

Le journal de **Silas Fichette**

N° 40 - Janvier - février - mars 2013

S E M A I N E

B L E U E

Édito

Pour la nouvelle année 2013, aux côtés de l'ensemble des élus du Conseil municipal et de l'équipe du CCAS, nous avons le plaisir de vous présenter nos meilleurs vœux de bonheur, joie et santé.

Lors de sa séance du 6 décembre 2012, le conseil municipal a décidé du nom de l'équipement intergénérationnel, comme pour tous les bâtiments communaux :

« Maison Intergénérationnelle Daniel Dabit »

Ce dernier a été conseiller municipal de 1983 à 2007 et Maire-Adjoint en charge des affaires sociales de 1995 à 1998, date à laquelle il est devenu président de l'association nationale Vie Libre. La ville lui doit la création des Restos du Cœur, de la Maison de la Solidarité et du Conseil des Sages. De manière générale, il a fortement contribué à développer les actions en faveur de la solidarité à Gonesse.

Décédé dans l'exercice de son mandat, la ville lui a rendu un hommage public à l'occasion d'une cérémonie officielle organisée à sa mémoire le 13 décembre 2007. Le conseil municipal a donc décidé de prolonger cet hommage en dénommant « Daniel Dabit » la Maison Intergénérationnelle, lieu dédié à la solidarité

entre les âges et dont lui-même a été l'un des porteurs pendant la phase de préparation du projet.

Un réveillon est organisé par le Comité des fêtes le 31 décembre 2012, pour un coût de 40 €. Vous pouvez vous y inscrire. Si vous rencontrez une difficulté financière ou de transport, vous pouvez vous adresser au CCAS pour une aide.

Nous vous rappelons que le CCAS peut également intervenir pour une participation à l'achat de fuel. Ces demandes font l'objet d'un passage en commission après étude du dossier et présentation de justificatifs.

Jean-Pierre Blazy, Député-Maire

Marc Anicet, Vice président du CCAS
Maire-Adjoint chargé de la Santé de la Solidarité et des Personnes Handicapées

Marie-Thérèse Léveillé, Conseillère Municipale déléguée aux Personnes Âgées et Retraitées

Programmation

Pour toutes les manifestations, l'inscription et le paiement se font au Centre Communal d'Action Sociale, 1 rue Pierre Salvi, ouvert tous les jours du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30 sauf le mardi matin. Tél.: 0130 11 55 20 • **Attention: seules les personnes ayant réglé seront inscrites, les autres seront sur liste d'attente.**

Janvier

Lundi 14 janvier

GALETTE DES ROIS

Qui sera le nouveau Roi ou la nouvelle Reine en 2013? Ne manquez pas la traditionnelle Galette des Rois à la Maison Intergénérationnelle. Animation musicale de 14h à 18h.

14h • Maison Intergénérationnelle • 10 €

Jeudi 24 janvier

MUSÉE DE L'AIR ET DE L'ESPACE Sortie culturelle

- Visite guidée découverte du Musée de l'air et de l'Espace du Bourget sur l'histoire de l'aviation et la conquête spatiale du Bourget, puis visite libre de 3 avions
- 1 Boeing 747: visite intégrale, découvrez l'envers du décor grâce à un aménagement spécifique, conçu pour montrer les parties cachées de l'avion: structure, soutes, cockpit, première classe.
- 2 Concorde: du prototype au Siera Delta. Visitez le mythe, l'avion commercial le plus rapide du monde, les cabines et descendez au-dessus de l'aile.

- 1 Dakota: l'expérience multimédia. Assis sur les bancs de l'avion militaire emblématique de la seconde guerre mondiale, vous vivrez le débarquement comme si vous étiez un parachutiste allié. Stress, bruit, une expérience proche du réel.

12h30 • Départ de la Mairie Bourget • 25 €

Mardi 29 janvier

APRÈS-MIDI LOTO suivi d'un GOÛTER

**14h30 • Maison Intergénérationnelle
5 € pour le goûter**



Programmation

Février



Vendredi 1^{er}
février
**SMOKING
SOFA**
Sortie
spectacle

Smoking Sofa
est un spectacle
d'improvisa-

tion où tout est créé sous vos yeux,
d'après vos suggestions et vos envies.
Venez rire, trembler, et vous émou-
voir devant une galerie de person-
nages que vous aiderez à créer et à
qui l'on fera vivre des histoires.

Artistes: Aurélie Delahaye,
Jean-Marc Guillaume

Metteur en scène: Camille Morre

18 h 30 • Départ de la Mairie
Théâtre PIXEL à Paris 25 €

Mercredi 13 février
**CARNAVAL
DE VENISE**
Rencontre
intergénérationnelle

Retrouvons-nous pour chanter,
danser et aussi déguster crêpes,
« beignets de carnaval »!

Venez nombreux et déguisés.

Exposition photos, costumes
et accessoires toute la semaine
du 11 au 15 février

14 h 30 • Maison
Intergénérationnelle • 10 €



Jeudi 21 février
**TOURNOI
DE BELOTE**



En partenariat avec la maison de
retraite de l'hôpital de Gonesse
Quelle est l'origine de la belote
(belote à partir de 1927)? Pour
certains, la belote aurait été inven-
tée par un dénommé Belote. Pour
d'autres, elle serait issue d'un ancien
jeu Alsacien et serait une déforma-
tion de « bel atout ». Le mystère
reste... Soyez au rendez-vous pour
voir qui sera le gagnant!

14 h 30 • Maison
Intergénérationnelle • 5 €

Mars

Mardi 5 mars
**LA CHINE COMME SI
VOUS Y ÉTIEZ**
Animation
intergénérationnelle

Animation repas suivie
d'un thé dansant – Thème chinois

12h • Maison
Intergénérationnelle • 25 €

Mercredi 13 mars
**BOWLING
INTERGÉNÉRA-
TIONNEL**

Après une partie de bowling, nous
prendrons ensemble un goûter
avant de reprendre la route.

12 h 30 • Départ de la Mairie
Creil • 28 €



Lundi 25 mars
JOURNÉE À PARIS

- Visite de Montmartre
en petit train
- Déjeuner dans un restaurant
à Paris
- Finissons la journée au Balajo
pour un thé dansant

8h • Départ de la Mairie
Paris • 49 €



Semaine Bleue 2012

Du lundi 15 au dimanche 21 octobre, la Semaine Bleue 2012 placée cette année sous le thème « vieillir et agir ensemble dans la communauté », a réuni plus de 350 personnes.

C'est avec émotion et satisfaction, durant ces 5 jours, que les jeunes et moins jeunes se sont rencontrés autour de différents ateliers intergénérationnels :

- Cartes de correspondances
- Jeux d'adresses en bois
- Art floral
- Démonstration et initiation de danses avec la participation de l'association Danse Passion
- Un atelier Cuisine suivi d'une conférence-débat autour du thème : l'ostéoporose
- Une séance de cinéma, et également une pièce de théâtre, suivi d'un Café des Âges.

Durant cette semaine les personnes présentes ont pu admirer l'exposition photos des différentes sorties intergénérationnelles, ainsi que certains objets réalisés par les usagers tout au long de l'année. Monsieur Meunier, membre du Conseil des Sages, a également exposé ses ouvrages.

80 retraités ont partagé un buffet en compagnie de Monsieur le Député-Maire, la Semaine Bleue s'est terminée le vendredi après midi avec la participation de Maud, chanteuse et danseuse aux multiples costumes.



Coin lecture

La couleur des sentiments

De Kathryn Stockett



Dans la petite ville de Jackson, Mississippi, durant les années 60, trois femmes que tout devait opposer, vont nouer une incroyable amitié. Elles sont liées par un projet secret qui les met toutes en danger : l'écriture d'un livre qui remet en cause les conventions sociales les plus sensibles de leur époque.

De cette alliance improbable va naître une solidarité extraordinaire. À travers leur engagement, chacune va trouver le courage de bouleverser l'ordre établi et d'affronter tous les habitants de la ville qui refusent le vent du changement.

Avec Abeileen (brisée par la mort de son fils unique) Minny, 5 gosses, un mari alcoolique et violent, renvoyée pour insolence, elle va se lancer dans une aventure dangereuse mais exaltante pour faire bouger ce monde raciste et réactionnaire.

Passionnant, drôle, émouvant, ce livre a conquis l'Amérique avec ses personnages inoubliables.

Véritable phénomène culturel outre-Atlantique, c'est un pur bonheur de lecture.



Recette du trimestre

LASAGNES DE SAUMON ET ÉPINARD

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 800 g de pavés de saumon surgelés
- 800 g d'épinards hachés surgelés à la crème,
- 1 boîte de lasagnes, 100 g de parmesan,
- 10 g d'emmental râpé
- Pour la béchamel : 60 g de beurre,
- 20 à 30 g de maïzena, 500 ml de lait ½ écrémé

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 25 minutes

Faire cuire les pavés de saumon au court-bouillon ou au four. Parallèlement, faire cuire les épinards surgelés à la crème et préparer la béchamel. Dans un plat à gratin, disposer les couches jusqu'au remplissage du plat à gratin : une couche d'épinard, une couche de saumon frais émietté, une couche de béchamel, une couche de lasagnes. Terminer par une couche de lasagnes, recouverte d'un peu de béchamel et de fromage râpé (parmesan et emmental). Faire cuire au four à 160 °C pendant 30 minutes. Et... bon appétit!