





Les Journées du Patrimoine

Les 27 juillet et 3-4 septembre, la Chapelle de Courmononcle était ouverte aux visiteurs.

Monsieur Alban Lapointe, Président de l'association des *Amis de la chapelle Saint-Gengoult de Courmononcle*, en assurait la visite guidée.



Les dons pour la restauration du bâtiment, récoltés via la Fondation du Patrimoine, couvrent déjà 59% du montant attendu.

Monsieur Lapointe a précisé que les architectes des Bâtiments de France et du patrimoine ont procédé à un accord quant à la réalisation des travaux, désormais il reste à finaliser les démarches administratives. La date d'aboutissement de ces démarches conditionnera la date de début des travaux.

Le Moulin du Château, autre élément de notre patrimoine local, est en cours de restauration. Il est prévu de mettre hors d'eau et air charpente et toiture, de changer portes et fenêtres, et restaurer en bois un pignon. Une souscription auprès de la Fondation du Patrimoine a été lancée en septembre de cette année pour aider ce projet.

Vous pouvez suivre l'avancée des collectes et retrouver toutes les informations sur les projets sur :

www.fondation-patrimoine.org



PORTRAIT



Bienvenue à notre nouvelle secrétaire de Mairie, Alexandra CHAMPENOIS

Notre nouvelle secrétaire a pris son poste le 1^{er} septembre dernier, suite au départ d'Elisabeth Mairel. Elle gère les différentes tâches administratives de la commune, du SIVOS et du SIVU. Ainsi est-elle présente 4 jours par semaine pour accueillir les administrés.

Alexandra Champenois est mère d'un jeune garçon. Elle réside à Pont-Sainte-Marie où elle vit maritalement.

Avant de nous rejoindre elle occupait un poste similaire dans la commune de Pont-sur-Seine.

SOUVENEZ-VOUS !

Le Foot à Saint-Benoist

À l'approche de la prochaine Coupe du monde de Football qui doit avoir lieu en novembre-décembre au Qatar, l'occasion est idéale pour évoquer ce sport à travers quelques photos...



ÉTAT-CIVIL

Naissance

Le 17 septembre, Tina est arrivée au foyer de Marina et Ludovic TURUBAN. Elle fait la joie de sa sœur et de ses frères : Tamara, Mike et Morgan.

La Municipalité adresse ses félicitations à la famille et souhaite la bienvenue à Tina.

Mariages

Coraline PRATI & Eric GOUSSET
se sont mariés le 25 juin.
Ils demeurent impasse
des Vieux-Terriers.



Céline PRIN
& Julien DE OLIVEIRA
PINTO
se sont unis
le 10 septembre.
Ils demeurent
Voie-Romaine.

*Aux jeunes mariés,
la Municipalité adresse tous ses vœux de bonheur.*

Décès

M. Dominique BELL (père d'Odile ROULHAC) est décédé accidentellement à l'âge de 82 ans. Ses obsèques se sont déroulées le 30 juillet à l'église de Saint-Benoist. Il repose à présent au cimetière de Courmononcle.

La Municipalité adresse ses sincères condoléances à la famille.

Directeur de la publication L'ÉCHO SABATIN : Laurent L'Étrop – **Comité de rédaction** : Jean-Paul et Marie-France Carré, Alexandra Champenois, Maryline Moreau, Alexandre Richer, Jean-Paul Richer – **Crédits photos** : Marie-France Carré, Ginette Jarry, Maryline Moreau, Alexandre Richer, Céline Richer, Cristelle Simon – **Mise en page** : Alexandre Richer – Impression et distribution par les soins de la Municipalité. – *Ne pas jeter sur la voie publique.*

MOTS MELES

T	N	E	M	E	S	S	I	T	R	E	V	A	L
A	V	A	N	T	U	N	A	P	T	A	L	C	E
N	E	O	T	R	O	P	H	E	E	L	U	O	F
N	S	T	E	R	I	Y	T	L	A	N	E	P	S
O	T	A	A	S	L	T	O	B	E	N	J	E	U
I	I	C	L	U	B	H	T	A	L	E	S	E	P
P	A	R	M	E	G	O	A	L	E	N	R	R	P
M	I	E	I	S	O	N	R	L	T	U	O	E	O
A	R	M	T	F	A	N	I	O	N	B	H	T	R
H	E	R	E	S	I	E	E	N	E	I	U	P	T
C	R	A	M	P	O	N	S	P	R	R	E	L	E
I	N	E	P	T	E	G	A	M	A	T	E	U	R
T	I	R	S	C	N	A	R	F	P	U	O	C	S
R	E	I	T	N	E	G	R	A	D	I	N	S	O

AMATEUR	ECLAT	HORS JEU	PHYLUM
ARGENTIER	ENJEU	HUEE	PROBE
AVANT	FANION	INEPTE	PYTHON
AVERTISSEMENT	FOOTBALL	MACARONI	SCULPTER
BALLON	FOULEE	MERCATO	SUPPORTERS
CHAMPIONNAT	GAGNE	MI TEMPS	TAPIS
CLUB	GOAL	OTARIES	TIRS
COUP FRANC	GRADINS	PARENTELE	TRIBUNE
CRAMpons	HERESIE	PENALTY	TROPHEE
			VESTIAIRE

mot mystère:

naturelle ou synthétique, elle fait l'objet de grands soins

Recette de saison : MILLET AU POTIRON

► Pour 4 personnes.

► Ingrédients : 700g de potiron - 3 œufs - 40g de raisins secs - 50g de farine - 50g de sucre - 25cl de lait - 20g de beurre - 5cl de crème fraîche double - 1 citron - noix de muscade - sel.

Mettez les raisins à tremper dans un bol d'eau. Epluchez le potiron, découpez-le en gros quartiers. Prélevez 3 languettes de zeste de citron. Faites cuire le potiron 10 mn dans de l'eau bouillante salée. Egouttez. À la poêle, faites le sauter dans le beurre fondu jusqu'à l'obtention d'une purée.

Réunissez dans une terrine la farine, le sucre, ajoutez les œufs, le lait, la crème fraîche, travaillez ce mélange au fouet, puis incorporez la purée de potiron.

Egouttez les raisins, ajoutez-les à la préparation ainsi que les zestes et une pointe de muscade râpée. Préchauffez le four thermostat 5/6. Versez la préparation dans un moule assez grand pour que le millet forme une couche de 4 à 5 cm d'épaisseur. Placez le plat au bain-marie et faites cuire 40 mn. Sortez le plat, laissez refroidir et entreposez au moins 2h au réfrigérateur avant de déguster.

sudoku moyen

		7			4			
			8	9				
		3	4	5				
			6	2				
9	2					8	1	
5								9
			6					
2	1	8		5		6	4	7
	3		7	4		2		

sudoku difficile

			1	9				
8			4	2				7
4								2
		3			1			
		2	5	4				
			9	3				
		5		4			9	
	8							6
6			7	2	5			1

1	7	8	5	2	7	6	3	9
5	9	2	1	6	3	4	8	7
6	6	7	8	4	8	7	5	1
9	7	5	3	1	6	8	4	7
8	3	4	7	5	9	2	1	6
6	7	1	4	8	2	5	9	3
7	1	6	8	5	5	9	7	4
7	5	3	2	9	4	1	6	8
4	8	6	9	7	7	1	3	2

5	2	8	7	1	7	6	3	9
7	1	6	3	5	8	1	7	4
8	1	6	8	8	2	5	7	4
6	9	7	1	8	3	7	4	5
1	8	3	5	7	9	4	5	6
2	5	7	2	6	9	1	8	3
8	6	3	1	4	2	5	9	7
3	7	5	2	9	4	1	6	8
6	7	1	6	8	3	8	5	4
8	9	4	2	2	6	7	2	1