



### Agenda Janvier 2021

- **1er janvier** : Journée Mondiale de la Paix
- **4 janvier** : Rentrée des classes
- **6 janvier** : Epiphanie
- **21 janvier** : **Conférence sur l'Iran si la conjoncture le permet**
- **24 janvier** : Journée Internationale de l'éducation
- **27 janvier** : Journée de la mémoire de l'Holocauste et de la prévention des crimes contre l'humanité

### INFOS PRATIQUES

- La collecte des déchets ménagers du 1<sup>er</sup> janvier est reportée au lendemain.
- La mairie sera fermée le 2 janvier.
- Les **inscriptions pour le centre de loisirs de février** se feront du **28 janvier au 5 février 2021**.

### Vœux du maire

Chères Maingéaises, chers Maingéois,

Jamais je n'aurais imaginé que nous pourrions traverser une crise pandémique telle que celle liée à la Covid. Il a fallu très vite trouver des solutions et s'adapter à une nouvelle organisation municipale.



Notre vie a forcément changé, vie sociale, vie professionnelle, vie associative mais nous avons su faire face ensemble.

Je désire adresser mes plus vifs remerciements à tous les bénévoles discrets qui ont répondu très vite aux sollicitations municipales afin d'être encore plus solidaires, plus attentifs et plus proches.

Un grand **MERCI** aux nombreuses petites mains qui ont confectionné des masques.

Un grand **MERCI** aux bénévoles qui ont soutenu les personnes isolées en faisant leurs courses.

Un grand **MERCI** aux personnes, aux familles, aux écoliers qui ont apporté des boîtes de Noël destinées aux défavorisés.

Un grand **MERCI** à Pain d'Épices d'avoir décoré les sapins en palettes et les bonhommes de neige confectionnés aux ateliers municipaux.

Un grand **MERCI** aux Maingéois, petits et grands qui ont relevé le défi de parer nos verts sapins aux quatre coins de la commune !

Je suis fier de vous et de notre nouvelle équipe municipale qui fourmille d'idées ! La solidarité à Maing n'est pas un vain mot.

A l'aube de cette nouvelle année, je souhaite vous adresser à toutes et à tous mes meilleurs vœux de santé et d'espérance.

Que 2021 vous soit remplie de joie !

Bonne lecture, Votre Maire, Philippe BAUDRIN.



### *Fête des mères*

### Information cadeau

Comme annoncé depuis le début de la pandémie, nous reportons le cadeau de la fête des mères 2020 à mai 2021. Vous aurez ainsi un cadeau plus conséquent dans la mesure où la dotation 2020 sera ajoutée à celle prévue pour 2021.

Comptant sur votre compréhension en ces temps plus que compliqués dus à la Covid 2019, nous vous donnons donc rendez-vous le samedi 29 mai 2021 !

### Inscription sur les listes électorales

La date du 31 décembre n'est plus impérative. Il est désormais possible de s'inscrire sur les listes électorales et de voter la même année. Il faut toutefois respecter une date limite d'inscription. Vous devez vous inscrire au plus tard le 6<sup>ème</sup> vendredi précédant le 1<sup>er</sup> tour de scrutin.

*Pensez à vous inscrire !*



Pour certaines situations seulement (Français atteignant 18 ans, déménagement, acquisition de la nationalité française, droit de vote recouvré, majeur sous tutelle...), l'inscription est possible jusqu'au 10<sup>ème</sup> jour précédant le 1<sup>er</sup> tour de scrutin.

Les électeurs ayant changé de domicile à l'intérieur de la commune sont également invités à indiquer leur nouvelle adresse avant cette date, via le site service public <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F1372> ou directement auprès de l'accueil de la mairie, muni d'un justificatif de domicile et d'une pièce d'identité.

**Les élections régionales et départementales devraient avoir lieu en 2021.**

## Une nouvelle résidence à Maing !

Il appartient au Conseil Municipal de déterminer, par délibération, le nom à donner aux rues et aux places publiques. Le 17 décembre dernier, le conseil municipal, sur conseil du président de l'ASPM, a décidé de nommer la future résidence de la rue Victor Hugo : "La Médiévale" en souvenir du passé moyenâgeux de notre ville et ses rues : rue des Archers, rue des Chevaliers et clos des Templiers, du nom d'anciens métiers médiévaux.

### RÉSIDENCE « LA MÉDIÉVALE »



## Si la conjoncture le permet CONFERENCE - L'IRAN -

MARDI 19 JANVIER 2021 A 19H30 SALLE ARAGON

Durant six mois, Danielle et Gilles Hubert ont traversé l'Iran, de la mer Caspienne au littoral du Golfe Persique et les rives du trop fameux détroit d'Ormuz.

De ce périple, ils nous rapportent un road-book enluminé des plus beaux paysages de cette contrée surprenante. Ils côtoient le peuple iranien, recueillant, à huis clos ou dans les bars, les confidences des jeunes gens qui feront l'Iran de demain

### RAPPEL : Donnez une seconde vie à votre sapin de Noël !

Nous vous proposons de collecter le 11 janvier vos sapins de Noël toujours pourvus de leurs racines, afin de les replanter dans les espaces verts communaux.

Si vous êtes intéressés, inscrivez-vous dès maintenant en mairie :

par mail [accueil@maing.fr](mailto:accueil@maing.fr) ou par téléphone au 03.27.24.46.39.



Connectez-vous sur le site de la ville et profitez des toutes dernières informations [www.maing.fr](http://www.maing.fr)

### Mot de l'opposition

2020 n'a pas amené la sérénité escomptée mais depuis des décennies, Maing est figure de résistance face à l'adversité ! Le dynamisme de nos associations s'en est fait l'écho à travers la confection de masques, de dons au Téléthon et autres actions solidaires. C'est une année 2021 heureuse et apaisée que nous souhaitons à tou(te)s les Maingeois(es).

### Mot de la majorité

C'est avec émotion que nous tournons la page de 2020. S'il fallait en retenir une chose positive, ce sont les élans de générosité si caractéristiques aux Maingeois.

Même si nous savons que nous ne retrouverons pas une vie normale dans l'immédiat, il nous faudra continuer à faire preuve de résilience et réinventer notre quotidien. Bonne année à Tous.

## NOTRE RECETTE DU MOIS : La galette des rois à la framigiane

### Ingrédients :

(8 personnes)

- 2 pâtes feuilletées pur beurre
- 125 g de sucre
- 125 g de poudre d'amandes
- 125 g de beurre
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 fève



### Préparation :

- Préchauffer le four à 200°C
- Fouetter le sucre et le beurre mou coupé en dés.
- Ajouter la poudre d'amande et mélanger à nouveau.
- Incorporer les 2 œufs, un par un, en battant à chaque fois.
- Dérouler la pâte puis étaler la crème d'amande dessus en s'arrêtant à un bon centimètre du bord.
- Déposer la fève. Battre un œuf dans un bol et avec un pinceau recouvrir les bords de la pâte.
- Recouvrir du deuxième disque de pâte et appuyer avec les doigts pour souder les deux bords ensemble
- Badigeonner de l'œuf battu et décorer avec la pointe d'un couteau en faisant attention de ne pas trouser la pâte.
- Faire cuire entre 20 et 25 minutes à 200°C. La galette doit être bien dorée.

D'après familiscope

*Bonne dégustation !*

## Soutenons le commerce maingeois !

En consommant localement, nous aidons nos commerçants.

Les commerces maingeois vous accompagnent dans le respect des gestes sanitaires.

La liste des commerçants sur [www.maing.fr](http://www.maing.fr)



### Les Floriades

Annick, Artiste Fleuriste

Toutes compositions

5 rue Alphonse Dangréaux 59233 MAING - tel : 03-27-34-33-97

Du Mardi au Samedi de 9h00 à 12h00 et de 14h30 à 19h00

Dimanche et Fériés de 9h30 à 12h30



### Optique du Hainaut

Audrey Lempereur, Opticien Visagiste

22 rue Anatole France 59233 MAING - Tel : 03-27-35-04-68

Ouvert du lundi au Vendredi de 14h00 à 20h00