

LE WESTHALDA POST



Journée Citoyenne Du 13 mai 2023

MERCI!
pour votre participation

Notre seconde édition de la journée Citoyenne a encore été un vrai succès avec près de 170 participants soit une hausse de 15% par rapport à l'année dernière.



Cette année ce ne sont pas moins de 18 chantiers qui ont été réalisés à travers tout le village en allant, d'ateliers peinture à des ateliers de création d'activités pour les villageois en passant par des entretiens de bâtiment public ou encore la logistique ainsi qu'une belle équipe de cuisiniers. D'une manière générale l'unique mot d'ordre était la bonne humeur qui était au RDV et a permis à tous les Westhaltensois de passer une bonne journée qui s'est clôturée autour d'un excellent repas.



Sommaire :

- Journée citoyenne p 1
- Vie communale p 2
- Le coin du gourmand p 4

E
T
E

2
0
2
3

MISE EN PLACE D'ÉCLUSE

Dans le cadre d'une réflexion sur la sécurisation de la traversée du village nous avons pris attache avec la collectivité européenne d'Alsace qui nous a mis à disposition gratuite sur une période de 6 semaines une double écluse. Le but étant de faire réduire la vitesse pour sécuriser nos habitants piétons et cyclistes. Les trois premières semaines du 22 juin au 18 juillet l'écluse sera mise en place dans la rue de Rouffach. Puis du 18 juillet au 8 août elle sera installée rue de Soultzmatt. Si vous avez des observations pertinentes à nous communiquer n'hésitez pas à nous en faire part en mairie. La vie n'a pas de prix alors pensons à lever le pied dans le village...



L'arrosage estival

Nous faisons face à une vague de chaleur couplée d'une absence de précipitations depuis ce début d'été. Aucune restriction n'est en vigueur à ce jour (au 12/06/2023 date de la rédaction) Jérôme et Julien, nos deux employés communaux gestionnaires du fleurissement, vous informent que ce sont 4 citernes de 100 litres par jour qui sont utilisées en moyenne pour l'arrosage des massifs et jardinières. Dont 300 litres qui proviennent d'eau de source du puits situé aux ateliers communaux. Dans le cadre de la Charte Eco-exemplarité la commune a installé des citernes de récupération d'eau de pluie au niveau des toits des ateliers ! De belles initiatives pour limiter l'utilisation de l'eau du réseau. Pour un fleurissement qui privilégie les plantes pérennes, peu gourmandes en eau avec une réduction des bacs hors sol.

Dans le cadre des 70 ans de la Route des Vins d'Alsace, une décoration a été faite en propre régie avec 100% de matériaux de récupération. MERCI au petit groupe d'habitants du village d'avoir activement participé à ces ateliers bricolage des samedis après-midis. Les réalisations ornent la façade de la Mairie.



RECONNAISSANCE DES MAISONS FLEURIES

L'édition 2023 est lancée !

Après la reconnaissance de vos décorations de Pâques en Avril, le jury passera dans les rues du village le **29 Juillet 2023 au matin** afin d'apprécier les réalisations florales et les jardins de toutes les habitations, visibles d'une rue ou d'une voie passante.

Pour rappel, les critères d'évaluation du fleurissement estival sont les suivants :

| | |
|-------------------------------------|-------------------|
| Impression générale | noté sur 6 points |
| Quantité de fleur | noté sur 6 points |
| Originalité des compositions | noté sur 4 points |
| Propreté – Entretien | noté sur 4 points |



Pour compléter la reconnaissance 2023, le jury arpentera les rues du village en fin d'année afin de visualiser les décorations de Noël.

La municipalité tient à remercier l'ensemble de la population pour leur implication dans le fleurissement et l'embellissement de notre cadre de vie !

CALENDRIER DES RDV AU VILLAGE

- **25/07** : Don du sang à la salle polyvalente de 16h30 à 19h30
- **18/08** : au Strangenberg **FEU de la Saint JEAN**
- **20/08** : Dans les rues du village **Marché aux puces**
- **02/09** : à la salle polyvalente **Journée des Associations**



D'anciennes réalisations de bûchers du Feu de la Saint JEAN



**Route
des Vins
d'Alsace**

La Route des Vins d'ALSACE fête ses 70 ans, de nombreuses animations se déroulent sur le territoire. La Mairie de WESTHALTEN a proposé des ateliers bricolage les samedis après-midi aux bricoleurs bénévoles. Les décorations sur le thème de la viticulture ornent la façade. N'hésitez pas à consulter le site de l'AVA [Vins d'Alsace : Site officiel du vignoble d'Alsace \(vinsalsace.com\)](http://vinsalsace.com)



HABITAT & ENERGIE

Face à la hausse des prix de l'énergie : contactez l'Espace France Rénov' pour **connaître toutes les aides financières pour rénover votre logement et diminuer vos factures d'énergie !** Plusieurs aides financières existent **et la Communauté de Communes PAROVIC subventionne des travaux** : d'isolation (murs, toiture, plancher bas, menuiseries...), de chauffage, de production d'eau chaude, sanitaire, ventilation...

Pour en savoir plus, contactez l'Espace Conseil France Rénov', un service public, entièrement **gratuit et indépendant**, pour l'information, le conseil et l'accompagnement sur la rénovation de l'habitat.

Votre contact France Rénov' : Nicolas PAULIN
03.89.62.71.06 – renovation@rvgb.fr
france-renov.gouv.fr



Recette estivale du chef

Temps de préparation : 15 minutes / Temps de cuisson : 25 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 jaunes d'œufs
- 3 œufs entiers
- 135g de sucre
- 85g de sucre
- 4 blancs d'œufs
- 85g de farine
- 5g de beurre
- 125g de mascarpone
- 25cl de crème liquide entière 35%
- 65g de sucre
- 90g de purée de fraises
- 300g de fraises fraîches
- 1 pot de confiture à la fraise

Le roulé aux fraises



Préchauffer le four à 210 °C.

Dans un saladier, monter les jaunes avec les œufs entiers et les 135g de sucre au ruban, ajouter la farine à la maryse, réserver. Dans un second saladier, monter les 85g de sucre avec les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment un bec d'oiseau. Mélanger les deux appareils ensemble délicatement.

Couler sur une plaque à pâtisserie à rebords en silicone beurrée ou sur une feuille de silicone beurrée déposée sur une plaque à pâtisserie. Étaler légèrement pour homogénéiser le biscuit. Enfourner 5 minutes.

Dans un saladier, verser le mascarpone, la détendre avec la crème liquide et le sucre puis monter avec le batteur à main en chantilly. Ajouter délicatement la purée de fraises. Réserver. Au terme de la cuisson, démouler le biscuit à l'envers sur un torchon humide, tailler les rebords en rectangle. Napper de crème chantilly à la fraise sans l'écraser et ajouter des fraises coupées en dés. Rouler le biscuit et le déposer sur une grille.