Joli succès pour le feu de la saint Jean!

Malgré une rude concurrence (fête Jean de La Fontaine à Château-Thierry, festival de musique Pic'Arts à Septmonts), la manifestation a tout de même rassemblé de très nombreux participants. Des odoniens ont répondu à l'invitation des organisateurs : 7 « parisiens » et 2 locaux. « Les frondeurs vont finir par avoir raison ! » note une habitante de la commune historique.

Afin de satisfaire à la tradition, le feu fut mis au bûcher après le repas. Le DJ performeur marnais Antoine Rémy (Sono'Anime), se chargea de distraire les convives tout au long de ce rendez-vous familial et festif de l'été.

Le feu de la saint Jean a ouvert la porte aux nombreuses festivités annoncées sur le territoire de la commune nouvelle. Vendredi 7 juillet, Musique en Omois déploiera ainsi sa scène à Baulne-en-Brie pour le second concert gratuit de ce festival itinérant de l'été.









Le grand retour du crieur public

Crier dans la rue pour annoncer des nouvelles est une activité qui remonte à l'Antiquité. Elle a connu un développement important au Moyen Âge pour diffuser les édits royaux et les décisions municipales. À l'approche de l'ère moderne, on retrouvera dans ce rôle le garde champêtre avec son tambour.

Dans le Sud de l'Aisne, la Maison du Tourisme Les Portes de Champagne remet au goût du jour une pratique tombée en désuétude. Du haut de son escabeau en bois, Bruno Pullano, un comédien et guide conférencier recruté par la Maison du Tourisme, est chargé de porter haut et fort devant le grand public l'action de la dite maison sur la totalité du territoire. Ce dernier a débuté sa tournée dimanche 25 juin sur le marché de Marigny-en-Orxoix. Bruno Pullano se rendra cet été à Charly-sur-Marne (6 juillet et 10 août), Vallées-en-Champagne (7 juillet), Château-Thierry (13 juillet et 18 août). Fère-en-Tardenois (19 juillet et 16 août), et Neuilly-Saint-Front (5 août). Soyez à l'écoute!







Le bon plan!



A Condé-en-Brie, la piscine de plein air reprend du service! L'ouverture au public aura lieu du lundi 10 iuillet au samedi 26 août 2017. La piscine sera ouverte du lundi au samedi de 14h15 à 19h00 (fermeture dimanche et jours fériés). Le bassin sera chauffé et la sécurité de tous assurée par une surveillante diplômée. Cette année, pour goûter au plaisir de se baigner, il faudra être porteur d'un bracelet en silicone identifié au nom de la mairie de Condé-en-Brie. Ce bracelet, valable uniquement pour la saison 2017, est d'ores et déjà en vente au secrétariat de la mairie. Les baigneurs pourront se le procurer jusqu'au 21 juillet 2017.

Les tarifs, sont les suivants :

- . bracelet enfant jusqu'à 16 ans inclus : 15.00€ pour toute la saison de baignade,
- . bracelet enfant à partir de 17 ans et adulte : 25.00€ pour toute la saison de baignade.

Secrétariat de mairie de Condé-en-Brie: 1 rue de Chaury. 02 330 Condé-en-Brie. Tél: 03 23 82 43 36. Ouverture : les lundis, mercredis et vendredis de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00.

La Chèvrerie d'Hauche









Marina et David Toussirot, deux jeunes sud axonais, viennent d'ouvrir une chèvrerie! La ferme est située au hameau de Confrémeaux, sur la commune de Courboin. Après 3 ans de réflexion puis l'obtention d'un Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole (BPREA), Marina s'est ensuite engagée dans la constitution du dossier nécessaire à la création de l'exploitation agricole. « Sans le soutien de la région Hauts-de-France et notamment du conseiller régional Dominique Moyse, et sans l'aide d'Initiative Aisne, notre projet n'aurait jamais vu le jour » confesse David. « Nous tenons également à remercier Etienne Dhuicq, le propriétaire du bâtiment » ajoute Marina. Puis est venu le temps de la réhabilitation d'une ancienne grange avec l'aide de la famille. Le bâtiment accueille désormais une trentaine de chèvres, le quai de traite et le laboratoire.

Le p'tit d'Hauche, le grignotin, le capriou, la pyramide : chaque fromage concocté par Marina à partir du lait de ses chèvres de race Saanen et Alpine, affiche son identité doublée d'une forte personnalité. D'un blanc pur lorsqu'il est tout frais, le fromage de chèvre se présente également cendré, semé d'échalote, ail et fines herbes, de poivron, figue ou encore en faisselle. La production de fromages est vendue à la ferme, mais aussi lors des fêtes et animations sur le territoire. Une vente est envisagée sur le marché de Dormans.

Chèvrerie d'Hauche. Hameau de Confrémeaux, 1 chemin de Hauche. 02 330 Courboin.

Tél: 07 86 52 38 04 / 06 38 57 21 26. Vente directe les mercredis, samedis et dimanches de 15h00 à 18h00.