



# agenda d'été



reprend du service !

Livraison d'œuvres à domicile par Julien Paci

sur réservation :

06 10 27 20 15

vroom@vroom-galerie.com



Instagram icon vroom\_galerie



Dimanche 18 juillet

Samedi 31 juillet

de 14h à 16h inspiration et écriture poétiques rurales



Dimanche 18 juillet

de 14h30 à 17h en plein air avec l'artiste Jean Bigot

# OK! CRUGNY!

La gazette d'un des plus beaux villages de la vallée de l'Ardre N°1



## Edito /Agathe

**Le monde marche sur la tête, et il a de bonnes chaussures.**

Si la mode est au chacun pour sa pomme, et quatre autres fruits et légumes par jour, il existe un village, peuplé d'irréductibles Crugnatiens, qui résiste encore et toujours à la morosité ambiante. Et c'est tant mieux pour notre gazette.

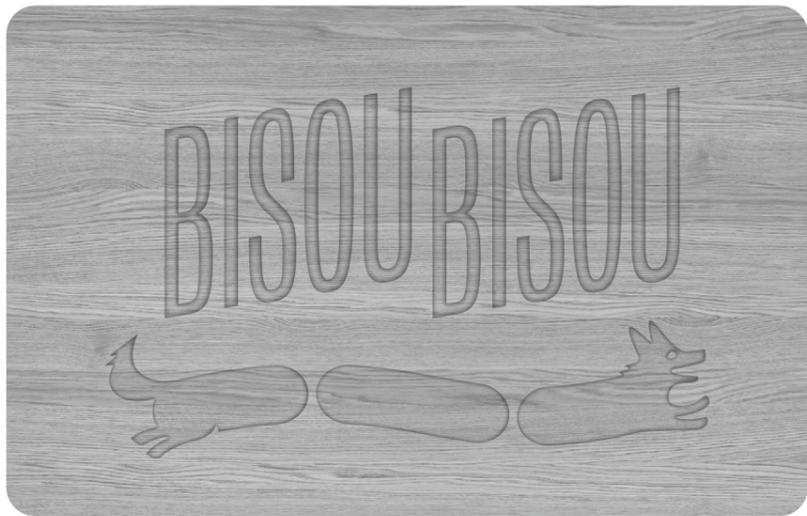
OK Crugny ! C'est le titre de ces deux nouvelles feuilles A3 pliées en 4, tirées à 500 exemplaires et distribuées gratuitement dans le village. OK Crugny ! Parce qu'il n'est jamais trop tard pour monter sur le podium de la presse indépendante et libre, participative et fraîche : de la presse de demain.

La liberté de penser et de créer est notre plus grande ressource : aussi, cette gazette s'adresse à vous, mais elle a aussi besoin de vous pour remplir ses colonnes d'articles, de pensées, de poèmes, de coups de têtes, manchettes, de caresses, de dessins, de tout ce qui fait tourner nos méninges.

En 2021, rien n'est plus urgent que de prendre soin du lien. Et ça aussi, c'est tant mieux pour notre gazette : c'est justement sa mission.

## Sommaire

}	PAGE 2	l'actu'crugny
	PAGE 3	l'actu'maisonvide
	PAGES 4/5	le poster central : une "pochette à semer" en origami
	PAGE 6	la culture et la lune
	PAGE 7	les recettes de la mer du maire / le stage de 3 <sup>ème</sup>
	PAGE 8	l'agenda de l'été



07 81 39 81 72

07 81 39 81 72

Appelez le 07 81 39 81 72

et laissez votre message après le BIP!

Faites-nous entendre un secret, un bruit de jardin, un bout de conversation dominicale, une respiration, un rire d'enfant, le chien du voisin, vos pas dans les cailloux, l'Ardre qui coule. Lisez-nous un poème, racontez-nous votre journée, présentez-nous votre mamie, partagez une recette, donnez un rendez-vous, déclarez votre flamme.

Et... magie ! Le répondeur deviendra ensuite un *podcast*.\* À écouter et réécouter. Une empreinte audio exclusive de la vie, à Crugny ou ailleurs. De la vie tout court. **Une madeleine de Proust pour les oreilles.**

\*émission de radio sur internet

OK Crugny ! • Gazette de Maison Vide • #001  
 Ont participé à ce numéro :  
Thibaut Lequay	Augustin Rolland	
Marianne Villière	Florian Rivière	
Laura Carlac	HYrtis	Philippe Salmon
Ondine Leroy-Goudour	Justine Garnier	

Direction éditoriale : Agathe Cèbe  
 DA et iconographie : Angèle Caucanas  
 © Éditions Fulbert First 2021  
 Achevé d'imprimer en juin 2021 | 500 exemplaires  
 ISSN en cours



1 RUE MANNOT, 51170 CRUGNY  
Contacts : maisonvide@gmail.com  
@okcrugnygazette



OK! Ne pas jeter sur la voie publique  
Tous droits de reproduction interdits

## Crugnychiens, Crugnychiennes !

Un coup de sonnette et déjà on entend la meute rugir derrière la porte.

Sylvie et Nathalie nous accueillent et nous découvrons que dans cette chaleureuse maison vivent finalement 4 adorables chiens ! Adorables mais impressionnants pour certains ! Car c'est Sini, une fière berger allemande de 12 ans qui nous accueille et ici c'est elle la chef ! Son truc c'est la ville ! La campagne très peu pour elle !

Derrière nous découvrons Plumeau et Prune, 2 adorables épagnoles papillons de 11 et 2 ans.

« Papillons ? » me direz-vous ! Oui car ces deux-là ont une pilosité aux oreilles si importante qu'on a l'impression qu'ils ont un papillon sous chacune d'elles ! Mais attention il ne faut pas se fier aux apparences, sous leur air jovial, ils ont leur caractère et savent l'affirmer !

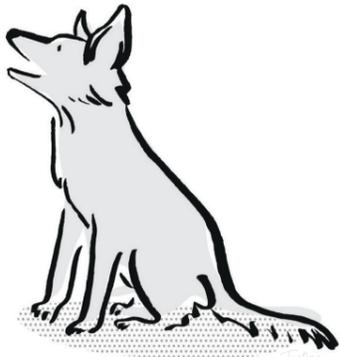
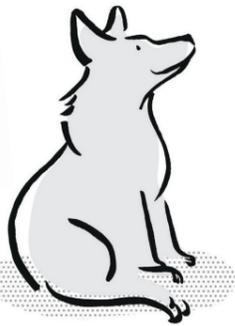
Ce que ces deux-là aiment c'est se chamailler et les friandises !

Et puis il y a Cléo, elle est de race berger Suisse, et âgée de 2 ans. Cléo est discrète. Pas peureuse mais réservée.

Ce qu'elle aime c'est veiller sur sa fidèle amie Prune. Lorsque celle-ci va trop loin en forêt, elle la ramène sur le droit chemin !

Car s'il y a bien une chose qui rassemble cette joyeuse tribu ce sont les longues ballades autour de Crugny. Ils adorent ça et s'y adonnent à la chasses aux souris !

Plaisir Ultime : rentrer au chaud retrouver l'amour de leurs maîtresses... et de leurs 8 autres amis félins !



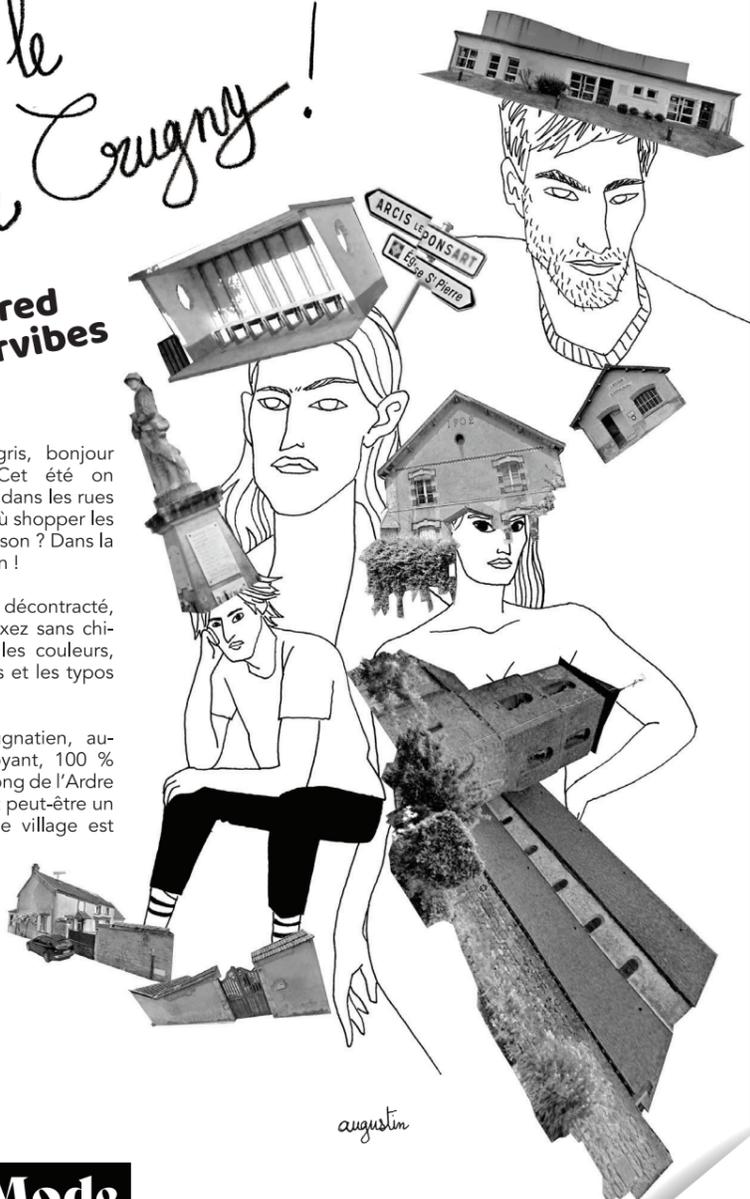
*t'as le look Crugny !*

#streetcred  
#summervibes

Adieu ciel gris, bonjour lui-cui ! Cet été on donne tout dans les rues de Crugny ! Mais où shopper les must have de la saison ? Dans la rue, quelle question !

Adoptez un look décontracté, l'air de rien, et mixez sans chichis les matières, les couleurs, les imprimés fleuris et les typos funky !

Osez le style crugnatien, audacieux et flamboyant, 100 % vous, et défilez le long de l'André - vous rencontrerez peut-être un bébé ragondin - le village est votre CATWALK !



**Ticket Mode**

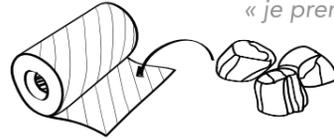
## La recette venue de la mer, de la part du maire

### APÉRITIF/ENTRÉE

#### CARPACCIO DE SAINT JACQUES

- Choisir des noix de Saint Jacques sans corail

« je prends des surgelées que je décongèle dans du lait »



- Sécher les st Jacques

- Escaloper chaque noix en fines lamelles (2 à 3 mm)
- Disposer les lamelles dans des petites assiettes.
- Agrémenter d'huile aux truffes et de quelques miettes d'aneth.

**Servir frais mais pas glacé.**

### PLAT PRINCIPAL

#### BROCHETTES DE NOIX DE SAINT JACQUES

- Noix de St Jacques sans corail + les sécher

- Couper du lard fumé en lardons (1 cm)

Sur un pic à brochette :

- Alternier noix de Saint Jacques et lardons (environ 5 noix par brochette)
- Parsemer d'un léger filet d'huile d'olive.

### Préparer un beurre persillé :

250 g	20 g	30 g	10 g	2,5 g	2,5 g
beurre salé	échalote	persil	ail épluché	poivre noir	4 épices

### Cuisson

Sur la plancha bien chaude, disposer une feuille de papier de cuisson, pour éviter que cela colle.

2-3 minutes (attention les noix de Saint Jacques trop cuites deviennent caoutchouteuses)

Faire chauffer le beurre persillé doucement et arroser les brochettes au moment de servir.

« En accompagnement vous pouvez choisir un riz ou des lentilles, ainsi qu'un vin blanc, mais moi, je choisis un vin rouge Pinot Noir d'Alsace très frais. »\*

**Bon appétit !**

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

## J'ai fait mon stage à maison vide

/Ondine

Du 14 au 19 février j'ai passé ma semaine de stage à Maison Vide. Cette maison qui n'est pas si vide !!!! Elle est en ce moment habitée par Anne-Sophie Velly, son compagnon Julien Paci et leur chien : Bisou la mascotte de Maison Vide.

Du lundi au mercredi, nous sommes restés à Maison Vide où Anne-Sophie m'a fait découvrir la poterie et son travail. Elle m'a aussi présenté leurs projets comme V'room : livreur de vernissage à domicile ou encore leur projet en collaboration avec l'IME de Reims où des jeunes en situation de handicap viennent planter des fleurs dans le jardin de Maison Vide.

Avec l'IME, Julien mène aussi un projet de création de pots de fleurs créés par les fleurs elles-mêmes. Ils mettent des capteurs dans une fleur, récupèrent ses données, en font des graphiques et en tournant la courbe des graphiques sur elle-même cela crée un pot pour cette fleur ! Je trouve ça super bien pensé ! Ensuite, le jeudi et le vendredi

nous sommes allés à l'atelier Hyperespace à Reims où Anne-Sophie m'a fait découvrir cette fois la gravure ! C'est une technique de dessin et d'impression très originale ! Nous avons aussi fait un petit tour à la fileuse pour découvrir le travail d'Anaëlle Rambaud et ses œuvres colorées et pleines d'émotions. Ce stage était très instructif mais pas d'inquiétude, il était aussi très cool !

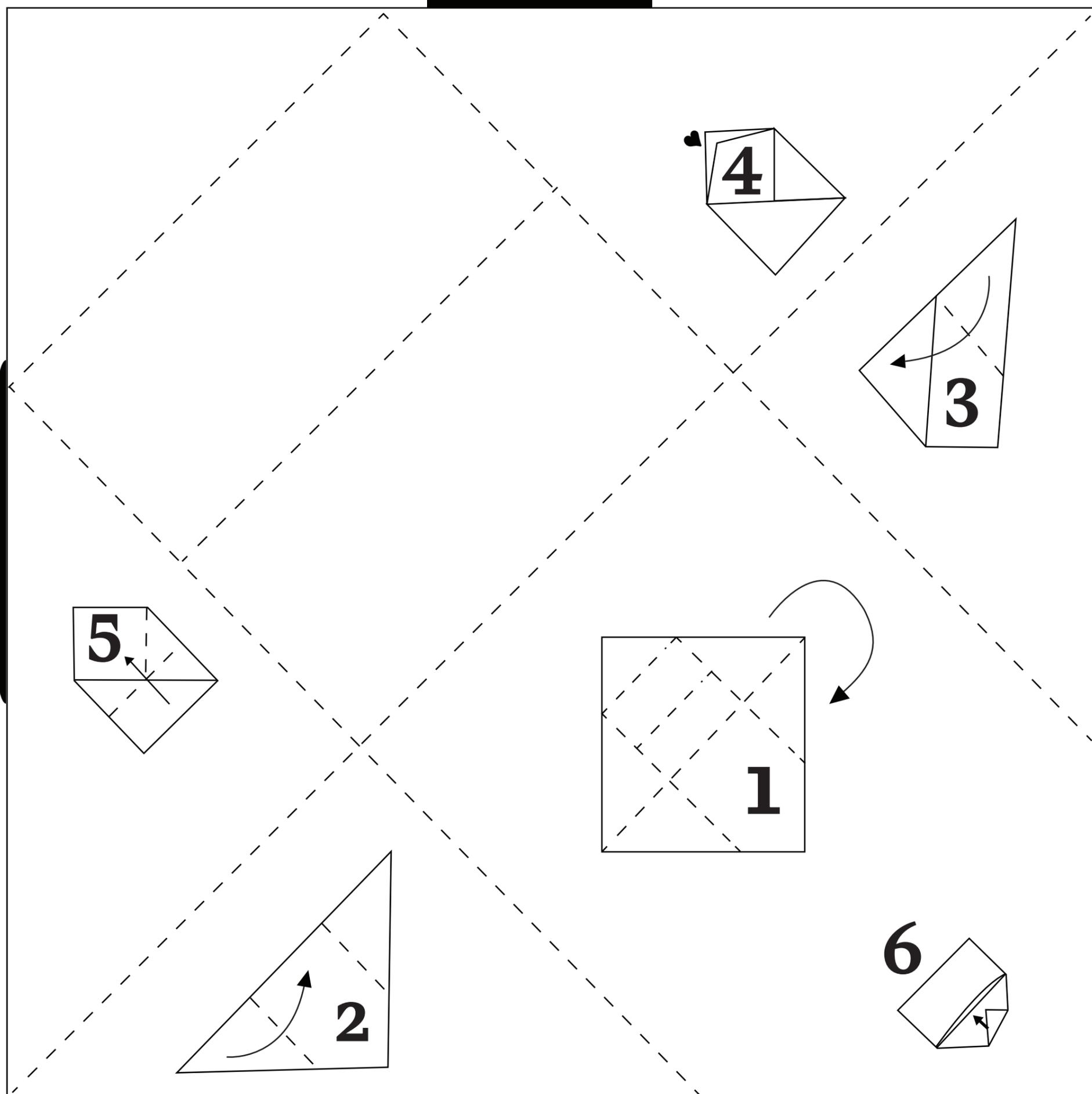
J'ai eu l'honneur de promener Bisou et de me régaler avec les crêpes d'Anne-Sophie, que je recommande ! En conclusion ce stage était vraiment génial !!!!

PS : Ne vous ruez pas pour demander de faire un stage avec Anne-Sophie, elle risquerait de m'en vouloir !



# La pochette pour graines à semer

/Marianne & Florian



Depuis longtemps on sait que la Lune influence de multiples phénomènes tels que les marées ou la pousse des cheveux. Saviez-vous qu'il en est de même pour la croissance des végétaux ?

## Les phases de la Lune (environ 29 jours)

La lune fait un cycle appelé la lunaison, pendant laquelle, elle passe par deux phases. La lune croissante, phase favorable aux récoltes destinées à la conservation. Les fruits et légumes se conserveront davantage, et bénéficieront d'une bonne résistance aux maladies.

La lune décroissante pendant laquelle les récoltes auront un saveur plus soutenue qu'en lune croissante, mais d'une qualité de conservation inférieure.

À ne pas confondre avec la lune ascendante (ou montante) et descendante.

## Le Cycle lunaire (environ 26 jours)

Il décrit la trajectoire de la Lune dans le ciel :

Elle est dite ascendante (ou montante) lorsque que sa trajectoire est plus haute d'un jour à l'autre. La sève monte alors dans la plante.

Cette période est propice aux semis, à la plantation des bulbes, aux greffages ou encore à la récolte des fruits et légumes destinés à la consommation en frais.

À l'inverse, elle est dite descendante lorsque sa trajectoire est plus basse d'un jour à l'autre.

La sève descend dans les racines. C'est alors le moment de planter, repiquer, bouturer, marcotter, tailler, travailler la terre, et y apporter des matières organiques.

## Les jours particuliers

- Évitez de semer les jours de nouvelles lunes.
- Si la Lune est en apogée (la Lune est au plus loin de la Terre), évitez de semer.
- Si la Lune est en périgée (la Lune est au plus près de la Terre), c'est une situation à risque pour les plantes sensibles aux maladies.

• Deux journées défavorables par mois : noeud lunaire (le noeud lunaire est le point qui correspond au moment où la Lune coupe l'écliptique, plan de la rotation de la Terre autour du Soleil), évitez de jardiner.

## La Lune et les signes du Zodiaque

La Lune tourne autour de la Terre en 27 jours, elle passe donc devant chacune des douze constellations du zodiaque associées aux différents éléments.

Aux constellations de terre (Taureau, Vierge et Capricorne) on associe les légumes racines (ail, betterave, carotte, navet, échalote, oignon, radis, pomme de terre) ainsi que les fleurs à bulbes.

Aux constellations d'air (Gémeaux, Balance et Verseau) correspondent les légumes fleurs ainsi que les fleurs annuelles et vivaces, les arbres et arbustes à fleurs ou encore les plantes aromatiques et médicinales dont on récolte les fleurs.

Aux constellations d'eau (Poissons, Cancer et Scorpion) correspondent les légumes feuilles (artichaut, céleri, chicorée, choux, cresson, épinard, laitue, poireau) et les plantes aromatiques et médicinales dont on récolte le feuillage.

Aux constellations de feu (Bélier, Lion et Sagittaire) on associe les plantes-fruits (aubergine, céréales, concombre, courge, fève, fraise, framboise, haricot, melon, piment, pois, citrouille, tomates) et les arbres fruitiers.

Vous voilà donc parés pour déterminer les périodes les plus favorables pour vous occuper des différents types de végétaux et passer vos nuits à la belle étoile à contempler la lune... Et sinon pas de panique, il existe de nombreux calendriers lunaires « spécial jardinage » sur internet, vous n'aurez donc plus d'excuses pour ne pas fleurir tout Crugny !



## GEOGRAPHIE DU SENSIBLE

Est un projet basé sur l'échange et la création entre artistes et habitants au sein du village de Crugny. **5 artistes** en résidence sur une période de **3 ans** réfléchissent ensemble à de nouveaux moyens de rencontres artistiques en lien avec le territoire.

Jusqu'ici plusieurs projets ont vu le jour comme un service de livraison d'œuvres en mobylette, une gazette participative, un jardin partagé...

Ils vous réservent de nouvelles surprises les mois qui viennent.



## BISOU BISOU

DU 14 JUILLET ET JUSQU'AU 12 SEPTEMBRE

Retrouvez **BISOU BISOU #2** le nouveau parcours d'œuvres à ciel ouvert à Crugny. Sont invités :

**Adriann Beghin, Estelle Chrétien, Juliette Jupon, Romain Lepage, Aurore-Caroline Marty, Julien Paci, Benedicte Thoroval, Nina Cosco, Christine Sejean, Alexis Debeuf, Anaëlle Rambaud et Marianne Villière.**

