijoter 30 à 40 minutes.

Bûche marron /chocolat de ma grand-mère :

*125 g de chocolat (noir, au lait, praliné ... suivant vos goûts) *80 g de sucre glace *100g de beurre *500g de purée de marron au naturel*

*faire fondre le chocolat, puis ajouter le sucre glace, le beurre, bien mélanger. *Hors du feu, ajouter la purée de marron.* Rouler la pâte dans un papier aluminium pour lui donner une forme de bûche et la laisser au frais pour qu'elle durcisse. Saupoudrer de sucre glace pour la décoration.

Le proverbe du mois : Celui qui n'a pas Noël dans le cœur ne le trouvera jamais au pied d'un arbre

Chapellement votre