

### Le mot du maire



Chers Concitoyens,

Nous connaissons enfin une période de grand froid après plusieurs années sans la moindre trace de l'hiver, pour le bonheur des uns et le malheur des autres...

En ce début 2017, je vous adresse tous mes vœux de Santé, Bonheur, Prospérité, et de réussite dans vos projets personnels, professionnels et associatifs.

J'ai une pensée particulière pour nos citoyens qui sont dans la souffrance, la solitude ou les difficultés, et je ne peux oublier nos anciens du village qui ont largement contribué à son développement et qui nous ont quittés cette année !

L'année 2016 aura été marquée par les pluies diluviennes de la fin mai, entraînant les terribles inondations qui resteront gravées dans nos mémoires... Je me dois d'évoquer la solidarité exemplaire de la municipalité envers les sinistrés, et le soutien à toutes les professions impactées par les mauvaises conditions climatiques du printemps.

De nombreux projets auront été réalisés en 2016 sur notre commune. Grâce à une généreuse subvention de l'ordre de 47 % de la part du Conseil Départemental, nous avons enfin pu programmer la rénovation du bureau de la directrice de l'école. Les services de la mairie et de la cantine ont été marqués par l'arrivée d'une seconde secrétaire et d'une nouvelle surveillante.

Mais c'est compter sans la réorganisation tant attendue de notre restaurant scolaire grâce à un nouveau partenariat avec la cuisine centrale de la ville de Nemours qui nous fournit les repas en liaison chaude avec l'apport de produits du terroir !

Fort attendu depuis de nombreuses années, le site internet « [aufferville.fr](http://aufferville.fr) » est en place depuis le 18 décembre dernier et je vous invite à le consulter. Je m'engage sur la qualité de ce nouveau service, en vous assurant qu'il ne sera pas un site de propagande municipale, mais un site d'informations utile et pratique pour l'ensemble de la population.

Malgré les baisses annuelles de dotations de l'Etat, de l'ordre de 29.500 € ces 4 dernières années, l'équipe municipale projette cette année d'équiper notre école d'un nouveau système d'alarme répondant aux nouvelles normes suite au plan Vigipirate, et la création d'une aire de jeux pour enfants... en espérant trouver des subventions pour cet ambitieux projet !

La transformation du POS en PLU en matière d'urbanisme sera bien lancée cette année, et j'espère que nous pourrons accueillir comme prévu la fibre optique sur tout le territoire de la commune.

Un projet personnel de boulangerie est bien programmé pour septembre 2017, avec le soutien de la municipalité tout en respectant les nombreuses procédures administratives.

Comme vous pouvez le constater, de beaux projets sont à l'ordre du jour, et ils seront réalisés en étroite collaboration avec le conseil municipal et les employés communaux, pour le développement d'AUFFERVILLE et le bien-être de ses citoyens...

Je terminerai sur le bel hommage que la municipalité a voulu rendre à nos trois anciens maires lors de la cérémonie des vœux du 08 janvier dernier. Durant près de 54 ans, Guy MORISSEAU, Philippe MARIÉ et Thierry TARDY ont mené à bien les intérêts de notre commune. Leur gestion rigoureuse des finances et la réalisation de nombreux projets ont valorisé notre village et lui ont permis d'acquérir une certaine notoriété... C'est pourquoi j'ai voulu les mettre à l'honneur et les remercier au nom de tous les Auffervillois.

Un demi-siècle plus tard, je suis déterminé à poursuivre cette action engagée au service de la commune et de ses citoyens...

Belle année 2017 avec plein d'optimisme pour vos projets !

Bruno Moulié.

*Sommaire*

- ◆ Compte-rendu conseils municipaux P2 et 3
- ◆ Carte d'identité P4
- ◆ Autorisation de sortie du territoire P4
- ◆ Le site de votre commune P5
- ◆ Communiqué AFR P5
- ◆ Les événements à venir P5
- ◆ Les événements P6 et 7
- ◆ Hommage aux trois anciens maire P8
- ◆ Centenaire de la guerre 14-18 :  
les dates-clés du conflit P9 et 10
- ◆ Interview artisan P11 et 12
- ◆ Les cartes de visite P13
- ◆ La recette de l'hiver P14
- ◆ Nos joies, nos peines P15
- ◆ Dates à retenir P16
- ◆ Horaires d'ouverture de la mairie P16

*Compte-rendu des conseils municipaux***TAXE D'AMÉNAGEMENT : VOTE DU TAUX**

Le conseil municipal à l'unanimité des présents et représentés DECIDE d'instaurer de plein droit la taxe d'aménagement à 2% sans exonérations facultatives.

**CANTINE SCOLAIRE**

Actualisation du règlement intérieur au 1er janvier 2017 : Le conseil municipal après avoir entendu l'exposé du maire approuve à 14 voix pour et une abstention les modifications du règlement intérieur de la restauration scolaire applicable au 1er janvier 2017.

Tarif cantine au 1er janvier 2017 : Le conseil municipal décide à 13 voix pour et 2 voix contre de fixer le prix du repas à 3,50 euros à compter du 1er janvier 2017.

Marché d'approvisionnement de la restauration scolaire à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2017 : Le conseil municipal décide à l'unanimité des présents et représentés de retenir la proposition de la ville de Nemours et autorise le maire à signer tous documents relatifs à ce marché.

**ECOLE D'AUFFERVILLE SUBVENTION CLASSE DÉCOUVERTE 2017**

Le conseil municipal décide à l'unanimité des présents et représentés d'annuler la délibération du 07 octobre dernier et d'allouer la somme de 30€ par enfant habitant la commune et scolarisé en classe de CM2. Il est précisé que le nombre d'enfants d'Aufferville inscrits à la classe découverte devra être communiqué au secrétariat de mairie et que le versement se fera directement sur le compte de l'amicale scolaire d'Aufferville.

*Compte-rendu des conseils municipaux***SDESM : Adhésion de commune de Moret sur Loing et Orvanne**

Le maire expose que conformément au code général de collectivités territoriales article L5211-18, le conseil municipal doit se prononcer dans un délai de 3 mois sur l'adhésion de la commune Moret-sur-Loing et Orvanne au sein du SDESM.

Le conseil municipal à l'unanimité des présents et représentés émet un avis favorable sur l'adhésion de ces deux communes au SDESM (Syndicat Départemental des Énergies de Seine-et-Marne).

**CCGVL**

Compétence optionnelle : Le conseil municipal, après en avoir délibéré à 13 voix pour et 2 abstentions des présents et représentés : ADOPTE les nouveaux statuts de la Communauté de Communes Gâtinais-Val de Loing. Seul l'article V est modifié.

**FIBRE OPTIQUE**

Le conseil municipal à l'unanimité des présents et représentés accepte les propositions faites ci-dessous par Patrice Garnier :

- confirmer la proposition d'installation du NRO (Nœud de Raccordement Optique) à la salle des 4 saisons,
- demander que le programme de déploiement de la fibre optique soit avancé pour Aufferville et ses hameaux en 2017,
- confirmer qu'il n'y a pas de programme de voirie en cours ou à venir, ni de bassin de rétention à proximité,
- remettre une clé à la société pour accéder au NRO, en cas de dépannage afin de permettre un accès 24h/ 24h,
- informer que l'installation est soumise à autorisation d'urbanisme,
- demander l'institution d'une redevance d'occupation des sols par le biais d'une convention d'utilisation du parking de la salle des 4 saisons.

**TRESORERIE**

Indemnité de conseil allouée aux comptables : Le conseil municipal à l'unanimité des présents et représentés décide de verser l'indemnité de conseil à Madame WIMETZ Marie-José au titre de l'année 2016.

Mise en non-valeur : Le conseil municipal décide d'autoriser la mise en non-valeur et de créditer le compte 673 d'un montant de 410,00€ par une décision modificative.

**COMPTABILITE**

Le conseil municipal, sur proposition du maire, décide à l'unanimité des présents et représentés d'amortir les immobilisations et les subventions concernant la restauration de l'église Saint Martin sur 15 ans.

## *Carte nationale d'identité*



À partir du 1<sup>er</sup> février 2017, toutes les demandes de carte nationale d'identité française (nouvelle ou renouvellement) doivent être déposées dans une mairie ayant le dispositif de recueil. A titre informatif, les mairies ayant le dispositif de recueil et aux alentours d'Aufferville, pour toutes demandes de carte nationale d'identité française et de passeport français sont les suivantes :

**NEMOURS : Mairie de Nemours - 39 rue du Dr Chopy – 77140 NEMOURS**

**AVON : Hôtel de ville - 8 rue Père Maurice - 77210 AVON**

**FONTAINEBLEAU : Mairie de Fontainebleau - 40 rue Grande - 77300 FONTAINEBLEAU**

**SOUS PREFECTURE DE FONTAINEBLEAU : 37 rue Royale – 77300 FONTAINEBLEAU**

Pièces à fournir (à titre indicatif, tout dépendant de votre situation):

- 2 photos d'identité
- justificatif de domicile
- livret de famille
- ancienne carte d'identité
- attention, il faut impérativement un acte de naissance pour une première demande
- fournir les originaux ainsi que les photocopies

### **Observations**

- dossier à remplir sur place
- gratuit sauf en cas de perte/vol de l'ancienne carte (timbre fiscal de 25 €)

**Un service de pré-demande de carte d'identité sera bientôt disponible.**

## *Autorisation de sortie de territoire*

L'autorisation de sortie du territoire est rétablie : à compter du 15 janvier 2017, un enfant mineur qui vit en France et voyage à l'étranger seul ou sans être accompagné de l'un de ses parents doit être muni d'une autorisation de sortie de territoire (AST). Il s'agit d'un formulaire établi et signé par un parent (ou responsable légal). Le formulaire doit être accompagné de la photocopie d'une pièce d'identité du parent signataire.

Un enfant qui réside habituellement en France, qu'il soit Français ou étranger, doit être muni d'un titre d'identité ou de voyage, d'une autorisation de sortie de territoire et de la photocopie du titre d'identité de l'un de ses parents.

Pour plus de renseignement : [www.service-public.fr](http://www.service-public.fr)

Le formulaire d'Autorisation de Sortie du Territoire cerfa n°15646\*01 est accessible sur le site

*Le site de votre commune*

**Nouveau !**

Retrouvez votre commune sur internet

**[www.aufferville.fr](http://www.aufferville.fr)**

Agenda, informations pratiques, photos, comptes rendus des conseils municipaux...

Toute l'actualité d'Aufferville en un clic

*Communiqué AFR*

La commune d'Aufferville remercie l'Association Foncière de Remembrement d'Aufferville pour sa participation à l'entretien des chemin ruraux.

*Les événements à venir*

#### Permanence Madame Lacroute

Dans le cadre de sa tournée des communes 2017, Madame la Députée Valérie LACROUTE assurera une permanence en Mairie auprès des habitants d'Aufferville le jeudi 2 mars à 11h30.

#### Repas des aînés

Chères Auffervilloises et Chers Auffervillois,

Le Centre Communal d'Action Sociale organise son repas annuel le **dimanche 12 mars 2017**. Ce déjeuner est l'occasion d'honorer nos aînés mais aussi de réunir les habitants de notre village et de partager un moment de convivialité autour d'un appétissant repas, ainsi que de se divertir avec Franck DORES, notre animateur pour l'après-midi. Nous vous attendons nombreux !!

En attendant, les membres du CCAS et son président vous souhaitent une excellente année 2017 !

#### Chasse aux œufs de Pâques

Comme chaque année, n'oubliez pas l'Oeuffervilloise le lundi 17 avril pour les enfants de 11 ans et moins !



## *Les événements*

### Marché de Noël

Le marché de Noël d'Aufferville est devenu peu à peu un événement festif incontournable des fêtes de fin d'année. Il a eu lieu le 27 novembre dans la salle polyvalente. Vous êtes venus nombreux chercher des idées de cadeaux. C'est dans une ambiance chaleureuse que les exposants se sont installés pour la journée pour vous proposer : décoration, bijoux, dentelles, pièces uniques de créateurs sans oublier les gourmandises confitures, miel, pâtisseries etc. Merci d'être passés encourager tous ces artisans et artistes pour qu'ils vous reviennent l'année prochaine.



### Noël des enfants

Comme chaque année en décembre la municipalité a invité les enfants au Noël d'Aufferville. Au programme cette année: structure sur ballons, maquillage, peinture sur figurine et une photo avec le Père Noël offerte. Retrouvez plus de photos sur le site [www.aufferville.fr](http://www.aufferville.fr)



### Loto de Noël

Le 18 décembre à 14h00 se déroulait à la salle des 4 saisons, le loto de Noël que l'on appelle aussi le loto des dindes car parmi les lots à gagner il y avait plusieurs dindes fermières. D'autres lots étaient intéressants dont un téléviseur 102 cm full HD, un drone, un overboard...

Une buvette accueillait les joueurs qui pouvaient se ressourcer avec des pâtisseries, des sandwiches, des boissons ou du café.



La salle était comble dans une super ambiance, encore une réussite. Bravo au comité des fêtes et à tous ses membres.



*Les événements***Karaoke**

Pour la deuxième fois consécutive le comité des fêtes a organisé le 21 janvier dernier un karaoké. Une trentaine de personnes ont participé, une progression par rapport à l'année dernière.



Les interprétations étaient libres et chacun a pu selon son désir chanter et danser avec une décontraction bien appréciée des participants. Les plus timides ont pu se restaurer au bar. Pour un prix modique ils pouvaient déguster des crêpes et d'autres délicieuses pâtisseries. Merci à Patrick notre président qui était aux commandes.

Nous vous attendons nombreux l'année prochaine.

**Vœux du maire**

Le 8 janvier M. Bruno Moulié notre maire, accompagné du conseil municipal a présenté ses vœux pour l'année 2017 au personnel communal, aux entrepreneurs et aux associations de la commune.



Après avoir fait le bilan de l'année 2016 et présenté les perspectives pour 2017, M. le maire accompagné de M. Jean-Jacques Hyst et M. Didier Julia a honoré les trois anciens maires : M. Guy Morisseau, M. Philippe Marié et M. Thierry Tardy en leur remettant la médaille d'Aufferville.

### *Hommage aux trois anciens maires*

Le dimanche 8 janvier dernier, lors de la traditionnelle cérémonie des vœux, le maire Bruno Moulié entouré de son conseil municipal, a mis à l'honneur les trois anciens maires d'Aufferville.

Entouré de Didier Julia, député honoraire, et de Jean-Jacques Hyst, membre du conseil constitutionnel, il a résumé brièvement les carrières d'élus de Guy Morisseau, Philippe Marié et Thierry Tardy.

Un retour en arrière de près de 54 ans a été effectué, car c'est en mai 1963 que Guy Morisseau fut élu pour la première fois maire de la commune. Il consacra 32 années de sa vie aux destinées de notre village et l'on retiendra de ses 5 mandats la construction de la salle des fêtes en 1990 et l'agrandissement de l'ensemble mairie-école en 1994.

Puis c'est Philippe Marié qui lui succèdera en 1995 pour 2 mandats. Durant 13 ans, il participera à de nombreuses réalisations dont la consolidation de la toiture de l'église et l'agrandissement de la cantine scolaire.

Il cessera ses fonctions en 2008 et c'est Thierry Tardy qui le remplacera à la gestion de la commune. Son unique mandat sera marqué par la réalisation du plateau multi-sports et l'aménagement du carrefour de la D403 dans le bourg.

Durant ce demi-siècle, nos 3 anciens maires auront mené à bien les intérêts d'Aufferville. Leur gestion rigoureuse des finances, et la réalisation de nombreux projets auront valorisé notre village, lui permettant d'acquérir une certaine notoriété...

En récompense de leurs bons et loyaux services, le maire leur a remis la médaille de la commune.

Puis Didier Julia, au nom de Valérie Lacroute, Députée de Seine et Marne, leur a remis la médaille d'honneur de l'Assemblée Nationale.

Nous ne pouvons que les remercier pour leur implication et leur adresser nos sincères félicitations !



*Centenaire de la guerre 14-18 : les dates clés du conflit*

Retrouvez au fil du temps dans l'Auffervillois les principaux événements de ce conflit qui aura duré plus de quatre ans.

**Cinquième partie : juillet à décembre 1916****1er juillet :**

Bataille de la Somme : début de l'offensive franco-britannique.

Des dizaines de milliers de Britanniques lourdement armés avancent dans le no man's land. En l'espace d'une journée, l'infanterie britannique perd près de 20 000 soldats. Cette bataille est la plus importante de la guerre. Elle marque aussi un tournant dans l'histoire de l'armement : pour la première fois, des chars d'assaut (blindés) sont utilisés par des militaires. Les premiers seront utilisés le 15 septembre par les britanniques lors de la bataille de Flers-Courcelette. Les combats dans la Somme dureront jusqu'en novembre.

**20 août :**

La Roumanie entre en guerre aux côtés des Alliés.

**24 octobre :**

Les forces françaises commandées par le général Mangin reprennent le fort de Douaumont (Verdun).

**2 novembre :**

Les troupes françaises reprennent le fort de Vaux (Verdun) abandonné par les Allemands.

**13 novembre :**

Le village de Beaumont-Hamel, situé à 9 kilomètres au nord d'Albert, dans la Somme, est pris par la 51<sup>e</sup> division des Highlands (armée britannique).

**18 novembre :**

Fin de la bataille de la Somme. L'offensive a causé la perte d'environ 650 000 Allemands, 420 000 Britanniques et 200 000 Français.

*Centenaire de la guerre 14-18 : les dates-clés du conflit***18 décembre :**

Fin de la bataille de Verdun. Le bilan est de 162 000 tués et de 216 000 blessés évacués côté français et de 350 000 tués, blessés ou disparus côté allemand. Plus de 60 millions d'obus ont été tirés dans le secteur.

**26 décembre :**

Le général Joffre est élevé au titre de maréchal de France. Il est remplacé par Nivelle à la tête de l'armée française.

**Zoom sur : La bataille de Verdun**

La bataille de 1916 à Verdun a fait plus de 700.000 victimes. Après la bataille de la Somme, c'est une des plus meurtrières de toute la Grande Guerre. Destinée à "saigner à blanc l'armée française", elle a finalement occasionné des pertes quasiment identiques dans les deux camps.

30 millions d'obus allemands et 23 millions d'obus français de tous calibres sont tombés sur quelques dizaines de kilomètres carrés. Chaque jour du côté français, une moyenne de 100 000 projectiles labourait le champ de bataille ; les jours d'attaque, ce chiffre était doublé.

Sur le champ de bataille, autour de Verdun, neuf villages ont été détruits, les habitants (3000 au total) ayant fui avant le mois de février 1916.

On s'est battu autour de Verdun du début à la fin de la guerre. Mais la bataille de 1916, dite "bataille de Verdun" a été un temps fort de tous ces combats. Elle a duré 300 jours et 300 nuits. N'ayant permis aucune avancée dans l'un ou l'autre des deux camps, elle a cependant joué un rôle décisif dans la victoire finale, dans la mesure où les Allemands, ayant connu un échec dans leur tentative de percer le front à Verdun, se sont alors lancés dans la guerre sous-marine. Ce choix provoquera l'entrée en guerre des Etats-Unis, et modifiera le rapport de force en faveur des Alliés...

Par le biais du système de relève des troupes, près des 3/4 de l'armée française a combattu à Verdun. De ce fait, elle est devenue d'emblée, dans la conscience nationale, le symbole de la Grande Guerre qu'elle résume et dont elle marque à la fois le sommet et le tournant.

## Interview artisan



### Poterie Artisanale "AU GRES d'ISA"

Isabelle Tardy  
24, Route Ronde  
77570-AUFFERVILLE  
Tel : 01 64 25 71 03  
aupresisa@orange.fr  
01 665 790 R.C.S. Aubin

Le mot français « art » signifie « habileté, métier, connaissance technique » mais aussi « métier, talent ». L'art est une activité humaine, le produit de cette activité ou l'idée que l'on s'en fait s'adressant délibérément aux sens, aux émotions, aux intuitions et à l'intellect. On peut dire que l'art est le propre de l'Homme et que son objectif est d'atteindre le beau ! Tout comme AU GRES D'ISA qui nous a ouvert les portes de son atelier pour cet Auffervillois de début 2017.

**D'abord, qui est l'entreprise AU GRES D'ISA et que fait-elle ?** Après 30 ans de bons et loyaux services en comptabilité, Isabelle Tardy a souhaité donner libre cours à sa créativité et aux travaux manuels, aller plus en profondeur dans ce loisir qu'elle affectionne tant, s'investir plus en changeant de profession. Avant tout, cette entrepreneuse, un poil perfectionniste, désirait créer de ses propres mains des objets qui perdureront dans le temps ! Mme Tardy quitte alors son travail pour reprendre les bancs de l'école et entamer une formation de Céramiste sur 1 an où elle apprendra les techniques du tournage, de l'émaillage et du décor. Des cours sur les différentes argiles, la géologie ou la gestion d'un atelier lui seront également dispensés. Formation très complète qui lui permet en juillet 2015 de créer AU GRES D'ISA en tant qu'auto entrepreneur. En mai 2015, elle fait sa première exposition à Aufferville.

### Focus sur le métier de céramiste :

Un(e) céramiste maîtrise toutes les étapes du processus de fabrication d'objets en céramique (terre cuite, grès, faïence, porcelaine, raku), de la conception de la forme à la cuisson à très hautes températures. Pièces uniques ou produits en petites séries, les objets créés peuvent être fonctionnels et/ou décoratifs (théières, tasses, vaisselle, plats, bols, vases), mais aussi sculpturaux et artistiques. Les céramistes travaillent selon leur propre inspiration ou sur commande. Le céramiste crée ses propres émaux ; il achète les matières premières : kaolin, quartz, pigments, oxydes afin de créer toute une gamme de couleurs suivant la cuisson qu'il choisit par oxydation ou réduction. Il existe plusieurs façons de cuire des pièces, ce qui donne à chaque céramiste sa signature : le raku, le four électrique, à gaz ou à bois.

**Comment fonctionne-t-elle ?** Pour ses créations, AU GRES d'ISA travaille exclusivement le grès blanc ou brun venant de Dordogne. Pour ses émaux, Isabelle Tardy, qui les crée elle-même, utilise des oxydes comme le fer rouge, le cuivre ou le cobalt. En revanche, elle n'utilise ni le chrome ni le plomb.

Elle conçoit des objets décoratifs ou utilitaires pour tous les jours. Chaque pièce est unique ou produite en petite série (tasses, bols, vases, plateau pour café ou thé gourmand, carafe, cache-pots, lampe ...).

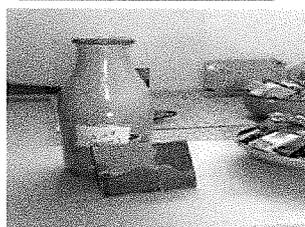
Etapes de création : 1/ La céramiste prélève une boule de pâte plus ou moins grosse en fonction de l'objet qu'elle souhaite réaliser (à savoir que les pièces rétrécissent à la cuisson), elle la malaxe c'est-à-dire qu'elle enlève l'air afin d'éviter les bulles à la cuisson. 2/ Elle la « tourne », elle la façonne sur un tour. 3/ Après séchage, les objets sont placés dans le four sur plusieurs étages à l'aide de plateaux et de quilles. « Le biscuit » est la première cuisson pour le grès, l'objet est chauffé à 960°C durant 7 heures. A ce stade, la terre reste poreuse. 4/ L'artisan y ajoute sa touche personnelle de couleurs (émaux) par trempage ou aspersion. La deuxième cuisson se fait à 1280°C dans le four électrique pendant 9 heures. Désormais, la pièce est totalement étanche.

Grès blanc et brun



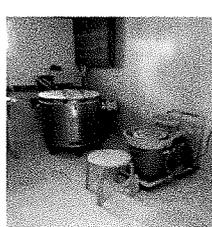
Voici les pains d'argile afin de créer les balles

Email jaune Isa



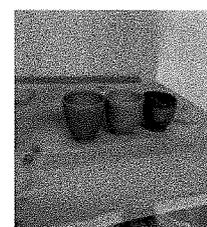
Email jaune dans la bouteille, la couleur apparaît à la cuisson

Le tour et le four



Le four électrique et le tour pour le façonnage des

Tasse



Les 3 étapes du façonnage aux cuissons : bol séché,

## Interview artisan



Il faut savoir que si une pièce façonnée déplaît ou est mal tournée elle peut redevenir de la pâte comme tous les résidus du tournage. La terre peut être réutilisée à l'infini, enfin tant qu'il n'y a pas eu de cuisson. Il suffit de la faire fondre dans l'eau, la laisser reposer sur une plaque de plâtre pour la sécher, et retravailler l'argile plusieurs fois en la tapant. C'est assez physique, autant que le boulanger qui façonne ses pains.

Isabelle Tardy s'est fait un « book » afin de présenter ses œuvres et a créé récemment une page internet : [www.facebook.com/augresdisa/](http://www.facebook.com/augresdisa/), n'hésitez pas à surfer sur le net pour l'y découvrir.

AU GRES d'ISA multiplie les expositions artisanales, les marchés de potiers, les marchés de Noël, dans le Loiret, le Loir et Cher, la Seine-et-Marne etc...

**Quelle peut être sa clientèle ?** Celle-ci reste exclusivement des particuliers qui viennent à l'atelier ou rencontrés lors des expositions. AU GRES D'ISA en comptabilise plus de 300 en deux ans !

**Pourquoi avoir choisi Aufferville pour y installer le siège de l'entreprise ?** Parce qu'il y avait de la place dans la maison familiale pour y accueillir un atelier ; par choix aussi : pouvoir travailler à son domicile, et c'est une solution économique. Il y a aussi beaucoup d'avantages : être installée à la campagne et au calme est une mine d'inspiration pour son métier, Isabelle peut même profiter de travailler dehors quand le temps est clément. Le seul inconvénient reste le développement de la vente. Il faut faire beaucoup d'expositions pour se faire connaître et faire marcher le bouche à oreille.

**Enfin, quant à l'avenir ? A quoi rêvent les mains d'AU GRES d'ISA ?** Elle entame sa troisième année, et ambitionne à long terme de donner des cours à l'atelier. Un site internet serait également à créer avec une boutique en ligne afin d'y vendre ses pièces, et donc augmenter son chiffre d'affaires.

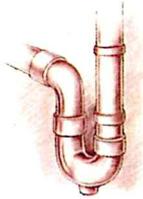


L'Auffervillois souhaite à AU GRES d'ISA plein de succès, qu'elle puisse se donner un salaire à la hauteur de sa créativité, et pour terminer qu'elle égaye nos intérieurs avec ses Œuvres !



Si vous avez été séduit par les œuvres d'AU GRES D'ISA, vous pourrez la retrouver aux Jeux de Dames du 4 au 12 mars à Fontainebleau, puis aux JEMA (Journée Européenne des Métiers d'Art) du vendredi 30 mars au dimanche 2 avril lors des portes ouvertes de son atelier, et en vous baladant dans le Loiret, à la maison des métiers d'art de Ferrières-en-Gâtinais.

Cartes de visite des artisans



**JL ESPACE BAINS**  
Mr JACOB Vincent

Plomberie / chauffage  
Conception et agencement de salle de bains

22 rue Grande  
77570 Aufferville  
Port : 06.22.34.29.74  
Fax : 01.64.28.35.53  
Tel : 01.64.28.61.49

jlespacebains@hotmail.fr



Produits de la ferme et du terroir

Famille Morisseau Claude  
17, rue grande  
77570 Aufferville

tel 01 64 28 76 77

Site : [www.ferme-de-filbois.fr](http://www.ferme-de-filbois.fr)



**Laurent FLAMBEAUX**  
Port.06 81 33 05 76

- AMENAGEMENT DE COMBLES
- AMENAGEMENT DE MAGASINS
- PAVILLONS-FAUX PLAFONDS
- CLOISONS-DOUBLAGES

3, route ronde - 77570 AUFFERVILLE Fax.01 64 78 06 07

**AJP PEINTURE**

Peinture intérieure - extérieure - Ravalement  
Faux plafonds - Sablage  
Revêtements muraux et sols souples  
Décoration Intérieure - Vitrerie

Tél. 01 64 28 03 97 - Fax. 01 64 45 66 24  
37, rue Charles Lorin 77140 NEMOURS / e-mail: [ajp peinture@orange.fr](mailto:ajp peinture@orange.fr)

**EURL MPEDC**

**MAÇONNERIE**

Rénovation/Aménagements Intérieurs & Extérieurs  
Isolation/Plaques de plâtre/Carrelage

**PLOMBERIE SANITAIRE**

Neuf ou Rénovation  
Salle de Bain/Douche à l'Italienne/Adaptation au Handicap

**Mr Eric DA CRUZ**

8 Rue des OUCHES 77570 AUFFERVILLE ☎ 06.81.03.80.30  
ES [ouches@orange.fr](mailto:ouches@orange.fr)



**Caroline ALIAS**  
EXPERTISE COMPTABLE

[callas.ec@gmail.com](mailto:callas.ec@gmail.com)  
06.10.60.01.28

18 rue des Canes  
77570 AUFFERVILLE



**Poterie Artisanale  
"AU GRES d'ISA"**

Isabelle Tardy  
24, Route Ronde  
77570 AUFFERVILLE  
Tél : 01 64 28 71 08  
[augresdlsa@orange.fr](mailto:augresdlsa@orange.fr)  
811 905 769 R.C.S. Melun

**MP3E CONSTRUCTION**

Des fondations aux finitions

23, Route Nationale  
77540 AUFFERVILLE

Port : 07 87 16 22 16

[mp3econstruction@gmail.com](mailto:mp3econstruction@gmail.com)  
<http://www.mp3e.fr>



**Magicien**

Prestation de classe up

**SLMON Euxane**

20 RUE GRANDE  
77 570 AUFFERVILLE

06 77 50 28 26  
[euxaneaf@hotmail.fr](mailto:euxaneaf@hotmail.fr)



**LE RELAIS DE LA DILIGENCE S.A.R.L.**

Bar-Restaurant

**JOHNNY & CHRISTY**

☎ 01 64 28 75 91

9 Route Nationale - 77570 AUFFERVILLE

*La recette de l'hiver : c'est l'heure de la soupe !*

### **LA PETITE HISTOIRE DE LA SOUPE :**

En hiver, on aime à se retrouver devant un bon bol de soupe. Aliment liquide ou onctueux, froid ou chaud, il est généralement servi au début du repas. Certaines soupes constituent de véritables repas complets comme la garbure ou le minestrone. C'est un trésor de bienfaits car on peut faire le plein de vitamines et de minéraux !

Le terme soupe vient du latin *suppa*, « tranche de pain sur laquelle on verse le bouillon ». Par métonymie, vers le XVI<sup>e</sup> siècle, le sens dérive vers « potage avec des tranches de pain ou des morceaux solides », puis, « tout type de potage ». Beaucoup d'appellations différentes recouvrent ces plats typiques de la gastronomie française : la bâtonnière, de légumes, la bisque, le bouillon, le brouet, le consommé, le favò, la garbure, le gaspacho andalou, le minestrone, le mouliné, le potage, le velouté.



### **ET AILLEURS :**

Et si pour changer un peu, on allait chercher l'inspiration en dehors de nos frontières :

Le gaspacho espagnol (concombres, tomates, oignons, huile olive, ail), le bortsch de l'Europe de l'Est (betteraves et oignons), le minestrone italien (bouillon avec morceaux de carottes, poireaux, courgettes, haricots blancs) dans lequel on ajoute des pâtes, la soupe miso japonaise (bouillon, algues, tofu et miso), l'harira du Maghreb (pommes de terre, carottes, navets, oignons, pois chiches, agneau).

### **LA PETITE EXPRESSION :**

- *La soupe populaire* est une institution qui sert de la nourriture chaude aux personnes en difficulté. La plupart du temps, elle propose de la soupe, d'où le nom.
- Trepé comme une soupe ou tailler la soupe.

## **La recette de la garbure**

200g de lard demi-sel, 100g de haricots blancs frais, 4 pommes de terre, 3 carottes / 3 navets, 2 poireaux / 2 oignons, 1 cœur de chou / 1 branche de céleri, 3 gousses d'ail / 6 fines tranches de pain de campagne / 1 bouquet garni / sel, poivre.

**1-**Détaillez le lard en petits morceaux (lardons). Nettoyez les poireaux, puis coupez-les en tronçons. Epluchez les navets et les carottes, taillez-les en dés. Pelez et émincez les oignons et l'ail. Versez le lard dans une marmite et recouvrez-le d'eau. Portez à ébullition et écumez. Ajoutez les poireaux, les carottes, les navets, les oignons et l'ail, ainsi que les haricots blancs et le bouquet garni. Salez légèrement et poivrez. Ajoutez de l'eau de façon à recouvrir tous les légumes. Couvrez, et laissez cuire 1h15 à feu doux.



**2-**Epluchez les pommes de terre, et coupez-les en rondelles. Lavez le chou, et taillez-le en lanières.

Lavez le céleri, et coupez-le en morceaux. Versez ces légumes dans la marmite. Mélangez, et poursuivez la cuisson 45 minutes.

**3-**Disposez les tranches de pain de campagne dans les bols, et répartissez-y les légumes et le bouillon. Servez aussitôt !

NOS JOIES, NOS PEINESJournal des Naissances

MAGADDINO Lenny né le 19/01/2016  
 DURIF Ambre & Chloé nées le 28/01/2016  
 JEAN-JACQUES Lévy né le 05/03/2016  
 MORISSEAU Jules né le 15/03/2016  
 TRAFFOND DORLIN Tidjay né le 14/04/2016  
 AFONSO Éros né le 24/04/2016  
 HERRERA Tibaud né le 02/08/2016  
 BONHOMME Mya née le 13/09/2016  
 VOLLET Manon née le 13/10/2016

*Ces naissances ne concernent que les enfants dont les parents ont répondu favorablement à la demande de parution*

Se sont unis

Arnaud TARDY & Ludivine MACHARD  
 17 Septembre 2016  
 Catherine DUFAYS & Dominique PRESSE  
 19 Novembre 2016

Nous ont quittés

François BOUTON 07/07/2016  
 André BRUNET 20/09/2016  
 Jannine LUCET épouse MORISSEAU 31/10/2016

## Dates à retenir

5 février à 14h	Loto de printemps
17 avril	Œufs de Pâques
8 mai	Commémoration
8 mai	Exposition et vide grenier
Fin mai	Sortie au Parc animalier
3 juin	Représentation de la troupe de théâtre de Souppes à Aufferville



[www.aufferville.fr](http://www.aufferville.fr)

### HORAIRES D'OUVERTURE DE LA MAIRIE D'AUFFERVILLE

Les **mardis et vendredis** de 9 H à 12 H

Les **samedis** de 10 H à 12 H :  
avec présence du Maire ou de l'un de ses adjoints.

En dehors de ces jours, le Maire ou ses adjoints reçoivent sur rendez-vous.

