

Tribunes publiées dans le Journal n°151



Mauricette Bros

Majorité municipale

Au nom de la majorité municipale

Le menu de Noël est souvent synonyme de bons produits et de préparations élaborées. Pour les amateurs de cuisine, c'est effectivement l'occasion de mettre les petits plats dans les grands, de (se) faire plaisir et d'épater ses proches. Mais que les novices se rassurent, votre manque d'expérience ne vous empêchera pas de savourer un repas tout aussi festif et gourmand.

Voici la recette du gigot d'agneau au foie gras & au pain d'épices

Ingrédients pour 8 personnes :

Un sachet de « mélange 5 épices » • du sel • du poivre • de l'huile • 1 petit oignon • 1 tranche de pain d'épices • 100 gr d'un morceau d'agneau de votre choix • 200 gr de foie gras «fait maison» • 1 gigot d'agneau désossé.

Préchauffez le four à 220° C. Hachez au robot ou achetez 100 gr d'agneau haché. Faites blondir l'oignon dans un peu d'huile puis ajoutez l'agneau haché. Faites dorer 2 minutes à feu vif. Salez, poivrez et ajoutez la pincée de « mélange 5 épices ». Incorporez le foie gras coupé en morceaux. À l'aide d'un bon couteau, retirez les parties blanches du gigot d'agneau. Étalez bien le gigot d'agneau et tartinez-le avec la farce. Parsemez de dés de pain d'épices. Roulez le morceau de gigot d'agneau en le serrant bien et ficelez-le. Mettez au four environ 30 à 40 minutes, selon la cuisson voulue. Bon appétit !



Didier Mignot

« Blanc-Mesnil à venir »

Président du groupe Blanc-Mesnil à venir

Que se passe-t-il au parc urbain Jacques Duclos ? Depuis plusieurs semaines, le parc est fermé au public pour cause de « résurgence d'eau ». Ce phénomène, dû à la remontée d'eau de la nappe phréatique interroge, voire inquiète. Plusieurs personnes ont téléphoné à la mairie pour en savoir davantage car le problème, qui ne devait durer que quelques jours, perdure. Les réponses municipales parlent d'un « effondrement de terrain », d'où une légitime mise en sécurité du périmètre.

Dans notre ville, l'eau affleure notre sous-sol. Nos aînés savent que le « quartier des inondés », la route « des petits ponts », le lieu dit « la pièce pourrie » témoignent de cette situation passée aujourd'hui résolue. Les bassins de collecte des eaux pluviales construits par le département ont permis de limiter considérablement la fréquence et le niveau des inondations locales.

Raison de plus pour s'interroger sur les causes aujourd'hui. La construction du métro ? Les centaines de logements construits en lisière du parc ? La bétonisation intensive de la ville ? D'autres causes ? Quelle que soit la réponse, le trop long mutisme de la municipalité sur le sujet est préoccupant et elle doit nous informer. Les Blanc-Mesnilois ont le droit de savoir. D'autant que nous buvons l'eau de notre sous-sol et que la pression au robinet continue d'être insuffisante par moment.

Nos tribunes parviennent à la rédaction 9 jours avant le bouclage du journal. Gageons donc qu'une réponse à ce texte figure dans ce numéro.

Contact : bmavenir@gmail.com