

# L'écho de Pars

Bulletin Municipal d'informations

Lundi 19 novembre 2001

Numéro 19

## EDITORIAL

**La sécurité des personnes et des biens est-elle toujours assurée ?**

Les faits divers au quotidien nous permettent d'en douter. Voler dans les cimetières, "emprunter" une voiture, vandaliser, taguer le bien public, relèvent de la banalité.

Aussi faut-il savoir que la majorité de toutes ces exactions sont classées sans suite.

Si toutefois il y a condamnation, ce temps est relativement court, et la grande majorité des coupables circule dès le lendemain en narguant les forces de l'ordre.

Les événements tragiques que nous traversons devraient permettre au pouvoir législatif et exécutif de réprimer rapidement tous ces délits qui empoisonnent, sans raison, la vie publique.

*L. Pasquet*

## 9 septembre 2001 Brocante réussie...



## Au Sommaire de ce numéro

- 📁 - Les dossiers du conseil..... Page 2
  - 📁 *Inscriptions sur la liste Electorale*
  - 📁 *Bienvenue à notre nouvelle secrétaire*
  - 📁 *Cérémonie du 11 novembre 2001*
- 📁 - Les dossiers du conseil..... Page 3
  - 📁 *Marché de l'Artisanat et des Produits du Terroir*
  - 📁 *Opération illuminations*
  - 📁 *Repas des anciens du 11 novembre 2001*
- 📁 - Information..... Page 4
  - 📁 *Info sur l'EAU à Pars*
- 📁 - Les associations nous parlent..... Pages 5/6
  - 📁 *De Pars et d'Autres*
  - 📁 *Vide-Grenier / Brocante*
  - 📁 *Club des aînés Diamant 3*
  - 📁 *Anciens combattants et Anciens d'Algérie*
  - 📁 *Fête des écoles*
- 📁 - La page pratique..... Pages 7/8
  - 📁 *Bienvenue aux nouvelles familles*
  - 📁 *Le coin cuisine*
  - 📁 *Etat-Civil*
  - 📁 *Bientôt l'Euro*
  - 📁 *Horaires d'ouverture de la mairie*

Directeur de la publication et responsable de la rédaction :

L. PASQUET.

N° d'inscription : L1 N° 20/94

Ont participé à la rédaction du présent numéro : MMmes LANGUILLAT, VAN-RYSEGHEM, KOZOLYS, JOLY, MM. BREUIL, GAUDION, CHARDIN.

Mise en Page : M. BENOIT Dessins : Danièle VAN RYSEGHEM

## Inscription sur la liste électorale...

**Le droit de voter est un droit précieux et rare, des personnes sont mortes pour obtenir le droit de vote, quand on peut l'utiliser et participer à la vie de la commune, il faut le faire.**



Vous souhaitez vous inscrire sur la liste électorale ?

Deux conditions sont nécessaires:

- a) Avoir la qualité d'électeur (*être de nationalité française, être majeur et jouir de ses droits civiques*)
- b) Avoir une attache avec la commune (*y être domicilié ou y payer des impôts*)

**Les demandes d'inscriptions peuvent être déposées à la mairie pendant toute l'année, jusqu'au dernier jour ouvrable de décembre inclus. Elles ne confèrent le droit de vote qu'à partir du 1er mars de l'année suivante.**

Pour cette demande, il vous faudra fournir les pièces suivantes :

- Votre identité (*carte nationale d'identité, livret de famille, passeport, permis de conduire...*)
- Votre nationalité (*carte nationale d'identité, décret de naturalisation, certificat de nationalité, déclaration ou manifestation expresse de volonté revêtue de la mention d'enregistrement*)
- Votre domiciliation (*quittance de loyer, avis d'imposition sur le revenu ou, pour les jeunes, déclaration certifiant que le domicile est celui des parents*).



### **Bienvenue à notre nouvelle secrétaire**

Mme Marilynne **BESNARD**  
Notre nouvelle secrétaire

Mme Marie Madeleine  
**NACQUEMOUCHE**  
Secrétaire



### **Cérémonie du 11 novembre 2001**



Notre guerre... Vous et moi, quelques hommes, une centaine que j'ai connus... On vous a tués, et c'est le plus grand des crimes. Vous avez donné votre vie, et vous êtes les plus malheureux.

Je ne sais que cela, les gestes que nous avons faits, notre souffrance et notre gaieté, les mots que nous disions, les visages que nous avons parmi les autres visages, et votre mort.

Vous n'êtes guère plus d'une centaine, et votre foule m'apparaît effrayante, trop lourde, trop serrée pour moi seul.

Combien de vos gestes passés aurai-je perdus, chaque demain, et de vos paroles vivantes, et de tout ce qui était vous ?

Il ne me reste plus que moi, et l'image que vous m'avez donnée.

Presque rien : trois sourires sur une toute petite photo, un vivant entre deux morts, la main posée sur leur épaule. Ils clignent des yeux, tous les trois, à cause du soleil printanier. Mais du soleil, sur la petite photo grise, que reste-t-il ?

**Maurice Genevoix**  
"Ceux de 14"



## Marché de l'Artisanat et des Produits du Terroir



En même temps que la brocante, se tenait près de la salle des fêtes, le marché de l'Artisanat et des Produits du Terroir.

Chacun a pu apprécier le talent de ces personnes qui d'une chose banale nous font ressortir un objet magnifique, ou bien sous les traits du crayon, la main du maître fait apparaître le portrait hyperréaliste d'une personne.

Et que dire de ces produits qui nous mettent l'eau à la bouche. Le boudin noir et le cidre du Pays d'Othe, le fromage de chèvre, le miel, les escargots, le champagne et tout un éventail de la gastronomie de la Champagne Ardennes : le biscuit de Reims, l'apéritif Audois, la fondue

de champignons, les différents pâtés des Ardennes, j'en passe et des meilleurs.

Un très grand merci aussi à tous ceux qui ont laissé un peu de leur temps pour que cette journée se passe dans de très bonnes conditions.

Et rendez-vous l'année prochaine.

J. Breuil

## Opération "illuminations"

Hé oui, il va falloir y penser, dans 2 mois le Père Noël va passer et la fin de l'année suivra:

Pour préparer ces fêtes, nous allons décorer nos maisons, mais que diriez-vous si cette année, nous mettions l'accent sur la décoration extérieure des maisons et jardins.

Alors, plus un instant à perdre, commencez à imaginer vos illuminations et qui sait si chacun de nous se donne la peine, peut-être que le Père Noël vous mettra de plus gros cadeaux !

## Repas des Anciens du 11 novembre 2001



M. Lucien Pato

Les  
Doyens  
du  
Repas



Mme Marguerite Payon

C  
C  
I  
A  
S

## Analyse d'eau : Résultats du dernier contrôle sanitaire

L'eau mise à notre disposition par l'intermédiaire du réseau public, en l'occurrence, le **S.I.A.E.P.** (*Syndicat Intercommunal pour l'Alimentation en Eau Potable*) Pars/Gélannes en ce qui nous concerne, bénéficie d'une **surveillance mensuelle de la part des services Santé-Environnement de la D.D.A.S.S.** tant au point de vue bactériologique que chimique.

Lors de la dernière analyse parue le 5 octobre dernier, les résultats sont les suivants: (*Pour mémoire, les définitions des différents paramètres ont paru dans le bulletin municipal du 1<sup>er</sup> semestre 1998*).

REPUBLIQUE FRANCAISE

Troyes, le 05 Octobre 2001

MINISTERE DE L'EMPLOI  
ET DE LA SOLIDARITE  
PREFECTURE DE L'AUBE  
DIRECTION DEPARTEMENTALE DES  
AFFAIRES SANITAIRES ET SOCIALES  
SERVICE SANTE-ENVIRONNEMENT

SIAEP PARS LES ROMILLY-GELANNES  
SIAEP Pars les Romilly-Gélannes  
Mairie de Pars les Romilly  
10100 PARS LES ROMILLY

numéro analyse laboratoire : 49863

Code du prélèvement : 00015954

Unité de gestion : 0083 SIAEP PARS LES ROMILLY-GELANNES

Installation : UDI PARS LES ROMILLY-GELANNES

prélevé le : Mardi 02 Octobre 2001

par : ERIC LAHAYE

motif : contrôle sanitaire

type visite : DDIS

	résultats	Limites de qualité inférieure   supérieure	
. Bact. aér. revivifiables à 22°-72h	2 n/ml		
. Bact. aér. revivifiables à 37°-24h	2 n/ml		
. Coliformes totaux /100ml-MS	0 n/100ml		0
. Coliformes thermotolérants/100ml-MS	0 n/100ml		0
. Streptocoques fécaux /100ml-MS	0 n/100ml		0
. Turbidité néphélométrique	0,30 NTU		2
. Chlore libre	0 mg/Cl <sub>2</sub>		
. pH à 20°C	7,00 unité pH	6,5	9
. Conductivité à 20°C	500 µS/cm		
. Nitrates (en NO <sub>3</sub> )	40,3 mg/l		50

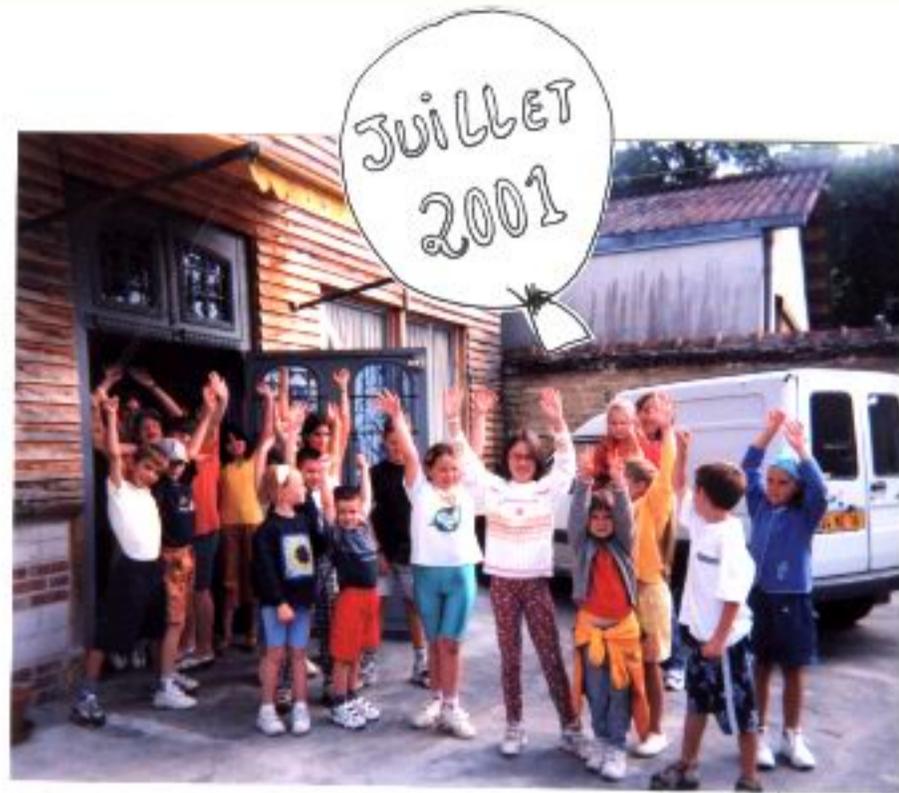
Compte tenu des paramètres contrôlés, cette eau est conforme aux normes du décret 89-3 du 3 janvier 1989 modifié.

Pour le Directeur Départemental  
des Affaires Sanitaires et Sociales  
l'Ingénieur du Génie Sanitaire



Josselin VINCENT  
Ingénieur Sanitaire Départemental

En conséquence, chaque administré est assuré, comme par le passé, que l'eau qui lui est distribuée ne présente aucun inconvénient pour sa santé.



toujours plus beau!

## **Vide-Grenier / Brocante**

*Nous sommes dimanche et pourtant de très bonne heure, il y a une grande agitation dans la rue du château d'eau. La brocante se met en place, 65 exposants s'activent à déballer leurs cartons.*

*A 7<sup>h</sup>30, le soleil commence à pointer son nez, la journée ne s'annonce pas trop mal. Il a beaucoup plu ces temps ci et cela nous faisait craindre le pire mais aujourd'hui, la chance est avec nous.*

*A 8<sup>h</sup>00 le café est offert à chacun, celui-ci est très apprécié.*

*Les ventes commencent à se faire, on cherche un objet, un livre, un meuble, on fouille et puis voilà la chose qui nous intéresse.*

**Maintenant parlons prix..... Vendue.**

*Il y a aussi les curieux, à qui certains vieux objets rappellent des souvenirs.*

*Pas de doute, la seconde brocante de Pars lès Romilly est bien partie.*



## Club des Aînés Diamant 3

Le club adresse ses remerciements à M. le Maire, son Conseil, les secrétaires de mairie, le garde-champêtre.

Vous voulez passer un après midi agréable, vous aimez la Belote, le Tarot, le Scrabble, les Dames, les Petits Chevaux, discuter..... ou tout autre jeu de société alors n'hésitez plus et venez prendre contact avec nous un jeudi après midi, petits gâteaux et boissons vous y attendent.

Les Aînés Diamant 3 organisent le 24 novembre 2001 leur concours de Belote. Ouverture des portes à 13h30. Venez donc nombreux y participer.

*Cécile LECLER*

## Association des Anciens Combattants et Anciens d'Algérie

Nous remercions M. le Maire ainsi que la municipalité de Pars qui nous permettent de faire chaque année notre Assemblée Cantonale et le tirage des Rois dans la salle polyvalente en espérant revenir l'année prochaine.

Le Délégué Communal remercie les habitants de leur accueil pour la vente des bleuets du 8 mai et du 11 novembre et des calendriers.

*Louis GOURHEU*

## Fête Scolaire

La fête scolaire 2001 s'est déroulée en deux temps:

❶ Le samedi 9 juin 2001, les enfants ont présenté un spectacle coloré avec danses, chants et poésies,

❷ Le samedi 16 juin 2001, les enfants et leurs familles se sont retrouvés dans la cour de l'école pour une joyeuse kermesse.

Les enseignantes remercient les parents d'élèves et amis de l'école qui leur ont apporté leur aide : préparation et tenue des stands, lots, pâtisseries...

A tous merci et à l'année prochaine !





01 juillet 2001

M. Christophe **ROSEAU** (38, rue Nationale)

25 juillet 2001

M. Laurent **MAUVAIS** et Mlle Isabelle **LEFEVRE** (Le Montillier)

27 juillet 2001

M. Frédéric **PETTINARI** et Mlle Nathalie **NAFZIGER** (21, rue Traversière)

## LE COIN CUISINE



Décembre, approche, nous emmène tout droit aux fêtes de Noël et du 1er janvier. Traditionnellement les volailles sont au menu de ces délicieux repas.

### Choix de la volaille :

Choisissez-là, munie d'un Label Rouge, c'est une garantie qu'elle a été bien élevée, bien nourrie, jamais congelée et que sa chair est succulente. Privilégiez la volaille fermière, elle est élevée avec plus de soins.

⇒ **Le chapon** : coq châtré engraisé avec du lait, de la farine, du maïs et du pain, dans l'obscurité, pendant trois semaines.

⇒ **La poularde** : jeune poule de 6/7 mois environ alimentée de la même façon que le chapon

⇒ **La dinde** : possédant le Label Rouge "Dinde de Noël", elle est née, au plus tard, au mois de juillet. Cet élevage en plein air, sur une durée exceptionnellement longue, lui confère une chair exquise.

### Cuisson de la volaille :

Pour éviter que sa chair ne soit sèche, mettez votre volaille beurrée, huilée et salée dans un four froid et commencez la cuisson à feu doux (Thermostat 3/4, 110°) pendant 30 minutes, puis augmentez la chaleur (Thermostat 6, 180°) pendant 30 minutes (pour une dinde, 1 heure est nécessaire) et terminez par Thermostat 8/9, 250° jusqu'à ce que la peau soit bien croustillante. Ainsi la chaleur pénétrera doucement jusqu'au cœur de la volaille.

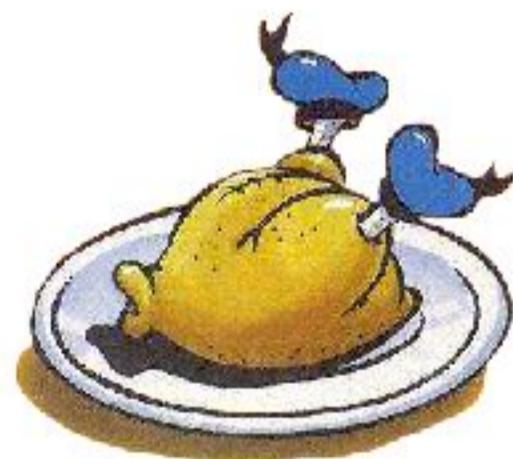
### Dinde farcie et son méli-mélo de marrons

#### Ingrédients :

- 1 dinde de 4 kg
- 100 g de foie gras
- 100 g de beurre
- 1 pomme
- 2 échalotes hachées
- 1/2 botte de persil plat
- 1 verre de Xérès
- 1/2 cuillère à café de muscade
- Thym
- Sel
- Poivre

#### Ingrédients pour le méli-mélo :

- 500 g de salsifis en boîte
- 800 g de marrons au naturel
- 2 poires
- 200 g de petits oignons blancs
- 6 cœurs d'artichauts
- 100 g de beurre
- 1 verre de bouillon de volaille
- Sel
- Poivre



**Préparation :** Faites blondir les échalotes dans les 20 g de beurre; hachez le foie, le cœur, le gésier. Ajoutez le foie gras, les échalotes, la pomme râpée, le thym émiétté et le persil ciselé. Salez, poivrez. Ajoutez la muscade et le Xérès. Mélangez. Introduisez la farce à l'intérieur de la dinde. Ficelez-la.

**Cuisson :** Tartinez la dinde avec le beurre. Salez. Poivrez. Mettez au four et arrosez fréquemment. Pendant la cuisson, faites rissoler les oignons. Ajoutez les salsifis, les marrons, les cœurs d'artichauts et les poires en morceaux. Ajoutez le bouillon, salez, poivrez. Couvrez et laissez cuire à feu très doux 40 minutes. Servez la farce, les légumes et la sauce à part.

## Naissances :

Juliette, Frédérique, Julie Ploix  
née le 10 juillet 2001 à Romilly  
Benjamin, Alain, Michel Mauvais  
né le 08 août 2001 à Troyes  
Yvan, Loïc, Yannick Maurize  
né le 01 octobre 2001 à Romilly

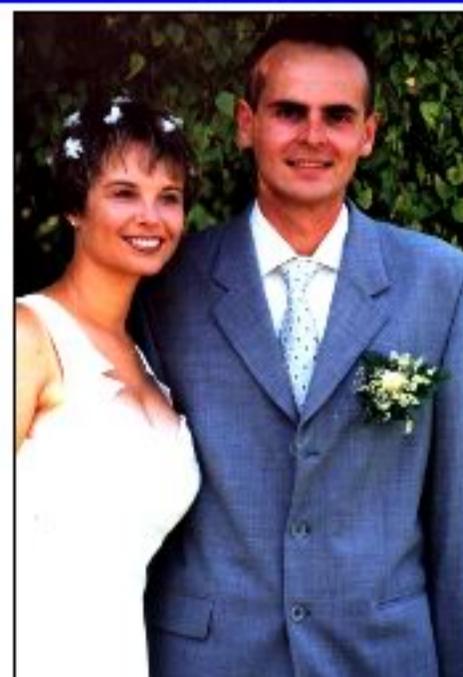
## Décès :

William, Adrien Mansuy  
(30 juillet 2001)  
Jeanne, Simonne Badelier (vve Hérard)  
(09 octobre 2001)  
Gabrielle Dieudonné (vve Merlier)  
(16 octobre 2001)  
Pierre, Paul Royer  
(17 octobre 2001)  
Suzanne Pasquet (vve Cain)  
(21 octobre 2001)



Carlos, Filipe Da Cruz et  
Cécile, Gabrielle, Simone Ramberti  
le 5 mai 2001

## M A R I A G E



David Rohrbach et  
Maggy, Karine Bigorgne  
le 25 août 2001



5 Euro 32,80 F



10 Euro 65,60 F



20 Euro 131,19 F

## Découvrez l'€uro avec lui...



1 €uro cent 0,07 F	2 €uro cent 0,13 F	5 €uro cent 0,33 F	10 €uro cent 0,66 F
20 €uro cent 1,31 F	50 €uro cent 3,28 F	1 €uro 6,56 F	2 €uro 13,12 F



50 Euro 327,98 F



100 Euro 655,96 F



200 Euro 1311,91 F



500 Euro 3279,79 F

## Pour information

Nom du Produit	Prix en Francs	Conversion Euro
Baguette de pain	4,20 F	0,64 €
Litre de vin rouge	11,55 F	1,76 €
Chaussons	49,00 F	7,47 €
Camembert	13,75 F	2,10 €

# 1 €uro

---

## 6,55957 F

## Horaires d'ouverture de la mairie

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Matin</b>	Fermée	09h00 - 12h00	Fermée	09h00 - 12h00	Fermée
<b>Après-Midi</b>	14h00 - 17h00	13h00 - 17h00	13h00 - 17h00	13h00 - 17h00	13h00 - 17h30

