

## EDITO

2020-2021, des années à part dans la vie de chacun de nous et tout particulièrement pour notre jeunesse privée d'une liberté de mouvement tellement essentielle pour leur avenir. Grâce aux efforts de tous, espérons que l'édition 2022 nous libèrera davantage.

Pourtant comme l'an passé, la pandémie bien présente encore, ne nous permettra pas de nous réunir pour échanger nos vœux et profiter de ce moment de rencontre conviviale autour d'un apéritif.

Malgré la crise et son lot de restrictions, l'année 2021 néanmoins, aura permis à la commune de poursuivre et d'initier nombre de projets.

Aussi, je saisis cette opportunité pour remercier chaleureusement toute l'équipe municipale qui travaille avec force à l'unité et s'investit avec conviction, ardeur, énergie et constance dans sa mission à maintenir nos services, notre patrimoine et à innover pour l'avenir de notre commune. Le projet de « Requalification des Espaces Publics » ainsi que le « Projet d'Aménagement du Village » ont bien avancé, les propositions de réalisation vous seront présentées prochainement. Les actions retenues seront intégrées en les priorisant dans le « Plan Pluriannuel d'Investissement ». Je tiens aussi à vous remercier de la confiance et du soutien que vous témoignez pour ces projets structurants pour notre commune.

Saluons ensemble cette année 2022 et accueillons-la avec confiance, paix, amitié et bienveillance pour tous. Puissent ces valeurs et nos énergies conjuguées nous faire avancer vers la réalisation de nos projets respectifs. Mes vœux les meilleurs pour chacun de vous et de tous les vôtres. Prenez bien soin de vous.

Votre Maire, Bernard MICHEL

## SOMMAIRE

P1 : Edito

P2 : Réalisations 2021

P2 : Travaux 2022

P3 : Gourmandises

P3 : Année d'élections

P4 : Accident route  
d'Emparis

P4 : Effraction aux  
Clots

P4 : numéros utiles

P4 : Etat civil 2021



## QUELQUES REALISATIONS en 2021



Aire de jeux



Entrée cimetièrre



Refuge des Clots



Réfection du four



Terrain multisport



Réservoir Mouterres



Eglise Saint Christophe

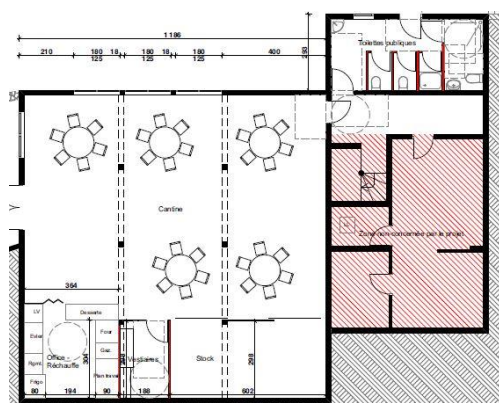


Unimog et saleuse



assainissement

## PREVISION DE TRAVAUX POUR 2022



- Finalisation des phases 1 et 2 de la réfection de l'église : côtés de l'édifice, ouverture issue de secours : coût 398.000,00 €HT, reste à charge de la Commune 100.000,00 €
- Réfection de la route d'Emparis au niveau des tunnels : confortement du mur de soutènement aval, purge et réfection parois amont, projections parois du tunnel, ... : coût 310.000,00 €HT reste à charge de la Commune 62.000,00 €
- Création d'un restaurant scolaire sous la salle des fêtes (schéma ci-contre) : coût 190.000,00 €HT, reste à charge de la Commune 38.000,00 €

ci-contre) : coût 190.000,00 €HT, reste à charge de la Commune 38.000,00 €

- Finalisation de la mise en conformité du refuge des Clots : réaménagement des dortoirs, mise aux normes sécurité incendie, ...
- Poursuite des projets de Requalification des Espaces Publics et d'Aménagement du Village

## GOURMANDISE : LE PAIN D'ÉPICES

Sur les marchés, pain d'épices rime avec délice. Dans le Nord et l'Est de la France, il est de tradition d'offrir un pain d'épices à ses proches dès le 6 décembre. En pavé à trancher ou sous forme de biscuits glacés (Lebkuchen), cet aliment traditionnel embaume les marchés de Noël depuis plus de 400 ans ! Roi de la fête, il est pourtant dépourvu de matière grasse. Et si facile à faire soi-même !

La recette est simple : de la farine de froment (pour le pain d'épices de Dijon) ou de seigle (pour celui de Reims), du miel, de la levure et des épices, le plus souvent cannelle, gingembre, anis étoilé, clou de girofle et noix de muscade. A cette base peuvent s'ajouter du lait et des œufs, pour obtenir un gâteau plus moelleux.

Le pain d'épices est particulièrement digeste : non seulement il est préparé sans matière grasse, et en plus, le gingembre et l'anis facilitent la digestion. Son apport énergétique est raisonnable : de 310 à 325 kcal aux 100 g, soit 50 kcal la tranche. Un bon choix en ces périodes de fêtes. Privilégiez les pains d'épices riches en cannelle, qui semble réduire les besoins en insuline, et à base de farine de seigle. Les fibres de seigle étant solubles, elles ont la particularité de créer un effet « Gel » dans l'estomac, ce qui ralentit la digestion et l'assimilation des sucres.

Le pain d'épices trouve une place à chaque repas de la journée. A l'apéritif, découpé en mini-toasts et tartiné de chèvre frais ou de foie gras. En plat principal, mixé, pour paner des blancs de volaille ou incorporé dans une sauce pour gibier ou dans la carbonade flamande. Pour le dessert, accompagné d'un sorbet ou de crème glacée, réchauffé en pain perdu, saupoudré sur un crumble aux pommes...

RECETTE DE PAIN D'ÉPICES MAISON : Pour un bloc de pain d'épices :

- Mélangez 250g de farine de seigle (ou 125g seigle et 125g farine blé type 55) avec 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café d'anis. Vous pouvez remplacer toutes les épices par 2 c à soupe d'un mélange spécial « pain d'épices »
- Ajoutez 300g de miel (de sapin, toutes fleurs...) dilué dans 200ml d'eau
- Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez à 160° (th 5/6) pendant 45 min.

*Pour une texture plus moelleuse remplacer l'eau par du lait et ajouter 2 œufs.*

Régalez-vous seul, en famille ou entre amis.

Michèle JOUANNY

**2022**

**ANNEE**

**D'ÉLECTIONS**

**Election présidentielles : 10 et 24 avril 2022**

Date limite d'inscription : 4 mars 2022

**Elections législatives : 12 et 19 juin 2022**

Date limite d'inscription : 6 mai 2022

De nouvelles cartes électorales seront attribuées avant le 1<sup>er</sup> scrutin.

- Pour s'inscrire sur les listes électorales : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/R16396>
- Pour interroger votre situation électorale : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/services-en-ligne-et-formulaires/ISE>
- Pour établir une procuration en cas d'absence : <https://www.maprocuration.gouv.fr/> ou auprès de la gendarmerie.

**Rappel** : le recensement citoyen obligatoire en mairie des jeunes à 16 ans leur permet d'être inscrit automatiquement sur les listes électorales l'année de leurs 18 ans.

## ACCIDENT ROUTE D'EMPARIS

Peu avant Noël, un accident grave s'est produit sur la route des hameaux. L'importance et la gravité des blessures subies par Martine Michel autorisent à se poser des questions sur le déroulement pour le moins anormal des faits.

Cette circonstance oblige à rappeler à la prudence et à la vigilance absolues pour éviter qu'un tel drame ne se reproduise.

Nous souhaitons vivement un prompt et complet rétablissement à Martine.

## EFFRACTION AU REFUGE DES CLOTS

Bonjour,  
Vendredi l'avis du Gardien du refuge des Clots, cas de force majeure. Je ne vous ai rien écrit à part des pannes techniques, une brève et des tips.  
Sauf erreur de notre part, nous n'avons pas noté de conditions météorologiques délicates en novembre et, en tout état de cause, le refuge des Clots est à moins d'une heure de marche du hameau des Aymes. Nous ne remettons pas en cause le bien-fondé de cette effraction cependant il nous aurait été agréable que la/le/les auteurs laissent leurs coordonnées ! Compte tenu des dégâts sur le chambranle, la porte doit être remplacée : coût ~2.200€.

Le 26 novembre, un garde du Parc National des Ecrins nous a informés que la porte d'entrée du refuge des Clots avait été fracturée. Après constat par nos employés, une plainte a été déposée en Gendarmerie. Le prétexte fallacieux évoqué pour cette effraction est un cas de force majeure : randonneur en détresse.

Sauf erreur de notre part, nous n'avons pas noté de conditions météorologiques délicates en novembre et, en tout état de cause, le refuge des Clots est à moins d'une heure de marche du hameau des Aymes. Nous ne remettons pas en cause le bien-fondé de cette effraction cependant il nous aurait été agréable que la/le/les auteurs laissent leurs coordonnées ! Compte tenu des dégâts sur le chambranle, la porte doit être remplacée : coût ~2.200€.

### CONTACTS ET NUMEROS UTILES

Mairie :	04 76 80 11 39	POLICE :	17
Mail :	mairie@mizoen.fr	POMPIERS :	18
Boîte à idées :	boitaidees@mizoen.fr	SAMU :	15
WEB :	<a href="https://mizoen.fr/">https://mizoen.fr/</a>	Trafic local :	<a href="https://www.itinisere.fr">https://www.itinisere.fr</a>
Astreinte :	07 87 10 39 75	Carte de vigilance :	<a href="https://vigilance.gouv.fr">https://vigilance.gouv.fr</a>
Bibliothèque :	04 76 79 20 38	Maintenance TNT (CCO) :	06 30 25 17 35
Technique :	07 88 34 94 65	Agence Nationale des Fréquences :	09 70 81 88 18

### ETAT CIVIL 2021

BIENVENUE :	Tilyo CONOR né le 5 janvier 2021 Isaac PETITJEAN né le 7 mai 2021
TOUS NOS VOEUX DE BONHEUR :	Emmanuelle SCALZO et Nans VIERNE mariés le 4 septembre 2021
ILS SONT PARTIS :	Renée JOUVENCEL née MICHEL décédée le 28 septembre 2021 à 72 ans Fernand GONON décédé le 19 décembre 2021 à 87 ans

LA GAZETTE MIZOËNNETTE :

Éditée par la Commune de Mizoën, imprimée par la Commune sur papier recyclé  
Directeur Publication : Bernard MICHEL, Rédacteurs : Le Conseil Municipal  
Crédit photos : Florence GONON, Michele JOUANNY, Bernard MICHEL



Mizoën\_38142



<https://www.facebook.com/Communedemizoen>

Ne pas jeter sur la voie publique