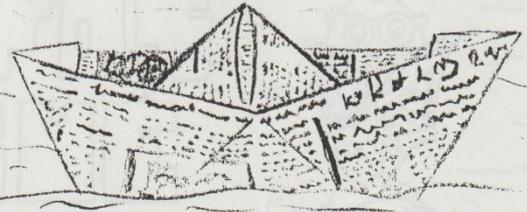


Numéro 3.
Automne 89.



O
GUÉ,



LES NOUVELLES

Dépot légal N°653.

d'Ognéville

LES INFOS DU GUÉ



Voici la 2^{ème} carte postale d'Ognéville, prêtée par M. Gilbert Zwahlen.
Nous n'avons toujours pas trouvé la 4^{ème}.

LES INFOS DU GUÉ



UN HABITUE DU GUE.....UN HABITUE DU GUE.....UN HABITUE DU GUE.....UN

Le 5 septembre, Bernard Coudray et Patrick Graeffly sont allés puiser quelques informations chez une mine en ce qui concerne la vallée du Brénon, à savoir M. Jean Gleizes. Voici la 1^{ère} partie du résumé de cet échange sympathique:

Bernard et Patrick: Quel âge avez-vous?

Jean Gleizes: Je suis né le 22 décembre 1904.

B.P.: Depuis quand pêchez-vous?

J.G.: Depuis toujours!

B.P.: Avec quelle fréquence?

J.G.: J'y vais tous les jours, matin et après-midi, depuis que j'ai pris ma retraite, à 65 ans. (*) Et par tous les temps: qu'il fasse soleil, qu'il pleuve, neige ou vente. J'ai même pêché sous une pellicule de glace et j'ai pris du poisson!

B.P.: Quelle a été l'interruption la plus longue?

J.G.: Quand je suis parti en vacances. Une durée de 2 ou 3 semaines.

B.P.: Où pêchez-vous dans le Brénon?

J.G.: Partout, d'Étreval à Vézelize.

B.P.: Avez-vous des lieux privilégiés?

J.G.: Cui, en amont du gué d'Ognéville. D'une part parce qu'il y a un peu plus d'eau, de courant avant Ognéville, et d'autre part parce que les égouts salissent beaucoup en aval d'Ognéville. Mais je pêche beaucoup dans les fosses: La fosse de la folie et aux alentours, et au-delà des peupliers. Pas dans la fosse d'Adam ou alors pendant les grandes eaux. (**)

B.P.: Quelle technique utilisez-vous?

J.G.: A fond, je pêche au ver. Et à la volée, je pêche à la mouche ou à la sauterelle.

B.P.: Quel poisson pêche-t-on le plus couramment?

J.G.: Le bouxet (nom local du chevenne), et j'en ai vu des gros, qui faisaient bien 1,5kg.

|| (*) Jean Gleizes va sur ses 85 ans, cela fait 20 ans qu'il fréquente quotidiennement la vallée du Brénon.

|| (**): Voir la carte page 4.

B.P.: Et en second lieu?

J.G.: De la perche, de la rousse (gardon), du goujon, de la tanche, un peu de carpe. On alevine pas assez en carpe, c'est un poisson qui vient bien.

B.: Des truites!

J.G.: Oui, 16 en 89, 13 en 88.

B(*) : On alevine chaque année en truite Pariot et en rousse. (140 truites en 89). Notez que les 50 kg de gardons et les 20 kg de tanches, alevinés en 88, n'ont pas été pêchés. On ne sait pas où ils sont passés!

B.P.: Quels poissons inhabituels?

J.G.: La moutoile.

B.P.: Quelle est votre plus grosse prise?

J.G.: Le 22 septembre 88, une carpe de 4kg300. Et une autre fois, une truite de 650g.

B.P.: Quelle est la plus grosse quantité prise en une journée?

J.G.: Environ 3kg de bouzet. Ou encore 3 truites.

B.P.: Pensez-vous qu'il y ait évolution dans la population?

J.G.: Il n'y a plus d'écrevisses! Autrefois on en pêchait à la ligne. Et il y a bien moins de vairons. Cette année, j'ai vu beaucoup d'alevins dans la fosse d'Adam. Mais quand il y a de gros orages, le fond est remué, l'eau est souillée jusqu'au pylône plus bas et une grande proportion d'alevins est asphyxiée.

B.P.: Voyez-vous d'autres pêcheurs?

J.G.: Parfois, un peu.

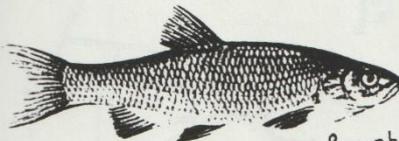
B.: Peu de cartes sont vendues pour le Brénon sur Ognéville. Il faut préciser que M. Gleizes a sa carte de pêche gratuite, puisque propriétaire de terrain en bordure du Brénon, il en laisse jouissance libre aux pêcheurs.

B.P.: Avez-vous connu des "mordus" de la pêche comme vous, sur Ognéville?

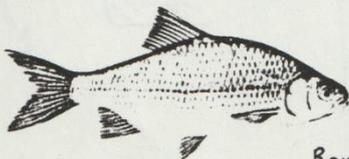
J.G.: M. Cadiot pêchait beaucoup. Et puis M. Claude, le père d'Angèle, l'ancien maréchal qui avait son atelier de maréchalerie dans le garage de Christian Laurent.

|| (*) Bernard Coudray est garde-pêche à Ognéville.

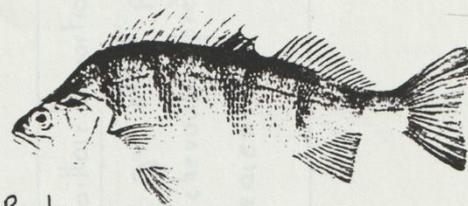
.....
Au prochain numéro,
suite et fin de cet entretien.



Bouzet

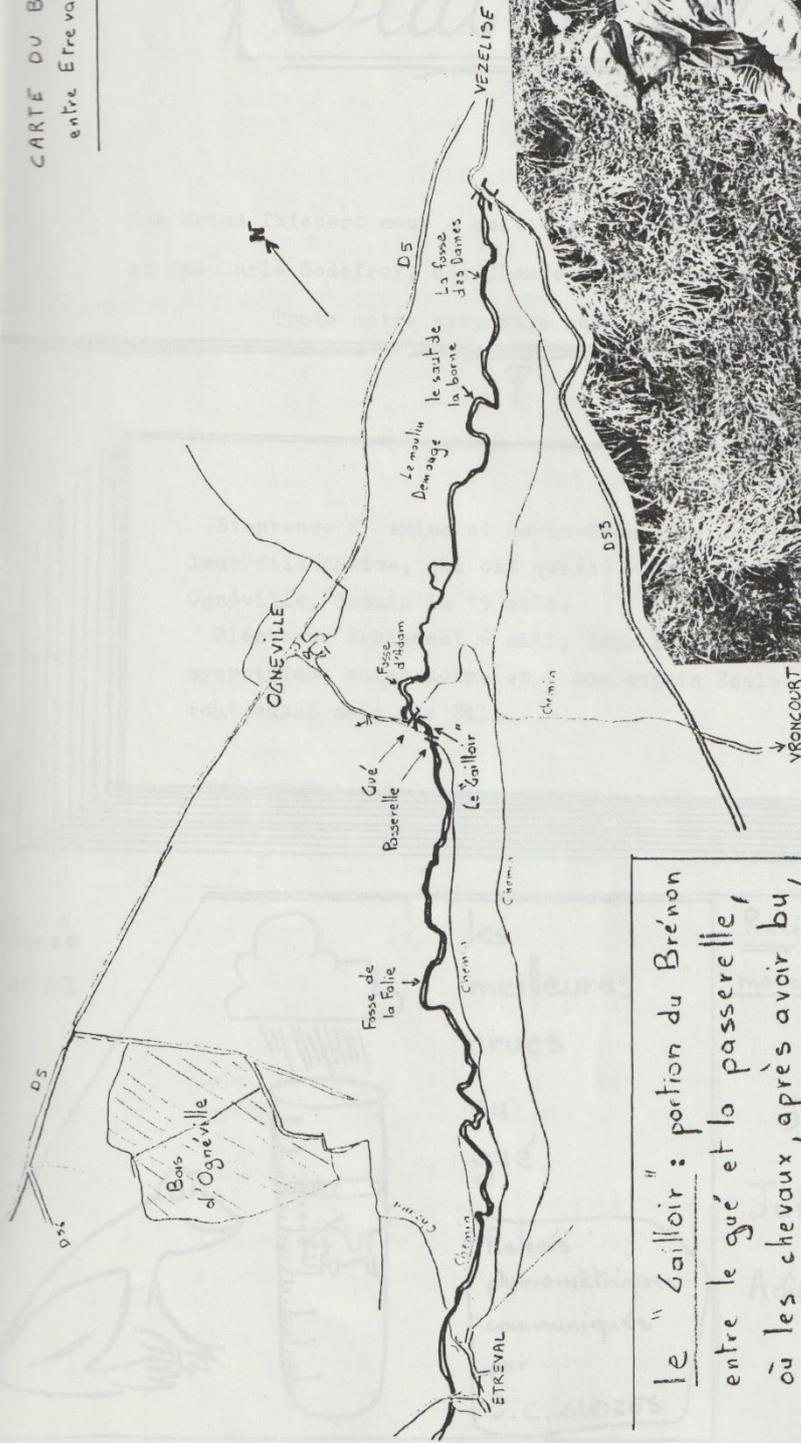


Rousse



Perche

CARTE DU BRENON,
entre Etreval et Vézélise.



le "Gailloir" : portion du Brenon
entre le gué et la passerelle,
où les chevaux, après avoir bu,
pataugeaient.

Photographie
faite
par M. BARDET
en mars 87





CARTE DU BRENON
entre Etreval et Vézelize.

Le "Zailloir": portion du Brenon
entre le gue et la passerelle,
où les chevaux, après avoir bu,
pataugeaient.

Photographie
faite
par M. BARDOT
en mars 87

Page 4

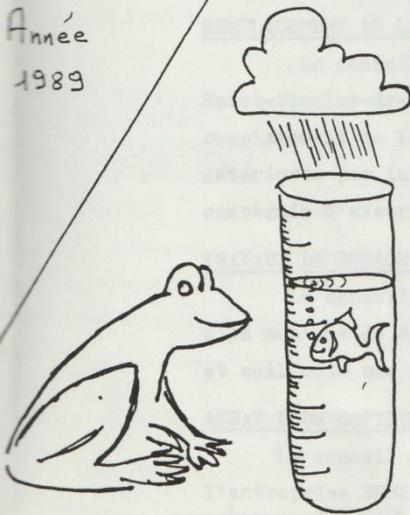
Etat civil

Mme Reine Thiebert nous a quitté le mercredi 21 juin,
et Mme Marie Godefroy, née Claude nous quittait, elle, le lundi 14 août.
Toute notre sympathie aux deux familles.

Bienvenue à Maxime et Marie-Françoise Nozzikoff, et à
leur fils Maxime, qui ont quitté Pompey pour habiter à
Ognéville, depuis le 15 août.

Bienvenue également à Bill, leur impressionnant mais
sympathique chien noir, et à son copain Boule, le chat,
tout aussi noir que Bill.

Année
1989



les
meilleures
crues
du
gué.

Relevés
pluviométriques
communiqués
par
J.C. GLEIZES

Précipitations à Ognéville.
moyenne mensuelle, sur 10ans:
68,5 mm.

Juin : 65 mm.

Juillet : 56 mm

Août : 74,5 mm

Achat d'une urne

Conseil Municipal du 08 Juin 1989

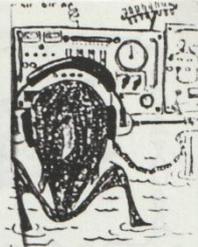
Le Conseil Municipal, après en avoir délibéré, décide d'acheter seulement une urne, 6 faces transparentes, à la société ACODIS, pour la somme de 844,80 F HT, obligatoire pour le 1er Janvier 1991.

Il sollicite la subvention du Ministère de l'Intérieur.

Indemnité de fonction du Maire et des Adjointes

Le Conseil Municipal, après en avoir délibéré, décide que :

- L'indemnité de fonction du Maire, Monsieur PIERRON, sera égale à 40% de la valeur de l'indice brut 100.
- L'indemnité de fonction du 1er Adjoint, Monsieur RAOULT, sera une indemnité forfaitaire de 500 F/an.
- Le 2ème Adjoint, Monsieur RICHARD, renonce à son indemnité.



A
l'écoute
du
conseil

SEANCE du

13 septembre
1989

ETABLISSEMENT PUBLIC DE COOPERATION INTERCOMMUNALE DU SAINTOIS

Le conseil municipal, après en avoir délibéré, décide d'adhérer à l'E.P.C.I. du Saintois, adopte le projet de statuts proposé et élit Mrs RAOULT Claude et RICHARD Denis en tant que délégués titulaires et Mrs GEORGEON Philippe et REGNERE Michel en tant que délégués suppléants pour la représenter à l'E.P.C.I.

Cet E.P.C.I. est constitué, entre les communes des cantons de VEZELISE et HAROUÉ, en vue du maintien et du développement de l'activité économique et sociale du secteur du Saintois.

REPARTITION DE LA FACTURE D'EAU PAYEE PAR LA COMMUNE DE VEZELISE AU SYNDICAT DE PULLIGNY POUR 1988.

Le conseil municipal accepte de payer sa part d'eau consommée sur le syndicat des Eaux de Pulligny en 1988 suivant la règle habituelle, soit 18/196e de la consommation totale payée par la commune de Vézélise :

$$F 4,433 \times 14 566 \text{ m}^3 \times \frac{18}{196} = 5 925.93 F$$

REMPLACEMENT DE LA CENTRALE DE COMMANDE DES CLOCHES

Le conseil municipal accepte le devis de l'entreprise BODET de Saint-Nicolas-de-Port d'un montant de 8 800 F H.T. rendu posé pour le remplacement de la centrale de commande de la sonnerie des cloches, détériorée par la foudre le 27 juin 1989 et le remboursement de la compagnie d'assurance LA FRANCE de 1 570.00 Francs.

TRAVAUX DE BUSAGE DE FOSSE

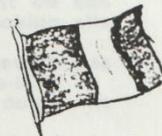
Le conseil municipal accepte le devis de la D.D.E. de Vézélise d'un montant de 84 740.00 F H.T. pour le busage de fossé sur le CCP N° 6 et sollicite une subvention sur les chemins communaux.

ACHAT D'UN COPIEUR

Le conseil municipal décide l'achat d'un copieur CANON FC 5 à l'entreprise SEMA. Le photocopieur sera à disposition des habitants, strictement aux heures d'ouverture du secrétariat de mairie, le jeudi après-midi.



INFOMAIRIE



AEIM

Nancy, le 17 JUILLET 1989
PL/CP/1733

La Présidente, les Administrateurs, les Parents, les Personnes Handicapées Mentales, sont heureux de vous annoncer que le produit de notre Opération Brioches, qui s'est déroulée les 14, 15 et 16 AVRIL derniers, peut s'estimer à 1.600.000,00 F, et remercie Monsieur le Maire pour son aimable participation à cet appel à la générosité publique.

Ils le prient de bien vouloir transmettre leur reconnaissance à toutes les personnes bénévoles qui ont sacrifié leur temps et leur peine pour assurer le bon déroulement de cette oeuvre généreuse qui permettra la reconstruction de l'I.M.E. RAYMOND CAREL à VANDOEUVRE.

La conduite accompagnée à 16 ans, c'est :

- s'inscrire dans une auto-école agréée CA et suivre au minimum 20 heures de formation initiale,
- prendre le volant dès 16 ans avec un ou plusieurs accompagnateurs,
- effectuer 3 000 km minimum dans un délai de 1 à 2 ans,
- être convié à deux rendez-vous pédagogiques pour évaluer ses progrès.

C'est économique

C'est la sécurité

ça permet :

- de réduire fortement le risque d'accident au cours des premières années de conduite alors que la route est actuellement la principale cause de mortalité chez les 18-24 ans.

Pour plus de renseignements, adressez-vous à la mairie.

La conduite accompagnée à 16 ans : mode d'emploi

La CA implique 4 partenaires :

VOUS :

- vous avez 16 ans au moins et pas encore 17 ans
- avec l'accord de vos parents vous êtes prêts à vous engager à suivre les modalités du programme de la CA.

VOTRE (VOS) ACCOMPAGNATEUR(S) :

- une ou plusieurs personnes de 28 ans au moins, de votre famille ou non possédant le permis depuis 3 ans minimum.
- il(s) s'engage(n)t à vous accompagner durant toute la durée de votre CA jusqu'à vos 18 ans et à participer à vos deux rendez-vous pédagogiques.
- il(s) s'engage(n)t préalablement son (leur) assureur.





Une petite fille regarde ses parents qui s'habillent pour sortir. Au moment où son père passe son smoking, elle le met en garde:

- Papa, tu ne devrais pas mettre ce costume-là.
- Et pourquoi donc, ma chérie?

- Tu sais bien qu'il te donne toujours la migraine le lendemain matin.

Pour faire la tête, nous utilisons 65 muscles!
Pour sourire, 10 muscles suffisent!
Alors... A QUOI BON SE FATIGUER???



Pensez-y la veille: RAMASSAGE DES ORDURES
3 octobre - 27 octobre - 10 novembre - 24 novembre - 8 décembre - 22 décembre -

FEUILLETE D'ENDIVES (pour 6 personnes)

- 6 belles endives
- 150 g. de gruyère râpé
- 6 tranches de jambon
- 1 oeuf
- 400 g. de pâte feuilletée

Faire étuver les endives, les égoutter, les presser pour en exprimer l'eau, saler, poivrer, les envelopper dans une tranche de jambon cuit (ou cru) et parsemer de gruyère râpé. Les entourer de pâte feuilletée. Dorer au jaune d'oeuf. Faire cuire environ 30mn au four, température modérée. Servir chaud.

Catherine Gleizes

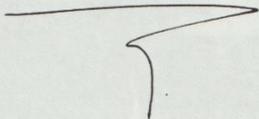
Trucs,
Troc,
propositions,
aides,
demandes,
échanges,
détresses,
 tuyaux,
jeux,
annonces,
offres,
dons,
quêtes,
points de vues,
initiatives,
idées,
... etc...

GELEE DE SUREAU:

Cueillir les baies du sureau noir (*), mûres à la mi-septembre, et opérer comme pour la gelée de groseilles... c'est délicieux! Un seul inconvénient: il faut la cuire en petites quantités car la gelée prend difficilement.

Elisabeth Graeffly

(*): Ne pas confondre avec sureau hièble et sureau à grappes, (toxiques), très différents et ne poussant pas à Ognéville.



... PETITES
ANNONCES...

MECHOUI

89



Le 9 juillet dernier, ça sentait bon du côté de la mairie d'Ognéville. La cour de l'ancienne école s'était d

déguisée en restaurant. Menaçant le temps? Oui!

Mais au bout du compte, très coopérant!

Nos remerciements à tous ceux qui ont participé de près ou de loin, à l'organisation de cette petite fête, et nos regrets à toute une famille et à tous ceux qui n'ont pas pu se joindre à nous.

A l'année prochaine!

LE COMPTE EST BON.

En recettes: 41 adultes à 60.00F.....	2460.00F
11 enfants à 25.00F.....	275.00F
boissons.....	455.00F
	<u>3190.00F</u>

En dépenses: Epicerie divers.....	349.00F
Tartelettes.....	280.00F
Mouton, viande.....	1020.00F
Vins, boisson.....	658.00F
Stand et divers.....	220.00F
	<u>3027.00F</u>

Soit un excédent de 162.00F qui a permis l'achat d'une bâche.



Et encore un cliché de M.X.BARDOT, notre photographe qui en a surpris plus d'un ce jour-là.