

Le Bulletin



Edition Mars 2018



Mairie

Tous les jours de 9h à 12h et de 14 à 17h,
Samedi de 10h à 12h (sauf vacances scolaires)

Agence postale

Tous les jours de 9h à 12h.

Lundi
Mardi
Mercredi
Jeudi
Vendredi
Samedi

Espace culture, l'Arche de Norrent

Temps scolaire

Fermé 16h à 18h
17h à 18h
10h à 12h 14h à 19h
Fermé 17h à 18h
16h à 18h
10h à 12h Fermé

Vacances scolaires

Fermé 14h à 18h
Fermé
10h à 12h 14h à 19h
Fermé Fermé
14h à 18h
Fermé

PIMMS

Vous avez besoin d'un accompagnement dans vos démarches du quotidien ? (Factures d'énergie, aide aux dossiers CAF, CPAM, Pôle emploi, retraite, etc...)

Notre équipe de médiateurs est à votre service dans votre Maison de Services Au Public itinérante.

Mercredi 7 Mars de 13h30 à 16h30 (sur la place à côté de l'Espace Culturel).

Pour plus d'informations 06.48.53.93.18

NOUVELLE PAGE FACEBOOK

Une nouvelle page Facebook intitulée « Commune de Norrent-Fontes » a été créée. Vous pourrez y retrouver les dernières actualités ainsi que les articles sur les derniers événements qui se sont déroulés dans la commune.

COLLECTE DE PILES

Vos piles usagées peuvent toujours être déposées tout au long de l'année chez Madame Bouton (84 Bis route Nationales) au profit du téléthon.

TRAVAUX - RUE DE RELY

Dans le cadre de la lutte contre les inondations, La Communauté d'Agglomération va entamer des travaux de creusement de bassin de rétention pour les eaux de ruissellement (retenue collinaire) dans le courant du mois de mars et pour une durée de cinq semaines.

Pour information, ces travaux sont inscrits dans le « PAPI-Lys 3 », à savoir le 3ème Programme d'Action et de Prévention des Inondations de la Lys, qui s'étale sur 6 ans.

Ils peuvent entraîner quelques nuisances même si la circulation ne sera pas fermée.

Nous vous prions par avance de nous excuser pour l'éventuelle gêne occasionnée.



PERMANENCE DEPUTE

La permanence de Monsieur Benoit Potterie, Député de la 8^{ème} circonscription, sera effectuée en Mairie le **Lundi 26 Mars** à partir de 16h30 par Madame Nathalie Roux député suppléante.

COMMEMORATION DU « CESSEZ LE FEU » EN ALGERIE

Vous êtes cordialement invités à la commémoration du 56^{ème} anniversaire du « Cessez le feu » en Algérie. Rassemblement au monument aux morts le **Lundi 19 Mars à 18h00** pour le dépôt de gerbes et les allocutions de Monsieur Serge COCQ, Président de la FNACA et de Monsieur Bertrand COCQ, Maire de Norrent-Fontes. Cette cérémonie sera suivie du traditionnel vin d'honneur, salle des Tilleuls.

PANNEAUX PHOTOVOLTAÏQUES

Communiqué de la Communauté d'agglomération Béthune Bruay Artois Lys Romane :

Nous constatons depuis quelques mois, une recrudescence des demandes d'autorisation pour la pose de panneaux photovoltaïques déposées par des entreprises au nom des propriétaires.

Or plusieurs propriétaires se sont déjà manifestés afin de dénoncer les pratiques commerciales de ces entreprises, qui pour certaines effectuent un démarchage forcé à domicile, faisant souscrire des crédits inconsidérés et promettant des crédits d'impôts. Par ailleurs, ces entreprises se prétendent parfois être mandatées par les communes voire par Enedis. De plus, les modalités techniques d'installation et la qualité d'insertion paysagère restent le plus souvent très incertaines.

Nous vous invitons à la plus grande vigilance.

INSEE

L'INSEE réalisera une enquête sur l'emploi, le chômage et l'inactivité sur le territoire de la commune du 19 Mars au 11 Avril.

Animations

ESPACE CULTUREL

Inscription et prêt gratuit de Livres, CD, DVD, Blu Ray - Jeux Vidéos et jeux de société en consultation sur place. Renseignements à l'Espace Culturel ou au 03.21.66.52.27.

Tohu-Bohu

Le prochain Tohu-Bohu se déroulera le **Lundi 12 Mars à partir de 14h30**.

Venez échanger sur les livres, CD, DVD que vous avez découverts autour de petites convivialités.

Ouverture exceptionnelle Espace Culturel

L'Espace Culturel sera ouvert tous les après-midis durant la semaine du **Lundi 5 Mars au Vendredi 9 Mars de 14h00 à 18h00 (19h00 le Mercredi 7 Mars)**.

Family Players

Venez jouer en famille sur différents supports (jeux de société, jeux vidéo, ...)

Le **Jeudi 1^{er} Mars** à partir de 14h00. Inscriptions à partir du Vendredi 2 Février.

Condition d'inscription : un enfant accompagné d'un adulte.

LudoParty

La prochaine LudoParty se déroulera le **Mardi 6 Mars** à partir de 14h00.

Venez découvrir des jeux de société qui sortent de l'ordinaire.

Inscriptions à l'Espace Culturel.



Heure du Conte : Tiot Loupiot

Venez écouter les histoires du prix Coup de Cœur « Tiot Loupiot » le **Jeudi 8 Mars** de 11h00 à 11h45.

Inscriptions à l'Espace Culturel

Formation informatique

Un service gratuit d'initiation à l'informatique vous est proposé à la médiathèque.

Le lundi, mardi, jeudi et vendredi sur rendez-vous.

KidsParty - KidZik

Les Assistantes Maternelles, Parents et Grands-Parents d'enfants en bas âges sont invités à prendre rendez-vous avec l'Espace Culturel pour définir des rendez-vous (le **Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi**) afin de faire profiter les enfants des jeux de la ludothèque (KidsParty)

Un éveil musical (KidZik) est également proposé sur le même principe afin d'amener les enfants à s'initier à la musique au travers de l'utilisation de diverses petites percussions.

SALON DE L'AGRICULTURE - RAPPEL HORAIRES

Date : Samedi 3 Mars **Départ :** 6H, parking du collège

Retour : vers 22H30

GRAINOTHEQUE

A partir du **Samedi 24 Mars**, l'Espace Culturel vous proposera un nouveau service : la grainothèque. Venez prendre et déposer les graines qui vous plaisent (légumes, plantes, fleurs, ...).

A cette occasion, l'association « **Des Paysages, des jardins et des hommes** » proposera une conférence intitulée « Histoire de la tomate, culture et récupération de graines » de 10h à 12h.

N'hésitez pas à venir rapporter des graines de variétés traditionnelles ou anciennes afin d'alimenter le fond de démarrage de la grainothèque.

PORTES OUVERTES ECOLE NOTRE DAME DU BON CONSEIL

Samedi 17 mars 2018, de 10h à 12h, venez découvrir les locaux et rencontrer l'équipe pédagogique de l'école Notre Dame du Bon Conseil située aux 9 et 16 rue des cressonnières.

D'autre part, sachez que les inscriptions peuvent s'effectuer tout au long de l'année scolaire en contactant Madame Hénin, chef d'établissement, au 03 21 02 52 87 ou par mail à ecolendbc@gmail.com. L'école accueille les enfants de la toute petite section (2 ans) au CM2.

FETE DU CRESSON

Le **15 Avril** prochain aura lieu, à la salle polyvalente, la traditionnelle Fête du Cresson organisée par l'école Notre Dame du Bon Conseil. C'est une manifestation ouverte à tous, qui débutera à 11 heures par la messe célébrée à la salle polyvalente. A partir de 12h15, vous pourrez profiter des différents stands et jeux pour petits et grands. Un repas convivial vous sera proposé le midi et le soir (sans réservation nécessaire) avec, au menu, la légendaire salade de cresson pour ceux qui le souhaitent. Les élèves monteront sur scène à 16 heures. Puis c'est Johnny Franck, sosie de Johnny Hallyday, qui se produira dès 17 heures en reprenant ses plus grands succès. Venez nombreux passer une agréable journée en famille ou entre amis !

Entrée gratuite - Repas complet : 10€

SOIREE SOLIDAIRE ASSOCIATION ESŌNENYO

Samedi 24 mars 2018 à 20h00, salle polyvalente de Norrent-Fontes.

« **Léon et Gérard : Faut vife avec !!!** »

Spectacle patoisant de Bertrand Cocq et Jean Marc Delattre. *Rire, tendresse et émotion garantis !*

Entrée 8€ (- 12 ans gratuit). Ouverture des portes à 19h30. Possibilité de buvette et petite restauration.

L'association aide des jeunes Togolais de la région d'Atakpamé dans leur scolarité.

Contact: 03 21 02 70 84 / esonenyo@laposte.net / esonenyo.skyrock.com / 06 74 39 02 10



ZOO de BEAUVAL

Le Comité des Fêtes organise un voyage à la découverte du Clos Lucé et du Zoo de Beauval, **Samedi 14 et Dimanche 15 avril 2018.**

TARIFS : Adulte :195€, -15ans 170€, - 6ans 160€,

Ce prix comprend le transport, les visites, les repas mentionnés mais ne comprend pas le repas sur le trajet du retour.

Inscriptions jusqu'au 10 Mars, versement de 50€/ personne à la réservation, paiement en plusieurs fois

Renseignements Maryse Bouton, 84 bis route nationale, 03 21 66 05 69, 06 12 38 74 93

Coupon d'inscription Zoo de Beauval

Nom : Prénom :
Adresse :
Téléphone :
Adulte : x 195€ = -15 ans : x 170€ = -6 ans : x 160€ =
Total : €

RECETTES

Crêpes soufflées au miel et au citron

Ingrédients : 4 crêpes, 10 ml de lait, 20g de sucre en poudre, 20g de beurre, 20 de maïzena, 3 œufs, 2 cuillères à soupe de miel, 2 cuillères à soupe de rhum Négrita

Préparation

Mettez le miel à fondre à feu doux dans une casserole. Ajoutez le rhum Négrita et le citron découpé en rondelles. Enrobez les rondelles de citron de miel fondu.

Laissez-les confire 5 min.

Délayez la Maïzena dans un peu de lait froid.

Portez le lait à ébullition, ajoutez la Maïzena. Faites cuire quelques minutes en fouettant vivement.

Laissez tiédir.

Retirez les citrons confits du miel, ajoutez le miel dans la préparation et incorporez les jaunes d'œuf.

Montez les blancs en neige et mélangez-les délicatement et incorporez les jaunes d'œuf.

Étalez 2 cuillères à soupe de mousse au centre de chaque crêpe, repliez-en 4.

Disposez au fur et à mesure sur un plat à gratin beurré.

Faites souffler les crêpes au four (thermostat 6/7) pendant 15 minutes.

Décorez de citrons confits.

Selon votre goût, vous pouvez flamber avec 3 cuillères de rhum Négrita portées à ébullition.

Crêpes au Sarrasin

Ingrédients : 250g de farine de blé noir (sarrasin), 2 œufs, 25 cl de lait, 25 cl d'eau, 40g de beurre, huile, sel, poivre. Pour la garniture : 6 œufs, 6 tranches de jambon blanc, gruyère râpé

Préparation

Versez la farine dans un saladier. Au milieu, faites-y un puit et cassez-y les œufs. Fouettez le tout en ajoutant au fur et à mesure le lait ainsi que l'eau. Terminez en ajoutant le beurre fondu. Poivrez et salez peu !

Laissez reposer cette préparation 2h avant utilisation.

Faites chauffer une poêle à crêpes avec l'huile, quand elle est bien chaude, versez-y la pâte à crêpe.

Faites cuire le premier côté et retournez la crêpe. Cassez-y au-dessus l'œuf, poivrez et laissez légèrement blanchir, puis ajoutez le fromage râpé.

Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Pour chaque crêpe, rabattez deux côtés puis repliez les deux autres.

C'est prêt, vous pouvez déguster cela accompagné d'une petite salade verte.

