

VISITE À L'ASSOCIATION « L'ÂGE D'OR »

Ce mardi, j'ai eu envie de passer faire un petit coucou à Marie, Mado, Mimi, Paule, Suzanne, Jeanine, Fernande, Monique, Aurélie, Annie, Régine, Jocelyne et Yvette.

Chaque jeudi après-midi, ces sympathiques dames se retrouvent pour partager un moment très convivial.

Habituellement, ces jolies mamies se retrouvent pour jouer à des jeux de sociétés, aux cartes ou autour d'un bon repas... Aujourd'hui, le tricot a remplacé les jeux.

Le protocole sanitaire a un peu bousculé les activités et les habitudes mais elles ne rateraient pas ce moment pour partager, échanger, rire, papoter, se retrouver tout simplement.

Régine me confie « Nous sommes quelques-unes à être nées au village, nous sommes les plus anciennes (rire), dans le village, il y a beaucoup de nouveaux qu'on ne connaît pas » regrette-t-elle.

La nostalgie du temps où l'on se retrouvait le soir devant la maison pour papoter entre voisins.

Aurélie ne voulait pas trop venir au club, tout comme Annie. À présent, elles apprécient ce moment.

Une belle complicité, de belles rencontres et toujours dans la bonne humeur.



Christelle
BERNARD



GYM DOUCE



Vous souhaitez faire travailler les différentes zones de votre corps, en sollicitant les muscles sans jamais leur demander d'efforts violents, grâce à des postures variées à la portée de tous !

La gym douce est faite pour vous.

Les cours ont repris le 15 septembre 2020 à la Salle Lorraine, de 10h15 à 11h ou de 11h à 11h45, 10 personnes maximum par session afin de respecter les règles sanitaires en vigueur.

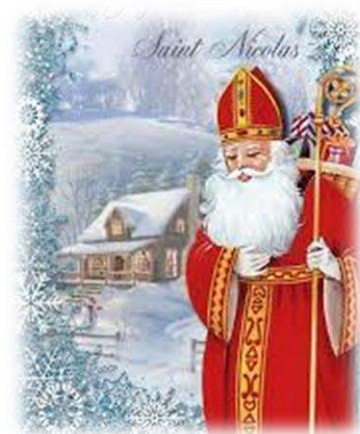
Renseignements et inscription au 06 87 11 81 70

La Présidente, Jocelyne FEYS

SAINT NICOLAS

Le St Nicolas aura le plaisir d'accueillir individuellement ou par fratrie les enfants de 0 à 11 ans, Salle Lorraine, Dimanche 6 décembre 2020 de 14 heures à 17 heures.

Le Père Fouettard veillera au respect des règles sanitaires en vigueur.



Sommerviller - 104, Rue d'Alsace - dans l'atelier du Turlutain

Petit Marché des Créateurs

Créations artisanales - Décos de Noël - Démonstration de découpe-laser

COVID 19 : REPORTE EN 2021 Venez découvrir le travail de quelques artisans dans un cadre convivial !

Tél. 03 83 48 17 82 - www.leturlutain.fr - 104, Rue d'Alsace - 54110 Sommerviller

RM: 848496881RM54

AU JARDIN FLEURI

Ets Horticoles HENRY D.

16, rue Charles Peccatte
54120 BACCARAT

Tél. 03 83 75 27 53

ECB

ELECTRO-CLIMAT BAILLY

FROID - CUISSON - INOX - LAVERIE - GRANDE CUISINE

SAV/Garanti	06 08 71 71 00
Location	03 83 48 68 68
Matériel neuf occasion	electroclimat@free.fr
	11 rue Gambetta
	54110 Rosières aux salines

CLIN D'ŒIL

Il est bon de rappeler que la grotte de Notre Dame de Lourdes à Sommerviller, a vu le jour en 1954, grâce à Mr le Curé de l'époque et des jeunes du village qui s'étaient portés volontaires.

Depuis l'inauguration le 10 octobre 1954 elle a été fleurie et plus ou moins entretenue.

Les années ont passé, l'entretien n'a pas été à la hauteur et la végétation avait repris le dessus.

En 2008, un groupe de bénévoles s'est reformé et s'est attelé à une tâche bien périlleuse : la rénovation de la statue de la Vierge et celle de Sainte Bernadette.

En 2009, les travaux ont repris par la pose de pavés (offerts par la mairie) sur le terre-plein devant la grotte.

Par la suite, un chemin a été tracé pour accéder à la grotte, sans monter les escaliers.

Les massifs de chaque côté ont fait l'objet d'un réaménagement avec un fleurissement.

Et depuis, le groupe se mobilise tous les ans, pour entretenir, nettoyer, fleurir les abords de la grotte grâce aux dons.

Pour joindre l'utile à l'agréable, tout le monde se retrouve une fois par an pour un repas pris en toute simplicité et en toute convivialité dans ce cadre agréable.

Vous pouvez venir rejoindre nos rangs. C'est avec beaucoup de plaisir que nous vous accueillerons.

Les Amis de la Grotte,



COURIR POUR NINA AVEC LES ÉCOLES



Comme chaque année, dans le cadre des activités pédagogiques, les enfants des écoles s'investissent envers une association, et ce 25 septembre, ils ont couru pour Nina.

L'émotion était palpable en ce vendredi matin, les cœurs battaient la chamade, les yeux étaient rougis mais tous avaient à cœur de se donner à fond pour Nina, leur camarade de cœur.

Par équipe et en relais, les élèves de l'école de Crévic ont couru pendant 1 heure sous le regard d'Alexandra & Sébastien, les parents de Nina, les familles des élèves, leurs enseignantes et Madame Chantal DIDIER, maire de Crévic.

Deux surprises attendaient les enfants. Monsieur le Député Thibault BAZIN, grand soutien de l'association, est venu les encourager et courir avec eux.

Trois joueurs de l'ASNL ont rejoint la course également. Ernest SEKA, Baptiste VALETTE et Clément CONSTANT, sous le regard émerveillé des enfants qui leur ont posé maintes questions et n'ont pas manqué de leur faire signer leurs jolis diplômes.

Une semaine avant la course, les élèves avaient sollicité leurs parents, voisins, papys et mamies par le biais de bons de parrainage afin de récolter des dons pour l'association (dons qui aideront à financer la recherche contre la gliomatose cérébrale, ce terrible cancer qui a emporté Nina).

La somme conséquente de **4 107,70 €** a été récoltée.

Magnifique élan de solidarité qui a ému chacun des participants !

Nathalie GAILLIOT





Son histoire :

Fondée par ses proches en 2020, suite au décès de Nina à l'âge de 9 ans le 29 novembre dernier, l'association a été créée pour soutenir les enfants malades, leurs familles, les médecins et chercheurs dans la lutte contre le cancer chez l'enfant et plus spécifiquement contre la **gliomatose cérébrale**



Nos objectifs :

- ⚙ Faire avancer la recherche pour la lutte contre la gliomatose cérébrale.
- ⚙ Contribuer à des actions pour les enfants malades.
- ⚙ Ecoute, soutien psychologique et aiguillage vers les personnes référentes.
- ⚙ Investir dans la communication pour faire parler de l'association et de la **gliomatose cérébrale**.

REJOIGNEZ-NOUS !

Rien de plus simple !

www.nina-unrayondesoleil.com

19 rue Estienne d'Orves
54110 DOMBASLE-SUR-MEURTHE
Tél : 06.10.20.77.56

*Car ça n'arrive pas qu'aux autres...
Tous ensemble contre le cancer de l'enfant*

Informations diverses

LA PAROLE À NOS ADOS



Je vous invite à faire la connaissance d'Aurian BERNARD, âgé de 13 ans qui réside dans le lotissement des Mirabelliers, Aurian va au collège Julienne Farenc à Dombasle.

Il a souhaité partager avec nous ce qui lui tient à cœur.

« Déjà tout petit, je me déguisais en chevalier, je jouais avec une épée en bois, mes livres ainsi que mes Playmobils n'étaient que châteaux forts et chevaliers.

L'Histoire...Matière que j'adore ! C'est vivant ! C'est la vie d'hier à aujourd'hui ...voire demain.

Nous n'avons pas de futur sans connaître notre passé.

« L'Histoire », c'est ma passion, j'en ferai même mon métier, ma période préférée est le moyen-âge ».

^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^

« Ma deuxième passion, la lecture de mangas. J'adore lire les mangas depuis que j'ai 9 ans.

Je suis attiré par les mangas car je trouve les histoires passionnantes, je dirais même inédites. La lecture y est très vivante, avec des aventures et un style particulier, il y a également des combats, de l'action mais il y a aussi de la stratégie.

Lorsque j'en ai un nouveau, je le dévore en très peu de temps !

De plus, j'aimerais aller au Japon ou en Chine, ce sont des pays qui m'attirent ».



Christelle BERNARD
Aurian BERNARD

DU CÔTÉ DE L'HISTOIRE DE NOTRE VILLAGE



Les constructions dans notre village suivent la route (rue de Lorraine et d'Alsace), nous pouvons également indiquer que c'est un village-rue car les maisons se touchent en bordure, sans ordre particulier.

La plus frappante particularité du village c'est l'étonnante largeur de la rue. En effet, l'axe de circulation est bordé de bandes de terre qui courent devant les façades, sans arbres ni jardin. Cet espace libre appartient généralement au territoire communal, mais il est réservé à l'usage des riverains.

Quiz du village (Enigme) :

Comment appelle-t-on l'espace libre au droit de chaque maison qui servait de dégagement, de place à tout faire pour chaque exploitant ? *Réponse dans le prochain numéro.*

Réponse du n°112 : Quelles rues étaient appelées par les habitants, rue du Soleil et rue de l'Ombre : *La rue de Lorraine et la rue d'Alsace.*

EXPRESSIONS DE NOS GRANDS-PARENTS

- J'ai pris une sacrée « Chaouée », je suis trempé comme une soupe.
J'ai pris une bonne averse
- Oh ! j'ai vu une grenouille sortir de la « Chânatte ».
C'est le chéneau ou la gouttière
- Quand le nonon Marcel descend la côte en auto, i corne à chaque tournant !
Quand le tonton descend la côte en auto, il klaxonne à chaque virage !

ASTUCES DE NOS GRANDS-MÈRES

« Oignons sans larmes »

Un jour que Grand-Mère épluchait les oignons, j'ai remarqué qu'elle ne pleurait pas...
Tiens, Tiens, Bizarre !

Et quand je lui ai demandé son secret, elle ne m'a pas répondu....

J'ai compris une fois qu'elle a eu terminée ! Elle avait gardé une gorgée d'eau dans la bouche tout le temps de l'épluchage.



« Se préparer à affronter l'hiver »

Voici une astuce afin de renforcer et fortifier votre système immunitaire.
Ceci grâce à la carotte ! Pour cela :

Versez 3 gouttes d'huile essentielle de carotte sur un morceau de sucre et consommez
1 fois par jour.

Voilà qui devrait vous aider à passer l'hiver sans trop d'encombres.



Christelle BERNARD

DU CÔTÉ DE NOS CUISINES

Rhum Arrangé Lorrain

75 cl de Rhum
10 cl de sucre de canne
1 gousse de vanille fendue en deux
35 mirabelles dénoyautées et coupées en deux

1 bocal ou 1 bouteille en verre

Mettre les mirabelles, ajouter le Rhum, le sucre de canne, la gousse de vanille.

Laissez macérer 3 à 6 mois en retournant de temps en temps.

Bonne Dégustation



Christelle BERNARD

DU CÔTÉ DE NOS CUISINES

J'ai rendu une petite visite très agréable chez Monsieur et Madame Husson qui résident au 9 Rue d'Alsace.

Qui ne connaît pas Marie et François ? Ce sont de très belles personnes, d'une telle générosité, d'une grande humanité, humbles et chaleureux. C'est une grande richesse de pouvoir partager un moment avec eux.

Ils ont un sens de la convivialité que de nos jours il est difficile de trouver.

Pour moi, il est important d'être proche de nos « anciens » on a tellement à apprendre d'eux. D'autant plus, que tout comme Monsieur et Madame Husson leur savoir et leurs anecdotes peuvent remplir des livres entiers. Que du bonheur !!!

Je les remercie sincèrement de l'accueil chaleureux qu'ils m'ont porté et avoue avoir hâte de retourner chez eux afin de partager à nouveau un instant riche en histoire.

Lors de ma visite, Marie m'a partagé sa recette de soupe à la citrouille. « En cuisine, il faut une certaine sensibilité, d'ailleurs chacun a sa patte ! On aura beau faire comme sa maman on ne réussira jamais à reproduire exactement la même chose ! ».



Pour déguster l'excellente soupe à la citrouille à la façon de Marie voici comment faire :

Il vous faut :

- 1 grosse citrouille ou 2 moyennes
- 2 gros oignons
- 3 beaux poireaux
- 2 très belles pommes de terre
- Sel, poivre, muscade, 6 Bouillons cube OR, huile et beurre

✓ Epluchez la citrouille, retirez les graines et filaments puis coupez en gros cubes. Rincez-les à l'eau claire.

✓ Pelez et coupez les oignons en gros morceaux.

✓ Nettoyez et lavez les poireaux, gardez seulement un peu de vert. Les découper en tronçons.

✓ Dans un chaudron faire chauffer de l'huile avec du beurre, y faire fondre les oignons, les poireaux.

✓ Bien mélanger de temps en temps.

✓ Épluchez et coupez en cubes les pommes de terre, les rincer.

✓ Lorsque les oignons et les poireaux sont fondus, ajoutez les pommes de terre et les cubes de citrouille.

✓ Mettre de l'eau au $\frac{3}{4}$ du chaudron. Mais pour l'ajout de l'eau, il faut apprécier auparavant si la chair de la citrouille est plutôt sèche ou non. De ce fait, il faut ajuster l'eau.

✓ Ajoutez les bouillons cube OR et assaisonnez ensuite avec du sel, poivre et noix de muscade.

✓ Laissez mijoter environ 40 minutes, tout en remuant de temps en temps.

✓ Mixez le tout et dégustez sans modération.

Pour cette recette vous pourrez faire environ 6 litres $\frac{1}{2}$ de soupe. Pour la conservation il vous suffira de la mettre en bocaux et de les stériliser pendant 40 minutes à 85°. Elle reste tout aussi délicieuse et onctueuse que fraîche. Et pour plus de gourmandise Marie vous invite à y ajouter une noix de beurre, une cuillère à soupe de crème fraîche épaisse entière et quelques croûtons fait maison. C'est un vrai régal ! Parole de François.

Christelle BERNARD

L'ÉTANG DU PONCET

Nos parents se souviennent encore des champs cultivés et des petites cabanes de jardin en pierre aux tuiles rouges qui se dressaient au milieu des potagers.

Nous, on se souvient qu'enfants, on apercevait juste la toiture de ces cabanes, l'eau avait déjà englouti la plupart d'entre elles en emportant également cette terre fertile.

On se souvient plus tard que les pêcheurs des environs arrimaient leurs barques au bord des ilots encore accessibles.

Et puis l'eau continua à s'infiltrer et s'étendre et ces barques n'étaient plus que chahutées par le mouvement de l'eau ondulée par le vent.

En hiver, lorsqu'il y avait de fortes gelées durant quelques semaines, on s'aventurait à faire glisser nos pas sur l'étang. Une bêtise à ne pas reproduire bien entendu !

A présent, avec nos enfants et petits-enfants, le Poncet est un lieu agréable de balade, aménagé afin que tous puissent profiter de ce cadre splendide.

Où il fait bon entendre les petits oiseaux, regarder passer cette cane avec ses petits qui se suivent en file indienne, ce cormoran faire sécher ses plumes au soleil sur un vieux morceau de bois, c'est également un lieu ludique avec ses panneaux pour explorer la flore, mais c'est aussi...

En ce début de mois de septembre, une vision de désolation dont nous avons pu être tous témoins.

Effectivement, de très belles carpes, brochets et sandres flottaient ventres en l'air à la surface de l'étang.

Pas moins de 400 kg de poissons morts ont été retirés par des bénévoles et membres de l'association « La Gaule Dombasloise ».

Ce désastre, comme nous l'avions déjà connu en 2015 où près de 700 kg de poissons n'avaient pas survécu pour les mêmes raisons.

Le manque d'oxygénation dû à des températures très élevées cet été et le méthane qui se trouve dans la vase soulevée par la pression atmosphérique en sont la cause.

Christelle BERNARD