



Le Petit Laférois



Numéro 19

Edition de Décembre-Janvier-Février 2013/2014

Nouvelles fêtes



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



Elections municipales 2014

Les prochaines élections des conseillers municipaux auront lieu les 23 et 30 mars 2014, à l'Esplanade Drouot. Le bureau de vote ouvrira ses portes à 8H, jusque 18H.

Ce qui va changer pour notre commune :

- **Très important** : on votera dorénavant pour une liste entière. Par conséquent, le panachage, le raturage, l'ajout ou la suppression de noms de candidats ne seront plus autorisés et toute modification du bulletin de vote entraînera sa nullité. Chaque liste comportera une numérotation des candidats, qui déterminera l'attribution ultérieure des sièges.

- Ces élections seront l'occasion, pour chaque électeur, de désigner les candidats qu'il souhaite voir siéger au sein de l'organe délibérant de la Communauté de Communes des Villes d'Oyse.

La liste des candidats aux sièges de Conseiller communal de la Communauté de Communes figurera, en effet, de manière distincte sur le même bulletin que la liste des candidats au Conseil municipal dont elle est issue (voir le modèle de bulletin de vote ci-dessous).



Attention également : un décret du 18 octobre 2013 modifie l'article R.60 du code électoral et précise que pour voter, tous les électeurs, et cela dans toutes les communes, devront présenter à la fois leur carte d'électeur et un titre d'identité.

Titre de la liste : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Liste des candidats au conseil municipal

- 1 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
- 2 XXXXX XXXXXXXX
- 3 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
- 4 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
- 5 XXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
- 6 XXXX XXXXXXXXXXXX
- 7 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
- 8 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
- 9 XXXX XXXXXXX
- 10 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
- (...)
- 23 XXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Liste des candidats au conseil communautaire

- 1 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
- 2 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
- 3 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
- 4 XXXXXX XXXXXXX
- 5 XXXX XXXXXXX

Au cas où le candidat N° 1 au conseil communautaire doit également être en N°1 conseil municipal.





Quand Noël tombe un mardi,
Pain et vin de toutes parts.

LA VIE DES ASSOCIATIONS

Date de création : 1996

Président : Mr BONNARD Franck

Nombre d'adhérents : 43

Coordonnées : 11 Rue Barré
60400 SALENCY

Tel : 06-72-64-14-63

Site : <http://petanque-la-fere.e-monsite.com/>



PETANQUE LAFEROISE

L'association existe depuis bientôt vingt ans. Grâce aux différents présidents, le club a toujours perduré dans le temps.

Depuis maintenant 5 ans, le club a évolué dans la hiérarchie des clubs axonais.

Grâce à la mairie, les licenciés de la pétanque Laféroise peuvent pratiquer leurs sports (ou leurs loisirs) pendant toute l'année et surtout ils le font à l'abri. La mairie met à la disposition de l'association un boulodrome couvert de 27 terrains.

Actuellement, les résultats sont bons au niveau départemental. Le club organise plusieurs concours officiels, plusieurs concours interne, une brocante et quelques lotos.



Le nombre de licenciés accroit d'année en année. Cette année, nous avons 9 femmes, 2 minimes, 2 cadets, 2 juniors et 28 hommes. Le prix des licences est bas quand on voit le prix des licences dans les autres sports collectifs (30€ pour les adultes, 20€ pour les juniors et 10€ pour les cadets/minimes/benjamins).





Noël au balcon,
Pâques au tison.

Bienvenue aux nouveaux commerçants

Bienvenue à Madame DECLERC Eve qui a repris « la pizzeria la soleillade » au 25 rue du Général de Gaulle.

A NOTER

- Téléthon à la salle administrative les 06 et 07 décembre 2013
- Concours des maisons et commerces illuminés du 10 au 17 décembre
- Marché Gourmand Salle Administrative le 14 et 15 décembre
- Spectacle des enfants à l'Espace Drouot le 18 décembre



Naissances Juillet, Août, Septembre 2013

- Souhane GALLOT CHASSERIAU le 03 juillet
- Lylou HAVOT le 20 juillet
- Lola KASPESZYK, le 24 juillet
- Célia LORTHORS CORCY le 24 juillet
- Sasha MARTINET BASTIEN le 31 juillet
- Amaury CARLIER le 09 août
- Arsène CORDELETTE le 16 août
- Nedim CADOT le 28 août
- Jullian LEPRETRE le 06 septembre
- Tom TOTEL, le 12 septembre
- Noa TOTEL, le 12 septembre
- Loucka VAILLANT le 17 septembre
- Ylano FERREIRA le 18 septembre
- Théo DELET le 21 septembre
- Hugau FOUQUET le 22 septembre





Noël grélotant,
Pâques éclatant.

Le Petit Laférois

Page 5

REPAS DES AINÉS

Le repas des Aînés organisé par le CCAS a eu lieu le 13 octobre 2013 à l'espace Drouot, encore un succès cette année pour cette manifestation, où l'ambiance et la musique étaient de la partie. Sur 320 invitations lancées, 100 personnes ont répondu favorablement.



Quinzaine Commerciale



Après leurs succès de la journée des enfants du 24 avril, La 'Dynamic' Laféroise organise la quinzaine commerciale de Noël du 01 au 15 décembre, (tickets gagnants, lots, et 5 euros chez les commerçants participants). Cette semaine festive sera accompagnée de la patinoire (du 06 au 15 décembre) entourée du marché de Noël.

Premier week-end associé au téléthon, deuxième week-end associé au marché gourmand (salle administrative). Nous invitons pour leurs initiations à la glisse les écoles de La Fère.

Venue du père Noël les week-ends et mercredi (possibilité de faire des photos dans le chalet avec le Père Noël)

Vente de vin chaud, café, crêpes, gaufres.... sur place.

Venue de la mascotte la bull et des groupes de chorale.

Un grand merci à USLF (pour le prêt de leurs intervenants) sans qui rien ne pourrait se faire.



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



MENU DE NOEL



Cocktail aux fruits rouges

Pour 10 personnes: 2 bouteilles de crémant d'Alsace - 300g de fruits rouges congelés
- Sirop de sucre de canne - 10 cl de Gin ou vodka

La veille mettre les fruits congelés dans un saladier et couvrir à raz de sirop de sucre de canne puis ajouter le gin ou la vodka. Placer au réfrigérateur. Le lendemain, au moment de servir, verser le crémant sur le mélange fruits et sirop ; au besoin ajouter quelques glaçons et servir sans attendre.



Mise en bouche

- 1 fromage boursin figues noix - pain d'épice - 1 petit suisse - Mousse de foie de canard - 20 cl de crème liquide

- pour la déco : feuilles d'endive - Raisins de Smyrne ou Corinthe macérés dans du muscat ou porto

Couper les tranches de pain d'épice en petits cubes et en déposer dans le fond de coupelles ou cuillère de présentation. Mélanger le fromage et le petit suisse. Déposer 1 cuillère à café de la préparation sur le pain d'épice. Disposer dessus 1 cuillère à café de mousse de foie de canard mélangée à la crème liquide montée en chantilly. Se prépare la veille et se garde au réfrigérateur. Au moment de servir, déposer 2 raisins macérés au dessus et décorer avec le bout d'une feuille d'endive.

Charlotte d'asperges



Pour 8 personnes: 6 œufs - 50 cl de crème 3 bocaux d'asperges, vertes sel, poivre, noix de muscade moulue, fines herbes.

Réserver 8 pointes d'asperges pour la décoration. Mixer les asperges égouttées, y ajouter les œufs, la crème et battre l'ensemble. Ajouter les fines herbes, sel, poivre et muscade. Beurrer des ramequins, verser la préparation et cuire au micro-ondes 8 mn en position réchauffage ou au four traditionnel: bain marie, 30 mn thermostat 160°. Servir sur assiette avec de la feuille de chêne, des tomates cerise et des crevettes roses. Accompagner d'une sauce mousseline.



Suprêmes de volaille Gaston Gérard

Pour 8 personnes : 8 filets (blanc) de poulet - 5 cl d'huile + 100gr de beurre - 2 oignons - 1 échalote
30 cl de vin blanc - 40 cl de crème fraîche - 200 gr de comté râpé - 80 gr de moutarde de Dijon - Sel et poivre
Dans une cocotte, mettre de l'huile et 50 gr de beurre et faire rissoler les filets de chaque côté puis les retirer de la cocotte. Ensuite, dans la cocotte faire revenir l'échalote et les oignons finement ciselés avec 50 gr de beurre. Ajouter le vin et remettre le poulet à cuire. Faire mijoter quelques minutes, puis ajouter la crème. Saler, poivrer et faire cuire à feu doux pendant 10 min. Retirer les morceaux et lier la sauce à la moutarde. Dans un plat à gratin, mettre la moitié de comté puis les morceaux de poulet et la sauce. Recouvrir de comté râpé restant et gratiner le tout au four. Le plat peut se préparer avant, le réchauffer au four et le gratiner en final. Servir avec un riz basmati et des brocolis.

Vacherin glacé

Pour 6 personnes : -4 œufs - 75g de sucre glace - 30g de sucre semoule - 1 sachet de sucre vanillé
20cl de crème fraîche - 1 à 2 c. à s. de kirsch ou Grand Marnier - 4 grosses meringues aux amandes, au café ou naturelles - 100 g de noisettes grillées caramélisées et concassées - chantilly en bombe

Variante : remplacer les meringues par des cookies.

Dans un grand saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec les sucres, puis la crème et ensuite les meringues émiettées grossièrement entre les doigts. Battre les blancs en neige; mélanger doucement le tout. Tapisser un moule à cake de papier alu (pour démouler facilement), y verser la préparation et mettre au congélateur une nuit. On peut servir ce vacherin, nappé d'un caramel liquide, ou d'un coulis de fruits rouges. Le décorer de noisettes grillées, de chantilly et de petits sujets de Noël.



JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNEE





Noël gelé,
Moissons grainées.

Le Petit Laférois

Page 7

Sème Exposition Nationale d'Aviculture de La Fère



Les 1er, 02, et 03 Novembre, une exposition avicole s'est installée, en lieu et place des boulistes, (organisée par la Basse-Cour Somme-Aisne-Oise) pour faire découvrir au public des espèces de lapins, de pigeons, de poules, de canards, d'oies, sortant un peu de l'ordinaire, comme la poule de Gatinaise, le canard Mandarin, des Lapins comme le géant des Flandres, ou géant Papillons et bien d'autres.

« C'est l'occasion de faire découvrir des animaux que l'on n'a jamais ou rarement vu » en parallèle une espèce de tortue âgée de 14 ans, qui impressionne les enfants et les parents, avec ses 65 kilos.

Donc une magnifique exposition qui a attiré beaucoup de monde (plus de 350 personnes).



Halloween

La traditionnelle fête d'Halloween s'est déroulée le 31 octobre sous un temps gris, petits fantômes, lutins, sorcières et autres monstres ont défilé dans les rues de notre ville, en quête de bonbons et friandises faisant la grande joie de leurs parents ainsi que celle des habitants.

Les enfants ont ensuite eu droit à un goûter bien mérité après tant d'émotions.



MARCHÉ GOURMAND

Cette année, le marché gourmand se déroulera le samedi 14 et le dimanche 15 décembre en même temps que le dernier week-end de la quinzaine commerciale de la Dynamie Laféroise.

Il change d'emplacement en se rapprochant du centre ville pour s'installer au centre administratif place Paul Doumer.

Parmi les exposants qui ont déjà répondu présents, nous pourrons acheter du champagne, du vin, du foie gras, des haricots de Soissons, du fromage, des fruits et légumes, du miel, du chocolat et bien d'autres choses.

N'hésitez pas à venir vous promener au milieu de tout ces exposants qui sont toujours prêts à partager avec nous leur passion.



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



L'ART DÉCO DANS NOTRE VILLE

"La Fère ayant subi les destructions de la guerre 14-18, beaucoup de bâtiments et maisons étaient à reconstruire. Certains architectes optèrent pour un style marqué par l'exposition internationale des arts décoratifs et industriels modernes de 1925: l'art déco. Ainsi, notre ville offre une remarquable villa où les formes géométriques dominent ainsi que des décorations florales très stylisées. L'avancée du balcon qui se trouve au-dessus du bow-window donne toute sa sobre élégance à la façade principale. Les différents volumes de la maison et les ouvertures correspondent à un agencement fonctionnel de ses différentes pièces. La propriété est bordée d'une enceinte à la géométrie régulière qui se retrouve, comme garde-corps, à l'étage, du côté de l'Oise. 1

Avenue du général Leclerc (ancien faubourg de Laon) une maison a conservé les caractéristiques du style art déco par ses ferronneries : au balcon, aux fenêtres mais aussi pour la grille de la porte d'entrée. Des disques verts en sont les éléments décoratifs communs. 2

Rue de la République, face à la mairie une façade d'immeuble porte aussi l'empreinte de l'art déco. L'encadrement des fenêtres est souligné de formes géométriques trapézoïdales. Au centre, une décoration stylisée valide le style en annonçant l'année de réalisation :1928. A quelques mètres de là, au premier étage du numéro 54, l'alignement des fenêtres et leurs linteaux au décor de cercles restent aussi exemplaires.3

Quant à notre mairie qui fut, elle aussi, reconstruite, c'est dans la grande salle des fêtes, au premier étage que le décor art déco s'apprécie. Les formes géométriques donnent du relief aux murs et encadrent deux grands miroirs qui se font face aux deux extrémités. Les suspensions électriques faites de ferronnerie et opalines blanches y sont d'une fonctionnalité sobre. 4.5

Que ces quelques repères vous permettent une agréable découverte du patrimoine de notre ville ."



Mentions légales

LE PETIT LAFEROIS

Editeur : Mairie de LA FERÉ
37, RUE DE LA REPUBLIQUE
02800 LA FERÉ

Rédacteurs :

Commission communication

Tirage : 2 000 exemplaires

Imprimé par :

ArtConcept St-Quentin