



Le Petit Laférois



Numéro 11

Edition de Décembre-Janvier-Février 2011/2012



CONCOURS MAISONS ET COMMERCES ILLUMINES

Dans ce numéro:

- Le Blues à La Fère
- La Saint - Firmin
- Les Fêtes de Noël
- Zoom Travaux
- Réponse jeu
LPL n°10



Photos concours 2010

L'Edito

Chers Laféroises et Laférois,
Nous voici arrivés au moment des fêtes de fin d'années. Chacun, à son niveau, commence à les préparer, et ce malgré les turpitudes qui ont pu entacher cette année 2011.

Toutefois, l'année reste riche en réalisations municipales : bon nombres d'actions et de travaux ont vu le jour. Je remercie également toutes les associations, tous les acteurs de la vie économique et sociale, qui du fait de leurs activités, contribuent à la vie et à l'image de notre ville.

Cette période de l'année reste une des périodes les plus heureuses. Au moment des fêtes de fin d'année, bon nombre de famille se réunissent. C'est l'occasion de tisser des liens plus que nécessaires dans l'épanouissement personnel de chacun d'entre nous. Rien n'est moins beau que le regard enchanté de nos enfants ou petits-enfants. J'espère que cette chaleur humaine contribuera à favoriser un élan d'optimisme tant nécessaire à notre société.

Le Conseil Municipal s'associe à moi pour vous souhaiter de bonnes et heureuses fêtes 2011-2012.



avec toute ma sympathie !
Raymond Deneuille



Retrouvez nous sur le site internet de votre ville www.ville-lafere.fr



LE BLUES A LA FERRE

Le 6ème spectacle de NOTHING BUT THE BLUES a eu lieu le 22 Octobre. Sur le thème du cinéma des années 50 à nos jours, la bande d'amis formée de 9 musiciens a joué devant une salle comble, du blues pendant 3 heures, du rock'n roll mais aussi de la variété. Appuyé par 2 techniciens pour la lumière, Jean-Jacques NIAY a fait à nouveau rêver les spectateurs dont certains assidus depuis le 1er spectacle.



SAINT - FIRMIN

Après l'inauguration par Mr DENEUVILLE de la fête foraine le samedi 24 septembre, le défilé de chars a eu lieu par un temps magnifique le lendemain dimanche 25. Il faut noter que toutes les associations locales ont participé. Un grand merci pour cette mobilisation.

Après le feu d'artifice du samedi 1er octobre, la grande braderie s'est déroulée sous un soleil radieux avec plus de 150 commerçants et camelots.



RECENSEMENT MILITAIRE

Les jeunes garçons et filles nés en octobre, novembre et décembre 1995 sont invités à se présenter en Mairie aux heures habituelles d'ouverture, munis du livret de famille de leurs parents, de leur Carte Nationale d'Identité et d'un justificatif de domicile (quittance de loyer, facture E.D.F, taxe d'habitation....) afin de procéder à leur recensement.

INFORMATION ELECTIONS

Les Laférois(es) souhaitant s'inscrire sur la liste électorale de la Commune doivent déposer leur demande en Mairie au plus tard le 31 décembre prochain, date de clôture des inscriptions. A ce titre la Mairie ouvrira ses portes le samedi 31 décembre 2011 de 08 heures à 12 heures pour prendre les dernières demandes.

Les pièces nécessaires à toute inscription : Carte Nationale d'Identité ou Passeport (en cours de validité) et un Justificatif de domicile de moins de trois mois (quittance loyer, facture E.D.F, taxe d'habitation...)



PETIT RAPPEL

Les jeunes gens de 18 ans qui ont été recensés sont inscrits d'office à leur majorité.



Nom : HENON
Prénom : Anicia
Age : 21 ans

Trois arbitres féminines dans l'Aisne...

LPL : Bonjour Anicia, avant de devenir arbitre de football, as-tu pratiqué ce sport ?

Anicia : Oui, j'ai commencé à 5 ans à l'US la Fère en équipe mixte, à 10 ans US Beautor, 12 ans US féminine football Charmes, à 13 ans US Anizy / Pinon ou j'étais la seule fille, à 14 ans US - Villeneuve ST FIRMIN, 15 ans retour à Anizy Pinon ou il avait été créé une équipe filles, à 16 ans Laon féminine, à 18 ans j'ai arrêté comme joueuse.

LPL : D'où t'es venue cette passion ?

Anicia : De mon père, il jouait lui-même au football.

LPL : Quant t'es venue cette envie d'être arbitre ? Que faut-il faire ?

Anicia : Dans ma dernière année comme joueuse, je remarquais constamment les critiques envers les arbitres et j'ai voulu tester la place.

Pour être arbitre il faut suivre des cours au district de l'Aisne.

LPL : C'est plus compliqué pour une femme de devenir arbitre ?

Anicia : Non, je ne trouve pas plus difficile pour une femme, il faut juste se faire respecter, je ne rencontre pas de problèmes.

LPL : Comptes-tu aller plus loin dans ce sport ? Quels sont tes projets ?

Anicia : Je voudrais réussir à être arbitre en ligue 1.

LPL : Si tu avais un coup de poing à mettre sur la table, ce serait à quel sujet ?

Anicia : La violence sur le terrain, le comportement agressif des spectateurs et le non respect de l'arbitre.

LPL : Quelle mesure personnelle aimerais-tu apporter à l'arbitrage français ?

Anicia : Je suis favorable à la vidéo, cela permettrait de ne plus avoir de doute sur les buts.

LPL : Quel est ton club préféré ?

Anicia : PSG, j'ai toujours supporté cette équipe.

LPL : Quel genre de match aimerais-tu arbitrer ?

Anicia : Un match de la ligue 1, PSG / Marseille serait la médaille d'or pour moi !

LPL : Quel est ton pire souvenir en tant qu'arbitre ?

Anicia : Lors d'un match sénior excellence suite à une décision arbitrale, un spectateur a passé le reste du match à m'insulter.

LPL : Et le meilleur ?

Anicia : L'arbitrage du match Chauny DH / Stade de REIMS CFA2 où 7 pros de la ligue jouaient, et avec qui j'ai pu discuter, pour moi, un grand moment de bonheur.

LPL : Et en tant que joueuse ?

Anicia : Avoir gagné 2 fois la coupe de l'Aisne avec US LAON 2 années consécutives.

LPL : Un mauvais souvenir ?

Anicia : Finale de la coupe de Picardie lors du match Compiègne D3 / Laon D4 où j'ai pris 8 buts.

LPL : Combien de match as-tu déjà arbitré ?

Anicia : La 1^{ère} année : 32 comme stagiaire, 2^{ème} année 48, 3^{ème} année 50 et cette année j'en suis à 15 matchs.

LPL : Ta meilleure qualité ?

Anicia : Je pense être juste, et je n'hésite pas à sanctionner les fautes, le football est un sport et non un lieu de règlement de compte.

LPL : Pour garder la condition physique que fais-tu ?

Anicia : Je cours une à deux heures par jour.

LPL : Pour finir quel es ton joueur préféré ?

Anicia : Fille, Gaëtane THINEY qui joue en équipe de France. Homme, Javier PASTOR joueur du PSG, LPL: Merci Anicia bonne continuation à toi, et VIVE LE SPORT!





Bienvenue aux nouveaux installés

- Monsieur ABOUELOUAFI JALAL, Librairie papeterie Ranjas 11, rue du Bourget
- Madame LALLEMENT Géraldine, « Grain de folie » 55 rue de la République
- Monsieur EGO Alain, AUTOVISION ZA du VERLY



A NOTER

- Pour la première fois, du 17 au 18 décembre aura lieu le Salon Gourmand à l'Espace Drouot.

Spectacle de Noël pour les enfants le Jeudi 22 décembre 2011 à 15 h Espace Drouot
(Magie clownesque avec apparitions de colombes).



HALLOWEEN

Depuis plusieurs années, la fête d'Halloween a pris place dans notre ville pour le plus grand plaisir des enfants de notre commune et de la halte garderie, défilé dans le centre de La Fère déguisés en sorcière, en petits monstres, tout en passant par le vampire, certains avec leur petit panier menaçant les commerçants s'ils ne donnent pas de bonbons. Tout cela dans la gaîté et la bonne humeur, cette journée du 27 octobre s'est clôturée à l'Espace Drouot par un goûter offert par la ville.



FORUM DES ASSOCIATIONS 2011

Cette année encore, a eu lieu le Forum des Associations Laféroise à l'Espace Drouot, ce sont une vingtaine d'associations sportives et autres qui exposaient ce samedi 10 septembre toute l'après-midi, prêtes à l'accueil des visiteurs, pour montrer leurs disciplines et ainsi espérer de nouveaux membres dans leurs clubs.



Zoom travaux

Une fin d'année approche . Qu'allons nous retenir ?

Sujet trop sérieux en cette période de fêtes que Le Petit Laférois laissera aux innombrables spécialistes de toutes sortes le soin de traiter .

Quels changements à La Fère en 2011 : beaucoup de travaux de voiries .

Le dernier en date est l'aménagement de la place du nom de notre 13e président de la République . Ce lieu est enfin rénové en redessinant des trottoirs de dimensions dignes de ce nom et surtout une vingtaine de places officielles de stationnement (dont 2 pour handicapés) .

Nouveau look certes mais une réglementation qui reste inchangée . L'utilisation de la zone bleue reste gratuite avec un disque ou un macaron correctement positionné sans cela sanction : 17€ en place normale , 135€ en place pour handicapé et 35€ pour une création de place sauvage (sur trottoir ou sur passage protégé) . La police nationale , la gendarmerie et la police municipale sont habilitées à dresser les procès verbaux .

Le Petit Laférois espère que ce lieu apportera aux habitants ainsi qu'aux différents acteurs économiques une entière satisfaction .

A noter également bientôt la mise en place d'un panneau d'information numérique place Paul Doumer, au niveau du centre administratif, puis un second sera installé rue de la république en début d'année 2012 en en face de la mairie.

PS numéro un : ramassage des ordures

mauvaise journée de dépôt, poubelles non conformes 35€ d'amende.

PS numéro deux : précision sur le ps du Petit Laférois de juin-juillet-août

le coût de la création artistique sur nos trottoirs n'est pas de 11€ mais de 17€



TRADITIONS ET ORIGINES DU JOUR DE L'AN

Bonne Année!

Ces deux mots ont une très longue histoire derrière eux et n'ont pas toujours été souhaités à la date du 1er janvier. Le réveillon de la Saint-Sylvestre et Jour de l'An sont célébrés partout dans le monde occidental pour souligner l'arrivée de la nouvelle année.



Offrir ses vœux se disait « étrener quelqu'un » et c'était lui porter chance et les vœux prononcés s'accompagnaient de cantiques chantés ! De là sont nées les tournées de quêtes organisées par les enfants ou les mendiants du village, tournées traditionnelles dans de nombreuses régions de France le premier jour de l'An. Des groupes passaient de maison en maison, en chantant devant chaque porte, en souhaitant la bonne année et en recevant en échange de menus cadeaux : des friandises ou des piécettes pour les enfants, des victuailles ou un peu d'argent pour les pauvres. Tous ces présents offerts par les villageois se nommaient « étrennes », ce qui signifiait à l'origine « cadeau de bon augure ».

Les étrennes remonteraient aux romains et à la déesse Strenia dont le nom (Strena) - étrenne - allait être donné au cadeau qui serait fait à des personnes qui le méritaient. Les présents évoluèrent dans le temps et de la verveine initiale (bois sacré de la déesse Strenia), on passa aux dattes, figues, puis aux médailles d'argent et aux pièces de monnaie ; les Romains s'offraient mutuellement ces cadeaux. Une loi instaura ce jour comme un jour de fête dédié au dieu Janus. L'usage des étrennes se répandit et on allait souhaiter la bonne année à l'empereur romain en lui portant un présent d'argent. La coutume perdura au cours des siècles suivants, même lorsque l'année française débutait à Pâques, ou au 1er mars sous les Mérovingiens, la date du 1er janvier fut conservée pour cette tradition bien avant que Charles IX, en 1564 en fit le premier jour de l'année calendaire. Ce jour fut retenu pour présenter ses vœux de prospérité et de bonheur autour de soi. Hormis les enfants qui faisaient le tour des membres de la famille pour récupérer quelques sous, il était de bon ton de donner des étrennes à son personnel subalterne. Depuis, quelques corporations revendiquent ce droit aux étrennes pour les services qu'elles rendent tout au long de l'année.

Le gui et le houx : Dans l'ancien temps, les druides celtes cueillaient le gui et le houx et le donnaient aux habitants du village pour leur porter bonheur. Si l'on mettait une boule de gui sur la porte, cela protégeait la maison des mauvais sorts car, en Celte, " gui " veut dire "guérit tout". Les Chrétiens préférèrent le houx parce que l'arbre a toujours des feuilles vertes : pour eux cela veut dire que l'arbre est immortel ; ses épines rappelaient la couronne de Jésus et ses boules rouges, le sang du Christ. Le houx s'utilise donc à Noël et le gui au Nouvel An. La légende dit que le gui et le houx sont des plantes qui portent bonheur et que les couples qui s'embrassent au dessous d'une couronne de gui se marieront dans l'année.

L'envoi de cartes de vœux : C'est au Moyen âge que la carte de vœux fait son apparition. On envoyait alors un petit présent à sa famille en l'accompagnant d'une lettre de vœux peinte à la main. Chaque pays et chaque culture possèdent ses propres traditions pour commencer la nouvelle année.

En Italie : Une très vieille tradition italienne veut que les enfants offrent à leurs parents et grands - parents des oranges le jour du nouvel an.

En Belgique : dans la province de Liège, le 1^{er} janvier, il est de tradition de manger de la chucroute, avec une pièce sous l'assiette, dans la main ou dans la poche pour avoir de l'argent pendant toute l'année.

Au Japon : Les 108 gongs des 108 péchés que l'homme peut commettre sont sonnés à minuit le jour de l'an par les Japonais. Selon la croyance Japonaise, ces 108 gongs permettent de purifier le coeur des hommes pour les péchés commis durant l'année passée, afin de commencer sereinement la nouvelle année.

En Russie : La coutume veut qu'on ouvre la porte de la maison après les douze coups de minuit pour faire entrer la Nouvelle Année.

En Chine : La date du nouvel an Chinois est différente chaque année. Bien entendu il y a les extraordinaires feux d'artifices Chinois (dont ils sont les inventeurs), mais aussi l'allumage de lanternes pour éclairer le chemin vers la nouvelle année.

En Espagne : Un raisin est avalé par les espagnols à chacun des 12 coups de minuit au nouvel an. Chacun de ces raisins symbolise la chance pour les 12 mois de l'année à venir.



Cocktails et recettes du nouvel an

Cocktail en bleu : Dans une carafe, presser 1 jus de citron ; la même quantité en sirop de sucre de canne; la même quantité en *curaçao bleu. Mélanger les ingrédients et au moment de servir ajouter 1 bouteille de *Champagne ou crémant frais et quelques glaçons.

Recette cocktail Valencia : dans une flûte à champagne, versez 8 cl de *champagne brut frappé ou crémant, 3 cl de jus d'orange et 1 cl de *liqueur d'abricot. Remuez et servez aussitôt. * l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Tatin de magrets de canard et de foie gras

Pour 1 personne :



1 pomme reinette ou verte

6 à 8 tranches de magret fumé

1 tranche de pain de mie

1 tranche de foie gras (mi-cuit)

1 cuillère à café de *Calvados

Beurre – vinaigrette pour les endives

Eplucher les pommes, les couper en tranches (demi-lune) et les faire revenir dans du beurre. Dans une timbale, alterner en couches successives des pommes, 2 tranches de magret en finissant par des pommes. Ajouter la cuillère à café de Calvados dans la timbale et passer au four chaud pendant 5 minutes. Démouler sur la tranche de pain de mie (grillé) puis recouvrir de la tranche de foie gras. Déposer le tout sur une assiette et autour du Tatin disposer un émincé d'endives et le reste de magret et de pomme aussi.

Tiramisu aux fruits rouges en verrine

Pour 4 personnes :



200 g de mascarpone 3 oeufs

100 g de sucre

zeste haché d'1/4 de citron vert non traité

200 g de fruits rouges

8 biscuits roses de Reims + 4 spéculos

Mélanger le mascarpone, 50 g de sucre et les jaunes d'oeufs jusqu'à l'obtention d'une crème. Ajouter les zestes de citron vert et mélanger à nouveau. Monter les blancs en neige. Les incorporer délicatement à la préparation au mascarpone en soulevant la masse pour ne pas casser les blancs. Préparer un coulis de fruits rouges : mixer environ 150 g de fruits rouges avec 50 g de sucre. Montage des verrines : déposer dans chaque verre 2 biscuits roses de Reims + 1 spéculos écrasés. Ajouter du coulis de fruits puis disposer un peu de crème au mascarpone. Mettre encore un peu de coulis de fruits, quelques fruits frais puis une autre couche de crème. Réfrigérer pendant au moins une heure. Décoration : avant de servir, mettre un peu de biscuit rose émietté sur le dessus de la verrine puis quelques fruits frais. C'est prêt !

Comment se remettre des fêtes de fin d'année

Il ne faut pas non plus gâcher la période des fêtes simplement en pensant à l'après fête. Il faut donc en profiter pour faire un repas léger à midi si le repas de fête est le soir, et vis versa. Après un bon repas, il faut aller marcher, il est nécessaire de boire de l'eau, et des tisanes cela permettra au corps de se réhydrater.

Comment répartir d'un bon pied le lendemain de réveillon : Essayez cette recette, lavez soigneusement 2 ou 3 citrons (de préférence non traités). Coupez-les en morceaux avec leur peau et faites-les bouillir 10 min dans l'eau. Quand elle est tiède, buvez un verre de cette mixture. Une autre astuce, celle de gens du « show bizz » : une douzaine d'huîtres pour revigorer le fêtard. Il faut savoir que l'huître est un des rares aliments que l'on pourrait manger pendant toute une vie, et sans autre aliment, sans avoir de carence. Egalement, à ne pas oublier, une bonne soupe de légumes pour se réhydrater et bénéficier toutes les vitamines contenues dans les légumes. Maintenant que vous êtes d'aplomb, vous pouvez vous consacrer à l'envoi de carte de vœux pour la nouvelle année !

*"Santé au nouvel an,
c'est en donner abondamment."*

BONNES FÊTES
Vœux Bonnes
Meilleures La
and Pêtes
Meilleurs Vœux
Amusez - vous ! Bonheur N
Champagne * Amour Santé



* l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Réponse du jeu « qui suis-je ? » LPL n°10

N°1: A - Avenue du Général Leclerc

N°2: C - Avenue de Verdun

N°3: B - Faubourg Saint-Firmin

N°4: B - Place Paul Doumer

N°5: C - Rue de la République



A : Avenue du Général Leclerc
B : Avenue Dupuis
C : Rue du Luxembourg



A : Rue de la Libération
B : Avenue Dupuis
C : Avenue de Verdun



A : Rue du Général Brosset
B : Faubourg Saint-Firmin
C : Place de l'Islette



A : Place Notre-Dame
B : Place Paul Doumer
C : Place du Maréchal Foch



A : Rue d'Aboville
B : Rue Mazin
C : Rue de la République

Mentions légales

LE PETIT LAFEROIS

Editeur : Mairie de LA FERRE

37, RUE DE LA REPUBLIQUE

02800 LA FERRE

Rédacteurs :

Commission communication

Tirage : 2 000 exemplaires

Imprimé par :

SAINT-QUENT'IMPRIM

