

Le Prunaysien

Bulletin Municipal de Prunay sur Essonne

Juillet 2020 - N°48



Le mot du Maire

Le mot du Maire



Ce semestre se termine alors que nous vivons une période que notre pays n'a jamais connue.

Ces dernières semaines ont mis en avant plusieurs attitudes, intéressantes mais aussi désolantes. En effet, les communes sont de moins en moins reconnues mais c'est cette structure qui modestement a gardé le lien avec la population.

Aucun masque fourni par l'état. Aucune information officielle sur le protocole sanitaire à mettre en place pour rouvrir l'école, premier contact de l'état fin avril soit plus d'un mois après le début du confinement....Bref, isolement total, contrairement à la Région Ile de France et au Conseil Départemental de l'Essonne, présents sur le terrain pour assurer une aide et des conseils.

Mais cela a mis en avant une solidarité proche du terrain, pour faire les courses des plus anciens, confectionner des masques, rencontrer les personnes isolées...

Malgré l'arrêt des manifestations festives habituelles, cela est rassurant de constater que l'humain est toujours présent dans nos villages. Merci à tous !

Je souhaite la bienvenue aux nouveaux arrivants et aux nouveaux élus. J'espère qu'entre les conditions sanitaires drastiques et un dé confinement parfois affligeant à certains endroits, le bon sens collectif sera majoritaire afin que nous ne connaissions plus de tels évènements.

Félicitations aux rédacteurs de ce Prunaysien.

Bonnes vacances à ceux qui pourront en profiter.

Bon courage pour ceux qui travaillent.

Je n'oublie pas ceux qui sont dans la peine.

Bien à vous

Votre Maire

Patrick Pagès

Photo Pierre Grillet

SOMMAIRE



Page 04	Vœux du Conseil
Page 05	Art et matière
Page 05	Repas des anciens
Page 06	Atelier masques
Page 06	Scolaire
Page 07	Dépôts sauvages
Page 07	Le recyclage
Page 08	Auteure jeunesse à côté de chez nous
Pages 08 et 09	Miellerie du Gâtinais
Page 10	Cérémonie du 8 Mai
Page 10	Election municipale
Page 11	Installation du conseil municipal
Page 11	Une femme artisan à l'honneur
Page 12	Le covid-19 et nos seniors
Page 13	Fortes chaleurs
Page 14	Numéros utiles
Page 15	La recette de l'été
Page 16	Petits rappels
Page 16	Etat civil

Mairie de Prunay sur Essonne

Tel : 01 64 99 52 17

Site : www.prunaysuressonne.fr

Mail : prunaysuressonne@orange.fr

Horaire d'ouverture : du lundi au samedi de 9h30 à 11h30 — Fermeture le mercredi

Permanence le jeudi de 18h30 à 19h30

*Les comptes rendus des Conseils Municipaux sont disponibles sur notre site internet
www.prunaysuressonne.fr (onglet - vie municipale).*

Vœux du conseil municipal

Le Vendredi 10 janvier a eu lieu les vœux du Conseil Municipal à la population. Les derniers vœux du mandat. Une médaille du travail a été remise à Mme Lydie PORTEFAIX pour ses 25 années d'activités.

Mr Le Maire a aussi remercié M. Claude GUIZOL pour une quarantaine d'années d'aide à toutes les manifestations communales au sein de l'Amicale Prunaysienne.

Le bilan de l'année a été fait ainsi que les perspectives de l'année en cours.

Enfin, la population et les élus des communes voisines ont partagé la galette des rois ainsi que le verre de l'amitié.



NOUVELLES DATES :
4,5 et 6 Septembre

ESSONNE
EN SCÈNE

PAR LES FRANGOFOLIES
26, 27, 28 JUIN 2020
DOMAINE DÉPARTEMENTAL DE CHAMARANDE



-M- · CHRISTOPHE MAÉ · ROMÉO ELVIS
THERAPIE TAXI · ALOÏSE SAUVAGE · VOYOU
KO KO MO · ALMA FORRER...

*« Lorsque le pêcher est en fleur,
et le jour et la nuit sont égaux en longueur. »*

Les proverbes et dictons météorologiques (1816)

Art et matière

Cette année, c'était la quinzième édition du salon photos d'art et matière.

Après une promenade pour admirer les différents clichés, la remise des prix de l'office du tourisme, du PNR du gâtinais français et le dimanche suivant, le prix du public a eu lieu.

Bravo aux organisateurs, au public et aux artistes.

- Prix de l'Office de Tourisme, du canton de Milly-la-Fôret : [Cam Linh Huynh](#)
- Prix Lantara, offert par le Parc Naturel Régional du Gâtinais Français : [Hélène Courvoisier](#)
- Prix des visiteurs, offert par la commune : [Serge Halleguen](#)



Repas des anciens

Cette année, c'est le « Philadelphia » situé à SAMOIS, qui a accueilli les séniors de Prunay. Après un agréable repas dans une salle à taille humaine, un spectacle de cabaret nous a été proposé. Tous les participants ont passé une agréable journée conclue par une « photo de famille » où quelques minutes auparavant, se trémoussaient les danseuses, dont certaines se sont rapprochées de quelques spectateurs.....



Atelier masques

Dès le début de la crise sanitaire, nous avons reçu quelques masques de la Région Ile de France, immédiatement donnés à nos deux professionnels de métier de bouche exerçant dans notre village, et nous avons aussi aidé nos éboueurs qui n'en étaient pas dotés au début.

Puis nous avons reçu des masques dits chirurgicaux, fournis par la Communauté de Communes, et immédiatement distribués aux Prunaysiens. Et cela a été complété par un masque tissu par habitant fourni par le Conseil Départemental de l'Essonne.

En parallèle, une Prunaysienne nous a fait part qu'elle réalisait des masques pour la population. Nous avons donc relayé cette information, mais cela n'a pas connu de réel succès.

Après échanges entre la Recyclerie et les quatre communes qui travaillent habituellement ensemble, un courrier a été adressé aux populations des villages, pour présenter la mise en place d'une structure organisée et pilotée par la recyclerie à la salle polyvalente.

Pendant la durée du confinement, ce ne sont pas moins de 37 personnes qui se sont employées à travailler pour fournir des masques tissus aux habitants de Boigneville, Buno, Gironville et Prunay...

Et ce sont plus de deux mille masques qui ont été ainsi confectionnés et distribués aux habitants.



Scolaire

Au début du déconfinement, l'Education Nationale nous a demandé de rouvrir notre école, mais avec un protocole sanitaire spécifique.

Ce document, très contraignant, ne nous a permis, dans un premier temps de n'accueillir que 11 élèves sur les 48 de l'école de Prunay, et sans garderie ni cantine. Ceci avec des procédures nous obligeant à modifier structurellement les processus habituels (accueil, circulation, nettoyage, distanciation, etc...).

A la mi-mai, nous avons pu accueillir 11 nouveaux élèves, et ainsi fournir un accès à l'école à presque la moitié des enfants (les autres recevaient un enseignement à distance).

Dès le 22 juin, c'est la totalité des enfants qui a repris le chemin de l'école, à pied, puisqu'il n'était pas possible d'utiliser les cars dans leur espace total, mais avec une garderie in situ et avec des paniers repas fournis par les parents, au grand bonheur des enfants. Espérons que la rentrée de septembre se déroule sans encombre.



Dépôts Sauvages

Il a été acté au sein du conseil le 16 janvier la décision suivante :

Tout déchet est interdit sur la voie publique, hormis en situation transitoire, pour la collecte spécifique. La municipalité est désormais dotée de moyen permettant d'authentifier les contrevenants, sur l'ensemble de son territoire.

Il est fixé un tarif d'intervention sur les lieux des dépôts sauvages, en concordance avec la CC2V, la Gendarmerie, le parquet d'Evry, soit un forfait de **1500 euros** additionné du coût réel de l'intervention.



Sirtom

Les journaux

Dorénavant, vous pouvez mettre vos journaux dans le bac jaune avec vos plastiques.



Les piles usagées :

Tous les magasins qui commercialisent des piles sont tenus de reprendre gratuitement les piles et batteries usagées et notamment les enseignes de la distribution alimentaire, bricolage ou électronique. La déchetterie de Milly est également point de collecte, tout comme certaines entreprises ou lieux publics (mairie, administrations).

Il suffit de déposer vos piles et batteries usagées dans les bornes ou conteneurs identifiés, situés généralement à l'entrée des magasins, aux services après-vente...



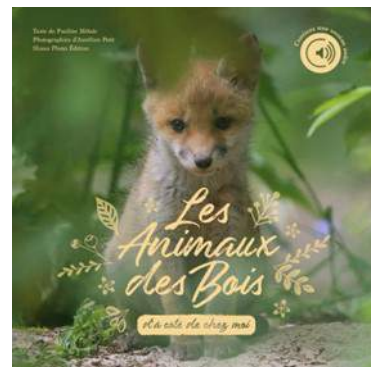
Auteure Jeunesse à côté de chez nous

Les animaux des bois d'à côté de chez moi", "Les Oiseaux d'à côté de chez moi" deux ouvrages invitant la jeunesse à découvrir les animaux sauvages qui l'entourent ainsi que leur rôle dans l'écosystème.

Pauline Metais, en collaboration avec Aurélien Petit, photographe de Vie sauvage et habitant de Prunay sur Essonne, a écrit deux albums-documentaires invitant les enfants et plus grands, à rencontrer la faune "d'à côté de chez eux".

Dans un souci de réalisme, ces livres sont des ouvrages photographiques dont la totalité des photos ont été prise par Aurélien Petit, sans retouche dans l'enceinte du parc naturel du Gâtinais et dans le plus grand respect des animaux.

Également ces livres sont poétiques, ludiques et pédagogiques. Ils contiennent un lexique, une version audio à télécharger musicalisée par Laurent Fleck et Maxime Paureau pour le premier tome et des jeux, tutos illustrés par Caroline Labbé, et des QR codes pour entendre le chant des oiseaux pour le deuxième tome.



Enfin, ces ouvrages de 48 pages, édités par Shana Photo Édition, ont été imprimés en France par Escourbiac l'imprimeur, labellisé Imprim'vert sur du PEFC, papier issu de forêts gérées durablement. Ils sont disponibles dans les librairies d'à côté de chez vous, à Milly la forêt et Fontainebleau, ou sur le site www.pauline-metais.fr

Depuis leurs sorties officielles (juillet 2019 et mai 2020) Pauline Metais sillonne avec enthousiasme les librairies, les médiathèques, les écoles et les forêts "d'à côté de chez elle" à la rencontre de son public friand de ses lectures.

Pour en savoir plus, rdv sur
Facebook : @PaulineMetaisauteurejeunesse
Instagram : @leslivresdacotedechezmoi



« Je suis née en 1988, en plein cœur du Parc Naturel du Gâtinais. J'ai l'immense chance d'avoir grandi dans une maison en lisière des bois, bercée par le silence du vent et le chant des oiseaux. »

Quand j'étais petite, mon père se plantait souvent devant la fenêtre et me disait : « *Regarde cette forêt, elle t'appartient.* » Et sitôt je répondais : « *Non papa, c'est moi qui lui appartiens..* »

Depuis, je vibre chaque jour un peu plus à développer mes passions : l'écriture, la lecture, les balades en forêt, la cause animale, la préservation de l'environnement, la spiritualité et l'éducation. »

La Miellerie du Gâtinais

La Miellerie du Gâtinais est une entreprise apicole gérée par Thierry et Camille SERGENT, respectivement apiculteur professionnel et apicultrice passionnée de plantes et d'insectes. La miellerie a ouvert ses portes au public en mars 1999, elle est installée à Boutigny sur Essonne, au sein du Parc Naturel du Gâtinais Français, dans une région mellifère, qui bénéficie d'un environnement naturellement favorable pour le travail des abeilles grâce à un territoire riche, varié mais surtout préservé.

Le Parc s'étend sur une surface de 63700 hectares et 57 communes. Les produits sont 100% naturels, sans OGM, sans transformation, et régionaux. Plusieurs appellations y ont trouvé leur place : PNR Gâtinais, Produits Ile de France, Visite à la ferme, Produits du Terroir.



La Miellerie du Gâtinais

La Miellerie travaille autour de 3 objectifs :

- Gérer un cheptel de plusieurs centaines de ruches et produire du miel de qualité, du pollen frais, de la propolis et de la gelée royale.
- Initier les groupes à partir de 3 ans et jusqu'aux professionnels au monde des plantes, des insectes et de l'apiculture, à l'aide d'un programme pédagogique structuré. Possibilité de passer le diplôme du "Petit Naturaliste".
- Sur l'île de Socotra, au Yémen du sud, au Mali... œuvrer pour la protection de l'environnement à travers l'apprentissage de l'apiculture rationnelle, et participer à des actions de reboisement dans des zones désertifiées.



Visiter la Miellerie

Une visite libre et gratuite, pour découvrir le jardin médicinal, la salle d'élevage, la salle d'extraction, sans oublier la boutique et tous les produits en vente.

Vous pourrez y observer :

- les nids des insectes sociaux (abeilles, guêpes, bourdons, frelons, fourmis...)
- les cétoines et les hannetons
- différents insectes de saison (coccinelles, chenilles...)
- une ruche transparente où vous pourrez distinguer les différents stades de l'abeille (œuf, larve, cocon, adulte)
- la construction d'un nid d'abeilles en direct
- les sauterelles et les criquets
- les détails des corps des insectes à l'aide de loupes binoculaires
- le circuit du miel dans notre salle d'extraction, de la hausse operculée jusque dans le pot à déguster !!

Infos et Horaires :

Ouverts les mercredi, samedi, dimanche et jours fériés de 14h à 18h, 30 et le samedi, de 11h à 18h30.

Une magnifique récolte de miel de toutes fleurs de printemps vient d'être réalisée. La qualité est là du fait des mois de janvier-février très pluvieux, suivis des mois de mars-avril exceptionnellement lumineux et fleuris.

ATTENTION, ne pas confondre "Miel du Gâtinais" qui n'est pas une appellation contrôlée, avec Miellerie du Gâtinais. Leurs produits sont uniquement en vente dans leur boutique à la Miellerie.

Contact : Thierry et Camille SERGENT ,
Miellerie du Gâtinais
7 chemin de la Jonnerie
91820 BOUTIGNY SUR ESSONNE
Mèl : mielleriedugatinais@free.fr
Site : mielleriedugatinais.fr
Tel : 0603211786



Cérémonie du 8 Mai

Cette année, la cérémonie a eu lieu en petit comité suite à l'urgence sanitaire liée à l'épidémie du Covid-19.

Un grand bravo à Maxime Gourio, notre jeune porte drapeau, qui était présent.



Elections Municipales

Le premier tour des élections a permis d'allouer les 11 sièges du conseil municipal.

La participation très faible dans la ville pourrait être le résultat des dispositions annoncées concernant la pandémie de coronavirus : seulement 49,80 % à Prunay-sur-Essonne.

M. REMONDIN	93.33 % 112 VOTES
V. COUVILLIERS	92.50 % 111 VOTES
K. GOUBERT	92.50 % 111 VOTES
L. GERVIN	91.66 % 110 VOTES
P. GRILLET	91.66 % 110 VOTES
L. GOURIO	90.83 % 109 VOTES
E. HENRY	90.83 % 109 VOTES
P. PAGES	89.16 % 107 VOTES
N. HARDY	87.50 % 105 VOTES
B. HUET	87.50 % 105 VOTES
H. HARDY	86.66 % 104 VOTES

Participation	Inscrits	%
Inscrits	245	100 %
Abstentions	123	50,20 %
Votants	122	49,80 %
Blancs	0	0,00 %
Nuls	2	0,82 %
Exprimes	120	48,98 %

Installation du conseil municipal

Le Lundi 25 juin à 19h, le Conseil Municipal a été installé.

Patrick PAGES a été élu Maire et Bruno HUET, premier adjoint.

N'ayant pas tous les élus présent, le Maire a proposé de reporter à une date ultérieure l'élection du deuxième et du troisième adjoint.

Ensuite les élus se sont positionnés pour représenter notre commune dans les différentes structures intercommunales, ainsi que dans les commissions communales, qui préparent les actions régulières de la vie de notre village.

Le Mardi 23 Juin à 19h30, le conseil s'est réuni et a élu les deux autres adjoints, Marc REMONDIN et Pierre GRILLET respectivement 2ème et 3ème adjoint.



Une femme artisan à l'honneur

La 27^{ème} cérémonie des 91 d'Or organisée par le Medef Essonne avait pour thème « la femme dans l'économie, son influence, sa vision ».



LA FFB (Fédération Française du Bâtiment) de l'Essonne a tout naturellement souhaité récompenser Véronique Brichard, gérante de l'entreprise Créabois91 située dans notre commune, saluant à la fois l'exigence et l'énergie de la dirigeante d'entreprise mais également l'engagement de Véronique au service de la profession et de l'artisanat !!

Bravo à notre Prunaysienne !!!

Le Covid-19 et nos seniors

COVID et confinement – quelles solutions pour nos seniors ?

Pour ceux qui ne me connaissent pas, je m'appelle Evelyne, je suis retraitée depuis 2 ans et demi.

Je ne pensais pas un moment écrire un article dans le journal Prunaysien. Une seule phrase dite à Monsieur Le Maire a fait basculer mes petits projets de retraite. Cette phrase est : « si vous avez besoin de moi je suis là !!! ». Et me voilà élue au conseil Municipal. A peine après avoir été choisie, que le COVID fait son apparition. Le gouvernement nous annonce un confinement le 17 mars 2020 de la population dont surtout les plus concernés sont « nos seniors ».

Il était important pour moi de contribuer à cette aide ayant été très proche de mes grands-parents. Nous savons que le confinement est douloureux pour eux et qu'il a de lourdes conséquences sur leur moral donc leur santé.

Alors que faire, quelles solutions pour surmonter cette période difficile ?

Nous décidons, Monsieur le Maire et moi de leur consacrer un jour/semaine (le jeudi), pour les rassurer et les informer.

Exemple : lavage des mains, de la maison, mais aussi de continuer à s'adonner aux loisirs traditionnels tels que la lecture, le jardinage, la marche... Continuer à bouger aide à mieux se sentir physiquement et mentalement.

Aussi très important subvenir à leurs besoins comme les courses, médicaments, dépannage (plomberie)...

D'ailleurs, je remercie tous les bénévoles qui ont participé à ce grand moment de partage.

Nous savons que les seniors se replient sur eux à cause de la solitude. Leur routine quotidienne, les moments privilégiés avec leurs proches ou les rendez-vous avec les auxiliaires ou de santé ont été rendus difficiles par les conditions exceptionnelles du confinement.

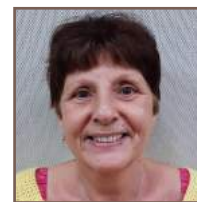
Les familles aussi sont également concernées. Je pense que le fait que nous ayons passé du temps près de leurs proches les ont rassurés.

Les premiers jours de rencontre avec les seniors furent timides des deux cotés, mais au fil des semaines nous sentions bien ce moment de partage, et monsieur le Maire et moi étions attendus comme le messie.

Quel bonheur de voir sur leur visage une expression de sérénité et de joie quand nous nous présentions devant eux. Le jour le plus marquant fût la distribution de chocolats de pâques.

Je remercie tous les seniors, Monsieur Le Maire, de leur confiance envers moi et suis heureuse d'avoir pu partager avec eux, ces moments privilégiés du confinement.

Evelyne



Remerciements à tous les bénévoles

Chers bénévoles,

Votre présence pendant toute cette durée de confinement qui s'est déroulée du 17 mars au 11 mai 2020 a été un atout plus qu'important.

Grâce à votre motivation, cette période difficile a été un franc succès.

Sachez que nous les élus nous vous en sommes plus que reconnaissants, sachant que sans votre aide cela aurait été beaucoup plus difficile pour nous.

Merci encore à ces précieuses personnes qui non seulement ont donné de leur temps mais aussi de leur générosité.

Evelyne



Fortes chaleurs

Prévenir et limiter les effets sanitaires d'une canicule

Le Plan national canicule a pour objectif d'anticiper l'arrivée d'une canicule, de définir les actions à mettre en œuvre aux niveaux local et national pour prévenir et limiter les effets sanitaires de celles-ci et d'adapter au mieux les mesures de prévention et de gestion au niveau territorial, en portant une attention particulière aux populations spécifiques identifiées. Il résulte des travaux menés conjointement par le **ministère des solidarités et de la santé, l'Agence nationale de Santé Publique et Météo-France**.

Le plan comprend **4 niveaux** :

- Niveau 1 - veille saisonnière (**carte de vigilance verte**)
- Niveau 2 - avertissement chaleur (**carte de vigilance jaune**)
- Niveau 3 - alerte canicule (**carte de vigilance orange**)
- Niveau 4 - mobilisation maximale (**carte de vigilance rouge**)



Le plan est organisé autour de quatre grands axes :

- Axe 1 : Prévenir les effets d'une canicule
- Axe 2 : Protéger les populations par la mise en place de mesures de gestion adaptées aux niveaux de vigilance météorologique
- Axe 3 : Informer et communiquer
- Axe 4 : Capitaliser les expériences

Le ministère des solidarités et de la santé, les préfetures, les ARS et services de l'Etat, mobilisés

En lien avec les préfetures et les ARS, les services de l'Etat en région mettent en place des actions de prévention et de communication adaptées et renforcées, pour la population et **particulièrement pour les personnes les plus vulnérables** (personnes âgées, isolées, en situation de handicap, de précarité ou sans abri, avec des pathologies préexistantes, femmes enceintes, jeunes enfants, travailleurs en extérieur...).

Chaque commune met en place un registre nominatif pour répertorier les personnes âgées et les personnes en situation de handicap qui en font la demande. Les personnes inscrites seront contactées et suivies en cas de fortes chaleurs.

Les acteurs de la veille saisonnière canicule

L'agence nationale de santé publique, dans le cadre du **réseau de surveillance et d'alerte** et en cas de passage en vigilance orange ou rouge canicule par **Météo-France**, suit aux niveaux local et national des indicateurs sanitaires de recours aux soins et de mortalité.

L'analyse de ces indicateurs sanitaires contribue au dimensionnement des mesures de prévention et à la levée de l'alerte ainsi qu'aux premières estimations de l'impact sanitaire d'un épisode de canicule.

Les agences régionales de santé, quant à elles, transmettent au Centre opérationnel de régulation et de réponse aux urgences sanitaires et sociales (CORUSS) de la Direction Générale de la Santé (DGS) de façon hebdomadaire les informations relatives à l'état de l'offre de soins dans les établissements de santé et la mise en évidence éventuelle de phénomènes de tension.

Dès le passage en niveau 3 – alerte canicule, déclenché par le préfet, les ARS doivent renseigner quotidiennement l'enquête « canicule » via le Système d'Information Sanitaire des Alertes et Crises (SISAC).

VAGUES DE CHALEUR, DES PRÉCAUTIONS À PRENDRE

- MOUILLER SON CORPS ET SE VENTILER
- MANTENIR SA MAISON AU FRAIS : FERMER LES VOILETS LE JOUR
- DONNER ET PRENDRE DES NOUVELLES DES SIÈGES PROCHES
- MANGER EN QUANTITÉ SUFFISANTE
- BOIRE RÉGULIÈREMENT DE L'EAU
- EN CAS D'URGENCE, APPELEZ LE 15
- NE PAS BOIRE D'ALCOOL
- ÉVITER LES EFFORTS PHYSIQUES

Ministère des Solidarités et de la Santé
Météo-France

Numéros Utiles



Mais aussi :

Enfance Maltraîtée	119
Protection assistance aux personnes âgées	08 00 02 05 28
Violence conjugale infos services	3919
SOS Médecin Essonne	08 26 88 91 91
Centre hospitalier Sud Francilien	01 61 69 61 69
Centre hospitalier Sud Essonne Etampes	01 60 80 76 76
Centre hospitalier Fontainebleau	01 60 74 10 10
Polyclinique de la Forêt (Fontainebleau)	01 64 69 77 78
Ecole Maternelle Gironville	01 64 99 54 99
Ecole Prunay sur Essonne	01 64 99 51 89
Ecole Boigneville Haut	01 64 99 40 94
Ecole Boigneville Bas	01 64 99 30 25
Ecole Buno	01 64 99 38 45
SIVUVE	01 64 99 47 12
Collège J. ROSTAND Milly la Foret	01 64 98 81 45
Office du Tourisme Milly	01 64 98 83 17
Parc du Gâtinais	01 64 98 73 93
Préfecture Evry	01 69 91 91 91
Sous-Préfecture Etampes	01 69 92 99 91
S.O.S Dentiste	01 43 37 51 00
S.O.S VIOL	0800 059 595
S.O.S Harcèlement scolaire	3020
Urgences EDF	0810 333 091 / 0972 675 091
Urgences GAZ	0810 433 091 / 0800 473 333

Permanence Sociale de Proximité A Milly la Forêt

La CAF (Assistante sociale) reçoit 2^e et 4^e lundis de chaque mois de 14h à 16h ou le lundi matin et le vendredi matin sur rendez-vous au 01 60 91 34 61 :

POINT RELAIS CAF
Dans les locaux annexes du CCAS
1place de la République
91490 MILLY-LA-FORET

La recette de l'été : l'ossobuco

Pour le veau

- * 4 tranches de jarret de veau bien épaisses (350 g environ)
- * 50 g de beurre
- * 1 verre de vin blanc sec
- * 1 gousse d'ail 2 oignons jaunes
- * 1 carotte
- * 1 branche de céleri
- * une cuillère à café de fond de veau
- * une feuille de laurier et une branche de romarin
- * quelques graines de fenouil
- * un peu de noix de muscade râpée
- * huile d'olive, sel, poivre

Pour la gremolata

- * 2 citrons
- * 2 gousses d'ail
- * 1 botte de persil

Pour les légumes

- * 2 carottes
- * 1 fenouil ou 1 poireau (ou autre, selon la saison)



La cuisson de l'ossobuco

La première chose à faire c'est de faire confire vos tranches de jarret de veau tout doucement. Commencez par récupérer une grande cocotte et faites fondre votre beurre avec un peu d'huile d'olive. Déposez ensuite vos tranches de jarret pour les faire dorer sur les deux faces. N'hésitez pas à les faire dorer deux par deux si votre cocotte n'est pas assez grande.

Une fois que votre viande est bien dorée, sortez-la de la cocotte et ajoutez l'oignon et l'ail haché. Faites suer quelques instants, puis ajoutez une carotte et une branche de céleri coupées en dés. Rajoutez la viande par-dessus et déglacez au vin blanc. Ajoutez de l'eau à hauteur, et diluez une cuillère à café de fond de veau (vous pouvez aussi utiliser du bouillon de légumes ou de volaille, maison si vous avez).

Ajoutez vos herbes aromatiques (laurier, romarin...), quelques graines de fenouil.

Laissez mijoter pendant environ 1 h 30 – 2 heures jusqu'à ce que la viande soit parfaitement moelleuse. Vérifiez qu'il reste toujours suffisamment de liquide et que ça n'accroche pas. Quand la cuisson est terminée, assaisonnez avec un peu de sel, du poivre et de la noix muscade.

La cuisson des légumes de l'osso buco alla milanese

Pour les légumes, je conseille de les ajouter dans la cocotte 20-30 minutes avant la fin de la cuisson. Découpez simplement vos carottes en dés ou en sifflets et émincez votre fenouil en tranches pas trop grosses et ajoutez les dans la sauce de votre ossobuco pendant qu'il finit de cuire. Veillez à ce qu'il reste assez de liquide pour que les légumes puissent y cuire correctement, couvrez et laissez tranquillement cuire. En faisant comme ça, vous allez parfumer la sauce avec les légumes et inversement, et vous conserverez la texture des légumes. Sinon, vous pouvez les cuire séparément une vingtaine de minutes. Certains mettent aussi les légumes directement dans la cocotte au début de la cuisson de l'ossobuco, mais je trouve qu'on se retrouve avec des légumes trop cuits avec cette méthode !

Pour la gremolata de l'ossobuco alla milanese

Enfin, il faut préparer la gremolata, l'élément essentiel de l'ossobuco.

Pour ça, c'est simple : prélevez les zestes de vos deux citrons et mélangez-les avec les gousses d'ail hachées très finement et le persil haché très finement. Ajoutez éventuellement de sel, du poivre et un peu d'huile d'olive.

Pour le dressage de l'ossobuco in bianco

Il ne reste qu'à servir! Dans chaque assiette déposez les légumes, par-dessus ajoutez vos tranches de jarret de veau sans les casser, puis parsemez de gremolata et de quelques feuilles de persil. Servez ce plat avec le fameux risotto alla milanese, ou simplement avec des tagliatelles, des pommes de terre... Comme vous voulez !

Vins italiens.

Barolo (Piémont, Italie)

Brunello di Montalcino (Montalcino, Italie)

Montepulcino d'Abruzzo (Abruzzes, Italie)

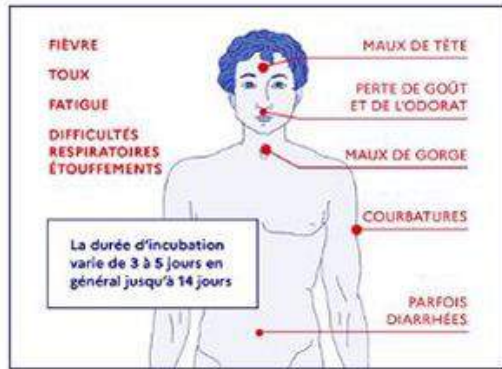
Rouge

Côtes de Provence (Provence)

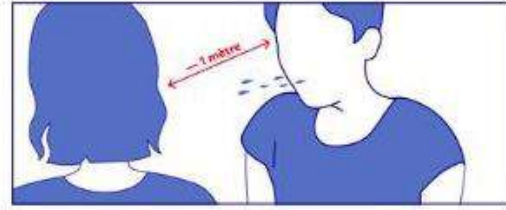
Bandol (Provence)

Petits rappels

Quels sont les signes ?



Comment se transmet-il ?



- 1 Face à face pendant au moins 15 minutes
- 2 Par la projection de gouttelettes



Se laver les mains régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude

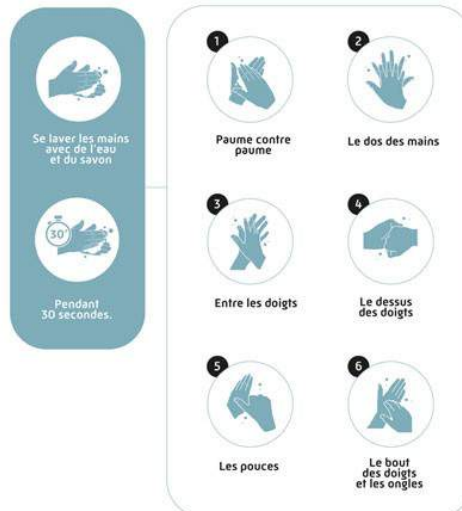


Utiliser un mouchoir à usage unique



Porter un masque jetable quand on est malade

Comment bien se laver les mains ?



Comment bien porter le masque ?

Où le trouver ?

En pharmacie, dans des boutiques de matériel médical ou sur Internet.



Naissance

Nous souhaitons la bienvenue à

Juliette MABILLE le 15-03-2020

Eyden LOUIS-MICHEL le 16-04-2020



Nouveaux arrivants

Bienvenue aux nouveaux arrivants

Julien LOUASO au 3 rue de Sauxcelles

Famille SPICER au 21 rue de l'Essonne

