



Céraste en Luberon La Gazette

www.cereste.fr

Bulletin Municipal - N° 45 Décembre 2009

L'Edito

Par Gérard Baumel, Maire

Décembre est bien installé et avec lui, pour éclairer les longues nuits du solstice d'hiver, s'allument les lumières de Noël.

Simple petite bougie sur un rebord de fenêtre, guirlandes scintillantes autour du sapin, grandes illuminations dans villes et villages, le symbole reste le même... la lumière. Il est bon qu'un peu de cette lumière soit aussi en chacun de nous en cette période. Pour les chrétiens bien sûr, mais au delà, elle doit toucher le plus grand nombre.

Donner de la chaleur humaine aux plus démunis, c'est Noël. Apporter aux enfants avec les jouets, un peu de magie et de merveilleux, c'est Noël. Donner du sens au mot famille et se réunir en d'intenses et joyeuses retrouvailles, c'est encore Noël.

Je n'ignore pas toutes les misères du monde qui elles n'ont pas de calendrier, mais il ne faut pas se priver de cette trêve de Noël.

Ma première fonction est de m'occuper du village, et mes pensées vont d'abord aux cerestains. Nous sommes heureux comme à l'accoutumée, de distribuer un colis aux aînés de la commune, d'avoir avec le CCAS, participé à une collecte de jouets pour la croix rouge et œuvré pour le téléthon.

Avec toute l'équipe municipale élus, personnels, et membres du CCAS, je vous souhaite un très joyeux Noël et un " bon bout d'an ". Et, dès le tout début de l'an prochain, nous aurons grand plaisir à vous retrouver, le vendredi 8 janvier à 18h à la salle des fêtes pour la cérémonie de présentation des vœux, cérémonie à laquelle tous les cerestains sont bien entendu conviés.

Noël aux fourneaux... du bon usage de la gastronomie

Comme le bonheur d'être ensemble s'exprime aussi devant la table, nous avons demandé pour vos repas de fêtes quelques suggestions sucrées et salées, originales ou plus traditionnelles. Christophe Boullée et Martin Hukema, respectivement chefs de l'auberge de Carluc et de la Pastorale à Cereste se sont prêtés avec plaisir et gentillesse à cet exercice. Angéla Heath, nous donne quant à elle une recette outre atlantique tandis que Marie-Thérèse Abbès nous livre le secret d'un plat provençal traditionnel.



Poêlée d'escargots à la bourguignonne et flan de persil

Christophe qui officie pour le plaisir de tous les amateurs de bonne chère, à l'auberge de Carluc depuis 2002 est un authentique bourguignon, une région de gastronomes, s'il en est. Il renoue ici avec ses origines en proposant cette recette de fêtes pour une table de 8 convives. Faire cuire 500 g de persil dans de l'eau bouillante salée. Rafrâchir, égoutter, passer au mixer. Battre 3 œufs avec 40 cl de crème fraîche. Saler, poivrer, ajouter la purée de persil. Cuire dans des ramequins au bain-marie au four à 150° pendant 3/4 d'heure. Réduire 50 cl de vin rouge (du Bourgogne !) avec une échalote hachée au 3/4. Ajouter 150 g de beurre en fouettant. Assaisonner. Poêler 4 douzaines d'escargots de Bourgogne dans 30 g de beurre blond. Ajouter une échalote hachée.

Démouler un flan au centre de l'assiette, napper de sauce au vin rouge et disposer 6 escargots par assiette. Christophe nous conseille un Bourgogne léger pour accompagner cette poêlée d'escargots.

Les "Gevulde speculaas" ou les spéculos fourrés à la pâte d'amandes de Martin

Martin de la Pastorale est un artiste en matière de dessert. Inventive et inspirée, sa cuisine emprunte quelquefois des imports à sa hollande natale, comme les spéculos pour ce dessert de fêtes qu'il nous propose.

Pour une douzaine de parts, mélangez 100 g de beurre ramolli avec 100 g de sucre, 200 g de farine, 20 g de lait fermenté, 2 g de levure chimique et 2 c à soupe de 4 épices. Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur. Mélangez ensuite 500 g de pâte d'amandes avec 3 jaunes



d'œufs. Beurrez un moule rectangulaire, disposez une couche de pâte une couche de farce et une deuxième couche de pâte. Couvrir d'amandes effilées, dorées au jaune d'œuf et cuire 20 minutes à 170° puis 6 minutes à 200°. Servir idéalement avec des framboises et une boule de glace à la cannelle. Un vrai délice que l'on peut arroser d'un petit verre de Beaufort de Venise. Plus ce serait pêcher...

Recette traditionnelle anglaise : Oie Rôtie sur un tapis de choux rouge épicé

Angela Heath une anglaise sympathique et très active dans la vie de notre village, propose cette recette de Noël typiquement britannique. En matière culinaire aussi, il est important de voyager un peu.



Pour une oie de 4,5 à 5 kg. Epluchez 700 g de pommes de terres rouges, les couper en dés de 2 cm, les faire bouillir 8 minutes dans de l'eau salée. Réservez. Faire fondre 50 g de beurre, y faire revenir 225 g d'oignons coupés en petits dés ainsi que 2 pommes vertes une dizaine de minutes. Ajoutez une cuillère à soupe de persil haché et une cuillère à soupe de sauge hachée et enfin les pommes de terre. Mélangez bien, salez poivrez et farcissez l'oie dont vous couvrez l'ouverture. Pensez également à piquer le bout des ailes, la base du cou et le croupion. Cuire au



four 30 minutes à 220° puis 2h45 à 180°. Angéla propose d'accompagner cette oie de choux rouge épicé. Il faut 1 kg de choux rouge râpé, 450 g d'oignons émincés, 450 g de pommes vertes coupées en petits dés, une gousse d'ail hachée, 1/4 de c à café de cannelle, 1/4 de c à café de poudre de clou de girofle, 3 c à soupe de sucre, 3 c à soupe de vinaigre de vin, 15 g de beurre, du sel du poivre. Etalez une première couche de chou bien assaisonnée dans une cocotte. Ajoutez les oignons, les pommes, l'ail, les épices et le sucre. Répétez plusieurs fois l'opération et finir par le vinaigre et le beurre avant de couvrir la cocotte et de faire cuire 2 heures à 150°.

A suivre page 2,
la recette "made in Provence"



Cinéma la strada

Les adhérents du Fil d'Argent qui ne peuvent se déplacer le soir pour aller au cinéma La strada de Céreste peuvent téléphoner à Patrick Richard au 04 92 79 06 69 pour un covoiturage. L'avertir au moins 2 jours avant la séance.

Salle des fêtes

16 janvier 17h "In the loop",
30 janvier 17h "Le loup".

Repas de fin d'année du Fil d'Argent le 20 décembre 2009 à 12h au club, 5, rue Jean Mermoz.

Messe de Minuit en l'église de Reillanne.

Messe de Noël à Cereste 25 décembre à 9 heures.

Loto des pompiers samedi 26 décembre à 20h30 à la salle des fêtes.

Vernissage de l'expo "instantanés de Croatie" 07 janvier à 18h à la médiathèque.

Vœux du maire le 8 janvier à 18h à la salle des fêtes.

Repas des aînés de la commune offert par la municipalité le dimanche 10 janvier à 12 heures.



Morue aux poireaux ou sauce de poireaux

Marie-Thérèse Abbes cerestaine de souche nous ramène en pays provençal où la morue figuraient sur toutes les tables. A Cereste il n'était pas rare que les familles aient des truffes pour la Noël. Pour renouer avec la tradition et réaliser cette recette, il faut 1 kg 1/2 de poireaux pour 450 g de morue, des olives noires, de la farine, du pain râpé de l'huile d'olive et des truffes.

Faites dessaler la morue la veille en changeant l'eau plusieurs fois. La faire blanchir 20 minutes dans l'eau frémissante. Puis émietter et enlever les arêtes. Laver les poireaux, les couper en rondelles de 2 cm environ et les faire blanchir 10 minutes. Les égoutter et les faire revenir dans de l'huile d'olive. Y ajouter une cuillère de farine, un verre d'eau bouillante, du pain râpé pour épaissir. Laisser mijoter à feu doux. Puis incorporer la morue. Laisser encore mijoter. Ajouter avant de servir éventuellement du sel, le poivre, les olives noires et les truffes coupées en lamelles.

Au conseil municipal

Extraits du Compte-rendu Conseil municipal du 4 décembre 2009 *l'intégralité est consultable en Mairie*

Chantier de l'ancienne gendarmerie. Pour faire face aux manquements de l'entreprise MC menuiserie, une délibération autorise le maire à résilier le lot n°5 aux tords de l'entreprise. Une nouvelle consultation sera lancée selon la procédure adaptée dite du marché de gré à gré. Cela permettra de terminer le travail que l'entreprise n'a pas fourni ainsi que de remédier aux malfaçons.

Locations. Le conseil municipal autorise d'une part la location des logements sociaux restant à louer, l'un situé sur le bar tabac pour un loyer mensuel hors charges de

550€, l'autre situé à l'ancienne gendarmerie pour un loyer mensuel hors charge de 596€ et d'autre part la location d'un local professionnel à Mlle Séverine Augier ostéopathe pour un loyer hors charge de 268€.

Le conseil municipal accepte de changer le statut de la location d'un logement situé sur la salle des fêtes à usage saisonnier en location permanente.

Le conseil municipal accepte et autorise la mise à disposition gratuite aux gendarmes du logement situé au dessus de la poste.

Pour l'entretien et la gestion des bâtiments communaux et du parc locatif, Monsieur le Maire tient publiquement à féliciter Michel Hameau, Conseiller délégué, qui s'acquitte de cette mission avec une disponibilité de

chaque instant doublée de solides aptitudes pratiques.

Le conseil municipal accepte l'avance de prêt sans intérêt et remboursable en 5 ans consentie tous les deux ans aux communes par le conseil général pour faire face à des besoins ponctuels. Il s'agira en l'espèce de financer l'achat d'un véhicule Peugeot boxer pour remplacer le Renault trafic en panne.

Convention avec la Mairie d'Apt pour l'établissement des passeports La mairie d'Apt s'est équipée du matériel adéquat pour pouvoir enregistrer les demandes de passeports. Les habitants de Céreste peuvent à la suite de cette convention se rendre à Apt qui pourra donc techniquement et administrativement répondre à leur demande.

Les infos du village

Inscriptions électorales

Les personnes désireuses de se faire inscrire sur les listes électorales ont jusqu'au 31 décembre pour le faire.

Agriculteurs

Le gouvernement va mettre en place un plan de soutien à l'agriculture. Nous invitons les agriculteurs de la commune à se rendre en Mairie afin de prendre connaissance de l'ensemble des mesures mises en place ainsi que des conditions requises pour en bénéficier et des dates limites de dépôt des dossiers. Ces mesures sont également consultables sur le site du ministère : <http://agriculture.gouv.fr>

Collecte de jouets

La collecte de jouets qui a eu lieu le 13 novembre dernier à la salle

des fêtes a surpris par l'ampleur des dons recueillis. En effet d'après le Président de la Croix rouge aptésienne, Mr Coste, cette collecte est une des meilleures, compte tenu de la taille du village. Une bonne nouvelle pour Céreste et une excellente initiative à mettre au crédit du CCAS. Les jouets ainsi collectés ont été remis à la Croix rouge et iront au pied du sapin de familles dans le besoin. Le CCAS remercie pour leur générosité les personnes qui se sont impliquées dans cette action.

Solidarité intergénérationnelle... le colis de Noël

La distribution des colis aux aînés de la commune a commencé et va se poursuivre jusqu'à Noël. Sans

considération de revenus, ce colis ne vise qu'à apporter douceur et ambiance de fête aux personnes âgées. Ce geste important de solidarité contribue à renforcer les liens entre villageois et entre générations. C'est pourquoi, même si cela peut paraître désuet, le colis de Noël est véritablement un cadeau. Et comme tout cadeau, il n'est point besoin de le demander. Pour autant, toutes personnes résidant dans la commune et âgées de 65 ans qui n'auraient pas été visitées par les membres du CCAS peuvent se faire connaître à la Mairie.

Solidarité avec le Téléthon

Samedi 5 décembre, les motos ont tourné derrière l'école pour le téléthon. Bien sur, les motards sont venus pour s'amuser, mais les associations mamao team et moto libre ont recueilli la coquette somme de 1190€.

Sous la houlette de Stéphan Pacchiano qui cette année encore a coordonné les opérations, le fil d'argent, les lutins cerestains, le comité d'animation, l'office de tourisme, la société de chasse ont apporté le reste soit 1716€ au total. Deux artistes ont fait don d'une œuvre pour la tombola, il s'agit de mesdames Geneviève Fournier et Anne Perlerin.



Renseignements municipaux

Hôtel de Ville : 04.92.79.00.15 / mairie-cereste2@wanadoo.fr
Office de tourisme : 04.92.79.09.84 / otcereste@club-internet.fr
Médiathèque : 04.92.79.06.95 / mediatheque@cereste.fr

La Gazette : Directeur de Publication : Gérard Baume

Dépôt légal à parution - Tirage 900 exp

Imprimé sur papier recyclable et bio-dégradable. - Ne pas jeter sur la voie publique

Impression : Imprimerie Mollet-Manosque - Imprim'Vert

Tout cela (se passe) ou s'est passé au village ...

Nouveaux cerestains



Les nouveaux cerestains se sont retrouvés le 21 novembre à la salle polyvalente pour y rencontrer les acteurs de la vie municipale. Le Maire, a présenté la commune sous tous ses aspects avant de s'attarder sur les projets de municipalité. Les présidents d'association ont pris le relais et ont décliné avec entrain et conviction toute l'offre associative de la commune. Naturellement c'est autour d'un verre de bienvenue que s'est achevée cette rencontre qui chaque année intègre les nouveaux résidents et leur permet de "mettre un visage" sur celles et ceux qu'ils auront à maintes reprises l'occasion de rencontrer.

Amicale du personnel communal



Sympathique occasion pour le personnel communal et les élus de se réunir en Mairie autour de Cédric Marquès, employé de voirie, de sa compagne Cyrielle Terranova et de leur bébé, la petite Gina qui réalisait là son entrée dans le monde des « communaux ». Un fort joli bébé aux joues roses et à la belle petite frimousse, née à Manosque le 28 septembre dernier. Nous lui souhaitons d'hériter de la grâce de sa maman et de la gentillesse de son papa.

Rendez-vous d'artistes



Une exposition de peintures a été organisée du 5 au 13 décembre à la maison Salvador suite au concours lancé par l'association "Cereste et ses arts" sur le thème l'arbre. Un grand nombre d'artistes, adhérents ou pas de l'association, ont concouru et qui dit concours dit gagnants. Il y avait cette année beaucoup d'œuvres et le choix a été difficile. La municipalité a décerné son prix à Fabien Mokus pour une représentation très épurée, tandis que l'association et sa présidente Catherine Musso-Reynier ont délivré leur 1er Prix à Philippe Dausse pour un arbre tout en complexité et son deuxième prix à Janine Barreau. Ce concours est le 4ème organisé par l'association.

Et aussi... le loto du Fil d'argent

Le loto du Fil d'Argent, premier de la saison, a fait salle comble le dimanche 29 novembre 2009. L'association du fil d'argent remercie les commerçants et les particuliers pour les lots qui ont été donnés et qui ont contribué à faire de ce loto une réussite. La recette permettra de financer, au profit des adhérents, les programmes mis en place, voyages, concerts, théâtres, sorties diverses et toutes les autres activités.

Assemblée générale du club bouliste, un appel aux bénévoles a été lancé.



Comme l'an passé, l'assemblée générale de la boule cerestaine a été l'occasion pour les membres du bureau de lancer un appel à tous ceux qui ne veulent pas voir sombrer ce club créé en 1982.

En effet, comme de nombreuses associations dites loi 1901, celle-ci souffre d'un mal récurrent celui du manque de bénévoles. Prévu pour fonctionner avec 12 membres, mais réduit à 6 l'an dernier, après encore deux démissions, il n'y a plus que 4 membres pour s'occuper de l'organisation d'une soixantaine de concours, de la buvette, du secrétariat et de la comptabilité... Malgré l'appui de la municipalité, faute de bénévoles et de bonnes volontés, c'est à regret que le président Louis Parraud a envisagé à terme une mise en sommeil du club bouliste, voire même une dissolution. Ce serait dommage car les joueurs sont au rendez vous sur le boulodrome et le nombre de participants aux concours est en hausse. Remerciant par avance tous ceux qui répondront à l'appel, les membres du bureau se sont séparés avec sinon la certitude tout au moins l'espoir que leur appel sera entendu. Car en Provence bien plus qu'ailleurs, la vie du village passe aussi par les moments de détente autour d'une partie de pétanque ou de jeu provençal.

Cap sur la Croatie

La médiathèque ressemble à une ruche en cette mi décembre et un grand nombre de personnes s'active autour de Marie-Flore Bernard, responsable des lieux. Renseignements pris, il ne s'agit pas de décorations de Noël, ni de déplacer des rayonnages de livres mais de la préparation de l'expo de janvier sur la Croatie. Pourquoi une exposition sur la Croatie à Céreste ? Certes, ce pays devient de plus en plus une destination touristique mais à la vérité, il est fort peu connu. Et pourtant...

Nous vous proposons de découvrir à partir de cette exposition l'histoire qui lie Céreste à la Croatie et particulièrement à un petit village Croate : Gorjna Stubica.

Histoire d'un jumelage

Tout commence vers 1986. Alors président du comité d'animation, Gérard Baumel se voit confier par le maire de l'époque, le Dr Adolphe André la mission d'accueillir un groupe folklorique et d'organiser un spectacle avec ce groupe. Cela aurait pu en rester là, mais de façon immédiate et spontanée et parce que l'on prête aux croates un sens très développé de l'amitié, des liens se créent. Des premiers voyages ont lieu dans le village de Gorjna d'où est issu ce groupe. C'est une localité rurale dans la province de la Zagorje qui se situe au nord de la Croatie. Peu de temps après, la guerre éclate dans ce pays. Ces conflits fréquents dans les années 1990 dans cette partie du monde nous semblent lointains aujourd'hui, mais ils ont été très âpres. L'issue d'une guerre n'est jamais prévisible.

A Céreste, parmi la poignée de personnes qui sont demeurées liées avec les croates de Gorjna une chaîne de solidarité se met en place notamment par l'envoi de produits de première nécessité, vêtements, médicaments. Cela, les Croates ne l'oublieront pas. La guerre finie, les échanges reprennent et peu à peu l'idée d'un jumelage officiel prend forme. C'est chose faite en 1999. A cette occasion, une importante délégation de croates sera accueillie à Céreste et un arbre de l'amitié sera planté place de

l'Europe. Un tilleul, car c'est l'arbre qui défie le temps depuis près de 400 ans sur la place principale de Gorjna.

Un pays authentique

Les cérestains qui se sont rendus en Croatie ont tous dépeint un pays authentique, un accueil très chaleureux. Ils ont vécu des moments d'amitié très forts. C'est un peu l'histoire de ce jumelage que la municipalité et l'association Provence Zagorje souhaitent faire découvrir aux Cérestains. Cette association

créée en mars 2004 s'occupe d'organiser des voyages vers la Croatie et de trouver des familles pour accueillir les croates de Gorjna quand ceux ci viennent à Céreste. Leur dernière venue remonte à octobre 2007.

Les voyages en car sont assez difficiles à mettre sur pied, pourtant ces échanges sont indispensables à la pérennité du jumelage. Il y a encore beaucoup à apprendre sur ce pays, son histoire, ses paysages, ses coutumes, sa gastronomie, son important capital touristique et à cet égard l'exposition organisée par la médiathèque est très riche... Si vous cherchez une destination pour vos vacances, rien n'empêche d'aller découvrir la Croatie et ce petit village jumelé avec Céreste, vous vous rendrez compte sur place que les liens avec leurs habitants sont indéfectibles.

Association Provence Zagorje
contact Alberto Zodan 04 90 75 29 40



En route... suivez le panneau



L'expo "instantanés de Croatie"

Cette expo se propose de faire découvrir la Croatie autrement par le biais de plusieurs photographes qui ont parcouru le pays. Cette expo qui fut déjà présentée par la ville de Paris trouve à Céreste, un terrain très favorable.

Le vernissage aura lieu le 7 janvier 2009 et bien entendu, toutes les personnes qui veulent mieux connaître la Croatie sont les bienvenues.

A découvrir sans modération


LA MAIRIE DE
CÉRESTE


L'ASSOCIATION
PROVENCE-ZAGORJE


L'OFFICE DE
TOURISME DE CROATIE

SONT HEUREUX DE VOUS INVITER AU VERNISSAGE DE L'EXPOSITION

« INSTANTANÉS DE CROATIE »

LE JEUDI 7 JANVIER 2010 À 18 H

À LA MÉDIATHÈQUE DE CÉRESTE

L'INAUGURATION SERA SUIVIE D'UN APÉRITIF CROATE PRÉPARÉ PAR
EVELYNE MARINOME

QUI DÉDICACERA SON LIVRE « CUISINE DE CROATIE »

MÉDIATHÈQUE DE CÉRESTE 04240 ALPEI DE HAUTE PROVENCE 04 92 79 06 95