

La Faustine

Numéro 3 – avril 2021

Sommaire :

Présentation des élus

Apprenons à nous connaître

Etat civil

Informations diverses

La recette de Faustine

Concours photos



Vos élus...

Laurent : Arrivé à Ablenay en octobre 1999, marié et papa de 2 enfants : Chloé 18 ans et Théo 15 ans.

A la tête de l'entreprise ABC Carrelage créée en 2009 et depuis le mois d'août dernier, j'ai repris la ferme familiale sur la commune de Ségry.

J'aime la nature et jardiner.

Impliqué dans la vie associative de la commune depuis de nombreuses années, j'entame mon second mandat avec la conviction qu'il est important de défendre notre territoire si petit qu'il soit et qu'il faut rester au contact de nos aînés.

Alain: Marié en 1977 avec Marie-Florence, native de la commune, nous avons choisi de nous y installer en 1982.

Nos trois fils et nos huit petits-enfants enrichissent notre vie de nouveaux retraités.

Je suis élu au conseil municipal depuis 25 ans déjà...

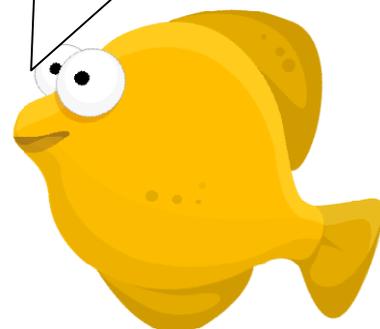
J'apprécie les relations humaines et souhaite la poursuite du développement du bien vivre ensemble et de la qualité de vie de notre jolie commune.



Jean-Marc : Né à Paris il y a 61 ans, je suis toujours resté attaché à mes racines Berrichonnes, et je ne me suis jamais senti capable de résider dans une grande métropole. J'ai eu la chance de venir vivre à Sainte-Fauste en épousant Bénédicte qui a dans cette commune de solides attaches, nous avons élevé nos deux garçons à Ablenay.

Au service de la commune depuis 20 ans, j'ai appris à apprécier ce territoire et ses habitants. Dans ces temps compliqués, il fait bon vivre à Sainte-Fauste pour peu que nous soyons tous respectueux du « Vivre ensemble ».

*Quelle est la différence
entre une échelle et un
nistolet ?*



Apprenons à nous connaître



Bonjour Bernadette, pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Bien-sûr, je suis arrivée à Ablenay en Août dernier. Je cherchais un lieu tranquille et agréable de préférence à la campagne, mais pas trop loin de Châteauroux où je travaille. C'est un peu par hasard que j'ai trouvé cette maison à La Godinerie, et je ne le regrette absolument pas ! J'en avais marre de vivre en ville avec tout ce bruit et ces incivilités. Ici j'apprécie mon extérieur, les promenades au bon air et discuter avec mes voisines qui sont très sympathiques.

Parfait, et pouvez-vous nous dire ce que vous faites dans la vie ?

J'adore conduire et j'ai pu faire de ma passion mon métier ! J'ai été chauffeur routier pendant de très nombreuses années, à la fois en Poids-Lourds et Super lourds. Puis des soucis de santé m'ont amenée à réorienter légèrement ma carrière. Après une formation pour adulte, j'ai obtenu mon permis de transports en commun, et je suis aujourd'hui chauffeur de Bus pour la Ville de Châteauroux.

Vous aimez conduire à ce point ?

Oui vraiment ! Il m'arrive même parfois de faire l'aller-retour en Vendée dans la journée pour faire une bise à mon fils !

Pas de doute vous êtes accro ! Et lorsque vous ne conduisez pas, quels sont vos passe-temps ?

J'aime bien bricoler, et puis je m'occupe de mes animaux de compagnie. J'ai un petit chien qui s'appelle Olaf, Ralf le chat, et bientôt un animal un peu plus original, un chèvre naine ! Et puis je suis très famille, alors je passe du temps avec mes enfants et petits-enfants.

**Merci beaucoup Bernadette,
nous vous souhaitons de passer de nombreuses années heureuses dans notre village.**





Etat civil

Ils nous ont quitté

Jacqueline TOUZET, veuve DESFOSSÉS en 2020

Albert MASSICARD en 2020

Yvette COCHET, veuve DELÉGLISE en 2021

Ils ont emménagé

M. et Mme MAILLARD et leur fille, à Sainte-Fauste

M. LEMOS et Mme CAULLET, à Sainte-Fauste

M. FRICKER et Mme DOUILLET, à l'Orbras

Mme BADIA, à la Godinerie

M. et Mme DEZECOT et leur enfant, au Golf des Sarrays

M. CABES, au Golf des Sarrays

M. TOURATIER, à Ablenay



Carnet Rose

Ethan est venu agrandir la famille BAILLY sur Ablenay en 2021

Samuel a rejoint la famille FORMEAU à la Criquerie en 2021



Informations diverses

Intramuros

Cette application financée par la Communauté de Communes Champagne Boischauts (CCCB) est disponible depuis le début de l'année.

Elle permet à la communauté de communes et aux 30 communes de la CCCB de disposer d'un outil commun de communication.

Des informations en temps réels, telles que les zones de travaux, les coupures d'eau ou d'électricités y seront diffusées.

Cette application **permettra également de recevoir de votre part**

des dysfonctionnements communaux (poteau téléphonique cassé, fil détaché, vandalisme, décharge sauvage, dysfonctionnement éclairage public, etc.) grâce à l'onglet « Signaler ».

Un espace est dédié aux établissements scolaires, médiathèques, ... Tous les commerçants, artisans, entreprises et associations le souhaitant disposeront d'un accès leur permettant de diffuser des informations sur l'ensemble du territoire de la CCCB.

Cette application, en plus de fournir des alertes propres à votre commune et votre communauté, peut fournir des alertes sur toutes les communes adhérentes, que vous avez ajoutées en favoris dans vos critères.



La recette de Faustine

Le pâté de Pâques Berrichon

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 2 pâtes feuilletées
- 400 g de viande hachée de porc (ou 800g de chair porc et veau)
- 400 g de viande hachée de veau
- 8 œufs
- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes
- Sel
- Poivre
- Thym
- Persil
- Poudre de noix de muscade
- 1/2 verre de vin blanc



- ❖ Commencer par faire cuire 6 œufs dans une casserole d'eau afin qu'ils soient durs. Réserver.
- ❖ Mélanger dans un saladier et à la main les 2 viandes.
- ❖ Ajouter un peu de sel, de poivre, de noix de muscade, de thym, de persil et le vin blanc.
- ❖ Hacher l'ail. Ciseler les échalotes. Les ajouter à la viande. Bien mélanger.
- ❖ Préchauffer à 180°C.
- ❖ Former la viande en un rectangle bien compact. Poser une plaque de silicone sur la plaque du four. Poser dessus une pâte feuilletée sur sa feuille de papier sulfurisée.
- ❖ Poser la viande, découper la pâte en laissant environ 7 cm de chaque côté.
- ❖ Couper les œufs en 2 et les poser sur tout le long de la pâte.
- ❖ Poser la seconde pâte brisée et couper l'excédent. Réunir les 2 pâtes en roulant celle du dessous sur celle du dessus.
- ❖ Pour finir séparer les jaunes des 2 blancs d'œufs restants puis badigeonner toute la pâte. Enfourner pendant 1h.



#21308400

Bon appétit !



Concours photos

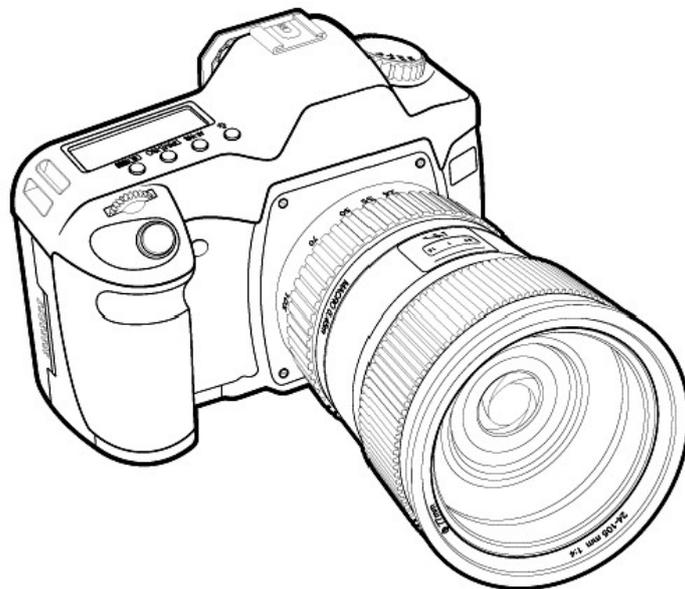
Gagnez votre photo dans la prochaine parution de la Faustine !

Au détour d'une promenade, un couché de soleil, un détail...

Faites nous découvrir Sainte-Fauste avec un nouveau regard !

Envoyez votre photo de notre belle commune par mail à

mairie.sainte-fauste@wanadoo.fr



Annexe

Retour sur la décoration du village pour les fêtes de fin d'année :

Comme nous vous l'annoncions dans la précédente Faustine, de nombreux habitants ont participé à donner à notre commune des habits de fêtes. De nombreuses maisons furent aussi décorées à titre individuel.

La Faustine souhaite remercier plus particulièrement les familles Mouysset, Maillard, Daugeron, Leonard, Guillemain, Gourq Augé, Peressini, Brunaud, Caudrelier, Tumson, Imbert, Tibaut, Pierre, Nicolas, Nunes-Loureiro, Lafaye et Marcelot.

Si vous n'êtes pas cités, toutes nos excuses, prévenez-nous afin de réparer l'oubli.



