

# ST-HIPP et vous

Cérémonie du 11 novembre  
Fête de Noël des enfants  
Les p'tits filous des 3 communes  
Jumelage  
Recensement de la population  
Agenda  
Recette des manalas

## L'ACTU DE VOTRE VILLAGE



### Bonnes fêtes de fin d'année

#### Cérémonie du 11 novembre

La cérémonie du 11 novembre a bénéficié d'une très grande participation de nos concitoyens et des enfants de l'école unique qui ont lu un poème devant le monument aux morts.



Une délégation militaire du régiment du pôle Colmar-Meyenheim-Mülheim était présente avec à sa tête le Commissaire Principal NADAL.

Les donneurs de sang ont été mis à l'honneur en cette journée. Félicitations à chacun d'entre eux.



#### Le saviez-vous?



Samedi 24  
décembre  
après la messe  
de minuit,  
l'aubade au  
clocher

proposée par l'Echo du Haut-Koenigsbourg se poursuivra par le traditionnel vin chaud au pied du sapin, offert par la municipalité.

#### Noël sous le préau



L'association « Les p'tits filous des 3 villages », nouvelle association de parents d'élèves, organise une fête de Noël pour petits et grands le 13 décembre à 18h30 dans la cour de l'école de Saint-Hippolyte. Boissons chaudes et petite restauration seront proposées sur place.

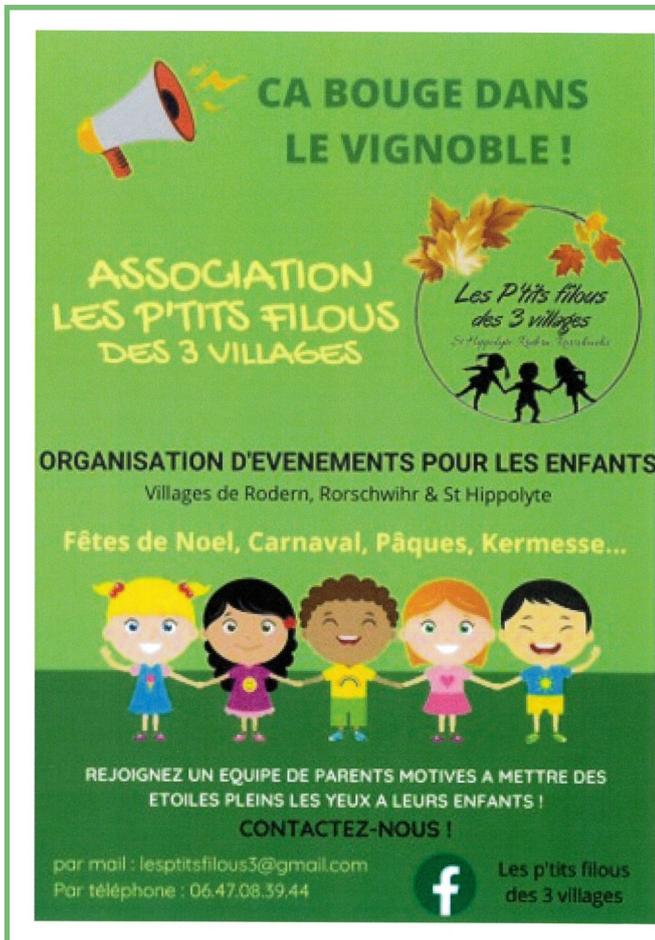
**Venez nombreux**

#### Changement à la mairie :

Mme Christiane SCHAEFFER, secrétaire de mairie, prendra sa retraite le 1er mars 2023.

M. Léo ZAMOLO a intégré les rangs du personnel communal depuis le 1er octobre 2022 pour la remplacer.





### Association :

Les p'tits filous des 3 villages est une association à but non lucratif (loi 1901) ouverte à tous les parents résidant dans les communes de Rorschwihr, Rodern et Saint-Hippolyte.

Notre but est de développer une communauté de parents afin d'organiser des manifestations festives pour tous les enfants (Noël, Carnaval, Pâques, Kermesse de fin d'année, etc.).

Notre devise : partager, s'amuser et être ensemble.

Nous sommes activement à la recherche de membres pour mener à bien ce nouveau projet, alors n'hésitez pas à venir nous rejoindre !

Bonne humeur et bonne ambiance seront au rendez-vous

Vous pouvez nous contacter au 06.47.08.39.44 ou par mail

[lesptitsfilous3@gmail.com](mailto:lesptitsfilous3@gmail.com)

Marina PIC, Présidente de l'Association et l'ensemble du Comité

### Jumelage :

La commune de Saint Guyomard (1 400 habitants) dans le Morbihan (56) a proposé un jumelage entre nos deux communes. Les élus ont accueilli cette proposition avec enthousiasme.

Le jumelage est basé sur des échanges culturels, sportifs, avec l'engagement de la collectivité locale mais aussi celui des habitants.

Ce projet commun doit impliquer toute la communauté, c'est-à-dire les associations, les écoles et tous ceux qui veulent s'investir à titre individuel.

Afin de créer un comité de jumelage, nous sommes à la recherche de personnes motivées pour élaborer des projets, organiser des échanges, etc.

Pour tout renseignement, vous pouvez contacter la mairie ou Mme Isabelle KOEBERLE, adjointe au maire.



## INFORMATIONS



Les sapeurs pompiers passeront dans les foyers au courant du mois de décembre pour distribuer leur traditionnel calendrier. Accordez leur un bon accueil.

### **Recensement de la population du 19 janvier au 18 février 2023**

En 2023, Saint-Hippolyte réalisera le recensement de sa population pour mieux connaître son évolution, ses besoins et ainsi développer de petits et grands projets pour y répondre. L'ensemble des logements et des habitants seront recensés à partir du 19 janvier 2023.

#### **Comment ça se passe ?**

Un courrier sera déposé dans votre boîte aux lettres. Puis, un agent recenseur, recruté par la commune, vous fournira une notice d'information soit dans votre boîte aux lettres soit en mains propres. Suivez simplement les instructions qui y sont indiquées pour vous faire recenser. Ce document est indispensable, gardez-le précieusement.

Se faire recenser en ligne est plus simple et plus rapide pour vous, et également plus économique pour la commune. Moins de formulaires imprimés est aussi plus responsable pour l'environnement.

Si vous ne pouvez pas répondre en ligne, des questionnaires papier pourront vous être remis par l'agent recenseur.

Vous n'avez reçu aucun document d'ici le **23 janvier 2023** ?

Contactez la commune : **03.89.73.00.13**

Les 2 agents recenseurs qui sillonneront notre commune sont :

Mme Mathilde TECHEL



M. Pierre SALOMON



#### **Pourquoi êtes-vous recensés ?**

Le recensement de la population permet de **savoir combien de personnes vivent en France** et d'établir la **population officielle de chaque commune**. Le recensement fournit également **des statistiques sur la population** : âge, profession, moyens de transport utilisés, et les logements...

Les résultats du recensement sont essentiels. Ils permettent de :

Déterminer la participation de l'État au budget de notre commune : **plus la commune est peuplée, plus cette dotation est importante** ! Répondre au recensement, c'est donc permettre à la commune de disposer des ressources financières nécessaires à son fonctionnement.

Définir **le nombre d'élus** au conseil municipal, le mode de scrutin, le nombre de pharmacies...

**Identifier les besoins** en termes d'équipements publics collectifs (transports, écoles, maisons de retraite, structures sportives, etc.), de commerces, de logements...

Pour toute information concernant le recensement dans notre commune, veuillez contacter : **Mme TANTET Nathalie au 03.89.73.00.13**

Pour en savoir plus sur le recensement de la population, rendez-vous sur le site [le-recensement-et-moi.fr](https://le-recensement-et-moi.fr).

## AGENDA DES MANIFESTATIONS



. Samedi 3 décembre : Cérémonie de la Ste Barbe : messe à 17h et passation de commandement à 18h

sur la place de l'Hôtel de Ville

- Samedi 10 décembre : Fête des aînés à midi dans la salle des fêtes

- Mardi 13 décembre : Noël sous le préau à 18h30

- Mardi 10 janvier : Cérémonie des Vœux du maire à 18h dans la salle des fêtes



### RECETTE DES MANALAS

INGRÉDIENTS :

6 PERS.

- 2 oeufs entiers + 1 jaune d'oeuf
- 500 g de farine
- 200 g de lait
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de beurre
- 25 g de levure boulangère
- pépites de chocolat, pignons de pin...
- Sel

Dans une casserole, faites tiédir la moitié du lait. Versez-le dans un saladier. Mélangez la levure dans ce lait et versez-y 100 g de farine. mélangez afin d'obtenir une préparation homogène.

Couvrez le saladier avec un torchon propre et laissez lever la pâte pendant 20 min.

Dans une casserole, faites fondre le beurre sur feu doux, ajoutez le reste de lait, le sucre semoule et une pincée de sel.

Versez les 2 préparations dans le bol d'un robot ménager et mélangez (vous pouvez le faire à la main aussi).

Ajoutez-y les œufs entiers et le reste de la farine.

Ensuite, faites pétrir la pâte énergiquement pendant 15 min. Couvrez le bol avec le torchon et laissez lever la pâte pendant 30 min.

Étalez la pâte sur un plan fariné et formez des petits cylindres de 3 cm de diamètre et de 15 cm de long.

Taillez ces morceaux de pâte au ciseaux afin de former la tête, les bras et les jambes.

Préchauffez le four th. 6 (180°C).

Placez les manalas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et, à l'aide d'un pinceau, dorez-les avec le jaune d'œuf.

Déposez les pépites de chocolat sur les têtes afin de former les yeux et les pignons de pin sur le corps.

Laissez lever pendant 20 min. et enfournez pendant environ 15-20 min.



IntraMuros

### INTRAMUROS

Pour recevoir instantanément les informations de votre commune, téléchargez gratuitement l'application <http://intramuros.page.link/bienvenue>

Cette application remplace Panneau Pocket et vous donne en temps réel les informations de la commune ou des communes alentour.

MAIRIE DE ST-HIPPOLYTE

Rédaction :  
Commission communication,



Téléphone : 03 89 73 00 13  
[mairie-st-hippolyte@wanadoo.fr](mailto:mairie-st-hippolyte@wanadoo.fr)  
[www.saint-hippolyte-alsace.fr](http://www.saint-hippolyte-alsace.fr)  
[@sainthippolyte.alsace](https://twitter.com/sainthippolyte.alsace)