

L'écho des Mandrev'lais

L'Echo des Mandrev'lais vous propose son 50^{ème} numéro



Nos amies les cigognes

Mais où est donc ce nid ?
Si vous le trouvez, regardez
ce couple discrètement.

Et si vous voulez leur donner
des petits noms, Proposez-
les dans la boîte aux lettres
à la même adresse !



Edité par nos soins
Dépôt légal N° 050
N° ISSN 1630-6953
23, rue Principale 70400 MANDREVILLARS
☎ : 03 84 46 24 54

Responsable de Publication : Julie Evelyne Tournier.
Responsable de Rédaction : Odile Sombsthay
Comité de Rédaction : Julie Evelyne Tournier, Odile Sombsthay, Gaëlle Moutte
Hervé Rossé, Marie-Pierre Voisin, Gaëlle Moutte.
Photographies : Julie Evelyne Tournier. Marie Pierre Voisin. Hervé Rossé

Les oiseaux

Compte-rendu de la 13e nuit de la chouette.

A 19 heures, 50 participants sont au rendez-vous sur la place de la mairie. (20 personnes n'ont pas pu y participer [inscriptions closes]). 2 ornithologues nous accompagnent.

Une CHOUETTE Chevêche nous fait brièvement entendre son chant (<http://www.oiseaux.net/oiseaux/cheveche.d.athena.html>)

La rue du Berger devient silencieuse...

Nous poursuivons notre écoute jusqu'au lagunage, sans lampe et sans bruit.

Au niveau des bassins, un cri étrange. Pas un nocturne mais un HERON CENDRE !!! (<http://www.oiseaux.net/oiseaux/heron.cendre.html>)

Nous décidons de continuer en direction de Buc par le chemin blanc.

Cri lointain dans le bois. Peut-être un MOYEN-DUC ? (<http://www.oiseaux.net/oiseaux/hibou.moyen-duc.html>)

Arrêt aux premières maisons : 3 chevêches se répondent.

En arrivant à l'église, nous avons la chance d'en voir une s'envoler et de l'entendre à nouveau avant de repartir vers le Pôle de Convivialité.

Un diaporama nous y est alors présenté :

- Les différents nocturnes en Franche-Comté
- Comment les reconnaître (fiches et cris)
- Leurs habitats (granges, ouvertures, vieux vergers, arbres creux)
- Pourquoi les protéger ? (mangeurs de rongeurs principalement)
- Pourquoi une sortie dans notre village ? (Buc et Mandrevillars sont des villages où l'on peut les observer)
- Questions diverses

Boissons chaudes et petits gâteaux ont clos cette sympathique soirée.

Marie Pierre



PS : Si vous trouvez un oiseau mort bagué, merci de me prévenir (enquête nationale sur leur déplacement)

Fait maison

Vous trouverez dans cette nouvelle rubrique des recettes de produits ménagers ou cosmétiques à base de produits simples et économiques.

Très facile à réaliser, elles permettent aussi de lutter contre les pollutions et les déchets.

La lessive au savon de Marseille



- Faites chauffer 2l d'eau et ajouter 60g de **copeaux de savon de Marseille**. Mélangez jusqu'à complète dissolution des copeaux.
- Faites tiédir 1l d'eau et ajouter 6 c.à.s de **bicarbonate de soude**. Mélangez jusqu'à complète dissolution.
- Mélangez ces 2 préparations et laissez reposer au moins 5 heures. La lessive ainsi obtenue se fige : remuer-la à l'aide d'**un fouet** ou du mixeur à soupe avant de la verser dans **un bidon de 5l**.
- Ajoutez 40 gouttes **d'huiles essentielles** de votre choix : lavande, pin ...

La lessive est prête : avant chaque utilisation **secouer bien votre bidon** et déposer un verre de lessive **directement dans le tambour**.



Gaëlle



<http://rapaces.lpo.fr/cheveche-dathena/la-cheveche-dathena>

Nos habitants ont du talent

La population que forme notre village est d'une grande richesse. Notre village possède nombre de talents que l'Echo des Mandrev'lais va essayer de dévoiler au fil de nos éditions

Nous avons rencontré Mathilde Dupuis, habitante de la rue du Berger. Elle est passionnée par la pâtisserie.



Elle qui a toujours aimé faire des gâteaux, a décidé, il y a un an, d'aller plus loin et d'acquérir les savoir-faire des professionnels pour réaliser ses génoises, entremets, viennoiseries, choux, garnitures...

Conjointement à son activité professionnelle de conseillère dans une agence de voyages

d'affaires, elle suit, cette année, la formation du CAP pâtissier.

Mathilde se rend au CFA de Belfort pour y recevoir les cours théoriques, et réalise un stage pratique à la pâtisserie-chocolaterie Debrie de Montbéliard. Elle s'y épanouit dans la réalisation de ses recettes et se plait au sein de son équipe. La préférence de Mathilde : la confection de desserts individuels et de leurs décorations.

En juin, Mathilde passera son examen et n'exclut pas de s'orienter un jour professionnellement dans ce domaine.

Mais peut-être que vous connaissiez déjà Mathilde et sa passion... En effet, si vous regardez l'émission télévisée Les Rois du Gâteau, sur M6, avec Cyril Lignac et Frédéric Bau, vous l'avez peut-être vue dans la diffusion du 1^{er} mars...

Mathilde s'était d'abord lancé un challenge, en début d'année 2018, en postulant pour l'émission Le Meilleur Pâtissier ; sa candidature n'a pas été retenue mais les équipes de télé lui proposent une autre émission : Les Rois du Gâteau. Cinq jours plus tard, elle était à Paris, et devait y avoir apporté un gâteau, confectionné par elle, et qui a une histoire pour elle !

Elle a alors présenté un gâteau qu'elle avait spécialement conçu pour son amie, allergique au gluten.

Mathilde nous en donne ici la recette : (digne d'un grand chef !)

Mathilde prend beaucoup de plaisir à se lancer des défis.

Elle partage avec nous les photos de ses pâtisseries, qui ont régalé sa famille, ses amis, ses collègues...

Et Mathilde ajoute : « si certains Mandrev'lais souhaitent des conseils en pâtisserie, ou des recettes, ou même que je leur montre comment je fais, qu'ils n'hésitent pas à me contacter. »



Merci Mathilde pour ton accueil et ce moment de partage. Toute l'équipe de l'Echo des Mandrev'lais t'encourage pour l'examen à venir.

Gaëlle et Julie



Pour contacter Mathilde : Facebook : Mathyann Dup ou Messenger ou Instagram : mathilde_dup39



Cette rue est située à Montbéliard quartier du Mont Chevis

Mandrevillars Animation



**Marche populaire
à thème
le dimanche 12
mai**

et cette année c'est

**"Marcher le pied
en folie !"**

Pour participer les membres de l'association vous proposent de transformer ou customiser des chaussures, des bottes, etc... qui seront exposées le long du parcours.

L'association propose également deux sorties :

- le 20 octobre à Europa-Park
- le 17 Novembre à Kirrwiller.



Dominique, Présidente

CCAS

Repas des Aînés le dimanche 13 janvier



C'est dans la joie et la bonne humeur que les aînés se sont retrouvés pour un repas convivial avec la participation de membres du CCAS.



Julie

Les chantiers citoyens

Nettoyage de printemps le samedi 30 Mars



Les habitants petits et grands ont sillonné les bords de route de la commune pour un grand ramassage des déchets.

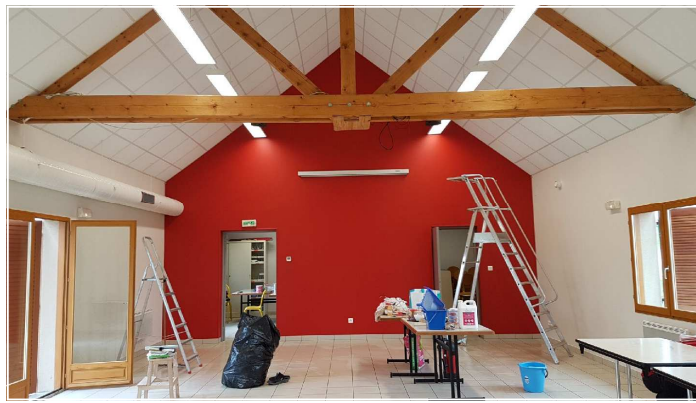
Merci à tous pour ce geste éco-citoyen.



Vent de fraîcheur au pôle de convivialité



Le week-end des 6, 7 et 8 avril les habitants se sont retrouvés pour un grand ménage et une nouvelle décoration de la salle. La bonne humeur était au rendez-vous.



Des investissements ont été effectués avec le fonds mutualisé de toutes les associations. Subventions de la CAF à l'Espace de vie sociale de Mandrevillars :

- le remplacement du lave vaisselle du pôle
- l'achat de gobelets réutilisables pour les manifestations avec le logo

«On n'est rien sans lien».



Julie



Recette

Entremets Passion/Vanille/financier citron vert (sans gluten)



INGREDIENTS

Biscuit financier au citron vert :

- 80 g de poudre d'amandes
- 60 g de fleur de Maïs (Maïzena)
- 120 g de sucre semoule
- 100 g de beurre
- 120 g de blancs d'œufs
- 2 cl de jus de citron vert

Mousse passion :

- 30 cl de crème liquide à 35% de matière grasse
- 200 g de purée de fruits de la passion (surgelée, 100% fruits)
- 100 g de sucre
- 4 g de gélatine

Bavaroise vanille :

- 200 g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 40 g de sucre
- 90g de jaunes d'œufs
- 6 g de gélatine
- 330 g de crème liquide à 35% de matière grasse

ETAPES

Biscuit financier

- Préchauffer le four à 180°C, chaleur tournante
- Peser tous les ingrédients
- Faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il soit noisette et réserver
- Dans un cul de poule, mélanger la fleur de maïs, le sucre et la poudre d'amandes
- Ajouter le blanc d'œuf (non battu)
- Ajouter le beurre noisette
- Ajouter le jus de citron vert
- Faire cuire dans un moule rond (18cm) 12-15 min (piquer avec un couteau pour vérifier la cuisson)
- Démouler et réserver sur une grille

Mousse passion

- Peser tous les ingrédients
- Réhydrater la gélatine 10 min dans de l'eau froide
- Faire chauffer 100g de purée de passion puis y incorporer la gélatine essorée
- Dans un cul de poule, mélanger cette préparation avec le sucre et le restant de purée de fruits
- Monter la crème fouettée puis l'ajouter délicatement à la préparation aux fruits
- Réserver au frais

Bavaroise vanille

- Peser tous les ingrédients
- Réhydrater la gélatine 10 min dans de l'eau froide
- Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille grattée et les grains de vanille
- Laisser infuser 10 min
- Dans un cul de poule, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajouter 1/3 du lait débarrassé de sa gousse et mélanger
- Reverser le tout dans la casserole et mélanger constamment jusqu'à atteindre 82°C (= crème anglaise)
- Hors du feu, ajouter la gélatine essorée
- Monter la crème fouettée
- Lorsque la préparation à la vanille a atteint 35°C, ajouter délicatement la crème fouettée.
- Réserver au frais

Montage

- Couper le biscuit en 2 dans la hauteur
- Placer du rhodoïd à l'intérieur du cercle à entremets (20 cm)
- Placer une partie du biscuit dans le cercle
- Ajouter une couche de bavaroise vanille
- Ajouter la seconde partie du biscuit
- Ajouter la mousse passion et bien égaliser à la spatule
- Placer au congélateur pour ensuite le décorer

Décors :

- Faire chauffer un peu de confiture à l'abricot pour napper l'entremet surgelé à l'aide d'une spatule (filtrer pour ne pas avoir de morceaux de fruits), ôter le cercle puis placer l'entremet au réfrigérateur. Pour Pâques, on peut décorer à l'aide d'œufs en chocolat ou tout autre décor (fruits de la passion frais coupés en quartiers, gousse de vanille...)

Pour les décors en chocolat blanc comme sur la photo :

Décors chocolat blanc

- 100 g de chocolat blanc
- 1 g de cacao mycryo (beurre de cacao en poudre)
- Rhodoïd
- Faire chauffer au bain-marie le chocolat blanc (à pâtisser) à 45°
- Oter du feu et remuer pour faire baisser la température à 35°
- Ajouter le cacao mycryo et bien mélanger, ajouter du colorant de la couleur souhaitée
- Attendre que le mélange soit à 28-29° pour utilisation
- Sur un rhodoïd, faire couler le chocolat : pour faire le tour de l'entremet, appliquer le rhodoïd avec le chocolat directement sur les bords de l'entremet surgelé et placer au frais. Oter le rhodoïd au bout de quelques minutes.

Pour les autres décors, faire couler le chocolat coloré sur du rhodoïd placer au frais puis détailler à la forme souhaitée.



BON APPETIT !

Mathilde

On marche pour vaincre la maladie de Lyme

Balade solidaire organisée par Groupama

dans le cadre d'un programme de recherche participative pour améliorer la prévention contre les maladies transmises par les tiques.

Elle aura lieu le **dimanche 2 juin**.



Ensemble pour vaincre les maladies rares

Dimanche 02 juin 2019

13ème édition
Balade solidaire au profit de **CITIQUE**
Programme de recherche participative pour améliorer la prévention contre les maladies transmises par les tiques

2 PARCOURS DE 4 km ET 7 km RESTAURATION ET BUVETTE

RENDEZ-VOUS À LA SALLE DE CONVIVIALITÉ DE **MANDREVILLARS**
Départ de 8h00 à 12h00

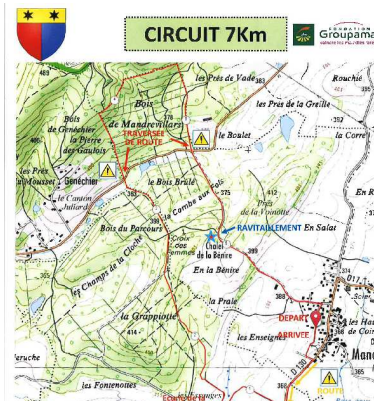


Toutes les informations sur le site www.fondation-groupama.com

Venez nombreux, en famille, avec des amis... pour courir, marcher, flâner sur les 4 ou les 7 kms !



Pascal Rollin,
Président



Etat civil



Naissance :

Clara est née le 28 janvier 2019, de Bénédicte BRESSON et Jonathan FALLOT - 13 rue des Cerisiers.

FELICITATIONS et BIENVENUE !

Nouveaux habitants :

Nous accueillons Sophie BOYER et Bruno BROUSMICHE au n° 3 Chemin de la Maye.

BIENVENUE !

Coopération avec le Burkina Faso

En lien avec des relations fraternelles tissées depuis de nombreuses années avec amis burkinabés, un groupe de 7 personnes du Pays d'Héricourt dont deux Mandrev'lais se sont rendus en février au village de Kayao.

Durant ce séjour, ils ont participé à la construction d'une quatrième classe pour le collège et acheté une moto-benne permettant le transport de personnes et de matériel.

Mais ce qu'ils garderont dans leurs têtes et dans leurs cœurs c'est la simplicité, la richesse et la générosité des rencontres partagées avec les habitants de ce village au cœur de la brousse africaine.



Odile



Historique

Dès 1883 Alfred Buchwald décrit en Allemagne, à Breslau, une maladie de la peau que l'on appelle maintenant l'acrodermatite chronique atrophiante.

En 1910 le dermatologue suédois Arvid **Afzelius** décrit une lésion dermatologique en forme d'anneau, et pensa que cela était dû à une tique Ixodes.

Au milieu du XXème siècle on discuta l'association des différents symptômes (problèmes neurologiques, troubles cutanés, signes neurologiques) en une seule entité.

C'est en 1975 qu'on s'aperçut de l'augmentation nette d'**arthrites inflammatoires** près d'une ville du Connecticut : **Lyme**.

Au début des années 80 un entomologiste du nom de Willy **Burgdorfer**, cherchait sur la côte du nord-est des États-Unis la présence de rickettsies dans des tiques. Il découvrit finalement des **spirochètes** dans le tube digestif des tiques Ixodes dammini.

Burgdorfer, en 1982, établit que ces spirochètes sont à l'origine de la maladie de Lyme.