



# La Faustine

Numéro 2 – décembre 2020

## Sommaire :

*Information municipales*

*Présentation des élus et des projets*

*Apprenons à nous connaître*

*Projet de Noël*

*La recette de Faustine*

*Jeu*

*Informations diverses*



## *Informations municipales*

*Merci Michel*

Après plusieurs années de bons et loyaux services, notre employé municipal Michel Boucault va prendre une retraite bien méritée ! Le Conseil municipal le remercie chaleureusement pour les travaux réalisés sur la commune. Ainsi nous sommes à la recherche d'un nouveau « cantonnier » qui prendra ses fonctions dans le courant du premier trimestre 2021. Si vous, ou une de vos connaissances êtes intéressés, contactez notre secrétaire de Mairie qui vous donnera tous les renseignements nécessaires.

## *Changement d'horaires*

Les horaires d'ouverture de la Mairie évoluent pour nous permettre d'y accéder plus facilement. Le Conseil Municipal a décidé à l'unanimité d'élargir les périodes d'ouverture de la Mairie au public.

Mardi et mercredi	9h30-13h00 / 14h00-18h00
Vendredi	9h30-13h00 / 14h00-17h00
1 <sup>er</sup> et 3 <sup>ème</sup> samedi	9h00-12h00



## Présentation de notre secrétaire de Mairie

Lucie, 35 ans, mariée et maman de deux petites filles.

Originaire de Sainte-Fauste, cela fait déjà 10 ans que j'exerce le métier de secrétaire de mairie.

Je mets en œuvre, sous la directive des élus, les politiques de l'équipe municipale, au service de la population et participe ainsi au bon fonctionnement du service public.

Mes missions : Accueil physique et téléphonique du public, Etat-civil, Urbanisme, Elections, Recensement (militaire et de la population), Comptabilité, Paie, Gestion de la carrière et de la retraite des agents, gestion des affaires courantes, gestion du cimetière et des bâtiments communaux dont la location de la salle des fêtes, préparation et exécution du budget, des conseils municipaux, de certaines commissions, montage et suivi des dossiers, des demandes de subvention, assistance et conseils aux élus, etc.

Bien que travaillant seule, je suis en contact permanent avec le public (habitants, entreprises, associations) et d'autres administrations telles que mairies, communauté de communes, trésorerie, sous-préfecture, gendarmerie, syndicats, notaires...

Dans une petite mairie, le travail de secrétaire est très varié. C'est justement la polyvalence de ce métier qui me plaît !

N'hésitez pas à franchir les portes de la mairie, je serais ravie de pouvoir vous aider dans vos démarches administratives et apporter une réponse à votre demande.



## Vos élus...

**Christian :** aujourd'hui retraité, je vis maritalement avec Marie. J'habite La Brande depuis 1984. Depuis ce temps, je pense bien connaître la commune et ses habitants. Bien conscient des moyens limités de notre petite commune, je crois toutefois qu'il est possible d'agir pour l'amélioration du cadre de vie de nos concitoyens et je compte bien, avec cette équipe, m'engager dans cette voie.

**Donatien :** 29 ans, sur la commune depuis toujours, j'ai grandi à Sainte-Fauste et même si mes études m'ont amené à vivre à l'étranger et dans d'autres contrées en France, mon retour aux sources pour retrouver ma passion, l'agriculture, en reprenant la ferme familiale était inévitable. C'est mon attachement pour ce territoire qui m'a décidé à rejoindre le conseil municipal aujourd'hui afin de le faire vivre et participer à son développement.



**Sylvie :** Mariée et maman d'un grand garçon de 20 ans et d'une jeune fille de 15 ans, nous sommes arrivés sur la commune en juillet 2019. Ayant beaucoup déménagé de par notre métier, nous souhaitons nous retirer à Ablenay pour retrouver un rythme de vie plus serein. Après avoir servi notre beau pays pendant 20 ans il me semblait logique de continuer en m'investissant dans la commune.

**Christelle :** J'habite Ablenay depuis 20 ans. Je suis mariée et maman de deux garçons de 15 et 18 ans. Pour moi, Sainte-Fauste est une commune où il fait bon vivre, j'apprécie son calme et sa campagne. J'aime marcher, cuisiner et lire. J'ai voulu rejoindre le Conseil Municipal pour connaître le fonctionnement d'une commune et surtout m'y impliquer.



## *... et leurs projets*

Une bonne partie du Conseil Municipal, avec l'aide de notre cantonnier, s'est retroussée les manches afin de réaliser des travaux de voiries absolument nécessaires sur les voies de notre commune. Une journée fut nécessaire pour reboucher les nombreux trous sur les chaussées d'Ablenay, de la Jaglotterie et de la Tripterie principalement. Merci à eux d'avoir pris sur leurs temps personnels pour avoir œuvré pour le confort de tous !



## *Apprenons à nous connaître*

### *Les habitants des nouveaux logements*

#### *Stéphanie, Tony et Gabrièle Maillard*



« Grâce à un travail réalisé main dans la main entre Sainte-Fauste et la Communauté de Communes « Champagne Boischauts », notre village a la joie d'accueillir deux nouvelles familles en ce début d'automne. Tout le monde ne le sait peut-être pas, mais il existe dans le bourg deux logements communaux à côté de l'Eglise. Ces deux belles maisons étaient vides depuis plusieurs mois. Le travail réalisé en harmonie entre les élus de la commune, les services de la « Comcom », et la vice-présidente chargée

des travaux Carole Branchereau a permis en quelques semaines de se retrousser les manches, afin de réaliser quelques travaux et diagnostics, passer une annonce, recevoir les nombreux postulants, et enfin de choisir deux sympathiques familles qui se présenteront dans un prochain numéro. Dans l'attente de mieux les connaître, nous leur souhaitons la bienvenue.

Le bon sens, la bonne volonté et l'envie de dynamiser le territoire sur lequel nous vivons sont les ingrédients du succès de cette belle opération labellisée « Sainte Fauste/Champagne Boischauts ». »

#### *Laurine Caillet et Jessy Lemas*



## *Rue des Pommiers à Sainte-Fauste*



Je suis Magali Petit, je suis installée à Sainte-Fauste depuis 2 ans. Ayant vécu plus de 30 ans en région parisienne, j'ai trouvé ici la qualité de vie que je recherchais.

Un village calme, à seulement 20 mn de Châteauroux et tous les commerces nécessaires à Neuvy-Pailloux. Amoureuse de la nature, la campagne y est ressourçante et j'ai le plaisir d'y observer une faune sauvage que je ne soupçonnais pas. Entre chemins communaux et autres, de belles randonnées sont accessibles depuis le village.

Je suis Coach-Conseillère en Image de Soi. J'accompagne les personnes, notamment les femmes, à se mettre en valeur (colorimétrie, morphologie visage et silhouettes style, tri garde-robe) et prendre confiance en elles. Je suis aussi praticienne en Reiki (soins énergétiques).

Des habitants accueillants et bienveillants qui m'ont rapidement adopté. Ici, on prend le temps de se dire bonjour, de se rendre service. Il n'est pas rare de se faire offrir des légumes, des fruits, des œufs... l'apéro ! Bref un village où il fait vraiment bon vivre !!!

## *Village fleuri*



Depuis environ six ou sept ans, la famille Léonard se mobilise à sa manière pour le village. Ils se sont lancés dans l'aventure des Maisons Fleuries dans le seul but de rendre le bourg agréable et attractif. C'est ainsi qu'ils cultivent leur jardin le long de la rue des pommiers à grand renfort de bon goût et d'huile de coude. Bien plus que de grands mots, il suffit de se balader devant chez eux pour admirer le résultat. Merci à eux pour leur investissement.

## *Notre village sur son 31 pour les fêtes*



Une bonne trentaine d'habitants a répondu présent pour participer à l'élaboration et à l'installation des décorations du bourg et d'Ablenay pour les fêtes de fin d'année. C'est une réelle satisfaction de constater qu'autant de personnes souhaitent s'investir pour le bien de la commune. Nous avons eu des bénévoles allant des têtes blondes aux têtes blanches pour réaliser en ateliers environ trois cent éléments décoratifs.

Les ateliers se sont déroulés jusqu'à ce que la deuxième vague de Covid coupe notre dynamique, heureusement que les habitants qui se sont relayés ont travaillé vite et bien, puisque la quasi-totalité des décorations extérieures prévues avaient été réalisées à cette date. Les derniers travaux ont été réalisés en individuel par quelques acharnés...ce qui nous permet de vous annoncer que le village sera bel et bien décoré dès le début du mois de Décembre. Selon les annonces gouvernementales, Fabienne Tibaut, Présidente du Comité d'Animation, pourra éventuellement contacter les bénévoles pour réaliser l'installation. Le mini marché de Noël est bien évidemment annulé. Malgré le contexte, cette action montre que nous pouvons rendre notre village dynamique et sympathique... les projets ne manquant pas, nous espérons nous retrouver nombreux très bientôt ! En attendant un grand merci à tous ceux qui ont œuvré pour mener à bien ce délicieux projet !



# *La recette de Faustine*

## **Velouté de courge Sucrine du Berry accompagné de quelques ravioles**

Les ingrédients pour 6 personnes :

- 300 gr de courge Sucrine du Berry en cubes
- 2 belles carottes
- 1 pomme de terre moyenne
- 1 petite courgette
- 1 gousse d'ail
- 1 belle échalote
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1,5 litre d'eau (+ ou -, à adapter)
- 1 cuillère à café de moutarde
- Sel au céleri
- 1 paquet de ravioles au chèvre (prévoir 1/2 plaque par personne)
- 5 brins de ciboulette



- ✓ Retirer l'écorce de la courge à l'aide d'un grand couteau. Ôter les graines et couper la chair en cubes de 2 cm.
- ✓ Peler les carottes, les couper en rondelles.
- ✓ Éplucher la pomme de terre, la rincer puis la couper en cubes de 2 cm. Ne pas rincer de nouveau pour conserver l'amidon.
- ✓ Couper les extrémités de la courgette puis la couper en rondelles.
- ✓ Peler la gousse d'ail et les échalotes. Les émincer puis les faire revenir dans l'huile d'olive.
- ✓ Ajouter les légumes préparés. Cuire 7 minutes en mélangeant régulièrement avant de couvrir d'eau.
- ✓ Laisser mijoter sur feu moyen pendant 30 minutes sans couvercle le temps que les légumes soient bien tendres.
- ✓ Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant ou dans le Blender jusqu'à obtenir un velouté bien lisse.
- ✓ Ajouter le sel au céleri, la moutarde au piment d'Espelette, mixer de nouveau. Goûter, rectifier l'assaisonnement.
- ✓ Pendant la préparation de la soupe, faire chauffer une grande casserole d'eau à ébullition. Y jeter les ravioles. Les cuire 2 ou 3 minutes juste le temps qu'elles remontent à la surface.
- ✓ Préparer les assiettes : quelques louches de velouté et l'équivalent d'1/2 plaque de ravioles par personne. Ciseler la ciboulette et servir aussitôt.

*Bon appétit !*

## Le jeu de Faustine



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

---

ABEILLES  
CHATEAU  
PALUETTE  
TRIPTERIE

BIDAUDERIE  
GODINERIE  
POMMIERS

BROSSAT  
MESANGES  
TILLEULS



### *Informations diverses*

Notre commune est en partenariat avec la SPA, aussi, si vous avez dans votre entourage un animal errant ou en mauvaise santé, n'hésitez pas à l'emmener à la SPA en précisant la commune dans laquelle il se trouvait ou bien appeler la mairie si vous ne pouvez pas vous déplacer.



Les décorations canines aux pas de porte ne font pas partie des décorations de Noël !



*Le conseil municipal  
vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année,  
Prenez soin de vous.*

