

JOURNAL

de *Boulouparis*

Le journal de la commune de Boulouparis

VILLE DE
Boulouparis

www.boulouparis.nc

n°33

JUIN
2019



LA FÊTE DE BOULOUPARIS



SÉCURITÉ P.5
Le CPI équipé



NOUVEAUTÉ P.7
Aide à domicile



SPORT P.16
Concours de pêche



AVEC QUADRAN PACIFIC,
NOTRE TERRITOIRE
EST SOURCE D'ÉNERGIE

MERCI !

☀ Hélio Boulouparis 1

☀ Hélio Boulouparis 2



SOMMAIRE



4



9



18

Édito	3
Vie des écoles	4
Sécurité	5
Société	6
Nouveauté	7
Culture / Économie	8
Infos vertes d'Angiolina	9
Fête de Boulouparis	10-11
Portrait	12
Bi bou	13
Travaux	14-15
Sport	16
Zoom	17
Recette de chez nous	18
Infos pratiques	19

ÉDITO



Chers lecteurs,

C'est encore pour moi et pour toute notre commune une fierté de voir cette 23^{ème} édition de la Fête de Boulouparis être une si grande réussite.

Ce mois de mai a été l'occasion de festivités mais aussi de grands travaux entrepris sur notre réseau routier, entre autres, et plusieurs autres réalisations, toujours dans le but d'améliorer la qualité de vie de chacun.

Telle est ma mission et celle de mes équipes et nous nous attachons à l'accomplir au mieux.

Bonne lecture à tous,

Alain LAZARE

Le Maire de Boulouparis.

Quadran Pacific remercie les visiteurs de la fête de Boulouparis :

Vous avez été nombreux à découvrir l'exposition photo du chantier, jouer à la tombola (bravo à la gagnante) et visiter, la plus grande centrale solaire de Nouvelle-Calédonie !





COURSE CONTRE LA FAIM

Les enseignants ont motivé et préparé leurs élèves pour la Course contre la faim qui avait lieu le 24 mai au terrain de sport. Les enfants sponsorisés par les parents, leurs collègues et amis, ont été très sensibles à cette cause et ont donné le meilleur d'eux-mêmes ! Cette opération a permis de récolter 96.195 francs à remettre à l'organisation qui œuvre contre la famine au Tchad.



VENTE À L'ÉCOLE DE NASSIRAH

Chaque mercredi matin, la petite école de Nassirah ouvre ses portes et l'association des parents d'élèves propose à la vente des plantes et du pain marmite afin de financer les différents projets de la classe de maitresse Françoise.



SEMAINE DES PARENTS

Comme chaque année, la semaine des parents de la province Sud a connu un grand succès. Les parents sont friands de ces moments à découvrir leurs petits en plein apprentissage. Les enfants sont ravis de montrer leur cadre à leurs familles... Les enseignants peuvent quant à eux parfois prendre contact ou mettre leur travail plus en évidence.



LA GENDARMERIE À LA LOUPE

Le 26 mars dernier, l'inspection annuelle de la Brigade de Gendarmerie de Boulouparis s'est tenue en présence de gradés, anciens, services municipaux et acteurs de la commune. Joseph Gonzalez, commandant de brigade, a souligné la volonté de la Gendarmerie Nationale de conserver un cadre de vie serein pour tout un chacun. Par ailleurs, malgré quelques incidents, Boulouparis reste une commune où il fait bon vivre ce que Alain Lazare, maire, a rappelé.



LE CPI ÉQUIPÉ

Le Centre de Première Intervention de Boulouparis s'est vu doter par la SIVM SUD La Foa d'un camion professionnel et adapté flamant neuf.



Ce véhicule est destiné à deux grandes missions des pompiers :

- la prise en charge rapide de victimes avant transport par une ambulance (premiers secours)
- le traitement de véhicules impliqués dans un accident routier (signalisation, désincarcération...)



La Brigade de Gendarmerie de Boulouparis vous invite à participer à la journée d'information qui se tiendra au centre socio-culturel

le vendredi 05 juillet 2019 de 09h à 16h.

avec la participation de la Cellule Recrutement et de la Brigade de Prévention de la Délinquance Juvenile



TONTOUTA

Présente dans la vallée de la Tontouta depuis 1984, la SMGM exploite d'anciennes mines abandonnées dans les années 70. L'activité génère environ 150 emplois

La production est essentiellement constituée de minerais pauvres destinés à l'export. Les faibles quantités de minerais de meilleure qualité sont destinées à l'usine de Doniambo.





NOUVELLES
MÉDIATRICES

Maeva et Francesca sont vos deux médiatrices de la Province Sud. Elles vous reçoivent à l'annexe les lundis, mercredis et jeudis et viennent à votre rencontre les mardis et vendredis.
Elles sont joignables par téléphone au 97 74 59 ou 83 58 32 ou par e-mail à francesca.broutoi@province-sud.nc ou maeva.kays@province-sud.nc. Pour rappel, les médiatrices de la Province Sud sont votre relais privilégié pour tous les services provinciaux. Elles sauront vous orienter vers les bons services ou personnes et faciliteront vos démarches.



RÉUNION
AFM

Le jeudi 28 mars, Boulouparis était l'hôte de l'assemblée générale de l'Association des Maires de Nouvelle-Calédonie. Cette assemblée était la dernière de monsieur Eric Gay, maire du Mont-Dore démissionnaire.



RIZ
BOULOUPARISIEN

Un groupement d'agriculteurs tentent depuis quatre ans de développer la filière riz en Nouvelle-Calédonie.
Le train est en marche depuis peu !
En effet, Les grains du sud se sont équipés, et ainsi reçoivent et commercialisent actuellement 200 tonnes de riz.
Les agriculteurs tentent actuellement de démultiplier les semences pour augmenter leur production afin de répondre à la demande énorme du marché calédonien.

Ce riz long et très parfumé est cultivé de manière pluviale (et non inondé). Le précieux grain a été testé et goûté au cours de la foire de Bourail et a rencontré un grand succès.
Les agréments ont été reçus récemment et le riz de Boulouparis est désormais distribué à quelques cantines et collectivités.

Pour vous le procurer à l'usine des Grains du Sud, en sachet de 1kg et 3kg, contactez le 35 14 66



PETIT RESTÔ
GROS LA CALE

En mars, Anne a repris la gérance de « Petit restô, Gros la cale ».
Forte d'une expérience de 20 ans dans la restauration, Anne nous vient tout droit du « Bout du monde ».

Si elle a choisi de conserver la carte pour sa qualité, la jeune femme y a ajouté quelques spécialités, toujours françaises, qui font sa « patte ». Vous retrouverez également les soirées à thème avec animation musicale deux fois par mois (bbq, moules frites, bœuf dans tous ses états, couscous... toutes ces spécialités bien accompagnées par Becka, trio Dad et Jill).

Les déjeuners se font du mardi au samedi à partir de 11h.
Les dîners sont servis du mercredi au vendredi à partir de 18h30.

Infos et réservations au 46 25 25
Facebook : Petit restô, Gros la cale



AIDE À
DOMICILE

Marie-ange Homboe propose depuis peu un service d'aide à domicile sur la commune. Auxiliaire de vie sociale et aide médico-psychologique diplômée, Marie-Ange peut assurer les missions d'accompagnement et d'aide pour les actes essentiels de la vie quotidienne (mobilité, déplacement, alimentation, toilette et habillage), de vigilance de proximité, d'accompagnement dans les activités de la vie sociale et relationnelle (activités domestiques et administratives, de loisirs, de la vie sociale) et de soutien pour les activités intellectuelles, sensorielles et motrices.

Contact :
Marie-Ange Homboe au 96 62 96



LA TABLE
D'EN HAUT

De la création à la reprise de Petit restô, gros la cale, Pascale et Jean-Marc se sont lancés dans une nouvelle aventure : La table d'en haut. Un cadre merveilleux, une cuisine savoureuse et un sens de l'accueil sans pareil. C'est la meilleure recette de cette nouvelle adresse gourmande.

La Table d'en Haut est ouverte du mardi au samedi, uniquement le midi. Fermée le soir, sauf pour les clients de Oua-Ya Lodge qui ont la possibilité de dîner en Room Service. La Table d'en Haut est située au sommet de la rue des Frangipaniers. Sixième rue à gauche à partir de l'entrée de Port Ouenghi. Terrasse, jardin & vue mer magnifique ! À bientôt...

Contact au 23 73 89
Facebook : La Table d'en Haut Port Ouenghi
Mail : ouayalodge@gmail.com

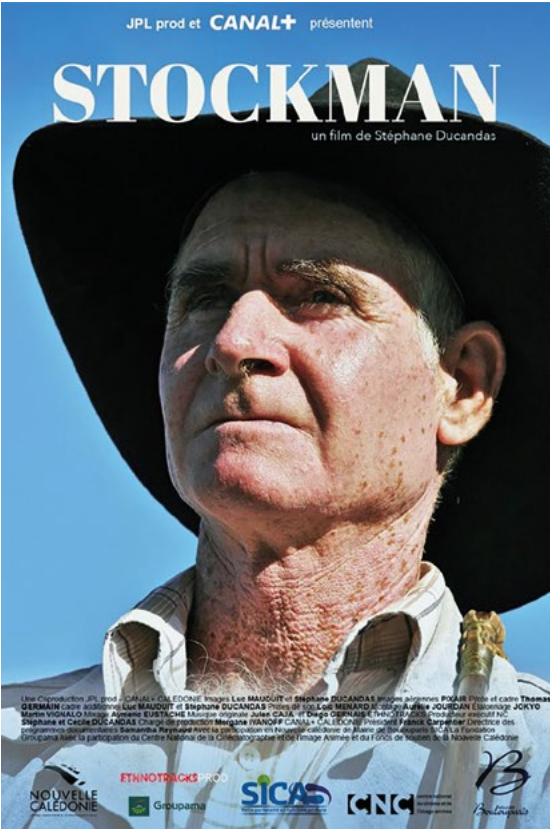
STOCKMAN

En 2015, Stephane Ducandas, photographe, auteur et réalisateur, a créé une exposition de photographies troublantes d'authenticité intitulée S comme Stockman.

Il récidive sous un autre format cette déclaration d'admiration pour le métier de stockman et le milieu rural avec un film documentaire diffusé sur Canal + sobrement nommé Stockmen.

On y croise le regard de Patrick Ollivier, jeune retraité du milieu, entre autres.

Une projection en avant-première a eu lieu au centre socio culturel le 9 avril et le film est depuis diffusé sur la chaine cryptée.



Economie



CELI'TIFS

C'est le 1^{er} septembre 2006 que Céline a créé Celi'tifs, le salon de coiffure de Boulouparis.

En 2009, Céline rachète un salon à La Foa et, durant de nombreuses années, elle doit se partager entre La Foa et Boulouparis.

Un concours de circonstances familiales profite aux boudouparisiens et Céline doit faire un choix.

Aussi, avec le flux des nouveaux habitants qu'apportent la création de Port Ouenghi et la popularité de Bouraké, Céline décide de vendre le salon de La Foa et d'accompagner sa remplaçante et de développer son activité à Boulouparis en y proposant sa présence toute la semaine. De chignons de mariages en coupes d'entretien, Céline connaît chacun des habitants de la commune, ou presque.

Ce petit commerce a permis à la jeune femme de créer son emploi et d'accueillir plusieurs stagiaires tout en conciliant sa vie de maman.

En 2018, Céline a reçu le titre d'Artisan décerné par la Chambre des métiers de Nouvelle-Calédonie.

Pour toute prise de rendez-vous, contactez Céline au 41 96 47.

Celi'tifs est ouvert comme suit :

Lundi de 8h à 16h15	Jeudi de 8h à 16h30
Mardi de 7h à 16h15	Vendredi de 8h à 18h30
Mercredi de 7h à 11h	Samedi de 8h à 12h



LES PETITS GESTES
POUR ÉCONOMISER L'EAU :

10 LITRES OU 0.25 LITRE ?

On ne se brosse pas les dents uniquement pour avoir un beau sourire, c'est un vrai acte de santé. Votre dentiste le confirmera.

Mais, cet acte, bien qu'obligatoire n'en demeure pas moins une corvée pour beaucoup d'entre nous, surtout le soir. Brosse à dents, dentifrice et on brosse. Mais comme on pense faire vite, on ne prend pas toujours la peine d'arrêter le robinet : on veut gagner du temps.

Et là, sans vous en rendre vraiment compte, vous allez gaspiller une bonne dizaine de litres d'eau. J'exagère ? Faites l'expérience. Mais ne trichez pas, il faut laisser couler 3 minutes. Alors qu'un verre ou deux d'eau suffisent pour le rinçage de la bouche et de la brosse à dents.

Il y a environ 3 000 habitants à Boulouparis. En laissant couler l'eau, 30 000 litres d'eau potable soit 30 m³ partiraient pour rien vers la mer en 1 jour ! En un an, ce serait 10 950 m³ qui seraient perdus. Et je n'ai compté qu'un seul brossage par jour ! Cela représente la quantité d'eau que boivent 200 vaches par an.

L'eau ne sait pas si on la paye ou non. En revanche, nous savons qu'il y en aura de moins en moins. (Rappelons-nous que l'important n'est pas la quantité de dentifrice ou l'eau qui coule mais le temps de brossage).

Alors, à vos verres ce soir si vous ne le faites pas déjà.

LA SÉRIE
DES PURINS

Au secours... les bêtes jaunes (chrysomèles) !

Edith m'a communiqué son expérience mais elle n'est pas encore vraiment satisfaite.

Elle a mélangé 2 parts de feuilles de jamelon avec une part de feuilles de papayer dans un seau qui ne doit pas être en métal.

Suite de la recette... Recouvrir ces feuilles d'eau de pluie de préférence.

Couvrir le seau avec un couvercle ou une petite bâche.

Lorsqu'il n'y aura plus de bulles en surface, le purin sera prêt.

L'odeur sera forte, c'est normal.

Au moment de l'utilisation, faire un mélange moitié eau moitié purin.

Pulvériser sur les feuilles et autour des potirons, melons, pastèques et autres cucurbitacées.

Évitez de le faire par temps de pluie sinon le purin sera lessivé.

Les chrysomèles peuvent tomber mais ne pas forcément mourir. On peut alors les écraser ou les donner aux poules si vous en avez.

Ce purin est plus efficace sur les plants déjà adultes car ils peuvent mieux se défendre. Mais essayez tout de même sur de jeunes plants.



Si comme, Edith que je remercie, vous avez des recettes anti-chrysomèles, partagez votre expérience en écrivant au journal. journal.boulouparis@gmail.com



FÊTE DE BOULOUPARIS

La Fête de Boulouparis s’est déroulée les 5 et 6 mai à l’hippodrome Devaud Mercier.

Entre ventes de crevettes, animations sur scène, produits paysans, artisanat, le très attendu rodéo, l’élection de la miss de la fête, les occupations ne manquaient pas.

Une 23^{ème} édition que Patrice Mahossem, président de Boulouparis Evènements, a décrite comme fidèle et efficace ! Chacun sait ce qu’il vient chercher, tout le monde trouve ce dont il a besoin, même s’il n’y avait pas encore pensé !

Emmanuella Anglement a été élue Miss Fête de Boulouparis devant un public conquis par la nouvelle formule de l’élection et par les candidates toutes aussi sublimes les unes que les autres.

Le rodéo qui a eu lieu dimanche a enthousiasmé les visiteurs comme les initiés.

Alain Lazare, maire de la commune, a tenu à féliciter une nouvelle fois l’organisation qui n’a de cesse de trouver de nouvelles idées pour faire que vive la Fête de Boulouparis et ce dans d’excellentes conditions !

De la part de tous, à l’année prochaine !





CHRISTINE MARLIER

*“Une femme pleine
de ressources”*



Christine Marlier est originaire de Voh où elle a grandi.

À l'âge de 18 ans, elle quitte la maison familiale pour poursuivre ses études et, comme beaucoup, décide de tenter l'aventure nouméenne.

À cette époque, comme encore beaucoup aujourd'hui, Nouméa est l'eldorado du marché du travail.

Un BEP hôtelier en poche, Christine a une passion pour le tourisme

Elle a assisté à la création de l'hôtel Le Surf où elle fait ses preuves et devient responsable des réservations.

En 1984, elle rejoint les équipes de Alpha International, un grand groupe qui réalise du « in bound », opération qui consiste à faire venir des touristes et à leur proposer des prestataires dans le pays. Christine effectue ces opérations auprès de la clientèle japonaise principalement.

Après la naissance de son premier enfant en 1989, Christine ressent un besoin de changement. Elle quitte alors Alpha INTL pour entrer dans le groupe American Express via Touramex en Nouvelle-Calédonie.

Là la spécialité est plutôt le « out bound », c'est à dire envoyer les calédoniens chez des prestataires à l'étranger. Elle adore !

En 1992, la naissance du deuxième enfant de Christine et sa passion pour son travail la ravissent.

Ce goût du contact avec la clientèle la pousse à chercher auprès de ses collègues, à s'informer et à se former jusqu'à devenir elle-même agent de voyage.

En 2003, son compagnon et un collègue décident de créer Aigue Marine, une ferme aquacole à Boulouparis.

L'élevage de crevette connaît un superbe essor depuis ses débuts en 1993.

Tandis qu'il lance son affaire, elle vend des voyages le jour, s'occupe de ses enfants le soir et de tout l'administratif et la comptabilité de Aigue Marine la nuit et participe à élever des crevettes le week end à Bouraké ! Elle décroche également un BTS Tourisme !

C'est un rythme effréné qui emporte cette femme déjà hyperactive durant plusieurs années.

Des années épuisantes mais enrichissantes, les formations n'existent pas et il faut tout apprendre ou créer par soi-même.

En 2013, les enfants s'apprêtent à quitter la Calédonie pour leurs études... c'est le grand saut pour Christine !

Elle décide, avec son compagnon, de retourner à plein temps à la vie en brousse et de se donner à 100% à la ferme.

Entre visites de fermes aquacoles dans d'autres pays et internet, le couple et ses employés trouvent des solutions et des idées, pas à pas.

Les voyages sont toujours une passion pour Christine et c'est aussi l'occasion de croiser les enfants, même sur un autre continent comme en Amérique, à Perth, à Hong Kong...

Christine laisse son énergie reprendre le dessus et participe au Rallye des Gazelles avec une amie en 2015.

Les préparatifs s'enchaînent entre courses d'orientations et divers événements, toujours dans la joie communicative et la surprise !

Depuis de nombreuses années, elle s'est également engagée bénévolement au sein du comité d'organisation de la Fête de Boulouparis.

Les idées fourmillent dans la tête de Christine avec toujours l'envie de faire mieux, d'améliorer et de créer !

HORAIRES

Horaires d'ouverture au public à compter de mars 2019 :

Lundi, mardi,
jeudi, vendredi :
7h30 à 11h30

Mercredi :
11h30 à 15h30

Vendredi :
13h00 à 15h30

La bibliothèque est désormais ouverte au public le mercredi après-midi !

Venez lire, jouer à des jeux de société, profiter des lectures pour enfants.

AGENDA

Scrabble
Les vendredis à partir de 13h30 :

7 & 21 juin
5 & 19 juillet
2, 16 & 30 août
13 & 27 septembre
11 & 25 octobre
8 & 22 novembre
6 & 20 décembre

English Tea Time
Les vendredis à partir de 13h00 :

31 mai
14 & 28 juin
12 & 26 juillet
9 & 23 août
6 & 20 septembre
4 & 18 octobre
1, 15 & 29 novembre
13 & 27 décembre

Contes & histoire
Les mercredis :

24 juillet
24 juillet (bébé lecture)
21 août
20 novembre
27 novembre (bébé lecture)

Spectacle
26 juin, La nuit des temps de Julie DUPRES



EXPOSITION

Valérie Aragon a commencé la peinture à 13 ans, un peu par accident, alors que sa mère l'avait confiée à une amie pour des vacances... Après une pause artistique de plusieurs années, cette infirmière de profession a renoué avec ses pinceaux pour donner naissance à l'exposition « Animaux en danger ». Cette exposition est visible à la Bi Bou du 1^{er} au 30 juin.



FÊTE

DES BIBLIOTHÈQUES

La fête des bibliothèques a eu lieu à Boulouparis le 17 avril. À cette occasion, les enfants présents ont pu confectionner leur marque page, jouer aux dominos géants, s'initier au scrabble et écouter les contes en français et xaracuu de Annick de l'Académie des Langues Kanak.



CONTES

Annick de l'Académie des Langues Kanak continue de distribuer ses histoires en français et en xaracuu aux petits visiteurs de la Bi Bou. Entre chants et jeux de doigts, Annick propose un rapprochement ludique de deux mondes parfois méconnus pour certains. Le plaisir de découvrir est toujours au rendez-vous !



TEA TIME



UN JARDIN POUR NOS SÉNIORS

Pour parfaire l'installation de nos seniors dans la résidence Beaupré, la mairie a fait réaliser l'aménagement d'un espace détente commun. Sous ombrage, cette installation destinée aux résidents permet une petite pause verte.



AEP

À la Vallée de la Ouenghi et à Bouraké Paturage, les chantiers d'adduction en eau potable continuent à avancer... Le bassin de la Ouenghi a été mis en eau récemment.



LA BI BOU PROTÉGÉE

Pour faire suite à plusieurs dégradations sur la façade de la bibliothèque, des barreaux ont été installés pour sécuriser le bâtiment.



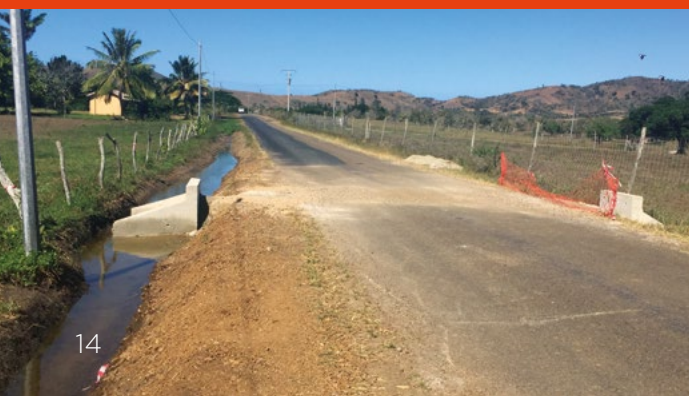
ARROSAGE DU PARC VILLAGE

Le système d'arrosage du parc du village qui était obsolète a été entièrement repris pour une installation automatique avec pour objectifs une substantielle économie des ressources en eau et un maintien de nos belles plantations.



RÉFECTION DES ROUTES

Dans la continuité du chantier de réfection de la RM1 et RM2, les chaussées de Bouraké et Ouaménié sont en voie d'élargissement et de reprises. Un assainissement à la sortie Nord de Bouraké a également été créé afin de protéger ces derniers investissements sur le réseau routier.



ENFOUISSEMENT DES RÉSEAUX

Les entrées du village ont vu débuter les travaux d'enfouissement des réseaux (électriques, téléphoniques, de fibre optique...).

Ces travaux permettront la sécurisation des lignes en cas d'évènements climatiques ou d'éventuels travaux par les concessionnaires.

D'autre part, cette opération donnera lieu au changement de l'éclairage public qui sera plus économique et dans le respect de l'environnement. De plus, les lignes disparaîtront de notre beau paysage.

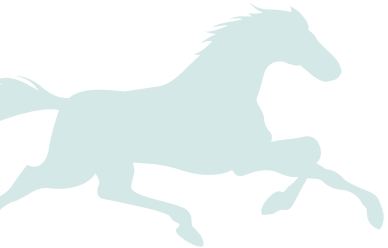


Avancement des travaux du nouveau lotissement de Nassirah



LA SAISON
REPREND

Ouverture de la saison hippique à Boulouparis le 20 avril dernier.
Cette première rencontre de l'année a vu l'apparition de drones pour permettre aux commissaires et aux coureurs un plus grand respect des règles.



MOTOCROSS

Le 19 mai s'est tenue une course prairie de Motocross sur la propriété Eugène Creugnet. Pas moins de 55 pilotes inscrits, des mini riders aux vétérans. La journée fut une belle réussite pour le Moto Cross Club de Boulouparis.



CONCOURS
DE PÊCHE



Le 29 avril, les pêcheurs s'étaient donnés rendez-vous à la marina de Port Ouenghi sur invitation de Boulouparis Evénements pour la 1^{ère} manche du concours de pêche. 11 équipages ont pris le départ et les résultats provisoires sont les suivants :

Pêche aux gros

- 1/ AKINAGA Cédric 52 Kg
- 2/ TEAM KRAKEN 35 Kg
- 3/ SOUANO Loïc 12.5 kg
- 4/ AKINAGA Shinji..... 9.5 Kg
- 5/ SRT AGRICULTURE 7 Kg
- 6/ BRIAULT Georges..... 5 k
- 6/ CAILLEAU Frédéric 5 Kg

Pêche Ligne de Fond

- 1/ OHLEN Guillaume..... 10 kg

Crédit photo
Marina de Port Ounenghi



PAYSAGE D'ICI



Depuis début 2018, PAYSAGES D'ICI, en partenariat avec la SIVM SUD, est implanté sur le site de la déchèterie de Boulouparis.
Sur place un employé de la société se charge de broyer les déchets verts déposés par les usagers.
Ces déchets sont alors valorisés sous forme de broyat de déchets verts pour être utilisés en paillage ou intégrés dans un processus de compostage.
Après 8 mois ce processus permet l'obtention d'un amendement totalement naturel et 100% végétal qui assure un apport de matière fertilisante stabilisée riche en composés humiques qui améliore la structure et la fertilité des sols.
La société Paysages D'ici propose donc à la vente ses produits qui sont vendus sur place ou en livraison, en vrac et en big bags et prochainement en sacs de 40 litres.
Le partenariat avec le SIVM permet également à Paysages D'ici de valoriser sous forme de compost les déchets verts de La Foa.
Ainsi, les déchets verts sont revalorisés pour le plus grand bonheur de nos jardins.
Pour connaître les dates de présence de l'agent de PAYSAGES D'ICI sur la déchèterie ou pour tout autre renseignement, n'hésitez pas à contacter le 83 88 16 ou le 73 35 10.





L'eau douce, pour tous.
par La Calédonienne des Eaux

Calédonienne
des Eaux

Ça coule de source
www.cde.nc

CONTACTEZ LE SERVICE CLIENT
NOUVEAU NUMERO GRATUIT
N° Vert 05 01 25

Recette de chez nous

Ceviche de thon jaune & CREVETTES PARFUMÉES AU CURRY ET AU MIEL (RECETTE PÉRUVIENNE)

de “La table d'en haut” Préparation : 30 min Pour 4 personnes

- 🍴 Ingrédients
- 600 g de thon jaune
 - 20 crevettes
 - 4 citrons
 - 3 cuil. à s. d'huile d'olive
 - sel, poivre, piment
 - 3 oignons rouges
 - Herbes fraîches : aneth, coriandre, basilic
 - Poudre de curry
 - Miel
 - Salade mélangées

🍴 Préparation

Pour le ceviche, émincez finement le thon jaune. Ajoutez le sel (soyez généreux car le poisson demande beaucoup de sel), le poivre et le piment. Ajoutez l'huile d'olive et mélangez. Pressez les 4 citrons, versez le jus sur la préparation, mélangez à nouveau et réservez au frais.

30 mn avant de servir, ciselez les herbes fraîches et ajoutez-les au ceviche de thon jaune. Mélangez soigneusement.

Décortiquez les crevettes, saupoudrez-les de curry, ajoutez un filet de miel et dans une poêle bien chaude, légèrement huilée, faites-les caraméliser.

🕒 Préparation : 20 min Pour 8 à 10 personnes

A préparer la veille

🍴 Ingrédients

- 500 g de biscuits spéculos
- 80 g de beurre
- 1 kilo de mascarpone
- 1 pot de Philadephia (250 g)
- 3 cuil. à s. de sirop de vanille de La Oua-Ya
- 3 cuil. à s. de sirop de canne
- 250 g de framboises congelées
- 80 g de coulis de framboises
- Sucre glace

Cheese cake AUX FRAMBOISES de “La table d'en haut”

Disposez un lit de salade mélangées dans chaque assiette.

Déposez une grosse cuillerée de ceviche et cinq crevettes au curry et au miel.

Servez sans attendre, accompagné d'un bol de riz parfumé au jasmin.

🍴 Préparation

Dans le bol d'un robot, versez les biscuits spéculos et réduisez-les en poudre. Ajoutez ensuite le beurre préalablement fondu en envoyez un coup de mixer pour mélanger le beurre à la poudre de spéculos.

Disposez votre cerclage à pâtisserie (sans fond) dans une assiette plate. Versez votre mélange de biscuit/ beurre et aplatissez-le à l'aide d'une spatule souple.

Dans le bol du mixer, déposez le Philadelphia, ajoutez le mascarpone, et les sirops de vanille et de sucre de canne. Envoyez un coup de mixer pour mélanger votre préparation et versez-la dans le moule au dessus du biscuit.

Filmez votre préparation et placez-là au frais 12 h.

Une heure avant de servir, démoulez votre cheese cake et disposez les framboises encore congelées sur le dessus. Au moment de servir, décorez avec le coulis de framboises, coupez en quartier, saupoudrez de sucre glace et servez aussitôt, bien frais.

👤 ÉTAT CIVIL

Naissances
POIROI Moïse, Asaël le 19 mars à Dumbéa

Mariages
GUIEYSSE Martial, Clément et HARRY Meriam le 12 avril
GUIEYSSE Olivier et SAÏMON Lynda, Isabelle le 13 avril

Décès
BOUACOU Noël Theo Mathias le 5 janvier à Dumbéa
THEVEDIN René le 10 avril à Dumbéa
PICANON Félix le 2 avril à Boulouparis
TUHOE Emmanuel, Maui le 5 mai à Boulouparis

🛒 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

Activités diverses

Chorale : (Brigitte) 83 68 57
Danses modern jazz, Gym : 95 81 55 (Monique)
Taekwondo : (Ghislainne) 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, pi-

que-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'îlot Puen : 46 96 74
Doucampo : 46 92 52 / 82 15 76
Fase : 76 83 02

Numéros utiles

Ostéopathe : 82 57 11
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
Infirmière LE GALOIS : 75 71 56 / 43 14 26
Infirmière DERUDDER : 82 30 55
Infirmière PAUWELS : 98 77 64
Infirmière (Tomo) PALLAS : 74 22 41

Kinésithérapeute BARDE et TORRO : 41 15 90
Kinésithérapeute/Ostéopathe SALOMON : 27 61 76 / 86 08 94
Kinésithérapeute PLAS : 91 40 20 / 42 46 12
Dentiste : 35 17 22
Pharmacie : 43 46 86
Vétérinaire : 44 28 66
Orthophoniste : 50 27 61
Échographe : 78 79 91
Sage-femme : 74 29 39
Cardiologue : 79 85 82 / 42 75 49
Centre de Premiers Secours : 46 00 36
Ambulances SOS Boulouparis : 90 54 98

Les Ambulances Tomo-Boulouparis : 41 12 40 / 76 61 76
Taxi Boulouparis : 74 05 03
Gendarmerie : 44 88 35
OPT : 35 17 00
CDE : 44 53 06
Hippodrome : 28 70 93
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

📅 ÉVÈNEMENTS

Samedi 15 juin : Courses hippiques à l'hippodrome municipal Renseignements au 78 40 98

Mardi 18 juin : Braderie Saint Vincent de Paul à côté de l'église

Samedi 22 juin : Journée olympique spéciale handisport et fête du sport aux paillottes de la Ouenghi - renseignements au 96 97 14

Mardi 9 juillet : Braderie Saint Vincent de Paul à côté de l'église

Samedi 13 juillet : 17h30 retraite aux Flambeaux à partir de la mairie et tir du feu d'artifice à l'occasion de la fête Nationale du 14 juillet

Dimanche 14 juillet : 11h30 Dépôt de gerbes sur la place du monument aux morts à l'occasion de la Fête Nationale

Samedi 10 août : Marché et vide grenier à la Ouaya Renseignements et inscriptions au 85 23 33

Mardi 13 août : Braderie Saint Vincent de Paul à côté de l'église

📍 INFOS PRATIQUES

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 :	15 juillet 12 août	de 09h00 à 14h00	41 00 20
SIC	10 juillet 14 août	De 14h00 à 15h00	28 23 16

ORGANISMES	DATES	HORAIRES	CONTACTS
Direction de la culture de la PS	4 ^{ème} mercredi de chaque mois	8h30 à 11h30	Marie-José BELON 78 18 14 marie-jose.belon@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 économique)			Dominique Deboffle 05 05 55 (N° vert) 79 46 52
Service Emploi	Mardi	De 8h30 à 15h00	Lolita Wamowe 20 35 13 41 95 32
Assistante Sociale	Jeudi matin	8h30 à 11h30	43 59 15 20 46 00
Service du Développement économique	3 ^{ème} mercredi 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 Francesca : 83 58 32

ORGANISMES	DATES	HORAIRES	CONTACTS
Bibliothèque	-	(Voir P.13)	43 12 18
Auto-école	-	-	-
Déchèterie	Lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi Samedi Dimanche	8h00 à 11h00 - 14h00 à 17h00 8h00 à 11h00 - 13h00 à 16h00 8h00 à 11h00	
Ramassage déchets verts - Tomo	Du lundi 3 au vendredi 7 juin du lundi 5 au vendredi 9 août		

Samedi 7 septembre : Concours de pêche à la marina de Port Ouenghi - renseignements au 85 23 33

Samedi 14 septembre : Courses hippiques à l'hippodrome municipal Renseignements au 78 40 98

Sam.14 et Dim.15 sept. : Week-end sportif sur la pratique du va'a, OC1 et paddle à la plage de Bouraké - renseignements au 83 78 88/77 73 89

Samedi 12 octobre : 18h30 Spectacle de danse gratuit « Passerelles » avec le groupe Danse ta vie et la participation de Calédo cowntry Nouméa et Boulouparis au centre culturel Renseignements au 95 81 53

23^{ème} Edition



LA FÊTE DE BOULOUPARIS



Carré de rodéo communal