JOURNAL de Sourouparis

Le journal de la commune de Boulouparis





NOUVEAUTÉ P.5 La Jardinerie-Snack Launay



PORTRAIT P.8 Ignace Kays



SPORT P.14 Le 1^{er} trail d'une longue série

ÉDITO



Chers lecteurs,

Nous voici dans les derniers instants de l'année 2018.

Celle-ci aura été portée par la concrétisation de nombreux projets : la rénovation et l'extension de la mairie, la création de logements au bénéfice de nos séniors, l'amélioration de notre réseau routier dans différents secteurs de la commune (Bouraké, Tribus, Zone Industrielle, Tomo...), l'extension du réseau AEP, de nombreux évènements culturels et sportifs.

Je me réjouis par avance de célébrer à nouveau de belles fêtes de fin d'année avec vous chers Boulouparisiens. Laissons place à la bonne humeur et aux festivités pour terminer 2018 comme nous l'avons commencée.

Alain LAZARE Le Maire de Boulouparis.

SOMMAIRE







Edito	
Vie des écoles	3
Société	4
Nouveautés	5
Sécurité	6
Économie / Zoom	7
Culture / Portrait	8 - 9
Écologie	10
Environnement	11
Bi Bou	12 - 13
Sport / Portrait	14 - 15
Évènements	16
Travaux	17
Recettes	18
Infos pratiques	19



Le journal de Boulouparis est le journal de la mairie de Boulouparis. Il ne peut être vendu.

Directeur de publication : Alain Lazare - Directeur de rédaction : Thibault Poitvin Maquette : Coup d'Ouest - Impression : Graphoprint - Nombre d'exemplaires : 2 000 Crédits photos : Anne-Laure Desouches - Contact : 35 17 06 - mairie.boulouparis@lagoon.nc

Retrouvez toutes les actualités de la commune sur www.boulouparis.nc



Vendredi 21 septembre, les parents apportaient leur travail à l'école. En effet, la journée des métiers, projet des classes des écoles maternelles de Nassirah et Marthe Bourgine, a laissé place à des présentations et des démonstrations aussi diverses que variées : jardinage, massage, soins infirmiers, coiffure...



Le 13 octobre, les écoles maternelles présentaient leur spectacle de fin d'année aux familles. De belles chorégraphies en mignonneries, les enfants ont pu, à leur tour, montrer leur talent à leurs parents!

BINGO!



Les APE des écoles maternelles de Boulouparis ont organisé un bingo le vendredi 9 novembre à l'ancienne cantine du village. Beaucoup de lots étaient à gagner et de délicieux mets à déguster... L'argent récolté servira à la réalisation des nombreux projets des équipes pour les élèves.



La commémoration du centenaire de l'armistice du 11 novembre 1918 s'est déroulée en présence de nombreuses personnalités telles que la Province Sud, le Congrès, la Gendarmerie Nationale, les pompiers du SIVM Sud, l'association des Anciens Combattants, le conseil municipal et les autorités coutumières de Boulouparis ainsi que les agents du SNSM. Le maire, Alain Lazare, a rappelé son attachement à l'Histoire et au devoir de mémoire que chacun doit perpétuer.

À L'ASSAUT DE LA CAPITALE





Le 11 octobre, Boulouparis Évènements a soutenu quelques exposants de Boulouparis volontaires pour participer aux Jeudis Destination Province Sud, à Nouméa. Ce fut l'occasion pour nos acteurs du secteur touristique de se faire connaitre et pour nos marchés de vendre quelques-uns de leurs bons produits aux nouméens.

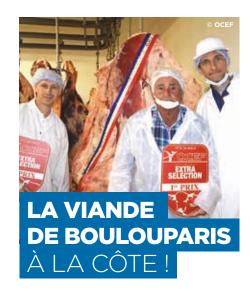
Vous avez plus de 60 ans? vous voulez bénéficier d'avantages, réductions, tarifs préférentiels? N'attendez plus, devenez bénéficiaires de la carte seniors! Pour cela s'inscrire sur le site WWW.Seniors.nc Ou déposer le formulaire d'inscription dans les urnes prévues à cet effet au GIP HD, intersyndicale des retraités ou dans les CCAS des mairies. Tél: 41 49 00 WWW.Seniors.nc

DES PLANTES PRÉCIEUSES



Les accueillis de l'Association Solidarité Handicapés de Boulouparis ont créé une pépinière, ce qui leur permet de cultiver de très belles plantes. La serre a été financée par la mairie de Boulouparis et les participants à ce projet en prennent grand soin. Actuellement en phase de rempotage, la dynamique équipe est formée par un intervenant du CFPPA de Nouméa qui leur apporte des connaissances techniques essentielles. Vous pourrez acquérir fleurs et plantes ainsi que citronniers, orangers, persil, radis, par exemple, à partir de 2019.

Renseignements : 90 43 29 ou 41 18 35

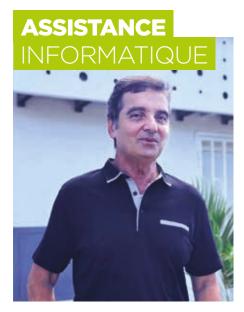


Monsieur Yvon CREUGNET a remporté le premier prix du concours OCEF de boucherie extra sélection de la fête du bœuf 2018 avec une carcasse de bœuf charolais/brahman. Monsieur Olivier MERCIER, la société Galliot, la SCAF Arembo, la SCA du Boulouparis et monsieur Jean-Claude SIRET remportent respectivement les 3ème, 4ème, 5ème, 6ème et 9ème prix.



La Jardinerie-Snack Launay, à Tomo, a ouvert ses portes le 1er juin. Vous y trouverez des plantes, des légumes à repiquer, des fleurs et des rayons jardinerie et bazar, des jouets et de la déco. Depuis peu, l'espace snack est créé afin de proposer à ses clients de quoi se restaurer et prendra place prochainement au milieu des jardins.

Les horaires de la jardinerie : de 8h à 17h, 7j/7. Les horaires du snack : de 5h à 14h, du lundi au vendredi, et de 8h à 15h le week-end. Nocturnes spéciales pour préparer Noël les 14, 15, 21 et 22 décembre jusqu'à 22h.



Assistance Informatique, la société de Gilbert MOULINIÉ, propose ses services pour toute réparation PC ou pour vous apporter assistance avec vos problèmes internet, vos imprimantes, la configuration de vos nouveaux appareils etc... L'atelier est à Port Ouenghi mais Mr MOULINIÉ se déplace sur toute la commune.

Tél.: 76 60 22



En séjournant à Zianu lodge, vous aurez un privilège : celui d'avoir approché la délicieuse sensation de plénitude en écoutant les oiseaux du matin, en savourant votre collation dans le parc tropical, ou en découvrant les ilots de Saint Vincent. Réservez avec anticipation.

Tél: 75 77 60

Mail: zianulodge@gmail.com www.zianulodge.com - 🖬



Monsieur Christyl TOYON vous propose ses services de rénovation générale et d'entretien d'espaces verts et autres... Dans le secteur de la rénovation ; la peinture, les plafonds PVC, le carrelage, l'électricité, la plomberie, construction bois, la soudure et les toitures ne lui font aucun secret. La petite entreprise de Mr TOYON propose également un service de transports (de matériaux, déménagements...) grâce à différents véhicules adaptés.

Tél.: 76 05 70 - mail: christyltoyon@lagoon.nc



JUSQU'AU 31 MARS 2019



Ne jetez pas vos mégots

Feu de camping interdit

Ecobuage interdit

Il est strictement interdit, sur l'ensemble du territoire de la commune de Boulouparis, en tout temps et à toute personne, de porter, d'allumer du feu, de jeter des objets en combustion et de faire usage du feu (débrousaillage, reboisement, écobuage). Arrêté 15/2018.



LE POMPIER **EST CHAMPION** DE CALEDONIE

Guillaume Castagne avait 17 ans lors de sa première victoire aux championnats de Calédonie en 2013. Photo archives LNC Sport/VBB

Le CPI de Boulouparis n'est pas peu fier de Guillaume CASTAGNE. En effet, le jeune pompier volontaire, également membre du Golf club de la Ouenghi, s'est illustré samedi 3 novembre à Dumbéa en détrônant Adrien PERES et en devenant champion de Calédonie.



La SA SICA, installée a Boulouparis a une activité de fabrication d'aliments pour animaux : alimentation bovine, porcine, équine, avicole, aquacole, ovine et les animaux de basse-cour.

Histoire

En février 1980, un groupement d'éleveurs crée la SCAB avec un premier employé. Un technicien néo-zélandais est missionné pour mettre en place l'usine de production. Ce technicien forme Karian KARMAN, le premier salarié, sur les bases qui ont permis le démarrage de l'usine. En 1981, la SCAB est rachetée par le groupe Goodman Fielder qui rebaptise la société SICA NC (Société Industrielle Commerciale et Agroalimentaire Néo-Calédonienne), puis par SOFINOR en 2007.

Investissement

La société a depuis investit dans une seconde unité de fabrication, dédiée aux aliments pour crevettes, "ligne blanche". Entièrement automatisée, elle comprend un système de contrôle et de

Économie

traçabilité des matières premières. Cet investissement comprend la rénovation de l'alimentation électrique (construction d'un nouveau local transformateur). L'ancienne ligne de fabrication reste, quant a elle, dédiée aux autres aliments (porc, volailles, bétail). SICA construit également sur la même période un nouveau dock de 500 m², permettant le stockage de deux fois plus d'aliments en sacs, ainsi qu'une meilleure rotation des containers amenant les matières premières.

Des projets

La modernisation et l'automatisation de l'usine se poursuivent au niveau de la seconde ligne de fabrication d'aliments porcs et volailles. Un renouvellement des équipements est planifié avec du matériel à la pointe de la technologie.

L'Humain

La société compte 35 salariés, dont près de la moitié ont au moins 20 ans d'ancienneté.

Le 12 octobre, la SICA a remis 17 médailles d'Honneur du travail. La plus importante était malheureusement à titre posthume, celle de Karian KARMAN, la médaille Grand Or remise à son fils Florendo, pour 34 années d'investissement et de dévotion.



Attention au retour de la dengue!

Dans le cadre de ses missions de prévention contre la dengue, le SIVM Sud a formé les équipes communales ainsi que les agents de l'ASEA sur les bons gestes à adopter en vue de la saison chaude et le retour de l'aedes aegypti, moustique véhiculant la dengue.

Cependant, les services du SIVM Sud sollicitent votre bienveillance lors de l'accueil des équipes à votre domicile et vous rappellent les gestes à adopter pour lutter efficacement contre la dengue :

- Se protéger des piqûres (répulsifs, moustiquaires, ventilation...)
- Éliminer les gîtes larvaires (gouttières, récipients d'eau...)
- Consulter un médecin en cas de symptômes (fièvre, douleurs articulaires, fatigue...)

Rappel : Ce début d'année 2018 a été marqué par une forte épidémie dans les communes du SIVM Sud, avec au total 86 cas déclarés.





Ignace a 43 ans. Il est le benjamin de cinq sœurs et un frère. Fils d'une maman originaire de Hienghène et d'un papa originaire de Nassirah, il passe son enfance entre le Nord et le Sud, l'Est et l'Ouest avec aisance et même engouement.

Domicilié avec sa maman à Hienghène, il est baigné dans l'éducation de ses oncles utérins ce qui, selon lui, est très bénéfique à ses apprentissages et à son développement.

Chaque vacances, il est à Nassirah, entouré de ses frères et de ses sœurs, de son clan. C'est un bonheur pour tous de se retrouver, de le revoir, de partager avec lui qui est ici chez lui et pourtant ailleurs. C'est une période durant laquelle on reconnecte les liens qui finalement n'ont jamais disparu non plus.

En 1987, après le décès de son père, son clan demande à Ignace et sa famille de reprendre leur place clanique à Nassirah. Ils s'installent ici comme s'ils avaient toujours été là, sans jamais oublier d'où ils viennent et ce que ça leur a apporté.

Pour sa scolarité au collège, Ignace est dirigé à Païta puis à Nouméa où il reçoit un enseignement catholique : « L'enseignement privé avait à cette époque énormément de valeurs perdues et qui devraient à nouveau être enseignées aux élèves d'aujourd'hui ».

Tout en poursuivant des études en comptabilité, Ignace apprend que les bureaux de l'aire coutumière Xaracuu vont être installés à Boulouparis. Il y voit là une opportunité de se rapprocher de Nassirah et d'avoir un emploi intéressant, il dépose donc sa candidature.

En 1996, Ignace est donc embauché comme secrétaire avant même d'être allé au bout de ses études. Il sera tour à tour secrétaire général par intérim de l'aire coutumière puis chargé de mission. De 2001 à 2009, il est le plus jeune conseiller municipal de la mairie de Boulouparis. En 2010, il devient le plus jeune sénateur coutumier et membre du comité économique, social et environnemental (le CESE). De 2014 à 2015, il est également président du sénat coutumier.

Ignace a eu au cœur de sa vie la coutume kanak, son fonctionnement et ses valeurs : personnellement de par sa naissance et son éducation, puis professionnellement par les différentes missions qui lui sont confiées.

« Ces expériences me montrent une autre dimension dans la pratique de la coutume. Je suis un kanak et je suis et je vis coutume, mais c'est aussi mon métier d'assister et de voir évoluer la coutume ». Pour Ignace aujourd'hui, la société moderne dans laquelle nous vivons fait évoluer la façon de vivre des familles. Ainsi, les enfants sont souvent déconnectés de leurs racines et donc des apprentissages qu'ils doivent faire pour se construire en tant que citoyen kanak.

À ses débuts, le seul objectif d'Ignace était de faire reconnaitre la coutume kanak par toutes les communautés : « Ce n'était pas une question d'indépendance ou pas. Pour moi, notre culture devait être reconnue et exister pour les autres aussi ». Et ce rêve, qui a mué en projet se concrétise un peu plus chaque jour.

« Je suis heureux quand je vois d'autres communautés présenter une coutume de bonjour. Chacun doit s'approprier cette coutume pour la vivre avec nous, kanaks ».

Grâce à ce rêve qu'il a en commun avec bon nombre de ses collègues et de ses contemporains, sont nées les résidences culturelles, entre autres. Les ponts se créent entre les gens, des liens se tissent entre les communautés et l'avenir est là, tous ensemble dans le Respect et l'Humilité.



Boulouparis. Le bal costumé de

Boulouparis Evènements a reçu

nombre de policiers, pirates,

princesses et sorcières. Tous ces

personnages ont pu déguster

un délicieux goûter, entre deux

danses endiablées.



Les 22, 23 et 24 octobre, Brigitte CLARISSE avait organisé un nouveau stage de chant et percussions, assistée de Daniel KROMOPAWIRO dit Dan aux percussions et de Philippe MILLOT, chef de la chorale Melodia. La dizaine de fidèles petits chanteurs était ravie!

Inscription aux stages des vacances d'été avant le 31 décembre au 83 68 57 ou auprès de Brigitte directement.

Et le traditionnel et immanquable concert de Noël de tous nos artistes aura lieu le 1er décembre au centre socio culturel du village.



En 2017 avait été prise la décision de créer un jardin d'ignames dans le cadre de l'aménagement des locaux de l'aire coutumière Xaracuu à Boulouparis. Ce projet part de la volonté de la communauté kanak de partager et faire connaître sa culture afin de mieux comprendre l'autre et donc de mieux vivre ensemble.

Ainsi, avec le soutien du conservatoire de l'igname, un jardin d'ignames de six billons a été inauguré récemment (un billon pour chaque district qui compose l'aire).

À cette occasion, les journées culturelles de l'aire ont eu lieu les 15, 16 et 17 octobre sur le site et une délégation de wallisiens et futuniens a été invitée à planter le jardin de bananiers et de taros. Ces journées ont été ponctuées d'échanges des savoirs et de cultures dans une ambiance



chaleureuse et festive.

Dans un futur proche, les groupes scolaires, notamment, souhaitant visiter le conseil coutumier Xaracuu, seront invités à déposer leur coutume à l'entrée près des totems, à investir le sentier qui mène au jardin puis à rejoindre le bâtiment. Ce trajet sera agrémenté de nombreuses explications des symboles et des valeurs de la coutume kanak.



1) Les plantes racines :

- Dimanche 9
- Jeudi 20 et vendredi 21
- Du 26 au 30

2) Les plantes feuilles

• Les 11 et 12

PLANTEZ:

3) Les légumes-fruits :

- Le 9
- Les 18, 19 et 20 (le matin)
- Les 26 et 27

4) Les plantes racines :

- Les mardi 11 et mercredi 12
- Les jeudi 20 et vendredi 21
- Du 28 au 31

Vous trouverez beaucoup d'informations sur internet en tapant : « calendrier lunaire hémisphère sud »

LES PETITS GESTES POUR ÉCONOMISER DU GAZ



C'est simple et facile. Il faut juste faire des petits gestes, si vous ne les faites pas déjà.

- Dès que le contenu de votre casserole bout, baissez l'intensité du feu au minimum. Vous verrez que ça continuera à faire des petits bouillons.
- Pour porter à ébullition, couvrez votre casserole avec un couvercle.



Pour nettoyer une petite blessure, prenez-vous du savon ou du liquide vaisselle? Du savon, car, sans être chimiste, nous pressentons que le liquide vaisselle ne va pas désinfecter. Alors, pourquoi l'utilisons-nous pour la vaisselle ? Parce que ça mousse! Nous associons la mousse au pouvoir nettoyant, au pouvoir de dégraisser et c'est amusant. La publicité travaille très bien dans ce sens. Et si nous obtenions le même résultat sans produit ? Oui, c'est possible, moyennant quelques petits efforts. Efforts qui vont vous faire gagner de l'eau (je parle de la vaisselle sans lave-vaisselle), du temps, un peu plus de santé et occasionner beaucoup moins de pollution.

Lorsque vous utilisez un produit vaisselle, vous devez rincer plusieurs fois

pour être sûr de ne pas l'avaler à votre prochain repas. Sauf que les rinçages ne sont jamais suffisants pour enlever les particules de glutaral (toxique pour les organismes aquatiques = eaux usées qui finissent tôt ou tard dans la mer), le methillsothiazolinone qui peut occasionner de l'eczéma et d'autres dont je vous fais grâce mais qui n'en sont pas moins toxiques. Regardez la composition de votre produit vaisselle et cherchez chaque composant sur internet.

Prêt pour une vaisselle sans mousse?

Dans un grand bocal rempli d'eau, laisser tremper quelques heures, des écorces de citron, d'orange ou de pamplemousse séchées. Je suis en train d'essayer des feuilles de thym martiniquais. Je verrai ensuite ce que donnent les feuilles de patchouli. L'idéal étant d'avoir une petite passoire à thé pour ne pas avoir à enlever les écorces ou les feuilles.

Règle n°1: rincer à l'eau, chaude de préférence, afin de ne rien laisser sur les assiettes, les couverts, les casseroles... On oublie trop souvent que l'eau lave à elle toute seule. Cependant, la graisse animale est tenace: enlevez-la avec une serviette en papier avant de rincer.

Règle n°2: laver avec la macération qui sent bon les agrumes et qui figure sous le nom de limonene dans votre produit vaisselle. Commencez par les verres et les ustensiles les moins sales. Le rinçage n'est même pas nécessaire mais je le fais tout de même. Votre vaisselle est étonnamment propre.

Règle n°3: l'éponge. Mais là, je triche un peu car j'ai une éponge magique parce que naturelle : la luffa dont je vous ai parlé dans le précédent numéro.

L'intérêt de cette éponge est qu'elle ne retient que très peu les impuretés grâce à sa texture alvéolée et à la saponine. Elle ne raye et ne décape pas mais détache les impuretés délicatement. Elle présente un gros avantage par rapport à l'éponge du commerce: elle n'est pas un nid à microbes. Pour le nettoyage des surfaces dans la cuisine ou la salle de bain, je passe la luffa humide, je frotte si nécessaire et j'essuie avec un chiffon. C'est propre.

Vous avez d'autres plantes qui lavent naturellement? Vous voulez un plant de luffa gratuit? Écrivez à : journal.boulouparis@gmail.com



Les panneaux de l'écobox destinée au verre de Port Ouenghi ont été changés récemment. Très abimés pour diverses raisons, il est rappelé qu'il est préférable de ne pas laisser cartons et autres ordures au point d'apport volontaire.

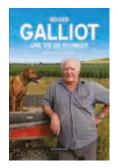






Le concours de la meilleure illustration parue en 2017 a suscité un grand engouement de la part des scolaires et du public des 30 points relais disséminés sur tout le territoire (de Pouebo à Yaté en faisant un crochet par Ouvéa et Maré). Le public a choisi les illustrations de Stephane MOYSAN, de l'album intitulé Le trésor de Yana qu'il a

également écrit, avec 283 voix. Nana Coco, Nœ et la patate magique, Pourquoi le cochon est marron et Poindi poursuivent ce classement avec respectivement 183, 172, 156 et 141 bulletins en leur faveur. Au tirage au sort parmi les quelques 935 bulletins de vote, c'est Liliane qui a voté au lycée Jules Garnier qui remporte une tablette numérique!



RENCONTRE AVEC ROGER GALLIOT

Il y avait salle combe à la Bi Bou pour la soirée de rencontre et de dédicaces avec monsieur Roger GALLIOT à l'occasion du livre sur sa vie écrit par les journalistes Anne PITOISET et Claudine WERY et intitulé « Roger GALLIOT, une vie de pionnier ».

D'anecdotes fascinantes en récits rocambolesques, l'invité a su partager un bout de son histoire sans en dévoiler l'intégralité avec le public venu nombreux.

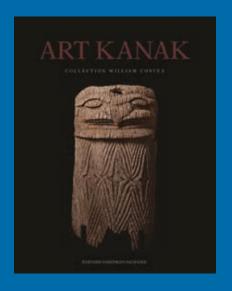


NOUVEAUTÉS

Art Kanak

de Frédéric ANGLEVIEL

La plus belle collection privée d'art kanak de Nouvelle-Calédonie a été assemblée et patiemment orchestrée par William COSTES entre les années 1970 et 2017. Ce collectionneur averti et passionné cherchait dans le monde entier le coup de cœur, le beau et l'authentique avec la volonté de pouvoir un jour présenter l'éventail complet des objets des temps d'avant.



30 BANDES DESSINÉES!

























































Vendredi 7 décembre 2018 14h00 : Last English tea time

of the year

AGENDA

Vendredi 14 décembre 2018 13h00 : Scrabble de fin d'année



La bibliothèque sera fermée du 15 décembre au 14 janvier.

Ci-dessous, le calendrier d'ouverture au public avec les horaires d'été : Mercredi 16 janvier de 8h à 11h Mercredi 23 janvier de 8h à 11h Mercredi 30 janvier de 8h à 11h Mercredi 6 février de 8h à 11h

Bonnes fêtes de fin d'année à tous!

Contacts:

BP 214 - 98 812 Boulouparis **4**3 12 18 bibou@mls.nc

Horaires:

Mardi, jeudi, vendredi: 8h00 à 11h30 // de 13h00 à 15h30 Mercredi : de 8h00 à 11h30 Impressions et photocopies possibles. Wifi disponible.







504 personnes ont pris le départ du tout premier Trail de Boulouparis le 22 septembre organisé par Boulouparis Évènements en partenariat avec la JSVDTT. De l'avis de tous, cette course fut une réussite tant au niveau du parcours, des paysages que de l'accueil et de l'ambiance boulouparisiens.

DE LA POUSSIÈRE... POUR SE DÉTENDRE



Le Moto Cross Club de Boulouparis avait réuni ses troupes samedi 3 novembre pour une journée récréative. Les pilotes ont pu rouler tranquillement ou s'affronter en toute amitié, des vétérans aux tout-petits. Le club avait prévu un château gonflable pour ses plus jeunes membres. La journée s'est très bien déroulée et ce malgré les chutes et la chaleur. Heureusement, il y avait des glaces pour se consoler. Prochain RDV le 8 décembre 2018!



Le 13 octobre, le Boulouparis
Taekwondo Fight Club était en
déplacement à Auteuil pour le
critérium et la compétition technique.
Ashley LEFEBVRE, catégorie
senior filles : médaille argent
Yanice DESOUCHES, catégorie
benjamin filles : médaille de bronze
Herwann FINAU, catégorie sénior
garçons : médaille d'or.



Lundi 29 octobre, le Président de la FFAB - Fédération Française d'Aïkido et de Budo, Monsieur Michel GILLET, était à la salle des sports pour un entrainement tout particulier avec les pratiquants de Boulouparis et les volontaires de Nouméa. Une pratique qui s'est terminée par la remise du diplôme de 4ème DAN à Yannick PIGNOT, l'un des enseignants de la section Aikido de l'ASC-IOE - l'Association Sportive et Culturelle, l'Ile Ô Essences. Venu tout droit de Lyon, Monsieur GILLET a rendu visite à un maximum d'aïkidokas du 18 au 31 octobre afin d'échanger sur le fonctionnement des clubs, la pratique... Les clubs d'aïkido en Nouvelle-Calédonie s'étendent de Nouméa à Koumac en passant par Népoui, Païta et peut-être bientôt sur Poindimié.

Cours d'aïkido avec l'ASC - L'île ô essences Tél. 87 39 93 - Mail : asc-ioe@hotmail.com - ASC L'Île Ô Essences



Il a 68 ans et pourrait mener une retraite paisible bien méritée. En effet, le président du Golf Club de la Ouenghi officie depuis 11 ans déjà, a eu 2 sociétés et est l'heureux patriarche d'une belle famille de trois enfants et plusieurs petits enfants.

Il a dû se forger un peu tout seul et devenir adulte et responsable de lui-même assez tôt. Ses études. il les traverse entre cahiers et petits boulots pour subvenir à ses besoins. Sa persévérance et son sérieux le mènent à l'obtention d'un bac technique en 1968 et dans le même temps il est embauché à l'OPT. Côté professionnel, en 1972, il crée sa propre entreprise d'Electricité Courants Faibles, CITEL. Le jeune homme de l'époque est très motivé et sait qu'il doit travailler sérieusement pour réussir. C'est là que commence alors une suite de choix et de sacrifices. Avec son épouse, elle-même active, ils répartissent les rôles de façon à permettre de nombreux déplacements essentiels à l'activité de sa société.

« Le jour où ma femme m'a appelé pour me dire que notre fils avait le bac, j'ai pris une claque! ».

Il n'a pas vu grandir ses enfants. C'est un peu un regret mais il sait qu'il a fait de son mieux. Sa famille le sait aussi. « Ma femme a élevé nos enfants! » dit-il souvent, comme un poème de remerciements. En 1988, à la sortie des « évènements », il a l'opportunité de vendre son affaire. Mais ses anciens clients le rappellent et le tannent pour qu'il reprenne leurs installations et les entretienne... En 1995, il crée alors COFATEL. Même rythme, même succès. Jusqu'en 2015 où les époux réalisent qu'ils veulent profiter de leur vie en bonne santé et à deux! Alors il cesse l'activité de son entreprise, les époux s'installent à Boulouparis et s'adonnent à leur énième passion commune : le golf.

Les chevaux sont une passion familiale. Mais il commence par le Football, ensuite le Volley Ball, puis le Basket où monsieur et madame se sont connus. Ils ont ensuite découvert, appris et adoré le golf. « Ma femme est devenue une ioueuse redoutable et passionnée. plus que moi! » avoue le président du club de la Ouenghi. Le golf, ils s'y sont mis lorsqu'ils vivaient à Nouméa. Une période professionnelle difficile et un besoin de se vider la tête les mènent sur le green. Ils jouent tout d'abord à Dumbéa puis à Boulouparis. Il a toujours eu beaucoup de respect pour les promoteurs des Paillotes de la Ouenghi et ils sont en quelque sorte devenus pour lui une deuxième famille. En bon chef d'entreprise, il repère tout de suite les améliorations à faire : le terrain, ce qui passe par un système d'arrosage à rénover et qui mène le parcours de Boulouparis au rang des plus beaux de Calédonie, et, avec son Vice-Président Georges GUÉPY, ils

décident de trouver un public qui fasse le déplacement jusque-là : les Séniors. Ils organisent donc un tournoi par mois qui accueille au début 8 joueurs. Ce même tournoi mensuel compte aujourd'hui 75 joueurs en moyenne. L'OPEN SENIORS HYUNDAI permet la connaissance Internationale de ce Club (Australie, Nouvelle-Zélande, Vanuatu. Singapour, Hong-Kong). Des partenariats avec Jean-Louis GUEPY, licencié Ouenghi, à Nouméa ou un ami Pro, Loïc TRUET, sur la Gold-Coast, permettent aux golfeurs de Boulouparis de beaucoup progresser et ce dans un esprit international.

Avec le retour de Gianni SACILOTTO, joueur professionnel de golf, ils montent l'école de golf de la Ouenghi. La pédagogie du jeune homme est très appréciée et révèle parfois quelques graines de champions où poussent un peu les déjà-champions vers le haut. Certains jeunes bénéficient de stages de quinze jours alliant école de langue pour approfondir l'anglais et leçons de golf. En 11 ans, le club de la Ouenghi est passé de 62 à 220 membres sur 1400 licenciés sur le territoire et est depuis trois ans le premier des clubs du territoire. Durant ces 11 ans. il réalise de nombreux projets pour le golf calédonien tel qu'un practice au village de Bourail, entretenu par les élèves du lycée Léopold DJIET. Ce projet est mis en sommeil avec la création du golf de Deva mais il ne désespère pas que Bourail saura rendre à ses étudiants une raison à leur travail .

Membre fondateur de Rotary Club Nouméa Ducos Boulari, il a certes son franc parler et peut-être aussi un penchant prononcé pour la discipline, mais ceci s'explique par la volonté de toujours bien faire et de vouloir toujours s'améliorer. Il est de ceux qui croient au mérite et à l'esprit d'équipe. « Ma vie a été de toujours faire progresser les choses, c'est dans ma nature. Je suis au service de gens depuis de nombreuses années » dit-il en souriant.

À l'aube de leurs 48 ans de mariage, le couple a aussi encore beaucoup de projets personnels, même après s'être rendu en 2017 au tournoi d'Augusta LE MASTERS (célèbre tournoi de golf aux États Unis). « Désormais, on est occupé par deux voyages par an minimum! »























& Ingrédients pour 4 personnes

- 4 aubergines
- 8 feuilles de lasagnes
- 500 g de coulis de tomate
- 1 carotte
- 1 oignon
- 25 g de beurre
- 25 g de farine
- 50 cl de bouillon (bœuf ou volaille)
- 50 g de parmesan
- 150 g de gruyère
- Herbes de Provence
- Huile d'olive

Préparation

Étape 1

Peler les aubergines et les couper en tranches (pas trop épaisses) dans le sens de la longueur. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire griller les aubergines sur feu vif : elles doivent devenir tendres et dorées. Les déposer sur du papier absorbant.

Étape 2

Préparer la sauce : dans une casserole, faire fondre le beurre ; ajouter la farine et bien remuer. Ajouter ensuite progressivement le coulis (comme pour une béchamel) puis le bouillon, jusqu'à consistance moyennement liquide.

Étape 3

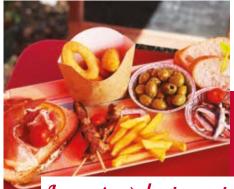
Peler la carotte et la détailler en petits dés: les jeter dans la sauce tomate ainsi que l'oignon coupé finement. Ajouter poivre et herbes de Provence. Laisser cuire 30 mn sur feu très doux en remuant souvent.

Étape 4

Dans un plat à gratin, couvrir le fond de quelques cuillères de sauce. Recouvrir de feuilles de lasagnes (sans les faire se chevaucher) puis placer les tranches d'aubergines parallèles. Saler, poivrer, parsemer de parmesan et d'une petite poignée de gruyère rapé. Placer à nouveau feuilles de lasagne, sauce, aubergines, gruyère, Parmesan. Faire 3 couches. Recouvrir le dessus du gratin de gruyère.

Étape 5

Cuire 50 min au four préchauffé à thermostat 7 (210°C) et déguster.



Le pain à la tomate ET AU JAMBON SERRANO

La Jardinerie Snack Launay



Préparation : 10 min

& Ingrédients

- Pain de campagne en tranches
- Δil
- 1 tomate
- Huile d'olive
- Jambon Serrano en tranches

La jardinerie snack Launay a ouvert ses portes en juin, à Tomo. Ici, les plantes ont une place prépondérante pour le commerce, et pour Giglioala, la gérante.

Désireuse de créer un havre de paix et permettre à ses clients de se ressourcer, Giglioala propose une carte entre salades composées, tapas et coupes de glace.

⇔ Préparation

- 1. Faire griller 2 tranches de pain de campagne. Frotter le pain avec l'ail puis avec la moitié d'une tomate, y laisser même le ius
- **2.** Arroser le pain d'un filet d'huile d'olive.
- **3.** Y disposer des tranches de tomate restantes et du jambon Serrano.
- **4.** Déguster à l'apéritif.

Conseil bonus : c'est meilleur partagé entre amis !

ÉTAT CIVIL

THEVEDIN Isaac Vivian Constant le 24 juillet à Dumbéa BOUACOU Marvyn Sylvio André le 9 octobre à Dumbéa KIKI Laurenka Jeanne Marie le 10 octobre à Dumbéa

DOMERGUE Andrée, Emilia, Lucie épouse de Yvon LOUET le 24 juillet à Dumbéa

LES MARCHÉS

Marché communal « les Terminalias » (le petit marché)

Tél : 80 17 67 - Ouvert tous les matins du lundi au samedi

Marché de Tomo

Tél : 76 89 08 - Ouvert tous les 1ers dimanches de chaque mois

Marché de l'AEMB

Tél: 78 36 84 - Ouvert tous les 2èmes samedis de chaque mois

NUMÉROS UTILES

Chorale: (Brigitte) 83 68 57 Danses modern jazz, **Gym:** 95 81 55

(Monique) Taekwondo: (Ghislaine) 76 26 09

Tennis: (Stéphane) 75 20 19 Football:

(Yann) 70 03 08 Golf: (Gianni) 72 27 50 Yoga:

(Blaise) 91 55 40 Aïkido:

(Yannick) 87 39 93 Courses hippiques : 78 40 98

Taxi boat, activités nautiques et sorties en mer personnalisées

SUp & Go: (Alain) 74 45 58 Taï-Chi: 81 61 31 Surf, taxi boat, pique-nique Jackaroo :

(Marc) 98 21 60 ou 77 51 48 Équitation:

(Odon) 77 88 19 Va'a: (Yann) 89 23 78

Cours et ateliers de peinture : (Tehani) 98 64 29

Camps de vacances

Ranch de l'ilôt Puen :

Doucampo: 46 92 52 / 82 15 76 46 96 74

Fase: 76 83 02

Numéros utiles

Osthéopathe: École primaire **D.Mathieu:** 35 17 19 École maternelle **du village :** 35 19 09

École maternelle de Nassirah: 35 17 52 **Docteur DIASCORN:**

35 15 35 Infirmier LEDROIT:

78 00 45 Infirmier OLSOMMER:

74 30 03 Infirmière LE GALOIS:

75 71 56 / 43 14 26 Infirmière DERRUDER :

82 30 55 Infirmière (Tomo) PALLAS: 74 22 41 Kinésithérapeute

BARDE et TORRO:

Kinésithérapeute/Os-

téopathe SALOMON : 27 61 76 / 86 08 94 **Kinésithérapeute PLAS:** 91 40 20 Dentiste: 35 17 22 Pharmacie: 43 46 86 Vétérinaire: 44 28 66

79 85 82 / 42 75 49 Centre de Premiers

Ambulances **SOS Boulouparis:** 90 54 98 ou 76 73 20 Les Ambulances Tomo-Boulouparis: 41 12 40 / 76 61 76

Orthophoniste: 50 27 61 **Échographe :** 78 79 91 **Sage-femme:** 74 29 39 Cardiologue :

Secours: 46 00 36

Taxi Boulouparis:

Gendarmerie: 44 88 35 **OPT:** 35 17 00 CDE: 44 53 06 Hippodrome: Office Public Coutumier: 74 47 66 Académie des langues kanaks: 43 95 94

DDR: 46 25 00 Aire coutumière : 35 42 38 BCI: 25 64 85 Auto-école « Route 66 »:

74 18 86 / 28 89 00

D INFOS PRATIQUES

Permanences Mairie

ORGANISMES	DATES	HORAIRES	CONTACTS
Chambre des métiers et de l'artisanat	-	Sur RDV	Caroline Mussard 46 52 86 - 74 77 53
Maison de l'habitat	-	De 8h00 à 12h00	20 42 00
SECAL	-	-	46 70 25
C.R.D.C:	Lundi 10 décembre	de 09h00 à 14h00	41 00 20
SIC	Mercredi 12 décembre	De 14h00 à 15h00	28 23 16

Permanences annexe de la province Sud

ORGANISMES	DATES	HORAIRES	CONTACTS
Direction de la culture de la PS	4 ^{ème} mercredi de chaque mois	8h30 à 11h30	Marie Picard d'Estelan 78 18 14 marie.pi- card-destelan@ province-sud.nc
Aide Médicale	Mardi et vendredi matins	De 8h00 à 11h00	43 59 15 47 95 32
MIJ (avec la conseillère)	Mardi matin	De 8h30 à 12h00	44 53 80 47 95 32
MIJ (avec les Bus)	1 ^{er} mardi de chaque mois		44 53 80
A.D.I.E (Association pour le droit à l'initiative écono- mique)			Dominique Deboffle 05 05 55 (N° vert) 79 46 52
Service Emploi	Mardi	De 8h30 à 12h00 et de 12h00 à 15h00	Lolita Wamowe 20 35 13 41 95 32
Assistante Sociale	Vendredi matin	8h30 à 11h30	43 59 15 20 46 00
Service du Développe- ment économique	3 ^{ers} mercredis de chaque mois	8h00 à 11h00	Élodie Faye 52 97 46
PASS pour la Réussite	Lundi au vendredi	9h30 à 15h00	46 29 56
Médiatrices	Lundi, mercredi et jeudi. Mardi et vendredi sur le terrain	7h30 à 16h00	Maéva : 97 74 59 Geneviève : 83 58 32

ÉVÈNEMENTS

Mardi 04 décembre :

Lancement des illuminations de Noël à la mairie à 18h00

Samedi 08 décembre :

Marché de noël et vide grenier de 8h à 15h à l'hippodrome municipal Renseignements au 85 23 33

Samedi 08 décembre :

Concours de pêche au gros et à la ligne de fond Renseignements au 85 23 33

Samedi 08 décembre :

Journée récréative au terrain de motocross de 8h à 16h

Mardi 11 décembre :

À côté de l'église - Vente de linge et divers avec la Société Saint-Vincentde-Paul - Renseignements : 27 22 72

Jeudi 20 décembre :

Après-midi de Noël, arrivée du père noël et tir du feu d'artifice à l'hi podrome à partir de 15h (bons cadeaux pour vos enfants à retirer à la mairie) - Renseignements : 35 17 06

Divers

ORGANISMES	DATES	HORAIRES	CONTACTS
Bibliothèque	Mardi et jeudi Mercredi Vendredi	(P.13) Fermée du 15 décembre 2018 au 14 janvier 2019	43 12 18
Auto-école	-	-	-
Déchèterie	Lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi Samedi Dimanche	∫ 8h00 à 11h00	- 14h00 à 17h00 - 13h00 à 16h00) à 11h00
Ramassage déchets verts - Tomo	l ^{ère} semaine de décembre et de février 2019		

JEUDI 20 DÉCEMBRE 2018 À L'HIPPODROME



Churros Barbe à papa Glace pilée

Spectacle

Pêche à la ligne







• 18H00 ARRIVÉE DU PÈRE NOËL! •

DISTRIBUTION DE BONBONS & CADEAUX, PHOTOS, RÉSULTATS DES CONCOURS DE LA PLUS BELLE LETTRE AU PÈRE NOËL & DES ILLUMINATIONS DE NOËL!

19H30 FEU D'ARTIFICE!

STAND DE RESTAURATION SUR PLACE



Joyeux Noel à toutes et à tous!

