

LA GAZETTE DE BONVILLERS



Dates à retenir

31 mars 2023

Ciné Rural
Alibi.com 2

9 avril 2023

Pâques
(Comité des Fêtes)

8 mai 2023

Commémoration
Suivi du verre de
l'amitié

14 juillet 2023

Fête Nationale
Pique-nique
communal suivi du
feu d'artifice
(Comité des Fêtes)

15 août 2023

Repas de
Bonvillers

MOT DU MAIRE

Bonjour à tous,

La volonté de l'équipe municipale sur l'année écoulée aura été de restaurer et de préserver le patrimoine, de mettre en avant nos jeunes, et de ne pas oublier ceux qui ont œuvré pour la commune.

Le programme de 2023 tourne autour de la sécurité, des économies d'énergie, et de la préservation de notre patrimoine.

Nous avons changé de boulanger et la tournée est maintenant réalisée par celui de Wavignies « Aux délices de Jules ». Nous vous avons proposé des boîtes à pains individuelles par habitation. Il est encore temps de commander la vôtre. N'oublions pas que nous vivons à la campagne et d'en accepter son environnement.

La vie de notre village tourne autour de ce que le conseil municipal met en place, mais aussi par les animations et les événements proposés par les associations, que nous soutenons.

Merci à nos agents communaux pour leur efficacité, Mme Quenu, Sabrina Tourniquet et Mr Caplain.

Merci aux membres du conseil pour leur dévouement envers la commune, nos adjointes bien évidemment Isabelle Rousselle et Marie-José Mathon, merci aux bénévoles.

Ajouter de la vie à la vie, de la vie à Bonvillers. La vie est une page à remplir de lumière et ces pages je vous propose de les écrire ensemble.

Vincent LOISEL

LES VOEUX DU MAIRE (JANVIER 2023)

Présentation des voeux du maire aux habitants en présence de Mme Nicole Cordier, M. Victor Habert-Dassault, M. Frans Desmedt et M. Jean Cauwel, suivie de la remise des cartes cadeau aux jeunes diplômés.



CINE RURAL

A LA SALLE DES FÊTES

LE VENDREDI 31 MARS 2023 À 20H



PHILIPPE LACHEAU ÉLODIE FONTAN JULIEN ARRUTI TAREK BOUDALI NATHALIE BAYE DIDIER BOURDON GÉRARD JUGNOT ANIKELLE DOMBASLE



LES N° UTILES

Mairie 03 44 51 93 66

Ecoles RPI

- Bonvillers 03 44 51 93 66
- Chepoix 03 60 43 94 56
- La Hérelle 03 44 51 93 57

Périscolaire Chepoix

06 47 91 10 94

Centre Social Breteuil

03 44 80 08 08

www.centresocial-cantonbreteuil.fr

Centre Animation Jeunesse

03 44 45 43 50

Collège Breteuil

03 44 80 18 88

CCOP

03 44 80 84 01

Maison de santé

Pluridisciplinaire de Breteuil

03 65 65 75 75

NUMÉROS D'URGENCE

17 POLICE-SECOURS

18 SAPEURS-POMPIERS

15 SAMU

114 NUMÉRO D'URGENCE

112 APPEL D'URGENCE EUROPÉEN

DU CÔTÉ DES ASSOCIATIONS

LES ACTUALITES



BONVILLERS, DE SAISON EN SAISON

Samedi 1er octobre,

nous organisons notre premier troc de plantes et de graines, bien contents des retours ! Nous remercions les participants de Bonvillers qui nous ont rendu visite et ont « joué le jeu » des échanges et sommes ravis d'avoir accueilli quelques personnes de l'extérieur. Instructif et plaisant, et chacun de repartir avec de nouvelles graines ou plantes après un verre de l'amitié !

Mercredi 2 novembre

Prêts à renouveler ! Une bibliothèque éphémère installée dans la salle, pour promouvoir la lecture, les livres « papier », élargir les choix qu'offre la cabine à livres... avec un petit espace « enfants », une table de magazines, un coin pour feuilleter tranquille, une petite expo sur l'histoire du livre, de beaux albums à consulter sur place ou à emprunter jusqu'à la prochaine fois et toujours la possibilité d'emporter avec soi un ou plusieurs livres que l'on pourra garder !

Nous avons de nouvelles idées pour enrichir l'après-midi par des animations, sur le thème du livre mais pour le savoir...vous n'aurez qu'à venir la prochaine fois ! 😊

Catherine Pattinier

LE COMITÉ DES FÊTES

EN IMAGES ...



NOEL 2022



PAQUES
(AVRIL 2022)



26 JUIN 2022



14 JUILLET 2022



15 AOÛT 2022



DU CÔTÉ DE LA CUISINE

La recette traditionnelle du gigot d'agneau servie à Pâques, est bien souvent un gigot, piqué de gousses d'ail, cuit au four au moment du repas, et servi avec les éternels haricots verts-flageolets ou un gratin de pommes de terre.

Nous vous proposons une autre recette

... LE GIGOT DE 7 HEURES

Ingédients (pour 10 personnes)



200 g
de carottes



300 g
d'oignon



30 cl
bouillon boeuf



sel et
poivre



10 cl
huile d'olive



10 cl
de cognac



Ail épluché
(gousses entières)



Concentré
de tomate



1 gigot d'agneau
de 2,5 kg



500 g
tomates pelées



1
bouquet garni



50 cl
de vin blanc



Conseil du Sommelier



Pour accompagner ce plat traditionnel, vous pouvez déguster un vin rouge d'un château de Bordeaux comme un Pauillac ou un Saint Emilion. Ce type de vins de la région bordelaise offre des arômes fruités, des tanins souples et une belle structure.

Ils accompagnent parfaitement le gigot d'agneau de sept heures.

ÉTAPE 1

Saler et poivrer le gigot, le faire revenir dans de l'huile chaude.

ÉTAPE 2

Déposer le gigot dans une cocotte (en fonte de préférence), entourer des carottes, des oignons et des tomates. Ajouter le reste des ingrédients, saler et poivrer.

ÉTAPE 3

Faire cuire 7 heures au four à 120°C (thermostat 4). Surveiller la cuisson et rajouter de l'eau si nécessaire.

ÉTAPE 4

Rectifier l'assaisonnement et servir à la cuillère dans la cocotte (la particularité de ce gigot est d'être fondant au point qu'on puisse le couper à la cuillère).



Vous pourrez servir ce plat accompagner de pommes de terre grenaille (cuites dans la cocotte directement), ou même d'une bonne purée maison