

Le Perceneige

Journal Municipal N° 41 – Juillet, Août, Septembre 2026

Nos villages au rythme de l'été et de la rentrée



Garçon La Note !



C'est la rentrée !





Sommaire

2 Carnet de vie
- *Décès, Naissance & Mariage*

3 L'édito de Madame Le maire
- *Informations Mairie*
- *Informations Légales du journal*

4 Résumé conseils municipaux
- *Séances des 7 juillet et 28 août 2026*

5 Informations communales
- *Repas ou colis*
- *Eau , Achat groupé de fioul*
- *Point travaux*
- *Nouveauté boulangerie Garnara*
- *Concours maisons fleuries*
- *Les services techniques*

8 La vie de la commune
- *On prépare Noël*
- *Les boites à livres*
- *Eclipse solaire*
- *Les vendanges*

10 La vie à l'école
- *La rentrée des classes*

11 Ça c'est passé chez nous !
- *Garçon la note !*
- *Randonnée gourmande*

12 Nos talents associatifs
- *3C Amplitude*
- *L'ACIP*
- *Bouge*

14 Agenda évènements
- *Octobre*
- *Novembre, Décembre*

16 CCYN
- *Infos communauté de communes*

17 Informations diverses
- *Sens Intenses*
- *Sénatoriales*

18 Le Billet du trimestre
- *Légende Dijonnaise*

20 Ma maison au naturel
- *Conseils et recettes*

21 Plaisirs gourmands
- *Entrée, Plat, Dessert*

21 À découvrir
- *Chapilloween*
- *La Ruche Gourmande*
- *Voyages Moreau*

23 Le Coin des jeux
- *Jeux et solutions*

24 Informations utiles

Carnet de vie



❤️ Le **12 septembre à 15h00**, **Anaïs et Rémy** se sont dit **"Oui"** ❤️

Nous avons eu la joie de célébrer leur union et de les accompagner dans ce **joli chapitre de leur histoire**. Quel plaisir d'être le témoin privilégié de ces instants d'émotion !
Nous leur souhaitons une vie remplie de **complicité, de rires, de projets** et surtout de **beaucoup d'amour**.

Tous nos vœux de bonheur à eux deux !



Jules, Éric, Jean-François VASSEUR est né à **Sens** le **22 mars 2026**

Quelle joie d'accueillir un **nouvau petit habitant** à Perceneige ! Chaque naissance apporte un **rayon de bonheur** pour les familles et notre commune.

Toutes nos félicitations aux parents.



Ils nous ont quittés

Catherine, Simone GAUTIER	02/08/1953 – 10/07/2026	de Vertilly
Patrick, André, Alfred VATRY	25/10/1952 – 19/09/2026	de Plessis du Mée

Nous adressons toutes nos condoléances à la famille et aux proches.

L'édito de Madame Le Maire



Chères habitantes, chers habitants,

Le temps des vacances laisse place à celui de la rentrée. Les enfants reprennent le chemin de l'école et notre commune se prépare à vivre une nouvelle saison riche en rendez-vous et en projets.

La rentrée scolaire constitue toujours un moment particulier. Elle marque le retour aux habitudes, aux rencontres et aux activités qui rythment notre quotidien. Je souhaite à nos enfants une belle année scolaire, pleine de découvertes, de réussites et de confiance, ainsi qu'aux enseignantes.

Mais cette rentrée est aussi celle de notre vie communale. Et, une nouvelle fois, je me réjouis de constater combien notre tissu associatif est vivant et engagé. De nombreuses associations vont reprendre leurs activités et proposer, dans les prochains mois, de multiples manifestations, sport, culture, loisirs, rencontres, fêtes et moments de convivialité, chacun pourra, trouver une occasion de participer, de découvrir une activité ou simplement de partager un bon moment avec d'autres habitants.

J'en profite pour remercier les bénévoles. Ils sont parfois discrets, mais leur rôle est essentiel. Donner de son temps, préparer une manifestation, accompagner une équipe, organiser une activité ou accueillir les participants représente beaucoup de travail. Je vous invite donc à être nombreux au rendez-vous de ces manifestations. Participer, rencontrer, échanger, encourager nos associations, c'est aussi faire vivre notre commune et contribuer, chacun à notre manière, à son dynamisme.

Pour notre municipalité, cette rentrée est également synonyme de nouveaux projets et de la poursuite du travail engagé au service de notre commune et de ses habitants. Nous continuerons à avancer avec la même volonté: préserver la qualité de notre cadre de vie, accompagner les initiatives locales et préparer sereinement l'avenir de notre commune.

Après la parenthèse estivale, nous voici donc réunis autour de ce qui fait la richesse de notre territoire : une commune vivante, engagée et solidaire. J'espère avoir le plaisir de vous retrouver nombreux au fil des manifestations et des rendez-vous qui vont ponctuer les prochaines semaines.

Florence Gesserand, Maire de Perceneige



Informations Mairie

Mairie de Perceneige

21 rue des glycines 89260 Perceneige
Tél : 03 86 88 44 15
mairie-perceneige@wanadoo.fr

POUR RETROUVEZ LES INFORMATIONS DE VOTRE COMMUNE

Site internet : **https://perceneige89260.fr/**

Journal trimestriel : **LE PERCENEIGE**
Facebook : **Mairie de Perceneige**
IntraMuros & Illiwap

Permanences des élus

Florence GESSERAND, Maire
Présidente de toutes les commissions
Sur rendez-vous

Jean-Luc LÉGER, 1er Adjoint
Gestion du Personnel - SDEY - Bâtiments – CCYN
Sécurité & voirie Centrale nucléaire - Urbanisme - PLUI
Sur rendez-vous

Magali DUPONT, 2ème Adjointe
Fêtes & événements - Communication – Fourrière animale
Vie scolaire et périscolaire - SIVOM- Élections - PLUI
Sur rendez-vous

Patrick TARBOURIECH, 3ème Adjoint
Terres & territoires - CCAS - SIVOM – UNA
Cimetières - Impôts - Appel d'offre et ouverture des plis
Sur rendez-vous

Journal le Perceneige

Responsable de la publication : Florence GESSERAND
Responsable de la communication : Magali DUPONT
Rédaction : M.DUPONT, P.TARBOURIECH, P.GATEAU, Y.EIMERY, M.SIMONNET, E.MEUNIER, H.CAIN, V.BIDOIS
Tirages : 555 exemplaires
Maquette : M. DUPONT, J-P. HERVE
Imprimeur : LEROYER IMPRESSION - Villeneuve sur Yonne
Crédit Photos : Commune de Perceneige, BOUGE, 3C Amplitude banque d'image libre de droit, IA, ACIP, E.ETIENNE



Résumé Conseils Municipaux

Les membres du Conseil Municipal se sont réunis en séance publique, sous la présidence de Mme Le Maire le 7 juillet à 18h30 et le 28 août 2026 à 18h30.

Comptes rendus complets des séances disponibles sur le site internet de la mairie : https://perceneige89260.fr/

- Subvention du Comité des fêtes -

La subvention de **2 000 €** en faveur du comité des fêtes incluse au budget a été validée avec 12 voix pour, 1 abstention.

- Véhicules des services techniques -

Il a été proposé l'achat de 2 véhicules neufs en remplacement des 2 véhicules actuels (plus de 20 ans pour l'un d'eux).
Lors de la séance du 7 juillet l'achat d'un **Jumper Citroën diesel** L2H2 120ch d'un montant de **32 570,50 € TTC** a été validé à l'unanimité.
L'achat d'un **Berlingo Citroën électrique** a été ajourné.

Lors de la séance du 28 août l'achat d'un **Berlingo Citroën diesel** a été adopté avec 8 voix pour, 5 contre et 1 abstention.

- Devis espaces verts -

Afin de soutenir les **services techniques** lors des périodes de forte charge (fauchage et taille de haies), deux devis ont été présentés : **ADAPEI 77** et **APTHEA**.
Les propositions ont été jugées **incohérentes sur les surfaces indiquées**, rendant impossible une décision immédiate.
Le **vote est ajourné** : les **métrages exacts** doivent être vérifiés avec le responsable du service technique avant de solliciter des devis réactualisés.

- Emploi saisonnier-

Une proposition de **prolongation** de trois mois du contrat de l'un des **agents saisonniers** est examinée. Compte tenu de la charge de travail croissante des agents techniques, un élu s'interroge sur l'opportunité de créer un poste permanent plutôt que de recourir à un emploi saisonnier. Cette réflexion s'inscrit également dans la perspective du départ à la retraite de l'un des agents techniques prévu en 2027, afin d'anticiper au mieux les besoins du service.
La prolongation est adoptée avec 11 voix pour.

- Mur du cimetière de Courceaux -

À la suite du **coup de vent d'octobre 2025**, une partie du mur du cimetière de Courceaux s'est effondrée.
Le devis de **l'entreprise TED** s'élève à **8 400€.**
Notre assureur **Groupama** propose l'indemnisation suivante :
Montant versé immédiatement : **2 826 €**
Indemnité différée : **2 124 €** Versée sur présentation des factures, dans un délai de 2 ans à compter du 5 janvier 2026.
Reste à charge pour la commune : **3450€**
Devis et réfection approuvés à l'unanimité.

- Travaux église de Sognes -

Sont présentés 3 devis de **l'entreprise TED** :
Maçonnerie (pilier intérieur de l'église) pour : **1 056 € TTC**
Toiture (première zone) pour : **4 930 € TTC**
Toiture (seconde zone + remplacement de tuiles) pour : **7 224 € TTC**
Les devis sont adoptés avec 12 voix pour.

- Tarif & règlement cantine -

Le **prix de revient du repas**, incluant les fournitures et la main-d'œuvre (hors eau et électricité), est de **8,45 €**.
Les **tarifs sont maintenus** pour l'année scolaire 2026-2027 :
- **Enfants : 4,50 €**
- **Adultes : 5,50 €**

Dégrèvements fratries conservés
La **facturation minimale** reste fixée à **15 € par enfant**.
Une **pénalité de 6 € par repas** est appliquée en cas de **manque d'inscription**, de **réservation tardive** ou d'oubli.
Le règlement est approuvé avec 12 voix pour.
La commune sera équipée du **nouveau logiciel JVS**, permettant aux parents d'effectuer **inscriptions et réservations** de la cantine via l'application « **MonPortailFamille.fr** ». Il sera opérationnel pour la rentrée scolaire.
Une **section sur l'attitude des enfants** est ajoutée pouvant aller jusqu'à l'exclusion définitive.
Une **affiche illustrée** du règlement sera **affichée dans la cantine**.
Le règlement est approuvé à l'unanimité.

- Tarif & règlement garderie -

Les **tarifs sont maintenus** pour l'année scolaire 2026-2027 :
Matin : 2,55 € - **Soir : 3,05 €** - **Matin + soir : 5,10 €**
Le **coût salarial annuel hors ménage** s'élève à **12 201,84 €**, pour une **recette annuelle** de **4 754,40 €**.
Le **reste à charge pour la commune**, hors eau et électricité, est de **7 447,44 €**.
Une **pénalité de retard de 15 €** est instaurée **à partir de 3 retards dans le trimestre**.
Les tarifs sont approuvés à l'unanimité.
La commune sera équipée du **nouveau logiciel JVS**, permettant aux parents d'effectuer **inscriptions et réservations** de la garderie via l'application « **MonPortailFamille.fr** ».
Les horaires sont étendus de **15 minutes le matin** et **le soir** :
- **Matin : 07 h 00 – 09 h 00**
- **Soir : 16 h 30 – 19 h 00**

Une **section sur l'attitude des enfants** est ajoutée pouvant aller jusqu'à l'exclusion définitive.
Une **affiche illustrée** du règlement sera **affichée dans la garderie**.
Le règlement est approuvé à l'unanimité.

- Désignation des membres de la commission locale d'information de Nogent sur Seine (CLI) -

Les membres désignés pour représenter la commune à la CLI sont :
Stéphanie Laforêt et **Jean-Luc Léger**
Ils sont élus à l'unanimité.

- Cession d'une parcelle communale à Courroy

Un administré a sollicité l'acquisition d'une parcelle de jardin appartenant à la commune, située sur le village de Courroy, d'une superficie de **536 m²**. Le bien a été estimé à **1 930 €** par le Service des Domaines.
La cession est approuvée à l'unanimité.

- Questions diverses-

- **Plan Communal de Sauvegarde (PCS)**
  Refonte compète par Stéphanie Laforêt.
  Discussion sur sirène d'alerte (coût ≈ 3 000 €).l
  Documents PPI et DDMR bientôt disponibles en mairie.
- **Conseil d'école et rentrée 2026-2027**
  Prévisionnel juin: 67 enfants inscrits, effectif revu en août, à 71 élèves . 4 classes seront ouvertes pour la rentrée 2026-2027 et 3 nouveaux enseignants vont arrivés. Mme Etienne est nommée Directrice d'école.
  Kermesse du 30 juin, le succès a été au rendez-vous.
- **Fêtes et évènements**
  Fête de la musique, un succès malgré la canicule. Environ 200 repas servis.
  Randonnée gourmande, **e**lle aura lieu le 19 septembre lors des journées du patrimoine 3 de nos églises seront ouvertes.
- **Quittances de loyer appartement communal de Courceaux**
  Un locataire n'a pas reçu de quittances depuis 8 ans. Une vérification et une régularisation de la situation seront effectuées.
- **Associations**
  L'association Scrapbooking cessera son activité en mars 2027.
  L'association L'Bouge devient Bouge et renouvelle son bureau.
  Création en juillet d'une association des parents d'élèves : Les petits Loups de Perceneige.
- **Assainissement**
  Un rendez-vous avec l'**ATD** est prévu en septembre afin d'étudier la situation des stations d'épuration de la commune et d'envisager les travaux ou améliorations nécessaires. Lors des échanges, il a également été souligné la vétusté du réseau d'eau potable.
- **Santé**
  Médico-bus cessera son activité sur le territoire faute d'un nombre suffisant de patients.
  Un sujet sur les perspectives d'occupation des locaux de santé de la commune est soulevé.

Repas ou colis, chaque sénior choisit !



Pour célébrer la fin d'année, le **CCAS** propose aux seniors de choisir entre un **repas** ou un **panier gourmand**.

Le **repas** se tiendra au **Relais de Perceneige le samedi 5 décembre 2026**.

Le **panier gourmand** sera, quant à lui, **remis directement à domicile**.

Quel que soit votre choix, le **formulaire déposé dans votre boîte aux lettres doit être retourné à la mairie**, en respectant la **date indiquée**.

Eau

Les **factures d'eau, 2ème période 2026** seront **éditées** courant **novembre 2026.**
Les factures peuvent être réglées **par carte bancaire** sur le site sécurisé, **www.tipi.budget.gouv.fr**. Ce service offre la possibilité d'un **paiement fractionné**.
En cas de **paiements par chèques**, les envoyer directement au **SGC de Sens 26 quai de Nancy, 89105 Sens Cedex**. Les chèques adressés à la mairie seront retournés.



Le relevé des compteurs d'eau s'effectue **2 fois/an,** courant **septembre** et courant **mars.**

Achat groupé de fioul

Vous souhaitez profiter de l'achat groupé de fioul ?

<u>Date limite d'inscription</u>
31 octobre 2026



<u>Votre contact</u>
Jean-Luc Léger : 06 30 35 46 72

Précisez la quantité souhaitée et n'oubliez pas : Plus le **volume total est important**, plus le **tarif est avantageux**.

Points travaux !



<u>Courceaux :</u> Suite au **violent orage** du mois d'août, plusieurs **impacts de foudre** ont **endommagé** certains **réverbères** ainsi que **l'église**. Les expertises d'assurance étant achevées, les **réparations** sont **en cours**. Les habitants pourront bientôt **retrouver les cloches** de l'église. **L'éclairage public** est maintenant pleinement **opérationnel**. Le **mur du cimetière**, endommagé lors d'un épisode venteux, sera également **réparé prochainement**.

<u>Sognes :</u> L'entreprise **TED** interviendra prochainement pour réaliser des travaux de **réparation** sur la **toiture** ainsi que sur un pilier à l'intérieur de l'église.

Nouveauté boulangerie GARNARA

Sognes est désormais **desservi par la boulangerie GARNARA**. Nous en profitons pour rectifier les erreurs sur les jours de passage publiés dans le dernier journal. Merci de votre compréhension.



- Mardi – Jeudi – Samedi –Dimanche -

COURROY	Vers	08h15
GRANGE LE BOCAGE	Vers	09h00
VILLIERS BONNEUX	Vers	09h30
SOGNES	Vers	10h15
COURCEAUX	Vers	10h45
VERTILLY	Vers	11h00
PLESSIS DU MÉE	Vers	11h15

Concours maisons fleuries



Parmi les différentes **manifestations** prévues au **calendrier de l'année 2026**, la **Commune** avait lancé un **concours des maisons fleuries**. Plusieurs personnes de Perceneige s'étaient inscrites, désirant **embellir leurs cours et façades** pour partager leur **passion des fleurs** et pour le plaisir des yeux de tous.
Hélas, **« Dame Météo"** nous a envoyé ses **canicules à répétition** et une **grave sécheresse**. Ces **événements climatiques** n'ont pas permis de réaliser le **fleurissement espéré**. Les élus ont, par conséquent, décidé **d'annuler cette opération**. Néanmoins, ils adressent leurs **sincères remerciements** aux personnes qui se sont **investies**. Espérant que **2027** soit plus **clément**, afin de programmer à nouveau un concours de **maisons et jardins fleuris**.

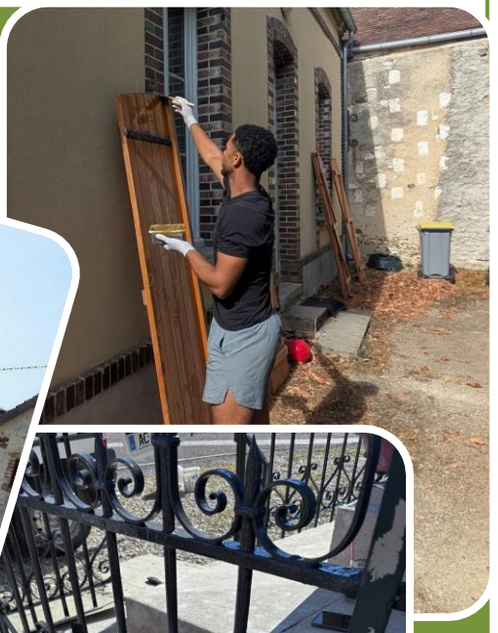
Les services techniques à pied d'œuvre

Malgré la canicule qui a marqué l'été, **Frédéric, Corinne, Laurent F. et Laurent D.**, agents des services techniques, accompagnés de **Gabriel et Evan**, agents saisonniers, ont multiplié les interventions sur l'ensemble de la commune afin d'améliorer le cadre de vie des habitants.

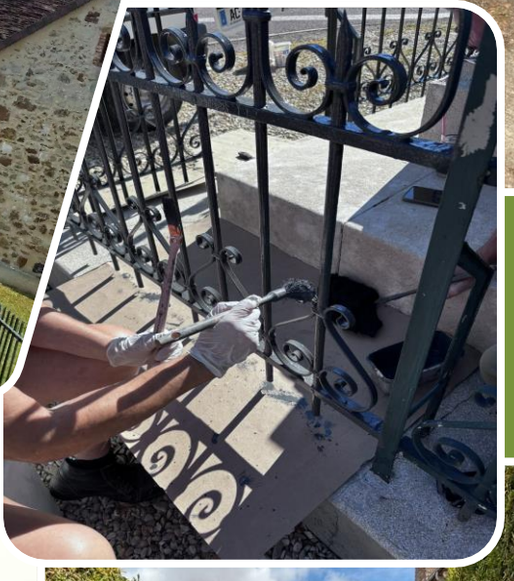
De **nombreux travaux** ont été réalisés dans les villages de **Sognes, Villiers-Bonneux, Courceaux et Vertilly** : peinture des croix, des grilles d'églises et des cimetières, rénovation du lettrage des monuments aux morts, remise en peinture des grilles de la mairie, entretien des bancs et de 2 tables de ping-pong, réfection d'abribus, rebouchage de la voirie avec près de **5 tonnes d'enrobé**, taille des haies, élagage des arbres, réparation de fuites d'eau et réfection de réseaux d'assainissement mais aussi installation de goulotte électrique à l'école.



Vernis



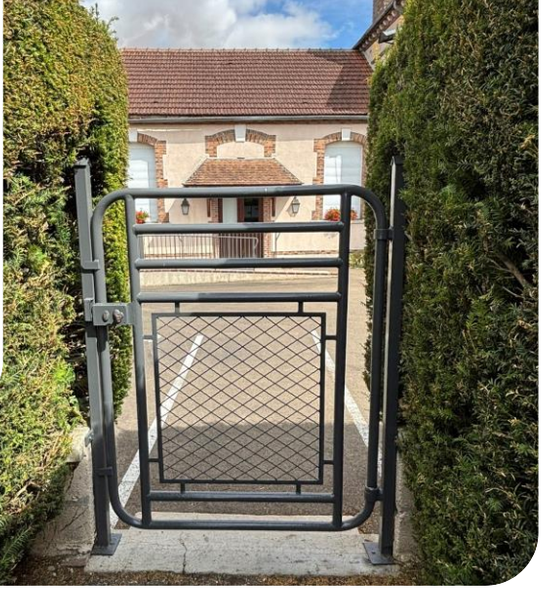






Décapage







Peinture

Tous ces **travaux,** réalisés dans des **conditions climatiques** particulièrement **exigeantes,** témoignent de **l'engagement exemplaire,** du **professionnalisme** et de la **volonté** constante de **nos agents** d'œuvrer au **service de la commune.**
La municipalité leur adresse un grand merci pour leur **disponibilité**, leur **efficacité** et leur remarquable **esprit d'équipe**. Grâce à leur mobilisation, nos villages ont pu aborder la rentrée dans un **cadre entretenu**, et **agréable**. Leur **investissement quotidien** contribue à préserver la **qualité de vie** de tous les **habitants.**



Fuite d'eau

Electricité



Curage





Menuiserie



Enrobé







Maçonnerie



Broyage

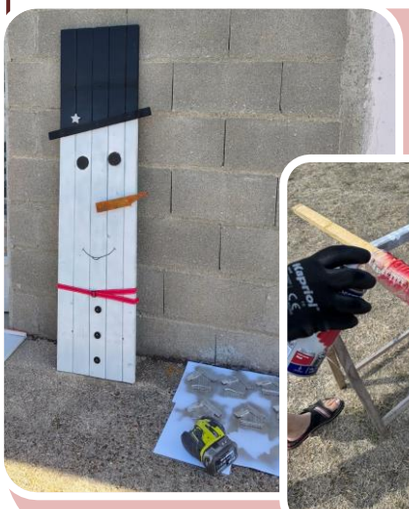


Taillage



On prépare Noël !

Depuis plusieurs semaines élus et administrés **préparent un Noël 100 % récup !** Petits et grands se retrouvent lors d'**ateliers intergénérationnels** placés sous le signe de la créativité et de la bonne humeur. À partir de matériaux récupérés et détournés, chacun apporte ses idées, son savoir-faire et son imagination pour confectionner les décorations qui embelliront prochainement nos villages.
Entre rires, échanges et moments de partage, les participants rivalisent d'inventivité pour donner une seconde vie à des objets du quotidien. Une belle manière d'allier **esprit de Noël**, **respect de l'environnement** et **lien entre les générations**.
Grâce à l'engagement de tous, Perceneige se prépare à accueillir des fêtes de fin d'année originales, chaleureuses et responsables. Un grand merci à tous les bénévoles et participants qui contribuent à faire de ce projet collectif une belle réussite !
Vous souhaitez faire partie de l'aventure ? Contactez-nous au 06 81 97 03 55





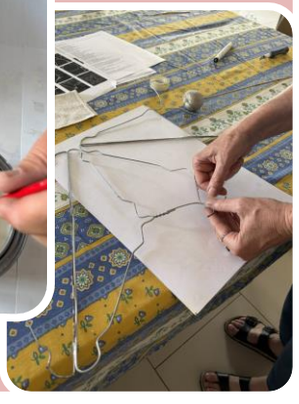
Volets





Bouteilles Plastiques

Cintres



Boites à livres

Des boîtes à livres 100 % récup ont fait leur apparition près des abribus de **Sognes**, **Vertilly** et **Courceaux**. Grâce à la participation enthousiaste **des enfants**, elles se parent désormais de couleurs et de dessins uniques. Un beau projet qui favorise à la fois la **lecture**, le **partage** et le **lien entre les habitants**.
L'aventure se poursuit à **Plessis du Mée**, où **Serge** est en train de fabriquer une magnifique boîte à livres.
À **Villiers-Bonneux**, **Grange-le-Bocage** et **Courroy**, les meubles ont déjà été trouvés. Il ne manque plus que des **référents** pour permettre leur installation et faire vivre ces futurs espaces de partage.

👉 **Vous souhaitez faire partie de l'aventure ?** Contactez-nous à l'adresse suivante : **gazette.leperceneige@gmail.com**





Vertilly





Courceaux

Plessis du Mée





Sognes



Eclipse solaire

Le 12 août 2026, une **éclipse solaire partielle** a offert un spectacle exceptionnel dans l'Yonne. Avec une obscurité maximale observée de **92,4 %**, la Lune a masqué une grande partie du Soleil, plongeant le paysage dans une lumière étonnamment tamisée.

À cette occasion, plusieurs habitants de **Sognes** et de **Courceaux** se sont réunis pour observer ce **phénomène rare** dans des conditions idéales. Ils nous ont fait parvenir ces **magnifiques photos** que nous sommes heureux de partager avec vous.

Merci à eux pour ces clichés et pour leur contribution à la mémoire de cet **événement remarquable** !


Sognes

Août 2026



92,4%


Courceaux



Eclipse Solaire

Vendanges 2026

C'est dans la convivialité et la bonne humeur que les vendanges se sont déroulées comme chaque année sur les coteaux de **Courceaux** et de **Grange-le-Bocage.** Fin août, **voisins et amis** se sont retrouvés pour récolter le raisin dans une **ambiance chaleureuse**, perpétuant une **tradition locale** qui rassemble les générations autour d'un **savoir-faire partagé**.

Malgré une année marquée par la **canicule**, les conditions climatiques ont favorisé une **belle maturité des grappes**. La récolte s'est révélée **généreuse** et le raisin particulièrement **sucré**, laissant présager un **excellent millésime**.
Merci pour ces superbes photographies qui mettent en valeur la richesse de notre territoire.



Millésime 2026



Bourgogne



Raisin







La Vie À L'école

Une rentrée sous le signe du renouveau

Mardi 1er septembre 2026, l'école de Perceneige a accueilli **70 élèves** accompagnés de leurs parents pour cette nouvelle rentrée scolaire. Celle-ci revêt un caractère particulier puisque notre commune a bénéficié d'une **ouverture de classe**, une décision rare car **seulement quatre ouvertures ont été accordées dans tout le département**.

De nombreux changements marquent également cette nouvelle année scolaire. Après plusieurs années au sein de l'établissement, **Mme Elizabeth Etienne** a été promue **directrice de l'école**. La municipalité lui adresse toutes ses félicitations et lui souhaite pleine réussite dans ses nouvelles fonctions. Elle prend ses nouvelles fonctions avec enthousiasme et a accueilli **trois nouvelles enseignantes** au sein de l'équipe pédagogique.

L'organisation des classes est la suivante :

- **Mme Biegler**, qui assure actuellement le remplacement de **Mme Moresco** jusqu'à son arrivée prévue en novembre, accueille **18 élèves** en **Petite et Moyenne Section** de maternelle.
- **Mme Martinot** encadre **12 élèves** en **Grande Section** de maternelle et **6 élèves** en **CE2**.
- **Mme Etienne** accompagne **20 élèves** de **CP-CE1**.
- **Mme Jacques** prend en charge **14 élèves** de **CM1-CM2**.

La municipalité souhaite à l'ensemble des élèves, à leurs familles ainsi qu'à toute l'équipe enseignante **une excellente année scolaire**, riche en découvertes, en apprentissages et en réussites.

Rentrée des classes 2026







Sur la photo, de gauche à droite :
Mme Biegler, Mme Etienne, Mme Martinot et Mme Jacques.

Les élèves déjà mobilisés !

À peine la rentrée effectuée, les projets ont déjà débuté à l'école de Perceneige. Dans le cadre de la 27e édition de l'opération **« Nettoyons la nature »**, organisée par les centres E.Leclerc, les élèves ont participé à une action de **sensibilisation à l'environnement**. Après avoir récupéré le kit de nettoyage, les élèves ont parcouru les rues et chemins de **Plessis-du-Mée** afin de ramasser bouteilles, papiers et autres déchets abandonnés dans la nature.

Les **déchets collectés** seront **triés** et **valorisés**, permettant aux enfants de mieux comprendre l'importance du respect de l'environnement et du recyclage. Très enthousiastes à l'idée de participer à cette opération citoyenne, les élèves se sont pleinement investis dans cette belle action en faveur de leur cadre de vie.

Une belle leçon de civisme dès les premières semaines de l'année scolaire !



Valorisation

Sensibilisation





Déchets



Garçon la note !

Le **Comité des Fêtes de Perceneige** a organisé son **tout premier événement** le **14 août**, marqué par la **venue de Garçon la note !** dans notre commune. Le **public** est venu **nombreux** pour le **concert du groupe Butterfly**, suivi d'un **karaoké très apprécié**, profitant des **températures plus douces de la soirée.**

Une **première édition réussie** qui lance parfaitement la **dynamique** du **Comité des fêtes**.



Bar éphémère



Karaoké

Concert



Randonnée gourmande des 3 clochers

Grâce à l'implication d'une vingtaine de bénévoles, la 1ère **Randonnée Gourmande du Patrimoine** a connu un beau succès. Les participants ont parcouru un **circuit de 13 km** ponctué par la visite de **trois églises de la commune**. Dans chacune d'elles, des **passionnés** ont présenté l'histoire et les particularités des lieux, offrant aux randonneurs une belle découverte du **patrimoine local**.

Les haltes gourmandes, préparées par le traiteur **Aux Petits Cochons** de **Saint-Clément**, ont également été très appréciées.

Les nombreux retours positifs des randonneurs, encouragent les organisateurs à envisager une nouvelle édition l'an prochain.



Patrimoine





2026





Randonnée







Halte gourmande





Nos Talents associatifs

3C Amplitude

Hugues-Alban et Yves-Michel CAIN ont pris part à la **compétition des 6 Heures Tout-Terrain** qui s'est déroulée à Fontaines-Fourches les **11, 12 et 13 septembre 2026**.

Ils ont brillamment terminé sur le **podium** en décrochant **une 3e place**. **Bravo à nos pilotes et félicitations à toute l'équipe**

Voici le ressenti des pilotes : Un circuit très **sinueux**, avec une **dégradation très rapide du terrain**, devenu très **cassant** au bout des **6 heures** de course. Pour l'équipe, ce fut une **nouvelle découverte**, tant par le **véhicule** que par l'**organisation**, avec l'équipe d'**assistance** et toute l'**intendance** en arrière-plan. Un moment **convivial** avec une équipe au **top niveau**, qui sera présente **l'année prochaine**. Nous étions principalement venus pour **tester la fiabilité de notre véhicule**, ce qui nous a permis d'arracher une **3e place sur le podium** à bout de bras.

Un grand **merci** à toute l'**équipe**, à nos **sponsors** et à toutes les personnes qui nous ont **soutenus** durant ces **deux années de préparation**.











Retrouvez-nous dans le guide des associations de Perceneige

L'ACIP en balade à Fontainebleau

L'ACIP a débuté sa saison lors d'une belle journée marche de **13 km** aux **gorges de Franchard** en forêt de Fontainebleau . La randonnée du matin a conduit les participants à travers rochers et escaliers en suivant un sentier balisé « GR ». En suivant un itinéraire accessible et bien indiqué, ils ont pu atteindre un **belvédère offrant une superbe vue sur la forêt**.

Le midi, chacun a partagé un pique-nique tiré du sac à l'ombre des arbres, avant de poursuivre l'après-midi par une agréable marche digestive en forêt.

Une météo ensoleillée, des paysages remarquables et une **belle ambiance** au sein d'un groupe très sympathique ont contribué à faire de cette sortie une réussite.



Session Marche :
Le mercredi de 9h à 11h





Envie de nous rejoindre !
Retrouvez-nos autres sessions dans le guide des associations de Perceneige



BOUGE & BOUGE KIDS

Chez Bouge, il y en a pour tous les goûts !

Le **lundi après-midi**, nous vous proposons de la **marche active**, un mélange de marche et de renforcement musculaire. Catherine prépare chaque semaine un circuit différent, à la **découverte** de notre **belle région**.

Un mardi sur deux, de 19 h à 20 h, **Jean-Louis**, coach de **Zumba**, nous fait bouger au rythme de musiques entraînantes. Le mardi suivant, **Catherine**, animatrice sportive diplômée et bénévole, nous fait découvrir la **Gym Danse** et la **Gym Z**. Deux activités idéales pour **se défouler** dans la bonne humeur et partager un **agréable moment** ensemble !

Le mercredi, **Catherine** propose une séance de **renforcement musculaire** de 18 h 15 à 19 h 10, suivie d'un cours de **stretching** de 19 h 15 à 20 h. De quoi se muscler en douceur avant de profiter d'un **moment de détente**.

Place ensuite à la découverte des cours de **cross training** animés par **Marine**, coach sportive. Une **activité dynamique** pour se dépenser au maximum ! **Il reste encore des places disponibles dans cette discipline**, accessible à partir de 15 ans et sans limite d'âge.

Et comme nous avons presque rempli toute la semaine pour offrir un maximum d'activités aux adultes, nous avons également pensé aux plus jeunes !

La section « **Bouge Kids** » propose des séances multisports destinées aux enfants du CP au CM2, encadrées par **Didier**, animateur diplômé d'État.

📍 **Tous les mardis de 18 h à 19 h**, à la salle des sports du Plessis-du-Mée, venez découvrir ces activités et passer un excellent moment entre copains !

Bouge, c'est du sport, de la convivialité et du plaisir à tout âge !









Agenda Évènements Communaux

Octobre



Marché d'Automne & des Saveurs

Dimanche 18 octobre 2026

De 9h30 à 17h00

Salle polyvalente

25 rue des coquelicots à Villiers Bonneux

Organisateur : Association ACIP

Les Kilomètres Roses

Au profit de l'association « Elles D'ESPOIR »

Dimanche 18 octobre 2026
à 9h15

Hangar des services Techniques
9 rue des Bleuets à Villiers-Bonneux

Organisateurs : Mairie, Comité des fêtes de Perceneige et Association Bouge





Boum d'Halloween

Samedi 31octobre 2026

De 18h00 à 21h00

Salle polyvalente

25 rue des coquelicots à Villiers Bonneux

Organisateur : Association Les petits Loups de Perceneige

Ateliers intergénérationnels

Les petits ateliers d'Halloween

Organisateur : Les petits loups de Perceneige

Ateliers cuisine et déco d'halloween.
Un moment plein de frissons et de bonne humeur pour toute la famille!

Mercredi 28 octobre 2026 de **14h00** à **17h00**

Salle des associations (ancienne médiathèque) 14 rue des Troènes à **Plessis du Mée**

Infos complémentaires prochainement dans vos boites aux lettres.



Ensemble Préparons Noël

Organisateur : Commission des fêtes de Perceneige

Ensemble préparons notre commune à la magie des fêtes.
Ateliers de créations «Fait maison et récup», gratuits, conviviaux et remplis de bonne humeur.
Venez en famille ou entre amis. Plus d'infos au 06 81 97 0355

Prochains RDV : les vendredis **16 et 23 octobre** de **18h30** à **20h30**
les samedis **10 et 24 octobre** de **13h00 à 16h30**

Salle des associations (ancienne médiathèque) 14 rue des Troènes à **Plessis du Mée**



Calendrier complet des dates sur le Facebook - **Mairie Perceneige** et le site internet de la Mairie – **www. Perceneige89260.fr**

Agenda évènements communaux

Novembre - Décembre

Paris en Scène

Samedi 28 novembre 2026

Ouverture des portes : **19h00**
Spectacle : **20h00**

Salle polyvalente
25 rue des coquelicots à Villiers Bonneux

Tarif : **12€** - Réservation : **06 78 46 45 08**

Organisateur : Association ACIP





La commune s'illumine !
Venez découvrir les décorations de Noël réalisées par les Perceneigeois lors des ateliers intergénérationnels, qui viendront embellir et illuminer notre commune pour les fêtes.

Vendredi 4 décembre 2026

à 18h00

Place de l'église
23 rue des glycines à Villiers Bonneux

Spectacle de Noël

Spécial élèves de Perceneige

Vendredi 11 décembre 2026
à 18h00

Salle polyvalente
25 rue des coquelicots à Villiers Bonneux

Présence du Père Noël

Organisateurs : Mairie et École de Perceneige



Ateliers intergénérationnels

Ensemble Préparons Noël

Organisateur : Commission des fêtes de Perceneige

Ensemble préparons notre commune à la magie des fêtes.
Ateliers de créations «Fait maison et récup», gratuits, conviviaux et remplis de bonne humeur.
Venez en famille ou entre amis. Plus d'infos au 06 81 97 03 55

Prochains RDV :

les lundis	**09, 16 et 23 novembre** de **18h30** à **20h00**
les mercredis	**04, 18 et 25 novembre** de **14h00 à 16h30**
les vendredis	**06, 20 et 27 novembre** de **18h30** à **20h30**
les samedis	**14, 21 et 28 novembre** de **13h30** à **16h30**

Salle des associations (ancienne médiathèque) 14 rue des Troènes à **Plessis du Mée**

Les dates et horaires peuvent être amenées à être modifiés pour cause de forces majeurs, consulter le calendrier hebdomadaire des dates sur le Facebook - **Mairie Perceneige** et sur le site internet de la Mairie – **www. perceneige89260.fr**



Communauté de Communes Yonne Nord

Opération coussins-cœurs 2026

Afin d'apaiser leurs douleurs post-opératoires, les **coussins-cœurs** sont distribués aux personnes soignées pour un **cancer du sein**, aux proches aidants ainsi qu'aux bénévoles en charge de visiter les personnes malades.

La **Communauté de Communes Yonne Nord** soutient cette opération de la **Ligue Contre le Cancer** et vous invite à mobiliser vos aiguilles pour **coudre en rose et coudre solidaire** ! Toutes vos confections seront remises à la **Clinique Paul Picquet**.

L'an dernier, grâce à vous, **252 coussins-cœurs** ont pu être distribués.

Merci pour votre **solidarité** et vos dons précieux !

Plus d'infos : https://yonne-nord.fr/vivre/sante/octobre-rose/



Évasion alsacienne

De la tradition à la magie du petit Prince

Pendant les **vacances scolaires**, des séjours sont proposés du **CP au CM2**, pour vivre des **expériences hors du quotidien**. L'occasion de créer des **souvenirs entre copains** et de grandir en s'amusant !

- ✓ Visite du château de Lichtenberg
- ✓ Escapade à Colmar et Strasbourg
- ✓ Découvertes des petits villages

Inscription : https://yonne-nord.fr/vivre/enfance-et-jeunesse/portail-famille/

Gymnase de Pont sur Yonne

du 20 au 23 Octobre 2026

Plus d'infos : 07 57 68 97 62 ou enfance.coordination2@ccyn.fr



Stage sportif

Des **stages thématiques sportifs** sont proposés pendant les vacances pour initier les enfants à de nouvelles disciplines et **partager le plaisir du sport** en groupe.

- ✓ Poull ball
- ✓ Bumball
- ✓ Tchoukball
- ✓ Hoop-picket

Inscription : https://yonne-nord.fr/vivre/enfance-et-jeunesse/portail-famille/

Gymnase de Sergines

du 26 au 30 octobre 2026

09:00 - 17:00

Plus d'infos : 06 88 61 21 12 ou enfance.coordination2@ccyn.fr



Mem'Hop

Développée par **l'Été Indien**, **Mem'Hop** allie activité physique et stimulation cognitive pour les **retraités de 60 ans et plus.** Ces animations d'1 heure s'étendent sur 6 mois et sont **entièrement gratuits**.

Les séances se concentrent sur la prévention de la **perte d'autonomie** en stimulant les **cinq piliers de la cognition** : l'attention, la mémoire, le langage, les fonctions visio-spatiales et les fonctions exécutives.

Renseignements et inscriptions : 03 10 93 06 60 ou groupe@ete-indien-editions.fr

Sergines

Mardi de 10h00 à 11h00 **à partir 18 novembre 2026**



Sens intenses !



À la découverte du patrimoine de Sognes

Le jeudi 20 août dernier, une quinzaine de personnes ont participé à une visite guidée de l'**église Saint-Pierre de Sognes** et de sa remarquable **crypte romane**.

Accompagnés de **deux guides**, les visiteurs ont pu admirer l'architecture du site et en apprendre davantage sur son passé à travers de nombreuses explications et anecdotes.

Organisée par l'**Agence d'Attractivité Sens Intense (Sens et Sénonais Tourisme)**, cette visite a offert un beau moment d'échange autour d'un patrimoine local exceptionnel.

Faites vivre votre journal !



Envoyez-nous vos plus belles **photos**, vos **bons plans**, vos **recettes**, vos **coups de cœur**, vos **initiatives locales**, ou simplement un **message**, une **petite annonce**, ou ce que vous aimeriez voir publier.

Chaque trimestre, la rédaction sélectionnera et publiera les contributions les plus inspirantes, utiles ou poétiques.

📪 **Comment participer ?** Envoyez vos contenus à : gazette.leperceneige@gmail.com en précisant votre nom et votre village.

📝 **Format souhaité :** Texte court (max. 800 caractères), 1 à 2 photos de bonne qualité.

Encarts publicitaires



Vous souhaitez présenter vos **services** ou **produits** dans le journal municipal « *Le Perceneige* ». Profitez d'un **encart publicitaire gratuit** au format **9,4 × 5,2 cm sur demande.**

Conditions :

- Être artisan ou entrepreneur domicilié sur la commune de Perceneige
- Envoyer un message et votre carte de visite à :

  ✉ gazette.leperceneige@gmail.com

Pour tout **format supérieur** ou pour les **annonceurs extérieurs** à la commune, merci de **nous contacter** à l'adresse mail ci-dessus afin d'obtenir la grille tarifaire applicable.

Sénatoriales



Les **trois grands électeurs** titulaires **de Perceneige** ont participé à l'**élection** des **deux sénateurs de l'Yonne** à Auxerre, le **dimanche 27 septembre**, de **8h30 à 17h30**.

À l'issue du scrutin, M. **Jean-Baptiste LEMOYNE** a été élu sénateur dès le **1er tour** avec **68,53 % des suffrages**. Mme **Dominique VERIEN** a quant à elle été élue au **2nd tour** avec **61,35 % des suffrages**.

Tous deux exerceront leur mandat de **sénateur** pour une durée de **six ans**.

Katy Kat
Katy Digard – Caveuse de truffes
Tel : 06.34.13.36.20
Mail : katy.caveuse@gmail.com
FB : Les Truffes et le miel de Katy Kat'
89260 Perceneige
SIRET : 980 120 943 00017

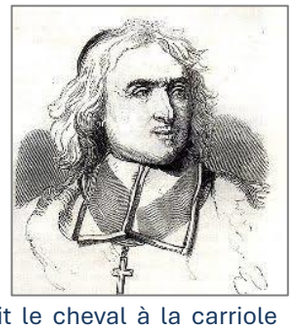
AIDE À DOMICILE
Aurélie
Professionnelle expérimentée
Aide au lever et au coucher
Aide à la toilette et aux repas
Entretien du logement
Accompagnement et courses
Plessis-du-Mée
06 12 83 27 43
CESU / APA | 50 % de crédit d'impôt*
* Selon la législation en vigueur.

Le Billet Du Trimestre : Légende Dijonnaise

En 1882, l'écrivain Marcel Racle, un auteur bourguignon selon moi illustrement inconnu sur le plan national, publie un livre intitulé : « La maison maudite à Dijon ». Cet ouvrage, va provoquer parmi les Dijonnais quelques sueurs froides.

Au numéro 15 de la place Bossuet, les personnes attentives, peuvent remarquer une maison qui n'a pas de toit. Elle affiche d'autre part un aspect assez sobre et se démarque volontiers de la maison voisine qui elle, bien au contraire, avec ses colombages peints en rouge est repérable de loin. Dans le but de nous donner toutes les explications, l'auteur nous renvoie au moyen âge, époque à laquelle se déroulent les faits.

En ce temps là, cette maison appartenait à un dénommé Jean Carquelin. Cet homme, commerçant de son état possédait la double casquette de « Pâtissier-Charcutier » .



En effet, selon narrateur, il pouvait être, soit l'un ou soit l'autre. Toujours est-il qu'il fabriquait des terrines de pâté d'un tel niveau de délice, que notre homme avait acquis à Dijon immense notoriété. Celle-ci atteignait également les villages alentours dans lesquels on attelait le cheval à la carriole pour se rendre chez notre charcutier dijonnais. Qu'importe s'il fallait faire une longue queue devant sa boutique, cela ne représentait pas un problème, on prenait son mal en patience juste pour pouvoir acquérir les superbes terrines tant louées par tous les consommateurs.

Entre autres choses les terrines du « Sieur Jean » se retrouvaient sur les meilleures tables dijonnaises, et à n'en pas douter chez tous les amateurs de bonne chère.

Le terme de « bonne chère », nous découvrirons plus loin que ce qualificatif va prendre ici toute sa véritable signification. Cela ne fait pas l'ombre d'un doute le « Sieur Jean » selon la vox populi, fabriquait vraiment le summum des terrines de pâté de toute la contrée.

Seulement voilà, parallèlement à ce petit joyau de charcuterie composé par Maitre Jean Carquelin, on finit par remarquer que dans le quartier où se situait sa boutique, il n'était pas rare de constater que plusieurs enfants disparaissaient régulièrement. A force de rire entre braves gens en imaginant cette histoire, la rumeur en vint au fait que peut être, « allez donc savoir » ...! notre charcutier, après les avoir assassinés, les utilisait dans ses terrines. Un jour, cette rumeur prit alors une tout autre dimension.

Cette fois-là, sans doute dépassé par sa vitesse de production, que voulez vous la demande était forte, il fallait bien satisfaire les clients ! Son hachoir avait dû déraper, et un acheteur de cette petite merveille, retrouva le doigt entier d'un enfant dans la terrine qu'il venait d'acquérir, et que bien sûr il se faisait une joie de déguster. On suppose que cet incident peu ordinaire, lui coupa d'office l'appétit.

La Maréchaussée en fut informée sur le champ et nos braves gendarmes arrivèrent en renfort dans la boutique, qu'ils fouillèrent de font en comble.

A leur grande surprise, ils retrouvèrent dans un local de l'arrière-boutique, tout un lot d'ossements et de morceaux de chair humaine conservés dans du sel !

Au moyen âge naturellement, le réfrigérateur n'ayant pas encore été inventé, pour la conservation c'était le sel qui jouait ce rôle. Ils en déduisirent donc, que notre professionnel avait prévu d'avance tout ce stock pour la fabrication de ses futures livrées de pâté. En clair, selon moi, une organisation enviée dans le monde entier !

Bon, c'est vrai j'enjolive ! Cependant mettez vous un peu à sa place, quand on possède une boutique qui tourne à plein rendement, ce serait ma foi, assez ennuyeux de manquer de marchandise ; Vous ne croyez pas ?

Indubitablement en dehors du fait d'être un charcutier rempli de talent, vous constaterez que notre homme se posait là en fabuleux gestionnaire de stock.

Naturellement, l'affaire fit grand bruit, notre commerçant assassin fut trainé sur la place publique et eut à subir une des douceurs exclusivement réservées aux criminels de l'époque : l'écartèlement !

Pour ceux qui auraient oublié le « doux fonctionnement » du procédé, je vais leur en brosser ici un rapide portrait : L'assassin se retrouvait ligoté à l'horizontale sur une grande roue en bois, un cheval étant attaché à chacune des extrémités de ses quatre membres. A un moment précis, on fouettait ensemble les quatre chevaux qui partaient en arrachant d'un seul coup, les deux bras et les deux jambes du bonhomme. Un travail propre et sans bavures !

Oserai-je jusqu'à aller prétendre que c'était vraiment de la «belle ouvrage ». Mais reconnaissez que la guillotine, qui entra en service bien des siècles plus tard à côté du coup de l'écartèlement, pouvait être taxée de «roupie de sansonnet». En bref, cet instrument était presque une partie de plaisir, comparé au démembrement d'un être humain.

L'histoire ne nous dit pas, si au moment précis de ce démembrement, notre charmant charcutier éprouva des regrets, en pensant que c'était gâcher de la marchandise parce que ses quatre abattis auraient sûrement trouvé une excellente place dans une future fournée de terrines !

Je vais arrêter ici mes supputations, car vous allez encore dire que j' ai l'esprit retors !

Son jugement rajouta à cette horrible sentence une chose plutôt étrange : en plus de l'écartèlement, le tribunal donna l'ordre de raser le toit de sa maison. Ce serait selon la légende, la raison qui fait que vous pouvez encore de nos jours constater que celle ci, ne possède plus de toiture.

En ce temps là, il faut savoir que ce genre d'action était décidé par les juges pour jeter un opprobre supplémentaire sur l'assassin. Drôle d'idée, car selon moi on ne pourrait pas même prétendre le fait que cela lui faisait «une belle jambe», attendu qu'il n'en possédait plus du tout !

Il faut ma foi préciser, qu'en dehors des écrits de Marcel

Le Billet Du Trimestre : Légende Dijonnaise

Racle, les archives dijonnaises ne possèdent aucun document sur cette histoire permettant d'en vérifier l'exactitude . Il est un fait qui complique énormément la tâche : toutes les archives criminelles ont été brûlées pendant la commune de Paris (1870-1871). Mais qu'importe, vous n'êtes pas sans savoir que la gente populaire adore se faire peur. Entre les histoires d'ogres, de méchants loups, et d'assassins, tous plus machiavéliques les uns que les autres, le bon peuple a largement de quoi satisfaire ses appétits de frayeur. Vous admettrez volontiers que dans l'histoire de ce charcutier maudit, il existe suffisamment de matière pour y parvenir.



Quant aux légendes, bien qu'à Dijon celle-ci ait vraiment « la peau dure », je prétends avec une certaine prudence, qu'elle n'est pas forcément garantie. J'avoue que concernant la véracité de cette histoire je ne donnerai pas, comme dit le proverbe : ma tête à couper !

Avouez que ce serait dommage pour moi de prendre ce risque, car en cas d'échec vous n'auriez plus jamais l'occasion de pouvoir lire mon petit « bavardage » trimestriel. Et puis, sait-on jamais, vous prendriez peut être dans ce contexte, un autre risque, celui de retrouver ma tête... dans la composition d'une terrine !

Il faut ajouter également que cette légende a ressurgi plusieurs fois de suite, dans la littérature criminelle. Paris aurait, parait-il connu une affaire similaire entre deux commerçants complices : un barbier et un pâtissier. Je serais incomplet sur le sujet, si je ne vous signalais pas qu'à Besançon on n'y fabriquait pas exclusivement des horloges, puisqu'une histoire de terrine réalisée avec de la chair humaine y fût également découverte.

En remontant dans les siècles passés je crains qu'un grand nombre d'amateurs de pâté, aient eu à consommer des terrines sans que l'origine de la viande qui la compose ne provienne forcément de la race porcine !

Parties de France ces histoires sordides se sont offert l'audace de traverser le Chanel. Nos amis anglais, pour le coup plus imaginatif que nous, se sont même payés le luxe d'en tourner un film en 2007 « Sweeney Told » le barbier londonien, avec dans le rôle principal le non moins célèbre Johnny Depp .

Soit dit entre nous, eu égard à ma profession, pour ne rien vous cacher, cette sombre histoire de terrine m'a personnellement beaucoup intrigué. Lorsque j'ai repris l'auberge de l'hélix à Rosoy en 1991, j'avais eu l'idée de relancer une vieille tradition tombée un peu dans l'oubli, et qui tout de suite a beaucoup plu à ma clientèle : celle de poser sur la table en début de repas la terrine maison, qui d'ailleurs assez souvent créait chez nos clients un effet de surprise. Quelques clients disaient à la serveuse : Mademoiselle il y a erreur nous n'avons pas demandé cela ! La réponse tombait d'office, la terrine vous est offerte par la maison. Ce qui amena certains de nos habitués à ne plus la consommer du tout, car ils prétendaient qu'elle était délicieuse et qu'ils en mangeaient de trop, et n'avaient de ce fait plus assez de place pour pouvoir apprécier le reste du repas.

Stop ! Je vous vois venir, avec mon histoire de terrine ! Je vous vois également sourire ! N'allez pas imaginer n'importe quoi, Je vais donc tout vous expliquer, en rajoutant peut être **un doigt** d'humour dans la formulation.

Sachez que nous avons toujours fabriqué notre terrine avec beaucoup de **doigté**. En revanche je me **dois** de vous dire que nous n'avons jamais fait rentrer dans sa composition autre chose que ce que l'on **doit** y mettre !

Dès les premières terrines que nous avons réalisées nous croisions les **doigts** en espérant qu'elles allaient plaire à nos clients. Naturellement, pour les malaxer nous plongions régulièrement les **doigts** dedans, mais sans jamais les laisser ! Si l'un d'entre nous l'avait fait, il se serait fait taper sur **les doigts**. Il s'en est parfois fallu d'un **doigt** pour que le hachoir nous entame un morceau de **doigt,** mais en fait cela fut toujours évité, car nous connaissions la technique de fabrication sur le bout des **doigts** !

A présent, il est grand temps que je passe aux aveux : « Oui , je reconnais les faits, nous aussi nous avons laissé un **doigt** dans chaque terrine mais soyez sans crainte c'était étudié et prévu pour la bonne cause ! La chose était voulue et apportait un petit plus par rapport à celle de certains de nos confrères qui ne le faisaient pas. Pour tout vous dévoiler, nous incorporions dans chacune d'entre elles un **doigt** de Cognac.

Au passage je tiens à préciser pour ceux qui l'auraient oublié, ou qui n 'en auraient pas connaissance, que l'alcool du Cognac s'évapore dès l'instant où la cuisson est assez longue. Concernant la cuisson de nos terrines, selon leur poids, celle-ci durait de 1 heure 30 à 2 heures. Après ce délai, il reste uniquement dans la saveur de sa composition les avantages aromatiques laissés par le cognac, mais il ne subsiste plus le moindre petit degré d'alcool.

A l'inverse, si vous incorporez une dose d'alcool dans une cuisson très courte, comme par exemple: le flambage d'une crêpe, là vous allez prendre le risque de consommer une bonne partie de l'alcool .

Conclusion : Rajouter un **doigt** dans la composition d'une terrine n'est pas une mauvaise idée, le tout étant de bien choisir de quoi exactement sera constitué le **doigt** en question ! Que toutes ces histoires de terrines ne vous privent pas , si le cœur vous en dit, de vous en « payer une tranche » ... de pâté bien évidemment ! Un conseil, rajoutez-y d'office son complément culinaire indispensable, propre à en faire ressortir toutes les saveurs, j'ai nommé « le cornichon ». Et pour parfaire la chose, surtout acheter les cornichons les plus petits possibles qui s' avèrent beaucoup. plus goûteux que les gros. YE

Vos réflexions et suggestions seront toujours les bienvenues à l'adresse suivante : y.eimery@wanadoo.fr

Ma Maison Au Naturel

Et si on revenait à l'essentiel ?

Fini les placards qui débordent : fabriquer ses produits ménagers, c'est choisir la **simplicité**, la **santé** et l'**économie**. Moins d'emballages, moins de déchets, un contenant réutilisé à chaque préparation : un **geste éco-responsable** pour une maison plus saine. Vous avez **des questions** sur les recettes, **contactez-moi par mail** : gazette.leperceneige@gmail.com **MD**

À savoir

POTASSE

La potasse est un **sel minéral alcalin** issu principalement de la **cendre de bois**. Lorsqu'elle est dissoute dans l'eau, elle forme une solution **basique** capable de **dégraisser** et de **nettoyer**, ce qui explique son utilisation traditionnelle dans la **lessive à la cendre**. Elle est aussi 100% biodégradable. La potasse peut être **irritante** pour la peau, éviter le contact avec les yeux Il est recommandé de **porter des gants** lors de la manipulation de la cendre.

Où la trouve-t-on ?

- Cendre de bois (carbonate et hydroxyde de potassium)
- Certaines roches et sols riches en potassium
- Résidus végétaux brûlés

SAPONINE

Une saponine est une **molécule naturelle** présente dans de nombreuses plantes. Elle produit une **mousse semblable au savon** lorsqu'on l'agite dans l'eau et agit comme une **substance tensioactive** (nettoyante, émulsionnante). Certaines saponines peuvent être **irritantes** ou **légèrement toxiques** selon les plantes et les concentrations. Il est recommandé de **porter des gants** lors de la manipulation de végétaux qui en contiennent

Où la trouve-t-on ?

- Quinoa (Couche amère)
- Marron d'Inde (Escine)
- Lierre grimpant (Hédérine)
- Saponaire et plantes médicinales : ginseng, réglisse
- Soja, pois, épinards, tomates, pommes de terre

Lessive à la cendre



- INGRÉDIENTS -

- 2 litres d'eau (de pluie de préférence)
- 300g de cendre de bois

- MATÉRIELS -

- 1 passoire fine type chinois
- 1 linge en coton pour filtrer
- 1 entonnoir
- 1 bassine ou un grand saladier
- 1 balance ménagère
- 1 grande cuillère en bois
- 1 paire de gants
- 1 bidon à lessive vide

- RECETTE -

- Dans une pièce bien aérée, tamisez les cendres à l'aide d'un chinois.
- Versez l'eau dans la bassine, ajoutez les cendres tamisées et mélangez.
- Laissez macérer 24h en remuant au moins 4 fois.
- Filtrez la lessive à l'aide du chinois jusqu'à ce que le mélange soit doré et savonneux.
- Filtrez une dernière fois à l'aide du linge en coton et d'un entonnoir dans le bidon de lessive vide.
- Secouez avant chaque utilisation. Versez entre 100 et 150ml par machine.

Mes Conseils

- Ravive le linge de couleur.
- Eviter avec le blanc ou ajouter 2 CàS de percarbonate de soude.
- Très efficace sur les tasses organique (sang, huile...), en revanche ne fonctionne pas sur les taches minérales (boue, terre...).
- Ne pas utiliser sur les vêtements très fragiles type laine, cachemire ou dentelle.

Lessive au lierre



- INGRÉDIENTS -

- 2 litres d'eau (de pluie de préférence)
- 100 feuilles de Lierres grimpants

- MATÉRIELS -

- 1 entonnoir
- 1 passoire fine type chinois
- 1 marmite avec couvercle
- 1 balance ménagère
- 1 grande cuillère en bois
- 1 paire de gants
- 1 bidon à lessive vide

- RECETTE -

- Mettez les gants et déchirez les feuilles dans la marmite cela va permettre d'extraire la saponine.
- Ajoutez l'eau dans la marmite et porter à ébullition.
- Laissez infuser 30 minutes sur feu doux à couvert.
- Eteindre le feu et laissez macérer 24 h.
- Filtrez la lessive à l'aide du chinois dans le bidon vide.
- Secouez avant chaque utilisation. Versez entre 100 et 150ml par machine.
- Cette lessive se conserve uniquement 15 à 21 jours dans le noir.

Mes Conseils

- Cette lessive ne convient pas au linge blanc.
- La préparation se fait uniquement avec des feuilles fraichement cueillies.
- Seul le lierre grimpant contient des saponines. Il est reconnaissable à ces petites racines crampons ou racines aériennes.



Velouté de châtaigne

5 personnes
Facile
Bon marché

- INGRÉDIENTS -

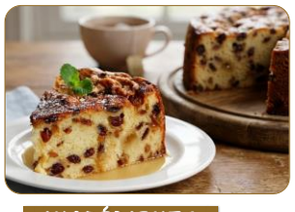
- 450g de châtaignes cuites en bocal ou en boite
- 50cl de lait (lait végétal)
- 30cl de crème liquide (animal ou végétal)
- 2 CàS d'huile d'olive
- 1 oignon rouge pas trop gros
- Sel et poivre

- PRÉPARATION -

- Epluchez et émincez l'oignon. Emiettez grossièrement les châtaignes.
- Faites chauffer 2 Cà S d'huile d'olive dans une casserole, y faire revenir l'oignon émincé quelques minutes jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- Ajoutez les châtaignes émiettées, le lait et la crème fraîche liquide, puis laissez cuire sur feu doux pendant 20 minutes.
- Au bout de ce temps, mixez la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir un velouté bien lisse et homogène. Salez et poivrez à votre convenance et mixez à nouveau.
- Passez-le au chinois, puis versez-le dans des assiettes creuses et dégustez-le sans attendre.

Conseils

- Accompagnez d'une **tranche de pain d'épices grillée**, d'un peu de **foie gras**, ou de **truffe noire râpée**, pour apporter une touche gourmande à vos **repas de fin d'année**.



Pudding

8 personnes
Facile
Bon marché

- INGRÉDIENTS -

- 1 saladier de pain sec (environ 700g)
- 2 litres de lait
- 8 œufs
- 250g de sucre
- 1 verre de rhum (environ 5cl)
- 250g de raisin sec

- PRÉPARATION -

- Coupez le pain en petits morceaux et versez du lait de façon à recouvrir le pain.
- Faites tremper les raisins secs dans le rhum.
- Lorsque le pain a absorber le lait (pas de délai particulier), mélangez activement avec une fourchette.
- Battez les œufs dans un saladier et ajoutez-les au mélange pain lait.. Ajouter le sucre, et les raisins et le rhum.
- Mélangez et versez dans un moule beurré. Enfournez pour 40 minutes dans un four chaud à 180°.
- Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau. A déguster tiède ou froid, avec de la crème anglaise ou une boule de glace



Gratin de butternut et coquillettes

2 personnes
Intermédiaire
Bon marché

- INGRÉDIENTS -

- 1 butternut ou la courge que vous souhaitez
- 1 tête d'ail
- 180 g de coquillettes
- 1 CàS de crème fraîche légère
- Huile d'olive
- Paprika
- Parmesan ou emmental râpé
- Sel et poivre

- PRÉPARATION -

- Pour commencer, faites préchauffer votre four à 200 degrés.
- Découpez votre butternut dans le sens de la longueur et videz-le de ses graines.
- À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le butternut tranché d'huile d'olive.
- Coupez la tête d'ail entière sur le dessus pour ouvrir chaque gousse de l'ail.
- Placez les deux morceaux du butternut et l'ail sur un plat et enfournez-les durant 35 minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire les coquillettes en les laissant très « al dente ».
- Retirez la chair du butternut et mélangez-la avec les pâtes, la crème, l'ail et le paprika.
- Remplissez ensuite le butternut de la préparation.
- Ajoutez un peu de parmesan ou d'emmental si vous le souhaitez et enfournez de nouveau 10 minutes.

Conseils

- Prendre un butternut bien lourd et ferme, il sera plus sucré et plus fondant.
- Pour une chair encore plus fondante, laissez cuire 5 à 10 minutes de plus au four avant de mélanger avec les pâtes.
- Les coquillettes vont finir de cuire dans le butternut, les laisser « al dente »pour éviter qu'elles deviennent pâteuses.
- Une fois rôti, pressez simplement l'ail confit pour récupérer la pulpe : elle donne un goût incroyable et doux.
- Le paprika marche très bien, mais vous pouvez aussi utiliser du curry doux, du piment d'Espelette, des herbes de Provence, ou de la muscade.
- Le parmesan donne du caractère, l'emmental apporte du fondant. Vous pouvez aussi mélanger les deux.

Version plus gourmande : Ajoutez quelques lardons grillés ou des champignons poêlés.

Bon appétit

À Découvrir

Parce que les loisirs prennent mille formes, cette rubrique vous invite à bouger, découvrir et vous émerveiller à travers une sélection d'idées de sorties et d'escapades pour tous les âges et tous les goûts.

Chapilloween à Chapiparc

Avis aux petits monstres, Halloween s' installe au Chapiparc de Piffonds du 18 au 31 octobre !

Le parc se transforme pour vous faire vivre une après-midi pleine de surprises…

Au programme *:* Enquête mystérieuse, des jeux, des rires, des concours de déguisement, des frissons et le nouveau spectacle Circus Apocalypse !

Alors, prêts à relever le défi de 13h30 à 17h30 ?

- *Parc et spectacle – Tarif Crazy day :* ***13€00***

Spectacle de cirque, énigme mystérieuse, jeux divers, trampolines et petits manèges

- *Parc seul sans spectacle :* ***8€00***

La catégorie PARC SEUL permet de profiter du parc sans aller au spectacle.

Renseignements et réservations :

www.chapioparc.com

06 20 06 20 24 - cirquestar@cirquestar.com





La Ruche Gourmande





Vivez un moment unique à La Ruche Gourmande !

De la soirée disco festive au réveillon du Nouvel An, laissez-vous emporter par l'univers de « **Des Abeilles & Vous** », un spectacle imaginé comme une véritable célébration de la convivialité, de la fête et de l'émotion. La magie du cabaret prend vie grâce à la troupe « **Edilson Show Paris** ».

Tarifs :

- *Spectacle « Des Abeilles & Vous » :* à partir de **25 €**
- *Ruche Party 80 (spectacle + repas) :* **84 €**
- **Réveillon du Nouvel An (dîner-spectacle) : 198 €**

La Ruche Gourmande,

6 Les Delomas - Perreux – 89120 Charny Orée de Puisaye

www.laruchegourmande.fr

03 86 91 63 41 - cabaret@laruchegourmande.fr

Voyages Moreau

Et si vous alliez fêter noël à Disneyland Paris ?

Voyages Moreau vous emmène vivre la magie du Noël Enchanté à Disneyland Paris le **mercredi 11 novembre 2026** !
Une journée pour profiter du parc, de ses attractions et de toute l'ambiance féerique des fêtes… et surtout, on s'occupe du trajet !

Tarifs 1 jour / 1 parc :

- Adulte : **99 €** (Transport en autocar Grand Tourisme inclus)
- *Enfant de 3 à 11 ans inclus :* **95 €** (Transport en autocar Grand Tourisme inclus)

Tarifs calculés sur la base de 30 participants minimum.

Départ de **Sens à 7h45** de **Fontaine-Fourches à 8h30**.
Arrivée à Disneyland Paris à **10h00** - Journée libre sur le parc - **Départ** à 18h30

Possibilité de choisir un billet 2 parcs, avec supplément : contactez-nous pour connaître le tarif.
Inscriptions avant le 25 septembre 2026 !
Réservations:

01 64 01 87 49

groupes@lescarsmoreau.fr



Cyclisme : Tour de France 2026 (113ème édition)

N	D	O	L	E	B	A	R	C	E	L	O	N	E	Q	Ç	Q	N	M	Ç
E	P	N	N	Q	X	C	Y	E	Z	D	X	Y	N	K	S	D	Z	P	E
D	S	T	N	B	M	F	R	C	Q	R	U	F	K	E	U	A	A	C	T
P	I	N	T	E	U	Y	R	E	B	M	A	H	C	R	V	G	B	N	L
Q	H	D	Y	L	L	R	Q	Y	X	R	E	T	P	L	Y	E	V	Q	V
D	S	P	N	F	H	B	Z	E	T	B	D	H	K	M	V	E	R	O	B
H	N	L	S	O	O	G	A	H	G	X	R	M	T	I	N	E	V	S	U
B	H	V	L	R	U	T	B	I	V	Ç	O	W	A	O	P	D	N	X	C
Y	M	T	E	T	S	Ç	E	Y	A	U	B	N	G	A	Z	P	A	I	A
H	M	A	W	U	E	X	R	Z	J	P	L	A	R	L	P	A	U	K	R
C	N	I	K	Q	B	Q	G	R	P	E	R	I	G	U	E	U	X	S	C
I	Ç	Y	R	B	I	Ç	E	E	S	R	S	A	V	Y	C	A	U	Y	A
V	S	K	S	L	B	D	R	B	A	N	B	U	C	N	U	P	U	R	S
X	T	H	X	D	A	V	A	T	U	P	X	R	U	V	D	K	P	I	S
R	S	W	I	N	A	I	C	B	D	E	U	I	E	X	S	J	U	O	O
Z	R	U	O	O	N	E	I	S	T	G	U	L	N	A	R	V	L	H	N
K	S	X	F	S	D	I	Q	T	G	P	F	L	H	Ç	Ç	H	J	T	N
D	W	O	R	H	U	V	A	N	Y	M	R	A	F	Q	F	Ç	V	S	E
J	B	Z	G	F	C	L	S	I	Z	V	B	C	N	O	R	I	O	V	E
N	Y	L	H	N	Z	E	N	O	A	S	R	U	S	N	O	L	A	H	C

TARRAGONE

BARCELONE

CARCASSONNE

FOIX

PAU



BORDEAUX PERIGUEUX

BERGERAC AURILLAC

VICHY NEVERS

CHALON-SUR-SAONE

DOLE BELFORT

MULHOUSE EVIAN-LES-BAINS

CHAMBERY VOIRON

GAP THOIRY

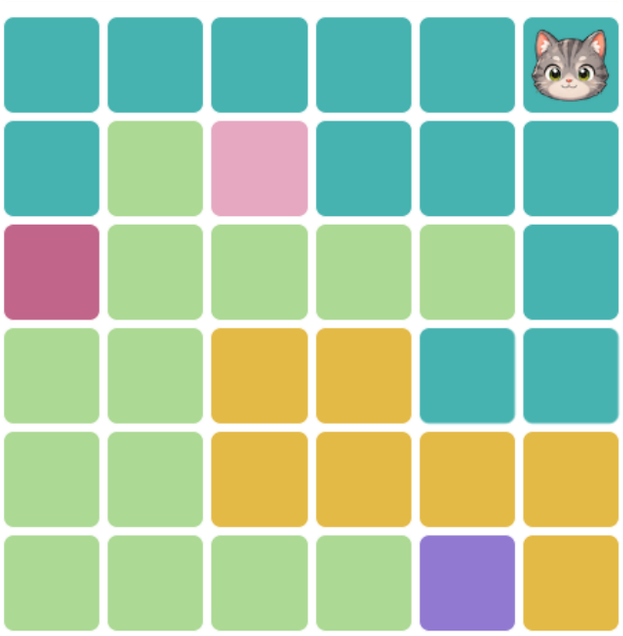
PARIS

MEOWDOKU

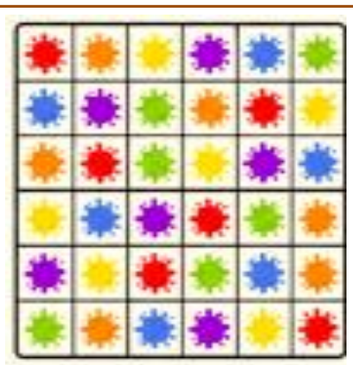
1 chat dans chaque région de couleur

1 chat dans chaque ligne de couleur

Les chats ne peuvent pas se toucher, même en diagonale



Solutions des jeux précédents



D	I	D	X	K	P	X	E	N	R	E	V	L	L	R	A	R	H	Q	I
L	K	T	T	U	E	O	G	U	U	O	A	O	W	S	A	N	D	X	S
E	R	X	S	J	R	O	S	T	E	N	D	H	A	L	R	D	K	S	T
N	K	X	T	L	R	A	A	Y	J	Z	C	C	U	H	E	K	A	D	K
W	U	T	C	J	A	A	V	J	J	S	Ç	S	F	M	P	I	Z	P	Q
F	V	N	S	Z	U	C	Q	V	O	Y	H	U	G	O	N	F	C	A	T
O	W	A	W	O	L	W	Q	A	X	D	F	P	E	T	T	L	F	G	T
S	N	S	J	L	T	G	X	L	L	Z	F	L	E	O	T	A	C	N	H
M	R	S	B	P	A	V	J	I	M	S	E	X	Ç	Ç	I	U	O	O	M
E	I	A	N	T	T	F	L	T	I	O	U	T	D	Y	N	B	R	L	Q
C	Z	P	Q	N	F	X	O	A	J	P	L	A	R	L	Q	E	N	X	W
T	J	U	N	X	P	E	L	N	E	A	U	I	C	H	P	R	E	J	F
X	X	A	V	N	Q	E	T	R	T	D	Ç	A	E	A	R	T	I	L	G
I	M	M	V	B	B	W	Y	N	E	A	Z	V	Ç	R	Z	Z	L	L	Q
D	O	U	S	A	Q	D	B	T	D	L	I	E	W	J	E	K	L	Y	D
I	M	G	R	G	T	M	P	O	A	T	H	N	N	T	D	C	E	Ç	P
X	C	W	T	N	A	J	J	B	P	L	T	R	E	V	E	R	P	X	Z
R	P	I	B	G	H	L	V	R	A	S	A	M	U	D	Q	H	E	H	N
S	L	K	Q	N	N	T	O	E	K	P	E	N	I	C	A	R	L	R	M
R	F	O	A	V	H	C	S	Z	R	O	S	T	A	N	D	N	R	V	V

Informations Utiles

Numéros d'urgences

URGENCES	: 112
POMPIERS	: 18
SAMU	: 15
GENDARMERIE	: 17 ou 03 86 67 11 17
HÔPITAL de SENS	: 03 86 86 15 15
CLINIQUE de SENS	: 03 86 95 86 86

Assistante maternelle

PLESSIS DU MÉE
Denise CAPLOT
15 rue des Thuyas 89260 Perceneige
Tél : 06 17 46 37 41



Agence postale

23 rue des Glycines – Villiers-Bonneux 89260 Perceneige
Tél : 09 61 51 84 32
Mardi à vendredi : 15h30 à 18h30
Samedi : 9h30 à 12h00
Collecte du courrier : entre 8h30 et 9h00

Déchetteries

PONT sur YONNE

Pour obtenir votre carte d'accès dématérialisée
www.ecorec-online.fr/92613/Portail
Route de Saint Sérotin
Tél : 03 86 67 21 46

- HORAIRES D'OUVERTURE -

Du 1er avril au 30 septembre
Lundi : Fermé
Mardi à Samedi : 9h00-12h00 et 13h30-18h00

Du 1er octobre au 31 mars
Lundi : Fermé
Mardi à Samedi : 9h00-12h00 et 13h30-17h00

BRAY sur SEINE

Carte d'accès sur demande en Mairie avec pièce d'identité et justificatif de domicile.
Z,I rue Albert Einstein
Tél : 01 64 00 26 45

- HORAIRES D'OUVERTURE -

Lundi : 14H00-17H00
Mardi – Mercredi : 9h00-12h20 et 14h00-17h00
Jeudi : Fermé
Vendredi : 9h00-12h20 et 14h00-17h00
Samedi : 8h30-17h20

Santé

MÉDECIN

SERGINES
1 rue du général Leclerc 89140 *Sergines*
Tél : 03 86 66 30 03

TRAÎNEL
5bis Fontaine-Fourches 10400 *Traînel*
Tél : 03 25 39 16 29

THORIGNY sur OREUSE
11 rue du grand Essert 89260 *Thorigny-sur-Oreuse*
Tél : 03 86 88 43 61

SOS MÉDECIN
36 rue de Paris 89100 *Saint Clément*
Tél : 02 33 01 58 55

PHARMACIE

SERGINES
Lundi au vendredi : 9h00 -12h30 et 14h30-19h00
Samedi : 9h00-12h30
Tél : 03 86 66 30 22

TRAÎNEL
Lundi au vendredi : 9h00-12h15 et 14h15-19h15
Samedi : 9h00-12h15
Tél : 03 25 39 11 04

THORIGNY sur OREUSE
Lundi 14h15-19h00
Mardi à vendredi : 9h00-12h15 et 14h15-19h00
Samedi : 9h00-12h30
Tél : 03 86 88 45 29

PARAMÉDICALE

Cabinet infirmiers - THORIGNY SUR OREUSE
Le fruitier , 5 route de Sens
89260 *Thorigny sur Oreuse*
Tél : 03 86 88 90 18 **- Sur rendez-vous**

Masseur, Kinésithérapeute - COURROY
4 rue des tournesols
89260 *Perceneige*
Tél : 06 70 68 91 43 **- Sur rendez-vous**

Pédicures, Podologues - À DOMICILE
5 rue de l'hôtel de ville
89340 *Villeneuve la Guyard*
Tél : 06 12 73 90 27 **- Sur rendez-vous**

46 avenue Pasteur
10400 *Nogent sur Seine*
Tél : 03 25 21 12 60 **- Sur rendez-vous**

URGENCES VÉTÉRINAIRE : 3115
Mise en relation avec un vétérinaire de garde sur le département de l'Yonne.