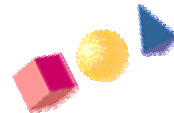


# Le Plessis Episcopien

MAIRIE DU PLESSIS L' EVEQUE

Date de parution  
25 / 06 / 2006

Année 2006  
Numéro 28



## Le mot du maire

Je voudrais, pour introduction à ce petit mot du maire, devenu traditionnel, adresser des félicitations. Je souhaite au nom de tous les Plessis-épiscopiens adresser nos félicitations à Franck.

Vous avez au cours de ce printemps, quelque peu froid et maussade, apprécié les massifs fleuris et propres et les pelouses tondues régulièrement dans notre village.

Alors, je remercie Franck pour ce bon travail. Je souhaite que ces compliments lui donne beaucoup de courage pour que chacun puisse apprécier cette verdure. C'est tellement plus agréable !

Au Plessis L'Évêque, nous sommes dans un tourbillon, beaucoup de familles sont touchées par la maladie. Je profite de ce petit mot pour adresser à ces nombreuses familles qui se trouvent dans la peine et la douleur de garder confiance. Toutes nos prières s'unissent à elles pour des jours meilleurs.

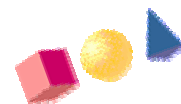
Bientôt les vacances, certains partiront, d'autres resteront parmi nous, sachez que les enfants trouveront trois journées encore plus formidables, pour entrecouper ces grandes vacances. Le programme vous a été dévoilé il y a quelques semaines. Cette année l'équipe organisatrice a fait un sérieux tour de force, les trois thèmes sont très sympas et attractifs. Je me fais un plaisir de vous les rappeler, vos enfants iront dans un centre nautique où nous nous sommes déjà rendus, ils pourront faire de l'acrobatie dans les arbres et ils iront visiter la construction d'un château fort avec les moyens de l'époque, le château de Guédelon dans L'Yonne.

Je souhaite vivement que de nombreux participants se joignent à nous pour ces trois jours d'été.

Autre nouveauté, nous accueillerons des enfants et accompagnateurs de Vinantes pour amortir les frais de transport en car.

## Dans ce numéro :

Le mot du maire	1-2
Été 2006	3
Pâques	4
Chère Germaine	4
Tournoi de boules	5
Calendrier comité des	5
Trucs et astuces	5
Carte européenne	6
Recrutement CNAV	6
Le saviez-vous	7
Informatique et Inter	7
Une reconversion	8
Coloriage	9
Jardin	10
Recette	11
Rando	112



# Le Plessis Episcopien



## Le mot du maire (suite)

Les déplacements se feront en car pour des raisons de sécurité. La participation de chacun des enfants sera de cinq euros, le budget des trois journées étant plus élevé.

Au cours du mois de mai, un certain nombre de travaux ont été réalisés dans le village. Le renforcement de l'éclairage public pour limiter les zones d'ombre. Seule la « rue des Champs » ne s'est pas vue dotée d'éclairage supplémentaire parce que nous avons pour objectif de monter un contrat triennal de voirie afin de permettre l'enfouissement des réseaux électriques de cette rue et de faire le plus possible de trottoirs dans le village. Soyez patients !

Par ailleurs cette même rue des Champs a vu son entrée refaite et comme toujours on ne peut pas plaire à tout le monde. Aussi le « Chemin du Vieux Pressoir » a lui aussi été refait, j'en profite pour dire que ce chemin a changé de nom, il ne s'appelle plus « Chemin du Pommeret » pour éviter, souhaitons le, des problèmes de distribution de courriers.

Autre projet, l'aménagement, provisoire dans un premier temps, pour mesurer les imperfections du nouveau système giratoire sur le croisement des rues de la Place et du Pommeret.

Je ne sais pas si ce journal aura été distribué pour le 24 Juin, jour où le feu de la Saint Jean est organisé par le Comité des fêtes, mais nous aurons en tout état de cause l'occasion de reparler de tous les points évoqués ci-dessus.

A bientôt et bonnes vacances à tous et bon été……

*Pascal Vecten*

## Le dicton de juin

Pluie de St Jean, pluie pour longtemps

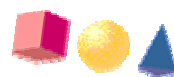


## La pensée de juin

Il faut garder quelques sourires pour se moquer des jours sans joie. (Charles Trenet)



# Le Plessis Episcopien



## L'été 2006 au Plessis l'Evêque

Cette année, nous avons préparé 3 journées « super ! », diront nos juniors

*La 1ère, le mercredi 05 juillet, nous nagerons pour certains, barboterons, plongerons, éclabousserons pour d'autres, en tout cas nous nous mouillerons tous, très sûrement au NAUTIL avec en plus des vagues et et et ..... Le S.O.L.E.I.L. (ce sera la surprise)*

La 2<sup>ème</sup> sortie, le mercredi 26 juillet, il nous faudra la tenue sportive obligatoire.

*Nous allons imiter nos amis les singes dans les arbres au CENTRE ACCROFOREST, les petits dans les petits arbres et les grands vers les sommets.*

Bien sûr, nous serons équipés comme des « professionnels ».

Sensations et fous rires sont assurés pour ces aventures aériennes.

Ce jour-là, aussi, nous avons commandé le S.O.L.E.I.L.

LA 3<sup>ème</sup> journée, le mercredi 30 août, nous découvrirons ce qu'était un chantier médiéval, et pas n'importe lequel : la construction d'un château fort.

Tous les artisans travaillent comme au Moyen Age. Ils nous montreront leurs techniques et nous visiterons le château.

Des petites mains parmi nous pourront s'exercer aux différents métiers.

A quand, le château au Plessis l'Evêque ?

Bien sûr, Mr le S.O.L.E.I.L est invité !

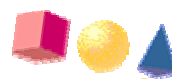
Pour ces 3 jours, il faudra prévoir le pique-nique, la bonne humeur et le plaisir de passer de bons moments ensemble.

Nous vous attendons nombreux, enfants et accompagnateurs.

Pour tous renseignements, inscriptions adressez-vous à la mairie.



# Le Plessis Episcopien



## Pour Pâques, mettez tous vos œufs dans le même panier.

Cette année encore les cloches se sont montrées généreuses, elles ont déposé des œufs par dizaines sur le terrain de jeux. Mais attention chasse gardée aux petits, les grands, eux, devaient participer à une chasse au trésor dans le village pour avoir droit à leurs œufs. Grâce à des photos indices et à des énigmes, ils devaient retrouver de vrais œufs cachés dans le village. La première équipe qui rapportait ses 3 œufs était déclarée gagnante mais comme à l'école des fans finalement tout le monde gagne.

Bravo à tous, petits et grands, et à l'année prochaine.



## Chère Germaine

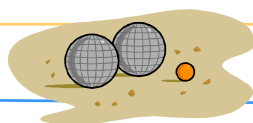
Le Comité des Fêtes et les habitants du Plessis l'Evêque vous remercient pour tout ce que vous avez fait durant ces nombreuses années. Qu'il est bon de se souvenir de vos nombreuses participations lors des fêtes au sein de la commune, nous vous revoyons dans « la roulotte à frites », faire sauter les bonnes crêpes, on se souvient des enfants que vous aviez déguisés en curé, ramoneur, chasseur etc...faire le tour de notre village et toutes les autres activités. Nous remercions aussi votre époux Georges.



# Le Plessis Episcopien



## Tournoi de boules



Malgré un temps «de chien » jusqu'en fin de matinée, nous avons quand même décidé de débiter le concours de boules. Huit équipes d'adultes et deux équipes d'enfants y participaient. Nous comptions les points, nous mesurions, les joueurs pointaient, tout cela dans la bonne humeur. En finale, chez les adultes, Jacky s'imposa devant Gérard, chez les enfants Nicolas est arrivé 1<sup>er</sup> et Joan 2<sup>ème</sup>, une coupe leur fut remise.

Un grand merci aux participants, spectateurs et organisateurs. Et à l'année prochaine.



## Calendrier du comité des fêtes

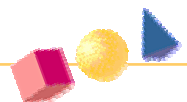
- Deux dates à retenir :
- le 24 juin : repas champêtre sur le terrain de jeu.
  - Le 17 septembre : brocante

## Trucs et astuces

Si vous êtes à cours de produits contre les pucerons, plantez des allumettes (aux 2/3) dans vos pots de fleurs, le bout rouge dans le sol. Le soufre qui s'en dégage vous en débarrassera.

Pour avoir de belles roses enterrer au pied des peaux de bananes entre les racines (azote, potassium, fer et magnésium).

Pour chasser les taupes mettez dans les taupinières des poils de chien. Vous êtes tranquilles pendant toute une saison.



## La carte européenne d'assurance maladie



La période des vacances d'été approche. C'est l'occasion pour certains d'entre vous de vous déplacer en Europe.

Sachez que la carte européenne d'Assurance Maladie est indispensable pour tout déplacement dans un pays membre de l'union européenne. Elle atteste de vos droits à l'assurance maladie.

Ainsi, si vous devez bénéficier de soins médicaux, 2 possibilités s'offrent à vous :

- Vous devez faire l'avance des frais. Dans ce cas, conservez vos factures acquittées et transmettez-les dès votre retour à votre caisse pour être remboursé.
- Vous ne faites pas l'avance des frais, l'Assurance Maladie ayant signé une convention avec le pays.

Cette carte nominative et individuelle est délivrée sur demande à chaque membre de la famille dans un délai de 15 jours. Sa durée de validité est d'1 an.

Dès connaissance de votre départ, demandez votre carte auprès de votre caisse :

→ Par internet : [www.melun.ameli.fr](http://www.melun.ameli.fr)

→ Par téléphone : 0 820 904 138(0,12cts/min)

→ Par courrier : **caisse d'Assurance Maladie de Seine et Marne**

**77605 MARNE LA VALLEE CEDEX 03**

→ Dans un des points d'accueil de votre caisse.

## Mise en ligne de [www.recrutement.cnav.fr](http://www.recrutement.cnav.fr)



La Cnav s'adapte aux modes de recrutement moderne par internet en proposant un site dédié aux candidats. Ainsi, sur [www.recrutement.cnav.fr](http://www.recrutement.cnav.fr) les personnes intéressées trouveront une liste des offres d'emploi avec le descriptif du poste, le profil recherché et la rémunération.

Elles peuvent ensuite déposer directement sur le site leur candidature en remplissant un questionnaire en ligne.

## Le saviez-vous

Qu'est ce que la « Pierre à aiguiser l'appétit » ?

C'est par ce terme que Grimod la Reynière surnommait la Moutarde de Meaux.

Cette moutarde fut testée pour la première fois par un roi de France au XIII<sup>ème</sup> siècle et c'est en 1632 qu'elle fut acceptée à la table royale. A l'époque, elle était exclusivement fabriquée par les religieux Meldois.

En fait, la moutarde est un assaisonnement fabriqué à partir de « sinapsis nega » broyée avec de l'eau, du vinaigre et du vergus (suc extrait de grain de raisin vert) et des aromates.

## Informatique et Internet pour tous

Soucieuse de donner, à tous, l'accès aux Technologies de l'Information et de la Communication, la Communauté de Communes de Dammartin-en-Goële, vous invite, depuis le 20 mars, à découvrir un espace réservé à cet effet, la CYBER-BASE.

Aménagé au 2<sup>ème</sup> étage du Centre Administratif, Social et Culturel de Dammartin, ce lieu propose par le biais de 16 postes informatiques de créer, communiquer, trouver un job, apprendre, acheter, se divertir, jouer, suivre l'actualité, télécharger de la musique comme de la vidéo...

Ecoliers, étudiants, salariés, demandeurs d'emploi, retraités, associations, entreprises, vous pouvez tous, aussi bien, consulter Internet que suivre des formations bureautiques, participer à des ateliers de création multimédia...

A l'issue de 2 heures d'initiation gratuite, une inscription sera requise pour accéder à ces services.

**Tarifs :** 8€ / trimestre ou 30€ / an

demandeurs d'emploi et allocataires des minima sociaux 4€ / trimestre ou 15€ / an

**Renseignements :** Communauté de Communes de Dammartin-en-Goële

6 rue du Général de Gaulle

☎ 01.60.54.68.40

✉ [bgarcia@cyber-base.org](mailto:bgarcia@cyber-base.org)





# Le Plessis Episcopien



## Une reconversion réussie !

Lors des fêtes du village, vous avez certainement remarqué cette curieuse « cabane à frites », unique en son genre. Cette roulotte, construite en 1946, entièrement en bois et recouverte de plusieurs couches de goudron qui la rendent étanche est la reconversion de la cabane du berger du Plessis l'Evêque. Vers 1975, le comité des fêtes de l'époque l'a transformée en enlevant le mobilier ( le lit, la table...), en ouvrant un côté et en remplaçant les roues en fer par des roues de voiture.

En effet, jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, dans notre région l'élevage ovin était primordial car il faisait partie du système de culture. Les moutons engraisaient en nettoyant les terres qu'ils pâturaient. Le troupeau à la belle saison ( du 1<sup>er</sup> mai au 11 novembre) restait dans les champs pour se nourrir d'herbe ou de résidus des récoltes que sont entre autres les épis oubliés par le moissonneur ou les feuilles et collets de betteraves.

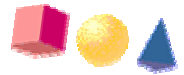
Le soir, le berger parquait les animaux dans un enclos qu'il changeait de place chaque jour. Le troupeau ayant besoin d'une surveillance pratiquement constante le berger logeait à proximité dans cette « maison sur roues » qu'il déplaçait aussi à l'aide d'un âne .Il était aidé par plusieurs chiens qui couchaient sous la cabane et prévenaient leur maître s'il dormait d'un quelconque incident.

Le dernier berger qui a pratiqué ce genre de transhumance de proximité en logeant dans cette sorte de caravane s'appelait Lucien Courtois , c'était un oncle de Jean-Louis Courtois, l'actuel maire de Cuisy

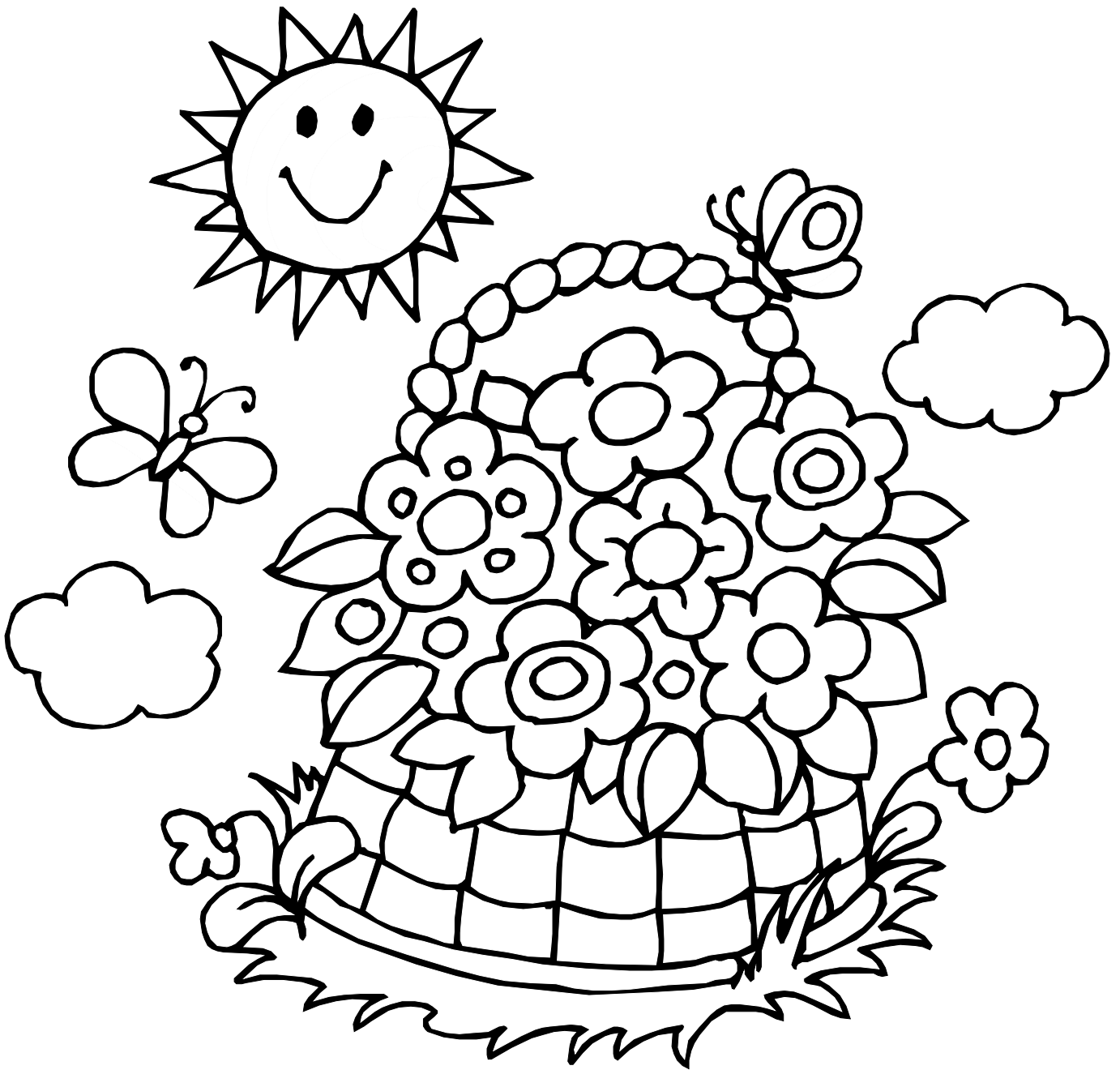




# Le Plessis Episcopien

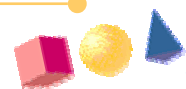


Coloriage



# Le Plessis Episcopien

## Un jardin parfumé en été



Si la composition d'un joli jardin passe avant tout par une harmonieuse disposition visuelle, jouer subtilement sur le parfum des fleurs s'avère intéressant et riche de plaisirs. Découvrez ici quelques variétés parfumées, pour faire la joie de vos narines !

### Arbustes

**Buddleia** : L'arbre au papillon est d'une culture aisée. Il doit être planté au soleil en sol bien drainé, et taillé court tous les ans. Moyennant quoi ses hampes fleuries décoreront votre jardin de couleurs vives tout l'été durant, et leur parfum attirera les papillons !



**Roses anciennes**  
Les roses anciennes ont des parfums incomparables. Les roses sont parfois un peu moins "parfaites", le pied est souvent un peu plus sensible aux maladies, mais le jeu en vaut la chandelle !

**Rosier** : De nombreux rosiers offrent des parfums pénétrants. Ce sont souvent des rosiers buissons à fleurs groupées et des poly-anthas.

Le mieux est de passer en pépinière en période de floraison, pour en juger vous-même. Les variétés sont innombrables : choisissez celles qui ajoutent au plaisir des yeux celui du nez !

**Seringat** : Cet arbuste généreux vous offrira des montagnes de fleurs blanches, dont le parfum suave embaumera les soirées d'été. Il se plaît partout et pousse vite : fleurs de seringat surveillez la variété choisie ! A noter que la culture en bac est possible sur les balcons. Comme toujours avec les arbustes fleurissant l'été, la taille s'effectue après la floraison et non en hiver.



### Fleurs

**Lis** : Le lis ajoute à des fleurs pleines de majesté un parfum splendide. Sa culture est facile; achetez des bulbes à la saison et plantez-les dans un coin un peu abrité du jardin, en veillant à leur offrir un appui pour éviter que les longues tiges ne cassent.

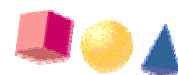
**Héliotrope** : Longtemps tombée en désuétude, cette vivace à la floraison d'un mauve profond revient aujourd'hui sur les devant de la scène. Sa senteur vanillée a inspiré de nombreux créateurs; à planter au soleil.

**Giroflée d'été** : Matthiola annua, autrement appelée Giroflée quarantaine (ou d'été) appartient à la famille des crucifères. Elle forme des touffes de feuillage vert de 30 à 60 cm de haut. Les fleurs plus ou moins doubles sont groupées en épis. Son parfum sera maximal au soleil. A semer directement en place en avril/mai, pour un petit air de jardin de grand-mère...

**Pélargonium** : Ces "géraniums" de balcon font figure de "classique", mais certains d'entre eux on la particularité d'avoir un feuillage odorant, souvent citronné, qui se marie fort bien avec des notes fruitées.



# Le Plessis Episcopien

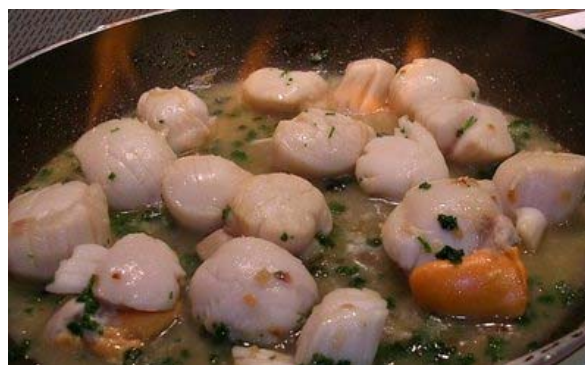


## Coquilles St-Jacques flambées au whisky Sur lit de tagliatelles



### Ingrédients :

- ⇒ 4 Coquilles St Jacques par personne
- ⇒ 40 g de Beurre
- ⇒ Crème fraîche
- ⇒ 1 Échalote
- ⇒ Poivre rose
- ⇒ Persil
- ⇒ Sel
- ⇒ Tagliatelles fraîches
- ⇒ Whisky

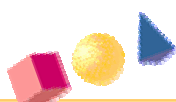


### Préparation :

- ⇒ Préparer les coquilles St-Jacques et les réserver dans une assiette.
- ⇒ Eplucher puis hacher l'échalote.
- ⇒ Pour les pâtes, faire chauffer une grande casserole d'eau salée.

### Cuisson :

- ⇒ Dans une poêle faire fondre le beurre et faire suer l'échalote hachée pendant une minute
- ⇒ Mettre les coquilles St-Jacques dans le beurre chaud et les laisser dorer de chaque côté. Saler.
- ⇒ Ajouter le persil coupé finement.
- ⇒ En parallèle, faire cuire les tagliatelles dans la casserole d'eau bouillante selon la recette : Pâtes fraîches
- ⇒ Verser environ 4 cl de whisky dans la poêle autour des coquilles et l'enflammer.



**MAIRIE DU PLESSIS L' EVEQUE**

Chemin du jardin MULOT  
77165 le PLESSIS L'EVEQUE

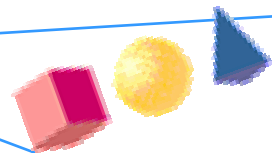
Téléphone : 0164362453  
Télécopie : 0160444729  
Messagerie : mairie@plessis-leveque.com

Retrouvez-nous sur le Web  
[Plessis-leveque.com](http://Plessis-leveque.com)

*Mlle Laurence LIZZI vous accueille en mairie*

*Lundi : de 17h à 19h*

*Jeudi : de 17h à 19h*



## LA RANDO PLESSIS EPISCOPIENNE



Vous invite à découvrir Chantilly et ses alentours le **Dimanche 23 juillet**

Rendez-vous sur la place de l'Eglise à 9 heures

Au programme :

Le matin, nous partirons en randonnée, de Chantilly, pour un circuit dans la forêt et la ville.

Le midi, Pique-nique pour ceux qui le désirent et

L'après-midi, nous visiterons le Potager des Princes, un jardin potager et floral superbe (l'entrée est à 7 euros)

N'oubliez pas les chaussures de marche et surtout la bonne humeur pour cette journée nature, découverte et « sportive »

# Nous vous attendons de BONS PIEDS !

