

La Petite Gazette

Mot du président de Brénod Découvertes

L'année 2016 s'achève et avec elle notre programme de manifestations...

Notre traditionnelle soirée diaporama a eu lieu le 25 novembre à la Sivollière. Alain a fait voyager le public nombreux autour du monde, et la collecte a permis de remettre un chèque de 270 euros à l'AFM Téléthon. Un grand merci à vous tous.

Avec cette Petite Gazette, vous trouverez l'invitation à l'assemblée générale de notre association, prévue le 20 janvier prochain.

C'est toujours un moment important pour la vie d'une association. Nous vous attendons nombreux pour échanger sur nos activités et nous faire part de vos attentes. Mais, surtout, nous avons besoin de membres actifs pour renouveler et renforcer le bureau, la situation devient critique...

Venez nombreux !!!,

En attendant, je vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année.



Pierre NALLET

Editorial

Ce numéro 85 de la Petite gazette est peut-être le dernier d'une série de six. Après l'assemblée générale le nouveau bureau décidera de ce qu'il conviendra de faire. Mais cette fois encore, avec la complicité du metteur en pages, les associations de notre village, dans la mesure où elles l'ont pu, ont eu à cœur de vous dire quelques mots sur leurs activités ou leurs projets. Et vous aurez plaisir à la lecture de souvenirs « du bon vieux temps » ! Pour les lecteurs avides de savoir où en est le projet de Foire des produits gastronomiques du Bugey, nous avons eu de bons échos en assistant aux réunions du Comité ad hoc. La dynamique Amicale des pompiers de Brénod s'est investie de façon remarquable, au côté des autres responsables et d'un groupe de jeunes agriculteurs. La fromagerie de Brénod se sent particulièrement concernée. Des bénévoles du Ski-Club de Brénod-Corcelles, de Brénod Découvertes et d'autres sont prêts à « fournir des bras ». Cette foire est prévue le samedi 29 juillet. De nombreux stands sont attendus. Elle bénéficiera d'importants soutiens. Passez de bonnes fêtes, et que se maintienne la vie dans Brénod !



Le chargé de coordination

Gérard Mathis



Imprimé par Brénod
Découvertes

NUMERO " 85 " : Décembre 2016

Les P'tits Bergnolands

Le 19 novembre se tenait la vente à la puériculture de notre association. Elle réunissait 25 vendeurs qui proposaient 2000 articles d'occasion dont une grande partie était des jouets et des jeux. Il y eut beaucoup d'affluence dès l'ouverture, et les deux premières heures ont permis à de nombreux acheteurs de trouver leur bonheur à l'approche des fêtes.



Le vendredi 9 décembre de 16h30 à 19h30 a eu lieu notre traditionnel marché de Noël dans la salle du conseil à la mairie.

De nombreux objets ont été fabriqués par les enfants au cours des Temps d'Activités Périscolaires et du Périscolaire du soir, et ce, dès le mois de septembre.

Nous avons procédé, après la vente, au tirage au sort de notre tombola, puis un petit apéritif a été servi dans la salle de garderie-cantine à tous les participants et aux enfants présents.

L'équipe d'animation

Les Jonquilles

Même si ce n'est pas le cas de tous les aînés, Beaucoup de retraités sont très occupés ! N'empêche que certaines ou certains viennent passer un peu de temps avec ceux d'entre nous qui fréquentent le club les mardis. Et c'est très sympathique ! Alors, nous souhaitons que d'autres n'hésitent pas à le faire aussi... Il y a de la place pour tous et de tous âges ! Il y aura, bien entendu, en janvier notre assemblée générale... et le « tirage des rois ». Puis, dans l'année, nous verrons si une opportunité de voyage se présente.

Peut-être aurons-nous la chance de voir prendre forme des idées exprimées ces derniers mois : petites balades, pétanque.

En tout cas, après les repas réussis de ces deux dernières années, il s'en fera un, dans l'année qui vient, dont nous reparlerons !

Et, bien sûr, dès à présent, nous avons commencé à enregistrer adhésions et réadhésions... Voyez : ce sont des vœux ! Nous les ajoutons à ceux que nous vous adressons !



Pour le bureau
Gérard Mathis

La lumière



Vous êtes-vous parfois émerveillés de la lumière ?

D'accord nous avons la lumière électrique, pour le meilleur et le moins bon. Apollinaire la célèbre au début du vingtième siècle dans La Chanson du Mal-aimé : « Soirs de Paris ivres du gin Flambant de l'Electricité... ».

Mais depuis plus longtemps il y a la nature. Celle qu'évoque Rimbaud : « L'aube exaltée ainsi qu'un peuple de colombes », ou bien « le soleil bas taché d'horreurs mystiques, Illuminant de longs figements violets... Les flots roulant au loin... ». Pour Baudelaire, dans ses bons jours, « Les soleils couchants Revêtent les champs, Les canaux, la ville entière, D'hyacinthe et d'or ».

Les Conquérants, chez Heredia, cherchant des jours meilleurs sous d'autres cieus, « penchés à l'avant des blanches caravelles,... regardaient monter en un ciel ignoré Du fond de l'Océan des étoiles nouvelles ».

Si dans Stella Victor Hugo associe la Lumière à la Liberté, il tire aussi parti de la lumière du feu dans Le Mendiant en regardant un manteau troué qui séchait, la « bure où (il) voyai(t) des constellations ».

Ronsard était content de voir « la rose Qui (le) matin avait déclose Sa robe de pourpre au soleil ». Et dès le Moyen Age un certain Charles d'Orléans se réjouissait quand « Le Temps... (s'était) vêtu de broderie De soleil luisant, clair et beau ».

S'il vous est arrivé de vous émerveiller, vous savez goûter à la poésie.

Gérard Mathis



Le Ski-Club



Bonjour à toutes et à tous. Nous avons le plaisir de vous annoncer quelques dates importantes pour commencer l'année qui vient :

- 08/01/17 = Grand prix de ski de fond à Brénod : 1^{er} départ à 10 h, mass start skate de U 10 à sénior.
- 22/01/17 = Course de ski de fond et championnat du Lyonnais de Biathlon aux Plans d'Hotonnes à 09h ; le Ski-Club Brénod-Corcelles sera club support pour le compte du comité Lyonnais-Pays de l'Ain.
- 09/04/17 = Vente de boudin du SCBC sur la place de Brénod.

Voici maintenant un petit compte-rendu du LOTO du 11/12/2016 à Corcelles : il s'est joué avec un nouveau règlement et de nouvelles cartes de LOTO ; ce fut donc un essai pour le SCBC. La météo clémente n'a pas permis de rassembler autant de personnes que nous le souhaitions, mais les fidèles étaient présents.

Dix parties ont été jouées et bien primées ; nous en profitons pour remercier tous les commerçants et artisans qui nous ont généreusement dotés.

Un grand merci à tous les bénévoles du club. Et félicitations au grand gagnant de la super partie finale, qui n'est autre que notre trésorier François EXPERT.

Nous attendons maintenant la neige... Alors rendez-vous sur les skis en janvier pour notre Grand Prix!

L'équipe SCBC

ESPACE LIVRES BRENOD



La bibliothèque municipale est ouverte à tous, le mardi de 16h à 18h et le samedi de 10h30 à 12h (2ème porte, allée à gauche du bâtiment de la mairie, 1^{er} étage).

ATTENTION aux vacances de Noël : fermeture du mercredi 21 au samedi 31 décembre.

Animation pour les enfants chaque 3^{ème} samedi du mois à 10h30.

Prochainement sur nos rayons une sélection parmi les prix littéraires 2016 et autres ouvrages récents, et pour les enfants le feuilleton d'Ulysse pour faire suite à ceux d'Hermès et Thésée.

Annonce : nous cherchons une personne disponible 1 fois par mois pour la permanence du mardi de 16h à 18h .

L'assemblée générale aura lieu le samedi 4 FEVRIER à 10h.

contact : biblihrenod@orange.fr tél. majef BEL 04 74 36 01 76

Pour l'équipe des bénévoles,

Majef BEL

CALENDRIER – BLOC-NOTES

De janvier à juillet 2017

Dates	Manifestations	Organisées par
JANVIER		
Dimanche 8	Grand prix de ski de fond, à Brénod	SKI-CLUB BRENOD-CORCELLES
Vendredi 20	A.G. de Brénod Découvertes	BRENOD DECOUVERTES
Samedi 21	Animation pour les enfants	BIBLIOTHEQUE
Dimanche 22	Course de ski de fond Championnat du Lyonnais de biathlon, aux Plans d'Hotonnes	SKI-CLUB BRENOD-CORCELLES (club support)
FEVRIER		
Samedi 4	A.G. d'Espace Livres	BIBLIOTHEQUE
Samedi 18	Animation pour les enfants	BIBLIOTHEQUE
Dimanche 26	Vente de boudin et civet de sanglier	SOCIETE DE CHASSE
MARS		
Samedi 18	Animation pour les enfants	BIBLIOTHEQUE
Samedi 25	Carnaval	SOU DES ECOLES
AVRIL		
Dimanche 9	Vente de boudin	SKI-CLUB BRENOD-CORCELLES
Samedi 15	Animation pour les enfants	BIBLIOTHEQUE
MAI		
Samedi 20	Animation pour les enfants	BIBLIOTHEQUE
Samedi 20	Vente de plançons	SOU DES ECOLES
JUIN		
Samedi 17	Animation pour les enfants	BIBLIOTHEQUE
JUILLET		
Samedi 1 ^{er}	Fête de l'école	SOU DES ECOLES
Samedi 29	Foire des produits gastronomiques du Bugey	COMITE DE LA FOIRE

Dons de sang: des collectes auront lieu à Hauteville les mardis 7 février, 11 avril et 27 juin, de 9 h à 18 h. Pour en savoir plus, contacter l'Amicale des Donneurs de sang d'Hauteville, notamment Viviane Vanderme 06 84 10 88 66.

Les farces du 31 décembre

C'était jadis une tradition à laquelle personne ne pouvait échapper. Le maire, le garde champêtre, les gendarmes fermaient les yeux ce soir-là. Il fallait bien que jeunesse se passe ! Il suffisait de ne rien laisser traîner cette veille du premier janvier !

Cette fin d'année-là un gueuleton se déroulait « chez Johannès » pour fêter la fin de la guerre. Encore adolescents, trois galopins, évincés de l'équipe des grands, s'étaient vengés. Munis d'une longue rame de haricots, ils firent toucher deux fils électriques non loin de là ! Un superbe court-circuit s'ensuivit et mit le café et tout le village dans l'obscurité totale !

Autrefois les W.C étaient au fond de la cour ou du jardin. C'était des constructions vétustes tout en planches, au toit à deux pentes et à la porte en bois qui fermait tant bien que mal. Chaque année, une des distractions des jeunes, la nuit de la Saint-Sylvestre, était de les renverser ou de les transporter en d'autres lieux. Le plus épique fut que l'un des W.C. se retrouva sur la place, près de la fontaine, sur lequel était inscrit : « Endormez la vieille, vous aurez la fille ». Imaginez la tête des propriétaires ce matin-là à la vue de l'emplacement vide ! Mais pour se faire pardonner nos farceurs avaient offert la gnôle aux paroissiens à la sortie de la messe en trinquant en bons enfants à la nouvelle année.

Il fut une année où le haut du chemin de la Côte fut bouché par toutes sortes d'engins récupérés ici et là si bien qu'à la coulée du matin les fermiers ne purent pas accéder à la place avec leurs charrettes ou leurs seaux de lait. Ils se passaient les ustensiles tant bien que mal par-dessus les barricades improvisées. Ce matin-là, monsieur CLEMENT, fromager, s'était pris un seau d'eau froide sur la tête en ouvrant la porte de la fruitière ! Une autre fois un chasse-neige en bois entravait la porte.

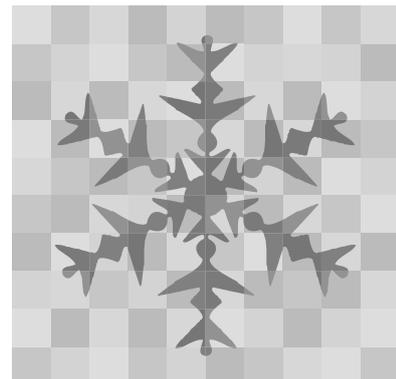
Il n'était pas rare de retrouver une charrue démontée dans la fontaine ou une « commençure »* dans le four communal, le tombereau du Père Ajax transporté au bas du village... Les tas de bois si bien rangés étaient dégringolés. Bref, c'était la pagaille organisée !

Pour ce faire la relève était toujours assurée. Il n'était pas rare toutefois que les arroseurs soient arrosés à leur tour. L'un d'entre eux avait retrouvé son tombereau... à la Chavanne, près de Corcelles. Comment réagissaient les gens à ces mauvaises plaisanteries ? La plupart acceptaient cette coutume sans broncher et restaient de marbre. D'autres riaient jaune mais certains se fâchaient tout rouge ! Mais que faire ?

Après tout, ce n'était qu'une fois par an !

Maguy Havez-Massonnet

* « commençure » (mot patois) : long timon terminé par deux roues seulement qui commence un chariot.



Les Recettes de Claire

Pour ces fêtes de fin d'année 2016 qui s'annoncent très « douces », surtout en ce qui concerne la météo !!! nous allons quand même préparer un Menu de Fêtes digne de cette période.

En entrée : Ravioles de Saint Jacques et leur sabayon au comté ; le plat principal : une tourte au poulet fermier et foie gras ; et en dessert : le célèbre « panettone » italien, dessert typique de nos voisins transalpins et que j'affectionne particulièrement à ce moment de l'année me rappelant de bons souvenirs gourmands d'enfance et d'adolescence.

Je vous souhaite de préparer ce repas dans la joie et la gaîté familiale, et passez de très bonnes fêtes de Noël et de fin d'année heureuse.

Claire

RAVIOLES DE SAINT-JACQUES ET LEUR SABAYON AU COMTE

POUR 4 PERSONNES : 150 g de St-Jacques, 25 cl de crème fraîche, 5 œufs, 2 échalotes, 4 champignons de Paris, 1 verre ½ de vin blanc du Jura ou blanc sec, 150 g de comté, 200 g de farine, 20 g de beurre, sel, piment de Cayenne.

- Faire la pâte à raviole : dans un saladier, mélanger la farine, 3 pincées de sel, 2 œufs entiers et un peu d'eau si nécessaire, laisser reposer environ ½ heure à température ambiante.

- Séparer le corail des noix, mixer les noix avec 1 blanc d'œuf, 10 cl de crème fraîche, 2 pincées de sel et une pointe de piment de Cayenne jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme. Mixer les corails et les mettre à part dans un bol et réserver au réfrigérateur environ 1 heure.

- Diviser la pâte à ravioles en 2 et étaler finement ces 2 parties afin d'obtenir une base et un couvercle pour fermer les ravioles. Badigeonner la base au pinceau avec un peu d'eau et délimiter 20 carrés à l'aide d'une roulette à pâte. Disposer au centre des carrés un peu de farce puis déposer sur le dessus une lamelle fine de comté. Déposer la « pâte couvercle » sur ces carrés et souder les bords de chaque raviole, puis les découper avec la roulette à pâte ou le dos du couteau. Laisser reposer environ 1 heure.

- Dans une casserole faire frémir de l'eau salée et y plonger les ravioles 15 mn environ, les égoutter sur du papier absorbant. Préchauffer votre four à 180/200 ou thermostat 7/8.

La sauce : Ciseler les échalotes, hacher finement les champignons de Paris et faire réduire dans le beurre jusqu'à évaporation complète. Ajouter 1 verre de vin blanc, sel & poivre et le reste de la crème soit 15 cl restant. Cuire à nouveau pour épaissir la sauce.

Le sabayon : A faire au dernier moment : Monter au batteur et au bain-marie 3 jaunes d'œufs, le corail mixé, ½ verre de vin blanc, sel & piment de Cayenne jusqu'à obtention d'une sauce mousseuse.

-Dans un plat à gratin beurré, répartir la sauce puis les ravioles, napper avec le sabayon, saupoudrer d'un peu de comté râpé et passer au four très chaud quelques minutes pour colorer.

-Servir sur des assiettes creuses préchauffées au préalable et décorer selon votre goût et envie.

TOURTE AU POULET FERMIER ET FOIE GRAS

Pour 4/6 personnes : 4 blancs de poulet fermier, 1 c. à café de thym émietté, 2 échalotes, 150 g de tomates pelées en boîte, 2 gousses d'ail, 250 g de champignons de Paris, 25 cl de bouillon de volaille, 180 g de foie gras de canard cuit du sud-ouest, 3 c. à soupe de crème fraîche épaisse, 2 rouleaux de pâte feuilletée, 1 jaune d'œuf pour la dorure, 90 g de beurre, 1 c. à café d'huile de tournesol.

-Badigeonner les blancs de poulet fermier avec un peu d'huile et les saupoudrer de thym émietté, saler & poivrer et laisser mariner le temps des préparations.

-Emincer les champignons de Paris. Ciseler les échalotes et l'ail. Egoutter les tomates pelées. Préparer le bouillon de volaille.

-Détailler le foie gras en dés moyens, réserver au frais.

-Découper les blancs de poulet fermier marinés en dés moyens et les poêler avec 30 g de beurre en les dorant 5 mn en les retournant. Réserver.

-Dans la même poêle faire revenir les champignons de Paris émincés avec 30 g de beurre jusqu'à évaporation de l'eau des champignons sans les sécher, saler & poivrer. Réserver.

-Dans une autre sauteuse, ajouter 30 g de beurre et faire revenir l'échalote et l'ail émincés en les faisant dorer. Ensuite incorporer les tomates égouttées et cuire jusqu'à évaporation totale. Ajouter la crème, le bouillon de volaille et réduire la sauce de moitié.

-Dans les bols disposer les dés de poulet fermier, les dés de foie gras et les champignons et napper avec la sauce crémée.

-Dans la pâte feuilletée, découper 6 ronds plus grands que le diamètre des bols. Mouiller les bords de la pâte feuilletée pour que le rond adhère bien au bol. Strier la pâte à la fourchette et recouvrir chaque bol de pâte feuilletée, faire adhérer, badigeonner au jaune d'œuf et enfourner 25 mn au four à 180 degrés ou thermostat 6.

PANETTONE

Pour 3 pièces de 350 g à 400 g chacune :

-Levain : 250 g de farine, 15 g de sucre, 10 g de levure de boulanger, 140 g d'eau.

-La pâte : 250g de farine, 60 g de sucre, 60 g de miel de fleurs, 10 g de sel, 3 jaunes d'œufs, 10 g de levure, 12 cl à 15 cl de lait tiède, 100 g de beurre ramolli, extraits de citron & d'orange, 150 g de fruits confits hachés, quelques moitiés d'amandes.

-Pétrir le levain et laisser lever 1h à 1h30.

- Commencer le pétrissage de la pâte avec la farine, le sel, le sucre, la levure, le miel et les jaunes d'œufs. Ajouter progressivement le lait tiède. La pâte doit être souple tout en ayant du corps. En fin de pétrissage, ajouter le beurre ramolli, le levain, et pour terminer quelques gouttes d'extrait d'orange & citron ainsi que les fruits confits hachés. Laisser reposer 45 mn.

- Préchauffer le four à 180/200 degrés ou thermostat 6/7.

- Travailler la pâte avec de l'huile et non de la farine. Faire 3 bonnes boules de 350 à 400 g chacune selon la taille des moules chemisés de papier sulfurisé, d'une hauteur de 10 à 12 cm et qui servira de présentation.

-Laisser reposer et pousser dans les moules 2 à 3 heures selon la température ambiante.

- Entailler les boules de pâte avec un cutter avant d'enfourner, déposer sur le dessus des boules quelques noix de beurre ainsi que quelques moitiés d'amandes.

-Cuire à 180/200 degrés, thermostat 6/, pendant 45 mn.

- Démouler en laissant le papier pour la présentation.

Déguster avec un bon café à l'italienne ou une coupe de champagne pour fêter Noël !!! Bon appétit !

MARPA « Les Narcisses »

C'est toujours avec un grand plaisir que les résidents de la MARPA préparent les fêtes de fin d'année et notamment le repas des familles. C'est le 4 décembre que nous avons réuni leurs familles, le personnel et les membres de l'association pour partager une journée festive autour d'un repas confectionné par le personnel et animé par un duo de musiciens.

La semaine fut remplie, puisqu'ils ont également participé au repas offert par la commune.

La MARPA a accueilli une nouvelle résidente, Mme BLANC Marie-Louise. Et, d'autre part, elle a accompagné M. BESSARDON Elie, 103 ans, dans une structure médicalisée.

Muriel MATHIEU



Société de chasse

Je profite de ce numéro pour remercier tous les chasseurs qui participent au bon déroulement de la saison, en particulier Alain, Christian, Marc, Jean-Paul et Franck pour les bons moments qu'ils nous font passer en compagnie de leurs amis à quatre pattes.

Je vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année et vous adresse à toutes et à tous mes meilleurs vœux de bonheur et santé pour 2017.

Félix Minet

PS : La société de chasse organisera une vente de boudin et civet de sanglier le dimanche 26 février, sur la place du village à partir de 9h.