

Sommaire:

Mot du Mairep 1
Paroles d'associations.....p 2-4
Évènementsp 5-6
Aidesp 7
Compostagep 9
Renseignements pratiques ..p10



Resp. publication : Mousel P

Conception et réalisation :

Doussaint N Charbeaux A Noël S
Dobigny M Altmeyer S Liesch JM
Jezequel MA

Secrétariat Mairie :

1 rue des vagériaux

51110 Warmeriville

Tél : 03 26 03 32 04

Courriel :

mairie@warmeriville.fr

Site internet : warmeriville.fr

Edité en 1200 exemplaires

MOT DU MAIRE

Comme tous les Français, notre population est confrontée à une crise économique et énergétique qui fragilise sa vie quotidienne. Dans beaucoup de foyers, l'inflation complique les fins de mois. La mairie est, elle aussi, confrontée à l'explosion des tarifs de l'énergie, des carburants et des matières premières.

Pour faire face à la crise, bon nombre de communes n'ont pas d'autres choix que de réduire ou de supprimer des services rendus aux habitants. Heureusement la bonne santé financière de la commune nous permettra d'assurer les mêmes services à notre population en 2024. Plus que jamais, notre volonté est d'être à vos cotés dans ces temps difficiles.

Aujourd'hui, je me contenterai de vous dire combien chaque jour, nous sommes tous heureux et fiers d'être à vos cotés pour vous apporter un cadre de vie toujours plus agréable.

L'équipe municipale est plus que jamais au travail pour mettre en place le projet pour lequel vous nous avez élus, le tout dans une rigueur budgétaire indispensable.

Je tenais à remercier chaleureusement toutes les associations et toutes les personnes qui œuvrent avec nous quotidiennement pour la vie et le bien-être de Warmeriville.

Que cette année vous soit douce et qu'elle vous apporte réussite, bien-être et dynamisme.

Le Maire,
Patrice MOUSEL



Poker Club Warmeriville (PCW)

Le Poker Club Warmeriville est une association Loi 1901 dont l'objectif est de promouvoir et de pratiquer le poker de manière ludique mais aussi, d'initier les néo pratiquants, le tout sans enjeux financiers au sein de la Vallée de la Suippe. Nous nous réunissons tous les mardis soir à 18h45 au Charlie's Pub qui nous accueille avec grand plaisir et gratuitement.

Les joueurs ont le choix de s'inscrire soit au tournoi de poker (No Limit Hold'em) ou de s'inscrire à la table d'initiation de poker se déroulant en parallèle du tournoi et qui est ouverte pour les débutants afin de leur expliquer les règles et de les mettre en pratique entre débutants avant de se lancer dans l'arène du tournoi avec les autres joueurs.

Les joueurs ont le droit à deux séances gratuites puis une cotisation annuelle de 50€ sera demandée.

Concernant les inscriptions, elles sont OBLIGATOIRES en amont de chaque mardi afin de gérer l'organisation du tournoi, les tables ainsi que les jetons.

Inscription par
mail : pokerclubwarmeriville@gmail.com

Avec les informations suivantes : Nom, Prénom, Ville, Age, Pseudo utilisé pour le tournoi

Participation : tournoi ou table débutante

FIN des inscriptions : tous les mardis à 14h_

N'hésitez pas à nous contacter par téléphone au 07 82 75 75 30 (Matthieu) et nous rejoindre sur notre compte Facebook (Pcw Warmo) pour plus d'informations ou échanger ensemble les mardis soir.



FOYER VOLUME

Les petites mains

Parmi les activités proposées par l'association Foyer Volume, il en existe une destinée au tout jeune public. Un regroupement d'assistantes maternelles se retrouve du lundi au vendredi de 09h00 à 12h00 et ce même pendant les vacances scolaires.

Parmi ce qui est proposé aux « petites mains » (c'est le nom de la section), on y trouve de la peinture, de la danse, des chants, de la motricité dans la salle et au dojo, de la lecture ainsi que l'intervention d'Hélène G. du relais petite enfance qui se déplace dans nos locaux tous les mois.

Tout est mis à disposition afin que les assistantes maternelles puissent effectuer tout au long de l'année avec les enfants des activités à ramener aux parents ou pour décorer la salle selon le thème où les événements fêtés dans l'année tel que Noël, l'épiphanie, le carnaval, Pâques, Halloween, la fête des mères, des pères, des grands-parents ainsi que les anniversaires.





Cette année, les assistantes maternelles ont organisé une chasse aux œufs. Les enfants se sont vus remettre les chocolats de Pâques à l'issue. Le 20 décembre, le Père Noël leur rend visite pour remettre à tous les petits bouts un petit cadeau.

Ces moments sont aussi pour elles un moment de partage. Ils leur permettent de rompre un

isolement dû à la profession, de sociabiliser les enfants dès le plus jeune âge à l'aide de cette structure collective.



Site internet : foyer-volume.fr

Bureau ouvert les mardis, jeudis et vendredis de 9h à 11h45.
Tél : 09.61.31.91.26

WARMERIVILLE SPORT

ENDURANCE



Le premier trimestre de la saison s'avère plutôt fructueux tant en quantité qu'en qualité pour les « WSE ». En effet, notre toute jeune association de course à pied a atteint la barre de cent adhérents dès la prise d'inscriptions au forum des associations, en septembre dernier. Depuis, les couleurs de Warmeriville ont bien été représentées en différentes régions. Nos athlètes se sont déplacé-e-s sur quatorze compétitions pour en découdre sur des parcours, des distances et des terrains variés.

Sedan-Charleville, Astronomic-Run, Bazan'court en rose, Gernitrail, Sparnatrail etc...pour ce qui est des courses locales, mais aussi Ultra trail des montagnes du Jura, Infernal trail des Vosges, Trail de la Côte d'Opale et enfin Mascareigne sur l'île de la Réunion. Alors que certain-e-s découvrent la compétition en s'élançant sur les 10 kilomètres de Reims, d'autres, plus chevronné-e-s n'hésitent plus à parcourir des distances supérieures à celle du marathon, puisque dix WSE se sont engagés et ont terminé des compétitions allant de 88 à 105 kilomètres ! Enfin, nos adhérentes ne sont pas en reste. En effet, entamé en février dernier, le challenge trail Champ'ardennes se terminait fin octobre au terme de neuf épreuves. En catégorie trail court (14 à 20 kilomètres) Amandine s'adjuge la 1ère place, Mélanie la 5ième et Nathalie termine 10ième. En catégorie trail long (21 à 35 kilomètres), Adeline prend la 3ième place et Sarah la 5ième. Hier, si les WSE étaient reconnus par leurs couleurs, aujourd'hui ils le sont par leurs résultats.



Comité de Jumelage



WARMERIVILLE - ARRE

Quelle reprise!!

Voyage en Italie du 2 au 4 Juin 2023: nous avons (enfin) fêté les 33 ans du jumelage chez nos jumeaux italiens! Quelle belle et chaleureuse réception ! Nous avons bénéficié d'un barbecue sur le site montagneux des Dolomites, de la visite de Padoue et de son centre historique, d'une soirée de gala avec feu d'artifice, d'un temps de cérémonie concernant la vie du jumelage, mais surtout de deux jours de chaleur humaine et d'échange franco-italien. Pour cause de grève à l'aéroport côté italien, nous avons dû adapter les modalités de retour. Le voyage en bus de nuit n'a pas entamé la bonne humeur du groupe et au contraire a participé au très bon souvenir de ce voyage !

Brocante du 10 Septembre 2023: Le jumelage avait en charge la buvette. La chaleur étant de la partie, nous avons pu rafraichir exposants et promeneurs!! Grâce à nos deux cuisiniers d'exception, c'est près de 100kg de frites qui ont été servies. Nous vous remercions tous, bénévoles et clients, d'avoir participé à cette animation!

Soirée Cochonnailles du Samedi 18 Novembre: Cette soirée est toujours un succès! habitués et nouveaux venus se sont rassemblés pour partager d'un repas simple mais bien garni, sur fond de flonflons et de musique. Le jumelage a à cœur de travailler avec des prestataires de proximité et de qualité. Cette soirée permet de découvrir les talents!

A venir: L'année prochaine, nous accueillerons les Italiens. Les dates et programme des festivités dans le prochain article!

Les personnes souhaitant participer à cet accueil (bénévoles pour l'organisation, hébergement des familles..) peuvent se faire connaître au 06 17 97 70 59 !

STATEMI BENE!!!!

(portez- vous bien!!!!)

Gymnase

La livraison du gymnase est prévue pour la fin février /début mars 2024.

Pendant les temps scolaires, ce bâtiment sera aussi mis à disposition des écoles.

Pour élaborer un planning, il est demandé aux animateurs de sports collectifs, actuels ou futurs, de se rapprocher de la mairie.



Evènements

A la recherche du délinquant !

Nous avons enfin retrouvé le coupable, responsable des dégradations répétées des rubalises posées sur nos jeux indisponibles.

C'est Félix, le chat !



Candidature au Label communes sportives

Visite de M K.Mahihenni président du Comité Départemental Olympique et Sportif, délégué par le Comité Régional pour évaluer notre dossier.



Halloween

Petits monstres et sorcières en tout genre ont participé au bal d'halloween le 31 octobre dernier au Cercle, une belle réussite !



Cérémonie du 11 novembre

Présence des nouveaux membres de la commission des jeunes.



Marché de Noël

Un grand merci à vous tous d'avoir répondu présent lors de notre marché de Noël, le père Noël était au rendez-vous pour le plus grand bonheur des enfants.

Merci également à nos bénévoles sans qui rien de tout cela ne serait possible.



Flamme académique olympique

Le 30 novembre dernier, le pôle scolaire la Doline a été sélectionné pour recevoir la flamme académique olympique.

Le programme a débuté avec les élèves de maternelle, lesquels ont participé à des ateliers de motricité.

A l'issue, ils ont allumé la flamme. Chacun leur tour, les enfants ont pu la porter jusqu'à la transmettre aux élèves de l'élémentaire.

La flamme a poursuivi son chemin de main en main des élèves, du CP AU CM2, revêtus d'une couleur olympique.



Rassemblés sur le plateau sportif, ils se sont positionnés pour représenter les anneaux et ont chanté ensemble la Marseillaise.



Les CM2 sont partis à pied vers 11h00 jusqu'à Isles-sur-Suipe pour la transmettre à leur tour aux collégiens.





Du Nord Rémois

Le CLIC est un **Centre Local d'Information et de Coordination gérontologique** crée afin de mieux accompagner les personnes âgées en perte d'autonomie. Il rassemble toutes les informations susceptibles d'aider les personnes âgées et leurs proches pour favoriser le bien vieillir de chacun.

- ◆ Vous informer sur les différents dispositifs en faveur des personnes âgées ainsi que sur les services contribuant à faciliter votre maintien à domicile (aides à domicile, portage de repas, adaptation du logement, téléassistance, mesure de protection...) mais également sur les possibilités d'accueil en Établissement d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes (accueil de jour, temporaire, définitif)
- ◆ Réaliser une évaluation globale de votre situation en respectant votre projet de vie et élaborer un plan d'accompagnement personnalisé
- ◆ Vous aider dans les démarches administratives et la constitution de dossiers de demande d'aides financières (Caisses de retraites, Allocation Personnalisée d'Autonomie, Office National des Anciens Combattants, Réversion...)
- ◆ Proposer des actions de prévention individuelles et collectives
- ◆ Favoriser la coordination des intervenants sanitaires, sociaux et médico-sociaux

Avec la participation du Conseil Départemental de la Marne et de 43 des 44 Communes du territoire, ce service de proximité est gratuit et destiné aux personnes âgées de plus de 60 ans, leur entourage et aux professionnels médico-sociaux.

Du lundi au vendredi 9h à 12h et de 13h30 à 17h

3 Ter Rue de la Vallée Fresne-Les-Reims 51110 BOURGOGNE –FRESNE

03.26.05.74.19 Email : clicdunordremois@outlook.com

CoMAL.SOLIHA.
SOLIDAIRES POUR L'HABITAT 51

MARNE

Comité Marnais d'Amélioration du Logement

Le Comal, votre partenaire

- aides aux particuliers
- acteur du maintien à domicile
- Acteur de la rénovation énergétique
- Acteur contre l'habitat indigne
- Spécialiste des OPAH
- Spécialiste du patrimoine (AVAP, PSMV...)
- Diagnostiqueur immobilier (DPE, amiante, ...)
- Contrôle de la décence des logements
- Partenaire des bailleurs sociaux (enquêtes, relogement,...)

Rénovons ensemble votre habitat

- Diminuer les dépenses énergétiques
- Adapter son logement
- Lutter contre le logement indécemment
- Rénover un logement locatif

Un accompagnement technique et financier pour vos travaux

Siège : 16 bd Hippolyte Faure 51000 Châlons-en-Champagne

Contact : 03-26-64-13-93 ou comal@solihha.fr site : www.comalsolihha51.fr

Depuis 2012, le tri à la source s'appliquait déjà aux professionnels produisant de grandes quantités de déchets, selon des seuils de production.

Au 1er janvier 2024, la mesure est généralisée à l'ensemble des acteurs professionnels sans seuil minimum. L'obligation du compost à partir du 1er janvier ne concerne évidemment pas les particuliers mais seulement les collectivités.

La vente de composteurs domestiques

Vous êtes un particulier résident dans une maison individuelle ou un rez de jardin ? Le Grand Reims vous propose d'acquérir un composteur domestique de qualité professionnelle à prix réduit.



Acquérir un composteur domestique

Le Grand Reims met à votre disposition plusieurs modèles de composteurs, en plastique ou en bois, afin de s'adapter au mieux à vos besoins.

Le volume minimum proposé est de 390 L afin que le processus se déroule correctement.

On estime généralement qu'il faut 1 litre pour 1 m² de jardin.

La dotation maximale sera de deux composteurs pour les grands jardins.

Pour acquérir un composteur, la Charte de Compostage individuelle doit être retournée au service de collecte des déchets du Grand Reims, complétée et signée.

Si vous souhaitez une livraison à votre domicile, le paiement par chèque est à joindre à votre charte.

Les modèles proposés



Composteur en bois

420 litres

Emprise au sol : 86 cm x 75 cm 15,00 €*

614 litres

Emprise au sol : 90 cm x 77 cm 20,00 €

783 litres

Emprise au sol : 100 cm x 87 cm 25,00 €

390 litres carré Emprise au sol : 80.1 cm x 80.1 cm 15,00 €*

620 litres **hexagonal** Emprise au sol : 127.1 cm x 79.7 cm 20,00 €

« Avec Reims Business, le Grand Reims accompagne les entreprises au quotidien, dans leurs projets et propose des aides financières :

au développement des services jusqu'à 10 000€ (ex boulangerie, fleuriste...)

à l'investissement productif jusqu'à 15 000€ (ex matériel, camionnette, robot...)

à l'immobilier pour les locaux d'activité jusqu'à 100 000€

Contactez Reims Business : 03 26 77 87 50, reimsbusiness@grandreims.fr

Plus d'informations : www.grandreims.fr/reimsbusiness »

Numéro de voirie

L'attribution du numéro est délivré gratuitement à l'accueil de la mairie sur simple demande écrite par courrier ou par mail.

Recettes

VIN CHAUD

Vous avez été nombreux à nous demander la recette du vin chaud que vous avez bu sur notre marché de Noël et sur le spectacle de Noël.
Alors voici la recette.



Ingrédients :

5 L de vin rouge Merlot
1L de jus D'orange
5 oranges
2 citrons
700 g de sucre en poudre
2 sachets d'étoiles de badiane
1 gousse de vanille
1 demi flacon de poudre de vanille bourbon
4 batons de cannelle

Couper les fruits en rondelles et mettre tous les ingrédients dans le vin.

Bien mélanger

Mettre à chauffer.

Laisser à frémissement pendant environ 1 heure.

Goûter et réajuster en sucre suivant votre goût.

Couvrir et laissez refroidir.

A faire la veille de la dégustation !

Terrine de Saint-Jacques au saumon et crevettes

pour 6 personnes

50 min



Ingrédients :

400 g de crevettes roses décortiquées

150 g de noix de Saint-Jacques

400 g de saumon frais

2 blancs d'œufs

30 cl de crème liquide entière

6 cuillères à soupe d'herbes ciselées (coriandre, ciboulette, aneth)

un citron

6 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse

Sel et poivre du moulin

Préparation :

Couper en dés la moitié du saumon, toutes les noix de Saint-Jacques et les crevettes dans un robot, mettre l'autre moitié du saumon, les blancs d'œufs, du sel et du poivre.

Mixer par impulsions brèves.

Verser dans un saladier. Ajouter la crème liquide, les dés de saumon, de Saint-Jacques, de crevettes et les herbes.

Vérifiez l'assaisonnement et versez dans un moule à cake antiadhésif de 26 cm, puis cuire au bain-marie dans un four préchauffé à 160° pendant 40 min (adapter suivant le four).

Laissez refroidir et réfrigérer 24 h.

Pour accompagner, mélanger la crème fraîche avec le jus du citron, du sel et du poivre.

Servir la terrine tranchée avec la crème citronnée.

Bûche au mascarpone et aux spéculoos



Pour 6 personnes

1h25min

Ingrédients

3 œufs

250 g de mascarpone

150 g sucre

100 g farine

100 g spéculos

10 cl lait concentré non sucré

10 cl d'eau

une cuillère à soupe rase de miel

1 ½ cuillère à café de cannelle en poudre

2 pincées de sel

Préparation :

Préchauffer le four à 180°. Séparez les blancs des jaunes d'œufs, fouettez ensuite les blancs avec une pincée de sel pour les monter en neige, puis ajoutez 100 g de sucre fin point mélangez les délicatement avec les jaunes d'œufs préalablement battus à la fourchette. Versez en pluie la farine et une cuillère à café de cannelle tout en remuant doucement. Étalez la pâte sur une plaque chemisée de papier sulfurisé avant d'enfourner pendant 8 min.

Une fois que le biscuit est cuit, sortez le du four et posez le sur un torchon humide. Enlevez délicatement le papier cuisson. Égalisez les bords à l'aide d'un couteau. Rouler ensuite le gâteau en vous servant du torchon. Laissez-le de côté le temps qu'il refroidisse.

Entre-temps, émiettez les spéculoos dans la cuve d'un mixeur. Mixer avant d'ajouter le lait concentré non sucré, le miel, 1 ½ cuillère à café de cannelle et une pincée de sel. Mixer de nouveau pour lisser et homogénéiser utiliser la pâte de spéculos.

Mélanger le mascarpone à l'aide d'un fouet pour le détendre. Ajouter ensuite 150 g de pâte de spéculos. Mélanger pour obtenir une crème lisse et homogène. Réservez au frais le temps de préparer le reste de la recette.

Passez à la préparation du sirop en portant l'eau à ébullition avec les 50 g de sucre. Dérouler délicatement le biscuit avant d'utiliser un pinceau pour l'enduire de sirop chaud. Nappez avec 3/4 de crème mascarpone aux spéculoos en vous arrêtant à 2 cm du bord. Rouler le biscuit en serrant bien. Servez-vous du reste de crème pour recouvrir la bûche. Décorez le gâteau selon vos envies.

Renseignements pratiques

Pôle santé

Médecins : Dr Damien MOREAU 03 26 03 86 68

Dr Delphine DEMORGNY 03 26 03 59 59

Dr Amandine MASCRET 03 26 02 27 42

Chirurgien-dentiste : Dr Damien TALLEUX / Dr Margaux DELPLANQUE 03 26 03 80 52

Pédicure Podologue : Mme Lola GUILLOUX 03 10 16 58 79

Infirmières : Cabinet avenue Pierre Honoré Simonnet

Toutes les permanences se font à Warmeriville.

6h45-7h / 7h45-8h / 11h-11h30 / 12h30 sur rendez-vous

Mme Stéphanie LEROY / Mme Virginie ROESCH / Mme Mélanie MAURICIERI 07 71 10 47 98

Pharmacie : Mmes Christelle DESCHAMPS et Sophie SEPUL-DESCHAMPS 03 26 03 83 45

Fax 03 26 03 80 53

Orthophoniste : Mme Ségolène DUFRENOIS 03 26 03 50 60

Taxis : Les taxis de Zoé : 03 26 03 38 15 ou 06 72 32 57 00

Kinésithérapeutes : M. Fabrice BOREL, Mme Sophie LEFORT-POCQUET, Mme Modesty AH-MED, Maëly LOPPIN 03.26.03.32.88

Nutritionniste : Mme Valérie GRANDIDIER 06 88 52 96 66

Opticien : Mme Manon MAKSUD 03 26 97 54 17

Psychologue /hypnothérapeute/sophrologue : Mme Fillion 06 13 40 77 81/09 53 71 75 12

AGENDA

18 janvier	Galette des rois des + 70 ans	30 mars	Vernissage Foyer volume / peinture (centre associatif)
17 février	Bal DU Comité du jumelage (centre associatif)	7 avril	Carnaval
3 mars	Salon du pin's (au Cercle)	19 et 20 avril	Audition musicale (au Cercle)
9 mars	Repas des séniors (au Cercle)		

« en faisant scintiller notre lumière, nous offrons aux autres la possibilité d'en faire autant » (Nelson Mandela 1918-2013)