

ECHO DU VAL DE GRENETTE

Bulletin d'information municipale de La Répara-Auriples

Février 2020

Le mot du maire

Le début de l'hiver a été précoce et difficile avec les chutes de neiges du 15 novembre. Les dégâts occasionnés par la neige lourde ont entraînés des coupures d'électricité et de téléphone. Les services concernés sont rapidement intervenus et la majorité de la commune a retrouvé le courant au bout de 48 heures. Les délais ont été plus longs pour les télécommunications, la situation était compliquée. La commune a réalisé le nettoyage des bordures de routes dans les plus brefs délais. Depuis, l'hiver s'est fait relativement doux...

En ce début d'année 2020, le chantier d'aménagement de la place de l'église va commencer dans les jours à venir.

Je vous invite à profiter des diverses animations annoncées ci-contre.

Pierre BOUTARIN

Etat Civil

Naissance

Zacharie DELVAL né à La Répara-Auriples le 25 septembre 2019. Fils de Estelle BRIDONNEAU et Nicolas DELVAL.



Agenda

🌀 Dimanche 1^{er} mars

Concours de Belote organisé par le Comité des Fêtes

Salle Communale du Péage. Inscriptions à 14h00

🌀 Dimanche 8 mars

Trail et Rando de la Paix organisé par le Comité de Roche Colombe au départ de Saou

🌀 Jeudi 12 mars

Premier marché de producteurs de la saison 2020
A partir de 17h30 Place devant l'école

🌀 Dimanche 15 mars

Élections municipales 1^{er} tour

🌀 Dimanche 22 mars

Élections municipales 2^{ème} tour

🌀 Dimanche 19 avril

1^{ère} Course de caisses à savon organisée par le Comité des Fêtes. Départ 10h00 Le Péage

Inscriptions : 06 30 48 82 38

Météo par Michel DORIER

2019	pluie mm	Temp. Moyenne °C		Nombre de jours avec		
		matin	ap. midi	soleil	vent du nord	vent du sud
Août.	20,5	18,1	30,9	27	12	12
Septembre	27,5	14,6	26,5	27	15	4
Octobre	182,5	12,2	21	19	6	15
Novembre	180	6,2	10,7	7	9	10
Décembre	105	4,6	10,9	12	9	7

Quelques particularités de l'année 2019 :

- La plus grosse gelée le 25 janvier - 3 le matin et + 2 l'après midi
- Grosse chaleur les 28, 29 et 30 juin avec 39 degrés à l'ombre
- Chute de neige lourde 20 cm les 14 et 15 novembre 2019 plus de la pluie avec un total de 55 mm
- Pluviométrie totale 2019 : 922,5 mm. La forte pluviométrie des trois derniers mois de l'année nous place dans la normale

Sommaire

Page 1 : Le mot du maire
État Civil
Agenda
Météo
Page 2 : La Poste : IMPORTANT
Rappels
Mes inratables



IMPORTANT

Les courriers sont triés par de nouvelles machines qui n'utilisent que les adresses officiellement

répertoriées. Le numéro et le nom de la route ou du chemin seront les seuls éléments pris en compte pour le tri. Si l'adresse n'est pas libellée correctement les courriers risquent d'être retournés comme " non distribuables "

Il est important de communiquer dès maintenant à tous vos correspondants l'adresse exacte de votre domicile avec le numéro et le nom de la voie.

Coté adresse encore

Un service en ligne pour déclarer vos nouvelles coordonnées, simultanément auprès de plusieurs services de l'administration et de fournisseurs d'énergie.

Permet d'informer plusieurs organismes publics et privés simultanément :

- Caisses de sécurité sociale et de retraite (Agirc-Arrco, Camieg, CGSS, CMSA, Cnaf, Cnav, CNMSS, CNRACL, CPAM, Cram, Crav, Enim, FSPOEIE, Ircantec, Mines, RAFF, SASPA)
- Énergie (EDF, Engie)
- Pôle emploi
- Service des impôts
- Services en charge des cartes grises (SIV)

Vous pouvez également utiliser ce téléservice pour signaler un changement d'adresse électronique, de numéro de téléphone (fixe ou portable).

Se munir de ses identifiants pour chacun des organismes concernés.

<https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/R11193>

Rappels

Ouverture de la Mairie

La Mairie est ouverte au public

- le mardi de 17h00 à 18h00
- le vendredi de 14h00 à 16h00

Tel : 04 75 25 10 71

Mail : mairie.la.repara-auriples@wanadoo.fr

Site : <https://lareparaauriples.jimdo.com/>



Mes inratables par Yves DUROUX

Une recette facile mais un peu longue; armez vous de patience et vous étonnerez vos amis!.....

Pour 8 personnes:

- 1 chou vert de 1,2kg
- 4 carottes
- 150g de petits pois surgelés
- 100g de pilpil de blé
- 3 oeufs
- 120g de crème fraîche
- 2 cuillères de moutarde
- 100g de gruyère rapé
- beurre ou huile neutre
- sel, poivre, muscade

Faites revenir le pilpil dans un peu de beurre. Mouillez le avec 40cl d'eau. Salez, poivrez, épicez de muscade, et faites gonfler 10mn à feu doux, puis laissez refroidir.

Prélevez 10 grandes feuilles de chou, ôtez la nervure et blanchissez-les 2 mn à l'eau bouillante. Tapissez-en un moule à soufflé de 23 cm de diamètre bien beurré en laissant dépasser les feuilles.

Emincez le chou restant en lanières. Faites les revenir 5 mn dans un peu de beurre. Salez et poivrez.

Faites revenir les carottes coupées en fines rondelles dans du beurre. Salez, poivrez. Au bout de 5 mn ajoutez les petits pois et faites cuire encore 5 mn.

Préchauffez le four thermostat 6 (180°)

Mélangez les oeufs, la crème et la moutarde.

Incorporez au pilpil.

Remplissez le moule en alternant les couches de chou, le pilpil à la crème et les carottes aux petits pois; tassez. Refermez les feuilles de chou et parsemez de gruyère rapé. Couvrez d'une assiette et faites cuire 1h30 au bain marie.

Démoulez le chou farci et servez le avec une sauce tomate un peu relevée ou une béchamel au persil.

