

Souppes-sur-Loing

En deux mots

M & Z Prêt à Porter

Un nouveau commerce vient d'être lancé à Souppes. Il s'agit de M & Z Prêt-à-porter. Pour l'heure, l'enseigne propose du prêt-à-porter femmes et enfants filles, mais également de la maroquinerie et chaussure. Elle compte développer prochainement un espace hommes et enfants garçons. « Le magasin a été créé pour faire suite à une demande et une attente car jusqu'ici il n'y avait pas de magasin de vêtement en ville » indique la direction.



M & Z Prêt à Porter situé au 10, rue de la République, est ouvert du mardi au samedi, de 10 à 13 heures et de 14 à 18 heures.

Opération de fin d'année

L'Association des commerçants artisans et industriels sulpiens (ACAIS) lance son opération fêtes de fin d'année, modifiée en raison de la situation sanitaire. Pour gagner de nombreux lots, il suffit de faire vos achats chez les commerçants sulpiens. À chaque achat, ces derniers apposeront un cachet sur les cases des bulletins, disponibles dans les boutiques ou à l'Office de tourisme. Une fois remplis, les bulletins sont à déposer dans l'urne installée chez la fleuriste Rêv'Fleuri (48, av. du Maréchal-Leclerc). Tirage au sort lundi 27 décembre et l'affichage de la liste des gagnants chez vos commerçants et à l'Office dès le 29 décembre.

Médiathèque

La médiathèque est fermée jusqu'au 2 janvier inclus.

Activités sportives pour les vacances

Pour les vacances, le service des sports de Souppes a concocté, avec l'UFOLEP et la base de loisirs de Buthiers, un programme d'activités accessibles à tous et gratuites. Mercredi 22 décembre, **mur digital ludique** au gymnase, pour tous les âges même les adultes, de 10 h 30 à 12 heures et de 13 à 18 heures. Mardi 28 décembre, **curling** au gymnase, en famille, sur inscription. Mercredi 29 décembre, **biathlon** (ski roue/tir électronique) au parc municipal, dès 13 ans, de 14 à 16 heures, sur inscription. Pass sanitaire dès 12 ans (sauf biathlon). Inscription au 06.74.94.39.64, sports@ville-souppes.fr.

Chaintreaux

Des enfants chouchoutés



Après le spectacle, la star du moment.

Une ambiance bon enfant a régné samedi 11 décembre à la salle polyvalente de Chaintreaux avec le spectacle de Noël des enfants. Ravis, ils ont eu la visite du Père Noël chargé d'un panier plein de gourmandises. Des élèves de l'école du village ont été acteurs et animateurs, en reprenant en chœur des chants de Noël appris en classe. Auparavant, enfants et parents ont assisté au cabaret des fabuleuses sœurs bidouilles, un

spectacle de contes musicaux où il a été question d'orgue de barbarie et de voyages en Orient à la découverte de fakirs et de dresseurs de serpents.

« Le plus simple aurait été d'annuler, mais on a voulu maintenir, car c'est un moment important pour notre commune », indique le maire Alexis Kerlo avant de préciser « mais on a pris des mesures drastiques comme la séparation des 4 classes et bien sûr le pass sanitaire exigé à l'entrée ».

Communautés de communes Gâtinais-Val de Loing

La recette gagnante à partager

À vos fourneaux !

LA TARTE TATIN AU BRIE DE MEAUX

- 400g de Brie de Meaux ; 1 kg de pommes de terre Victoria de la ferme d'Eprunes ; 100 grammes de lardons de la ferme de Moneuse ; 1 oignon jaune de la Ferme de la Villeneuve ; miel de forêt et fleurs sauvages de chez Miel et Nature, apiculteur artisanal ; moutarde de Provins ; persil plat de l'Earl Chevet ; 1 pâte feuilletée maison, élaborée avec de la farine des Moulins des Gauthiers et du beurre de la Ferme de Courcelles.

- Épluchez les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau salée pendant 20 minutes. Coupez l'oignon et le faire cuire à la poêle avec les lardons pendant 5 minutes, ajoutez 2 grosses cuillères à soupe de moutarde en fin de cuisson. Après les avoir laissés refroidir quelques minutes, coupez les pommes de terre en rondelles. Beurrez le plat à tarte, puis disposez les pommes de terre dans le fond en cercle. Tapissez du mélange d'oignon, et pour finir de lamelles de Brie. Salez et poivrez. Recouvrez le plat de papier aluminium et enfournez 20 minutes à 180°C. Sortir du four et remplacez le papier aluminium par votre pâte feuilletée. Pour ajuster votre pâte, ne pas hésiter à appuyer votre préparation avec vos doigts. Enfourez à nouveau pendant 20 minutes, toujours à 180°C. Retournez la tarte sur un plat, parsemez de persil et de miel. À déguster bien chaud, avec une petite salade de la ferme des Moenes. Recette d'Anaïs Durst.



Un Sulpicien passionné

Partager la magie de Noël

Route d'Égreville, le Sulpicien Didier Benoist récidive une nouvelle fois cette année comme depuis 10 ans et met un point d'honneur à décorer sa maison pour les fêtes. « Pas de thème cette fois je laisse libre cours à mon imagination », indique-t-il « contrairement à l'année dernière où le Père Noël s'est trouvé entouré d'une cheminée et des trains avec des caisses en bois de récupération ». Aidé par sa famille, il a fini juste à temps la décoration pour en faire profiter les passants en cette période de Noël. C'est la volonté de partager un peu de gaieté, qui le motive surtout en « cette période si morose », précise-t-il.



Toujours aussi beau de nuit comme de jour route d'Égreville à Souppes.

En deux mots

Chants et partages avec la chorale Sacra Cella



La chorale Sacra Cella, rejointe par le chœur du Montois et du Provenois, donnait son concert de Noël dimanche après-midi à l'église de Souppes. Une tradition pour cette section de l'ALC (Amitié loisirs et culture), un moment de joie et d'espoir à travers des chansons de notre enfance. Des retrouvailles qui ont pris tout leur sens après les confinements, les restrictions... Les choristes sous la direction de Fabrice Sansonetti avec au piano Colette Caulier ont entonné les classiques : Noël, Noël, Noël, Douce Nuit, Sainte Nuit, Noël Blanc... Leur large répertoire incluait aussi un extrait de l'opéra fantastique « Les Contes d'Hoffmann »... La chorale renouvelle son appel pour accueillir de nouveaux choristes pour étoffer sa formation dans tous les registres. Contact au 01.64.78.50.35 ou mariasunier4@gmail.com.

À Bransles, après-midi rencontre avec des poneys, des moutons mais aussi Serge le lama

Située à Bransles, Aurore Meriot Équitation est une petite ferme équestre, affiliée à la Fédération française d'équitation. Aurore Meriot et Yves Le Menn organisent régulièrement et à la demande des démonstrations de maréchalerie, des ateliers bricolage et jeux à poneys mais aussi des randonnées et des cours d'équitation tous niveaux, pour petits et grands. Le partage et la convivialité sont toujours au rendez-vous. Ils proposent aussi de l'hébergement insolite chez Yahmz (3 containers bardés de bois comprenant une cuisine équipée et 2 chambres de 18 m²). Aurore Meriot Équitation donne rendez-vous lundi 27 janvier, de 14 à 17 heures pour des balades à poney, des rencontres avec les poneys, les moutons mais aussi Serge le lama et Copain le bébé cochon. Réservations obligatoires au 06.84.21.47.77. Tarif : 25 €, goûter offert.

