

# NOËL

## BÛCHE DE NOËL

**Ingrédients**  
POUR 8 À 10 PERSONNES

- Biscuit roulé au chocolat :**
- 2 jaunes d'œuf
  - 3 œufs entiers
  - 100 g + 85 g de sucre
  - 85 g de farine
  - 50 g de cacao en poudre
  - 4 blancs d'œuf
- Crème mascarpone :**
- 125 g de mascarpone
  - 25 cl de crème liquide entière 35% bien froide
  - 65 g de sucre
  - 1 gousse de vanille
- Décor :**
- 3 cuillerées à soupe de confiture à la cerise
  - 40 g de copeaux de chocolat
  - quelques cerises amarena en conserve



## LA SANGRIA AUX SAVEURS ÉPICÉES

Démarrez les fêtes avec une note épicée et chaleureuse! Cette sangria de Noël est délicieusement parfumée et apportera l'esprit de Noël à votre table!

- Ingrédients:**
- 3 clémentines tranchées
  - 1 citron tranché
  - 250 g de framboises surgelées
  - 1 anis étoilé
  - 2 clous de girofle
  - 1 bâton de cannelle
  - 750 ml de jus d'orange
  - 500 ml de jus de canneberge
  - 375 ml de vodka
  - 750 ml de champagne
  - 3 grosses poignées de glaçons



Source Internet : Cuisine Actuelle

Si vous réalisez la sangria la veille, retirez le lendemain les clous de girofle, le bâton de cannelle et l'anis étoilé. Votre sangria gardera des saveurs douces.

## Préparation

POUR BÛCHE DE NOËL DE CYRIL LIGNAC – BISCUIT CHOCOLAT CRÈME

Préparation : 40 min  
Cuisson : 10 min

Dans l'idéal, mettez votre crème liquide au réfrigérateur 24h avant de faire la recette. Pour le biscuit :

1. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs, les œufs entiers et les 100 g de sucre. Fouettez jusqu'à avoir une consistance de ruban.
2. Tamisez ensemble le cacao et la farine et incorporez-les délicatement au mélange.
3. Fouettez en neige les blancs d'œufs. Ajoutez le sucre et continuez à fouetter pour meringuer les blancs.
4. Incorporez-les délicatement à la pâte cacao, en utilisant une spatule pour soulever la pâte et incorporer les blancs sans les casser (comme dans une mousse au chocolat).
5. Versez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou sur une plaque en silicone. Attention de ne pas verser votre pâte directement sur une plaque métallique. La feuille de papier sulfurisé est indispensable pour les plaques qui ne sont pas en silicone.
6. Faites cuire 7 min dans le four préchauffé à 210 °C selon la recette de Cyril Lignac.

7. Lorsque le biscuit est cuit, démoulez-le sur un torchon légèrement humide. Coupez les bords pour avoir un rectangle bien droit et laissez refroidir. Pour la crème :

1. Versez le mascarpone dans un saladier bien froid. Fouettez-le légèrement pour l'assouplir.
2. Ajoutez la crème liquide bien froide et montez l'ensemble en chantilly.
3. Ajoutez le sucre et les grains de la gousse de vanille.
4. Transvasez la moitié de la crème dans une poche pâtissière munie d'une douille unie 8 à 10 mm.

Montage :

1. Étalez une fine couche de confiture de cerise sur le biscuit, à l'aide d'une spatule inox.
2. Répartissez la crème chantilly restante dans le bol et recouvrez de quelques copeaux de chocolat.
3. Roulez le biscuit sur lui-même délicatement, sans l'écraser. Déposez-le sur un plat de service.
4. Déposez des traits de crème tout le long de la bûche avec la poche à douille. Saupoudrez de copeaux de chocolat et décorez de quelques cerises amarena.

## Les étapes :

1. Dans un grand récipient hermétique, déposez la cannelle, l'anis étoilé, le citron, l'orange, les clémentines, les framboises surgelées et arrosez le tout de vodka.
2. Ajoutez le jus d'orange et le jus de canneberge.
3. Versez ensuite le champagne et déposez les glaçons. Mélangez l'ensemble et fermez hermétiquement le récipient, puis laissez infuser quelques heures.

Bonne dégustation. (L'abus d'alcool est dangereux pour la santé).



## EDITO



Chères capelloises, Chers capellois,  
Malgré un contexte sanitaire toujours aussi tendu, la commune de La Capelle souhaite maintenir le caractère magique et féérique de Noël.

Nous voulons vous offrir une fête qui rassemble petits et grands dans l'esprit de Noël.

Cette année, la Halle Michel Flandre accueillera la deuxième édition du Marché de Noël qui se tiendra les 18 et 19 décembre, dans le strict respect des règles sanitaires (pass sanitaire et masque obligatoire dans l'enceinte) dans une ambiance chaleureuse et familiale, pour le plaisir des yeux et des papilles. Vous pourrez découvrir l'ensemble des animations dans cette lettre d'information.

Une patinoire et une piste de curling seront mises à disposition gratuitement toute cette semaine, en soirée, et ce week-end, durant le Marché de Noël.

Je vous invite donc à y venir nombreux pour que la magie de Noël opère pour chacun d'entre nous.

Je vous souhaite à toutes et à tous, d'heureuses fêtes de fin d'année.

Prenez soin de vous et de vos proches.

Bonne Lecture.

**Johann WERY**

**Maire de La Capelle**  
**Vice-président de la Communauté de Communes de la Thiérache du Centre**  
en charge de la mutualisation et de la communication

**RESTEZ INFORMÉS DES ACTUALITÉS**

La commune vous informe des actualités, des événements, des alertes et des travaux en temps réel. Il vous suffit de télécharger l'application sur votre téléphone portable.

**CITYALL**  
DÉCOUVREZ L'APPLICATION MOBILE DE VOTRE VILLE

La mairie vous informe en temps réel sur votre Smartphone

- Alertes notification
- Actualités
- Événements
- Travaux

Retrouvez toute l'information locale sur votre Smartphone !

**Directeur de publication :** Johann Wery  
**Conception Réalisation :** Commission Communication  
**Images :** Freepik  
**Crédit photos :** la Cie "les Lucioles s'en mêlent", Mairie de La Capelle, TAC TIC Animation  
I.P.N.S / 900 exemplaires  
Impression encre végétale

**INFOS - CONTACT**

**MAIRIE DE LA CAPELLE**  
34 rue du Général de Gaulle 02260 LA CAPELLE  
03 23 97 52 00 - mairie@villedelacapelle.fr - www.lacapelle02.fr

**f** Ville de La Capelle



# INFOS COMMUNE

**La cérémonie du 5 décembre**  
**Journée nationale d'hommage aux Morts pour la France pendant la guerre d'Algérie et les combats du Maroc et de la Tunisie**



Organisé par la CCTC avec le soutien de la DRAC Hauts-de-France et l'Académie d'Amiens dans le respect des consignes sanitaires

**A la médiathèque**  
**Le 8 janvier 2022**



**NOS PAGES SAUVAGES**  
 Samedi 8 janvier de 10h00 à 12h00 et 14h00 à 17h00  
 A la Médiathèque de La Capelle

Un géant mangeur de mots dans une médiathèque, voilà qui peut sacrément mettre le bazar ! À l'occasion de leur deuxième semaine d'interventions pour leur projet "Nos pages sauvages", la Compagnie Les lucioles s'en mêlent vous propose un temps festif le samedi 8 janvier à la médiathèque de La Capelle dès 10h du matin. Des ateliers pour les tout-petits, pour les plus grands, et pour tous les autres âges, des lectures, des jeux, un spectacle... Retrouvez le programme complet de la journée sur leur site [www.lesluciolessenmelent.com](http://www.lesluciolessenmelent.com) ou sur le Facebook Compagnie Les lucioles s'en mêlent.

## Treize agents mis à l'honneur

C'est le 1er décembre 2021, lors de la Saint Eloi, que treize agents de la commune ont reçu leur médaille du travail pour 20 ans, 30 ans ou 35 ans de bons services au sein de la fonction publique territoriale.



**Médaille d'Argent**  
 BOTELLA Hélène, DESIMEUR Sabrina, FRANCOIS Catherine, GEOFFROY Patrick, MEUNIER Didier, SCULFORT Pascale

**Médaille de Vermeil**  
 GRANDIN Marie-Pascale

**Médaille d'Or**  
 BEGHIN Véronique, CHAUVEL Sylvie, GRANDIN Marc, HELIN Jean-Luc, PIERART Catherine, VIEVILLE Daniel

# AFFAIRES SOCIALES



**C.C.A.S.**  
**salle du jardin à la maison des associations, entrée par le parc**  
**03 23 97 86 52**

- Permanences** - le jeudi 16 décembre 2021 de 15h à 17h.
- Banque Alimentaire** - le jeudi 23 décembre 2021 de 13h30 à 17h30-18h00.

-> Distribution d'un questionnaire à destination des seniors pour connaître les attentes au niveau du CCAS et apporter des idées nouvelles.

## Information - Elections

### Changement de lieu

Les prochaines élections se dérouleront désormais à la halle Michel Flandre. Les bureaux de vote actuellement implantés à la Mairie de La Capelle sont donc transférés à la Halle Michel Flandre, rue Edouard Mambour.



## Inscriptions sur les listes électorales

Il est désormais possible de s'inscrire toute l'année\*. Vous pouvez vous rendre en Mairie de La Capelle, avec les documents suivants :  
 - justificatif de domicile  
 - justificatif d'identité.

\* Toutefois, lors d'une année d'élection, il faut faire cette démarche au plus tard le 6ème vendredi précédant le 1er tour de l'élection. Si vous souhaitez voter pour le 1er tour des élections présidentielles (10 avril 2022), les inscriptions sont possibles jusqu'au 4 mars 2022.

## Félicitations à tous!



## Dates à retenir

**En application des règles sanitaires en vigueur à la date des événements**

- Dimanche 10 avril 2022 : 1er tour - Elections Présidentielles à la Halle Michel Flandre.
- Dimanche 24 avril 2022 : 2ème tour - Elections Présidentielles à la Halle Michel Flandre.
- Dimanche 12 juin 2022 : 1er tour - Elections Législatives à la Halle Michel Flandre.
- Dimanche 19 juin 2022 : 2ème tour - Elections Législatives à la Halle Michel Flandre.

# TRAVAUX

**Refection trottoirs et parking suite entoussissement**



Rue du Général de Gaulle

## Elagage Rue de Vervins



## Réparation du réseau eaux pluviales, rue du Général Debenev



## Patinoire de Noël

Du 14 au 19 décembre 2021

VILLE DE LA CAPELLE  
**Patinoire de Noël**  
 DU 14 AU 19 DÉCEMBRE 2021  
 HALLE MICHEL FLANDRE  
 ENTRÉE GRATUITE

Les 14, 16 et 17/12 : de 16h30 à 19h30  
 Le 15/12 : de 13h30 à 19h30  
 Le 18/12 : de 10h00 à 21h00  
 Le 19/12 : de 10h00 à 18h00

Marché de Noël les 18 & 19 Décembre

## Programme du Marché de Noël

Des 18 et 19 décembre 2021

MARCHÉ DE NOËL 2021  
 Halle Michel Flandre  
 PROGRAMME DES ANIMATIONS

**SAMEDI 18 DÉCEMBRE**

10h : Ouverture du Marché de Noël et de la patinoire  
 à partir de 10h : Exposition de tracteurs anciens décorés par la Paysannerie d'Autrefois  
 à partir de 14h : Déambulation des mascottes de l'Association Familiale  
 15h : Démonstration et initiation à la danse Country par l'Association Nj'Country  
 15h45 : Arrivée du Père Noël en tracteur  
 de 16h à 19h : Présence du Père Noël  
 19h : Remise des récompenses du Concours des Illuminations de Noël  
 22h : Clôture du Marché de Noël

**DIMANCHE 19 DÉCEMBRE**

10h : Ouverture du Marché de Noël et de la patinoire  
 Déambulation des mascottes de l'Association Familiale  
 à partir de 10h : Exposition de tracteurs anciens décorés par la Paysannerie d'Autrefois  
 11h15 : Démonstration de danses par l'Association Cap'Danse  
 à partir de 14h : Sculpture sur ballons, close-up et magie par Edi Capperia  
 14h45 : Arrivée du Père Noël en tracteur  
 de 15h à 18h : Présence du Père Noël  
 15h : Concert de Noël par l'Amicale de l'Harmonie  
 17h : Démonstration et initiation à la danse Country par l'Association Nj'Country  
 19h : Clôture du Marché de Noël