

ECHO DES JUMENTAUX



Sommaire

Edito	Page 1
La première guerre mondiale	Page 2
Moment nature	Page 3
Commission Action Sociale	Page 5
Le Schmilblic de Nompatelize	Page 8
Bibliothèque de Nompatelize	Page 9
L'école Hubert CURIEN	Page 10
PERPI	Page 12
Le Dojo des Jumeaux	Page 14
L'atelier de l'Accord'Anse	Page 15
Passion norpadienne	Page 17
Divertissements	Page 18
Le coin des gourmands	Page 19
Informations pratiques	Page 21



Chères Norpadiennes, chers Norpadiens,

Les beaux jours arrivent et avec l'été, une nouvelle mouture de votre magazine des Jumeaux fait son apparition grâce à quelques uns (unes), bénévoles impliqués fortement pour que vive ce petit journal bien de chez nous. Je tiens tout d'abord à les remercier chaleureusement de leur travail et de leurs trouvailles qui ravissent le lecteur norpadien.

C'est aussi pour beaucoup d'entre vous la période des vacances scolaires, certains auront la possibilité de voyager, d'autres, se reposeront au sein de nos belles Vosges et pourquoi pas tout simplement à Nompattelize.

Il est vrai que notre massif Vosgien offre de nombreuses possibilités de randonnées pédestres ou cyclistes qui sont autant d'occasions de profiter des magnifiques paysages très variés à notre disposition pas très loin de nous : lacs, forêts, rivières, crêtes de montagnes... Les sentiers de découverte ne manquent pas et le travail de balisage et d'entretien du club vosgien facilite grandement les cheminements du promeneur par la qualité de l'entretien des chemins et l'édition de guides topographiques bien utiles à la préparation des promenades.

Notre région regorge d'une nature encore préservée ; respectons-la, pour le bien de tous. L'écrin naturel des Vosges nous est tellement familier qu'on en oublie parfois qu'il est exceptionnel et que beaucoup de touristes aimerait y vivre.

Les moments de détente sont parfois aussi l'occasion de (re)découvrir le patrimoine culturel et là encore dans notre secteur géographique il y a pléthore de sites à visiter.

Il me reste à vous souhaiter une bonne lecture de notre magazine norpadien, qu'il agrmente votre repos estival.



Pascal MOHR
Maire de Nompattelize

La première guerre mondiale

Extrait de « *Causons-en ! Magazine 100% vosgien* » de Mars 2013

Reportons-nous au 3 Août 1914, où la guerre est déclarée. A la fin de ce mois, le canon se rapprochant chaque jour davantage, l'émigration des habitants fuyant l'ennemi commence : Raon l'Etape, Etival, Moyenmoutier donnent l'exemple, Nompatelize suit. Sur une population de 410 habitants, seulement 50 vont affronter le contact avec l'ennemi. Les villageois se retirent vers les Rouges-Eaux.

Le général Blazer, commandant la 27^{ème} division, installe son PC dans une maison à proximité de l'église. On installe des batteries autour du village. Le 27 Août, les premiers obus tombent sur Nompatelize. Jusqu'au 11 Septembre, les préparations d'artillerie et les différentes charges furieuses françaises et allemandes successives laissent l'église et le centre du village en ruines. La population finit par descendre dans les caves.

Le grand bassin distribuant l'eau est enfoncé et sa conduite est détruite, privant les habitants d'eau. Début Septembre, les combats font rage dans le massif des Jumeaux.

Puis, l'ennemi revient au centre, en rangs serrés, à travers routes et sentiers, pillant et saccageant tout. Les Allemands évacueront finalement sans bruit le village dans la nuit du 10 au 11 Septembre 1914. La grange du presbytère est mise à disposition de la paroisse et se transforme en chapelle ; elle servira jusqu'en 1930. Devant le grand nombre de victimes, on creuse et on inhume en collectivité, à l'endroit où gisent les corps : le village devient une vaste nécropole.

Après l'armistice du 11 Novembre 1918, l'Ambulance procède à l'exhumation des corps français et allemands pour identification et crée deux cimetières dits de « la Croix Bernard », sur la gauche du chemin de Nompatelize à Biarville. A partir de 1924, les corps des soldats tués au cours de la Grande Guerre seront relevés et transférés vers la nécropole nationale des Tiges à Saint-Dié-des-Vosges pour les Français, et dans celle de Bertrimoutier pour les Allemands.



Moment Nature

Hirondelles de fenêtre, de cheminée ou martinets dans le ciel de Nompatelize



Quel bonheur de revoir ces oiseaux qui reviennent de leur migration à peu près en même temps (vers mi-avril, début mai). Tous ceux qui ont la chance d'avoir des nids chez eux les attendent impatiemment, et avec un peu d'inquiétude, car certains ne reviennent pas de ce long voyage dangereux.

Comment les reconnaître ?

Les martinets



- Ils volent en escadrille, très haut dans le ciel, et en poussant des cris stridents (en ville comme à la campagne).

- Ils s'alimentent et dorment en vol, sans jamais toucher terre, sauf pour se reproduire.

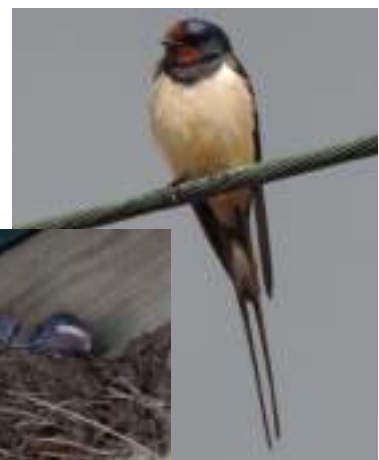
- Ils sont bruns, presque noirs, en forme de croissant (queue courte, fourchue).

- Ils sont les premiers à repartir, vers la mi-août.

Les hirondelles de cheminées (ou rustiques)

- Front et gorge rouge, 2 filets très longs de la queue.

- Elles nichent en couple, dans des bâtisses ouvertes (granges, étables, garages ou greniers). Leur nid est ouvert, rustique, maçonné de boue et de paille.



Les hirondelles de fenêtres

- Cousines des hirondelles rustiques.
- Queue, dos, ailes noires et bleues, dos brun
- Leurs nids sont maçonnés, fermés, regroupés sous les avant-toits... De vraies petites merveilles qui ont nécessité un très long travail du couple. Parfois, il faut les réparer avec de la boue ou des brins de paille.



Après la réparation du nid commence la période de couvaison, puis de nourrissage : les adultes font des va-et-vient incessants pour nourrir des petits affamés.



Puis vient le temps des premières sorties des petits, qui restent souvent ensemble, très près du nid, en face sur un fil électrique. Leur plumage n'est pas encore celui d'un adulte.



Gare aux prédateurs : pies, faucons, corbeaux qui se nourriraient volontiers d'un petit.

A la fin de l'été, les hirondelles se rassemblent sur des fils avant de migrer.

Après une baisse très inquiétante des populations d'hirondelles ces dernières années, due à différents facteurs (moins d'insectes, moins de lieux de nidification, trop de pesticides...), depuis 2 ou 3 ans, on revoit plus d'hirondelles.

A chacun de protéger ces oiseaux si attachants et si magnifiques, considérés par beaucoup comme des porte-bonheur...

Commission Action Sociale

Au lendemain de notre belle fête nationale du 14 juillet suivie de ce jour de liesse où nous avons, pour la plupart d'entre nous, vibré avec notre équipe des bleus blancs rouges, nous sommes heureux de venir vous retrouver chers habitants de notre petit village de Nompatelize.

Voici donc les dernières nouvelles et informations se rapportant à la mission de l'Action Sociale, composée de Pascal Mohr, Marc Gérardin, Sylvie Audinot, Marie Bayard, Annie Mongel, (membres du Conseil Municipal) et Lysiane Taillard, Nathalie Giret, Nathalie Fays, Jacques Baeumle, non élus mais très engagés dans leur mission.

Naissances à Nompatelize :

- Le 12 Décembre 2017, la naissance de Ambre Louise apportait un immense bonheur à ses parents, Vanessa BELIN et Loïc HENRY, au 999 route de Bourmont.
- Le 16 Février 2018, c'est une petite Lilou qui voyait le jour et comblait de joie ses parents, Lorelei DECOBECQ et Samuel VISS, domiciliés en notre commune au 836 route de Rambervillers.
- Le 8 Juin 2018, Pauline LEMAIRE et Gaëtan LABOUREL, habitant 383 Route de Biarville, se penchaient sur le berceau de leur nouveau-né, petite fille prénommée « Jade ». Que de Bonheur !!!
- Le 14 Juillet 2018, une petite Louise venait égayer et combler de bonheur le foyer de Matthieu et Hélène MOREL-JEAN au 130 sentier des Feignes

Décès

- Maurice MORLOT, le 30 Mai 2018 à Saint-Dié-des-Vosges
- Michel GERARDIN, le 11 Juillet 2018 à Senones

De l'Ecole Primaire au Collège

Ils rentrent en 6^{ème} à la rentrée prochaine. Nous souhaitons à Maël GOSSE et Matthew KUNTZ, sympathiques jeunes ados de notre petit village, de poursuivre avec succès leurs études de collégiens. Nous les recevrons prochainement en mairie pour leur offrir le traditionnel dictionnaire.

Repas des anciens

Le 18 mars dernier, notre équipe accueillait comme de coutume et avec grand bonheur 42 habitants et anciens de Nompat'. Le repas préparé avec délicatesse et saveurs délicieuses par notre « Coco » Jacquot a eu un réel succès et nos convives n'ont pas tari d'éloges à son encontre.

Chansons, histoires, anecdotes, etc ont émaillé ce moment de convivialité. Monsieur le Maire était heureux de vivre auprès de ses administrés ces heures de partage.

Une table colorée, fleurie offrait aux yeux de tous des teintes chatoyantes. Nos charmantes convives féminines repartaient avec une délicate primevère.

Rendez-vous en mars 2019 !

Voici terminées les histoires et informations de l'Action Sociale. Rendez-vous au prochain numéro. Bonne lecture à vous tous et « Coucou » !!!

En hommage à Messieurs Maurice MORLOT et Michel GERARDIN, nous vous proposons lecture d'une courte biographie

Maurice MORLOT est décédé le 30 Juin 2018 à l'âge de 96 ans.



Il était né le 18 Janvier 1922 à Nompateize, fils d'Alice BASTIEN et de Maurice MORLOT. Après le collège à Gérardmer, il est entré à l'école normale de Mirecourt. Son premier poste le conduira à Mortagne en remplacement de l'instituteur, prisonnier en Allemagne. Il y fait la connaissance de Gilberte VALENCE mais il est requis pour le STO en Allemagne, à Munich pendant 2 ans.

A son retour, à la fin de la guerre, il sera nommé à Domfaing, poste qu'il va occuper pendant toute sa carrière d'instituteur et qu'il va cumuler avec celui de secrétaire de mairie, jusqu'en 1977. Ses anciens élèves garderont de lui un très bon souvenir et le contact avec Domfaing ne s'est jamais rompu.

A son retour d'Allemagne, il épouse Gilberte le 29 décembre 1945, qu'il a eu la douleur de perdre il y a deux ans.

Ils auront deux enfants, Michel demeurant à Bruyères, et Annette, épouse Delaite, demeurant à Nompateize. La famille s'agrandit avec l'arrivée de 4 petits-enfants et 8 arrière-petits-enfants.

Maurice MORLOT était très actif. A son retour à Nompateize, il a été élu conseiller municipal de 1983 à 1989 puis adjoint au Maire de 1989 à 2001, s'intéressant beaucoup à la vie et l'histoire locale.

Autant intellectuel que manuel, il aimait partager son savoir avec les enfants.

Il savait jouer du violon, sculpter le bois, dessiner et peindre. Cette passion le conduira tout naturellement vers la photographie. Il a emmagasiné une collection importante de diapositives au cours de ses nombreux voyages en camping à travers la France. Il a transmis, entre autres, l'amour de la montagne à ses enfants et petits-enfants. La musique classique, les livres et le jardin étaient aussi des passions quotidiennes. Il a eu toute sa vie un caractère toujours curieux, souriant, disponible.

Il avait été décoré des Palmes Académiques et avait reçu la médaille d'honneur départementale et communale de vermeil du Conseil Général.

Michel GERARDIN est décédé le 11 Juillet 2018 à l'âge de 90 ans.



Il était né le 29 septembre 1927 à Nompatelize, fils de Jeanne AUBRY et de Albert GERARDIN. Michel a effectué sa scolarité à l'école du village. Lors de la déclaration de guerre, alors qu'il n'a que 12 ans, il est mobilisé à la ferme auprès de son grand-père. De 1948 à 1949, il fera son service militaire, dans les parachutistes, en Algérie. A son retour, il revient travailler à la ferme qu'il développera avec son père Albert.

Le 12 septembre 1951, il épouse Jeannine Vichard, rencontrée lors d'un bal à La Bourgonce. Ils auront deux filles Annie et Catherine. Michel était également l'heureux grand-père de Léonard.

Fidèle à sa devise « le travail, c'est la santé », il était polyvalent : agriculteur, mécanicien, vétérinaire pour les animaux de la ferme, apiculteur, forestier, jardinier, bricoleur.... avec toujours à l'esprit l'obsession du travail bien fait.

Il était médaillé du Mérite Agricole.

Michel s'est également beaucoup investi dans la vie communale. Il fut adjoint au maire de 1965 à 1971 puis conseiller municipal de 1971 à 1977. Il connaissait très bien l'histoire du village et partageait volontiers son savoir.

Le Schmilblic de Nompatelize

Certains habitants possèdent des objets anciens dans leur grenier.

Héritage oublié de nos aïeux, il est parfois difficile de connaître l'usage de ces objets qui n'existent plus.

Nous avons ressorti puis dépoussiéré ces vestiges d'une autre époque. Alors, à vous de jouer !

Saurez-vous retrouver comment se servir des ces objets ?

Objet n°1



Objet n°2



Objet replié

Ils voyagent

Fruits de l'imaginaire ou des réalités de notre monde, vieux de millénaires ou de quelques décennies, ils voyagent...

Elaborés, péniblement, des heures durant ou nés de fulgurances nocturnes, projetés dans l'espace telles des graines prêtes à germer, n'attendant que d'heureuses rencontres, ils voyagent...

Considérés, reconnus, défendus, plébiscités ou rejetés dans l'indifférence la plus totale, ils voyagent.

Découverts avec bonheur, dévorés avec gourmandise, convoités avec avidité, ils voyagent...

Libres de rester là, ou de partir ailleurs, dans des boîtes, des marchés, sur des bancs, ou dans des wagons, ils voyagent...

Feuilletés, écornés, compressés ou déployés, soupesés, triturés, conservés longtemps et libérés enfin, ils voyagent...

D'or, de chevet ou de poche, précieux cadeaux, marques d'estime ou d'amitié, ils voyagent...

Qui sont-ils ?



Autant qui attendent de voyager ! 4160 dont 1140 ouvrages de fiction adulte, 1831 de fiction jeunesse, plus d'un millier de documentaires ! Pour tous les goûts et tous les âges.

Bibliothèque de Nompateize

Horaires d'été : **Mercredi** 11, 18, 25 Juillet et 22, 29 Août 2018 de 14 h à 16 h

Horaires habituels à partir du 3 Septembre : **Lundi** 16h30 à 18h30 - **Mercredi** 14h à 17h

Pour nous contacter : biblionompateize@gmail.com



Rencontre avec le Portugal en Octobre et Septembre 2018

- A partir du 1^{er} Octobre : « Tour d'horizon » quiz et table thématique
Jeudi 17 Octobre à 20 h : « Les neiges de l'Algarve » contes à partir de 8 ans
Mercredi 14 Novembre à 15 h : « Jeux de mailles » atelier de crochet
« Fabuleux bestiaire » décor sur carreaux

L'école Hubert CURIEN

Le basket

Les élèves des trois classes de l'école Nompattelize ont découvert le basket grâce à l'opération « Basket Ecole » organisée par la Fédération Française de Basket. Notre club partenaire était le SDVB (Saint Dié Vosges Basket).

Un joueur et éducateur sportif, Didier Marquaire, a initié les élèves des 3 classes trois mercredis en Mai au gymnase de Saint Michel ; les enseignantes ont continué durant deux autres séances sans notre entraîneur. Les élèves ont reçu un diplôme de la part du Comité de Basket Vosges et l'école trois ballons.



De plus, les familles ont été invitées par le club de basket de Saint-Dié-des-Vosges à suivre un match (les Séniors région face à Champigneulle) à Saint-Dié-des-Vosges, le samedi 21 Avril 2018. Une vingtaine de famille était présente.

PERPI (l'association des Parents d'Elèves du RPI La Bourgonce-La Salle-Nompattelize) a offert 25 ballons de basket et dernièrement deux paniers de basket mobiles (que l'on installera dans la cour). Les enfants pourront ainsi s'entraîner librement lors des récréations. Les enseignantes et les élèves remercient M. et Mme Grégorat qui les ont accompagnés lors des 5 séances de chaque classe.



MERCI PERPI

La piscine

Les élèves des trois classes de l'école de Nompatelize sont allés à la piscine à Aquanova à Saint-Dié-des-Vosges en début d'année scolaire durant huit séances.



PERPI

Le loto des écoles a fait le plein

Le samedi 24 Mars 2018 avait lieu, à la salle des fêtes de La Bourgonce, le loto des écoles organisé par PERPI.

160 personnes avaient répondu présentes.

Les enfants avaient deux parties réservées.

De nombreux lots étaient à gagner en passant par des pots de miel, des saucissons, une tablette tactile, un appareil photo, un smartphone et bien d'autres. Le gros lot de la soirée était une carte cadeau d'une valeur de 250 euros à valoir dans un hypermarché de Raon L'Etape.



La fête des écoles à La Bourgonce :

Le samedi 30 juin 2018 avait lieu la fête des écoles du RPI organisée par l'association PERPI.

Cette fête termine l'année scolaire en beauté et annonce l'arrivée des vacances !



Sous un soleil radieux, les petits et grands ont pu s'amuser sur les différents stands : chamboule-tout, maquillage, poney, fléchettes, pêche aux canards...

Le dojo des jumeaux a eu la gentillesse de venir faire sa dernière séance de la saison dans la cour de l'école. Le CMJ de La Bourgonce a également participé à la fête en proposant un stand de tir aux buts et la rivière infernale



Armelle Kabs et son équipe remercient Monsieur le Maire de La Bourgonce et la commune pour leur soutien, le comité des fêtes de La Bourgonce, les bénévoles, les parents, les enseignants ainsi que les généreux donateurs du loto. L'engagement et investissement de tous permettent la réalisation de telles animations.

Tous les bénéfices de ces actions sont reversés aux écoles de La Bourgonce, La Salle et Nompatelize. Pour rappel, grâce aux actions menées précédemment, les écoles ont reçu une subvention de 25 euros par élève pour l'année scolaire passée.

Retour de la semaine à 4 jours

Suite au sondage effectué auprès des parents du RPI concernant l'organisation des rythmes scolaires pour la rentrée 2018/2019, le syndicat scolaire et le conseil d'école ont décidé du retour à la semaine d'enseignement de 24 heures sur 4 jours.

Les enfants n'auront plus cours le mercredi matin mais termineront l'école plus tard : à Nompatelize à 16h25, à La Bourgonce à 16h35 et à La Salle à 16h45.

Contact : 06.52.60.61.20 - perpivosges@gmail.com
PERPI - 6 rue des écoles - 88470 La Bourgonce

Le Dojo des Jumeaux

C'est avec émotion que s'est terminée la saison au dojo.

Une fête de fin d'année était organisée par le club pour la traditionnelle remise des ceintures. La cinquantaine de judokas présents avec leurs parents s'est vu remettre une nouvelle ceinture de la part de leur entraîneur Yannick GUERY et un cadeau de la part du président Pascal FERRY.



Cette cérémonie marquait la fin d'une année chargée, avec de nombreux résultats sur les tatamis vosgiens; on nommera les podiums départementaux obtenus par Corentin et Loïc Crucifix, Michel Maxime ainsi que les deux nouvelles ceintures noires que sont Loïc Crucifix et Marine Picardel et qui viendront grossir les rangs du dojo à la rentrée.

Pour la fin de saison, le club a participé à la kermesse de l'école du RPI Nompatelize, la Bourgonce, La Salle et des démonstrations de judo et jiu jitsu ont pu être admirées par le public.

Cette année, les cours reprendront dès le Jeudi 6 Septembre à 17h00 avec l'éveil judo pour les enfants de 3-6 ans et à 18h00 pour les confirmés 7-11 ans.

Les adultes reprendront quant à eux le 3 Septembre le chemin du tatami.

Il est possible de s'inscrire à tout moment avec **deux séances d'essai gratuites et le prêt d'un kimono**. On retrouvera également le club pour la fête de la citrouille 2018.

Pour tous renseignements n'hésitez pas à contacter Yannick au 06.25.94.39.62 ou par mail queryyannick@hotmail.com

L'atelier de l'Accord'Anse

Le goûter musical du Mercredi 27 Juin

On arrive... c'est comme un tableau de Renoir : des triangles de couleur s'accrochent aux arbres pour offrir des espaces ombragés. Quelques tentes abritent boissons et gâteaux ; des scènes tout herbues accueillent instruments et musiciens sur différents niveaux. Les spectateurs s'éparpillent par grappes sur le talus comme sur un amphithéâtre naturel sous des parasols colorés.



Mais, quand on entre dans le tableau « Un goûter musical sur l'herbe », on s'aperçoit qu'il est vivant ; il a un poumon, des cordes vocales,... il respire une vitalité intense et sa voix est celle des cordes de guitares.



Nous sommes en plein après-midi sous un soleil généreux, dans un cadre bucolique et la fête bat son plein. Les lampions s'allumeront plus tard dans la soirée.

Les oreilles de plus de soixante spectateurs sont bercées par des styles de musique entraînants et variés : musique gipsy, bossa, country rock et autres blues où le chant des harmonicistes se mêlent aux « six cordes »

Les mélomanes avertis reconnaissent un traditionnel irlandais dans ce duo harmonica-guitare et l'accordéon vient s'ajouter au style guinguette pour l'interprétation de « l'impasse des bleuets ». Tout est magique et poétique, le lieu s'accorde aux sons et les partitions ont des titres enchanteurs...

Une autre scène accueille les percussions pour, à travers chants et rythmes, présenter la maîtrise musicale des élèves sur des instruments très motivants : djembés, congas, timbales, cymbale et orchestre de xylophones + métalophones.

La pédagogie de Daniel permet en effet, à travers cette approche percussive, de former l'oreille et le goût des apprentis-musiciens. Ils apprennent à distinguer des rythmes, à les reproduire, à les superposer, à trouver des rythmes pour accompagner des chants, exigence de précision du geste percussif à la fois pour la précision rythmique et pour le rendu sonore du timbre de l'instrument. Un vrai travail sur la création musicale.



Les objectifs de ce partage convivial entre les élèves et leurs parents, amis et futurs coéquipiers ont été atteints : tous ont montré l'exigence de concentration et d'attention collective, ainsi que la responsabilité individuelle au sein du groupe dont il fallait faire preuve pour la beauté du résultat final.

A la fin du goûter, toute la joyeuse troupe s'est égaillée en rêvant de vacances bien méritées mais en se promettant de vite se retrouver à la rentrée pour de nouvelles aventures « musicopercutovocalesques »

Et pour vous qui lisez ces lignes et qui rêvez peut-être de faire le premier pas pour apprivoiser le langage musical, sachez que l'on peut débuter à tout âge ;

- à partir de 4 ans on peut intégrer le groupe d'éveil où l'apprentissage est très ludique mais où l'on peut déjà taper sur de vrais instruments
- et si l'on est déjà adulte, mais sans aucun bagage, il y a un groupe d'une grande convivialité avec lequel on prend énormément de plaisir à s'exprimer ensemble dans la bonne humeur.

- Rendons hommage à ce groupe d'adultes aujourd'hui pour son aide précieuse qui a permis la réussite de cette représentation -

La formation a été baptisée : « cours de voix-mouvements-percussions » car c'est par le chant, les instruments à percussion et une imprégnation corporelle que le rythme, respiration même de la musique ainsi que l'aspect mélodique vont habiter littéralement les élèves.

Les possibilités de cours s'inscrivent sur deux jours de la semaine : le mercredi et le samedi.

Faites un essai-découverte lors des premières séances de Septembre !

Contact : atelier-de-l-accord-anse@wanadoo.fr ou au 06.74.53.24.58

Passion Norpadienne

Emilien FERRY, Magic-Emy

Cette fois, nos reporters ont côtoyé le monde de la scène et des projecteurs pour découvrir la passion norpadienne de ce numéro, Emilien.

Emilien est actuellement âgé de 20 ans et côtoie la magie depuis 14 ans !!!
Sa première expérience a lieu devant son poste de télévision à 6 ans où il ne manque pas l'émission « Le plus grand cabaret du monde ».



Devant cet engouement, il reçoit une mallette de magie de Danny Larie, mallette qu'il conserve aujourd'hui avec nostalgie. Seul avec ce jeu, il apprend ses premiers tours, qu'il teste avec sa famille, puis des voisins, puis des amis, puis... n'importe qui au grè de ses rencontres ! Ce qu'il aime le plus, c'est de surprendre les gens, de voir leur réaction.

La mallette ayant délivré tous ses secrets, il continue son apprentissage à l'aide d'un DVD présentant des manipulations taiwanaises. Il modifie et personnalise les tours. Son domaine de prédilection est la manipulation de cartes et d'objets du quotidien.

La passion ne cesse de croître, et Emilien approche le monde de la magie « grand public » : il rencontre Danny Larie après avoir assisté à l'un de ses spectacles ; il participe à des conférences de magiciens, afin d'échanger sur les techniques propres à chaque artiste.



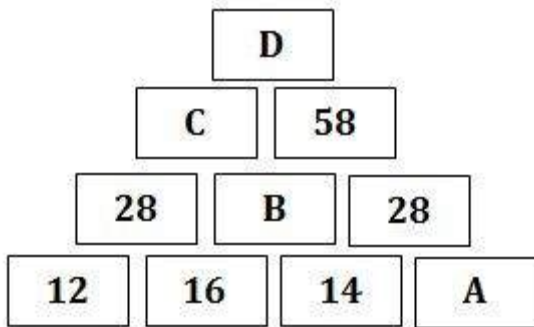
En 2016, à 18 ans, il crée sa micro-entreprise nommée « Magic-Emy ». Cette même année, il participe au championnat de Lorraine « Les portes d'Or », ce qui lui permet de se faire connaître. Depuis, il propose différentes prestations allant d'une représentation sur scène à un spectacle de close-up. Il anime ainsi des mariages, des fêtes d'entreprise, des anniversaires... Il se déplace en Lorraine et en Alsace.

Peut-être l'avez-vous croisé lors d'une fête de la Citrouille qu'il a animée ?

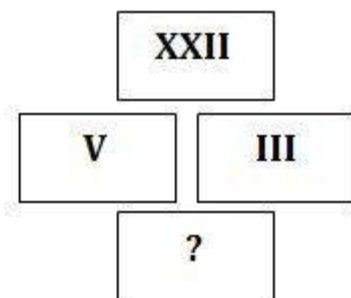
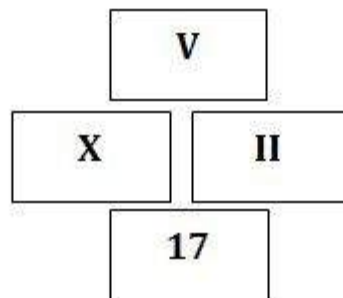
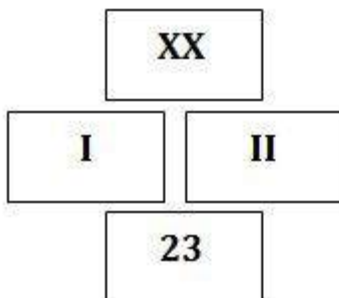
Nous souhaitons pleine réussite à Emilien, qui arrive à conjuguer sa micro-entreprise, tout en suivant ses études supérieures. Décidément, il semble aussi habile de ses mains que de sa tête !

Si vous avez besoin de ses services, n'hésitez pas à le contacter au 06.79.24.25.23

Divertissements



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



**ENIGME VISUELLE :
JE SUIS UN PERSONNAGE HISTORIQUE.
LEQUEL ?**

**INE INE INE INE
MAIS MAIS
SIX SIX SIX SIX SIX
SIX SIX SIX SIX SIX**



Le saviez-vous

Le nylon, un cri de victoire

L'histoire du *nylon* prend source pendant la Seconde Guerre Mondiale, époque à laquelle il fut inventé par hasard par les Américains. Outre le conflit armé, ceux-ci étaient alors lancés dans une guerre économique acharnée contre les japonais, et on imagine aisément l'avance technique qu'ils allaient leur apporter cette découverte.

Un des créateurs de cette matière miracle s'écria alors "**Now you loose old nipponese!**" (*Maintenant vous perdez vieux japonais!*); et comme se posait le problème du baptême, on forma tout simplement le sigle de cette exclamation : N.Y.L.O.N.

Le coin des gourmands

Soupe de farine



Ingrédients pour 4 personnes :

50 g de beurre,
1 cuillère à soupe de farine,
1 l d'eau,
150 g de pain,
de la crème fraîche.

Dans un faitout, faire fondre le beurre. Dès qu'il est fondu, ajouter la farine, faire roussir, verser l'eau, saler et faire cuire 10 minutes en remuant régulièrement. D'autre part, dans une soupière, préparer le pain coupé en tranche fine ainsi que la crème fraîche.

Verser la soupe et servir chaud.

Crêpes lorraines aux pommes de terre



Pour 4 personnes

Préparation 30 min

pommes de terre moyennes (650 g à 700)

2 gousses d'ail

2 échalotes

3 c à s de ciboulettes ciselées

150 g de fromage blanc bien égoutté

2 c à s de crème fraîche épaisse

2 c à s bombées de farine

2 œufs entiers

sel et poivre - huile

Cuire les pommes de terre lavées mais pas épluchées dans de l'eau froide salée.

Quand la pointe du couteau pénètre facilement, les égoutter.

Les éplucher pendant qu'elles sont encore bien tièdes. Puis les écraser avec le presse purée ou à la fourchette (surtout pas au mixeur).

Peler et émincer finement les herbes, l'ail et l'échalote.

Ajouter aux pommes de terre le fromage blanc, la crème épaisse et la farine.

Mélanger soigneusement, la pâte doit être consistante et épaisse.

(au besoin ajouter un peu de farine). Puis ajouter les œufs légèrement battus, saler, poivrer et mélanger.

Chauffer de l'huile d'olive dans une poêle (Au départ cette recette se faisait au saindoux ou au beurre).

Mettre environ une bonne c à s de pâte dans la poêle pour chaque crêpe.

Bien les laisser rissoler.

Avec une spatule les retourner avec précaution. Les égoutter sur un papier absorbant.

Servir chaud avec viande rouge, poissons ou simplement salade et jambon



Tarte amandine moelleuse aux mirabelles.



Liste des ingrédients pour 6 personnes :

Préparation: 40min Repos: 30min

Cuisson: 50min

Pâte brisée :

200g farine

1 pincée de sel

1 sachet sucre vanillé

100g beurre mou

eau

Garniture:

700g mirabelles

2 œufs

125g poudre d'amandes

100g sucre en poudre

90g beurre

10cl crème liquide entière

extrait d'amande amère

amandes effilées

Préparation de la pâte brisée

Verser la farine dans un saladier. Creuser une fontaine, ajouter 1/2cc de sel fin et le sucre.

Couper le beurre en morceaux et les ajouter à la farine en mélangeant du bout des doigts.

Verser doucement un peu d'eau. En mélangeant avec les mains, former une boule en amalgamant rapidement le tout.

Filmer et laisser reposer 30mn au frais.

Préchauffer le four à 220°.

Sur un plan de travail fariné, écraser la pâte avec la paume de la main et l'étirer 3 fois. Puis, l'étaler avec un rouleau fariné.

Remplir le moule de cette pâte. Piquer à la fourchette le fond de tarte et cuire à blanc 20mn.

Puis baisser le four à 180°.

Elaboration de la tarte

Pendant ce temps, battre le beurre avec le sucre pour le rendre pommade.

Ajouter la poudre d'amandes. Mélanger.

Puis incorporer les 2 œufs en fouettant le tout.

Verser quelques gouttes d'extrait d'amande amère ainsi que la crème liquide. Mélanger.

Laver, couper en 2 et dénoyauter les mirabelles.

En placer la moitié sur le fond de tarte précuit.

Verser la crème d'amande et placer les restes des mirabelles.

Cuire 30mn. Parsemer d'amandes effilées.

Informations pratiques

Horaires d'ouverture de la mairie :

Mardi de 8h30 à 11h30

Jeudi de 8h30 à 11h30

Samedi de 8h à 11h

✉ 124 route d'Etival - 88470 Nompattelize

☎ 03.29.58.40.74 - @ mairienompattelize@gmail.com

Site Internet : nompattelize.fr

Horaires d'ouverture de la déchèterie de Saint-Dié-des-Vosges :

	Du 01/01 au 31/03 et du 01/11 au 31/12	Du 01/04 au 31/10
Lundi	14 à 18h	14 à 19h
Mardi	14 à 18h	14 à 19h
Mercredi	14 à 18h	14 à 19h
Jeudi	14 à 18h	14 à 19h
Vendredi	14 à 18h	14 à 19h
Samedi	9 à 12h et 14 à 18h	9 à 12h et 14 à 19h
Dimanche	9 à 13h	9 à 13h



La déchèterie est ouverte aux habitants de la Communauté d'Agglomération de Saint-Dié-des-Vosges. Elle est également ouverte aux artisans, commerçants, petites et moyennes entreprises, moyennant paiement. Pour ce faire, ils doivent adhérer au système mis en place par SOVODEB (Société Vosgienne de traitement des Déchets Banals d'Entreprise).

Elle permet de recevoir :

- les déchets verts,
- les encombrants,
- les gravats,
- le bois,
- les huiles de vidange,
- le verre,
- les huiles alimentaires,
- le carton,
- les piles,
- l'électroménager,
- les ferrailles,
- les bouteilles plastiques,
- les déchets toxiques,
- le tout venant,
- les textiles,
- les batteries,
- les journaux / magazines.

Merci d'adopter un geste éco-citoyen et ne pas déposer les déchets chez soi, ou dans le caniveau (peinture).

Calendrier des manifestations

Date	Nature de la manifestation	Organisé par
9 Septembre	Vide-grenier à La Salle	PERPI
A partir du 1 ^{er} Octobre	« Tour d'horizon » : quiz et table thématique	Bibliothèque
14 Octobre	Fête de la citrouille	Dojo des jumeaux
17 Octobre à 20h	« Les neiges de l'Algarve » : contes à partir de 8 ans	Bibliothèque
11 Novembre	Armistice de 1918 Dépôt de gerbe Cérémonie patriotique officielle	Nompatelize La Bourgonce
14 Novembre à 15h	« Jeux de mailles » : atelier de crochet « Fabuleux bestiaires » : décor sur carreaux	Bibliothèque
24 Novembre	Saint Nicolas	CAS
17 et 18 Novembre	Bourse aux jouets et à la puériculture	PERPI
5 Décembre	Cérémonie patriotique : Journée nationale d'hommage aux "morts pour la France" pendant la guerre d'Algérie et les combats du Maroc et de la Tunisie Cérémonie patriotique officielle	Nompatelize La Bourgonce