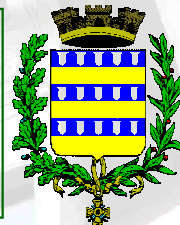




Le Petit Laférois



Numéro 15

Edition de Décembre - Janvier - Février 2012/2013

Le journal de la ville de La Fère et de ses habitants

LE MARCHÉ GOURMAND A LA FÈRE



Les 22 et 23
Décembre 2012



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

LA VIE DES ASSOCIATIONS

Date de création : 1906
 Président : Maurice THUET
 Nombre d'adhérents : 650
 Coordonnées : 1 bis, impasse de
 l'étang LA FERRE
 Tél. 06.71.18.89.23

SOCIÉTÉ DE PÊCHE « LA BRÈME »

AAPPMA "LA BRÈME" 02800 La Fère
 Association Agréée pour la Pêche et la Protection du Milieu Aquatique

L'association de pêche « LA BREME » est une association loi de 1901, sa création date du 6 août 1906.

Elle a pour sigle AAPPMA : **Association Agréée de Pêche et de Protection du Milieu Aquatique**

Elle dépend de la Fédération Départementale de pêche de l'Aisne : 1, chemin du pont de la planche 02000 Barenton Bugny.

Aisne - Fédération Nationale pour la Pêche en France

L'Assemblée Générale Départementale se déroulera début Avril 2013 à La Fère, et réunira de nombreuses associations.

www.federationpeche.fr/02/

En plus de notre dépositaire ATOUT PECHE 30, rue de la république à la Fère, il est possible de se procurer la carte de pêche sur internet.

Accueil - Cartedepeche.fr - Fédération Nationale de la Pêche en ...

www.cartedepeche.fr/

Son bureau est composé du Président M. THUET, du trésorier, M. PICHELIN, d'un secrétaire M. LEGRAND. et de 7 membres dont M. GENDRE, élu au conseil d'Administration de la fédération départementale de l'Aisne. L'association est réciprocaire sur les lots de pêche du domaine public, et non réciprocaire sur les étangs.

Elle possède l'Etang de la Gare (3,5 ha) et l'Etang du Gaz (1, 5 ha) loue l'Etang St Firmin (1,5 ha) et le droit de pêche sur l'Etang du Necfort (3,5 ha)

Le nombre total de pêcheurs pour l'année 2011 ayant fréquenté les étangs ou les lots de pêche pour une journée ou pour une année est de 650.

LOTS ET PARCOURS

Rivière Oise : du pont de Beautor route de Deuillet à 2,500 kms en aval à 50 m du barrage EDF (2 rives).

Rivière Oise, domaine privé appartenant à la commune de la Fère, une seule rive (Chemin Noir), du pont de la déviation de la Fère à 2 kms en aval, jusqu'au pont de l'Arsenal.

Canal de Saint Quentin : du pont de l'usine de Beautor au pont de la Fère, 2 rives, 1,500 kms.

Canal de la Sambre à L'Oise : du pont de la Fère à l'écluse de Montigny (commune de Travecy), 2 rives, 4,250 kms.

ETANGS DE L'ASSOCIATION

Quatre étangs sur la commune de la Fère, (non réciprocaire) :

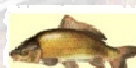
Etang Saint Firmin
 Etang du Gaz
 Etang de la Gare
 Etang du Necfort.



La truite



La perche



la carpe



Le gardon

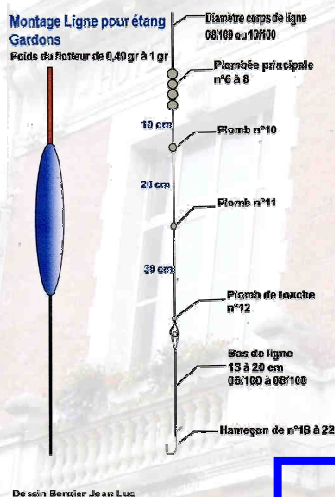


Le goujon

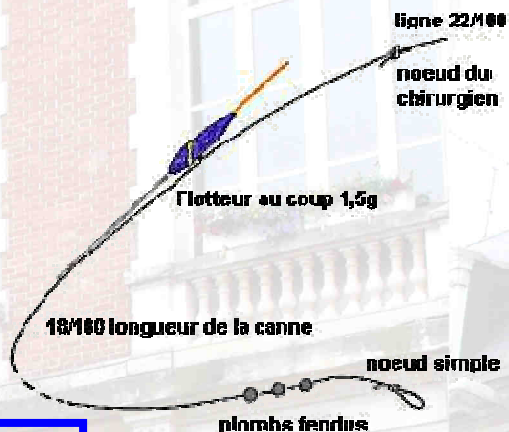


MONTAGE ETANG ET RIVIERE

Montage Etang



Montage Rivière



RECETTE AMORCE

Amorce très simple car il suffit d'avoir 800 gr. de farine de pellets et 2 kg. de terre de somme !

Elle est surtout efficace lorsque les premières gelées apparaissent et que l'activité des brèmes diminue brusquement.

En hiver, l'emploi d'une amorce classique fait venir les poissons sur le coup mais a le gros inconvénient de gaver rapidement les poissons. Avec cette amorce, les choses seront différentes. Une fois arrivée sur le fond, l'amorce se désagrège rapidement. L'huile de la farine de pellets s'échappe de la terre et diffuse à travers la couche d'eau. Attirées par ces effluves agréables, les brèmes viennent alors sur le coup, puis se dirigent vers le tapis de terre où elles picorent fouillis et petites particules de pellets dissous. La valeur nutritive de l'ensemble restant relativement faible, elles ne risquent pas de se gaver. De plus, en fouillant dans le tapis de terre, les brèmes libèrent toujours plus d'huile de pellets, ce qui provoque une excitation croissante dans le banc de poissons.

Préparation de l'amorce:

1- Mouiller les 800 gr. de farine de pellets un peu plus que d'ordinaire, afin qu'elle agisse rapidement une fois sur le fond. Bien que l'on trouve de la farine de pellets toute prête dans le commerce, je recommande de moudre soi-même des granulés (les plus riches en huile possible). On est ainsi certain de leur fraîcheur.

2- Ajouter 2 kg. de terre de somme.

3- Bien tamiser le tout. La préparation dégage une forte odeur de farine de poisson et possède un pouvoir collant semblable à celui de la terre de Somme classique.

4- Ajouter du fouillis de vers de vase que vous aurez préalablement décollé avec de la terre de somme.

Important: Ne jamais décoller le fouillis avec le décolle-fouillis du commerce avant de le mélanger à la terre !

Amorce Gardons pour étang :

5 vol de chapelure rousse
1,5 vol de coprah mélassé
1 vol de gaude de maïs
1 vol de chènevis moulu
0,5 vol de coriandre
0,5 vol de pain d'épice

Amorce Gardon en eau froide en rivière lente :

40% de 3000 gros gardons,
20% de 3000 rivière,
10% de fiente de pigeons,
10% de PV1 et
20% de terre de Rivière.

Amorce pour gros Gardons en étang :

3 parts de chapelure rousse grillée
1 part d'oielette moulue
1 part de biscuit gras
1 part de jaune de Hollande
1 part d'arachide grasse

COMPAGNIE D'ARC

Bravo aux deux jeunes filles qui participaient au Championnat de France de Tir à l'Arc Beursault à Vincennes et qui ont fait briller les couleurs de leur club et de notre ville, en se qualifiant Championne de France Benjamine pour Anaïs LAVALARD, et 7ème pour Margot PRUVOT.





PAIN DE LOTTE

Préparation : 20mn **Cuisson** : 15mn+environ 45mn à four moyen Th.5 ou 190/200°

Ingrédients pour 8 personnes : 1kg de lotte, 4 œufs, sel, poivre, muscade, une petite boîte de concentré de tomates.

Décor : 4 œufs, 1 laitue, 1 citron, du persil, quelques olives noires, une douzaine de crevettes

Sauce : 1/4 de litre de mayonnaise, câpres, cornichons et herbes

Recette : faites cuire la lotte dans un court bouillon 15mn environ.

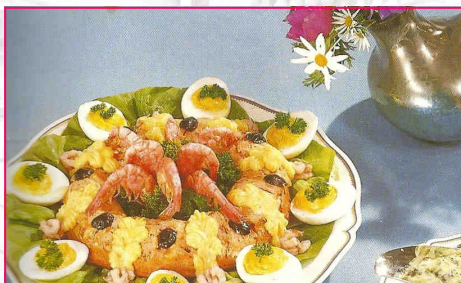
Dans un saladier, battez les œufs avec sel, poivre, muscade et concentré de tomates.

Ajoutez la lotte cuite détaillée en cubes puis faites cuire au bain-marie dans un moule à savarin de 22 cm de diamètre très bien beurré, ¾ d'heure environ à four moyen.

Démoulez froid sur feuilles de salade. Préparez la mayonnaise et prélevez en 2 cuillères à soupe. Coupez les œufs durs en 2, malaxez le jaune avec les 2 cuillères de mayonnaise et remplissez en les blancs : disposez-les autour en couronne.

Dans le reste de mayonnaise, ajoutez 3 cornichons, 1 cuillère à café de câpres, un petit bouquet de cerfeuil, estragon, persil, le tout bien haché.

Décorez de crevettes, de citron, de persil, d'olives et servez avec la sauce. Peut se faire la veille.



Halloween

Cette année le soleil était au rendez-vous pour halloween, environ 200 enfants et presque la moitié d'adultes ont défilé dans les rues de la ville déguisés en diabolos, sorcières, fantômes et monstres en tout genre, et sont rentrés dans les commerces Laférois pour des bonbons

Encore un franc succès cette année auprès des jeunes et des moins jeunes d'ailleurs, à tel point que certains sont venus des villes et villages des alentours.

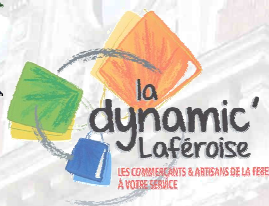
LA PETITE HISTOIRE D'HALLOWEEN

Le mot anglais "Halloween" viendrait de l'expression "All Hallow Eve" désignant la veille de la fête des Saints, ou la Toussaint. Ce serait en 1048 que le 1er Novembre est devenu la fête de tous les saints.

Chez les Celtes, principalement les Gaulois, installés en Europe il y a plus de trois mille ans, la veille du Nouvel An se célébrait le 31 Octobre. Selon la légende, la nuit du 31 Octobre les fantômes des morts rendaient visite aux vivants et pour apaiser les esprits, les villageois déposaient des offrandes devant leurs portes. Mais, pour s'assurer que les mauvais esprits passeraient leur chemin, on se revêtait en plus de costumes épouvantables et l'on se maquillait de façon effrayante.

La culture celte disparut peu à peu en France, alors qu'elle se développait en Irlande, Ecosse et Pays de Galles. La famine conduira les émigrés irlandais jusqu'aux Etats-Unis où se répandra largement cette coutume. Devenue fête nationale aux USA à la fin du XIXème siècle, Halloween est à nouveau célébrée en France depuis la fin du XXème siècle.





QUINZAINE COMMERCIALE La Banquise de LA FÈRE

Grande nouveauté cette année pour la quinzaine commerciale des commerçants et artisans de LA FÈRE qui se déroulera du 8 au 24 Décembre. En plus des habituels tickets à gratter, pour gagner des bons d'achats, une patinoire de 16 mètres sur 6 accueillera petits et grands tous les après-midi place Paul Doumer. Les billets d'entrées vendus à 2 € seront à retirer chez certains commerçants et comprendront les patins ainsi que les gants.

Trois contrats civiques mis à disposition par le Football Club en accord avec les autres associations sportives encadreront les habitués ou non du patinage.

L'association va aussi proposer une initiation tous les matins aux écoliers de la commune.

Un marché de Noël prendra place autour de la patinoire avec un chalet spécialement réservé au Père Noël où les enfants pourront se faire prendre en photo avec leur légendaire personnage.

Bien d'autres surprises seront à découvrir pendant cette quinzaine qui, on l'espère, sera festive.



BLUES A LA FÈRE

Pour la 7^{ème} année consécutive, le samedi 20 Octobre, NOTHING BUT THE BLUES nous a emmené à la découverte de cette musique si attachante. Sur le thème 1 000 Miles au pays du Blues, Jean-Jacques NIAY et ses neuf complices ont raconté et joué l'histoire du Blues avec toujours autant de passion devant près de 300 spectateurs dont certains sont venus de loin.





Bienvenue aux nouveaux commerçants

- Bienvenue à Madame MIKOLAJEWSKI Carole qui vient d'ouvrir « Le Temps des Livres » 17, rue de la République
- également à Madame CARDOT Marie-Christine (reprise) de la pharmacie Principale 12 Rue de la République
- ainsi qu' à Madame BENTZ Célia qui reprend le salon de coiffure « L'ART DE PL'AIR » 14 Place Paul Doumer
- Monsieur BEN HEMOU (transfert) Epicerie Primeur 11 rue de la République.

PRENEZ NOTES...

Le vendredi 06 et samedi 07 décembre 2012 : Téléthon

Le mercredi 19 décembre 2012 : Spectacle des Enfants avec goûter.

Le Samedi 22 et dimanche 23 décembre : Marché Gourmand (Espace Drouot) de 10h à 18h

Naissances JUILLET, AOÛT, SEPTEMBRE 2012

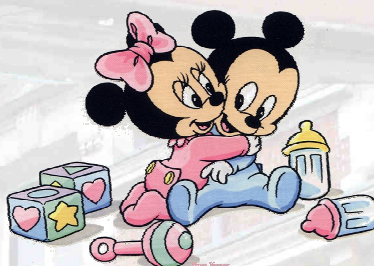
Lukas PRINTZ, le 1er juillet
Lylou HAUET LEGRAND, le 02 juillet
Thomas SERVANT, le 09 juillet
Alessandro-Pio D'APOLITO, le 11 juillet
Léa STOCCHERO, le 12 juillet
Anys BOUDRAË, le 19 juillet
Louis VAILLANT, le 19 juillet
Eloane SARRAZIN, le 23 juillet
Maëlyne SARRAZIN, le 23 juillet

Louis FORTRIE LEJEUNE, le 1er septembre
Etan ALLARD, le 09 septembre
Lucas OLIVIER, le 11 septembre
Loryana VIEIRA, le 21 septembre
Mickaël BIONAZ, le 29 septembre



Thimoté DERMONT, le 04 août
Leeroy HERBAUT MILLANT, le 08 août
Maxence BONTEMPS, le 14 août
Mathéo GOSSET, le 15 août
Louann MARCOS, le 24 août
Liya VIEVILLE, le 26 août
Gabrielle VUYLSTEKE-PREVOST, le 27 août

Félicitation!





Le théâtre de La Fère

Dans un bulletin municipal datant de 1972, la municipalité inscrivait à son programme un plan de travaux à réaliser. Ainsi, à la rubrique « voirie », on pouvait lire : ...Une rue nouvelle entre le rempart du Nord et la rue du Bourget sera construite pour desservir les logements de l'ancienne ruelle LUQUET (aujourd'hui occupée par un immeuble). Un espace vert avec des parkings sera créé à l'emplacement de l'ancien théâtre comprenant, également un abri pour les jeunes attendant le car de ramassage scolaire

En effet, la reconstruction de notre ville, après la première guerre mondiale, intégra l'édification d'un théâtre selon le style art déco, caractéristique des années 20. Ce théâtre connut ses heures de gloire jusqu'aux années 50. Pièces de théâtre classiques, telle la tragédie de Corneille « Polyeucte » en 1951 ou, comédie Vaudeville telle « Le chasseur de chez Maxim's » en 1943 (sous l'occupation allemande). Les musiciens laférois organisèrent aussi des concerts associés à des spectacles de variétés à l'occasion du nouvel an.

Dans ce théâtre se déroulaient la distributions des prix dont se souviennent, sans doute, tous les écoliers et lycéens laférois de l'époque !

Peu à peu, sous le coup de la concurrence du cinéma et surtout de la télévision, le théâtre n'est plus fréquenté et devient un entrepôt. L'urgence est à moderniser la ville et à construire des logements dans les années 60.

L'intérêt pour le patrimoine n'est pas encore une priorité dans les plans d'urbanisme. Ces différentes raisons expliquent donc la décision du conseil de raser le théâtre et d'y libérer de l'espace pour la circulation.

Aujourd'hui, à son emplacement ce sont les collégiens qui s'adonnent à quelques charivaris !



A



B

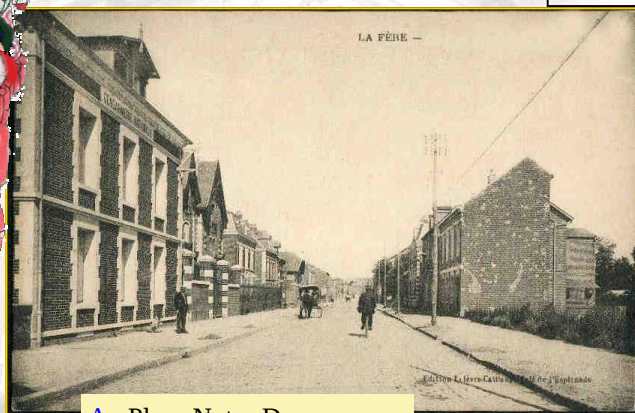


*Légende de la photo A : Façade « art déco » avec en médaillon les masques de la comédie et de la tragédie (années 50).

*Légende de la photo B : Vue aérienne qui permet de bien repérer la localisation du théâtre. Le lycée est neuf. La rue « Marie Curie » et les immeubles ne sont pas construits (années 70).

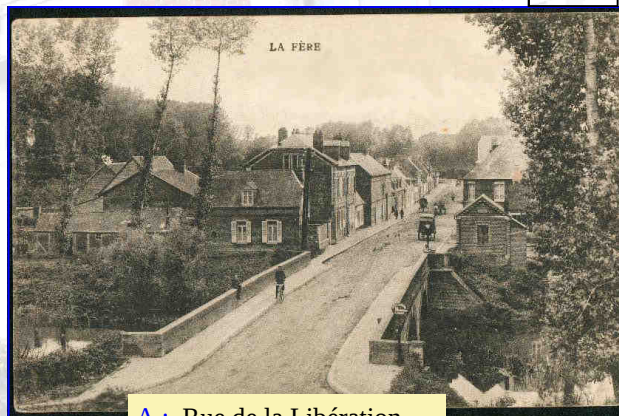
RÉPONSE QUI SUIS-JE ? DU PETIT LAFEROIS N°14

1



- A : Place Notre-Dame
- B : Faubourg de Laon
- C : Rue de la République

2



- A : Rue de la Libération
- B : Avenue Dupuis
- C : Faubourg Saint Firmin

3



- A : Rue du Général Brosset
- B : Rue de la République
- C : Place du Maréchal Foch

4



- A : Rue du Bourget
- B : Rue Mazin
- C : Rue de la République

5



- A : Rue du Général Nègre
- B : Avenue Dupuis
- C : Rue du Luxembourg

Mentions légales

LE PETIT LAFEROIS

Editeur : Mairie de LA FÈRE

37, RUE DE LA REPUBLIQUE

02800 LA FÈRE

Rédacteur :

Commission communication

Tirage : 2 000 exemplaires

Imprimé par :

ArtConcept St-Quentin

