

La petite Gazette

Brénod Découvertes

Tout d'abord une information : l'Assemblée générale de notre association aura lieu le vendredi 19 janvier 2018 à 20h30 à la salle de réunion de la mairie.

Mais aussi une invitation : anciens et nouveaux adhérents, ou même adhérents potentiels, ne peuvent se désintéresser des bilans de Brénod Découvertes et de son fonctionnement. Il s'agit également de voter certaines décisions concernant la composition du Conseil d'administration et la fixation des tarifs.

Enfin et surtout j'attire votre attention sur le fait que plusieurs responsables sentent le besoin de passer le relais. Or, sans renouvellement du bureau, l'association risque de disparaître. Et en conséquence il n'y aurait plus de point d'appui pour les activités qu'elle coordonne : « de fil en aiguille », le tennis de table, le yoga, le site internet, l'entretien des sentiers de randonnée, la gazette, etc...

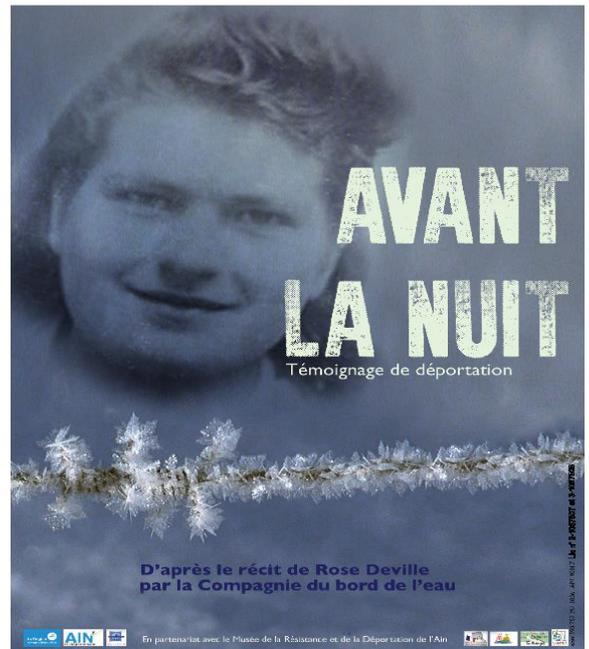
Vous allez réfléchir à tout cela et prendre les bonnes décisions. A commencer, comme je l'espère vivement, par répondre à l'invitation que je vous adresse ci-dessus.

A bientôt donc.

Ensuite n'oubliez pas le spectacle que nous organisons avec des professionnels du théâtre, dans la salle des fêtes de Champdor samedi 3 et dimanche 4 février. C'est un témoignage de déportation, bien en rapport avec les événements marquants commémorés chaque année dans notre village.

Voyez sa présentation page 12, ainsi que sa mention sur le bloc-notes de cette gazette.

La présidente



NUMERO « 89 » DECEMBRE 2017

Imprimé par
Brénod Découvertes

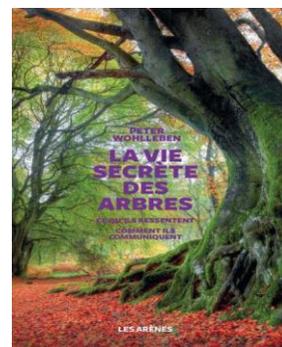
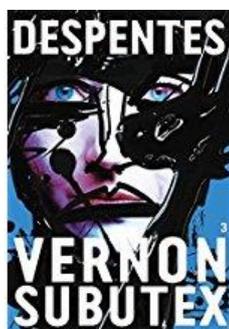
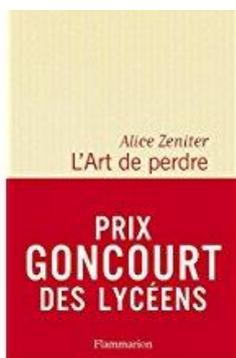
Bibliothèque municipale : Espace livres BRENOD

De nouveaux ouvrages sont arrivés à la bibliothèque lors de la navette DLP du 7 décembre.

Il y a plusieurs séries « fantasy » pour les adultes et les adolescents : les chevaliers d'Emeraude, la trilogie des Charmettes et les sorcières du clan du nord ; et également, en prévision de l'accueil des moins de trois ans accompagnés par leur aide-maternelle et/ou leurs parents, différents livres en tissus, à toucher, en gros carton ...

L'équipe des bénévoles a aussi acquis, avec la subvention du conseil municipal, les ouvrages suivants :

- L'art de perdre d'Alice Zeniter, prix Goncourt des lycéens
- La vie secrète des arbres de Peter Wohlleben
- les trois tomes de Vernon Subutex de Virginie Despentes
- Le goût des mots de Françoise Héritier
- Marx et la poupée de Maryam Madjidi, prix Goncourt du premier roman
- Les microtoponymes de Champdor, édité par le Dreffia



A partir du mois de janvier 2018 la navette de l'antenne de Bellegarde apportera vos réservations tous les mardis des semaines paires. Vous pouvez consulter le catalogue départemental sur le site de la Direction de la Lecture Publique : www.lecture.ain.fr.

Nous réserverons vos ouvrages.

LES DATES À RETENIR

La bibliothèque est ouverte à tous le mardi de 16h à 18h et le samedi de 10h30 à 12h.

- **Permanences à la MARPA de Brénod** (accès pour les personnes à mobilité réduite) les 2èmes mardis de chaque mois de 10h30 à 11h30.

- **Accueil des enfants de moins de 3 ans avec leur assistante maternelle et/ou leurs parents** les 3èmes mardis de chaque mois de 10h30 à 11h30 ; prochaines dates : 16/01, 20/02, 20/03.

- **Animations kamishibai** pour les enfants les 3èmes samedis de chaque mois.

- **Après-midi jeux pour tous les âges**, à la bibliothèque en lien avec « les P'tits Bergnolands », le samedi 27 janvier 2018 à partir de 14h30 jusqu'à 17h30. Venez avec vos jeux ! Vous pourrez également emprunter des livres.

Contact: bibliobrenod@orange.fr Majef BEL 04 74 36 01 76

Pour l'équipe: Majef BEL

Editorial

Les équipes et les personnes qui vous permettent de disposer de cette gazette ont fait leur possible. Chacune pour sa part et à sa façon ; d'autant mieux que les délais étaient courts. Ainsi, nouveaux habitants ou anciens, résidant à Brénod ou abonnés extérieurs, elles vous encouragent à vous intéresser particulièrement à la vie associative à Brénod (ouverte aussi à des participations extérieures). Merci donc à toutes et à tous. Et bonne nouvelle année !

Le chargé de coordination

Les Jonquilles

Le club fonctionne vaillamment en dépit d'aléas divers : même la neige n'a pas empêché une partie d'entre nous de se réunir les 5, 12 et 19 décembre. Des amis ont continué à nous faire des visites appréciées. Et les problèmes de santé n'ont généralement pas trop interféré.

Cependant nous avons été affectés par le décès de Robert Lherbette qui, pendant la période où il nous a rejoints, a été un bon compagnon des mardis, heureux de nous retrouver chaque semaine. Regrettant sa disparition, nous gardons du moins le souvenir de sa cordialité. Et poursuivrons, au-delà de son départ, cette vie de club à laquelle il a été lui aussi attaché.

Après une pause les 26 décembre et 2 janvier, notre association dite Les Jonquilles tiendra son Assemblée générale le mardi 9 janvier, selon sa tradition et ses statuts. Et, juste après, avec de la galette ou de la brioche, nous procéderons au « tirage des rois ». Evidemment ce sera l'occasion de nous retrouver nombreux et d'accueillir par bonheur d'autres membres. Ces derniers peuvent être de nouveaux retraités, mais les limites d'âge sont extensibles depuis que la fédération a pris pour nom « Générations Mouvement ». Et puis nous verrons peut-être enfin se former parmi nous un groupe d'amateurs de promenades. Et peut-être même un projet de voyage pourra être envisagé entre les membres du club qui seront intéressés. Sinon nous aurons toujours le plaisir de nous rencontrer, chaque semaine ou de temps en temps, dans un cadre qui n'empêche pas, tout le reste du temps, d'avoir d'autres occupations, de voir nos familles et nos autres amis !...

Gérard MATHIS

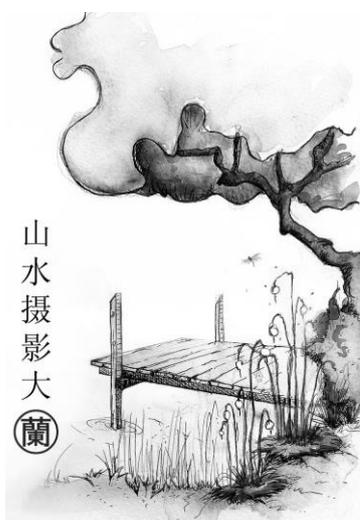
Haïkus de Noël

Voici aujourd'hui
A la façon japonaise
Un bon petit jeu

En dix-sept syllabes
Vous maîtrisez l'expression
Et ça fait du bien

C'est ma chère épouse
Qui m'a lu un bel article
Sur les haïkus

Comme en un yoga
Les mots suivent des postures
Pour faire du bien



L'esprit prend conscience
De ce qui est beau, bien là,
Cette vue l'apaise

En prenant du temps
Vous contemplez ce détail
Jusqu'à le fixer

En très peu de vers
Vous écrivez quelques mots
C'est tout un poème

A vous de jouer
Vous trouverez ce trésor
De simplicité

Gérard MATHIS

Ski-Club Brénod-Corcelles

Les premières chutes de neige ont fait leur apparition pour lancer la saison hivernale du Ski-Club Brénod-Corcelles. Les skis roues ont à présent regagné les vestiaires, après notamment le beau succès populaire de la montée de Pisseloup qui, d'après certains, avait cet après-midi-là un air de Tour de France (1). En parallèle la vente de galettes cuites au four banal de Corcelles et la buvette organisée sur la place avaient rassemblé sous le soleil les populations des villages, voire de plus loin, en un bon moment d'ambiance conviviale.

Les athlètes du club, des catégories cadets à juniors, sélectionnés dans les équipes régionales, avaient quant à eux déjà débuté la saison du côté de Pontarlier à Arçon, quelques semaines auparavant pour un week-end mixte fond & biathlon comptant pour les Championnats de France d'été.

Le week-end suivant c'est en Savoie, à La Féclaz Grand Revard, que toutes les catégories se sont rendues, accompagnées une nouvelle fois par l'encadrement, les familles et supporters du club pour participer à la seconde manche des Championnats de France d'été de biathlon, et se mêler aux représentants des équipes de France.

C'est à l'occasion de ce second week-end des championnats d'été que, paradoxalement, la neige avait fait une première apparition pour marquer, sans doute, la transition vers la saison d'hiver. En effet, quelques temps après, cette neige ayant recouvert nos contrées d'une couche encore mince, c'est d'abord sur une piste damée avec les skis qu'une première séance de reprise de contact a été organisée.

La chute suivante plus conséquente a permis de mettre en œuvre la dameuse du club, qui piaffait d'impatience dans le local de l'ancienne chorale, pour le traçage parfait d'un petit stade de ski aux abords du village.

Ces séances d'entraînement « à domicile », illustrées par des reportages photos visibles sur le blog du club, ont également pour but de motiver toutes et tous à venir pratiquer une activité saine et ludique qui débouche souvent sur une vraie passion pour ces disciplines nordiques qui font partie du patrimoine culturel de nos plateaux du Haut Bugey.

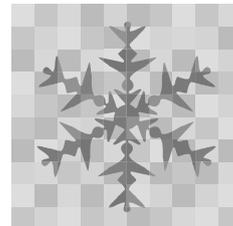
Dans le même état d'esprit, a été organisée conjointement par le S.C.B.C., l'école et la mairie de Champdor, sur le modèle de ce qui avait été fait à Brénod en début d'été, une séance de démonstration-initiation au biathlon, à l'intention des enfants des classes de l'école de Champdor, qui, s'ils le désirent, seront les bienvenus au S.C.B.C..

A l'image (2) d'une ville immense et célèbre, le Ski-Club Brénod-Corcelles ne dort jamais. Ayant en charge de financer une bonne partie des équipements destinés aux plus jeunes, mais également une participation importante aux frais des stages auxquels participent les jeunes sélectionnés en équipes régionales, le S.C.B.C. a organisé, pour consolider son budget, en novembre à Brénod, une vente de boudin préparé artisanalement « à l'ancienne », ainsi que, début décembre à Corcelles, le traditionnel loto de fin d'année.

Dans les mois à venir, le club a d'ores et déjà coché sur son agenda :

d'organiser :

- son Grand Prix le 18 février 2018
- les Championnats du Lyonnais de biathlon le 25 février 2018
- la vente de boudin à mi-mars 2018
- le repas dansant de la Saint-Jean le 23 juin 2018
- + d'autres événements, encore à l'étude, pour continuer à inscrire le Ski-Club Brénod-Corcelles dans la vie locale,



et de suivre

- la participation de ses représentants, sélectionnés en équipes régionales, aux différentes étapes du « Samse National Tour » fond et biathlon tout au long de la saison, jusqu'aux Championnats de France fin mars à Prémanon/Les Tuffes.

Un grand merci à tous les bénévoles impliqués dans tous ces événements. Merci qu'il faut partager avec les populations et les municipalités dont la solidarité et le soutien sont précieux. Bienvenue également à celles et ceux qui voudraient venir renforcer le groupe et contribuer à une activité qui rassemble petits et grands, jeunes et anciens dans la vie de nos villages.

Bonne saison aux athlètes, bon hiver à toutes et tous.

(1) & (2) en toute modestie

A.J. pour le S.C.B.C.

CALENDRIER – BLOC-NOTES

De janvier à juillet 2018

Dates	Manifestations	Organisées par
JANVIER		
Mardi 9	Permanence à la Marpa, de 10h30 à 11h30	BIBLIOTHEQUE
Mardi 9	Assemblée générale, et « galettes des rois »	LES JONQUILLES
Mardi 16	Accueil pour enfants de 0 à 3 ans	BIBLIOTHEQUE
Vendredi 19	Assemblée générale	BRENOD DECOUVERTES
Samedi 20	Animation kamishibaï	BIBLIOTHEQUE
Samedi 27	Jeux de société, de 14h30 à 17h30 (voir articles)	P'TITS BERGNOLANDS et BIBLIOTHEQUE
FEVRIER		
Samedi 3 (soir) Dimanche 4 (après-midi)	A Champdor, spectacle théâtral de la « Compagnie du bord de l'eau » : <u>Avant la nuit</u> . (Témoignage de déportation).	BRENOD DECOUVERTES
Mardi 13	Permanence à la Marpa, de 10h30 à 11h30	BIBLIOTHEQUE
Samedi 17	Animation kamishibaï	BIBLIOTHEQUE
Dimanche 18	Grand Prix	SKI-CLUB BRENOD-CORCELLES
Mardi 20	Accueil pour enfants de 0 à 3 ans	BIBLIOTHEQUE
Dimanche 25	Championnats du Lyonnais de biathlon	SKI-CLUB BRENOD-CORCELLES
MARS		
Mardi 13	Permanence à la Marpa	BIBLIOTHEQUE
Mi-mars	Vente de boudin	SKI-CLUB BRENOD-CORCELLES
Samedi 17	Animation kamishibaï	BIBLIOTHEQUE
Samedi 17	Carnaval	SOU DES ECOLES
Mardi 20	Accueil pour enfants de 0 à 3 ans	BIBLIOTHEQUE
AVRIL		
Mardi 10	Permanence à la Marpa	BIBLIOTHEQUE
Mardi 17	Accueil pour enfants de 0 à 3 ans	BIBLIOTHEQUE
Samedi 21	Animation kamishibaï	BIBLIOTHEQUE
Samedi 28	Bourse à la puériculture, de 9h à 14h	P'TITS BERGNOLANDS
MAI		
Mardi 15	Accueil pour enfants de 0 à 3 ans	BIBLIOTHEQUE
Samedi 19	Animation kamishibaï	BIBLIOTHEQUE
Samedi 19	Vente de plançons	SOU DES ECOLES
JUIN		
Mardi 12	Permanence à la Marpa	BIBLIOTHEQUE
Samedi 16	Animation kamishibaï	BIBLIOTHEQUE
Mardi 19	Accueil pour enfants de 0 à 3 ans	BIBLIOTHEQUE
Samedi 23	Repas dansant de la Saint-Jean	SKI-CLUB BRENOD-CORCELLES
Samedi 30	Fête de l'école	SOU DES ECOLES
JUILLET		
Mardi 10	Permanence à la Marpa	BIBLIOTHEQUE
Mardi 17	Accueil pour enfants de 0 à 3 ans	BIBLIOTHEQUE
Samedi 21	Animation kamishibaï	BIBLIOTHEQUE

Dons de sang: possibilité de contacter l'Amicale des Donneurs de sang d'Hauteville au 06 84 10 88 66 (sous réserve).

Le tennis de table se pratique à la « salle hors-sac » de la Sivollière les mercredis et les vendredis de 18h à 19h30. Pour bons joueurs ou pour celles et ceux qui veulent apprendre. Pour le plaisir de jouer ! Qu'on se le dise !

Les P'tits Bergnolands

♣ Dans l'optique de pouvoir organiser un stage de magie pour les enfants pendant les vacances de février 2018, l'association propose actuellement une vente, par le biais des éditions la Souris Verte, à découvrir à la garderie.

Vous pourrez trouver :

- différents mugs au prix de 5€
- des petites pochettes idéales pour glisser sa serviette de cantine, sa brosse à dents et son dentifrice... au prix de 3€
- totes bag (sac en tissu) avec différents motifs pour ranger ses affaires de piscine ou autre au prix de 4.50€

N'hésitez pas à venir jeter un coup d'œil et ce **jusqu'au 15 janvier 2018**.

Nous vous remercions par avance du soutien que vous apporterez à ce projet.

♣ L'association « Les P'tits Bergnolands », en partenariat avec l'Espace Livres Brénod, organisera un après-midi JEUX DE SOCIETE dans leurs locaux respectifs le

samedi 27 Janvier 2018 de 14h30 à 17h30.

Même principe que d'ordinaire : les enfants accompagnés de leurs parents apportent un ou plusieurs jeux pour les faire découvrir aux autres.

Un goûter chocolat chaud et gâteaux maison sera offert à tous les participants.

A noter que ce changement de formule interviendra uniquement pour la période hivernale.

♣ Au vu du succès remporté par la nouvelle organisation de notre bourse à la puériculture du 18 novembre, nous avons décidé de la reconduire pour le printemps 2018 : elle concernera les vêtements printemps/été de la naissance à 16 ans, les vêtements de grossesse, les jeux, les jouets, les livres et le matériel de puériculture. La date a été fixée au **samedi 28 avril de 9h à 14h**, dans les locaux de la mairie. Les personnes intéressées pour vendre à la table devront s'inscrire aux permanences prévues les **vendredis 30 mars et 06 avril 2018**, de 16h30 à 19h dans la salle du Conseil. **Le nombre de vendeurs sera limité à 17**.

♣ Les enfants ont commencé la rédaction de notre livre de recettes qui sera mis en vente début juin 2018. Nous manquons de recettes de poissons, viandes, soupes et plats uniques. N'hésitez pas à partager votre recette préférée. A cet effet, une boîte sera déposée au Tabac Gudini.

L'association « Les P'tits Bergnolands » vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année !!

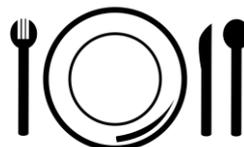
L'équipe d'animation



Les Recettes de Claire

Nous y sommes, le décompte est commencé !!! Noël pointe son bout de nez avec tous ces préparatifs qui y sont liés. Pour préparer ce moment de famille, de fraternité et de paix, je vous propose le menu de Noël composé d'une entrée : un suprême d'huîtres au whisky, et en plat : dinde aux marrons et au foie gras. En effet, j'ai volontairement choisi un repas quelque peu traditionnel qui j'espère vous ravira les « papilles », et que vous pourrez déguster en famille en profitant tous les uns des autres. Bonne préparation, bon appétit et surtout : Bonnes Fêtes de fin d'année !

Claire.



SUPRÊME D'HUÎTRES AU WHISKY

Pour 4 personnes : 32 petites huîtres creuses, 1 poireau, 1 oignon, 1 carotte, 30 g de beurre, 75 cl de bouillon de volaille, 20 cl de vin blanc sec, 5 cl de whisky, 1 jaune d'œuf, 10 cl de crème fraîche, sel & poivre.

- Ouvrir les huîtres, les décoquiller dans un chinois pour filtrer leur eau et réserver.
- Nettoyer et parer le poireau. Le tailler en julienne très fine.
- Peler et émincer finement l'oignon & la carotte.
- Dans une casserole : faire fondre les 30 g de beurre et y mettre les légumes taillés. Faire cuire doucement pendant 5 mn.
- Ajouter 70 cl du bouillon de volaille, garder 2 c. à soupe & les 20 cl de vin blanc, saler & poivrer.
- Faire cuire 15 mn doucement et passer le tout au mixer. Laisser dans la casserole.
- Dans une autre casserole : faire réduire l'eau des huîtres pendant 10 mn à feu vif. Ajouter le whisky.
- Dans un petit saladier : mélanger le jaune d'œuf, les 10 cl de crème fraîche et 2 c. à soupe du bouillon restant.
- Verser cette liaison dans la casserole des légumes mixés, et ensuite y ajouter le jus d'huîtres réduit au whisky et incorporer les huîtres décoquillées.
- Faire chauffer 1 à 2 mn (pas plus), et servir dans des assiettes creuses préalablement tiédies.
- Déguster de suite ...



DINDE AUX MARRONS ET AU FOIE GRAS

Pour 8 personnes : 1 dinde d'environ 3 kg préparée par votre boucher ou volailler (faire garder les abats pour les réserver), 1 bocal de marrons au naturel (environ 300 g), 400 g de foie gras de canard CRU, 50 g de graisse de canard, 200 g de pain de campagne, 4 gousses d'ail, 10 échalotes, 1 bouquet de persil plat, sel & poivre.

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Couper le pain en gros cubes.
- Dans une poêle, faire chauffer la moitié de la graisse de canard, soit 25 g, et y ajouter les cubes de pain. Les faire dorer sur toutes les faces et réserver dans un saladier.
- Hacher grossièrement les abats, les saler et dans la même poêle les faire revenir 1 mn tout en remuant. Les réserver dans le saladier avec les cubes de pain.
- Couper le foie gras en gros cubes, le saler & le poivrer.
- Faire chauffer une autre poêle antiadhésive à feu vif sans ajouter de matière grasse. Y incorporer les cubes de foie gras lorsque celle-ci est bien chaude. Les réserver dans le saladier avec le pain et les abats.
- Rincer le persil, le sécher dans du papier absorbant et le ciseler, le mettre dans le saladier avec le reste de la préparation.
- Dans le saladier avec les cubes de pain, les abats, les morceaux de foie gras, le persil : ajouter les marrons égouttés.
- Saler & poivrer l'intérieur de la dinde.
- Fourrer la dinde avec la farce totale du saladier, et coudre l'ouverture avec de la ficelle de cuisine et une aiguille à brider.
- Avec le reste de la graisse de canard : graisser un grand plat allant au four et badigeonner la dinde. Arroser avec 15 cl d'eau et enfourner pour 2 heures.
- Peler les échalotes et laisser les gousses d'ail dans leur peau.
- A mi-cuisson : ajouter les gousses d'ail et les échalotes autour de la dinde.
- A la fin de la cuisson, présenter la dinde aux convives avant de la découper...

Bon appétit et de bons moments !



Renaissance du mur d'escalade à Brénod



En 1986, à l'initiative de la municipalité de Brénod et porté par le SIVOM (Syndicat Intercommunal à Vocations Multiples), un mur d'escalade est à l'étude. Maxime Vion-Delphin, président à l'époque du Centre Ecole de ski de fond, et Jean-Paul Nallet, directeur, voient d'un bon œil ce projet. L'extension du Centre Ecole, en 1987, suite à l'achat de la maison Follet par la Commune - magasin jadis d'Eugénie et Julienne - permettra l'aboutissement de ce projet, mené à bien par l'architecte du village. Ce mur complétait fort bien l'offre touristique du Centre d'Accueil, devenu la Sivollière. Cependant il fallait aussi permettre aux habitants du Plateau d'accéder à cette nouvelle structure. Ainsi fut créé le Club des « Mont'houx », affilié à la FFME (Fédération Française de Montagne et d'Escalade).

Tous deux ont connu un vif succès... jusqu'en 2000. Des problèmes de non-conformité de la structure et de la fermeture du Centre d'Accueil de la Sivollière ont stoppé l'activité. L'association de Brénod Découvertes est alors créée dans le but de gérer uniquement les pistes de ski de fond de Brénod.

A l'initiative de la Commune le mur d'escalade est alors remis aux normes en 2015. L'entreprise Kit-Grimpe procède alors à la vérification complète de l'installation afin de permettre sa réouverture. La gestion du mur rénové est alors confiée au Club Alpin Français de Nantua.

Laurent et Clotilde Lançon sont des initiateurs escalade au Club, compétents et bénévoles pour le gérer ! Leur objectif est de rendre les licenciés autonomes pour être capables de grimper en sécurité en salle puis à l'avenir en espaces naturels. Découvrir la montagne dans tout ce qu'elle a de merveilleux ! Dans le cadre de cette formation les 70 licenciés de Brénod affiliés au Club Alpin Français de Nantua – fort d'un effectif global de 250 - apprennent à installer les équipements de protections individuelles (E.P.I.) propres à l'escalade tels que le baudrier, le système d'assurage, la corde, les dégaines, les mousquetons... Apprennent aussi la communication de rigueur entre grimpeur et assureur, les nœuds d'encordement, les doubles-vérifications... L'important, c'est que chacun soit sécurisé et progresse à son rythme. Ce club, ouvert à tous,

permet aussi pour certains de se surpasser lors de compétitions, telle la Coupe de l'Ain qui se déroulera en plusieurs étapes au cours du premier trimestre 2018.

Quand se rendre au mur d'escalade, à la Sivollière ? Les adultes disposent de créneaux les mardis et jeudis de 20 h à 22 h. Les enfants, à partir de 8 ans, grimpent les mercredis de 17h à 18h et de 18h à 19h. Quant aux enfants licenciés encore scolarisés sur l'école de Brénod, ils disposent du mur les vendredis de 16h 45 à 17h 45. Cette structure atypique suscite l'engouement de 38 adultes et 32 enfants, soit presque un tiers des licenciés du Club Alpin de Nantua, et draine tout le secteur.

Le Sou des Ecoles a, de son côté, investi dans les équipements de protection individuelle (boudriers, systèmes d'assurage, cordes...) afin que les enfants de l'école à Brénod puissent grimper sur le temps scolaire. Ainsi, en concertation avec l'équipe enseignante, le mur d'escalade sert également aux activités physiques et sportives (EPS).

Tout un beau programme pour le plaisir de tous ! Bonnes ascensions !

Maguy HAVEZ-MASSONNET



CARNET

NAISSANCE :

- Antoine MINET né le 7 novembre 2017, fils de Guillaume et Anne Sophie MINET.

MARIAGE :

- Jean-Jacques PERU et Pascale SAINT-CYR le 28 octobre 2017 à Brénod.



DÉCÈS :

- Robert LHERBETTE, domicilié à Brénod, MARPA les Narcisses, décédé le 23 novembre 2017.
- Marcien CARRIER, domicilié à Brénod, décédé le 29 novembre 2017.

Informations de la secrétaire de mairie, **Sylvie DUPUIS**

La Marpa

Le repas des familles s'est déroulé dans la joie et la bonne humeur le 10 décembre. Le Père Noël était invité à se joindre à nous. Le personnel avait préparé pour l'occasion avec l'aide des résidents de très belles décorations qui ont pu mettre en valeur un « studio photo » près de la cheminée, où chacun a pu se faire photographier pour garder un souvenir de la journée. Gertrude nous a également rejoints pour se présenter aux familles et expliquer son intervention mensuelle auprès des résidents. Valérie BONTEMPS a accompagné les résidents pour une démonstration de gym douce. Le repas a été confectionné en intégralité par le personnel. Chacun a pu chanter, danser au son de l'accordéon, puisque la journée a été animée par « les bretelles s'en mêlent ».

Nos ateliers de sophrologie connaissent toujours autant de succès et nous vous invitons à vous joindre à nous pour un temps de relaxation animé par une professionnelle.

Nous avons également fêté la venue du Beaujolais Nouveau. De nombreuses personnes de l'extérieur se sont jointes à nos résidents. La journée était animée par un couple chanteur-musicien, et quelques pas de danse ont été proposés sur la piste.

Nous proposons pour les fêtes de fin d'année que les personnes qui sont seules chez elles se joignent aux résidents de la MARPA pour partager un temps convivial et festif (sur inscription seulement).

Muriel MATHIEU, Responsable

Programme des activités à la Marpa :

En janvier :

Le 8 et le 29 : sophrologie à 10h30

Le 10 et le 24 : visite des chiens de traîneaux

Le 16 : galette des Rois et jeux de société

En février :

Les 7 et 21 : visite des chiens de traîneaux

Le 15 : spectacle de magie à 15h

Le 16 : repas à thème : Nouvel An Chinois

Le 19 : sophrologie à 10h30

Le 20 : pièce de théâtre « La Flûte enchantée » à 17h30

En mars :

Le 12 : sophrologie à 10h30

Le 15 : animation musicale à 15h

Le 24 : concours de belote

Tous les jeudis : gym douce à 14h

Tous les vendredis : chorale à 15h

Les tarifs sont les suivants :

Le déjeuner : 8.80€

Le dîner : 5.10€

L'animation : 4.05€

Le déjeuner et l'animation : 12€





THÉÂTRE, MUSIQUE ET VIDÉO

AVANT LA NUIT

Novembre 2001: comme elle le fait depuis longtemps, Rose Gouilloux, ep. Deville, 80 ans, témoigne devant des collégiens et lycéens au Musée de la Déportation. Elle y raconte la raffe du Maquis de Chougeat le 11 avril 44, la déportation au camp de Ravensbrück puis Zwodau, son retour à Chougeat le 20 mai 1945.

Mars 2015 : au cours de recherches pour une commande du Musée de la Résistance et de la Déportation de l'Ain, les comédiens de la Compagnie du Bord de l'Eau découvrent le témoignage de Rose et sont touchés en plein cœur, présentant l'importance de cette parole brute, sans retouche, dite pour être écoutée, entendue. La force, la sincérité de ses mots, la personnalité de Rose, sa capacité à dire son histoire (à la taire aussi...), l'Histoire, les questions qu'elle pose, sans se mettre en avant en font un témoignage sensible et singulier. Il n'y a pas de date à commémorer, d'événement à célébrer... Simplement l'importance de continuer à faire voyager ces mots et ces silences qui nous racontent l'histoire d'une jeune fille, d'un village, qui voulait juste aider ceux qui avaient besoin d'aide sans imaginer la suite...

Mai 2017 : Premières représentations de "Avant la nuit" à Chougeat.

Captation et reportage France 3 :
<http://france3-regions.francetvinfo.fr/auvergne-rhone-alpes/ain/bourg-bresse/il-etait-fois-rose-deville-paysanne-resistante-du-haut-bugey-1786479.html>

Captation et reportage France 3 :

<http://www.compagnieduborddeleau.com/pages/spectacles/avant-la-nuit.html>

Mise en scène :
Marie Pustetto
et **Gérard Santonja**

Avec :

Sophie Haudebourg

Thierry Küttel

Vidéo : **Olivier Bignon**

Lumière : **Fabrice Sornette**

*C'est un spectacle fort,
comme un coup de poing
dans l'estomac.*

R. Gindre. La Voix de l'Ain

