

Le Woippyzien



Mensuel d'information

*Joyeux
Noël !*



Au sommaire

P2 : L'évènement :
La magie de Noël à Woippy

P3 : Portrait de **Marc Bojic**

P4&5 / Dossier spécial Repas de Noël

P6&7 : L'Agenda

P8 : État-civil / Divers



LA MAGIE DE NOËL À WOIPPY

Malgré la crise sanitaire que nous rencontrons, la ville de Woippy souhaite organiser quelques festivités à l'occasion de ce Noël très particulier. Un Noël restreint mais un Noël tout de même !

D'ici quelques jours, nous allons refermer la page année 2020 dont on sait qu'elle a été particulière pour ouvrir une autre page qu'est celle de 2021. Et bien que de nombreuses manifestations et événements culturels aient été annulés, la Ville de Woippy a souhaité, malgré tout, ne pas oublier les fêtes de Noël en organisant quelques petits événements sympathiques ne faisant prendre aucun risque aux Woippyciennes et aux Woippyciens. Tout ceci dans le strict respect des règles sanitaires. Ainsi la ville de Woippy et son service des Espaces verts invitent petits et grands à rêver devant **la Crèche grandeur nature** située devant le parvis de l'hôtel de ville du 4 décembre au 10 janvier prochain au soir. D'une superficie de quelque 300 m², cette crèche a nécessité une semaine de travail et d'installation. Bien évidemment des personnages font partie du décor. Venez y admirer Marie, Joseph, Jésus, les Rois mages, l'âne, le bœuf et les moutons. Pour votre information, sachez que les illuminations de cette crèche se déclenchent à la tombée de la nuit, vers 17 heures, donc pour s'éteindre au lever du jour. Dans un décor paysager, des personnages en bois s'invitent à

la fête ! Deux sapins ont été installés de part et d'autre du parvis de l'hôtel de ville et sont décorés de guirlandes, flots et autres paquets cadeaux. Sur le toit de la mairie une quinzaine de petits sapins complète le décor. Compte-tenu du contexte sanitaire, vous comprendrez aisément que contrairement aux années précédentes, la municipalité n'organisera pas d'inauguration officielle de ces illuminations. Nous avons également voulu reconduire, cette année, **le Chemin des Lumières** avec dix scènes différentes (six de plus que l'année dernière). Ce sentier se situe autour de l'hôtel de ville. Sachez que les personnages et animaux en bois ont été entièrement réalisés par les employés du service des Espaces verts de la ville. Une grande première pour ce Noël 2020 où la possibilité est donnée aux enfants de Woippy d'écrire, entre le 4 et le 19 décembre, **une lettre au Père Noël** qu'ils voudront bien glisser dans la boîte aux lettres installée devant l'entrée principale de l'hôtel de ville. Sachant que le 20 décembre la boîte aux lettres sera relevée et que toutes les missives seront transmises directement au Père Noël qui promet de répondre personnellement à tous les enfants. Les enfants, à vos stylos et feutres ! Autre grande première pour ce Noël 2020 : c'est

l'organisation d'un **Concours de Noël** ouvert aux enfants âgés de 3 à 10 ans de Woippy et dont l'imagination devra être particulièrement fertile. Nous sommes persuadés que vous allez vous surpasser et nous attendons vos œuvres d'art avec impatience. Ce concours s'articule autour de trois axes : le dessin, les arts plastiques et le conte. Les enfants peuvent opter pour les trois axes s'ils le souhaitent. Pour le dessin, nos artistes en herbe devront réaliser le plus beau dessin dont le thème est forcément Noël : feutres, crayons de couleurs, paillettes, peinture... tout est permis ! Pour le volet arts plastiques, les enfants ont pour mission de construire le plus original des sapins de Noël avec des objets de récupération. Enfin, en ce qui concerne le conte, les enfants doivent imaginer la plus fantastique des histoires de Noël dont ils sont le héros. Les réalisations peuvent être déposées en mairie du 10 au 15 décembre. Concernant les gains, une carte cadeau à valoir dans un magasin de jouets sera attribuée aux trois premiers gagnants de chaque catégorie. Un cadeau de participation sera remis à chaque participant.

La Ville de Woippy souhaite de belles fêtes de Noël à tous les Woippyciens, petits et grands. Et surtout : prenez soin de vous.

MARC BOJIC :

"LA PÉRIODE QUE NOUS TRAVERSONS NOUS POUSSE À CHANGER NOS HABITUDES DE COMPORTEMENT ET DE CONSOMMATION"

Président depuis 2014 de la Société d'Histoire de Woippy (SHW), association woippycienne, **Marc Bojic** a un réel attachement pour notre commune. Portrait de ce passionné d'Histoire.

L nous reçoit dans son joli appartement au milieu des livres. Des livres d'histoire en majeure partie. De la musique classique s'échappe en sourdine des enceintes. L'atmosphère y est calme et apaisante. Comme le propriétaire des lieux qui n'est autre que Marc Bojic, connu des Woippyciens, président, depuis six ans, de la Société d'Histoire de Woippy (SHW) : « **La finalité de la SHW est de promouvoir l'histoire auprès du plus grand nombre de personnes en s'appuyant sur l'histoire locale de Woippy et celle du Pays messin. Depuis 2003, la SHW organise en collaboration avec la ville de Woippy le Salon du Livre d'Histoire dont le rayonnement régional est incontestable. Ce salon grand public n'est pas dédié aux experts et voit la participation de nombreux auteurs régionaux et nationaux. Cette année, nous n'avons hélas pas pu l'organiser pour des raisons évidentes mais j'espère que l'édition 2021 de ce rendez-vous littéraire et culturel aura lieu** », espère Marc Bojic, passionné d'histoire, qui aime raconter sa propre histoire chargée d'événements marquants. « **Je suis né à Waldwisse, près de Sierck-les-Bains, en 1951 chez mes grands-parents maternels** », se souvient-il. Cadet d'une fratrie de trois enfants (il a deux sœurs), le petit Marc grandit dans un foyer aimant et équilibré. La famille habite Asnières, dans les Hauts-de-Seine. Le père est ingénieur, la mère s'occupe des siens. En 1962, la famille Bojic quitte la région parisienne et s'installe à Montigny-lès-Metz. « **Mon père a été muté dans la région** ». Le jeune Marc entre en 6^{ème} au lycée Barbot puis intègre le lycée Louis Vincent : « **Mon père voulait absolument que je fasse un bac scientifique mais je n'avais pas la fibre** ». Le bac en poche, Marc s'inscrit en philosophie à la faculté de Strasbourg. Il n'y fera qu'une année : « **La philo n'était pas mon truc !** ». Marc revient à ses premières amours et s'inscrit en histoire à Metz : « **L'histoire était pour moi une évidence** ». Une évidence qui date de son plus jeune âge et dont Marc Bojic se délecte : « **Lorsque j'étais au CE2, j'avais un instituteur passionné d'histoire et plus particulièrement par la Révolution française. Il avait une façon incroyable de la raconter** ». Le moins que l'on puisse dire c'est que le petit Marc a eu une enfance qui baignait dans l'histoire : « **Entre mon grand-père maternel qui racontait la première Guerre mondiale et mon père qui narrait la Seconde, j'ai été éduqué avec l'Histoire** ». L'Histoire avec un grand H. Sans parler des événements historiques que l'on connaît qui se sont passés en Algérie. Alors qu'il n'a que 14 ans, Marc insiste auprès de ses parents pour avoir une encyclopédie historique en... 37 volumes dont le jeune retraité se sert encore. Il aime remonter dans le temps et raconter ses souvenirs. Il dit que sa mémoire lui fait défaut et pourtant... En 1975, il décroche sa maîtrise et soutient un mémoire sur : « **La presse et Robert Schuman de 1944 à 48** ». Il tentera en vain le CAPES puis l'agrégation. « **Je passe alors des concours pour entrer dans la fonction publique territoriale** ». En 1979, il décroche son premier emploi à la mairie de Yutz où il est directeur d'un bureau d'aide sociale et adjoint au secrétaire général. Il sera



secrétaire général avant de quitter la mairie de Yutz en 1989 pour rejoindre la mairie de... Woippy. « **Je suis embauché comme directeur général des Services par Sébastien Cansell, maire de l'époque, décédé cette année** ». Puis changement de maire en 2001 avec entre-temps Jérôme Prache : « **François Grosdidier est élu et me garde à mon poste. Je garde un excellent souvenir de cette collaboration. La ville de Woippy a eu des budgets incroyables pour une ville de 14 000 habitants en matière de politique de la ville et de rénovation urbaine. Et participer à cette métamorphose de la ville a été formidable** ». Marc Bojic fait valoir ses droits à la retraite en 2014. Il n'en reste pas moins inactif et continue à œuvrer dans le milieu associatif. C'est son truc depuis toujours... « **À 14 ans, j'adhère au JEC (Jeunesse étudiante chrétienne). Grâce à cette association, je passe un diplôme d'animateur de camps de vacances. A 16 ans, j'encadre des séjours à Rabas, village mosellan situé près de Saint-Hubert. Nous organisons des colonies de vacances pour des enfants de Saint-Éloy** ». Son histoire avec Woippy remonte donc à quelques décennies. Passionné de tennis - il y joue depuis une cinquantaine d'années -, Marc Bojic est très investi à l'Association sportive des Cheminots de Metz (ASCM) dont il est secrétaire. Pêle mêle, il a milité à la Confédération générale du Travail (CGT), eu des fonctions au bureau national des

cadres territoriaux et occupé des responsabilités au bureau des directeurs généraux des services dont il a été le trésorier pendant 15 ans. Comme quoi la fibre associative ne l'a jamais quitté et ne le quittera jamais. Il est un retraité actif qui ne s'arrête presque jamais. Il dévore des livres d'histoire qu'il puise dans sa bibliothèque bien fournie. Quid de ses périodes de prédilection ? « **J'ai un faible pour les villes de Venise et Gênes dont l'histoire est riche ainsi que pour la période des Mérovingiens, période, selon moi, assez fondatrice de l'Histoire de France** ». Concernant la crise sanitaire que nous traversons, Marc Bojic pense que notre société est en profonde mutation : « **L'histoire a toujours connu des périodes de bouleversement et la période que nous vivons est très compliquée. Le monde est en train de changer. Nous allons sans doute repenser les questions autrement. Les rapports entre êtres humains et la nature seront complètement différents. Le repli sur soi que l'on vit en ce moment ne gagnera pas. Il faut changer nos modes vie, passer à une société moins consumériste qui respectera les espèces** ». En tout cas, Marc Bojic est un retraité dynamique et heureux et espère que ses activités associatives vont vite reprendre. L'histoire nous le dira...



UN SAVOUREUX REPAS DE NOËL À RÉALISER SOI-MÊME

Le Woippygien vous propose de terminer en douceur en vous présentant des recettes de cuisine faciles à réaliser en famille et ce, de l'apéritif au dessert ! Nous sommes nombreux, durant le confinement, à nous être (re)mis à cuisiner seuls ou avec les enfants. Pour ce dernier numéro de l'année du Woippygien, nous vous proposons un repas de Noël à réaliser et à déguster en famille. Toutes ces recettes ont été testées et approuvées par notre équipe. Alors à vos fourneaux et marmites !

Le cake aux tomates séchées et fromage de chèvre de Manon



Le cake salé est un incontournable qui fait toujours l'unanimité auprès des adultes mais aussi des enfants. Il peut être servi à l'apéritif ou en guise d'entrée accompagnée d'une petite salade verte de type mesclun (qui signifie mélange de jeunes pousses en niçois).

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 180 g de farine
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 bocal de tomates séchées égouttées et rincées
- Poivre, sel
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 10 g d'emmental râpé
- 10 cl de lait
- 1 bûche de chèvre

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180° (thermostat 3).
2. Mélanger la farine et la levure.
3. Dans un second saladier, battre au fouet les œufs entiers, l'huile d'olive et le lait. Saler et poivrer.
4. Mélanger intimement les deux préparations.
5. Ajouter l'emmental râpé et mélanger.
6. Couper la bûche de chèvre en gros morceaux car c'est meilleur ! Couper les tomates séchées (que vous aurez préalablement rincées à l'eau et égouttées sur du papier absorbant). Mélanger délicatement à la préparation finale.
7. Vous pouvez ajouter à la préparation du basilic ciselé ou de l'origan donnant ainsi une petite touche méditerranéenne à votre recette.
8. Faire cuire 50 min. Couvrir éventuellement le cake de papier aluminium si le dessus cuit trop vite. Comme pour n'importe quel cake ou gâteau sucré, vous pouvez tester la cuisson en plantant une lame de couteau : si elle ressort sèche, c'est qu'il est cuit !
9. Laisser refroidir votre cake avant de le démouler.

Conseil : on ne démoule jamais un gâteau ou un cake tant qu'il n'est pas froid.

Le foie gras de Roland

L'histoire du foie gras ne commence pas au Périgord, mais en Égypte ancienne, il y a de cela 4500 ans ! Très prisé par les Grecs, les Romains et les Gaulois, réintroduit en Europe par les communautés juives hongroises, il faut attendre le milieu du XX^e siècle pour que le foie gras connaisse un succès planétaire. Une entrée incontournable à Noël.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- Un foie gras cru de 500 g environ
- 1 cuillère à soupe de Porto rouge
- 1 cuillère à soupe de vin blanc moelleux de type Rivesaltes ou Bergerac qui peut être remplacé par la crème de cassis
- 1 cuillère à soupe de Cognac ou d'Armagnac
- Poivre et une pincée de sel (sauf si le foie était déjà salé et poivré lors de l'achat)

Préparation :

1. Si le foie n'est pas éveiné (on ne dit pas dénervé un foie), il faut procéder à son éveinage en séparant les deux lobes et en tirant délicatement sur la veine principale (qu'on appelle parfois à tort le nerf).
 2. Préchauffer votre four pendant 15 min environ à 100-110° (thermostat 3-4) chaleur tournante en y plaçant une casserole d'eau froide, assez large pour y contenir ultérieurement la terrine avec le foie.
 3. Mettre le foie dans une terrine. Incorporer dans le foie le Porto, le vin blanc moelleux (le cas échéant la crème de cassis), le Cognac (ou Armagnac).
 4. Saler et poivrer.
 5. Bien remuer et tasser le foie dans sa terrine.
 6. Mettre la terrine dans la casserole qui se trouve dans le four, cuire pendant 15 min toujours à 100-110 °.
- Important : vérifier régulièrement la cuisson qu'il faut arrêter dès que la graisse apparaît en surface de la terrine. Attendre ce signal même si ce signal est dépassé.
7. Laisser refroidir la terrine dans de l'eau froide.
 8. Conserver la terrine au réfrigérateur durant 4 jours avant de consommer.

Conseil : Pour couper le foie gras facilement, tremper la lame d'un couteau dans de l'eau chaude. Vous pouvez accompagner le foie gras d'une petite confiture de figues, d'une brioche à tête légèrement tiède, de pain d'épices ou d'un pain aux céréales.



Soupe finlandaise d'Alexandre

Plat typique en Finlande, la soupe au saumon (dite Lohikeitto en finois) est un met que l'on déguste plutôt le soir et en hiver. Mais les gourmets dégustent cette spécialité toute l'année. Et si vous serviez cette soupe à Noël ?

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 10 pommes de terre coupées en quatre
- 2 poireaux coupés en grosses rondelles
- 4 carottes coupés en gros morceaux
- 1 oignon
- 750 g de saumon frais
- 50 cl de crème liquide entière
- Aneth
- 2 carrés de fromage frais
- 2 cubes de bouillons de légumes

Préparation :

1. Faire cuire les légumes à peine recouverts d'eau.
2. Quand les légumes sont mi-cuits, ajouter le saumon coupé en gros morceaux, les deux cubes de bouillon de légumes, la crème, l'aneth ciselé puis le fromage.
3. Laisser mijoter à feu doux environ 10 minutes et goûter à votre convenance.
4. Servir avec du pain de seigle beurré.

Conseil : cette soupe venue tout droit du pays du Père Noël peut se déguster également froide et se réchauffe parfaitement bien.



Bûche au praliné de Tante Marie



La bûche est le dessert incontournable des fêtes de Noël. Pourquoi ce tronc d'arbre dont il existe de multiples variantes est tous les ans sur nos tables ? C'est une très vieille tradition qui remonte au Moyen-Âge, si ce n'est plus. Le rituel consistait à faire brûler dans la cheminée, pour la veillée de Noël une très grosse bûche, de préférence d'un arbre fruitier, qui devait tenir plusieurs jours. Le tout avec des chants, des coutumes, des prières variant selon les régions.

Ingrédients

- 6 œufs
- 100 g de sucre

- 60 g de farine
- Une pincée de sel
- 200 de chocolat praliné pour dessert
- 5 cuillères à soupe de crème fraîche liquide

Préparation du roulé ou génoise

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs dans deux saladiers. Mélanger les jaunes avec le sucre. Ajouter la farine pour obtenir un mélange blanc.
2. Dans l'autre saladier, monter les blancs d'œufs en neige en y ajoutant dès le début une pincée de sel.
3. Incorporer délicatement les blancs au mélange jaunes d'œufs et sucre.
4. Mettre du papier sulfurisé sur une plaque. Etaler la pâte dessus et la cuire pendant 10 à 15 min au four à 180 ° (thermostat 6).
5. Retourner la pâte sur un torchon, retirer le papier sulfurisé et rouler la pâte sur elle-même. Réserver au frais pendant 1h30.

Préparation de la crème pralinée

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie avec la crème liquide. A l'aide d'une cuillère en bois, mélanger délicatement afin d'obtenir un mélange lisse.
2. Dérouler la génoise et la napper avec la quasi-totalité du praliné fondu.
3. Rouler à nouveau la génoise et la napper avec le restant du praliné fondu.

Conseil : cette bûche au praliné peut se servir tiède ou froide. Elle peut être accompagnée d'une crème anglaise et se marie parfaitement avec une boule de glace vanille.

Petits gâteaux à la cannelle de Mamie Lucie

En alsacien, les bredele ou braedele (Bas-Rhin et Moselle), bredala (Haut-Rhin), bredle (Strasbourg) ou plus spécifiquement Winachtsbredele sont des petits fours ou gâteaux qui sont aujourd'hui confectionnés à l'occasion des fêtes de fin d'année. Ce mot a fait son entrée dans le dictionnaire Larousse en 2018 et dans le Petit Robert en 2019.

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 150 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- ½ cuillère à café de levure chimique
- 70 g de beurre mou
- Le zeste d'un ½ citron
- ½ cuillère à café de cannelle

Pour la finition :

- 50 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de cannelle

Préparation

1. Pétrir tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse.



2. La mettre au réfrigérateur durant 1h.
3. Préchauffer votre four à 150° (thermostat 5).
4. Abaisser la pâte sur ½ cm d'épaisseur.
5. Découper des formes au couteau ou à l'emporte-pièce et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
6. Faire cuire durant une dizaine de minutes.
7. Les saupoudrer dès la sortie du four avec le mélange sucre-cannelle.

Conseil : une recette ultra facile que les enfants peuvent réaliser en s'amusant.

SPORT

Maintien de cours hebdomadaires en visio ZOOM de la MPT

Démarrage au 9/11 aux heures prévues en début d'année

Activités concernées : pilâtes, qi qong, yoga, danse modern jazz

Le lien pour rejoindre les séances a été envoyé à tous les adhérents à jour de leur inscription.

Renseignements au 03 87 31 32 10 ou a.tanne@mpm-woippy.fr

Cours de danse country

Cours en suspens pour l'instant mais inscriptions et renseignements toujours possibles au 06 89 25 32 93

(mesures liées au Coronavirus : appeler avant venue).

Cours les lundis et mercredis de 20h à 22h (uniquement le lundi pendant les vacances scolaires) / Salle Michel Bonnet

Tarif : 50€ l'année puis 25€

pour la 2^{ème} personne de la même famille et gratuit pour les moins de 16 ans accompagnés d'une personne majeure et responsable.

Gym douce

Les mercredis matin

de 9h30 à 10h30, salle Bonnet

ne reprendra pas avant le mois de janvier

Tél. : 03 87 66 62 92

RENCONTRE/SOIRÉE CONFÉRENCE/SALON

Fête de fin d'année pour les anciens

Compte tenu des mesures gouvernementales le repas des anciens ne pourra avoir lieu cette année. Néanmoins le CCAS de la Ville, prévoit la remise du traditionnel colis aux anciens qui sera accompagné en plus cette année de présents.

Le CCAS remettra donc à chaque personne de plus de 70 ans (au 31 décembre de l'année en cours) un colis. La distribution qui se fera à votre domicile s'effectuera sur plusieurs jours à partir de mi-décembre et ce jusqu'à la veille de Noël.

Des permanences seront mises en place à la Mairie principale mais également à la Maison des Services Publics pour les personnes qui seront absentes de leur domicile au moment de la distribution.

Renseignement possible

auprès du CCAS de Woippy :

3 rue du Chapitre à Woippy au 03 87 31 31 33.

Ptit Déj de Quartier en fonction des mesures gouvernementales

Jeudi 17 décembre, MJC des 4 Bornes

Tous les deux mois, les habitants des 4 Bornes se réunissent pour discuter ensemble du quartier des 4 Bornes et de tous les projets envisageables.

En septembre, a été organisée une sortie au Parc de Ste Croix, quel sera le nouveau projet ?

Renseignement et réservation au 07 81 79 24 52

Rencontre seniors

En raison du confinement (coronavirus) les mardis récréatifs de l'Association des seniors de Woippy centre n'auront pas lieu. En attente des directives gouvernementales, bonnes fêtes à toutes et tous !

Renseignements auprès de Michèle Scharf au 03 87 66 62 92

NOËL À WOIPPY

Pour connaître les animations qui se déroulent sur la commune se reporter à la rubrique événement.

Inauguration de la crèche et des illuminations de Noël

Prévue initialement le vendredi 4 décembre est annulée mais la crèche et le chemin de Noël seront mises en place.

Marché de Noël

Prévu initialement le dimanche 6 décembre est annulé.

La journée des enfants en fonction des mesures gouvernementales

Samedi 12 décembre, MJC des 4 Bornes

Comme chaque année, après un petit spectacle, les enfants du quartier des 4 Bornes

pourront rencontrer le Monsieur en Rouge !

Cette année, nous vous proposons de découvrir le spectacle des Fées du Logis, le Noël de la Forêt Patapi !

Tarif : Gratuit

SUR RESERVATION OBLIGATOIRE :
07 81 79 24 52

ÉDUCATION / PARENTS ENFANTS

Accueil périscolaire ouvert "Mercredis Educatifs" en fonction des mesures gouvernementales

Les mercredis 2, 9 et 16 décembre
Maison Pour Tous

Enfants 4/10 ans : accueil à la journée ou à la demi-journée. Entre 6€ et 15,40€

selon le créneau et le QF familial

Jeunes 11/15 ans : 14h30-16h30.

Adhésion annuelle à la MPT.

Inscription obligatoire au plus tard le vendredi précédant auprès de la MPT au 03 87 31 32 10 ou m.lefevre@mpt-woippy.fr

Atelier Parents en fonction des mesures gouvernementales

Mardi 8 décembre de 9h à 11h

MJC des 4 Bornes

La croisière aux 4 Vents, c'est la PMI de Woippy, la MPT Woippy, la MJCCS Boileau Prégénie qui organisent ensemble des ateliers pour les parents de Woippy. Le matin du 8 décembre, à la MJC des 4 Bornes, nous parlerons ensemble de la fratrie : les tensions, les comparaisons mais aussi les rapports fusionnels !

Tarif : Gratuit

Réervations obligatoires : 07 81 79 24 52

Achat Livres Jeunesse "Lire c'est Partir"

Mise en place d'un "clic and collect" pour le dépôt Lire c'est Partir (livres enfance jeunesse à 0,80 €) disponible à la Maison Pour Tous

Liste des titres disponibles sur la page facebook Mpt Woippy ou <http://mpt.woippy.over-blog.com/>

Règlement possible : chèque ou espèces

Contact et commande :

m.lefevre@mpt-woippy.fr

Activités enfants

Activité en suspens durant le confinement

Les mercredis de 14h30 à 17h

Salle à côté de la chapelle Saint-Eloy

Action catholique des Enfants

Pour les enfants de 6 à 8 ans, de 8 à 11 ans et de 11 à 13 ans.

Tarif : 15 euros/an.

Renseignements auprès de

Bernadette Colardelle au 06 22 53 68 35

EMPLOIS



ENGIE recrute :

Dans le GRAND EST, plusieurs offres d'emploi sont à pourvoir dans différents domaines

La société SIS à Norroy-le-Veneur, recherche :

Un opérateur ou un aide opérateur en réhabilitation de canalisation sans tranchée pour la société TELEREP en CDI temps plein

Le Département de la Moselle

se mobilise en faveur des bénéficiaires du RSA pour favoriser leur inclusion dans l'emploi. De ce fait, de nombreuses entreprises se sont engagées dans ce plan d'urgence, plusieurs offres sont à pourvoir. (Offres réservées aux bénéficiaires RSA)

GEIQ Industrie, recherche :

Un moniteur d'équipe (H/F), niveau BAC +2/+3 dans un domaine technique ou expérience sur poste similaire, pour un poste à Florange, Temps plein, 3x8, évolution rapide possible.

ALLO CLEAN recherche :

Des personnes motivées pour faire du nettoyage dans les communs d'immeubles, secteur Woippy-Metz.

Pour information les permanences de recrutement pour AIDE INTERIM et ALLOCLEAN ont repris à la MEF, contacter la MEF pour connaître les dates de recrutement. Se rapprocher de la Maison de l'Emploi et de la Formation
3 rue du Chapitre à Woippy. Tél : 03 87 31 95 87

La Mairie de Woippy recherche :

Agent chargé(e) de la propreté des locaux. Travail à temps complet de 35h, possibilités de travail les samedis.

Ce poste est à pourvoir rapidement.

Déposez votre CV à la Mairie de Woippy ou par mail à l'adresse suivante : courrier@mairie-woippy.fr

Formation

École de la 2^{ème} Chance de Woippy

Information collective tous les jeudis matin à partir de 9h30. École de la 2^{ème} Chance, 1 rue du Chapitre.

Tél. : 03 87 34 05 04

Permanences de la Mission Locale du Pays Messin

Vous avez entre 16 et 25 ans, vous recherchez un emploi, une formation ou vous souhaitez valider un projet professionnel ? La Mission locale vous accompagne dans vos démarches.

Contactez-nous au 03 87 31 95 87 ou sur www.mlpm.fr



DIVERS

École de musique de Woippy

L'école continue son activité via les réseaux sociaux. La majorité des cours instrumentaux et de formation musicale est donnée en visio. Pour toutes questions vous pouvez nous joindre par mail : info@woippymusique.fr et n'hésitez pas à suivre l'actualité musicale sur notre Facebook et notre page Youtube.

Site internet : <http://woippymusique.fr>

Youtube : <https://www.youtube.com/channel/UCVwP9Zi7cMsU4LguiTilghQ>

Facebook :

<https://www.facebook.com/uni.dewoippy/>

Renseignements Maison Pour Tous

Pendant le nouveau confinement, l'équipe de la Maison Pour Tous assure une permanence du lundi au vendredi de 14h à 17h.

Par téléphone au 03 87 31 32 10

et par mail : a.tanne@mpmt-woippy.fr

Une communication par courrier postal et mail est faite à tous les adhérents par rapport à l'évolution des mesures sanitaires (notamment fermeture du bâtiment au public).

Resto du cœur

Nous continuons d'accueillir les familles de Woippy chaque semaine pendant le confinement, dans le respect des règles sanitaires.

Merci de venir avec votre masque.

Renseignements au 03 87 33 19 25

Les services des impôts à Woippy

La Direction Départementale des Finances publiques vous informe qu'un nouvel accueil fiscal de proximité est implanté à la :

Mairie de Woippy

1 place de l'Hôtel de ville

Les lundis de 9h à 12h et de 13h30 à 16h30

Cet accueil a vocation à renseigner et à accompagner les usagers dans leurs démarches avec l'administration. Aucun paiement ne pourra y être effectué.

Dans le contexte de crise sanitaire, une inscription devra être effectuée au préalable par téléphone

au 03 87 55 88 36

du lundi au vendredi de 9h à 12h.

Commémoration de la Journée nationale des victimes de la guerre d'Afrique du Nord

Samedi 5 décembre à partir de 11h00

Place du Souvenir français

En présence des associations patriotiques Le stationnement sera interdit place du Souvenir Français à partir du vendredi 4 décembre.



RECENSEMENT DE LA POPULATION

Le recensement se déroulera

du 21 janvier au 27 février 2021.

Comme chaque année, 8% des logements de la commune tirés au sort par l'INSEE vont être recensés.

Les foyers concernés seront prévenus par un courrier émis par la mairie puis recevront la visite d'un agent recenseur, muni de sa carte officielle. Il vous remettra vos identifiants pour vous faire recenser sur internet, ou si vous préférez, en remplissant les questionnaires papier concernant votre logement et les personnes qui y résident.

Cette démarche auprès des citoyens est obligatoire.

Les réponses sont confidentielles.

Elles seront transmises à l'INSEE,

seul habilité à exploiter les questionnaires.

Les informations recueillies ne peuvent donner lieu à aucun contrôle administratif ou fiscal.

Vous trouverez également des informations sur le site **www.le-recensement-et-moi.fr**.

Merci de réserver un bon accueil

à nos agents recenseurs.

Chroniques du Graoully N°30

Nous avons le plaisir de vous informer que la Société d'Histoire de Woippy a fait paraître, fin novembre le 30^{ème} numéro des chroniques du Graoully. Celles-ci sont habituellement diffusées lors du Salon du Livre d'Histoire de Woippy, qui vu les circonstances sanitaires liées à l'épidémie résultant de la COVID 19, n'aura pas lieu cette année.

Aussi vous pourrez vous procurer les Chroniques 2020 au **tabac presse « Le Saphir »,**

5 rue du Général de Gaulle

ou auprès de la Société d'Histoire de Woippy (tél. : 06 35 77 55 26) au prix de 8 €.

Ce numéro des Chroniques, outre de nombreux articles sur l'histoire de Woippy et de la Région, publie aussi les Actes du 10^{ème} colloque du Comité d'Histoire du Pays Messin (CHPM) qui s'est tenu l'an dernier à la veille du 17^{ème} Salon dont le thème était : « Metz et le Pays messin à la fin du XVIII^{ème} siècle ».

Le petit + au service des retraités à faible revenu

CCAS de Woippy et l'Association CABAS 57

Permet aux Woippyciens retraités à faible revenu de bénéficier d'un petit plus alimentaire. Compte tenu des gestes barrières et des mesures de distanciations sociales, merci de respecter les horaires qui vous ont été communiqué par le CCAS.

Vendredis 4 et 18 décembre :

À 13h, devant l'école Saint-Exupéry

À 14h30h, devant la Halle du Chapitre

À 16h30, devant la résidence du Ruisseau

Accueil Écoute et Soin (AES)

8 place Jean Perrin

Tél : 03 87 31 31 33

Uniquement par téléphone du lundi au vendredi (de 8h30 à 12h et de 13h à 17h, sauf le vendredi 16h30).

Consultations et suivis gratuits et anonymes

Noël à Woippy

Du 15 au 31 décembre

GRAND CONCOURS

MAISONS ET BALCONS illuminés



Passage du jury dans les rues de la ville du 15 au 31 décembre à partir de 18h

Écrivain public

Pour vous aider gratuitement à rédiger une lettre, remplir un dossier, répondre à un courrier, comprendre un document.

Merci de contacter le CCAS, Maison des Services publics, 3 rue du Chapitre à Woippy

au 03 87 31 31 33,

aux horaires d'ouvertures, uniquement par téléphone

Marché hebdomadaire

Les vendredis matin de 8h30 à 12h

Place du Chapitre, Quartier Saint-Eloy

Des mesures d'hygiène et de sécurité sont prises, les exposants respectent les gestes barrières, le libre-service est interdit, seuls les commerçants sont autorisés à toucher les produits alimentaires, le port du masque est obligatoire.

Cette année l'AFM-Téléthon et la pension de famille « Maison des 4 saisons » ont le plaisir de renouveler leur partenariat pour la campagne du téléthon 2020. La pension de famille sur le marché de Woippy, le vendredi 4 décembre, proposera un stand de vente de pots de confiture « faite maison » pour soutenir la cause portée par le téléthon.

Battues et tir de nuit

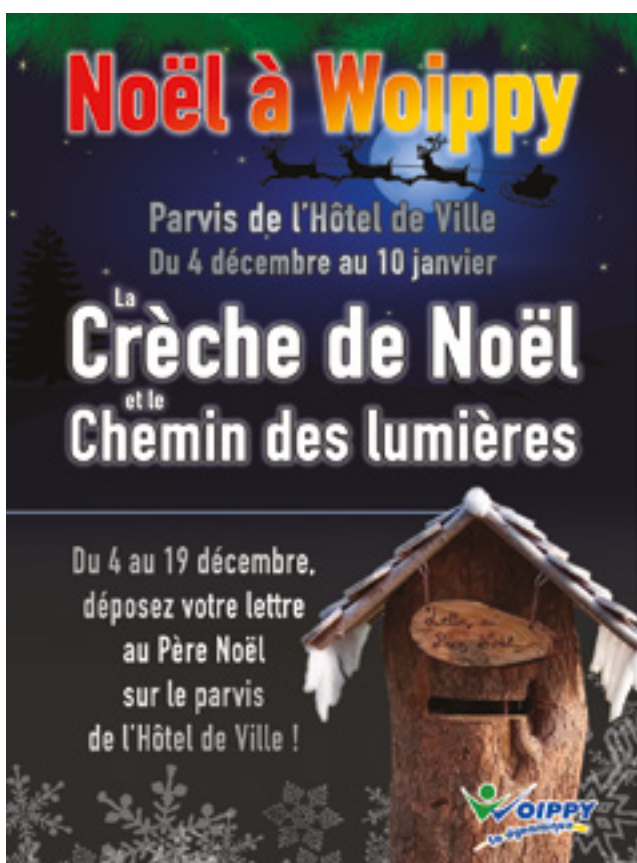
Lundi 14 décembre 2020

Des tirs de nuits seront autorisés dans les bois de Woippy considérant la nécessité de lutter notamment contre la peste porcine, les renards et accessoirement les chevreuils. Le tir de nuit s'étend comme celui qui est pratiqué à partir d'une heure après le coucher du soleil jusqu'à une heure avant le lever du soleil.

Fermeture déchèteries

Les huit déchèteries de Metz Métropole seront fermées **le vendredi 25 décembre et le vendredi 1^{er} janvier.**

Plus de renseignements sur : www.haganis.fr





Avis à toutes les associations de Woippy

Nous invitons toutes les associations woippyennes à nous communiquer les événements et autres manifestations qu'elles organisent de manière à ce que nous les annonçons dans **la rubrique Agenda** du mensuel de la municipalité Le Woippyen. Étant précisé que ces informations doivent nous parvenir au plus tard **le 13 de chaque mois** pour des événements qui se déroulent le mois suivant et la 1^{ère} semaine du mois suivant (ex : septembre + 1^{ère} semaine d'octobre), par e-mail : journal@mairie-woippy.fr
Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser à : **Vanessa Madelin** au Service communication de la mairie.
Par téléphone au **03 87 34 63 41**

La ville de Woippy a besoin de vous sur le secteur de Saint Eloy !

Les conseils de quartier vont bientôt reprendre.
Si vous souhaitez représenter votre quartier et nous faire des suggestions concernant votre cadre de vie, vous avez la possibilité de faire partie des comités de quartiers de Woippy. Notre commune est divisée en six secteurs mais il nous manque encore des représentants pour le secteur de Saint Eloy.
Pour votre information, la fréquence des réunions de votre quartier est d'une réunion par trimestre.

Renseignements et contact :
Service Gestion urbaine de Proximité
Angélique Gousy au tél. : 03 87 34 63 18

Des permanences pour être le relais entre la police et la population

William Thouvenin, retraité et réserviste de la Police nationale, actuellement délégué à la cohésion police-population, va assurer une permanence **mardi 15 décembre de 10h à 11h45** à la mairie de Woippy. Si vous souhaitez rencontrer William Thouvenin, vous pouvez prendre rendez-vous avec lui en lui envoyant un email à : ddsp57-dcpp-metz@interieur.gouv.fr



Pour ceux qui ne possèdent pas internet, vous pouvez également vous présenter spontanément.

Permanences de l'Association Charles Fourier – Confédération générale du Logement 57

137 rue Pierre et Marie Curie à Woippy
Association pour la défense des intérêts des locataires
Du lundi au vendredi (jours ouvrés) de 14h à 17h.
Renseignements aux 03 87 32 74 99/06 30 80 10 03
ou par mail : assch.fourier.cgl57@orange.fr



Ils sont venus au monde...

Melissa SAIDIA, le 25 août 2020
Elyo SEEBALD, le 14 septembre 2020

Ils nous ont quittés...

Henri CZAPLINSKI, le 3 octobre 2020
Otilia DE SOUSA-MARQUES PEREIRA, épouse CASTRO-NEVES, le 5 octobre 2020
Jean BRZOWSKI, le 9 octobre 2020
Edouard DE CECCO, le 12 octobre 2020
Mohamed DJAIT, le 23 octobre 2020
Joseph PETROVIC Joseph, le 23 octobre 2020
Rhalida AÏSSA épouse FEÏD, le 27 octobre 2020
Rémy HINSCHBERGER, le 29 octobre 2020
Michelle SERVILLE veuve MONTBILLARD, le 1^{er} novembre 2020
Michel SCHUMAKER, le 2 novembre 2020



Le Woippyen / n°33

Dépôt légal : **DÉCEMBRE 2020** / Édité par Ville de Woippy
Siège : 1 place de l'Hotel de Ville - 57140 WOIPPY
Mail : courrier@mairie-woippy.fr
Directeur de la publication et de la rédaction : Bertrand Patrzek
Rédaction : Véronique Schmidt / Vanessa Madelin
Conception - Mise en page - Impression : Indola Presse
Tirage : 7000 exemplaires

