

À l'abbaye de Cercanceaux

# Dévolution de l'institution Ste-Marie

Vendredi 10 juin, malgré les inondations tragiques qui ont saccagé l'école élémentaire (primaire et maternelle), l'Institution Sainte-Marie a célébré la cérémonie de dévolution de la gestion de l'établissement.

L'institution Sainte-Marie change de tuteur. En effet, les Sœurs de la divine providence de Saint-Jean-de-Bassel, qui géraient l'Institution depuis la Seconde Guerre Mondiale, ont confié les clés de l'institution aux Frères des écoles chrétiennes (réseau lasallien), une congrégation qui suit la même pédagogie et le même esprit.

## Du savoir et des valeurs

Ces deux congrégations catholiques interviennent en effet dans l'éducation des enfants depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, avec pour objectif leur épanouissement et leur ouverture spirituelle. C'était le quatrième établissement dont les Sœurs de la divine providence confiaient la tutelle aux Frères Lassaliens cette année. Mais c'était également la dévolution de leur



La cérémonie de dévolution de l'institution Sainte-Marie s'est tenue en présence de Valérie Lacroute et de Mgr Nahmias, évêque de Meaux, à l'abbaye de Cercanceaux.

dernier établissement en France. Les religieuses de cette congrégation créée par Jean Martin Moye en 1773, consacrent aujourd'hui leur énergie à instruire et éduquer à travers le monde.

## Cercanceaux, lieu dédié

La cérémonie se déroulait à l'abbaye de Cercanceaux, qui a été elle aussi sinistrée par les inondations. Cependant, les pro-

priétaires (la famille Jamet) ont œuvré avec beaucoup d'énergie et d'efficacité pour recevoir les parents, enfants et gestionnaires de l'Institution Sainte-Marie en ce jour festif. Il était en effet essentiel pour l'ensemble de l'équipe administrative et pédagogique de passer le relais, malgré tout. La dévolution s'est déroulée en présence de l'évêque Mgr Jean-Yves Nahmias et de

la députée-maire Valérie Lacroute. « Un temps de grâce » selon Sœur Hélène qui représentait les Sœurs de la divine providence.

## Institution en croissance

Après les spectacles des écoliers et des collégiens, puis la cérémonie proprement dite de dévolution, les sœurs ont remis un olivier aux Frères de Saint-Jean-Baptiste de La Salle, symbole de promesse et



Les élèves de l'Institution Sainte-Marie ont préparé un spectacle avec les musiciens hors-pair de l'association Les Cordes enchantées, dont certains membres ont été totalement sinistrés par les inondations.

de croissance des jeunes qui leur sont confiés. De fait, les Frères Lassaliens vont poursuivre le projet de développement de l'Institution, avec en particulier l'ouverture dès septembre 2016 d'un lycée sur le site du collège à Saint-Pierre-lès-Nemours.

Inscriptions et renseignements : Collège Sainte-Marie, 3 bis, chemin de la Messe, 77140, Saint-Pierre-lès-Nemours. Tél. : 01.64.78.52.52, fax : 01.64.78.52.57, courriel : rc77@wanadoo.fr - www.nemours-sainte-marie.fr.

Boucherie
Charcuterie
Volailles
Rôtisserie
Traiteur

**LES BOUCHERIES DU BOEUF TRICOLORE**

**OUVERT 7 JOURS/7**  
 de 9 heures à 19 h 30  
 Fermé dimanche après-midi

**VIANDE FRANÇAISE 100%**

**Nouveau et utile : le service DRIVE, commandez et payez sur internet**  
**La sélection de votre boucher !**  
**du mercredi 22 juin au mardi 5 juillet 2016**

**SAMEDIS (25 JUIN ET 2 JUILLET)**  
**VIANDE DE BOEUF MARINÉE TEX MEX POUR BROCHETTES**  
 Origine France. Préparation maison.  
**18,95 € le kg**

**CHARTRE DES BOUCHERIES DU BOEUF TRICOLORE**  
**LES PROFESSIONNELS S'ENGAGENT**

- 1 Sélection rigoureuse de toutes nos matières premières : les bêtes entières et les quartiers de viandes représentent majoritairement nos approvisionnements. L'intransigeance impose des achats 100% Français.
- 2 Transformation et préparation des quartiers de viande dans nos boucheries selon la tradition artisanale
- 3 Petits prix, promotions, présentation soignée, choix et diversité
- 4 Service personnalisé de qualité par une équipe de professionnels
- 5 Laboratoire indépendant de contrôle de service alimentaire
- 6 Respect des règles de l'art du travail de la viande en suivant précisément le mode opératoire élaboré par BBT
- 7 Assurer la pérennité du métier de boucher-charcutier à travers la formation et l'apprentissage, le seul rempart contre l'industrialisation des métiers de la viande
- 8 Notre exigence : vous satisfaire  
Notre satisfaction : satisfaire vos exigences
- 9 Une seule devise « Ensemble pour servir notre client »
- 10 Pour encore plus de transparence  
Une traçabilité au-delà de l'affichage obligatoire réservé au boeuf et au veau. L'affiche d'une traçabilité sur le porc et l'agneau

«Même si la perfection ne s'atteint pas, rien ne nous empêche d'essayer de s'en approcher.»  
Dixit Marcel Bedu, meilleur ouvrier de France et maître d'apprentissage de Jean-Jacques PINEAU

**MERCREDIS (22 ET 29 JUIN)**  
**STEAK HACHÉ VRAC**  
 Origine France.  
**10,23 € le kg**

**DIMANCHES (26 JUIN ET 3 JUILLET)**  
**SUR LA VOLAILLE CUITE EN RÔTISSOIRE**  
 Dans la limite des stocks disponibles.

**LUNDIS (27 JUIN ET 4 JUILLET)**  
**FARCE À TOMATE**  
 Origine France. Préparation maison.  
**8,50 € le kg**

**JEUDIS (23 ET 30 JUIN)**  
**PAUPIETTE DE DINDE**  
 Origine France. Préparation maison.  
**12 € le kg**

**MARDIS (28 JUIN ET 5 JUILLET)**  
**EMINCÉ DE DINDE MARINÉ**  
 Origine France. Préparation maison.  
**12 € le kg**

**VENDREDIS (24 JUIN ET 1 JUILLET)**  
**FRIAND À LA VIANDE**  
 Origine France.  
**2,25 € la pièce**

076143

**ALIMENTATION ANIMALE À PRIX COUTANT**  
Chien actif, sac de 20 kg : 16,92 € - Chien junior, sac de 15 kg : 24,36 €

**BOUCHERIE LA MARBRERIE, VILLEMANDEUR - 69, rue Jean-Mermoz**  
**02 34 09 02 60 - www.lesboucheriesduboeuftricolore.fr**