



Plein feu sur Le cyclo club

Association créée en conformité avec la loi de 1901 (but non lucratif), elle a pour but de pratiquer et d'encourager l'activité touristique à vélo en général, sur route, en VTT et VTC. Elle est affiliée à la fédération française de cyclotourisme (F.F.C.T.) sous le n°04590 et porte le titre de « CYCLO CLUB DE LA CHAPELLE THECLE » avec pour siège social la mairie de la commune. Les statuts ont été déposés le 9 mars 1985, modifiés et remis en conformité le 30 novembre 2008. Les effectifs du club ont beaucoup évolués. Restent seulement 10 membres fondateurs ; depuis quelques années, ce sont une bonne soixantaine de personnes qui sont licenciées.

Le cyclotourisme c'est faire du vélo en fonction de ses possibilités pour découvrir nos belles régions sans esprit de compétition, terme qui doit être banni de notre langage.

La saison cycliste débute en principe en mars et se termine en octobre. Durant cette période, des sorties sont prévues tous les dimanche matin, au départ de La Chapelle ou sur des points de rencontres fixés par un calendrier annuel. De mai à septembre les membres du club se retrouvent le mercredi en fin d'après midi pour des sorties de courte distance. Il y a des organisations sur un week-end pour découvrir des contrées plus lointaines.

En février de chaque année, le cyclo club organise un loto avec une dotation intéressante.

La présidence a été assurée successivement par Bruno Roux, Gérard Vandroux et actuellement par Jean Paul Arbey. Outre le président, le bureau est composé d'une secrétaire Micheline Parel et d'un trésorier Michel Rodot. La liaison avec la F.F.C.T. est assurée par Jean Paul Geniaux.

L'anniversaire du Cyclo Club

25 ans pour une association, cela se fête. C'est ainsi qu'à l'occasion de la fête du cycloctourisme, il a été décidé une organisation particulière pour marquer cet événement le 18 septembre 2010. Les membres se sont rassemblés pour une photo souvenir, puis départ pour une randonnée familiale. Ensuite chacun, selon ses convictions, assiste à l'office religieux du père Reboul, cycliste averti et membre du club. S'ensuit un apéritif dînatoire précédé d'une petite cérémonie. Des cadeaux et des diplômes « du cyclo méritant » ont été remis aux quatre jeunes et un geste de sympathie est également fait à l'égard du plus âgé Lucien Clermidy. Le président a donné des présents et des diplômes aux présidents successifs Bruno Roux et Gérard Vandroux, qui sont aussi les fondateurs du club. Les membres du club n'oublient pas de récompenser le président en titre. M. le Maire termine ce chapitre en adressant plein d'éloges à l'égard des membres fondateurs et de ceux qui ont pérennisé le club, en créant et en maintenant une excellente ambiance au sein de cette association.

Calendrier :

Samedi 8 Janvier :	Loto des Amis du Ball Trap
Samedi 22 janvier :	Loto des Chasseurs
Samedi 29 Janvier :	Animation par la Fédération des Foyers ruraux
Vendredi 4 Février :	Concours de tarot du club de la Renaissance
Samedi 12 Février :	Choucroute de la cantine scolaire
Dimanche 20 Février :	Cross de l'AS Tournus
Dimanche 20 Février :	Loto du Cyclo Club
Samedi 26 Février :	Repas des Archers Bressans (hors salle polyvalente)
Samedi 5 Mars :	Repas des Chasseurs
Samedi 12 Mars :	Loto des Pompiers
Dimanche 13 Mars :	Marché de la Moto
Mercredi 16 Mars :	Repas du club de la Renaissance
Samedi 19 Mars :	Manifestation des Anciens d'Algérie AFN



Etat civil :

Mariages 2010 : Iris Hahn et Frank Loiselet le 24/07

Naissances 2010 : Mélissa Vautrin le 8/01, fille de Rabea Mehraoui et de Thierry Vautrin
Maya Clerc née le 19/03, fille de Céline Voisin et Régis Clerc
Dorian Voisin né le 16/04, fils de Valérie Mignot et Sébastien Voisin
Riana Gaudillère née le 20/04, fille de Frédérique Darniot et Nicolas Gaudillère
Luca GATT né le 21/12, fils de Luana Gamet et de Anthony Gatt

Une pensée pour ceux qui nous ont quittés.

Communiqués :

- Des nouvelles du SPANC (Service public d'Assainissement Non Collectif) : Au 1^{er} janvier 2011, le diagnostic du système d'assainissement non collectif réalisé par le SPANC viendra s'ajouter à la liste des diagnostics obligatoires lors de toute transaction immobilière. La réglementation sur les permis de construire a elle aussi été modifiée. Ainsi, un avis favorable du SPANC est obligatoire pour l'obtention du permis. Depuis fin 2009, le SPANC propose le service de vidange des fosses septiques. Le bon de commande est à demander en mairie tél 03 85 72 90 49 ou au SPANC tél 03 85 76 06 69
- Le chapalou recherche des volontaires pour la réalisation et la distribution du bulletin. Pour nous joindre, s'adresser en mairie ou par email à l'adresse lechapalou@yahoo.fr ou venir directement en réunion tous les premiers mardis de chaque mois place de la mairie.

Nouveau :

Une Coiffeuse à domicile s'est installée à La Chapelle Thècle : Aurélie coup"é" coiff. Elle réalise diverses prestations. N'hésiter pas à la contacter au 06.23.95.54.33

Municipalité :

L'ordre du jour du conseil municipal du 30 septembre 2010 : numérotation des habitations – aménagement boulangerie : appel d'offres, choix de l'entreprise – voirie 2010 – rénovation de la salle de classe de Mme Masson – programme de voirie 2011 – chemin rural de Latrain : élargissement – départ en retraite de Mme Vicard Marie Rose au 31/10/2010 – recrutement d'un agent non titulaire pour le remplacement de Mme Vicard – titularisation de l'adjoint technique 2^{ème} classe au 01/12/2010 et modification du nombre d'heures – transport scolaire : organisation des tournées – car scolaire – indemnité du receveur municipal.

L'ordre du jour du conseil municipal du 10 décembre 2010 : colis de Noël – communaux des robins – terrains eu Bourg (Dominique Gudefin) – carte communale (enquête publique) – numérotations des habitations – subventions 2010 aux associations – horloge de l'église : mise aux normes électriques – gardiennage de l'église – qualité et prix du service de l'eau potable – prévisions 2011 – indemnités kilométriques de l'adjoint technique 2^{ème} classe. Eclairage public

Dans le cadre du projet de la carte communale, une enquête publique va être menée du 1^{er} février au 5 mars 2011. Le commissaire enquêteur sera en mairie le mardi 1^{er} Février de 9 H à 12 H, le jeudi 10 février de 14 H à 17 H, le jeudi 24 février de 9 H à 12 H et le samedi 5 mars de 9 H à 12 H.

D'Hier à Aujourd'hui



Avez-vous reconnu ?
Réponse au prochain numéro...

Recettes : Menu de Fêtes

Millefeuilles foie gras, et magret fumé :

160 g de fromage de brebis / 120 g de terrine de foie gras nature / 140 g de magret fumé
Découper des tranches fines de fromage de brebis, de foie gras ainsi que de magret. Dans un plat, mettre une couche de film étirable, couvrir de tranche de magret, puis de fromage, puis de foie gras. Recommencer encore une fois. Replier le film sur le millefeuille et mettre un autre plat dessus pour tasser le tout. Laisser au frais au moins deux heures. Au moment de servir, découper des petits cubes et piquer avec une cure dent.

On peut servir avec des cubes de pommes, d'abricots secs, de pêches au sirop...

Chapon aux pommes et aux marrons

1 chapon / 300 g de chair à saucisse / 1 kg de marrons au naturel / 9 pommes / 1 œuf / 3 échalotes
100 g de beurre / 1 CS d'huile d'arachide / 50 g de sucre en poudre / Sel, poivre

Peler, émincer les échalotes. Eplucher et couper en gros morceaux 1 pomme. Hacher le foie du chapon. Mixer 200 g de marrons. Battre l'œuf. Mélanger le tout dans un saladier avec la chair à saucisse. Saler, poivrer. Préchauffer le four th 7 (210°C)

Remplir le chapon de farce, le ficeler, le mettre dans un plat allant au four, arroser d'un filet d'huile et parsemez de 50 g de beurre. Enfourner et cuire 2 H en arrosant régulièrement de son jus.

Laver, et sécher les pommes. Evider les. Hacher grossièrement les marrons, mélanger avec le beurre restant et le sucre. Garnir les pommes avec cette farce. Mettre les pommes dans un plat à four, entourer les de marrons, enfourner 25 min.

Tiramisu au pain d'épices et orange

500 g de mascarpone / 180 g de sucre glace / 100 g de sucre en poudre / 6 œufs / 12 tranches de pain d'épices / 4 oranges non traitée / 2CS de marsala / Cacao en poudre

Laver 1 orange, la couper en quartiers fins. Mettre dans une casserole l'orange, le sucre en poudre et 10 cl d'eau. Porter à ébullition puis baisser le feu, laisser confire 15 min. séparer les blancs des jaunes d'œufs. Fouetter les jaunes avec le sucre glace jusqu'à blanchiment puis ajouter le mascarpone. Bien mélanger.

Presser les jus des oranges, mettre dans une casserole avec le marsala, portez à ébullition puis laisser refroidir dans une assiette creuse. Monter les blancs en neige ferme. Incorporer les à la préparation au mascarpone puis ajouter les quartiers d'oranges confits. Tremper les tranches de pain d'épices dans le jus d'orange au marsala. Faire une couche dans un plat, recouvrir d'une couche de crème au mascarpone, montez ainsi le tiramisu en alternant pain d'épice et crème. Terminer en poudrant de cacao.

Le proverbe du mois : Vent qui souffle à la sortie de la messe de minuit,
dominera l'an qui suit.

Chapellement