

L'Écho des Musettes

Votre bulletin municipal

Janvier 2023 n° 29

www.cuis.fr

L'actualité de notre village

Les compte-rendus (*conseil municipal, école...*)

Rubriques passions

La vie des associations

Commune de



CUIS

EDITO :

Madame, Monsieur,

En ce début d'année les conseillers municipaux se joignent à moi pour vous présenter nos meilleurs vœux de santé et de bonheur pour vous et votre famille.

COVID, grippe et autre virus sollicitent en tension notre système de santé mais cependant il n'est plus question pour le moment de confinement et nous pouvons vivre normalement malgré quelques désagréments de santé pour nombre d'entre nous en cette fin d'année.

Malheureusement la guerre en Europe reste une grave préoccupation. En plus de la tragédie humaine, elle occasionne un impact économique, qui désormais nous pénalise tous lourdement au niveau des coûts de l'énergie. Les conséquences sont sensibles pour les particuliers. Malgré le bouclier tarifaire mis en place nous subissons des augmentations substantielles mais celles-ci sont bien plus importantes pour les entreprises et les collectivités.

Plus localement pour notre commune, la facture de gaz passerait de 8 000 euros à 38 000 euros et cela nous oblige donc à appliquer des mesures drastiques d'économie : désormais nous ne chaufferons plus que l'accueil et le secrétariat de la mairie tandis que les autres salles communales seront juste en « hors-gel ». En parallèle nous avons réduit les illuminations de Noël, nous n'utilisons que des guirlandes led, nous envisageons aussi de remplacer les luminaires défectueux par de nouveaux équipés en led. D'autres mesures d'économie d'énergie sont également à l'étude.

Bien sûr tout cela va avoir un impact important sur le budget communal, nous obligeant à supprimer plusieurs autres réalisations. Toutefois les travaux de voiries déjà engagés seront finalisés au printemps.

Je tiens à remercier les personnes et les entreprises locales qui pour palier à l'absence de l'employé municipal ont œuvrés à maintenir un minimum d'entretien dans le village (salage des voiries / entretien sur le cimetière / nettoyage de la place/entretien de leurs propres abords/...).

Malgré ce tableau en demi-teinte, je vous encourage à aborder l'année 2023 avec courage et optimisme.

Le Maire, Patrick BUFFRY

Etat civil

Décès

Rolande LAFROGNE épouse BICHARD, décédée le 28 juillet 2022

Jacques BOISSIMON, décédé le 12 septembre 2022

Pol ROULOT, décédé le 13 novembre 2022

Françoise LEFEVRE, décédée le 29 novembre 2022

René ROULOT, décédé le 28 décembre 2022

Mairie

Vous pouvez contacter le secrétariat de mairie aux horaires ci-dessous :

Tél : 03 26 59 78 60

Email : mairie.cuis@wanadoo.fr

	Sans rendez-vous
Lundi	10 h 00-12 h 30/ 13 h 30- 17 h 30
Mardi	10 h 00 – 12 h 30
Jeudi	10 h 00 – 12 h 30
Vendredi	10 h 00 – 12 h 30

Nouveaux arrivants

Bienvenu(e)s dans notre village !

N'hésitez pas à aller à la rencontre de vos voisins !

Passez à la mairie pour toutes vos préoccupations !

Visitez le site « cuis.fr » et télécharger l'application « Civox »

Faites-vous connaître !

Recensement militaire



Dans le mois qui suit leurs 16 ans, les jeunes gens (fille et garçon) de la commune de Cuis doivent se faire recenser afin d'être convoqués à leur journée d'appel et de préparation à la défense.

Se présenter en mairie avec la carte nationale d'identité et le livret de famille des parents.

Ce document est exigé pour le passage de tout examen et du permis de conduire.

Renouvellement des pièces d'identité



Actuellement, les délais de demande d'une carte nationale d'identité (CNI) ou d'un passeport sont rallongés. Il faut compter plusieurs mois !

Vous pouvez préparer la démarche en effectuant une pré-demande sur le site de l'ANTS : Agence nationale des titres sécurisés. La pré-demande vous permet de gagner du temps lors du dépôt du dossier.

Rappel : Les cartes nationales d'identité et les passeports se font à Epernay, Vertus ou Tours sur Marne.

Il faut prendre rendez-vous au préalable sur le site de la mairie où vous désirez faire la démarche.

Informations déchets

LE TRI SE SIMPLIFIE !

A partir du **1^{er} janvier 2023**, les consignes de tri évoluent ! En effet, à compter de cette date, il sera possible de trier tous les emballages ménagers.

Dans les faits, les déchets suivants iront désormais dans le sac jaune :

- tous les emballages en plastique : tous les pots, boîtes, barquettes, sacs et sachets, films, blisters, tubes ;
- tous les emballages en métal : plaquettes vides de médicaments, couvercles, capsules, boîtes de toutes tailles, tubes, capsules de café, film aluminium...

Ces déchets viennent donc s'ajouter aux bouteilles et flacons en plastique, emballages en carton, briques alimentaires, aérosols/boîtes/canettes en acier et en aluminium qui allaient déjà dans le sac jaune.

Autre nouveauté : tous les déchets qui allaient auparavant dans les sacs bleus (papiers, journaux, magazines...) iront désormais dans le sac jaune.

Ces sacs bleus ne seront donc plus utilisés à compter du 1^{er} janvier. Ils pourront être rapportés à l'Hôtel de Communauté (place du 13^e R.G. à Epernay).

Tous les foyers seront progressivement équipés d'un bac jaune au cours de l'année 2023, pour remplacer les sacs jaunes. Ils seront informés par courrier de cette future dotation.

Les bons gestes :

- il est inutile de laver les contenants et les déchets ne doivent pas être imbriqués les uns dans les autres.

Retrouvez toutes les nouvelles consignes de tri sur votre mémotri, reçu par courrier, ainsi que sur le site d'Epernay Agglo Champagne : www.epernay-agglo.fr

Le coin des lecteurs

Zoom sur Françoise Bourdin

Françoise Bourdin est née en 1952 à Paris. Fille d'artistes lyriques, elle a grandi dans le monde enchanteur du spectacle. Elle a publié près d'une cinquantaine de livres et revendique d'écrire « des histoires qui nous ressemblent ». Sa générosité et son engagement dans les problématiques de notre époque en font une autrice emblématique pour toutes les générations



À Fonteyne, leur magnifique propriété familiale, les Laverzac se réunissent deux fois l'an autour d'Aurélien, le patriarche qui règne en maître incontesté. Mais, cet été-là, sous l'apparente euphorie des retrouvailles, couvent des orages bien plus dévastateurs que ceux qui s'abattent sur les vignes... L'avenir de Fonteyne est en jeu et Aurélien, qui y a consacré sa vie, veut envers et contre tout préserver l'intégrité de son domaine en assurant sa succession....



Lorsque sa femme le quitte pour vivre avec son demi-frère, Nils, Victor Cazals est fou de douleur. Autour de lui, ses proches se mobilisent : Maxime, son frère, héritier comme lui de l'étude paternelle à Sarlat ; Martial, son père, aimant et droit, même s'il les a abandonnés un temps, et Blanche, la mère, l'épouse fidèle et dévouée, qui, curieusement, a toujours surprotégé Nils, le fruit des amours adultères de son mari...

Résumé des conseils municipaux

Résumé du conseil municipal du 26 septembre 2022

Le conseil municipal a choisi l'effacement des réseaux aériens Rue du General Leclerc, travaux qui seront effectués par le SIEM et qui vont de pair avec les travaux de voirie dans cette même rue.

Monsieur le Maire informe le conseil municipal que suite à plusieurs plaintes du voisinage concernant les nuisances sonores, la salle des fêtes sera désormais louée uniquement en journée du lundi au dimanche.

Concernant les coupes de bois sur pied, la commune laisse l'ONF organiser au mieux les ventes.



Travaux dans notre village

La commune a effectué de nombreux travaux pendant le mois d'octobre, pour un montant total de 60 300 € HT, financé à 54% par des subventions : 14 200€ HT du département et 18 400€ HT de l'Etat.

Réfection des bordures de la chaussée, rue de la République et rue du Général Leclerc

Avant



Pendant



Après



Pose de caniveaux, rue du Général Leclerc.

Avant



Après pose des caniveaux, avant réfection chaussée



NB : l'achat des caniveaux a été financé par la mairie et la pause par le champagne Paul Michel. Le goudronnage sera effectué en avril 2023.

Réfection de l'impasse de l'enfer

Avant



Après



Réfection du chemin rural n°1 dit des Champs Louis, au-dessus de l'ancienne coopérative

Le chemin rural n°1 dit des Champs Louis, au-dessus de l'ancienne coopérative, s'est dégradé ces dernières années. De nombreux trous sont apparus, côté droit en montant. Ces derniers se creusaient régulièrement sous l'action des pluies et présentaient un danger pour les véhicules qui l'empruntaient. Avant que la chaussée se dégrade plus et que les coûts de réfection s'amplifient, le conseil municipal a décidé de faire reboucher les trous en enrobé par la société COLAS avant les vendanges ; en attendant la réfection d'une partie de la voirie pour un budget de 4 380€.

AVANT



APRES



Création d'une plateforme au niveau de la pompe de relevage des eaux usées

Financement 100% par la Communauté d'Agglomération



Fêtes et Cérémonies

11 novembre 2022

La commune de Cuis a rendu hommage aux victimes de la première guerre mondiale. Patrice MINET, premier adjoint, a lu le discours du ministre des Armées et déposé une gerbe de fleurs en présence notamment du porte-drapeau de l'Amicale des Anciens Combattants d'Afrique du Nord.



Journée nationale de commémoration de la Victoire et de la Paix

Hommage à tous les « Morts pour la France »

de Monsieur Sébastien LECORNU, ministre des Armées

et de Madame Patricia MIRALLES, secrétaire d'Etat aux Anciens Combattants et à la Mémoire

La nouvelle de la Victoire se répand à la volée dans tout le pays, de clocher en clocher. L'écho du clairon vient d'annoncer la fin d'un conflit qui a éprouvé le monde et décimé les Hommes. La fureur du canon s'est enfin tue, couverte par un immense éclat de joie.

11 novembre 1918, il est 11 heures : c'est l'Armistice.

Pour des millions de soldats venus du monde entier, c'est la fin de quatre terribles années de combat. Le soulagement est immense.

La guerre est finie, mais pour les survivants commence un funeste décompte, celui d'un million quatre cent mille soldats français tombés au champ d'honneur, de quatre millions de nos militaires blessés ou mutilés, ces braves aux « gueules cassées » qui plongent la Nation entière dans l'effroi et l'émotion.

Le traumatisme est mondial. En tout, ce sont près de 10 millions de soldats qui ont été tués, 3 millions de veuves et 6 millions d'orphelins. Les morts sont presque aussi nombreux parmi les civils.

Ceux qui sont revenus des combats racontent la puanteur des tranchées et le fracas des obus. Ils expliquent la peur avant les charges, le courage qu'il faut pour sortir des abris et donner l'assaut aux lignes ennemies sous la mitraille. Ils disent l'horreur du spectacle de leurs frères d'armes qui tombent à leurs côtés.

Souvenons-nous de leur bravoure et de leur sacrifice. Commémorons ces soldats dont les noms doivent rester gravés dans nos mémoires comme ils le sont sur nos monuments aux morts, dans les villes et les villages de France, dans l'Hexagone comme dans les Outre-mer.

Souvenons-nous des soldats venus d'Afrique, du Pacifique, des Amériques et d'Asie, de ces soldats alliés venus verser leur sang pour la France, et défendre avec nous la liberté sur une terre qu'ils ne connaissaient pourtant pas.

Le sacrifice de nos Poilus nous oblige, il nous rappelle que la Paix a un prix, et que nous devons être désormais unis avec ceux qui étaient hier nos adversaires, car « *ce n'est qu'avec le passé qu'on fait l'avenir* », écrivait Anatole France.

Ce souvenir, ce sont les jeunes générations qui doivent désormais s'en emparer, pour venir raviver la flamme de la mémoire de ceux qui sont morts pour la France, pour notre liberté. C'est la reconnaissance que la Nation doit à ses combattants, à ceux qui sont tombés et à ceux qui ont survécus.

Aux combattants d'hier et à ceux d'aujourd'hui, comme à leurs familles et ayants droit, la Nation doit continuer d'assurer réparation, reconnaissance et droit, comme l'a voulu le Président de la République.

Cette année nous honorons deux soldats morts pour la France au Mali : le maréchal des logis chef Adrien Quélin et le brigadier-chef Alexandre Martin. Honorons leur sacrifice et celui de tous les soldats qui ont versé leur sang pour la France.

Le monde était convaincu en 1918 que la Première guerre mondiale devait être la « Der des der », la dernière des dernières. Nous savons ce qu'il advint de cet espoir et aujourd'hui, en ce 11 novembre 2022, alors que la guerre est de retour sur notre continent, n'oublions pas le combat des Poilus pour la Paix et le sacrifice de nos soldats morts pour la France.

Vive la République !

Et vive la France !



Le sapin de Noël

Quand faut-il installer ses décorations de Noël ?

Le mois de décembre n'a même pas encore débuté que l'excitation de Noël monte déjà crescendo, portée notamment par les films de Noël qui ont envahis les écrans.

Selon la tradition chrétienne cependant, il faudrait attendre le 24 décembre, soit la veille de Noël pour installer son sapin. D'autres idées reçues veulent que l'on patiente jusqu'à la fin de Thanksgiving (qui se fête le 3e jeudi du mois de novembre aux U.S, soit le 24 novembre cette année) ou encore après la Saint-Nicolas (le 6 décembre) pour les pays nordiques.

Certains préparent leur esprit à l'heure de Noël dès la fin de la période d'Halloween.

Pour la commune de Cuis, le sapin a été décoré le samedi 3 décembre par Catherine, Thierry, Dominique et Véronique.

Merci à Mickaël pour la conduite du chariot élévateur, prêté par le champagne Pierre Gimonet.

La décoration de l'abri bus à droite de la Mairie a nécessité plus de 30 heures de travail. Merci aux bénévoles du comité des fêtes de Cuis, Véronique, Laurence et GERAUD.

Nous vous invitons à venir admirer le sapin et les décorations de Noël de Cuis.

Joyeux Noël !



Le lac du DER, plusieurs raisons de découvrir le plus grand lac artificiel de France

Rubrique : Passion !!!

A moins de 100 km de Cuis, le lac du Der offre de multiples activités, quels que soient votre âge et vos envies.

Ce site est une destination privilégiée pour passer une journée, un week-end ou plusieurs jours au calme et en immersion au plus près de la nature.

Randonnées à pied ou à vélo, observation des oiseaux, activités nautiques (voile, canoë, pêche, baignade), découverte du patrimoine (églises à pans de bois, le Village Musée du Der)...



Le Lac du Der fait partie de ces endroits étrangement méconnus malgré des atouts naturels et patrimoniaux incontestables.

C'est le plus grand lac artificiel de France (4800 ha), mis en eau en 1974 pour réguler le niveau d'eau de la Marne et ainsi préserver des grandes crues le bassin de cette rivière et de la Seine. Il est reconnu pour son importance ornithologique majeure.

Avec des centaines de milliers de grues cendrées qui y font étape chaque année, il est en effet un site incontournable pour les passionnés d'oiseaux.

A vélo, vous profiterez des nombreuses pistes cyclables, aménagées le plus souvent sur les digues en alternant vue sur le lac et passage en forêt. Vous pouvez facilement faire le tour entier du lac (38km) avec pas ou très peu de dénivelé. Des vélos (avec ou sans assistance électrique) sont disponibles à la location en de nombreux endroits.



Le Lac du Der fait partie d'une grande réserve nationale de la **faune sauvage** dans laquelle les oiseaux tiennent une grande place : pas moins de 320 espèces y ont été recensées ! Plusieurs observatoires sont aménagés autour du lac.



Parmi toutes les espèces, les grues cendrées font la renommée internationale du Der. La période idéale d'observation va de mi-octobre à mi-mars. Au lever et au coucher du

soleil, le lac accueille des milliers de grues venant se nourrir ou nicher dès le mois d'août.

Leur périple de 2 500 km débute en Russie et en



Suède pour ensuite faire une halte en Allemagne du Nord et en Champagne. Elles rejoignent les Landes de Gascogne et poursuivent leur chemin vers l' Estrémadure en Espagne et vers le Maroc.

Durant tout l'automne, le lac se vide et les lieux, devenus vasières, aiguisent aussi l'appétit de milliers de canards, cygnes et sternes.

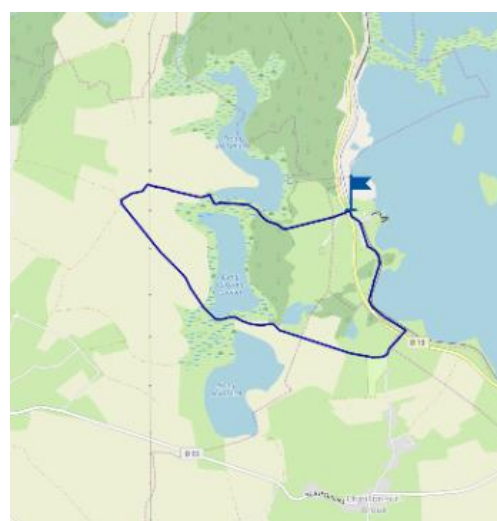


Les églises à pans de bois : Chatillon-sur-Broué, Lentilles, Outines, Sainte-Marie-du-Lac... Parmi les 15 villages recelant cette architecture particulière, citons celle de Nuisement-aux-bois. Située au sein du Village-Musée du Der de Sainte-Marie-du-Lac-Nuisement, c'est en fait un vestige du passé. Jadis en place au sein du village de Nuisement-aux-Bois, elle a été démontée lorsque ce village, comme Champaubert et Chantecoq, a été immergé pour permettre la construction du Lac du Der.

Une visite du **Village-Musée du Der** s'impose pour tout savoir de l'histoire des 3 villages immergés, découvrir le patrimoine historique et naturel du bocage champenois et les métiers d'autrefois.



A pied, c'est un autre bonheur de marcher entre le Lac, les étangs et la forêt. Un coup de cœur particulier pour la boucle autour des étangs veloutines. Environ 2 heures de marche tranquille avec de nombreuses poses.



Quelle que soit la saison, vous croiserez de nombreux amoureux du Der, équipés de jumelles, longues-vues et appareils photos aux objectifs impressionnants, qui vous feront certainement partager leur passion ! Un autre rendez-vous est celui du Festival international de la photo animalière et de la nature, en novembre de chaque année. Quatre journées au cours desquelles vous rencontrerez ces passionnés dont certains parcourent le monde et vous feront part de leurs aventures à travers conférences, films, livres et expositions photographiques !

Enfin, si vous séjournez plusieurs nuitées (et c'est la solution idéale pour observer la faune dès le lever du soleil), de multiples possibilités d'hébergements s'offrent à vous : gîtes, chambres d'hôtes, campings, bungalows et emplacements pour camping-cars, pour la plupart gratuits.

A l'heure où les déplacements coûtent de plus en plus chers, pourquoi ne pas profiter d'un lieu de dépaysement proche !

Comité des fêtes

Soirée karaoké - 13 juillet 2022

Cet été, petits et grands ont pu renouer avec la tradition du repas à la veille de la fête nationale. Une cinquantaine de personnes ont savouré les retrouvailles autour d'une paella... et d'un micro ! La soirée s'est déroulée dans la convivialité, la joie, la bonne humeur... Et avec quelques canards ! 🤗



Plaisir des yeux : décors dans l'abri bus

Après le décor de Noël qui avait évolué tout au long du mois de décembre 2021, les lutins décorateurs du Comité des fêtes ont récidivé... en septembre pour souhaiter une bonne rentrée à tous, en octobre pour donner rendez-vous aux enfants qui participaient au défilé d'Halloween organisé par les Familles rurales et bien entendu de nouveau pour Noël.

Les lutins remercient les donateurs de draps, rideaux et sapins qui ont permis de construire ces décors.

Ils recherchent encore :

- des rideaux blancs opaques et verts opaques (pour faire des fonds de scène)
- de grandes branches ou petits arbres morts (entre 1,30 m et 1,70 m de haut environ)
- un gros ou grand lapin en peluche (ou autre) pour un décor pascal



Si vous voulez vous débarrasser d'articles qui peuvent correspondre, contactez Véronique à l'adresse mail : cdfcuis@gmail.com

Vous pouvez aussi utiliser cette adresse pour rejoindre le comité comme bénévoles.

WANTED ! Par ailleurs, nous sommes toujours à la recherche de vidéos filmées à l'époque où le comité des fêtes organisait des spectacles de Noël dans lesquels jouaient et dansaient les habitants de CUIS. Si vous pouvez nous les prêter, nous les numériserons pour organiser une projection publique.



Septembre



Octobre



Le dernier décor de l'année vous souhaite un joyeux Noël avec une explosion de cadeaux et des sapins à l'envers !

Pourquoi sont-ils accrochés au plafond ?

Vous pouvez lire l'explication sur le site Cuis.fr :
page ASSOCIATIONS / page COMITE DES FÊTES/
Noël 2022.

Décembre

Noël 2022

Le 10 décembre, les enfants* et leurs familles étaient conviés à la salle des fêtes. Une ambiance festive et quelques sucreries, inévitables à cette époque de l'année, les attendaient.

*Ana a lu des histoires de Noël et Édith, une merveilleuse conteuse de la troupe du Chaudron vagabond, leur a fait vivre l'aventure de Tom Chiffon** puis tout le monde s'est réuni autour du goûter. Enfin, le Père Noël, très attendu, a téléphoné pour dire qu'il était arrivé sur la place pour distribuer, au pied du sapin, les cadeaux commandés par le Comité des fêtes. Après avoir échangé avec les enfants, le père Noël s'est prêté de bon cœur à une séance photo puis il a remis à chaque enfant un présent accompagné de chocolats offerts par les Familles rurales.*

* de 3 ans au CM2 préalablement inscrits

** Pour prolonger le plaisir, lisez : *Père Noël et Tom Chiffon*, édité par Bayard.





Familles rurales

29 octobre

Après deux ans d'absence les rues du village ont de nouveau été hantées par de drôles de petits monstres qui ont délestés nos habitants de leurs bonbons. Le butin de leur périple a été partagé à la bibliothèque. Ils ont récolté près de treize kilos de confiseries. Merci à tous les généreux donateurs.



19 novembre

Une quarantaine de personnes présentes à notre traditionnelle soirée Beaujolais. Des pains spéciaux de chez « Au délice des 3 lutins », boulanger à Epernay et de cochonnailles de chez Michel Prieur, charcutier à Pierry, ont accompagné le Beaujolais nouveau et le Beaujolais rosé. Salade, fromage, tartes aux pommes préparées par les bénévoles et clémentines ont clôturés le repas. Merci aux participants pour la réussite de cette soirée.





2 décembre

Distribution d'un colis de Noël aux adhérents de 70 ans et plus.



10 décembre

Chocolats offerts aux enfants lors du goûter de Noël organisé par le comité des fêtes.



Retrouvez-nous sur Facebook « Familles Rurales Cuis »

Tennis Club de CUIS

Cette année, l'assemblée générale du tennis club de Cuis s'est tenue le 5 décembre dernier.

Le président du Tennis de Cuis Mr Alain GIRARDIN, a présenté les activités du club.

Pour la saison 2021-2022, 40 licences ont été attribuées dont 19 licences « découvertes ».

Les licences découvertes sont à 3 € ; elles permettent de jouer l'été et de découvrir ce sport. Suite à cette découverte, 4 personnes ont pris cette licence pour l'année 2022-2023.

Le montant de la licence s'élève à 75 € pour les Adultes et 45 € pour les mineurs.

Les manifestations sur les cours de Tennis pour cette année 2021 2022 ont été nombreuses :

«- Championnats hiver DAMES et MESSIEURS.

- Critérium de printemps.

- En juin, rencontres du Tennis Marnais et tournoi multi chance (TMC).

- TMC messieurs 8 joueurs inscrits : le gagnant est Corentin CARTON de Cuis.

- 1 journée pique-nique le 23 juillet 2022 (tennis, pétanque). »

Pour la saison 2022-2023, 20 personnes ont repris leurs licences. Les manifestations prévues sont :

- Galette des rois en janvier,

- Démoussage des courts et nettoyage du club house en avril,

- Critérium de printemps en mai,

- TMC DAMES et MESSIEURS en juin,

- 1 journée pique-nique avec les adhérents en juillet,

Plus de renseignements ou pour une inscription, contactez Alain GIRARDIN au 06 42 14 03 27

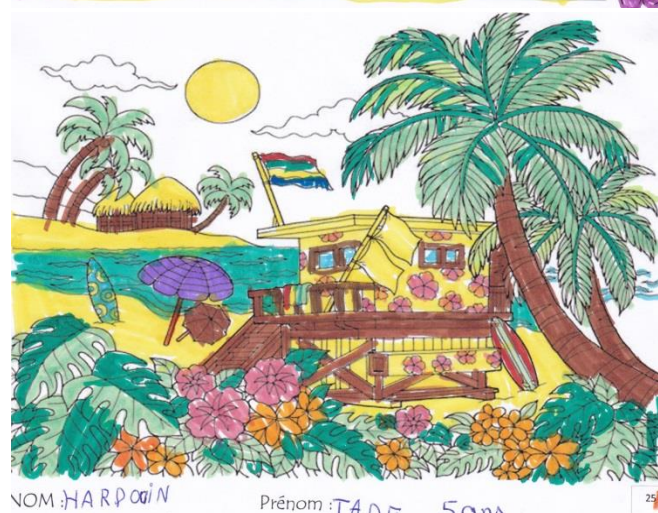


Coloriage enfants

Un grand merci à Faustine, 3 ans, Jade, 5 ans et Léane, 8 ans pour leur coloriage.

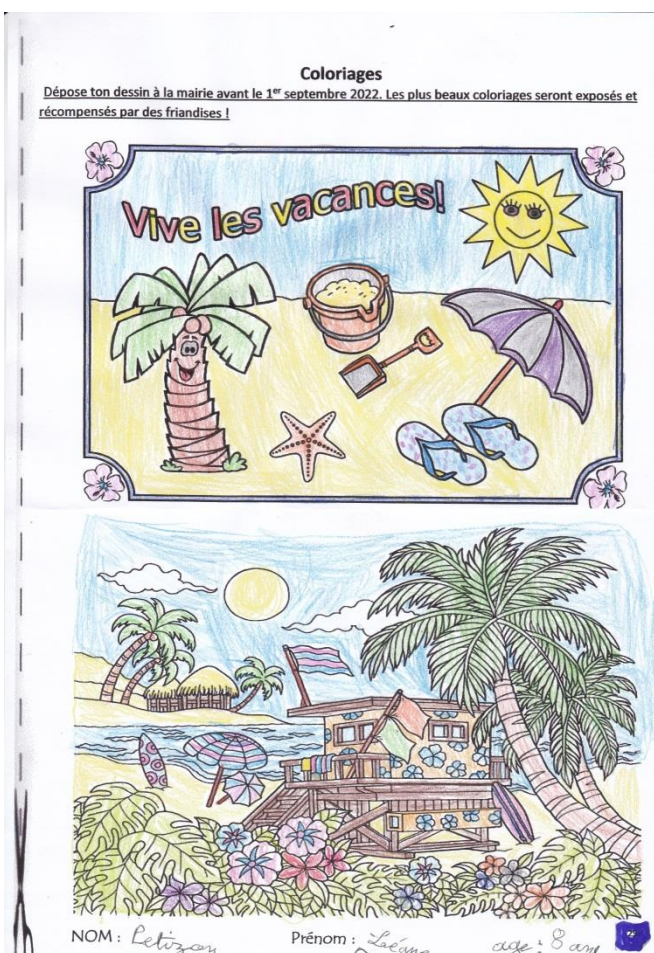
Nous sommes heureux de les exposer dans cet écho des musettes.

En remerciement, chacun recevra deux paquets de friandises à retirer en mairie.



NOM : HARPOIN

Prénom : TANA 5 ans



NOM : Létizon

Prénom : Léane

age : 8 ans



Faustine LECLERT : 3 ans
14 rue des Bourgs Cuis

Coloriages

19 juillet 2022
née le : 7 Août 2019.

Dépose ton dessin à la mairie avant le 1^{er} septembre 2022. Les plus beaux coloriages seront exposés et récompensés par des friandises !



Coloriages

Dépose ton dessin à la mairie avant le 1^{er} mars 2023. Les plus beaux coloriages seront exposés et récompensés par des friandises !



NOM :

Prénom :

Age :

La page des gourmandises

Chapon aux cèpes sauce au champagne

Ingrédients pour 6-8 personnes :

- 1 chapon (entre 2.5 et 3.5 kg)
- 200 g de cèpes frais ou congelés
- 20 cl de champagne
- 50 g de bloc de foie gras
- 1 litre de crème fraîche liquide
- 1 oignon
- 170 g de beurre à température ambiante
- 1 cuillère à soupe bombée de farine
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc ou vinaigre de cidre
- 10 gousses d'ail
- Huile
- Sel, poivre

Préparation

- Préchauffez le four à 210° (th 7-8).
- Découpez le chapon en laissant les blancs sur la carcasse (on appelle cela le coffre ou le bateau).
- Séparez le haut et le bas des cuisses.
- Salez, poivrez 70 grammes de beurre tempéré.
- Beurrez le "coffre" du chapon avec les 70 g de beurre. Aidez-vous de vos doigts pour bien l'enduire.
- Enfournez pendant 20 minutes.
- Sortez le coffre du four, prélevez les blancs (les suprêmes) que vous réservez.
- Epluchez les gousses d'ail et faites les confire dans 40 grammes de beurre : faire revenir à feu très doux avec un peu d'huile pendant 15 minutes. Réservez.
- Dans une sauteuse ou une cocotte en fonte, faites revenir les cuisses et les ailes du chapon dans 30 grammes de beurre pendant 10 minutes environ.
- Salez, poivrez.
- Ajoutez la farine, mélangez bien, laissez cuire 2 minutes puis retirez les morceaux du chapon.
- Faites alors revenir l'oignon que vous aurez ciselé (en tout petits morceaux) pendant 3-4 minutes environ dans 10 grammes de beurre et d'huile.
- Déglacez en versant le champagne : à l'aide d'une spatule, décollez les sucs
- Portez à ébullition.
- Remettez les morceaux de chapon.
- Versez la crème fraîche liquide et faites cuire à couvert à feu doux pendant 30 minutes.
- Au bout de 30 minutes, retirez les morceaux de chapon et réservez-les avec les suprêmes dans un plat recouvert de papier aluminium dans un four à 80°-100° maximum.
- Versez le vinaigre dans la sauteuse contenant la sauce.
- --- Si vous préparez le chapon le matin pour le soir par exemple, vous pouvez vous arrêter à cette étape, sachant qu'il faudra réserver au réfrigérateur vos morceaux de chapon et non au four --- Au moment de reprendre, faites réchauffer la sauce et passez à l'étape suivante.
- Ajoutez le foie gras par petits morceaux et remuez jusqu'à ce qu'ils aient fondus. Faites revenir vos cèpes nettoyés dans une sauteuse avec 20 grammes de beurre et un peu d'huile pour ne pas que le beurre brûle.
- Remettez les morceaux de chapon (réservés au four à 100° maximum) dans la cocotte.
- Ajoutez dessus les cèpes et les gousses d'ail confites.
- Servez traditionnellement avec des pommes de terre.



Gâteau fondant à la crème de marron, poires et chantilly légère

Pour 6 personnes gourmandes :

Ingrédients pour le gâteau :

- 500 gr de crème de marrons
- 3 œufs
- 80 gr de beurre
- Une pincée de sel

Ingrédients pour la gelée de poires :

- 4 poires
- 20cl d'eau
- Jus d'1/4 de citron
- 100g de sucre
- 2g d'agar-agar

Pour la crème fouettée :

- 50cl de crème fleurette
- 25g de sucre glace
- Brisures de marrons glacés

- Préchauffer le four à 180°.
- Séparer les blancs des jaunes et monter les blancs en neige avec une pincée de sel.
- Faire fondre le beurre à feu doux.
- Le mélanger avec la crème de marrons.
- Ajouter les 3 jaunes d'œuf.
- Incorporer délicatement les blancs en neige.
- Beurrer le moule et y verser la préparation. Enfourner 30 minutes. Une pointe de couteau doit ressortir à peu près sèche.
- Peler et tailler les poires. Les faire cuire 10 minutes avec le sucre, l'eau et le jus de citron, à feu moyen.
- Mixer et filtrer à la passoire fine. Remettre à chauffer et ajouter l'agar-agar au fouet. Verser dans un plat sur du papier film sur 3 à 4 millimètres d'épaisseur.
- Faire prendre au frais pendant deux heures. Elle doit être fondante.
- Fouetter la crème dans un bol glacé et ajouter y le sucre glace afin qu'elle soit bien ferme.

A l'aide d'un emporte-pièce, servir le gâteau avec de la gelée de poire sur le dessus. Avec une poche à douille y ajouter la crème fouettée. Terminer en saupoudrant de brisures de marrons glacés.



L'agenda :



Dimanche 22 janvier

Saint Vincent

Samedi 18 février

Carnaval (Familles Rurales)

Vendredi 17 mars

Assemblée Générale du Comité des fêtes

Dimanche 2 avril

Bébébroc (familles rurales)

Lundi 8 mai

Cérémonie au monument aux morts

Jeudi 18 et vendredi 19 mai

Fête patronale (Comité des fêtes)

Envoyez vos réponses par courrier en mairie, ou sur la boîte mail du journal.

« lecho.des.musettes@orange.fr »

Pour tout courrier : « commission communication », mairie de Cuis.

Ont participé à la rédaction des articles :

Catherine, Christophe, Dominique, Nathalie, Stéphanie, Thierry, Valérie,
Véronique

O.M.

► Collecte des ordures ménagères

PAPERS

► Collecte des papiers/cartonnages

EMBALLAGES

► Collecte des emballages ménagers

RECYCLABLES

► Collecte des emballages ménagers
+ papiers/cartonnages

BIODÉCHETS

► Collecte des biodéchets de cuisine

Retrouvez les horaires
des déchèteries sur :
www.epernay-agglo.fr

Pour tous renseignements :
infodechets@epernay-agglo.fr
ou 03 26 56 47 15

DÉCEMBRE 2022	JANVIER 2023	FÉVRIER 2023	MARS 2023	AVRIL 2023	MAI 2023	JUN 2023
1 J 2 V 3 S 4 D 5 L 6 M 7 M 8 J 9 V 10 S 11 D 12 L 13 M 14 M 15 V 16 V 17 S 18 D 19 L 20 M 21 M 22 J 23 V 24 S 25 D 26 L 27 M 28 M 29 J 30 V 31 S	1 D 2 L 3 M 4 M 5 J 6 V 7 S 8 D 9 L 10 M 11 M 12 J 13 V 14 S 15 D 16 L 17 M 18 M 19 J 20 V 21 S 22 D 23 L 24 M 25 M 26 L 27 V 28 S 29 D 30 L 31 M	1 M 2 J 3 V 4 S 5 D 6 L 7 M 8 M 9 J 10 V 11 S 12 D 13 L 14 M 15 M 16 J 17 V 18 S 19 D 20 L 21 M 22 M 23 J 24 V 25 S 26 D 27 L 28 M 29 V 30 J 31 M	1 M 2 J 3 V 4 S 5 D 6 L 7 M 8 M 9 J 10 V 11 S 12 D 13 L 14 M 15 M 16 J 17 V 18 S 19 D 20 L 21 M 22 M 23 J 24 V 25 S 26 D 27 L 28 M 29 V 30 J 31 M	1 S 2 D 3 L 4 M 5 M 6 J 7 V 8 S 9 D 10 L 11 M 12 M 13 J 14 V 15 S 16 D 17 L 18 M 19 V 20 L 21 M 22 S 23 L 24 M 25 M 26 J 27 V 28 S 29 D 30 L 31 M	1 L 2 M 3 S 4 D 5 V 6 S 7 D 8 L 9 M 10 S 11 D 12 V 13 S 14 D 15 L 16 M 17 M 18 J 19 V 20 S 21 M 22 L 23 M 24 M 25 J 26 V 27 S 28 D 29 L 30 M 31 M	1 J 2 V 3 S 4 D 5 L 6 M 7 M 8 J 9 V 10 S 11 D 12 L 13 M 14 M 15 V 16 V 17 S 18 D 19 L 20 M 21 M 22 J 23 V 24 S 25 D 26 L 27 M 28 M 29 J 30 V 31 S



Attention !
Collecte à
partir de 4h,
je présente
mes déchets
la veille à
partir de 19h.

JUILLET 2023	AOÛT 2023	SEPTEMBRE 2023	OCTOBRE 2023	NOVEMBRE 2023	DÉCEMBRE 2023
1 S 2 D 3 L 4 M 5 M 6 J 7 V 8 S 9 D 10 L 11 M 12 M 13 J 14 V 15 S 16 D 17 L 18 M 19 M 20 J 21 V 22 S 23 D 24 L 25 M 26 M 27 J 28 V 29 S 30 D 31 L	1 M 2 M 3 J 4 V 5 S 6 D 7 L 8 M 9 M 10 J 11 V 12 S 13 D 14 M 15 M 16 L 17 J 18 V 19 S 20 D 21 L 22 M 23 M 24 V 25 V 26 S 27 D 28 L 29 M 30 M 31 J	1 V 2 S 3 D 4 L 5 M 6 M 7 J 8 V 9 S 10 D 11 L 12 M 13 M 14 J 15 V 16 S 17 D 18 L 19 M 20 L 21 J 22 M 23 S 24 D 25 S 26 M 27 L 28 M 29 V 30 S	1 D 2 L 3 M 4 M 5 J 6 V 7 S 8 D 9 L 10 M 11 M 12 J 13 V 14 S 15 D 16 L 17 M 18 M 19 J 20 M 21 L 22 M 23 L 24 M 25 L 26 J 27 V 28 S 29 D 30 L 31 M	1 M 2 J 3 V 4 S 5 D 6 L 7 M 8 M 9 J 10 V 11 S 12 D 13 L 14 M 15 M 16 J 17 V 18 S 19 D 20 L 21 M 22 M 23 J 24 V 25 S 26 D 27 L 28 M 29 V 30 J 31 M	1 V 2 S 3 D 4 L 5 M 6 M 7 J 8 V 9 S 10 D 11 L 12 M 13 M 14 J 15 V 16 S 17 D 18 L 19 M 20 M 21 J 22 M 23 S 24 D 25 S 26 M 27 L 28 M 29 V 30 S 31 D

O.M.
Collecte des ordures ménagères

PAPIERS
Collecte des papiers/cartonnettes

EMBALLAGES
Collecte des emballages ménagers

RECYCLABLES
Collecte des emballages ménagers + papiers/cartonnettes

BIODÉCHETS
Collecte des biodéchets de cuisine

REPORTÉE

ⓘ Soyez attentifs aux jours de collecte :
• Collecte des biodéchets du 01/05/2023 reportée au 03/05/2023
• Collecte des biodéchets du 25/12/2023 reportée au 27/12/2023

Retrouvez les horaires
des déchèteries sur :
www.epernay-agglo.fr

Pour tous renseignements :
infodechets@epernay-agglo.fr
ou 03 26 56 47 15

Préservez l'environnement,
n'imprimez ce calendrier que si nécessaire !

DÉCEMBRE 2022				JANVIER 2023				FÉVRIER 2023				MARS 2023				AVRIL 2023				MAI 2023				JUIN 2023			
1 J	O.M.			1 D				1 M				1 M			1 M			1 S			1 L	REPORTÉE	1 J	O.M.			
2 V	EMBALLAGES			2 L	BIODÉCHETS			2 J	O.M.			2 J	RECYCLABLES		2 J	RECYCLABLES	2 D			2 M		2 V	RECYCLABLES				
3 S				3 M				3 V	RECYCLABLES			3 V	RECYCLABLES		3 V	RECYCLABLES	3 L	BIODÉCHETS		3 M	BIODÉCHETS	3 S					
4 D				4 M				4 S				4 S			4 S		4 M			4 J	O.M.	4 D					
5 L	BIODÉCHETS			5 J	O.M.			5 D				5 D			5 D		5 L			5 V	RECYCLABLES	5 L	BIODÉCHETS				
6 M				6 V	RECYCLABLES			6 L	BIODÉCHETS			6 L	BIODÉCHETS		6 L	BIODÉCHETS	6 J	O.M.		6 S		6 M					
7 M				7 S				7 M				7 M			7 M		7 V	RECYCLABLES		7 D		7 M					
8 J	O.M.			8 D				8 M				8 M			8 M		8 S			8 L	BIODÉCHETS	8 J	O.M.				
9 V	PAPIERS			9 L	BIODÉCHETS			9 J	O.M.			9 J	O.M.		9 J	O.M.	9 D			9 M		9 V	RECYCLABLES				
10 S				10 M				10 V	RECYCLABLES			10 V	RECYCLABLES		10 V	RECYCLABLES	10 L	BIODÉCHETS		10 M		10 S					
11 D				11 M				11 S				11 S			11 S		11 M			11 J	O.M.	11 D					
12 L	BIODÉCHETS			12 J	O.M.			12 D				12 D			12 D		12 M			12 V	RECYCLABLES	12 L	BIODÉCHETS				
13 M				13 V	RECYCLABLES			13 L	BIODÉCHETS			13 L	BIODÉCHETS		13 L	BIODÉCHETS	13 J	O.M.		13 S		13 M					
14 M				14 S				14 M				14 M			14 M		14 V	RECYCLABLES		14 D		14 M					
15 V	O.M.			15 D				15 M				15 M			15 M		15 S			15 L	BIODÉCHETS	15 J	O.M.				
16 V	EMBALLAGES			16 L	BIODÉCHETS			16 J	O.M.			16 J	O.M.		16 J	O.M.	16 D			16 M		16 V	RECYCLABLES				
17 S				17 M				17 V	RECYCLABLES			17 V	RECYCLABLES		17 V	RECYCLABLES	17 L	BIODÉCHETS		17 M		17 S					
18 D				18 M				18 S				18 S			18 S		18 M			18 J	O.M.	18 D					
19 L	BIODÉCHETS			19 J	O.M.			19 D				19 D			19 D		19 M			19 V	RECYCLABLES	19 L	BIODÉCHETS				
20 M				20 V	RECYCLABLES			20 L	BIODÉCHETS			20 L	BIODÉCHETS		20 L	BIODÉCHETS	20 J	O.M.		20 S		20 M					
21 M				21 S				21 M				21 M			21 M		21 V	RECYCLABLES		21 D		21 M					
22 J	O.M.			22 D				22 M				22 M			22 M		22 S			22 L	BIODÉCHETS	22 J	O.M.				
23 V	PAPIERS			23 L	BIODÉCHETS			23 J	O.M.			23 J	RECYCLABLES		23 J	RECYCLABLES	23 D			23 M		23 V	RECYCLABLES				
24 S				24 M				24 V	RECYCLABLES			24 V	RECYCLABLES		24 V	RECYCLABLES	24 L	BIODÉCHETS		24 M		24 S					
25 D				25 M				25 S				25 S			25 S		25 M			25 J	O.M.	25 D					
26 L	BIODÉCHETS			26 J	O.M.			26 D				26 D			26 D		26 M			26 V	RECYCLABLES	26 L	BIODÉCHETS				
27 M				27 V	RECYCLABLES			27 L	BIODÉCHETS			27 L	BIODÉCHETS		27 L	BIODÉCHETS	27 J	O.M.		27 S		27 M					
28 M				28 S				28 M				28 M			28 M		28 M			28 V	RECYCLABLES	28 M					
29 J	O.M.			29 D				29 M				29 M			29 M		29 S			29 L	BIODÉCHETS	29 J	O.M.				
30 V	EMBALLAGES			30 L	BIODÉCHETS			30 J				30 J	RECYCLABLES		30 J	RECYCLABLES	30 D			30 M		30 V	RECYCLABLES				
31 S				31 M				31 M				31 V	RECYCLABLES		31 V	RECYCLABLES				31 M							



Attention !
Collecte à
partir de 4h,
je présente
mes déchets
la veille à
partir de 19h.