

LE LIEN

n°05
septembre
2015

JOURNAL RÉALISÉ PAR LE CABLE
AGRÉÉ CENTRE SOCIAL,
AVEC LA PARTICIPATION DES HABITANTS
DE BLÉVILLE

Sommaire

Page 2 • Parole d'habitant • Bienvenue chez vous Page 3 • En images : L'actu en images... • Qui fait quoi ? : La médiathèque Martin Luther King • Près de chez moi : Le Jardin des Tout-Petits Page 4 La recette du riz au lait, caramel au beurre salé et du rôti de porc à la normande • Astuces

3 QUESTIONS

CHRISTOPHE LÉBOUCHER

Animateur au CABLE, depuis plusieurs années, Christophe Leboucher a quitté le Centre Social de Bléville fin juin. Nous lui souhaitons « Bonne route » pour la suite de ses nouveaux projets...

Depuis quand travailles-tu au CABLE et quelles activités as-tu encadrées ?

Je suis arrivé en 2004 où je suis resté pendant ces 11 années. J'encadre des activités aussi passionnantes que variées : cuisine - jardinage, pour les adultes et les enfants. Ce sont, pour moi, des activités qui sont étroitement liées car elles permettent de travailler les légumes ou les fruits de leurs créations jusque dans l'assiette. Nous sommes en pleine période du « bien manger » et il est important pour moi de partager et d'apprendre ça aux familles. J'ai également fait des visites guidées du patrimoine de la Ville du Havre et des villes de Seine-Maritime,

des balades et sorties conviviales dans la campagne environnante et des randonnées. Enfin, j'ai aussi participé à des séjours à Vaucottes, au Mont-Saint-Michel, à Dol de Bretagne avec un groupe d'enfants, ainsi qu'à un voyage en Angleterre.

Quel est ton meilleur souvenir ?

Sans aucun doute, le séjour en Angleterre, à Portsmouth, en plein mois d'octobre... une vraie découverte pour de nombreux participants qui n'avaient jamais eu l'occasion d'y aller. Nous avons pu visiter beaucoup de musées, monuments, parcs, le bateau de l'Amiral

Nelson, tout ça en 3 jours. Tout le monde m'en parle encore tellement ils en ont gardé un bon souvenir.

Que penses-tu du quartier de Bléville ?

Même si je n'habite pas au Havre, je me sens très bien intégré dans le quartier de Bléville. Je viens tous les jours en auto-stop (d'ailleurs ça fonctionne bien contrairement à ce qu'on pense). Et travailler au CABLE m'a permis de rencontrer beaucoup d'habitants du quartier, qui ressemble à un village où tout le monde se connaît.

Par ailleurs, je trouve le marché, place du Dr Levesque, très convivial ■

JE SUIS
ANIMATEUR AU
CABLE DEPUIS
11 ANS

3?À



DES NOUVELLES RUES DANS LE QUARTIER

Le Grand Hameau s'agrandit et de nouvelles rues voient le jour.

Des noms de rues qui se réfèrent aux grands explorateurs, ethnologues, géologues, océanologues de notre temps... ou d'avant. Pour exemple : Commandant Cousteau, Haroun Tazieff, Diane Fossey, Anita Conti, Paul-Émile Victor... ■

En
bref

Une nouvelle signalisation



Pour garantir la sécurité des riverains, une nouvelle signalisation a été mise en place sur les rues Desramé et Maréchal Lyautey.

2 stops et 3 dos d'âne viennent sécuriser la circulation de tous. Attention, respectez la vitesse et la signalisation !!! ■



TRANCHE DE VIE...

“

Il existe encore des hommes et des femmes ayant gardé toute leur mémoire au service d'une histoire qui sert la grande HISTOIRE.

C'est le cas de Monsieur R (il souhaite garder l'anonymat, tant sur son patronyme que sur son adresse) et nous respectons ce choix.

Monsieur R. est né à Bléville en 1929.

Il part du quartier à l'âge de 11 ans en 1940 (certainement à cause de la guerre, mais l'histoire ne le précise pas) et y revient à l'âge de 28 ans en 1957 en tant qu'exploitant agricole.

Il s'installe et produit du lait avec ses vaches laitières, du blé et des pommes de terre qu'il livre aux particuliers jusqu'en 1970, date des premières ouvertures des hypermarchés. Son père vendait sa production de lait cru jusqu'à Ste Adresse. Jusqu'en 1930, Bléville et ses alentours comptaient 32 cultivateurs et 29 maraîchers contre un agriculteur aujourd'hui.

Il se souvient de la Mare aux Poiriers, qui drainait en eaux le plateau des Points Cardinaux, qu'il a vu sortir de terre dans les années 66/67. Les logements Paul Bouchez étaient déjà là depuis le début des années 60 (62/63).

Avec précision, il se remémore le temps où les cours de fermes étaient plantées de pommiers qui donnaient la boisson du moment : le cidre. Il resitue aussi la ferme St George sur le Hameau de la Corvée entourée de logements pour les ouvriers qui se rendaient à pieds en ville basse pour travailler.

Il existait, se souvient-il, un petit restaurant champêtre sur le bord des falaises. Il proposait, aux pêcheurs revenant de leur labeur ou aux promeneurs de leur balade, un plateau de fruits de mer ou une collation bien méritée.

Quant au plateau des Moteaux, il abritait presque exclusivement des jardiniers qui fournissaient les commerçants de Bléville en produits bio, bien évidemment. Des commerces qui n'existent plus comme forgeron, sabotier et même charron...

Nous passerions des heures à écouter son récit mais il faudrait peut-être plusieurs éditions du Lien pour passer le témoin... Et pourquoi pas ? ■

”



Bienvenue chez vous

LOISIRS

C'EST LA RENTRÉE 2015-2016...

L'équipe du CABLE a le plaisir de vous proposer différents services et ateliers pour les adultes et les familles. Si vous avez une hésitation ou désirez un renseignement, n'hésitez pas...venez nous voir.

ATELIERS ADULTES

■ Atelier photo - Nouveau

Lundi de 14 h à 16 h
Tarif : 10€/trimestre

■ Arts plastiques

Lundi de 14 h à 16 h
Tarif : 10€/trimestre

■ De fil en aiguille

Mardi de 14 h à 16 h
Tarif : 5€/trimestre

■ Hardanger

Mercredi de 14 h à 16 h
Tarif : 5€/trimestre

■ Atelier bois

Jeudi de 14 h à 16 h et de 16 h à 18 h
Vendredi de 14 h à 16 h et de 16 h à 18 h
Tarif : 10€/trimestre

■ Cartonnage

Vendredi de 14 h à 16 h
Tarif : 5€/trimestre
Tarif : 10€/trimestre

■ Atelier « Je sais faire »

Vendredi de 14 h à 16 h
Tarif : 5€/trimestre

■ Atelier cuisine

Vendredi de 14 h à 16 h
Tarif : 15€/trimestre

■ Marche douce - Nouveau

2 fois/mois jour à définir
De 9 h à 12 h ou de 14 h à 17 h
Tarif : 1€/séance

■ Piscine

Adultes : 1 samedi par mois - 9 h 30 à 12 h
Familles : 1 fois tous les 15 jours - 9 h 30 à 12 h
Tarif : 1€

ATELIER FAMILLE

■ Loisirs partagés parents/enfants

Mercredi de 14 h à 16 h
Tarif (famille): 2€/séance ou 10€/trimestre
Vacances scolaires de 14 h à 16 h
Tarif (par famille) : 2€/séance ou 8€/semaine

En images

L'ACTU EN IMAGES...



Bel après-midi ensoleillé... pour cette journée Festi'Famille.



On s'amuse bien avec ces jeux rétro.

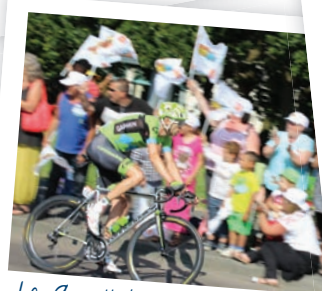
« Festi'Famille », un bel après-midi organisé par le Réseau Parentalité de Bléville le mercredi 17 juin.

Le 9 juillet, le Tour de France faisait une halte au Havre et passait par Bléville. Les familles se sont réunies au rond-point du Souvenir Français, pour acclamer les échappées puis le gros du peloton. Ça passe très vite des coureurs professionnels !

Autre journée sous le signe de la découverte cette fois... la visite de Nausicaà à Boulogne-sur-Mer. Dans le plus grand complexe européen dédié à l'univers marin entre aquariums géants, espaces de découverte, expositions et réserves animalières, les familles se sont laissées embarquer pour un voyage inoubliable au cœur des océans !!! ■



Le 9 juillet, le Tour de France passait par Bléville.



Le 9 juillet, le Tour de France passait par Bléville.



La visite de Nausicaà à Boulogne-sur-mer.



La visite de Nausicaà à Boulogne-sur-mer.

La médiathèque Martin Luther King

Qui fait quoi ?

115 rue Théophile Gautier - 76620 Le Havre
Tél. : 02 77 61 30 00

Horaire d'ouverture :

Mardi, jeudi et vendredi de 14 h à 18 h

Mercredi et samedi de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h

- **Entrée libre et gratuite pour tous, pour la consultation comme pour l'emprunt,**

- **Inscription gratuite sur présentation d'une pièce d'identité, du formulaire rempli et signé avec l'autorisation**

parentale pour les mineurs,

- **La carte « Lire au Havre » permet d'emprunter dans toutes les bibliothèques du réseau municipal.**

LE JARDIN DES TOUT-PETITS

Près de chez moi

Il n'existe pas beaucoup de structures « petite enfance » où les parents et assistants maternels peuvent partager un moment privilégié avec les enfants. Sur Bléville, au 50 rue Albert Samain, « Le Jardin des tout-petits » remplit cette mission.

Ouvert depuis 2008, « Le Jardin des tout-petits » offre un Lieu d'Accueil Enfants Parents et un Relais Assistants Maternels. Avec un espace de 50 m², il y a tout ce qu'il faut pour aiguïser la curiosité des tout-petits. Une cuisine toute équipée : four, plaques, évier et



les ingrédients pour mitonner de bons petits plats. Un coin lecture pour les grands et les petits, des jeux de construction, d'adresse, de réflexion... un coin bébé pour la sieste et aussi pour le change.

Le Jardin des tout-petits est aussi spécialisé pour aider de futurs parents employeurs d'assistants

maternels à voir un peu plus clair sur les contrats de travail et autres démarches administratives.

Les horaires d'ouverture changent dès la rentrée, nous vous invitons donc à prendre contact par téléphone. L'équipe pédagogique vous accueillera autour d'un café ou d'un thé ■

Accueil collectif RAM : lundi 9 h - 15 h 15 et vendredi 9 h - 11 h

Accueil LAEP : mardi 9 h - 11 h et mercredi 9 h - 11 h et 15 h - 16 h 30

Accueil adultes/enfants : jeudi 9 h - 11 h

Permanence sur RDV parents employeurs : mercredi 13 h 30 - 15 h

Permanence sans RDV : jeudi 14 h - 17h30

Renseignements

Le Jardin des Tout-Petits
50 rue Albert Samain
76620 Le Havre
Tél. : 02 35 44 03 13 ou
02 35 46 92 09



LE RIZ AU LAIT, CAMEL AU BEURRE SALÉ

Recette proposée par **Florence**

Pour 4/6 personnes
Préparation : 10 mn – Cuisson : 40 mn

Ingrédients

- 50 g de riz rond à dessert
- 1l de lait
- 200 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 10 cl de crème liquide
- 30 g de beurre demi-sel

Préparation

- Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue et grattée. Versez le riz et 100 g de sucre. Baissez à feu doux et faites cuire 40 mn environ. Le riz doit être tendre et le lait crémeux.
- Dans une casserole, faites cuire les 100 g de sucre restant en un caramel doré. Faites chauffer la crème dans une autre casserole, incorporez-la au caramel. Mélangez 2 mn. Hors du feu, ajoutez le beurre en morceaux et mélangez. Laissez refroidir.
- Répartissez le riz au lait dans des verrines. Laissez refroidir. Puis versez le caramel sur le riz au lait. Couvrez et réservez au frais ■



LE RÔTI DE PORC À LA NORMANDE

Recette proposée par **Marie-Christine**

Pour 4 personnes
Préparation : 20 mn – Cuisson : 1 h

Ingrédients

- 1 rôti de porc de 800 g
- 5 pommes golden
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 verre de cidre brut
- 1 citron
- 1 bouquet garni
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Pelez et hachez les oignons. Lavez les pommes, les épépiner et les couper en tranches épaisses. Salez et poivrez la viande sur tous les côtés.
- Chauffez la moitié de l'huile et le beurre dans une cocotte. Faites colorer la viande de tous côtés à feu doux pendant 10 mn. Retirez-la et ôtez l'excès de gras.
- Versez le reste de l'huile, faites revenir les oignons 5 mn sans les colorer. Ajoutez le rôti avec les gousses d'ail en chemise, le bouquet garni et la moitié du cidre. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 15 mn.
- Ajoutez les pommes, le reste de cidre et le jus du citron. Cuire 30 mn à feu moyen en arrosant plusieurs fois les pommes et le rôti du jus de cuisson ■



PNEU CREVÉ, BALADE LOUPÉE...

A vélo, avant de partir vérifiez votre boîte de réparation : colle, papier de verre, démonte-pneus, etc... Vous voilà parti, pas de chance, le pneu crève...

Pas de panique, vous avez tout ce qu'il faut ! Dévissez la roue incriminée avec les démonte-pneus, dégagez la chambre à air du pneu de la jante et repérez l'endroit de la fuite. Grattez, enduisez de colle, laissez sécher 5/10

secondes, puis appliquez fortement la rustine. Laissez bien sécher puis vérifiez que votre réparation a réussi en regonflant un peu votre chambre à air.

OK, tout va bien ! Redégonflez-la un peu pour ne pas la pincer avec les démonte-pneus durant le remontage sur la jante. Remontez la roue sur le cadre, finissez de gonfler correctement et en route c'est reparti ■

LE LIEN

Journal participatif réalisé par et pour les habitants du quartier de Bléville. Financé par la Ville du Havre et la Caisse d'Allocations Familiales

Directeur de la Publication : Agnès CANAYER
Rédacteur en chef : Patrick GERBEAU

Ont participé à ce numéro : Mmes SOLANS, BORIES, NICOLLE, FEUILLOLEY, DAUMONT, LECUYER et Ms LEMAITRE, RENAULT – Photos : Mme RIVOALEN – Ms LEMAITRE et TRAUMANN.

