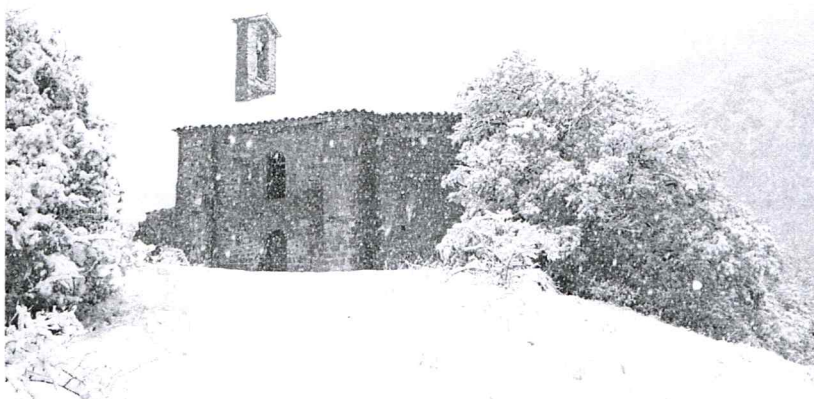


L'EPINE

La Gazette municipale

Numéro 26

janvier 2004



Meilleurs voeux

Dans ce numéro :

- CR conseils des 19/12/2003 et 16/01/2004.
- Etat – Civil.
- Divers.
- Galette des rois du 10.01.2004
- Ecole de musique des pays du Buëch.
- Sortie classe de musique de l'école de L'Epine.
- Le quatuor de L'Epine
- Le coin des gourmands : la pogne d'Aubagne.

Compte –rendu conseil du 19/12/2003.

Abonnement internet.

Le Conseil municipal décide de souscrire un abonnement Internet ,via Wanadoo .24h par mois et protection anti -virus. Il autorise M° le maire à signer le contrat.

Photocopieur école.

JM Reynaud présente les devis .Le Conseil retient le devis de Digipage pour un photocopieur laser qui sera installé à la rentrée 2004.

DGE 2004.

Sur proposition de M° le Maire , la commune va demander la DGE pour la réfection de la tour , en remplacement de la subvention Européenne. Accord du conseil pour demander 40%.Une lettre sera adressée à l'architecte des bâtiments de France pour qu'il apporte son expertise en vue de la restauration. Dans l'immédiat une protection provisoire va être installée pour empêcher une aggravation des dégâts (pose d'une bâche sur des chevrons , avec un sanglage périphérique pour stopper les entrées d'eau dans les murs).

Recensement de la population.

Le recensement devient annuel (au lieu de 9 ans auparavant) , ce qui devrait le rendre plus fiable... Après exposé du coordonnateur communal la conseil charge M° le Maire de la préparation et de la réalisation de l'enquête de recensement , il l'autorise à prendre les arrêtés nommant le coordonnateur et l'agent recenseur.

Le conseil décide de verser 70€ brut au coordonnateur (MC Collomb) et 480€ brut à l'agent recenseur (Céline Sanchez).

Rapport étude hydrogéologique .

M° le Maire donne lecture du rapport du bureau chargé de l'étude du sol pour la future station d'épuration.

Le terrain est à dominante argileuse ce qui va nécessiter quelques aménagements de la station pour que les écoulements soient efficaces. Une présentation plus précise sera faite par la DDAF ultérieurement.

Convention avec la DDE.

Le conseil autorise M° le Maire à signer une convention d'assistance technique avec la DDE.

Commission REAGIR.

Pour mémoire ; la commission réagir a été créée par M° le Préfet , à la suite des accidents mortels survenus au lieu dit Virage de RABASSE .

M°le Maire présente les *suggestions* de la commission pour remédier à cette situation dangereuse. A savoir, abattage des platanes qui longent la route, busage du fossé, et création d'un dévers sur la route.

Rapport de l'adjoint chargé du tourisme.

Sur la réunion qui a eu lieu à L'Epine avec la CCS.Une agence touristique de réservation va se créer, elle sera chargée de la gestion des locations pour les hébergeurs (qui le souhaitent). Ceci dans le but d'optimiser les ressources locatives de la région par le biais d'une structure bien adaptée à ce genre d'activité .

Questions diverses.

Divers rappels vont être faits sur des travaux non encore réalisés pour la commune.

Prochaine réunion le 16.01.2004 , un repas à l'auberge suivra la réunion.

Compte –rendu du conseil du 16/01/2004

Adoption du projet DDA assainissement.

Le projet d'assainissement a été présenté au conseil municipal le vendredi 9 janvier par M° Laget de la DDAF.

La discussion durant la présentation a permis de mieux cerner les problèmes inhérents à cette réalisation.

-Le conseil adopte l'étude préliminaire réalisée par la DDAF.

-Le conseil souhaite réaliser à partir du premier semestre 2005 la totalité du projet , sous réserve de l'obtention des diverses subventions , il sollicite les aides financières les plus élevées possibles ... du département, de la région , de l'agence de l'eau , du FEOGA , et autres...

-Le conseil prévoit un échéancier des travaux et s'engage à inscrire à son budget primitif de 2005 les sommes correspondantes à son autofinancement.

-Le conseil sollicite auprès de la DDAF la maîtrise d'œuvre pour un montant prévisionnel de 29900 €

-Le conseil autorise M° le Maire à signer les pièces nécessaires.

Redaction JM Reynaud

Électricité mairie

Une demande va être faite auprès de l'entreprise Lefebvre pour installer plusieurs prises électriques dans les bureaux de la mairie .

Transports scolaires.

Le conseil autorise M^o le Maire à payer la somme de 191€32 et 368€ correspondants au remboursement du dernier trimestre 2003 et à l'appel de fonds du 1^{er} trimestre 2004 pour les frais de fonctionnement du transport scolaire du regroupement pédagogique.

Pâturage.

Dans les adroits et sur Tableau (sur les parcelles communales) le pâturage est soumis à une convention avec la commune. En l'absence d'accord le "berger" est tenu de respecter les limites de ses locations (parc).

Une lettre dans ce sens va être adressée au propriétaire des bêtes.

SMICTOM.

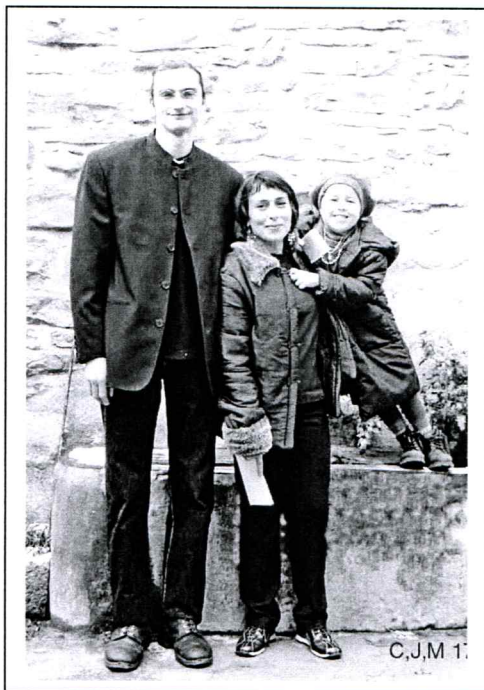
Le centre de dépôt des ordures de Sorbier est fermé pour cause de saturation. Sa mise en sécurité va être entreprise.

Dans l'immédiat les ordures seront portées au centre d'OZE.

Etat-civil

Nous souhaitons la bienvenue à Leonardo et Javier au foy
de Herbert et Anne Cécile PRÖHL
Toutes nos félicitations

Maëlle est heureuse de vous faire part du mariage de
Céline Sanchez et Joseph Dreyfus le samedi 17 janvier 2004
en la mairie de L'Epine.
Tous nos vœux de bonheur



Divers.

Le loto des écoles aura lieu le dimanche 1^{er} février .

Venez nombreux , l'argent récolté servira pour les activités scolaires des enfants durant l'année.

La galette des rois.

Le samedi 10 janvier avait lieu la traditionnelle dégustation de la galette des rois "municipale" dans les salles basses.

Une sympathique manifestation où M^o le Maire a présenté ses vœux à la population et qui a permis à beaucoup d'Épinois de se retrouver autour du verre de l'amitié (verre de Champagne Epinot ...bien sur !).



Ecole de musique des pays du Buëch

Le syndicat mixte de l'école de musique des pays du Buëch assure la gestion de l'école de musique. C'est la marque de la volonté des 4 communautés de communes qui le composent (Laragnais, Serrois, Baronnies, 2 buëchs) et du conseil général des hautes Alpes de pérenniser l'enseignement musical dans la vallée du Buëch.

En dehors de la pratique instrumentale l'école de musique souhaite étendre ses relations à d'autres partenaires culturels locaux (le printemps du livre à Veynes , la Chorale de Laragne , un concert des professeurs) , et espère , avec l'aide de l'union Européenne , améliorer son parc d'instruments et pouvoir en proposer en prêt à nos jeunes élèves. D'autres actions vont aller en direction des écoles avec l'éveil musical et vers les territoires les plus éloignés des antennes (Orpierrois et Rosannais) ..L'école de musique espère ainsi permettre à un maximum d'enfants de partager sa passion pour la musique.

Pour rappel : Il y a trois lieux d'accueil.

LARAGNE , route de Gap .05300 LAZER.tel 04.92.65.07.76.

SERRES . Salle L Sallée. 05700 SERRES.tel 04.92.67.18.89.

VEYNES. Rue des écoles. 05400 VEYNES.tel 04.92.57.27.85.

Et neuf professeurs ;

Emmanuelle ALLAMANO-CAMBON . Flûte traversière.

Florence CENINI. Formation musicale.

Philippe CLESSE . Violon.

Damien GAUME . Saxophone.

Jean-Louis GALY . Batterie.

Sylvia KOHLER . Piano

Dominique MARIE . Guitare.

Bernard MASSINI . Trompette et Piano.

Jean-Pierre BECOURT . Clarinette.

La sortie de l'Ecole de L'Epine (Christel REYNIER) en classe de musique à Auzet .04000.



Classe musique et
nature à
La fontaine de l'ours



Les élèves de l'Epine, encadrés par une accompagnatrice bénévole et par leur institutrice, ont quitté l'Epine le lundi 24 novembre et sont revenus le 28 novembre. Durant ce séjour, les élèves ont pu découvrir de nombreux instruments de musique, écouter des contes et des musiques de différents pays. Ils ont également fabriqué des fusains et découvert sous la neige le petit village d'Auzet.

Le Quatuor de L'Épine .

Connaissez vous le "Quatuor de L'Épine" ?

Depuis 1999 , Hans et Salka Warburg (de Ratière) animent ce quatuor vocal de qualité . Après des débuts à la chorale de Rosans , ils ont crée ce petit ensemble avec des chanteurs "locaux", Salka assurant la direction artistique du groupe.

La qualité des concerts témoigne du travail nécessaire pour arriver à un tel niveau de prestation. Une répétition de 4 heures par semaine , chez Hans et Salka , la lecture des partitions se faisant avant en temps masqué ...pour un répertoire qui est riche de 70 chants , du sacré au jazz .

Actuellement le quatuor est composé de **Salka Warburg** , soprano ; **Monique Boukhechem** , alto ; de **Hans Warburg** , ténor et **Robert Garcin** , basse .Occasionnellement avec la participation de **Yves Coutolleau** .

Si vous avez l'occasion de les entendre , n'hésitez pas , c'est du tout bon !



Le coin des gourmands.

Une recette de saison (mais il faut se dépêcher)

Le gâteau des rois .''la pogne d'Aubagne''

Ingrédients :

1 cube de levure de boulanger
1 kg de farine de type 55.
10 grs de sel
200 à 250 gr de sucre fin
5 œufs.
250 gr de beurre.
200 gr de fruits confits en morceaux.
Parfums : Zestes de citron / orange. Eau de fleur d'oranger.

- 1- Préparer d'abord un levain avec 300 gr de farine prélevée sur le kg , 1 cube de levure et 200 gr d'eau tiède.
- 2- Pendant qu'il lève , pesez les autres ingrédients et commencez le pétrissage en tenant la pâte assez ferme au début.
- 3- Ajoutez le levain à la pâte , pétrissez jusqu'à ce que la pâte se décolle du saladier.
- 4- Recouvrez la pâte d'un linge propre et placez la dans un endroit à 20/22° (près d'un radiateur par exemple) et laissez la lever 3 à 4 heures.
- 5- Lorsqu'elle a fait une bonne pousse , rompez la et remettez la dans un saladier couverte d'un linge et laissez la passer la nuit dans un endroit frais (en bas du frigo)
- 6- Le lendemain partagez la en quatre et formez des couronnes en ajoutant dans chacune au fur et a mesure des fruits confits hachés.
- 7- Mettez les couronnes sur les plaques beurrées et farinées, recouvrez à nouveau d'un linge et a nouveau faites lever environ 3 heures à 20/22°.
- 8- Faites cuire 20 minutes à four TIEDE (thermostat 5 env 130/140°) en prenant soin de glisser dans le four 1 ou 2 ramequins pleins d'eau.
- 9- Pendant la cuisson mettez ½ verre de lait dans une casserole additionné de 4 à 5 cueillères de sucre fin. Laissez fondre sur feu doux et badigeonnez vos gâteaux à la sortie du four avec ce sirop
- 10- Saupoudrez les gâteaux de sucre granulé ou fin et garnissez de fruits confits.

Option : Mélanger un jaune d'œuf avec un doigt de lait et badigeonnez au pinceau les couronnes avant de les mettre au four , en cuisant elles prendront une belle couleur dorée.

Bon appétit , et surtout essayez ça marche très bien !