

La petite Gazette

1^{ÈRE} FOIRE DES PRODUITS GASTRONOMIQUES

DU BUGEY À BRÉNOD

C'est un Bugiste qui donna à la gastronomie française ses lettres de noblesse. En effet, Jean-Anthelme Brillat-Savarin, fils de Belley, révéla à la France entière, puis à l'Europe et au Nouveau Monde, l'art du bien manger à travers son traité « Physiologie du Goût » publié en 1825, peu avant sa mort en 1826. Le succès dépassa toute attente. À peine le livre était-il paru qu'on le plaçait à côté des « Maximes » de La Rochefoucauld et des « Caractères » de La Bruyère.

Brillat-Savarin grandit et passa ses jeunes années dans notre cher Bugey, riche en denrées culinaires les plus diverses et savoureuses. Avec quelques amis, nous avons réalisé que cet aspect de notre patrimoine était insuffisamment mis en valeur.

Aussi nous est venue l'idée de réunir ces délicieux produits de notre terroir en une foire, qui se tiendrait sur notre plateau, centre géographique de notre belle province. Cette foire aurait, de plus, le mérite, par une chaude journée d'été en plaine, de faire découvrir aux habitants de nos régions voisines l'agréable fraîcheur de nos paisibles et authentiques paysages haut-bugistes.



LA SUITE

Ces mêmes amis prirent alors leur bâton de pèlerin et découvrirent qu'une telle manifestation suscitait l'intérêt de la Région Rhône-Alpes, du Département de l'Ain, de la Communauté de Communes du Haut Bugey et de sponsors tels l'EDF. Fort de ces soutiens moraux et matériels, s'inspirant du succès de la Foire aux Produits d'Automne de Cuisiat, avec l'aide de quelques associations du village, ils décidèrent de créer la « Foire des Produits Gastronomiques du Bugey à Brénod », dont la première édition se tiendra la journée du samedi 29 juillet.

Dotée de ressources minimales, mais grâce à beaucoup de ténacité, d'énergie et de solidarité villageoise, cette première foire a réussi le tour de force de réunir près de quarante producteurs bugistes de denrées naturelles les plus diverses et de les accompagner des animations les concernant, leurs fabrications traditionnelles sur place en particulier.



Venez donc nombreux faire vos emplettes et déguster pâtés et charcuterie, diots bugistes (et non savoyards), escargots, quenelles (sauce Nantua bien sûr), comté de Brénod, ramequins de Saint-Rambert, morbier, bleus, chèvres et brebis locaux, accompagnés de pains traditionnels cuits dans les vieux fours de nos fermes et granges, fromage blanc frais, miels, confitures anciennes et modernes, bonbons et douceurs d'autrefois, brioches aux pralines, tartes (« à la gomme » et aux framboises), galettes au sucre et à la crème fraîche... Le tout arrosé naturellement de Chardonnay, Gamay, Mondeuse, Manicle et Altesse, sans oublier les pétillants de la région de Cerdon, la bière de Jujurieux, les jus naturels de baies et fruits rouges du Valromey, l'eau des Neyrolles ainsi que le traditionnel Marc du Bugey (qui vaut bien certains cognacs).

Une restauration sur place sera proposée en formule rapide par nos jeunes agriculteurs dynamiques et leur vrai « Mc Marcel » de viande de boeuf bugiste, ou bien en formule traditionnelle (poulet aux morilles) par le restaurant du village.

Ambiance champêtre garantie, sans oublier toutefois l'un des fameux « aphorismes » de notre cher Brillat-Savarin : « Ceux qui s'indigent ou qui s'enivrent, ne savent ni boire ni manger. »

Jean-Pascal ROLANDEZ

Le C.A.F. à Brénod

Depuis quelques mois, le mur d'escalade de Brénod est à nouveau opérationnel.

Une petite vingtaine d'enfants et une bonne trentaine d'adultes ont ainsi pu découvrir ou se perfectionner à travers le club alpin français depuis janvier sur les onze lignes proposées sur cette structure atypique pour un village de notre taille et unique sur le plateau d'Hauteville.

Cette formation en salle pendant l'hiver a permis au cours du mois de mars la passation des épreuves pour l'obtention de la carte d'autonomie équivalent au niveau 3 (autonomie en salle). 100 % des grimpeurs ayant tenté l'épreuve ont réussi le test, soit près de 75 % des adultes. Ensuite, sur le printemps, la formation a continué afin de rendre les grimpeurs autonomes en falaise. Ce fut à nouveau le cas pour 75 % des adultes. Un vrai succès !

Pour la saison 2017-2018, 100 % des enfants inscrits cette année souhaitent continuer. Un autre succès !

Mais la demande est très forte. Il a fallu s'organiser pour y répondre !

Un nouveau créneau a donc été ouvert le vendredi de 16h45 à 17h45 uniquement pour les enfants scolarisés à l'école de Brénod.

Pour la saison prochaine, il y aura donc des cours pour les enfants le mercredi de 17h à 18h et de 18h à 19h ainsi que le vendredi de 16h45 à 17h45 avec un effectif global de plus de 30 jeunes dont 15 de Brénod.

Pour les adultes, les créneaux encadrés restent inchangés : les mardis et jeudis de 20h à 22h.

Sans doute un créneau libre sera mis en place pour les grimpeurs ayant réussi le test d'autonomie en salle.

Si vous souhaitez pratiquer cette activité, merci de prendre contact avec moi (laurent.lanson@gmail.com) afin que je vous précise les démarches à effectuer.

Les places restent limitées compte tenu du taux d'encadrement restreint notamment pour les enfants.

Aujourd'hui, il ne me reste que deux places uniquement sur le créneau concernant les enfants de Brénod de 8 ans et plus (vendredi 16h45/17h45) - témoignage d'une vraie dynamique en locale.

*Laurent Lançon
Club alpin français,
Section de Brénod*



Editorial

Ce numéro met l'accent sur les activités programmées fin juillet et en août. Ceci ne l'empêche pas d'être l'émanation de toutes les associations de Brénod. Avec une même volonté. Car non seulement chacune contribue pour sa part à l'animation du village, à travers ses activités et à travers ses manifestations. Mais de plus elles s'efforcent de rester en lien, de chercher à s'entendre, de coordonner leurs actions. Car chacune sait qu'il est vital, d'un point de vue global, que toutes restent le plus possible en harmonie. Ainsi, en fonction de l'actualité associative locale, cette gazette regroupe les contributions du moment. En attendant les prochaines !!!

Gérard MATHIS



Samedi 25 mars, le Sou des écoles avait organisé le carnaval dans notre village, et les enfants de l'école avaient confectionné pour l'occasion un bonhomme carnaval magnifique.

Malgré le temps capricieux, le défilé s'est parfaitement déroulé au rythme des percussions et des chants des enfants.

Les enfants avaient également réalisé, la veille du carnaval, les pâtes à bugnes et à crêpes, sur le temps scolaire, avec les résidents de la Marpa. Chaque enfant s'est vu, à la fin, remettre un paquet de bonbons confectionné et offert par les résidents. Merci à eux !

Une très belle édition 2017 de l'avis de tous, qui nous a permis de refermer la saison hivernale.

La vente de plançons qui a eu lieu le matin du samedi 20 mai s'est déroulée dans de bonnes conditions. Soulignons que la proposition de commandes anticipées pour des quantités importantes et/ou des couleurs spécifiques sera renouvelée à l'avenir. .

Enfin, nous reviendrons dans la prochaine gazette sur la fin de l'année scolaire 2016-2017 avec la fête de l'école le samedi 1^{er} juillet.

On peut nous contacter par téléphone au 04 74 36 26 51 ou par mail à soudebrenod@gmail.com

LE SOU DES ECOLES



CARNET



MARIAGE :

- Ulrich TADAULT et Eloïse de MENU le 28 avril 2017 à Brénod.

DÉCÈS :

- Jean-Pierre SIMON, décédé le 29 mars 2017
Domicilié à Brénod.
- Mireille FOLLET, née GUY, décédée le 04 avril 2017.
- Marguerite POTARD, née JEOFFROY, décédée le 12 avril 2017
Domiciliée à Brénod, MARPA les Narcisses.
- Didier MORLET, décédé le 18 mai 2017.



Informations de la secrétaire de mairie, *Sylvie DUPUIS*



CALENDRIER – BLOC-NOTES

ETE-AUTOMNE 2017

Dates	Manifestations	Organisées par
JUILLET		
Samedi 1 ^{er}	Fête de l'école	SOU DES ECOLES
Samedi 8	Repas du club	LES JONQUILLES
Samedi 15	Bal le soir au hangar	CONSCRITS
Samedi 29	Foire des produits gastronomiques du Bugey	COMITE DE LA FOIRE
AOUT		
Dimanche 6	Tournée des fermes	CONSCRITS
Mercredi 9	Visite guidée de 3 églises du Plateau : Corcelles, Champdor, et Brénod (voir article et affiche)	DREFFIA et BRENOD DECOUVERTES
Samedi 12	Jeux inter-villages Bal des années 80 le soir au hangar	CONSCRITS CONSCRITS
Lundi 14	Première tournée du village	CONSCRITS
Mardi 15	Fête patronale Deuxième tournée du village Bal populaire le soir au hangar	CONSCRITS CONSCRITS
SEPTEMBRE		
Mardi 1 ^{er}	Reprise des réunions (jeux, etc...)	LES JONQUILLES
OCTOBRE		
Vendredis 13 et 20	Inscriptions à la vente à la puériculture du 18 novembre (voir article)	P'TITS BERGNOLANDS

Dons de sang : des collectes auront lieu à Hauteville les mardis 26 septembre et 5 décembre, 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 P'tits Bergnolands

*Seconde édition de notre soirée « JEUX DE SOCIETE », organisée en collaboration avec l'Espace livres de Brénod, qui a eu lieu le vendredi 9 juin dans les locaux de la garderie-cantine et de la bibliothèque.

Un moment de détente et de convivialité réunissant toutes les générations par le biais de jeux de plateaux, de stratégie ou d'imagination... Le tout agrémenté de gâteaux faits maison et de boissons chaudes ou froides.

Nous envisagerons pour l'année scolaire 2017/2018 de proposer une soirée jeux une fois par trimestre.

*Notre prochaine « VENTE A LA PUERICULTURE » aura lieu le samedi 18 novembre 2017 à la mairie de Brénod.

ATTENTION, L'ORGANISATION SERA DIFFERENTE :

Nous ferons une « vente à la table » lors des inscriptions préliminaires et accepterons **21 vendeurs seulement**. Chaque vendeur disposera d'un emplacement pour exposer les vêtements (0 à 14 ans et grossesse), articles de puériculture et jouets. Les prix seront fixés par le vendeur lui-même.

La vente aura lieu de 9h à 15h.

Nous proposerons une petite restauration salée et sucrée ainsi que des boissons chaudes tout au long de la manifestation.

Les dates d'inscriptions seront les suivantes : les vendredis 13 et 20 octobre, de 16h30 à 19h en Salle du Conseil, à la mairie de Brénod.

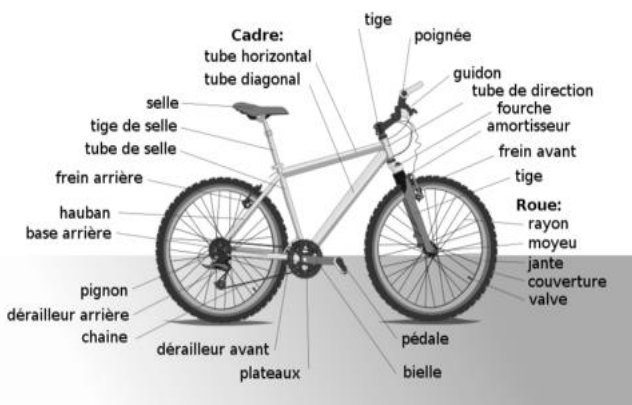
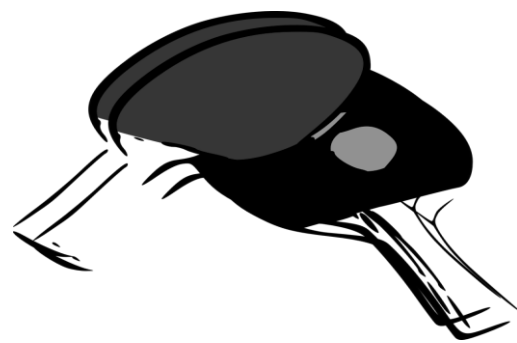
L'équipe d'animation



Tennis de table

Pour cette section de Brénod Découvertes la saison, qui s'est bien passée, va faire une pause à partir du 30 juillet. Mais la reprise est en vue puisque ce sera le mercredi 6 septembre ! Toutes les personnes intéressées par cette activité sportive et de loisir seront les bienvenues. Il y a tout le matériel nécessaire (particulièrement raquettes et balles).

Pierre



Le vélo

(Petite annonce du même Pierre) : Vélo route tous les dimanches matins. Sorties en promenade. Parcours raisonnable décidé sur place au départ. (Les pros s'abstenir !). Rendez-vous à 8h15. Départ à 8 heures et demie sur la Place de l'église à Brénod.

Pour ceux qui aiment la culture poétique

« Frères humains qui après nous vivez, N'ayez les cœurs contre nous endurcis ». Ces vers sont de François Villon, poète français du XV^{ème} siècle, dans son illustre Ballade des pendus. Ils inspirent Patrick Chamoiseau, Français de Martinique, auteur de notre temps, qui a fait des études de droit et d'économie, et qui écrit : « Frères humains qui **avec** nous vivez » ! Il évoque aussi, dans une interview du magazine La Vie (n° 3740), Martin Luther King. Celui-ci faisait un discours **rationnel** sur le droit d'appliquer le décret d'émancipation des Noirs américains, quand une chanteuse l'a poussé à évoquer plutôt son **rêve** (d'où le célèbre « I have a dream »). Et ce grand romancier de Martinique d'ajouter : « Le leader noir forme un rêve, offre une vision, dégage une perspective. Et c'est essentiel. (...) **Le poétique** précède le politique, car il nourrit l'imaginaire et notre système de représentations, crée des constellations d'images, des couleurs, des dynamiques qui profitent à une salutaire hygiène de l'esprit. De là naissent des audaces politiques et des décisions nouvelles ».

Le même Patrick Chamoiseau, s'étant référé à Montaigne et à Rabelais, déclare encore : « Saint-Exupéry contemplait du haut de son avion pendant les vols de nuit les petits archipels de lumière à terre : des concentrés d'humanité, d'espérance et d'imagination. » (Parfois on perpétue la mémoire de cet aviateur sans avoir relu ce qu'il a écrit !). Il ajoute enfin : « L'Aube radieuse ou le Grand Soir sont aujourd'hui remplacés par ces surgissements de lucioles, par des jaillissements d'images. Ils formeront comme un essaim : une nouvelle **solidarité** possible. »

A l'inverse, des tableaux s'imposent comme des repoussoirs. Ainsi le bonhomme La Fontaine brosse dans les vers d'une fable l'image d'une société où se diffuse « Un mal qui répand la terreur... La peste (puisqu'il faut l'appeler par son nom) ». Souhaitons-nous donc assez de **poésie** !

Gérard MATHIS

Note : le jeu du précédent numéro de la gazette, avec point d'interrogation, consistait à aligner des séries de groupes de mots de longueur croissante. Bravo à ceux qui ont trouvé !

YOGA

Les cours de pratique du Yoga ont ouvert il y a 1 an maintenant à la salle de la Sivolière à Brénod, sous l'égide de Brénod Découvertes.

Des personnes de Brénod, Corcelles, Champdor et Hauteville-Lompnes fréquentent les cours avec plus ou moins de régularité.

Les élèves venant régulièrement ont progressé de manière remarquable et ressentent de profonds bénéfices dans leur vie quotidienne.

La pratique du yoga est un des plus magnifiques cadeaux que vous puissiez faire à votre corps et à votre esprit !

A travers les respirations, les postures et la relaxation, nous pouvons tous accéder à une meilleure connexion à l'instant présent, à une amélioration considérable de notre santé physique, et à une sensation de détente bienfaisante.

Voici quelques citations de mes élèves:

«Depuis que je fais du yoga je n'ai plus jamais mal nulle part. » Gaëlle

«Eh bien je n'ai pas le choix ! Si je veux vivre 200 ans, je suis obligé de faire du yoga !» Bitchum

«Le mardi soir après le cours je dors tellement bien!» Caroline

« Je viens pour les bonnes vibrations. » Victor

Les cours du mardi vont désormais être allongés de 15mn, soit de 18h à 19h30.

La durée des cours du samedi reste inchangée, soit de 10h30 à 12h30.

Il y a encore de la place et des tapis disponibles!

Cours d'essai gratuit.

Tarifs: Cours du mardi 70 euros le trimestre / 50 euros pour les chômeurs, retraités, étudiants etc.

Cours des mardis et samedi: 90 euros le trimestre / 60 euros pour les chômeurs, retraités, étudiants etc.

Cours à l'unité: 6 euros.

Vidya

(vidya@vidyarama.com)

Les Jonquilles

A Brénod, même l'été, il y a encore des activités au club des Jonquilles, malgré une interruption du 14 juillet à fin août. En effet, les autres semaines de cette « belle saison », les réunions du mardi après-midi se poursuivent. Et puis, membres du club et amis, nous nous retrouvons le samedi 8 juillet à midi au restaurant Gudin.

Les mois précédents ont été marqués par la participation de trois d'entre nous à un voyage organisé par nos voisins de Champdor Amitié. Puis par des renouvellements d'adhésions, une nouvelle adhésion, et l'arrivée d'un nouveau joueur de coinche. Le jeu d'orthographe du secteur 8 de Générations Mouvement de l'Ain a eu lieu à Brénod, et deux des nôtres ont concouru. Enfin plusieurs goûters d'anniversaires nous ont été offerts.

L'idée a de nouveau été lancée de donner rendez-vous aux amateurs de balades les mardis à 14h30 quand le temps sera convenable : un groupe peut-être relativement sportif, un autre peut-être plus tranquille, pourraient venir, à leur retour, partager le goûter avec les autres membres du club. Je peux vous mettre en relation avec la dynamique marcheuse qui en a reparlé !

A celles et ceux des seniors que je n'aurai pas revu(e)s avant le 14 juillet, je dis : « Au 1^{er} septembre, ou à dès que vous voudrez ! ».

Gérard MATHIS

Les recettes de Claire

Enfin l'été est là avec une arrivée « fracassante » !!! ... Ainsi je vous propose un repas tout en fraîcheur avec quelques touches originales qui, je suis sûre, réveilleront vos papilles.

En entrée : œuf cristal et petites pousses printanières et en plat principal : Poke crémeux (Prononcer « pokai ») au saumon et à l'avocat qui est un plat traditionnel d'Hawaï composé uniquement de produits sains et peu caloriques, source d'énergie et d'oméga 3.

Je vous laisse découvrir ces deux recettes et vous souhaite un bon été et un bon appétit.

Claire,

ŒUF CRISTAL ET PETITES POUSES PRINTANIÈRES

Pour 6 personnes : 6 gros œufs, 12 asperges, 1 branche de céleri, 12 radis, 1c. à soupe d'estragon ciselé, 6 brins de cerfeuil, 3 feuilles de gélatine ou 1 sachet de 2 g d'agar-agar ou 6 g de gélatine en poudre, 600 g d'eau, sel & poivre du moulin, 6 verres hauts et évasés ou verrines.

- Placer 6 verres hauts ou verrines au réfrigérateur.
 - Faire cuire les œufs dans une casserole d'eau salée 5 à 6 mn pour des œufs mollets. Après cuisson, les refroidir en les plongeant dans de l'eau froide environ 5 mn et les écaler. Réserver.
 - Faire ramollir les feuilles de gélatine ou diluer l'agar-agar ou la poudre de gélatine dans un peu d'eau.
 - Laver les asperges, les radis et le céleri. Couper un peu le pied des asperges et les pointes que vous réserverez.
 - Couper en rondelles fines les queues d'asperges, les radis, et la branche de céleri.
 - Faire bouillir les 600 g d'eau salée et faire blanchir les rondelles de légumes et l'estragon pendant 6 bonnes mn. Goûter pour que cela soit moelleux et un peu craquant.
 - Après cette cuisson : garder l'eau de cuisson et y ajouter la gélatine ou l'agar-agar et réserver à température ambiante.
 - Sortir les verres ou verrines du réfrigérateur et déposer dans le fond les légumes en gelée pas encore prise (c'est plus facile à mouler dans les verres).
 - Placer les verres ou verrines 10 mn au CONGELATEUR et 1 heure au REFRIGERATEUR.
 - Avant de servir, couper les œufs mollets en 2 parties et les déposer délicatement sur les légumes en gelée.
 - Décorer avec les pointes d'asperges et les brins de cerfeuil.
- Petit conseil : Faites cuire les œufs mollets à la fin de la préparation pour qu'ils restent un peu tièdes, cela sera meilleur.

POKE CREMEUX DE SAUMON ET D'AVOCAT

Pour 4 personnes : 400 g de saumon frais ou 4 filets, 450 g de riz à sushi (ou riz rond), 60 cl d'eau, 2 c. à soupe de mayonnaise (de préférence « maison » !!!), 2 c. à soupe de graines de sésame, 1 oignon rouge moyen, 2 avocats, 10 brins de ciboulette ciselée, 4 bols assez évasés ou petits plats creux individuels.

Pour la marinade : 2 c. à soupe de sauce soja, 2 c. à soupe d'huile de sésame grillée, quelques feuilles de coriandre hachées, un pincée de piment de Cayenne, une c. à café de vinaigre de riz, si pas de vinaigre de riz : le jus d'1 citron vert (pas plus d'1).

- Verser le riz dans une grande casserole ou grand saladier, couvrir d'eau en remuant avec la main pour faire sortir l'amidon. Renouveler l'eau autant de fois qu'il restera de l'amidon jusqu'à ce que l'eau devienne très claire. Ensuite, égoutter le riz.
- Mettre ce riz dans une casserole et verser dessus les 60 cl d'eau. Porter à ébullition. Dès les 1ers bouillons : couvrir et baisser à feu très doux pendant environ 12 mn. ATTENTION, surveiller un peu car cela gonfle parfois très rapidement.
- Laisser reposer hors du feu encore 10 mn sans ôter le couvercle.
- Remuer délicatement le riz avec une spatule mouillée ou mouiller vos doigts et décoller délicatement. Laisser refroidir à température ambiante.
- Emincer & hacher l'oignon rouge.
- Rincer le saumon, le sécher. Le couper en dés d'1,5 cm de côté environ.
- Assembler les ingrédients de la marinade dans un plat creux avec la mayonnaise, les graines de sésame et l'oignon rouge haché. Y ajouter les dés de saumon et laisser 30 mn au réfrigérateur.
- Pendant ce temps, couper les avocats en 2, ôter le noyau et couper la chair en petits dés.
- Les ajouter à la marinade et aux dés de saumon.
- Répartir dans le fond des bols le riz et par-dessus déposer le saumon mariné.
- Décorer chaque bol de ciboulette ciselée et servir frais.

Je vous souhaite une bonne dégustation et bonne « découverte » de ce plat exotique qui sent bon les vacances.

BULLETIN D'ADHESION 2017 à « BRENOD DECOUVERTES »

NOM : PRENOM 1 :
ADRESSE : PRENOM 2 :
..... PRENOM 3 :
..... PRENOM 4 :

Cotisations : adultes : **8 Euros** par personne, jeunes de moins de 18 ans **4 Euros**, et de soutien....
(Sur cotisation pour tennis de table : 7 € versés à l'inscription au club).

**RAJOUTER 6 EUROS PAR FAMILLE POUR FRAIS D'ENVOI PAR POSTE AUX MEMBRES N'HABITANT PAS À BRENOD
OU 2 EUROS POUR ENVOI DE LA PETITE GAZETTE PAR INTERNET.**

Récapitulatif :	Adulte(s)	8 € X	=€
	Jeune(s)	4 € X	=€
	Soutien	€ =€
	Frais de port de la gazette (6 €)	=€ (ou 2 € pour mails à :@.....)
	TOTAL	= €

Je souhaite en retour un reçu : OUI NON (à entourer)

De plus : Je suis disposé à aider bénévolement : OUI NON (à entourer)

Je souhaite participer aux réunions du C.A. : OUI NON (à entourer)

Chèque à l'ordre de « BRENOD DECOUVERTES ». A déposer au Bureau de tabac de Brénod, ou à remettre ou poster à

BRENOD DECOUVERTES, Marianne Grobon, 110, rue principale, 01110 BRENOD.

LA MARPA

La MARPA « Les Narcisses » a ouvert ses portes au public le samedi 8 avril. De nombreux visiteurs ont pu découvrir les lieux et rencontrer les résidents et le personnel, admirer les différentes réalisations confectionnées par les résidents, découvrir leur démonstration de gym douce. Un parcours avec un simulateur de vieillesse (sous forme de jeux) était proposé pour que chacun puisse se rendre compte des difficultés que les personnes âgées pouvaient rencontrer dans l'avancée en âge.

Cette journée s'est organisée avec l'appui de l'Association et la présence d'une stagiaire en BTS DATR (développement des animations en territoires ruraux).

La MARPA a ouvert l'appartement dédié à un accueil temporaire, logement qui permettra de recevoir des personnes pour un minimum d'une semaine jusqu'à trois mois. L'appartement est équipé, meublé et propose en prestation les trois repas. Ainsi la personne qui souhaite découvrir la MARPA, entrer suite à une hospitalisation ou lors des vacances des enfants sera la bienvenue.

Les résidents préparent à ce jour la fête champêtre qui réunira la famille, personnel et association pour un moment convivial et festif. Nous vous souhaitons un agréable été.

Muriel MATHIEU



Trois perles se visitent

Le plateau d'Hauteville-Brénod est riche, non seulement en beautés naturelles mais aussi en patrimoine rural. Après le hameau médiéval de Macconod en 2015, l'Abbaye de Meyriat en 2016, l'association « le Dreffia » vous propose cette année la visite commentée de 3 perles. Il s'agit des 3 églises des 3 villages de Corcelles, Champdor et Brénod. De caractère architectural très différent, ces 3 jolis bâtiments religieux, soigneusement entretenus par leurs fidèles, vous raconteront l'histoire de leurs villages haut-bugistes typiques.

Nous commencerons par la visite gothique de Corcelles, prendrons ensuite le chemin du XVII^{ème} siècle à Champdor avant de terminer par Brénod.

Rendez-vous le mercredi 9 août à 9h45 sur le parking de l'église de Corcelles.

Maguy HAVEZ-MASSONNET

Les 3 perles du Plateau d'Hauteville-Brénod



Visite guidée
Le 9 Août 2017 à 9h 45
Participation demandée de 2 €

Inscription nécessaire au
04 74 35 39 73

