

L'EPINE

La Gazette municipale

Numéro 39

juin 2005



Dans ce numéro

- Etat – civil.
- Bienvenue.
- Informations de la municipalité.
- Foyer Rural , Scrabble.
- Divers ,
- Le coin du gourmandas

Rédaction JM Reynaud

Pas de réunion du conseil municipal en juin.

Etat civil.

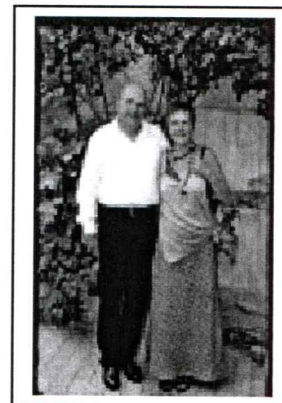
Naissance :

Tristan est né le 31 mai 2005 au foyer de Virginie Grandvillemain et Guillaume Gardier .
C'est le petit fils d'Annick et Jean Paul Mathieu , et ce gaillard de 52 cm pesait 3,8 kg ...
Toutes nos félicitations aux heureux parents.

Mariage :

Jean François Vieux et Françoise le Helloco se sont mariés
le samedi 4 juin à L'Epine.

Meilleurs vœux aux "novis".



Bienvenue à L'Epine.

Nous souhaitons la bienvenue à Martine et Daniel BOYOT
qui viennent s'installer " pour de bon " à la Villette.

Informations de la municipalité.

Résultats du referendum sur la constitution.

Sur 179 inscrits , 137 suffrages exprimés , soit 76,53 % de participation , mieux que la
moyenne Française ! Et cela pour 51 oui , 77 non et 9 suffrages nuls .

Réglementation pour les feux en période estivale.

Quelques rappels pour éviter des incendies cet été.

Place à feu à Colombis



Vous pouvez contacter ...

La Préfecture des Hautes-Alpes, Service
Interministériel de Défense et de Protection Civile
Tél. : 04 92 40 48 00

Votre mairie au 04.92.66.00.24.

La Direction Départementale de l'Agriculture
et de la Forêt, Service Forêt
Tél. : 04 92 51 88 19

Le Service Départemental d'Incendie et de Secours
Tél. : 18 ou 112

L'Office National des Forêts
Tél. : 04 92 53 87 17



PREFECTURE des HAUTES-ALPES



Direction Départementale
de l'Agriculture et de la Forêt

Prévention des incendies

Réglementation de l'emploi du feu

Si vous souhaitez

Brûler des végétaux
Allumer un feu de camp
Tirer un feu d'artifice
Faire un barbecue...

Soyez responsable

Soyez vigilant...

La réglementation est stricte

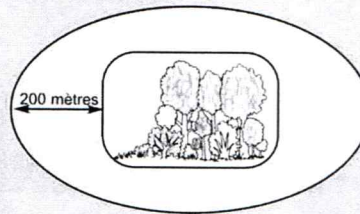
**Faire du feu comporte
des risques !**

DISPOSITIONS CONCERNANT L'EMPLOI DU FEU

(arrêté préfectoral n° 2004-43-4 du 12 février 2004)

Où ?

Sur l'ensemble des communes du département des Hautes-Alpes, dans les zones exposées aux incendies de forêts c'est-à-dire : bois, landes, maquis, garrigues et à moins de 200 mètres de ces états de végétation extrêmement combustibles



Quand ?

Les différentes périodes

ROUGE très forts risques	ORANGE forts risques	VERTE faibles risques
Mise en place par décision du Préfet Elle interrompt les autres périodes	Du 15 mars au 15 septembre	Du 16 septembre au 14 mars

Comment ?

Les principales règles de sécurité

L'UTILISATION DU FEU est interdite à toute personne par vent fort supérieur à 40 km/h en toute période, en tout temps

Interdiction formelle	Profitez d'un temps calme Ne laissez pas de feu sans surveillance Disposez des moyens permettant une rapide extinction Extinction totale avant votre départ
-----------------------	--

Par qui ?

- Vous n'êtes pas propriétaire du terrain où vous allez "faire" du feu

- Vous êtes propriétaire ou ayant-droit des terrains

Interdit	Autorisé uniquement dans les places à feux aménagées, près desquelles est affiché l'arrêté préfectoral d'autorisation
Interdit	Soumis à déclaration à faire en mairie, au minimum 5 jours avant (imprimé en mairie)
	Libre sous votre responsabilité

Puisque l'on parle de feu, d'été, d'apéritif, de convivialité ... parlons barbecue.

D'où vient l'expression "Barbecue" ?

Au commencement était le

Quel que soit le nom que l'on lui donne, le barbecue existe depuis des siècles, il désigne le terme de cuisson de la viande en plein air, plusieurs théories existent quant à son origine.

Il s'agit de faire cuire de la viande, ou autre chose, lentement au dessus d'un feu de charbon, la fumée quant à elle, sert à préserver la viande depuis l'époque préhistorique, et l'image du chasseur qui s'occupe de son feu ressemble à s'y méprendre à celle des fanatiques contemporains du barbecue, masculins pour la plupart !

Voici trois des théories les plus originales sur l'origine du terme barbecue.

1. Le terme français "barbe à queue" fait référence à la pratique consistant à cuire les animaux en entier, embrochés de la "barbe à la queue".

2. Le terme espagnol "barbacoa" est dérivé du mot arawak caribéen "brabacot". Ce terme inventé par le peuple des Taïno dans les Antilles, décrivait une grille faite de bâtons —et disposant d'un couvercle de feuilles— sur laquelle on faisait doucement rôtir sur les flammes le petit gibier et le poisson. Les colonisateurs Espagnols commencèrent à appliquer les techniques caribéennes à la cuisson du porc ... et le barbecue américain était né !

3. La version anglaise, "barbecue" est une généralisation ou un terme générique se rapportant à tous les aspects du barbecue : le grill, la cuisson, la nourriture, et bien sur l'**événement** qui l'accompagne ...

Et en plus si on prend en compte qu'il existe un mot d'argot "la barbaque" pour désigner la viande, l'origine n'est plus si évidente ...

Mais quelle qu'en soit la définition, le barbecue est devenu un élément essentiel de notre vie en plein air.

Bon appétit quand même !

Poubelles.

Comme chaque année avant l'été un petit rappel des règles de fonctionnement des poubelles.

- Il existe un tri sélectif sur la commune et ce tri ne peut fonctionner que si nous jouons le jeu ... A nous de séparer les divers constituants de nos ordures ménagères pour les mettre dans les containers correspondants. La collecte et le traitement seront ainsi facilités dans l'intérêt de tous.

- Et bien sur le respect mutuel fait que les sacs sont bien mieux DANS les containers qu'A COTE des containers ! Les chiens ne seront pas les plus heureux, mais l'employé qui doit nettoyer sera lui un peu soulagé !

Et pour les "encombrants"

Point Relais de déchetterie de Serres.

Heures d'ouverture :

Du lundi au Vendredi de 8h30 à 12h

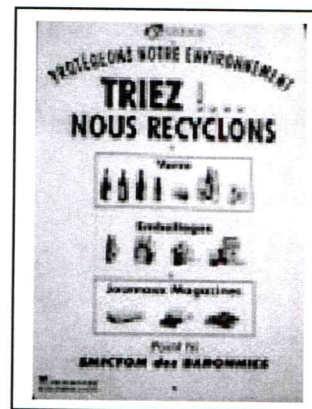
Le Mercredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h

Le samedi de 8h30 à 13h.

Fermeture le dimanche.

Enlèvement d'objets encombrants sur appel et gratuitement.

Tel. 04.92.67.13.54.



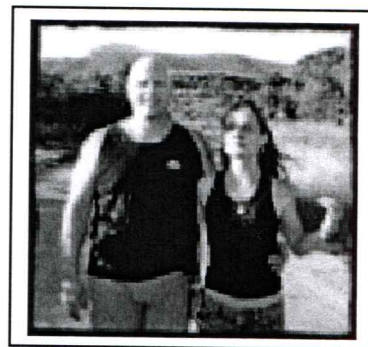
Auberge :

Ouverture prévue le 19 juin .

Une occasion pour faire connaissance avec nos nouveaux gérants et leur souhaiter une bonne réussite dans leur projet .

Sophie a 21 ans , aime la nature et surtout L'Epine !

Laurent à 39 ans , sportif , aime la rando et la nature !



Bibliothèque.

Les bouquins nouveaux sont arrivés le 6 juin ... Venez choisir les livres des beaux jours , et des vacances ...

Le prêt des livres est gratuit . Ouverture de la bibliothèque le samedi entre 18 h et 19 h.

Pour plus de renseignements , pour des questions ou des demandes tel 04.92.66.00.44 .

Foyer rural.

Les peintres à L'Epine.

La présentation de l'affiche 2005 s'est déroulée le samedi 28 mai .
L'œuvre sélectionnée cette année est de Robert Daeffler de la Remise .

Et comme chaque année il y aura un stage pour les enfants , adolescents et adultes intéressés, organisé du 18 au 22 juillet , entre 16 h et 19 h , avec la participation de Paule Riché sur le thème de l'arbre. Les peintures , pinceaux , crayons et autres feuilles à dessin sont fournies par l'organisation.

Les œuvres réalisées seront exposées durant la journée du 23 juillet , ainsi que durant la journée à thème du 7 août (l'olivier).

En fin d'exposition , les œuvres seront rendues aux artistes.

Attention nombre de places limité à 25 participants.

Pour plus de renseignements vous pouvez contacter Jacky : 04.92.66.02.18

“ les peintres à L'Epine ” c'est le 23 juillet !

Randonnée des plaines.

Le dimanche 3 juillet aura lieu une randonnée pique nique aux plaines . Pour les amateurs départ du portail à 8 h pour rejoindre les plaines où se déroulera le déjeuner . Les “ moins sportifs ” peuvent rejoindre le lieu du pique nique (cabane ONF au pied du Duffre) avec leur véhicule , leur pique nique et les boules de pétanque pour attendre les marcheurs dans la bonne humeur !

Retour à L'Epine dans l'après-midi , par les mêmes moyens qu'à l'aller ...

Le foyer offre l'apéritif ... sur place à partir de 11 heures !

Stage VTT.

Le foyer organise deux stages de VTT encadrés par les accompagnateurs de la CCS .
Ces stages s'adressent aux ados et adultes intéressés pour la journée du **16 juillet** et aux enfants (à partir de 7/8 ans) pour la ½ journée du samedi de la fête de L'Epine **le 20 Août**. Si vous êtes intéressés , contactez Jean Marie / Thérèse au 04.92.66.00.44 .

Les bulletins d'inscription sont disponibles au secrétariat de mairie ou sur demande .

Attention : le nombre de places est limité à 10 pour chaque session !

Scrabble.

Ca continue ! Dans la bibliothèque chaque samedi entre 18 h et 19h30 /20 h.
Voir les avis affichés au portail.

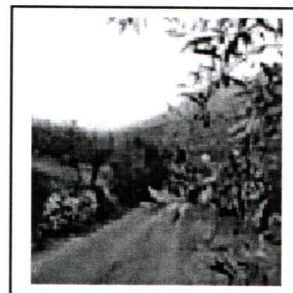
Journée à thème.

Cette année le foyer “ met de l'huile ”. Le thème retenu est l'olive ... noire verte , en huile , tapenade etc etc.

Avec des oléiculteurs des Alpes de Haute Provence et de la Drôme

Une journée conviviale avec un repas élaboré au parfum d'huile d'olive ...

Et c'est le dimanche 7 août



Rédaction JM Reynaud

Randonnée du 15 août .

Cette année c'est vers la montagne de Lure et le Cairn 2000 que les randonneurs vont se diriger.

Le départ est programmé le 15 août :

1ère étape ,15 août , L'Épine / Trescleoux en passant par Beaumont ..

2ème étape ,16 août , Trescleoux / Barret sur Méouge.

3ème étape , 17 août , Barret sur Méouge /St Vincent sur Jabron.

4ème étape , 18 août , St Vincent sur Jabron / Valbelle.

5ème étape, 19 août ,Valbelle / St Etienne les Orgues en passant par Notre Dame de Lure

Les deux premières étapes peuvent accepter plus de marcheurs sous réserve de disponibilité du gîte de Trescleoux (se faire inscrire avant la fin Juin).La dernière étape aussi .

Comme les années précédentes le transport des sacs et du ravitaillement est assuré par un fourgon , qui sert aussi accessoirement de voiture balaïs...

Les repas sont élaborés en commun .

Inscriptions et renseignements auprès **de Raymond et Brigitte . Tel 04.92.66.00.33.**

Comité des fêtes.

Attention :

La fête de L'Épine change de date !!! le comité des fêtes vous attend les **19/20/21 août.**

Au programme :

-Vendredi 19.

Concours de boules en doublettes formées en semi nocturne.
Bal discomobil.

-Samedi 20.

Tombolas durant la journée.
VTT pour les enfants dans l'après – midi (voir ci –dessus).
Concours de boules en triplettes mixtes.
Bal avec Orchestre .

-Dimanche 21.

Tombolas durant la journée.
Maquillage enfants organisé par le CdF.
Concours de boules en triplettes formées.
Bal .

Et bien sur durant ces trois journées il y aura la buvette avec ses sandwiches , ses crêpes ...

Divers.

Oyez ,oyez ! A l'occasion des 70 ans du sieur **Robert** , dame **Odile** invite tous leurs amis de L'Épine à venir prendre l'apéritif à la Remise le samedi 30 juillet à partir de 11 h.

Qu'on se le dise !

" Musique au cœur des Baronniees"

Le samedi 9 juillet à 20 h 30 aura lieu dans l'église de Saint André de Rosans un concert de musique classique , avec des œuvres pour cor et piano de Haydn, Mozart, Beethoven, Chopin

Les interprètes sont **Pierre et Fanny AZZURO .**

Rédaction JM Reynaud

Le coin du gourmandas.

Une recette de saison.

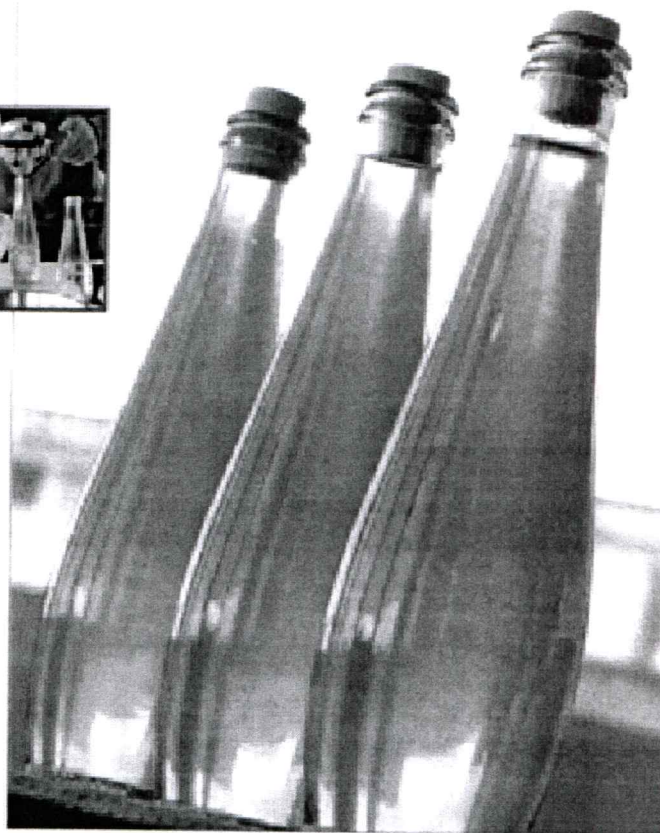
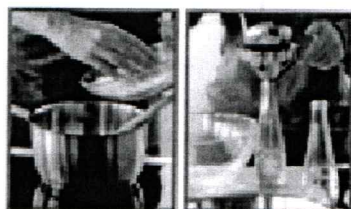
Sirop de menthe

POUR UNE BOUTEILLE
PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 10 min

■ 600 cl d'eau ■ 600 g de sucre ■ 300 g de feuilles de menthe fraîche ■ 1 bouteille vide

Rassemblez tous les ingrédients dans une casserole et portez à ébullition, puis laissez mijoter la préparation pendant 10 min à feu doux. Passez le sirop dans un fin tamis et mettez-le en bouteille. Bouchez et conservez au frais.

L'ASTUCE « Utilisez ce sirop en boisson, parfaitement désaltérante l'été, ou en coulis pour parfumer mes salades de fruits lorsque j'en ai pas de menthe fraîche sous la main »



Basilic au gros sel

POUR DEUX PETITS BOCAUX - PRÉPARATION : 20 min

■ 200 g de basilic ■ huile d'olive ■ gros sel

Lavez le basilic et essuyez-le dans un torchon. Retirez les tiges et déposez les feuilles en couches dans de petits bocaux, en alternant avec du gros sel. Tassez bien pour évacuer l'air qui reste entre les feuilles et terminez en ajoutant une dernière couche de gros sel. Remplissez d'huile d'olive et fermez les bocaux. Conservez-les au frais, au sec et à l'abri de la lumière.



L'ASTUCE « Une fois coulé, le bocal doit se limer rapidement. Cette recette vous permet de « conserver. Au moment de l'usage, veillez bien à ne pas trop saler les préparations dans lesquelles vous aurez décidé de l'incorporer »

Stage VTT à L'Epine.

Le foyer Rural organise deux journées de stage VTT
avec
les animateurs de la CCS.

Une journée Ados ,à partir de 13/14 ans (suivant le niveau) le samedi 16 juillet .
Une 1/2 journée enfants ,à partir de 7 /8 ans , le samedi 20 août (le samedi de la fête) .

Chaque session peut accueillir 10 participants , avec casque , vélo , short , bidon ,
barres et ... envie de pédaler .

Inscriptions auprès du foyer rural .avec un chèque de réservation .
Stage Ados : 8 € pour les adhérents et 10 € pour les non adhérents.
Stage Enfants : 4 € pour les adhérents et 7 € pour les non adhérents.

Une réunion de préparation sera faite avec les organisateurs pour préciser les modalités .

Bulletin d'inscription au stage VTT. 1 exemplaire par
participant.

Stage choisi : Ados ☐ Enfants ☐

Nom -----

Prénom : -----

Age : -----

N° de tel parents : -----

Adhérent au foyer rural :

☐ OUI

☐ NON

Règlement :

☐