

ST-HIPP et vous

Tour de France Féminin
 Don du sang
 Bibliothèque
 Concert à 2 Chorales
 Marché aux Puces
 Remise du Chèque des brodeuses
 Informations
 Retour en images du Slow Up
 Agenda
 Recette du gâteau au fromage blanc

L'ACTU DE VOTRE VILLAGE

Tour de France cycliste féminin

La 1^{ère} édition du Tour de France féminin traversera notre commune à l'occasion de la 7^{ème} étape, samedi le 30 juillet 2022.

La caravane publicitaire empruntera la Route du Vin vers 11 h 50 (depuis Orschwiller en direction de Ribeauvillé) et les cyclistes prendront le même itinéraire vers 13 h 45.

Le **stationnement** sera interdit à tous les véhicules, de part et d'autre de la Route du Vin, à partir de 9 h jusqu'à la fin de la course (vers 14 h 00).

La **circulation** sera interdite à tous les usagers de la Route du Vin à partir de 13 h jusqu'à la fin de la course.

Un appel est lancé aux bénévoles qui souhaitent assurer les fonctions de signaleurs à partir de 12 h 45 jusqu'à la fin de la course. Ils seront positionnés à la sortie de chaque rue perpendiculaire à la Route du Vin ; la sécurité des carrefours sera assurée par la gendarmerie.

Nous remercions les signaleurs de bien vouloir s'inscrire au secrétariat de mairie **avant le 15 juillet** prochain (nom-prénom et numéro du permis de conduire).

Le saviez-vous?

Don du Sang :

Une collecte aura lieu
Mardi 12 juillet 2022
 de 16h à 19h30
 à l'école de Rorschwihr.

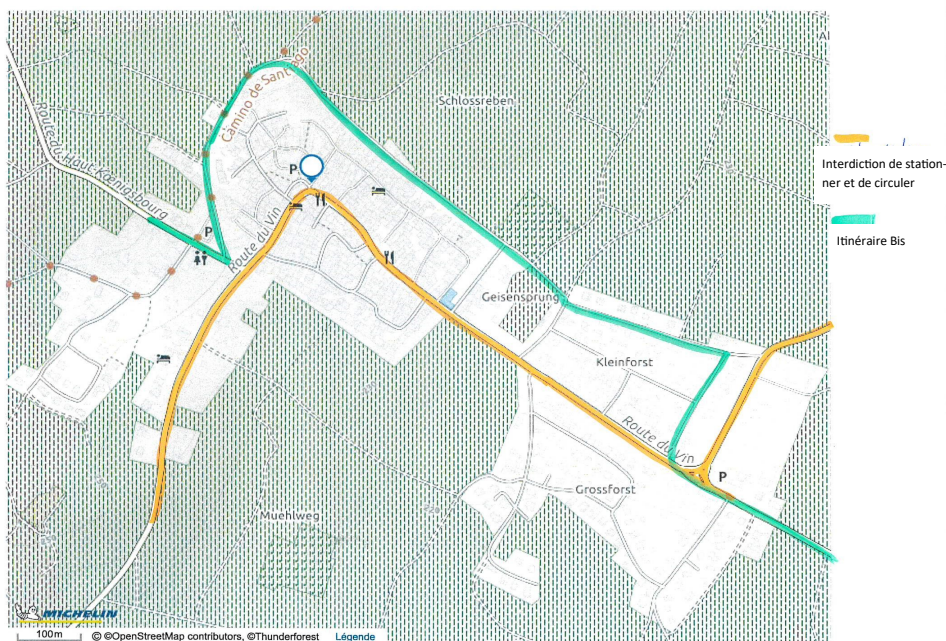


Bibliothèque :

Envie de donner un peu de votre temps et de mener à bien des actions culturelles, de mettre en œuvre des spectacles pour enfants ou adultes, bricolages, contes, théâtre, discussions autour de livres ?

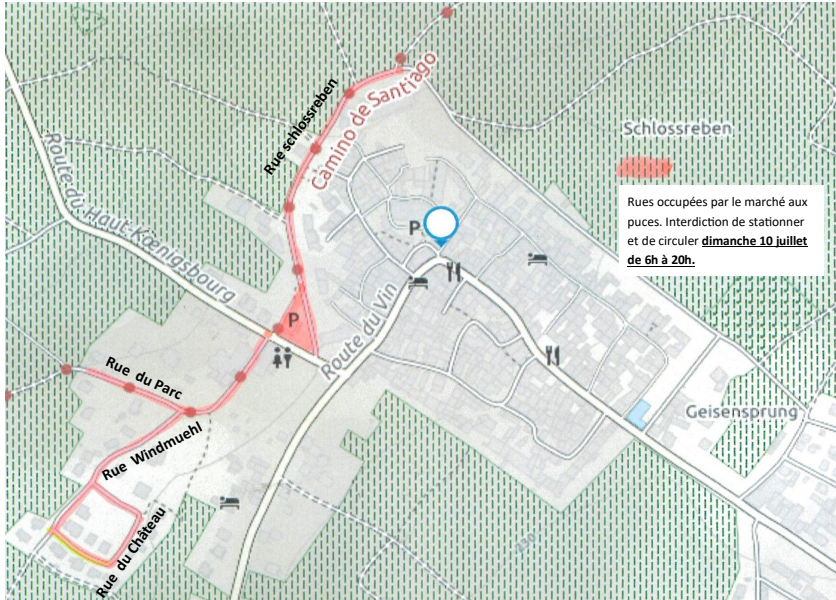
Prenez contact avec M Marc FRENNET : 06.69.05.83.29 ou la mairie 03.89.73.00.13

68590 Saint Hippolyte, France



Concert à 2 Chorales

Le Comité des Fêtes organise un concert le **samedi 2 juillet à 20h** donné par la Chorale Battements d'Chœur de Bassemberg et le Chœur Crescendo de Bron dans l'église de Saint-Hippolyte - Entrée libre



Le saviez-vous?

Marché aux puces

L'amicale des Diables Rouges organise un marché aux puces le dimanche 10 juillet de 6 h à 18 h, dans le jardin public, la Rue du Parc, la Rue du Château, la Rue Windmuehl, la Rue Schlossreben et sur le parking de la salle des fêtes.

Par conséquent, la circulation et le stationnement seront interdits dans ces rues ainsi que sur le parking de la salle des fêtes le dimanche 10 juillet de 6 h à 20 h.

REMISE DE CHEQUE

Samedi 11 juin 2022, les membres de l'association Au Fil des Idées de Saint-Hippolyte se sont retrouvés au jardin de ville de Saint-Hippolyte pour remettre un chèque de 1 600 €, à l'association « Pour l'amour de Nathan », somme atteinte grâce à l'opération « Couronnes de l'Avent » organisée fin novembre 2021.

Nathan est un petit garçon qui souffre du syndrome d'Angelman. Ce syndrome a des degrés de sévérité différents. Il entraîne de l'épilepsie, des troubles du langage et de la motricité, une déficience intellectuelle et une hyperactivité.

L'association « Pour l'Amour de Nathan » aide financièrement les parents de Nathan dans leur parcours, les soutient via des structures additionnelles et via des déplacements pour assurer leurs différents rendez-vous en France et à l'étranger, notamment au centre Essentis à Barcelone. L'association soutient également la recherche pour combattre cette maladie trop peu connue.

Les membres de l'association « Pour l'Amour de Nathan » ont chaleureusement remercié les généreux donateurs en soulignant que ce don permettra d'améliorer le quotidien de Nathan.

L'association « Pour l'Amour de Nathan » organisera le 4 septembre une grande manifestation à Mommenheim.

Pour tout renseignement concernant l'association « Au Fil des Idées » vous pouvez joindre Sylvie Léonhart au 06 29 59 03 50 ou par mail sylvie-leonhart@orange.fr



INFORMATIONS

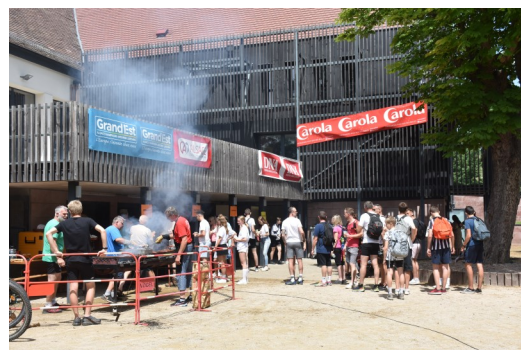
Petit marché sur la place de l'Hôtel de Ville

Tous les vendredis, de 8 h à 12 h, des commerçants vous proposent des produits d'épicerie, des fruits et légumes, des fleurs et compositions florales.

Fermeture de l'agence postale et du secrétariat de mairie

Les bureaux seront fermés du lundi 27 juin au vendredi 8 juillet inclus.

Retour en images sur le SLOW UP du 5 juin 2022



AGENDA de MANIFESTATIONS



- Vendredi 24 juin 18 h 00: Audition de fin d'année de l'école de musique - Parc Walter
- Dimanche 2 juillet à 20h00 : Concert à 2 chorales à l'église
- Dimanche 10 juillet : Marché aux puces organisé par les Diabes Rouges
- Samedi 16 juillet à 18h00 : Sanglier à la broche organisé par l'Amicale des Sapeurs Pompiers dans le Parc Walter
- Mercredi 20 juillet à 18h00 : Soirée Musique et Terroir organisée par la Société de musique dans le Parc Walter
- Samedi 30 juillet de 11h30 à 14h : Etape du Tour de France Féminin Cycliste avec passage de la caravane publicitaire
- Mercredi 3 août à 18h00 : Soirée vigneronne organisée par le syndicat viticole dans le Parc Walter
- Dimanche 14 août à 10h00 : Fête patronale avec apéritif concert
- Lundi 15 août à 12h00 : Fête du cochon de lait à l'étang de pêche
- Jeudi 25 août : Passage du Rallye festival

Gâteau au fromage blanc

Une super recette de gâteau au fromage blanc avec juste 4 ingrédients, à faire les yeux fermés. Un régal ! Plus léger qu'un cheesecake et ou qu'une tarte, ce gâteau en dessert est parfait pour bien manger sans passer des heures en cuisine.

Dessert pour 6 personnes prêt en 10mn

INGRÉDIENTS : 3 œufs
500 g de fromage blanc 20% de matière grasse. On peut tout à fait prendre du 40% pour avoir un gâteau plus onctueux ou même de la brousse.
100 g de sucre
90 g de farine

Facultatif : zeste d'un demi citron (ou une cuillère à café de vanille liquide)

Allumer le four à 180°C

Mélanger dans un saladier le fromage blanc et le sucre. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Incorporer les jaunes d'œufs au mélange fromage blanc / sucre.

Ajouter la farine et mélanger.

Ajouter les zestes de citron ou la vanille.

Monter les blancs en neige très ferme et les incorporer délicatement au mélange.

Verser la préparation fromage blanc, sucre, œuf dans un moule à charnière de 20cm de diamètre environ, préalablement beurré ou tapissé de graisse à la bombe.

Mettre le gâteau au four à 180°C pendant 30min.

Sortir du four et laisser refroidir 1h avant de démouler



INTRAMUROS

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

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

MAIRIE DE ST-HIPPOLYTE

Rédaction :
Commission communication,
secrétariat de mairie



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