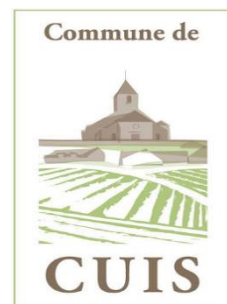
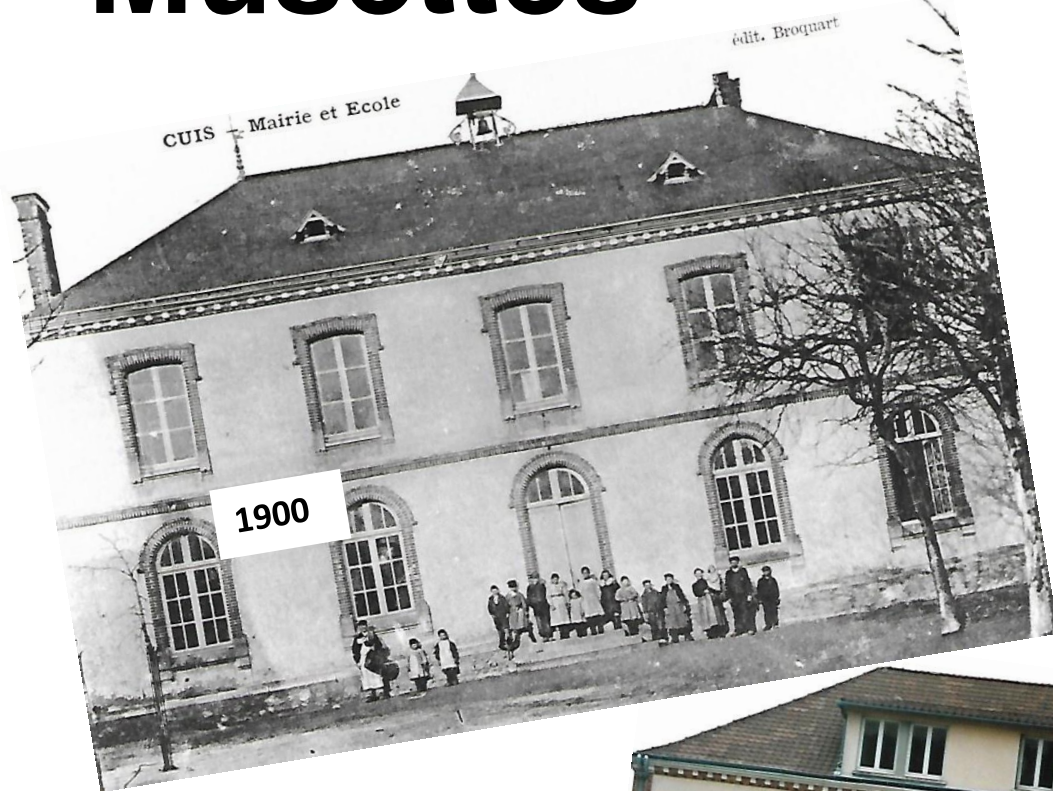


# L'Echo des Musettes

Juillet 2025 n°34

[www.cuis.fr](http://www.cuis.fr)

*Votre bulletin municipal*

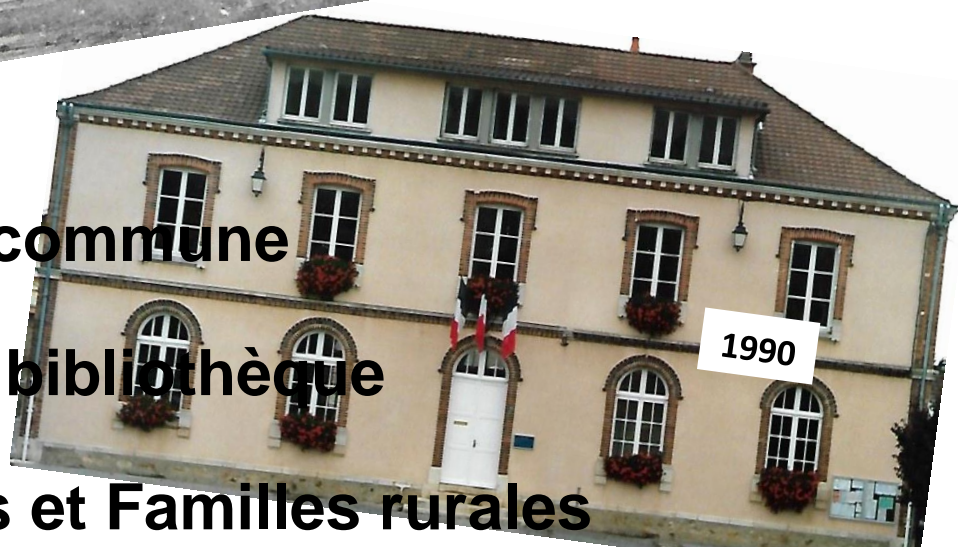


**Actualités de la commune**

**Nouveautés à la bibliothèque**

**Comité des fêtes et Familles rurales**

**Comptes-rendus des conseils municipaux**



## EDITO :

Madame, Monsieur,

L'ensemble du bouquet de travaux programmés pour faire des économies d'énergie :

- Pour la mairie (chaudière / toiture / VMC) s'est terminé ce semestre
- Pour l'éclairage public reste seulement 5 luminaires à remplacer rue de la république (suite à une erreur de couleur du fournisseur dans la commande) mais sinon l'ensemble de la commune est désormais en « Led ».

L'étude de l'Hydraulique des coteaux du village, pilotée par le cabinet LIOSE est en cours et a déjà bien progressée avec l'aide de viticulteurs qui ont acceptés bénévolement d'apporter leurs connaissances des terrains.

Restera, après finalisation de cette étude, à démarrer la création de l' A.S.A. (Association syndicale autorisée) pour la gestion des chemins et écoulements sur la partie du terroir communal situé hors de la zone gérée par l'association foncière.

Parallèlement à ce travail, un curage des fosses de désensablage a été réalisé car elles étaient remplies à quasi saturation sur une profondeur de 3,50 m.

Nous avons eu la tristesse d'apprendre le décès de notre cantonnier M. Marc LARDENOIS après une longue maladie.

Pour une continuité de service, la décision a été prise de maintenir la personne qui assurait l'intérim en poste avec un contrat renouvelable de 3 ans.

En parallèle nous maintenons le poste de vacataire pour les travaux de fauchage au tracteur.

Suite aux travaux de toiture, l'ancienne cours d'école a montré de nombreuses faiblesses, en particulier aux endroits où étaient les arbres autrefois : un projet pour sa remise en état est en cours d'étude avec peut-être dans un second temps une réflexion sur l'aménagement d'une aire de jeu pour enfants.

Les conseillers municipaux se joignent à moi pour vous souhaiter à tous une agréable période estivale tout en restant très prudent au regard des risques liés à la chaleur et aux violents orages.

Le Maire, Patrick BUFFRY

## Sommaire

- Le mot du Maire
- Agenda des prochaines manifestations
- L'actualité de notre village
- Résumés des conseils municipaux et budget 2025



## Agenda

- **Dimanche 13 juillet** : Repas du Comité des fêtes, salle des fêtes
- **Dimanche 5 octobre** : Bébé Broc
- **Samedi 25 octobre** : Halloween
- **Octobre** : sortie à NIGLOLAND pour Halloween (comité des fêtes et Familles rurales)
- **Mardi 11 novembre** : Commémoration de l'Armistice. Rendez-vous à la mairie à 10 h 30.
- **Samedi 22 novembre** : soirée beaujolais
- **Les dimanches 7 – 14 et 21 décembre** : Calendrier de l'Avent à la salle des fêtes
- **Passage du jury entre le 11 et le 17 décembre** : Concours maisons décorées pour Noël
- **Samedi 13 ou 20 décembre** : Arbre de Noël pour les enfants
- **Dimanche 21 décembre** : Remise des prix des concours de Noël

## Comité des fêtes

La FÊTE PATRONALE a eu lieu les 28 et 29 mai.



La veille de l'Ascension a eu lieu la traditionnelle retraite aux flambeaux. La fanfare d'AY a conduit les porteurs de lampions dans les rues de notre village.

Un arrêt rue Jean Moulin a permis d'assister à un très beau feu d'artifice tiré par la société EURO BENGALE.

Les musiciens ont ensuite joué quelques morceaux sur la place où les spectateurs ont pu les écouter tout en profitant de la buvette tenue par les membres du Comité des fêtes.



Le jeudi, ce sont les BOULES DE FEU qui ont mis l'ambiance. Plébiscitée l'an passé, la fanfare de la faculté de médecine de Reims est revenue nous jouer des morceaux modernes et entraînants. Bien que les spectateurs aient été moins nombreux que l'année précédente, petits et grands ont apprécié l'excellente musique tout en profitant de la confiserie, de la pêche aux canards, du manège, du chamboule-tout et bien entendu de la buvette.



## Assemblée Générale du Comité des fêtes vendredi 13 juin 2025

L'Assemblée générale annuelle du Comité des fêtes s'est déroulée à la bibliothèque en présence de Patrick BUFFRY, notre maire, quelques conseillers municipaux et une douzaine de Cuitats.

Nicolas GRAUSS, président, a fait le point sur les événements organisés en 2024 : vide-dressing, fête patronale, repas du 13 juillet, et les animations de la période de Noël qui ont été particulièrement appréciées.

La trésorière, Véronique DUMEZ, a présenté le bilan financier.

Nicolas GRAUSS, président, et Ana CASANOVA, secrétaire ont exprimé leur souhait de continuer à faire partie du Comité mais sans continuer leurs fonctions respectives. Ils ont tenu à remercier la mairie pour son aide matérielle et financière ainsi que les personnes présentes pour leur soutien. Monsieur le Maire a remercié les membres du bureau pour leur action au cours de ces quatre dernières années, souligné la bonne tenue des comptes et les échanges fructueux entre Mairie et Comité, et exprimé son souhait de voir le Comité des fêtes perdurer.

Il a alors été procédé à un vote pour élire le nouveau bureau qui est ainsi constitué :

Présidente : Véronique DUMEZ

Secrétaire : Virginie LECLERT

Trésorière : Catherine LECLERT

Les projets des mois à venir ont ensuite été discutés :

- repas du 13 juillet,
- sortie à NIGLOLAND, en octobre, pendant la période d'Halloween, organisée conjointement avec les Familles rurales
- ateliers de bricolage pour fabriquer des décors de Noël qui agrémenteront la traversée de notre village, la place et peut-être plus, en fonction du nombre de participants (*voir page suivante*).
- animations de Noël : Calendrier de l'Avent, concours de maisons décorées et concours « en individuel » dont le thème sera précisé ultérieurement
- après-midi récréatif pour le Noël des enfants.

Il a été rappelé combien la présence de bénévoles est importante, ils sont toujours les bienvenus, même pour une aide occasionnelle.

Un **GRAND MERCI** à tous ceux qui viennent donner un coup de main !



Pour vous informer :

Demandez à être ajouté au groupe *Comité des fêtes* sur WhattsApp.

Consultez le Facebook *Comité Fêtes Cuis*.

Contacts : Mail : [cdfcuis@gmail.com](mailto:cdfcuis@gmail.com) tél. : 06 88 99 16 06

Le nouveau bureau :

Catherine LECLERT

Véronique DUMEZ

Virginie LECLERT

(de gauche à droite)



## Décoration du village pour Noël !

Ce projet s'adresse à tous, petits et grands, on peut y participer en famille !

Nous vous proposons des ateliers bricolage pour fabriquer des décors afin de rendre notre village plus festif en décembre.



Bricoleur expérimenté ou peintre débutant, il y aura forcément quelque chose pour vous qui avez envie de participer.

**Les ateliers commenceront en juillet, les samedis**, puis la fréquence sera déterminée en fonction des disponibilités des participants.

**Premiers rendez-vous : les 5-12-19 et 26 juillet**



### Récupération



**Pour fabriquer ces décors, nous avons besoin de matériel ! Nous recherchons :**

- des seaux et des pots à fleurs en plastique
- des cerceaux et des roues de vélo
- des tubes PVC toutes tailles
- de la peinture, en pot ou en bombe, tous les restes sont les bienvenus
- des tissus colorés, brillants, draps colorés, flashy...
- des grosses ou très grosses peluches\*
- grande poupée\*
- tracteur/voiture/porteur à pédales\*
- des piquets de vigne
- des planches,
- des palettes
- des ballons en plastique, ballons de fitness...
- de la visserie, des clous, des pinceaux...

*\*usagés, vous voulez vous en débarrasser ? C'est le moment, nous les recyclerons !*

**Vous pouvez déposer tous vos dons les samedis, cour de la mairie** (ou contacter le comité au 06 88 99 16 06)

**11 janvier**

Partage de la galette des rois avec les lecteurs présents et les bénévoles de l'association.



**22 février**

Merci aux enfants et parents pour leur participation à notre carnaval. Après avoir parcouru les rues du village, les traditionnelles crêpes, préparées par Laurence et Liliane, leur ont été servies à la bibliothèque.



**6 avril**

Notre bébé broc a de nouveau attiré de nombreux visiteurs qui ont pu profiter d'un large choix de jouets, livres, vêtements et articles de puériculture. Merci à nos fidèles exposants.



**Retrouvez-nous sur Facebook « Familles Rurales Cuis »**

## Hommage à Laurence MINET

Très investie dans les associations communales, Madame Laurence MINET faisait partie de l'association Familles Rurales depuis de nombreuses années quand elle a repris le poste de trésorière. Elle a longtemps géré le service de maintien à domicile avant que la gestion de ce dernier ne soit reprise par la Fédération.

Malgré le travail de l'exploitation familiale, elle trouvait toujours du temps pour la préparation de nos diverses manifestations. Elle préparait les crêpes pour le goûter des enfants lors de notre carnaval. Elle participait à la mise en place des tables et du matériel pour nos bébés brocs où elle s'activait à la restauration. Elle participait à la confection des plateaux de charcuterie lors de notre soirée Beaujolais. Elle était présente à chaque moment.

Elle répondait également aux sollicitations du Comité des fêtes. Avec l'ancienne équipe, elle avait l'habitude d'être à la cuisson des frites lors des brocantes. Avec la nouvelle équipe, elle aidait à la préparation de toutes les manifestations, en particulier la soirée du 13 juillet et le Noël des enfants.

Ce vendredi 25 avril 2025, nous n'avons pas seulement perdu une partenaire, nous avons perdu une amie très chère. Sa bonne humeur, son rire nous manquent déjà et nous aurons toujours une pensée pour elle à chacune de nos manifestations.



## 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 !

Une bibliothèque est à votre disposition le samedi de 14 h à 16 h !

Visitez le site « cuis.fr » !

Fâites-vous connaître !

## Vente de pain au village !

La Maison Grella (3 rue Thiercelin Parrichault, Epernay) vend le pain à domicile !

[maisongrella@bbox.fr](mailto:maisongrella@bbox.fr)



La vente directe (sans commande !) a lieu tous les jours **sauf le vendredi**.

Entre 20 et 30 baguettes sont vendues ainsi quotidiennement dans notre village.

Il suffit pour cela de laisser un sac et un petit mot à votre porte pour qu'une livraison se fasse.

Il n'est donc pas utile d'être présent lors du passage de la voiture

Le règlement se fait en fin de mois.

**Durant les vacances d'été, Mme Grella continue d'assurer son service.**

**Amis vignerons, pensez à lui passer vos commandes lors des vendanges, vous pérenniserez ainsi son passage au village.**

Mme Grella remercie la municipalité et les associations pour les commandes passées et futures.

Pour les **commandes particulières** (pâtisseries, pains particuliers, grosse quantité ...), vous pouvez téléphoner (**03 26 55 31 04 ou 06 15 85 40 08**).

La Maison Grella distribue aussi le pain dans d'autres villages (Morangis, Monthelon, Chavot-Courcourt).

Vous pouvez retrouver notre boulangère au marché St Thibault à Epernay le samedi.

## Etat civil

### Mariage

Didier LELONG et Valérie BOURGEOIS, le 14 juin 2025

### Décès

Dominique NOAILLON, décédé le 14 janvier 2025

Marc LARDENOIS, décédé le 07 avril 2025

Laurence GODMÉ épouse MINET, décédée le 25 avril 2025

Liliane WIATR épouse BARANGER, décédée le 15 mai 2025

Nelly ROBINET épouse BOURMAULT, décédée le 18 juin 2025

## Mairie

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

**Tél : 03 26 59 78 60**

**Email : [mairie.cuis@wanadoo.fr](mailto: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

- *Le secrétariat de mairie sera fermé pour les congés d'été du lundi 4 août 2025 au vendredi 22 août 2025 inclus*

## 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.***

## Aide de la commune au transport scolaire

La commune participe au financement du transport des collégiens à hauteur de 30 % du coût de l'abonnement soit 24.60 €. Pour se faire rembourser, il suffit d'apporter en mairie le justificatif de l'inscription et du paiement au transport scolaire ainsi qu'un RIB.

NB : la commune ne participe pas au transport des lycéens.

# Renouvellement des pièces d'identité



Actuellement, les délais de demande d'une carte nationale d'identité (CNI) ou d'un passeport sont de :

- 2 à 3 semaines pour les passeports,
- 4 à 6 semaines pour les CNI,

A partir du rendez-vous en mairie (délai moyen de 17 jours)

1. Il est conseillé d'effectuer une **pré-demande** de passeport, sur le site de l'Agence nationale des titres sécurisés (ANTS). Vous y trouverez l'ensemble des informations concernant les étapes de la démarche et les pièces à fournir : <https://passeport.ants.gouv.fr/>.

Cette pré-demande vous permet de gagner du temps lors du dépôt de votre demande en mairie.

2. **Le passage en mairie est obligatoire** pour la prise d'empreintes et le dépôt de votre dossier. Vous pouvez déposer votre demande dans toutes les mairies du territoire national équipées d'une station biométrique.

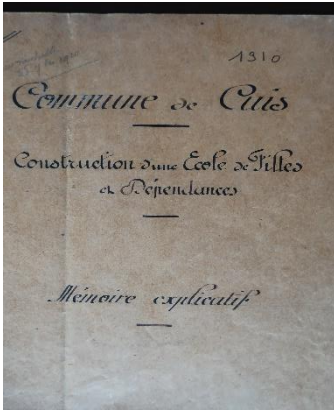
Dans le département de la Marne, les mairies suivantes sont équipées pour recevoir votre demande : Bazancourt, Bétheny, Blancs-Coteaux (ex Vertus), Châlons-en-Champagne, Cormicy, Cormontreuil, Courtisols, Dormans, Épernay, Fagnières, Fère-Champenoise, Fismes, Gueux, Mareuil-le-Port, Marson, Montmirail, Mourmelon-le-Grand, Pargny-sur-Saulx, Pontfaverger-Moronvilliers, Reims (11), Saint-Brice-Courcelles, Saint-Rémy-en-Bouzemont-St-Genest-et-Isson, Saint-Memmie, Sainte-Ménéhould, Sézanne, Sillery, Sommesous, Suippes, Tinquieux, Tours-sur-Marne, Ville-en-Tardenois, Vitry-le-François, Warmeriville et Witry-lès-Reims.

N'oubliez pas ces délais lors de vos voyages, prévoyez !

# Bibliothèque

## Archives municipales :

Depuis peu, vous pouvez consulter à la bibliothèque les archives de la commune collectées par Jacky Baillot et mises à la disposition des habitants.



En les parcourant, vous allez découvrir 540 photographies anciennes ou contemporaines, d'anciens documents municipaux et articles du village de jadis et son évolution, des personnes connues ou reconnues, des travaux en cours d'élaboration, des animations ... Ces archives sont consultables aux horaires d'ouverture de la bibliothèque.

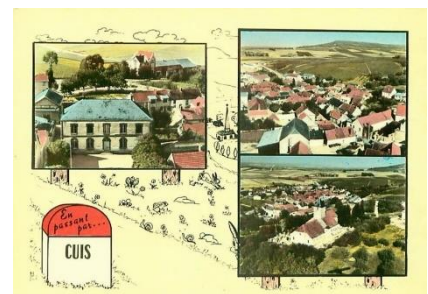
Un accueil sympathique et chaleureux vous y attend. Vous passerez un moment agréable et convivial.

Afin d'enrichir ces albums, si des personnes possèdent d'anciennes photos du village (lieux, paysages même avec les membres de leurs familles), articles de journaux ou documents, merci de contacter Jacky Baillot (06 73 59 08 54) qui se chargera de les reproduire après accord.

Les nouvelles générations seront peut-être ravies ou curieuses de retrouver des traces du passé à travers ces souvenirs.



D'autre part, si vous désirez visionner sur CD-DVD les célébrations de St Vincent à Cuis de 1983 ou 2000, ainsi que les traitements des vignes par hélicoptère, vous pouvez vous adresser à Gérard Couet (06 21 11 90 86) en laissant un message.



## Livres et jeux :

La bibliothèque est ouverte tous les **samedis après-midi de 14 h à 16 h.**

Nous avons la chance, dans notre petit village, de bénéficier d'une jolie bibliothèque qui est aussi et surtout un lieu de rencontre.

Prenez le temps de venir, des bénévoles vous accueilleront avec plaisir. Un café, des biscuits et des chocolats vous seront offerts.

Nous rappelons que les prêts sont totalement gratuits.



Tous les samedis, des joueurs font des parties de jeux de société alors n'hésitez pas à les rejoindre.

**La bibliothèque restera ouverte durant l'été (juillet – août), elle sera néanmoins fermée le 12 juillet (préparation de la soirée organisée par le Comité des Fêtes).**

Un affichage sera apposé à l'entrée dans le cas d'une fermeture inopinée.

**Nous remercions les donateurs mais nous ne pouvons plus recevoir de livres car les étagères en sont pleines !**

### **Informatique :**

Des cours ou du soutien informatique vous sont proposés.

Vous pouvez venir avec votre propre ordinateur ou utiliser le matériel mis à disposition.

Jouer ensemble avec les ordinateurs est bien sûr possible !

### **Soutien scolaire :**

Sur rendez-vous, du soutien scolaire (mathématiques, sciences physiques) peut être dispensé gratuitement de la sixième à la terminale, le samedi après-midi à partir de 16 h.

Contact : Thierry Faupin (06 69 69 73 47), message sur répondeur.

### **Nouveauté :**

Le dernier livre de Daniel Lemaire.

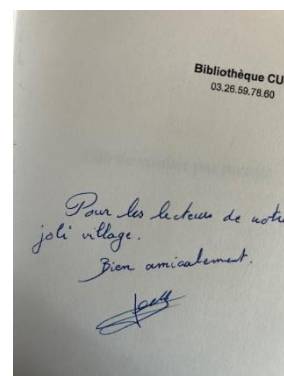
#### ***Elle ne voulait pas mentir***

En suivant trois familles, de génération en génération, le lecteur découvre les rêves, les craintes et les doutes d'une jeunesse qui se heurte à la réalité souvent violente du XX<sup>e</sup> siècle. Que vont devenir Catherine, domestique dans une famille bourgeoise, Jean, prisonnier de guerre, et Hélène, institutrice et résistante ? Marie-Luce, jeune et talentueuse violoniste, trouvera-t-elle enfin la sérénité dans la musique ?

Les personnages, aux rapports complexes, vont à la fois à la découverte du monde, à celle de l'amour et à la recherche de la paix... Ce bonheur sera-t-il au rendez-vous ?



Dédicace de Daniel Lemaire



## Le coin des lecteurs

### La rivière espérance : L'âme de la vallée

#### Résumé :

Avec le retour de Benjamin, les Donadiou ont repris leur vie, rythmée par les crues et les décrues de leur " rivière Espérance ", la Dordogne. Mais le progrès, mot magique de ce XIXe siècle, leur laisse peu de répit. L'extension du réseau ferré, la concurrence menée à coups de bas prix par le chemin de fer réduisent peu à peu à la ruine le commerce fluvial. Benjamin et Marie n'ont plus le choix, il faut quitter Souillac, leur chère vallée, pour monter dans le haut pays, travailler au commerce du bois. Un déracinement, un déchirement de nouveau, et un monde à découvrir, celui des bûcherons et des forêts sombres des collines.



### Quatre sœurs en colo

#### Résumé :

Cet été, Lou, Laure et Lisa partent en colonie en Vendée. Au programme : planche à voile, bateau, plage et veillées. Lou sera monitrice. Si Lisa se fait vite des copains, Laure doit trouver ses marques. Grâce à Victoire dont elle partage la chambre, elle décide d'initier un projet de protection de la mer. Et se lance sur les traces d'un garçon inconnu qu'elle croise sur le sable.



# Soyez informé !

## Site Internet

Depuis quatre ans maintenant, la commune propose un site internet (*cuis.fr*).

La création du site date du 12 février 2020.

Plus de **43 300 visiteurs** ont consulté les pages (en date du 15/06/2025) !

Le succès de ce site n'est plus à démontrer.

Vous pouvez retrouver les archives des procès-verbaux des réunions du Conseil municipal et les exemplaires de l'Echo des musettes.

L'affichage municipal est également édité.

Les associations (Comité des fêtes, Familles Rurales, les Amis des Ecoles Cramant Cuis ...) publient leurs événements.

Des mises à jour régulières y sont effectuées.

Pour toute suggestion, adresser un mail à : [thierryfaupin51@gmail.com](mailto:thierryfaupin51@gmail.com).



## CiVox

INDISPENSABLE !

**Toute l'actualité de votre village en temps réel.**

Par le biais de l'application *CiVox*, la mairie vous informe des dernières actualités (transport, démarches administratives, manifestations sportives ou culturelles...)

**Des services de signalement.**

Signalez un problème via l'application (nom de la rue, photo, commentaires)

Une application gratuite téléchargeable sur votre téléphone (Android ou iPhone).

A utiliser sans modération !





## Résumé des conseils municipaux



### Résumé du conseil municipal du 20 janvier 2025

- Recrutement d'un vacataire pour effectuer le recensement sur la commune
- Souhaitant poursuivre son aménagement forestier, et considérant que la parcelle de bois D271 d'une surface de 3,95ares mise en vente permettra de réaliser une unité cohérente, le conseil municipal a souhaité l'acheter.

### Résumé du conseil municipal du 24 mars 2025

- Renouvellement de la convention fourrière avec l'Association Indépendante Marnaise d'Assistance aux Animaux (AIMAA) pour un coût de 0,40€/habitant.
- Validation de la convention de participation financière aux frais de fonctionnement pour les enfants de Cuis accueillis à l'école maternelle et primaire de Cramant.
- Chenilles processionnaires : des écopièges ont été disposés en 2024. Le devis de 15 208€ pour l'abattage de 23 pins n'a pas été retenu car le conseil municipal souhaite conserver ces arbres ancrés dans le paysage. A la place, mise en place de nichoir pour faciliter l'implantation de mésanges, qui se nourrissent des chenilles processionnaires.
- Acceptation de la réalisation d'un caniveau béton + enrobé sur le chemin de traverse entre Cuis et Grauves. Le champagne Bollinger participera financièrement.

### Résumé du conseil municipal du 7 avril 2025

- Approbation des comptes 2024 dressés par le receveur municipal.
- Vote du budget primitif 2025
- Tarif concessions cimetière :

Concession simple : 225 € - Concession double : 500 € - Columbarium : 225 €

- Tarifs salle des fêtes :

	Week-end	Journée	½ journée
Habitants	280 + 100 charges	170	120
Extérieurs	pas de location	220	170

NB : une caution éligible au moment de la location sera demandée (1000€).

➔ Vote des taux d'impositions 2025 (identiques à 2023 et 2024) :

- Taxes foncières sur les propriétés bâties : 34,14%
- Taxes foncières sur les propriétés non bâties : 21,78%
- Taxes d'habitation sur les résidences secondaires : 22,90%

Budget communal pour l'année 2025

	Recettes en €	Dépenses en €
Fonctionnement	556 906	Idem ci-contre
Investissement	421 851	"
TOTAL =	978 756	"

Sources des **recettes de fonctionnement** :

1) Impôts et taxes pour 300 519€

Taxe d'habitation, sur le foncier bâti, sur le foncier non bâti = 275 657€

Attribution de compensation de l'intercommunalité = 17 862€

Taxe additionnelle aux droits de mutation = 7 000€

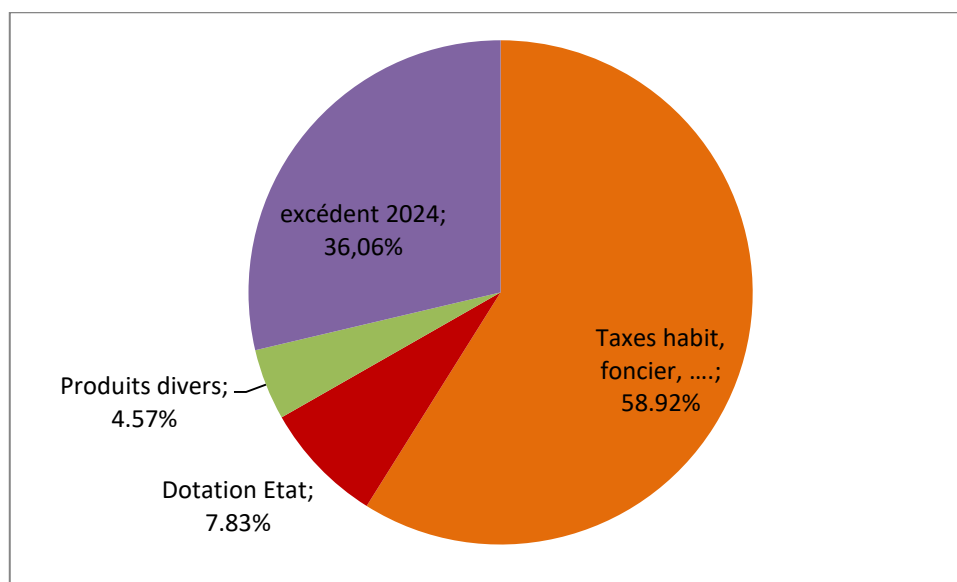
2) Dotations de l'Etat pour 39 944€

(dotation forfaitaire, dotation solidarité rurale, compensation au titre des exonérations des taxes foncières, dotation de recensement)

3) Produits divers pour 23 300€

(vente de récolte, revenu d'immeubles et location salle, droits de chasse, redevance Orange, produits divers)

4) Excédent du budget 2024 pour 146 323.11€



Ces ressources sont affectées aux dépenses suivantes :

1) Les charges à caractère général pour 224 959€

Il s'agit de l'électricité, gaz (45 000€ d'énergie), eau, carburant, fournitures (d'entretien, de voirie, administratives), entretien des espaces verts (30 000€), de bâtiments (3 000€), de voies et réseaux (80 000€), annonces + repas des anciens + illuminations Noël (4 000€), véhicules, assurances, maintenance, frais postaux, téléphone, ...

2) Les charges de personnel pour 139 000€ (salaires et charges)

Rappelons que la commune emploie un agent communal à temps complet, une secrétaire de mairie et un agent territorial à temps partiel.

3) Autres charges de gestion courante pour 93 500€

Il s'agit des frais des écoles reversés à Cramant (50 000€), d'indemnités aux élus (12 000€), de subventions aux associations pour 5 300€ (dont comité des fêtes 3 800€, familles rurales 1000€, les amis des écoles 400€)

4) Intérêt d'emprunt pour 930€

5) Atténuation de produits et charges exceptionnelles pour 41 880 € dont :

FNGIR (dans le cadre de la réforme de la taxe professionnelle, la commune est perdante et doit verser 28 880€), fonds de péréquation intercommunales 12 000€, reversement de la totalité des produits issus de la Cotisation sur la Valeur Ajoutée des Entreprises CVAE 1 000€

6) Charges exceptionnelles pour 500€

7) Virement en section investissement de l'excédent, pour 55 000€

Sources des **recettes d'investissement** :

1) Virement du budget fonctionnement pour 55 000€

2) Excédents de fonctionnement capitalisés : 259 437€

3) Etat et établissements régionaux : 81 128€

4) Fond de compensation pour la TVA : 26 000€

Ces ressources sont affectées aux travaux suivants :

- achat d'une parcelle de bois : 500€

- Remboursement d'emprunt contracté pour les travaux de voirie pour 28 377€

- déficit d'investissement ultérieur reporté : 161 185€

- autres immobilisations corporelles : 17 536€

- Assainissement du quartier des Bourgs : 100 000€

- Eclairage public : 13 000€

- travaux divers : 23 000€

- rénovation de la toiture de la mairie + isolation : 76 800€

Résumé du conseil municipal du 22 avril 2025

- Création d'un emploi d'agent technique territorial à temps complet pour une durée hebdomadaire de 35 heures
- Réflexion sur la suite à donner à la maison communale qui logeait l'ancien agent communal

Résumé du conseil municipal du 16 mai 2025

- Embauche ponctuelle d'un vacataire pour un entretien complémentaire pendant une semaine
- Validation du devis de curage des grilles avaloirs autour de notre village et du devis de reprise d'un caniveau pour la réfection des cornières



**Ont participé à la rédaction des articles :**

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

# Fêtes et Cérémonies

**8 mai 2025**

Une cinquantaine de personnes se sont rassemblées pour célébrer le 80ème anniversaire de la Victoire du 8 mai 1945. M. Didier GIMONNET, adjoint au Maire, a lu le discours du ministre des Armées, Sébastien LECORNU.

Celui-ci rendait hommage aux soldats morts, blessés, prisonniers, résistants et civils assassinés et déportés pendant la Seconde Guerre mondiale.

Il soulignait l'importance des sacrifices consentis pendant la guerre pour libérer la France et lui donner les moyens de sa souveraineté.

Le ministre évoquait ensuite la grandeur de la France et son indépendance, rappelant que le pays avait su se relever de l'épreuve de la guerre et reconstruire son modèle social, économique et culturel.

Pour finir, il appelait les Français à se souvenir des valeurs de courage et d'abnégation qui ont animé les combattants de la France libre et de la Résistance, et à s'inspirer de ces valeurs pour relever les défis actuels, dans un monde où les menaces se multiplient, où des menaces anciennes planent à nouveau sur le pays.

Une gerbe a été déposée devant le monument aux morts puis M. BONNIER, directeur de l'école du regroupement de Cramant-Cuis, a dirigé la Marseillaise chantée par ses élèves.

Un vin d'honneur attendait ensuite les participants dans la bibliothèque.



## Bienvenue à notre nouvel agent technique territorial

Depuis la mi-mars, votre commune a embauché un agent technique territorial en CDD pour 3 ans.

Nous souhaitons la bienvenue à Géraud DUMEZ, enfant du village.

Parcours atypique de ce jeune, doué de ses mains, qui a soif d'apprendre et de découvrir de nouvelles activités, métiers, et qui peut apporter beaucoup à notre commune.

Après une formation en menuiserie et un parcours chez les compagnons, Géraud décide partir travailler sur différents chantiers afin de découvrir la charpente, la couverture et pratiquer la menuiserie. D'un tempérament baroudeur, Géraud aménage à 23 ans un camion pour sillonner la France et travailler en tant que saisonnier dans l'agriculture.



Puis, changement, il effectue une formation dans le tourisme et travaille plusieurs années dans un parc d'attraction en région Rhône Alpes, au service accueil.

C'est en revenant d'un voyage au village que le besoin de le revoir entretenu l'a poussé à postuler comme agent technique territorial.

Et Géraud d'indiquer : *« il y a beaucoup à faire pour entretenir notre commune, qui s'était un peu endormie. Actuellement c'est la pleine activité d'entretien des espaces verts. Entre deux tontes, qui me prennent chacune une bonne semaine, j'en profite pour nettoyer caniveaux et trottoirs. Même si le temps est sec, l'herbe pousse et je réalise une tonte tous les 15 jours. Pour la fête communale, j'ai entretenu l'espace végétalisé de la place de la mairie. Cet hiver, j'ai prévu d'entretenir les différents bosquets qui se sont fortement développés depuis plusieurs années, avec de grosses sections de branchage. J'ai aussi d'autres idées pour entretenir cet hiver les bâtiments communaux et faire profiter la commune de mon savoir-faire manuel. Il y a beaucoup à faire et j'ai de nombreux projets pour notre commune. »*

Et le conseil municipal de rajouter : merci de respecter le travail de notre nouvel agent communal en évitant ou en ramassant les déjections de votre chien et les éventuels papiers et mégots et surtout en entretenant devant chez vous après le passage de l'agent territorial, afin que notre village reste un lieu de vie convivial et attractif.

Géraud souhaite aussi s'impliquer au sein du village : *« j'ai rejoint le comité des fêtes avec comme projet d'essayer de continuer à faire vivre un peu le village. D'ailleurs, j'invite les habitants à venir participer aux divers évènements proposés ».*

## Travaux sur notre commune

### Curage des tampons de sédimentation des chemins donnant sur la rue Jean Moulin

Les tampons de sédimentation des chemins d'accès aux vignes depuis la rue Jean Moulin étant fortement remplis par les limons entraînés par les eaux de ruissellement lors des orages des précédentes années, le conseil municipal a souhaité les faire curer pour sécuriser le village en cas de gros orage. Au total, 4 tampons ont été vidés de leurs sédiments.



### Jonction gaz entre Pierry et Cuis

GRDF a réalisé de gros travaux en juin pour réaliser une jonction de gaz située à Pierry Sud Développement, au niveau de la déchetterie, et notre commune au niveau du champagne Pierre Gimonnet. Un peu plus de 2 km de conduite ont été ainsi posées dans une tranchée longeant les chemins aboutissant au chemin des agneaux. Ces travaux sont pris en charge à 100% par GDFR, réseau de distribution du gaz.

Tuyau sur enrouleur au départ de Pierry



Tranchée derrière l'ancien terrain militaire



Tranchée à 1,20 m de profondeur



La trancheuse



Arrivée à Cuis



# La page des gourmandises

## Gratin d'endives au Roquefort et Noix

### Ingrédients :

- 4 endives
- 100 g de Roquefort (ou autre fromage bleu comme le gorgonzola)
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- 50 g de noix concassées
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de beurre
- Poivre noir (au goût)
- 50 g de fromage râpé (comté, emmental, ou parmesan)



### Etapes de préparation :

1. Préparer les endives :
  - Commencez par retirer la base des endives et coupez-les en deux. Ôtez le cœur dur afin de limiter l'amertume.
  - Faites chauffer le beurre dans une poêle à feu moyen, puis ajoutez les endives. Ajoutez le miel et laissez cuire pendant environ 5 minutes. Cela va les caraméliser légèrement tout en réduisant leur amertume.
  - Une fois les endives légèrement dorées, ajoutez le jus de citron, poivrez à votre goût, et poursuivez la cuisson pendant encore 5 minutes. Vous obtiendrez des endives fondantes et légèrement sucrées.
2. Préparer la sauce au Roquefort :
  - Pendant que les endives cuisent, faites chauffer la crème fraîche dans une casserole à feu doux.
  - Ajouter le Roquefort émietté et remuez jusqu'à ce que le fromage soit totalement fondu et bien incorporé dans la crème.
  - Une fois la sauce prête, incorporez la moitié des noix concassées pour ajouter un peu de croquant et de saveur.
3. Assembler et gratiner :
  - Préchauffez votre four à 180 °C (350°F)
  - Disposez les endives cuites dans un plat à gratin. Versez la sauce au Roquefort par-dessus, en vous assurant de bien répartir la sauce.
  - Saupoudrez le gratin avec le fromage râpé et ajoutez le reste des noix concassées pour encore plus de croquant.
  - Enfournez pour 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le gratin soit doré et légèrement gratiné.
4. Servir et Déguster :
  - Servez le gratin bien chaud, accompagné d'une salade verte de mâche ou d'un plat de viande blanche, comme du poulet rôti.
  - Ce gratin est également délicieux accompagné de pommes de terre en purée pour un repas complet et réconfortant.

## Jambalaya comme à la Nouvelle-Orléans

Ingrédients : (pour 6 personnes) – Préparation : 40 min – Cuisson : 40 min

- 5 tomates pelées
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 1 poivron vert
- 1 branche céleri
- 2 c. à soupe de concentré de tomates
- 2 blancs de poulet
- 20 crevettes roses décortiquées
- 150 g de jambon blanc
- 250 g de chorizo
- 250 g de riz long grain
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 1 c. à café d'Origan
- 3 pincées de thym
- 1 clou de girofle
- 5 pincées de piment de cayenne
- 4 brins de persil plat
- 2 filets d'huile d'olive
- Sel, poivre



1. Commencez par faire chauffer 75 cl d'eau dans une casserole. Lorsqu'elle bout, ajoutez les cubes de bouillon, remuez bien pour les diluer. Egouttez les tomates puis épépinez-les grossièrement et coupez-les en morceaux. Ensuite, coupez les blancs de poulet et le jambon en morceaux à l'aide de ciseaux puis coupez le chorizo en rondelles pas trop fines.
2. Epluchez les gousses d'ail et hachez-les et épluchez également les oignons et coupez-les finement. Lavez le poivron et le céleri et coupez-les en petits morceaux. Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile, ajoutez le poulet et faites-le revenir 3 min. Ajoutez le chorizo et le jambon et poursuivez la cuisson 2 min. Conservez ensuite votre plat hors du feu.
3. Dans une cocotte à feu doux, faites chauffer le second filet d'huile, ajoutez les oignons, l'ail, le poivron et le céleri. Laissez cuire 4 min en mélangeant sans cesse puis, versez le riz et faites-le cuire 2 min en remuant. Ajoutez ensuite le jambon, le chorizo, le poulet, le concentré de tomates et les tomates pelées et versez le bouillon de volaille chaud, l'origan, le thym, le clou de girofle et le piment. Faites attention, votre jambalaya comme à la Nouvelle-Orléans peut vite devenir très pimenté. Assaisonnez avec le sel et le poivre, couvrez et laissez mijoter 20 à 25 min environ en mélangeant régulièrement.
4. Pendant ce temps, lavez le persil et coupez-le finement. 5 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les crevettes dans votre jambalaya. Rectifiez l'assaisonnement puis servez rapidement le plat, parsemé de persil plat. Votre jambalaya comme à la Nouvelle-Orléans est maintenant prêt à être dégusté. Avec un plat comme ça, vous ne serez pas déçu du voyage !

Félicitations aux jeunes participants pour leurs œuvres de coloriage de notre précédente édition.

Ils se verront remettre un cadeau surprise, à venir chercher à la mairie



NOM: HARDOUIN PRENOM: JADE AGE: 7 ans



NOM: Riant-Grenette PRENOM: Victoire AGE: 8 ans



NOM: Riant-Grenette PRENOM: Célestine AGE: 2 ans

## Coloriages

Dépose ton dessin à la mairie. Les plus beaux coloriages seront exposés et récompensés !



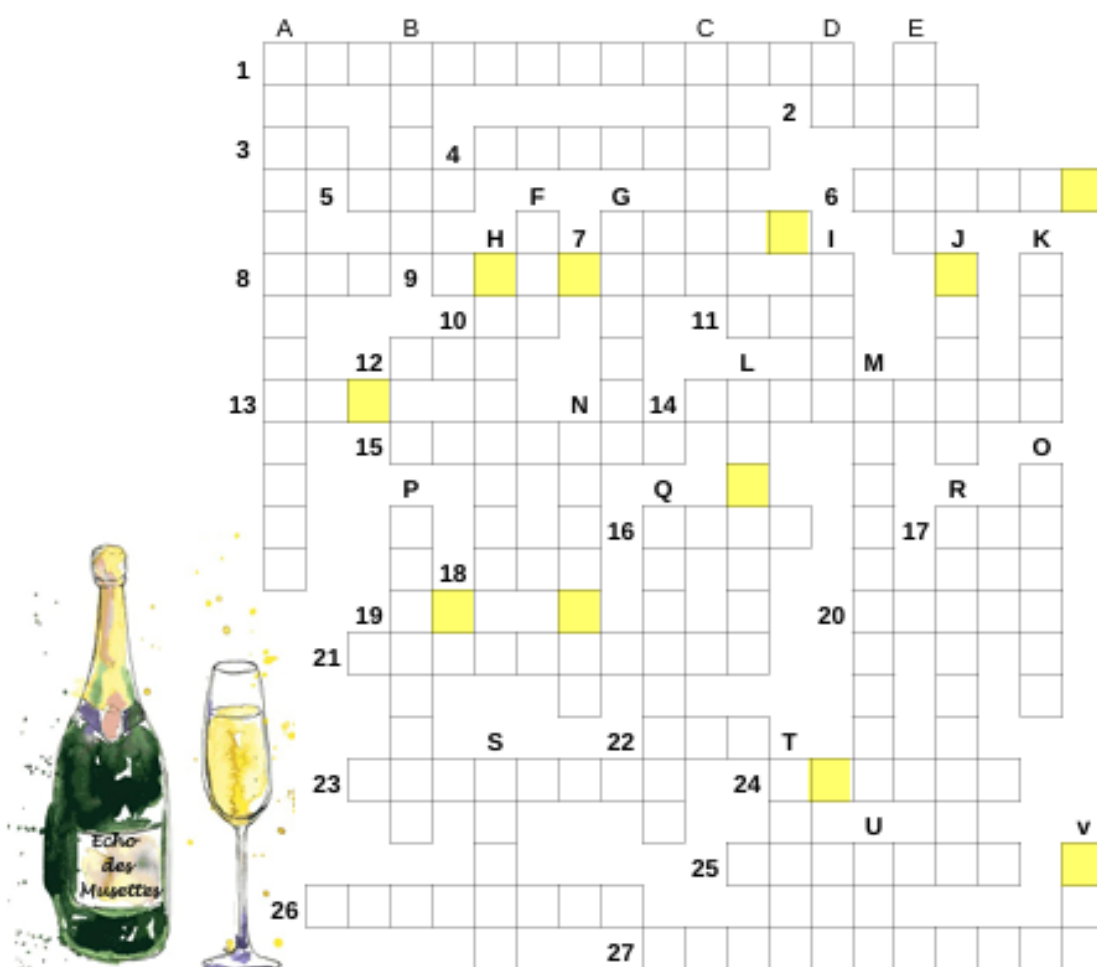
NOM :

Prénom :

Age :



MOTS CROISES DU CHAMPENOIS !



- HORIZONTAL :** 1. Ajouter du sucre, selon son inventeur 2. Le jus avant le vin 3. Coteau champenois  
 4. Marc et moût 5. Sert d'unité pour la vente 6. Champignon indispensable 7. Née d'une impureté  
 8. Le Champagne l'est 9. Moindre pour l'extra-brut 10. Bon ou mauvais, la vendange se fait  
 11. Terroir 12. C'est le pied ! 13. Sans elle, point de label ! 14. Temps de récolte 15. Partie solide  
 obtenue par décantation 16. De 6 à 8 dans une bouteille 17. Parfois le mois de la fleur  
 18. Quand il n'est pas moelleux 19. Groupement de vigneron 20. Reçoit le jus 21. Majoritaire à  
 Avize 22. Formée de résidus 23. Permet l'étalement du feuillage 24. Liage en champenois  
 25. Courte macération 26. Elimine les impuretés 27. Garantit l'origine du cru
- VERTICAL :** A. Etape fondamentale dans la vinification B. Cépage précoce C. Acte fondateur  
 D. Statut envié E. On la préfère de prestige F. Association de cépages G. Capsule provisoire  
 H. Font le plaisir des collectionneurs I. Ancienne mesure de capacité J. Toujours préféré pour le  
 bouchon K. Le plus beau des villages L. Lieu idéal pour buller M. Art délicat N. On aime le  
 faire sauter O. Bonnes pour le marc P. Après l'effort, le réconfort ! Q. Capeline de champenoise  
 R. Apanage de grande cuvée S. Peut accompagner « sec » ou « dry » T. Terme correct pour LIERIE  
 U. Craint par le vigneron V. On l'est quand on le boit

En remettant en ordre les lettres des cases en couleur, vous obtiendrez un terme de 11 lettres en rapport avec le Champagne :

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Déposez cette page, entièrement complétée, en Mairie pour gagner une bouteille de Champagne !

NOM : ..... PRENOM : .....