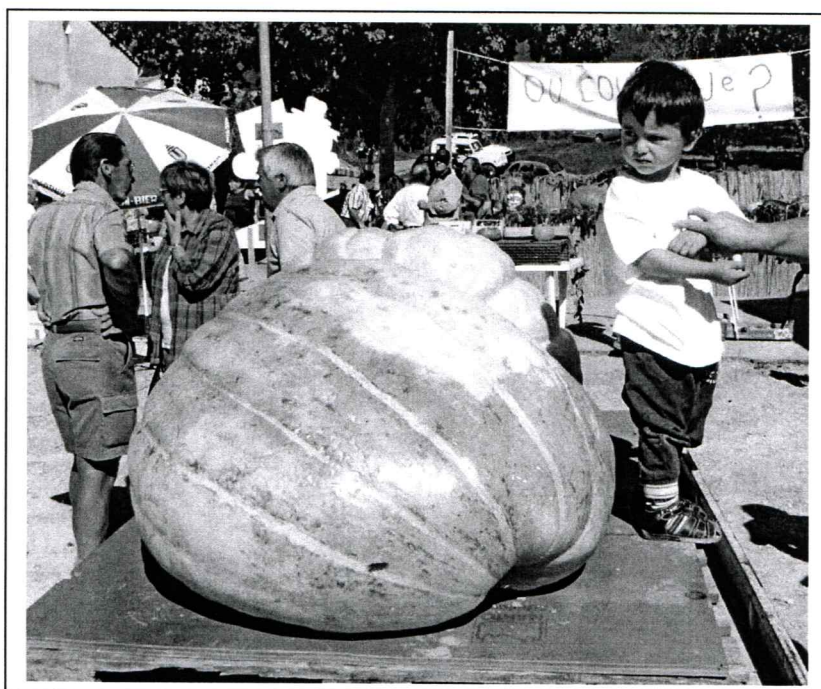


L'EPINE

La Gazette municipale

Numéro 24

octobre 2003



DANS CE NUMERO :

- CR de la réunion du 03/10/2003
- Etat -civil
- Divers
- La foire de L'Epine du 20/09/2003
- Le coin des gourmands

COMPTE RENDU DE LA REUNION DU 03/10/2003.

Eau :

Décision modificative N°1. Le conseil décide de transférer 4580^E de la ligne budgétaire « dépenses imprévues » à la ligne « entretien, Cette décision fait suite aux dépenses occasionnées par les multiples réparations de l'année 2003 sur notre réseau d'eau.

Tarif de l'eau 2004. Le Conseil vote l'augmentation du prix du M3 d'eau à 0.50E Les autres tarifs (location , branchement restent inchangés).

Subvention au budget de l'eau 2003. Le conseil vote 14000 E au budget de l'eau.

Rapport du maire sur l'eau. Lecture du rapport 2002 , pas de nouveautés . La DDA va être relancée (M°Cabillic) au sujet du périmètre de protection des sources.

Devis analyses terrain . Les analyses du terrain de la future station d'assainissement vont être réalisées . Un devis de la société TETHYS (1133 E) est accepté par le conseil .

Inventaire du réseau d'assainissement. L'inventaire du réseau est à valider , la digitalisation des plans va être réalisée par la société Assistance PRO G pour un montant de 450 E.

Utilisation de la salle polyvalente.

Le maire propose un arrêté autorisant, les jours de location de la salle , l'utilisation de cette salle jusqu'à 4H du matin et de la cour jusqu'à 2 h du matin . Une convention sera disponible en mairie.

Subvention Classe rousse.

Melle Reynier notre institutrice , souhaite organiser une classe de musique pour les élèves . Le conseil alloue une subvention de 800 E à la coopérative scolaire pour qu'elle puisse mener à bien son projet. Une demande va être faite auprès des deux autres communes de Ribeyret et Montmorin pour une participation au 1/3.

Appartement de la poste.

Suite au départ de Melle Gautier , l'appartement du haut est libre. Le conseil accède à la demande de location de M°FAOUZI à compter 01/11/2003.

Tarif du déneigement.

M° Luc Delaup ayant quitté la salle , le conseil fixe le tarif du déneigement à 40 E HT par heure.

Questions diverses.

JF Allier présente le devis de pose d'une lampe dans la cour de l'école , accord CM. Plantations d'arbres au parking et au cimetière , Le conseil choisit le devis de UZES pour la plantation de 2 tilleuls et 2 érables au cimetière et 3 tilleuls et 3 érables au parking.

Auberge, devis de Buëch menuiserie pour les châssis abatants. En attente.

Intervenant sportif à l'école. Avant de décider l'emploi d'un intervenant le conseil souhaite évoquer cette situation avec l'institutrice.

ETAT-CIVIL.

Simon est né mardi 7 octobre à 6 h dans la bergerie du vallon sur la montagne de Réallon , au milieu des moutons ...

C'est le fils d' Anaïs Guillot et de Jean-François Louge .
Le petit fils de Rolland Guillot et Dominique Bourlière

Toutes nos félicitations aux parents , grands parents
et bienvenue à Simon.



DIVERS.

Succès Scolaires.

Sophie Coignard , réussite au bac SMS . Un grand bravo.

Bibliothèque.

Bien que Claudine Basset soit en retraite , elle continue d'assurer la permanence de la bibliothèque municipale.

Chaque lundi de 16h30 à 17h30 vous pouvez venir emprunter des livres au local situé dans l'école . L'approvisionnement des livres est assuré par la bibliothèque départementale de Gap , et par l'intermédiaire de Claudine il est possible de faire rentrer les livres que vous souhaitez lire .L'adhésion et le prêt des livres sont gratuits .

Bonne lecture !

Patrimoine.

L'assemblée générale de l'association de sauvegarde du patrimoine du pays du buëch et des baronnies s'est déroulée à L'Epine le samedi 4 octobre en présence de Mme Martinez député des Hautes Alpes.

Les travaux de restauration de la tour / moulin étaient à l'ordre du jour .

Le coin des gourmands.1

Une recette de saison , à faire très vite avant que les champignons ne retournent sous la terre...ce qui ne saurait tarder !

Champignons au vinaigre ; recette spéciale !

On peut le faire avec des sanguins (petits de préférence ou des pieds de mouton).

Ebouillanter les champignons en les mettant 10minutes dans de l'eau bouillante. Sortir, rafraîchir sous l'eau froide, égoutter et laisser refroidir.

Mettre les champignons dans des pots de 250cc avec dans chaque pot : 3 petits oignons blancs (chacun étant piqué avec un clou de girofle), 3 grains de poivre noir et une petite branche de thym. Faire bouillir le vinaigre d'alcool et dès qu'il arrive à ébullition le verser dans chaque pot en recouvrant bien les champignons.

Laisser refroidir entre 12 h et 24 h sans fermer les pots.

Après ce laps de temps ...reverser le vinaigre dans une casserole , reporter à ébullition et reverser à nouveau dans les pots en recouvrant bien les champignons.

Laisser refroidir les pots , ne les fermer qu 'après , et mettre à la cave (ou en bas du frigo) . **Si possible attendre quelques jours pour les manger** , ils se dégustent avec le même usage que les cornichons , ou à l'apéritif !



Redacti



Pour faire vivre cette rubrique avec des recettes locales j'aurai besoin de vos recettes, de celles qui font les bons petits plats du coin ... (épeautre, gratins, soupes, veloutés, champignons, patates, topinambours, etc etc).

Si vous le souhaitez vous pouvez passer vos recettes au secrétariat de la mairie.

Merci d'avance.