



# LEMUD

Bulletin d'informations n°6

Décembre 2010

MAIRIE DE LEMUD—1 rue du Moulin 57580 LEMUD  
Permanence : Mardi et Jeudi de 17H00 à 19H00  
Présence du maire le mardi de 18H à 19H, d'un adjoint le jeudi de 18H à 19H

## LE MOT DU MAIRE



L'année 2010 se termine et l'époque des bilans va commencer. Cette année a été remplie de moments forts, de joies et de peines.

La dernière tranche des travaux rue du Stade va prochainement démarrer.

Cette année restera pour notre commune une année pleine de tristesse, avec la perte de notre employé communal Christian Boime. Il nous a quitté tragiquement, et il laissera un grand vide derrière lui car nous nous souviendrons de sa gentillesse, sa disponibilité, ainsi que de son savoir-faire ce qui lui avait permis de se faire apprécier de tous. Alban Rousselot le remplacera provisoirement pour l'hiver.

Je vous souhaite au nom des conseillers, adjoints et moi-même de passer de bonnes fêtes de fin d'année et vous souhaite également une bonne année 2011.

## Salut Christian...et merci



## Etat Civil

**Naissance :** Eli WONNER HEBTING (photo) est né le 14 Avril 2010.  
Lucas MERTZ est né le 10 Août 2010.  
Tous nos vœux de prospérité aux nouveaux-nés et félicitations aux parents.

**Mariage :** Mme Monique DRUMMER et M Joseph DELESSE se sont unis le 14 Août 2010. Tous nos vœux de bonheur aux mariés

**Décès :** M Michel WACK décédé le 2 Août 2010.  
Mme Eugénie BOH décédée à St Epvre le 8 Août 2010.  
M Christian BOIME décédé le 3 Octobre 2010.  
M Claude CUISET décédé le 14 Octobre 2010.  
Toutes nos condoléances aux familles.



Mme Maria SENSER



Mme Christine BIRHANTZ



### Prix des maisons et façades fleuries du Canton de Pange 2009

Un jury composé de 14 maires et adjoints du canton de Pange, présidé par Bernard Hertzog, vice-président du Conseil général a sillonné les routes sur plus de

120 km, en visitant plus de 70 résidences et une douzaine de bâtiments publics.

Un prix est venu récompenser Mme Jeanine Boime demeurant rue de Lorraine. Ce prix a été remis par M. le maire et ses adjoints.



## Bus 2010-2011

01 septembre 2010	20 octobre 2010	08 décembre 2010
05 janvier 2011	16 février 2011	09 mars 2011
13 avril 2011	11 mai 2011	08 juin 2011

Vous trouverez ci-dessus les dates de passage du bus à destination de METZ. Départ place Sainte Félicité à 13h15 pour un retour prévu vers 18h.

La participation de chaque voyageur sera d'environ 3€, le restant étant pris en charge par la commune.

## Modification du P.L.U.

Suite au projet de modification du P.L.U., une enquête publique est ouverte.

Pendant toute la durée de l'enquête, les observations sur le projet de modification du P.L.U. pourront être consignées sur le registre d'enquête ouvert à cet effet en Mairie ou adressées par écrit à l'intention du commissaire Enquêteur à Mairie de Lemud, 1 rue du moulin 57580 LEMUD. A l'issue de l'enquête publique, les conclusions du commissaire enquêteur seront tenues à la disposition du public en Mairie à compter de la transmission de son rapport au Maire.

M Gilbert GILL, commissaire enquêteur désigné par le président du Tribunal Administratif de Strasbourg recevra en mairie :

Mardi 07/12/2010 de 17H à 19H

Jeudi 16/12/2010 de 17H à 19H

Jeudi 06/01/2011 de 17H à 19H

## Chemin de promenade

FÉVRIER  
MARS  
2010



Tous les samedis en hiver, les membres du conseil municipal ont débroussaillé le chemin reliant la route d'Aube à la route de Dain en Saulnois, le long des champs et en forêt, sur le ban de Lemud.

Ce chemin est accessible pour vos futures balades.

## A vos agendas

**SAMEDI 11 DECEMBRE 2010**

St Nicolas et le Père fouettard rendront visite aux enfants à partir de 17H à domicile.

**SAMEDI 08 JANVIER 2011**

Vœux du maire dans la salle de jeux de l'école à 18H00.

**DIMANCHE 27 FEVRIER 2011**

Repas des anciens à Aube



Neige sur la Nied

NOVEMBRE 2010

Marche Intercom pour le Téléthon



4 NOVEMBRE 2010

## Club des Sages

Le club des Sages s'est réuni le 4 novembre autour d'une excellente choucroute préparée par Martine et Yves Dubouchet. Merci à eux !

Le club est ouvert à tous les seniors du village.

Rendez-vous tous les jeudis à 14H00 dans la salle de l'ancienne mairie.

28 NOVEMBRE 2010

## Club des Doigts de Fées

Le club des Doigts de Fées se réunit tous les lundis à partir de 14H dans la salle de l'ancienne mairie. Cette année le club a exposé ses réalisations au marché du terroir au mois de septembre et au marché de Noël fin novembre.



# LEMUD et son histoire

## Sur la recette ancienne des *conn'chés*.

Dans le « *Vocabulaire du patois du Pays Messin tel qu'il est parlé à Rémyilly* » d'Eugène Rolland en 1873, le terme de *con'hhé* désigne un chausson aux pommes. Dans les Mémoires de l'Académie de Metz (1875-1876) c'est une sorte de tourte farcie de pommes qui a la forme d'un croissant. D'après l'auteur messin Lorédan Larchey (1831-1902), le mot *conn'ché* viendrait de *cornichet* c'est-à-dire un gâteau à cornes.

Une définition plus précise d'un *conn'ché* est donnée dans la « *Cuisine messine* » d'Ernest Auricoste de Lazarque (1829-1894) :  
**«C'est une espèce de tourte contenant des pommes assaisonnées de poivre, à laquelle on donne une forme triangulaire et que l'on cuit au four.»**

La recette d'Auricoste est la suivante :

**«Préparer avec de la farine, du lait et du beurre, une pâte comme pour une tarte ; formez-en une abaisse très amincie avec un rouleau.»**

Comme il n'y a ni œuf, ni sucre, cette pâte se rapproche donc de la pâte feuilletée dans laquelle l'eau et le sel sont remplacés par le lait. Auricoste n'indique malheureusement pas les quantités des différents ingrédients ni la manière de les incorporer.

Je propose donc les quantités et la méthode suivantes : 250 grammes de farine, 150 millilitres de lait, 150 grammes de beurre ramolli. Mélanger la farine et le beurre, puis rajouter le lait. Malaxer à la main. Etaler au rouleau et disposer la pâte en trois épaisseurs et étaler à nouveau.

Auricoste continue :

**«Garnissez la moitié du cercle avec des pommes pelées, découpées en tranches minces et fortement assaisonnées de poivre, recouvrez-les de l'autre moitié de l'abaisse de façon à donner au *conn'ché* la forme de la lune à son premier quartier. Réunissez les bords tout le long du pourtour du demi-cercle et piquez le dessus de différents dessins au moyen des dents d'une fourchette. Cette ornementation constitue en même temps de petits événements qui empêchent le couvercle de se boursoufler et d'éclater sous la tension de la vapeur produite par la cuisson des pommes.»**

On remarque ici une incohérence entre la recette où le chausson est en demi-lune et sa définition dans laquelle il est triangulaire. Pour les quantités, 2 ou 3 grosses pommes placées crues peuvent suffire. Pour la cuisson au four, il faut compter 20 à 30 minutes à 180°C (thermostat 6) en surveillant.

Auricoste termine en indiquant que **«Le *conn'ché* se prépare généralement pour la veillée de Noël.»**

N'hésitez pas à réaliser cette recette chez vous et à nous envoyer des photos pour le prochain numéro. Bon appétit !

**A suivre...**

**et merci à Jérôme MICELI**

**ETE 2010**



Lemud en robe d'été

**Marche intercommunale et circuit VTT organisé par Ancerville.**

**SEPTEMBRE 2010**



Visitez le site web de la commune <http://mairie.lemud.free.fr/>