

NOUVEL AN

Agathe, première Thannoise née en 2015

À la maternité de l'hôpital de Thann, l'année 2015 semble bien partie. Le 1^{er} janvier, deux petites filles sont nées : Agathe et Essya. Le dernier bébé de l'année 2014, qui a vu le jour le 30 décembre, est un petit garçon, Lincoln. Au total, 415 naissances ont été enregistrées l'an passé.

Arnaud Viry

La petite Agathe est née à 7 h 22, ce jeudi 1^{er} janvier, à la maternité de l'hôpital Saint-Jacques de Thann, ce qui en fait le premier bébé de l'année dans l'arrondissement de Thann. Le deuxième enfant a vu le jour en soirée, il s'agit d'une petite Essya.

Quant au dernier bébé de l'année 2014, c'est un garçon qui se nomme Lincoln Vogel. Il est né le 30 décembre à 1 h 40 du matin.

L'équipe de service la nuit de la Saint-Sylvestre était composée de Yaël Seithelbach, sage-femme de garde, et du médecin gynécologue Inga Martinkiene.

Anaïs Hoareau, 26 ans, infirmière au centre de dialyse Diavrum à Mulhouse, est debout, en pleine forme dans sa chambre 302, pour présenter sa jolie petite fille : Agathe, 3,180 kg pour 48,5 cm, premier bébé 2015 à la maternité de Thann. Agathe est le deuxième enfant de la famille Hoareau, déjà composée du petit Émilien, 22 mois, né également à Thann, le 26 fé-

vrier 2013. Le papa, Guillaume Hoareau, 30 ans, est infirmier à l'unité de soins intensifs de cardiologie à l'hôpital Emile-Muller à Mulhouse. Il est également infirmier-pompier -tout comme son épouse Anaïs- au centre de secours de Thann.

« J'ai pu profiter du réveillon du Nouvel An entre amis. J'ai choisi la maternité de Thann car elle a une bonne réputation. L'équipe était hyper chaleureuse, très professionnelle et surtout efficace. J'ai eu les premières contractions la veille à 19 h, puis à 2 h du matin, je suis venue à la maternité », commente Anaïs.

Essya, née à 20 h

Ce jeudi 1^{er} janvier 2015, un second enfant est venu au monde, et il s'est fait attendre. Il s'agit de la petite Essya, qui est venue pointer son petit bout de nez à 20 h. Essya pèse 3,570 kg et mesure 50,5 cm. Ses parents, Najib et Zaïnab El Khayrat, sont d'origine marocaine. Ils sont installés à Cernay. Zaïnab, la maman, est âgée de 27 ans. Elle est étudiante infirmière à l'hôpital Emile-Muller à Mulhouse. Son mari, Najib, 28 ans, est



La petite Agathe, ici dans les bras de sa maman Anaïs, a pointé le bout de son joli minois à 7 h 22 ce 1^{er} janvier 2015.

Photo L'Alsace/A.V.

chauffeur livreur. « Je remercie toute l'équipe de la maternité de Thann mais tout particulièrement la sage-femme Audrey qui, tout au long de ma grossesse, a su me reconforter. Ici, à la maternité de Thann, le personnel soignant est très disponible et à l'écoute », souligne Zaïnab, qui ne souhaite pas la publication d'une photo dans nos colonnes afin de préserver l'intimité de son couple et du bébé.

Moins de naissances qu'en 2013

Au total, 415 enfants ont vu le jour l'année dernière à la maternité de l'hôpital de Thann, un chiffre inférieur à celui de 2013 (478). Une diminution qui s'explique peut-être en partie par le départ du gynécologue Michel Khalil, qui avait une clientèle bien établie.

L'année passée, 182 garçons sont nés à la maternité, contre 233 filles !

« L'Alsace » adresse aux heureux parents ses plus chaleureuses félicitations et souhaite aux bébés longue et heureuse vie.

ÉPIPHANIE

Conviviale et ludique, voici la galette des Rois

C'est le premier rendez-vous gourmand de l'année : la galette des Rois a fait son apparition dans la vitrine des boulangers-pâtisseries. Si on la déguste traditionnellement pour l'Épiphanie, le 6 janvier, elle fait le bonheur des gourmands durant tout le mois.

Isabelle Bollène

La bûche de Noël à peine digérée, voici qu'un nouveau délicieux gâteau s'apprête à faire le bonheur des gourmands : la galette des Rois, incontournable et traditionnel dessert de l'Épiphanie.

L'Épiphanie c'est le 6 janvier, « mais la galette des Rois se mange pendant tout le mois de janvier », explique Mathieu Lidy, pâtissier de la boulangerie-pâtisserie Lidy à Thann. « L'Épiphanie

est une fête ludique et conviviale. La galette est facile à manger, il suffit d'avoir un couteau ! On peut en amener une au travail, la partager entre collègues... Des traditions festives se créent. Par exemple, c'est celui qui trouve la fève qui offre la galette l'année suivante... »

La fève, bien sûr, contribue largement au succès de la galette et fait le bonheur des collectionneurs. Chaque année, un thème différent peut être proposé. Pour

2015, Mathieu Lidy a choisi deux thèmes pour ses fèves : les chats et Merlin l'enchanteur. « On essaye de prendre une collection qui plaira aux enfants ». Et pour ceux qui ne veulent pas faire une overdose de galettes, les fèves sont aussi en vente à la pièce ou par collection complète. La gamme est vaste et certaines fèves se font même bijoux, en se transformant en pendentifs.

La même recette depuis trente ans

Durant le mois de janvier, la pâtisserie Lidy écoule dans les 500 galettes. Majoritairement à la pâte feuilletée (qui doit être riche en beurre) et à la frangipane, mais aussi, sur commande, aux pommes et à la cannelle « pour la touche alsacienne » sourit Mathieu Lidy. « La préparation se déroule sur trois jours, précise-t-il : le premier, je fais la pâte feuilletée, qui doit reposer pendant vingt-quatre heures, le deuxième, je la cuis. Pendant quinze jours, je sais que je vais en cuire toute la journée, en fonction de la demande. De toute façon, le four est chaud pour la cuisson du pain. »



Le pâtissier thannoise Mathieu Lidy, en pleine confection de galettes des Rois : « La préparation se déroule sur trois jours ».

Photos L'Alsace/Vincent Voegtlin



Dorée et parfumée, une galette des Rois très appétissante...

Pour la galette à la frangipane, si les bases de la recette sont globalement les mêmes, chaque pâtissier met sa touche personnelle. Pour l'un, ce sera plus d'amandes,

pour l'autre plus de sucre...

Mathieu Lidy, lui, garde jalousement les secrets de la recette transmise par son père, la même

depuis trente ans. Pour une galette de huit parts, compter 23,50 €. On peut aussi s'acheter sa galette individuelle, mais elle ne contiendra pas de fève.

LE FROID EST LÀ !!! **PROTÉGEZ-VOUS DU FROID AVEC LES SOUS-VÊTEMENTS CHAUDS TECHNIQUES ORTOVOX - ODLO ICEBREAKER - X-BIONIC...**

et une large gamme de chaussettes chaudes, gants, bonnets, après-skis...

03 89 37 09 07 - www.speck-sports.com
68620 BITSCHWILLER-LÈS-THANN

Ouvert tous les jours en hiver

MOTORISEZ VOS ANCIENS VOIETS ET STORES TOUTES MARQUES
Neuf, rénovation, réparations

PROMO! Depuis 33 ans à votre service **FABRICATION FRANÇAISE**

Facilité de paiement

RÉENTOILAGE de stores bannes toutes marques. Pose gratuite.

-10% -20% -30%

* Offre valable jusqu'au 30 novembre 2014.

Stores et fermetures **ISOGER**
28 rue de la République - STAFFELFELDEN
03 89 55 13 02 - isoger@wanadoo.fr

FREDERIC NEEF
Maître Ramoneur

et l'ensemble de ses collaborateurs vous présentent leurs meilleurs vœux pour cette nouvelle année

Tél. 03 89 44 25 42
Fax : 03 89 34 08 96

8 rue Basse
68170 RIXHEIM
info@ramonageneef.fr