

La petite Gazette



INVITATION

ASSEMBLEE GENERALE ORDINAIRE DE BRENOD DECOUVERTES

VENDREDI 17 JANVIER 2020 à 20 heures 30 à la MAIRIE DE BRENOD

Chers membres de Brénod Découvertes et habitants de Brénod,

J'ai le plaisir de vous convier à notre **Assemblée Générale ordinaire**, selon l'ordre du jour suivant :

Rapports (moral, administratif et financier) de l'exercice 2019

Approbation des rapports par l'assemblée

Perspectives pour 2020

Renouvellement du conseil d'administration

Ratification du montant de la cotisation

En cas d'impossibilité d'être présent(e)(s), veuillez donner procuration nominative (voir bulletins joints).

Les candidats à l'entrée au conseil d'administration doivent se faire connaître avant le 17 janvier.

Sont rééligibles : Odile Burdairon, Valérie Carrier, Anne Espérance, Vidya Gastaldon, Marianne Grobon, Marie Muret, Hélène et Pierre Nallet.

Le **Conseil d'Administration se réunira ensuite** pour élire son nouveau bureau.

A l'issue de cette Assemblée Générale, nous dégusterons ensemble quelques boissons et pâtisseries.

Cordialement.

Le Président : **Bruno AUGAGNEUR**



Imprimé par
Brénod Découvertes

NUMERO « 97 » DÉCEMBRE 2019

La 6^{ème} Grande Traversée du Haut Bugey

L'équipe du président André Chapuis avait réuni au moins 200 bénévoles pour organiser la 6^{ème} Grande Traversée du Haut Bugey (G.T.H.B), le 28 février 1982 : le CAF, le Comité du Lyonnais de ski, tous les clubs FFS du Plateau, les municipalités, les services de sécurité et la Croix Rouge. Les militaires aussi étaient fidèles à ce rendez-vous annuel. Le 4^{ème} régiment de chasseurs de la Valbonne avait délégué une trentaine de ses hommes pour seconder les organisateurs, et une dizaine de leurs tentes servait au vestiaire. Tous avaient effectué un travail considérable !

L'intendance avait bien suivi : 4 meules de gruyère (180 kg), des centaines de baguettes bien fraîches, des hectomètres de saucisson et des « canons » de rouge bien chaud. Il fallait bien tout ça pour ravitailler 1600 courageux participants, Suisses, Savoyards, Jurassiens, Pyrénéens et Régionaux. Parmi les engagés, il y avait même une Canadienne !

Ce matin-là les monts du Bugey protégeaient frileusement une dernière petite couche de neige. Une neige très changeante, tantôt fraîche, « tôle » vers Merlogne. Certains profitèrent des ravitaillements pour ajouter du violet anti-recul, ou paraffiner les écailles trop accrocheuses. Un vent du sud contraire balayait la Combe et obligeait déjà à pousser sur les bâtons.

Autour des Platières pour les 30 km ou du Crêt du Nu pour les 50 et 70 km, les organisateurs de la G.T.H.B avaient tracé un itinéraire pas plus facile que les années précédentes. 800 skieurs participaient aux 30 km, 500 aux 50 km et 300 aux 70 km. Le lycée Lalande de Bourg-en-Bresse avait délégué trois professeurs, un par catégorie.

L'arrivée se jugeait à 5 km avant les Planes. Le chronométrage était assuré par Longines installé près de l'ordinateur qui fournissait le classement. Ainsi chaque concurrent pouvait rapidement connaître sa place, s'en félicitant ou regrettant d'avoir perdu du temps à tel ou tel endroit, se promettant de faire mieux l'année prochaine. A 11 heures les premiers concurrents arrivaient déjà après 4 heures de course.

Les régionaux maîtres chez eux ! Claude Ballet de Cormaranche, dossard 2274, terminait 1^{er} aux 70 km. « *J'ai l'avantage de bien connaître ce terrain, celui sur lequel j'éleve mes moutons l'été et où je skie l'hiver* ». Patrick Renaud, de Bellegarde, dossard 1642, était premier des 50 km. Quant à Fabrice Bulet de Ruffieu, dossard 716, il franchissait la ligne le premier.



L'effort marquait les visages et certains concurrents terminèrent épuisés. Philippe Carrara, 4^{ème} aux 30 km ne pouvait plus défaire ses fixations. Gisèle Ballet dut s'asseoir une fois la ligne d'arrivée franchie tant elle avait poussé sur ses bâtons. Malgré tout, les 100 premiers avaient terminé en souplesse, un peu plus en force pour les 500 qui suivaient, et vaillamment, terriblement pour les autres, plus fatalistes : « *L'essentiel, c'était de participer* ».

Dur, dur ! Même pour ces garçons qui vivaient leurs journées sur « les longues lattes ». Chacun reprenait des forces, couverture sur l'épaule, avec quelques pruneaux et un thé brûlant. Quant aux organisateurs ils poussaient un ouf de soulagement. La course avait failli ne pas avoir lieu. Tous s'y étaient mis pour remodeler les parcours.

Bernard Gervasoni, d'Hauteville, reprit l'organisation de cette magnifique rencontre de skieurs. Mais, faute d'enneigement, peu avant 2000, « la grande traversée » finit de traverser les Monts du Bugey. Dommage !

Maguy HAVEZ-MASSONNET

Deuxième photo :

Ce trophée récompensait le club qui avait les coureurs les mieux classés. L'Union Sportive de Cormaranche l'avait remporté cette année-là avec : Claude Ballet (1^{er} du 70 km), Robert Berthaud (dans les 10 premiers du 50 km) et Philippe Carrara (4^{ème} du 30 km). Ce trophée fut remis par Amédée Argenti (adjoint au maire d'Hauteville).



Espace livres Brénod



La bibliothèque municipale reste ouverte lors des permanences du samedi matin de 10h à 12h pendant les vacances de Noël (les permanences du mardi sont annulées).

Le prochain kamishibai (théâtre d'images pour les enfants) aura lieu le samedi 21 décembre à 10h30. Les enfants pourront écouter et voir : « qui est le plus fort » et « le dernier rêve du vieux chêne ».

L'équipe de la bibliothèque, en vue de l'informatisation de son fonds propre, a fait le ménage sur ses étagères ; des livres cachés voire oubliés sont apparus : venez les découvrir !!!

Et faites-nous part de vos plaisirs de lecture ; de petites feuilles jaunes sont à votre disposition à la bibliothèque, vous pouvez vous exprimer.

Dès le mois de janvier de nouveaux ouvrages acquis par la bibliothèque seront disponibles.
L'assemblée générale de l'association aura lieu le samedi 7 MARS à 10h à la bibliothèque.

Les informations sur la bibliothèque et certains événements culturels du Plateau sont publiés régulièrement sur notre page Facebook, il vous suffit de cliquer

https://www.facebook.com/pg/biblio.brenod/posts/?ref=page_internal

Cordialement.

Majef Bel

Les Jonquilles

Vieux les membres du club ? Oui en un sens. Non dans un autre !...

Tout est relatif... Mais de toute façon il n'y a pas lieu d'avoir honte de son âge, et même on peut en être fier !!!

Toujours est-il que les anciens, du moins de ces dernières années, restent bien représentés. Et que, d'autre part, des adhérents de plus en plus jeunes sont maintenant des nôtres. Trois encore viennent d'adhérer : un amateur de coinche et deux amateurs de balades.

L'actualité proche c'est l'assemblée générale du 7 janvier, suivie du « tirage des rois ». L'actualité plus lointaine c'est le jeu-concours d'orthographe, le concours de pétanque, des spectacles et voyages organisés par la fédération départementale de Générations Mouvement (notamment en Croatie), la sortie commune avec le club de Champdor Amitié, un ou plusieurs repas avec des amis du club...

Sinon nous nous retrouvons tous les mardis où nous le pouvons dans la salle de la mairie, d'autant plus agréable que les travaux l'ont embellie, ou sur les sentiers des alentours avec Dominique et le groupe de promeneurs.

Et l'on accueille les nouveaux que cela motive. A bientôt !!!

Gérard MATHIS



Tennis de table

La section Tennis de table de Brénod Découvertes a accueilli un nouveau pongiste, Daniel, venant d'Aranc. Pour cette année, la section affiche trois féminines : Christiane, Audrey, et Marie-Claire. L'esprit de convivialité et la bonne humeur sont de mise entre nous.

Joyeux Noël à tous et meilleurs vœux.



Pierre

CALENDRIER – BLOC-NOTES

De janvier à mars 2020

Dates	Manifestations	Organisées par
JANVIER		
Mardi 7	Assemblée générale, et « galettes des rois »	LES JONQUILLES
Vendredi 17	Assemblée générale	BRENOD DECOUVERTES
Samedi 25	Jeux, de 14h30 à 17h30	P'TITS BERGNOLANDS et ESPACE LIVRES
MARS		
Samedi 7	Assemblée générale	ESPACE LIVRES

Les Recettes de Claire

Enfin les fêtes de fin d'année sont là. Après un été plus que caniculaire, un peu de fraîcheur et de neige comme le veut la saison, je vous propose un repas de Noël sympathique avec des produits de saison.

En pré-entrée : oeufs surprise en nid de brioche et saumon fumé.

En entrée : Saint-Jacques truffes & topinambours.

Plat : homards grillés au beurre d'ail & leur purée de patates douces.

A la place d'une recette de dessert, j'ai trouvé un Pain Cocotte aux herbes pour accompagner ce repas basé sur la mer.

ŒUFS SURPRISE EN NID DE BRIOCHE, SAUMON FUME

Pour 4 personnes : 4 œufs (bio si possible), 4 **mini-brioche**s faites par votre boulanger (ou si vous avez le temps faites-les vous-même), 4 c. à café de crème **épaisse**, 400 G de saumon fumé, ciboulette & aneth ciselés, sel & poivre du moulin. Papier aluminium avec lequel fabriquer des cônes assez hauts et larges pour recouvrir les mini-brioche pendant la cuisson au four.

- Préchauffer le four à 180°C ou thermostat 6.
- Couper les chapeaux des mini-brioche et les évider **à moitié**.
- Placer dans chacune des mini-brioche 1 c. à café de crème fraîche, saler & poivrer et parsemer de ciboulette & aneth ciselés.
- Casser 1 œuf dans chaque mini-brioche, saler & poivrer.
- Disposer les mini-brioche dans un plat allant au four et les recouvrir avec les cônes de papier aluminium préalablement fabriqués pour éviter qu'elles ne brûlent et ne pas faire toucher l'aluminium sur les œufs & mini-brioche.
- Enfourner 10 minutes et replacer les chapeaux des mini-brioche un peu avant la fin de la cuisson.
- Pendant la cuisson : émincer le saumon fumé en fines lamelles et, dans un petit saladier, mélanger avec les herbes aromatiques (ciboulette & aneth) et, si vous le souhaitez, arroser légèrement d'huile d'olives vierge et de quelques gouttes de jus de citron vert.
- Juste avant de servir : Déposer sur le fond de chaque assiette un peu de saumon aromatisé avec les herbes mêlées, disposer les mini-brioche dessus & avec le reste du saumon : parsemer le tout.

SAINT-JACQUES, TRUFFES ET TOPINAMBOURS

Pour 4 personnes : 8 GROSSES noix de St-Jacques ou 20 noix de pétoncles (moins chères), 300 g de topinambours, 2 belles échalotes, 2 gousses d'ail, 2 oignons coupés en lamelles, 20 g de beurre, 50 g de lardons fumés, 20 cl de bouillon poule, 10 cl de crème fraîche, le jus de 2 citrons (verts et non traités si possible), huile d'olives vierge, quelques lamelles de truffes ou huile de truffes, ou lamelles de trompettes « de la mort », thym, romarin, sel & poivre du moulin, 1 feuille de papier cuisson.

- Préchauffer le four à 180°C ou thermostat 6.
- Eplucher les topinambours et les couper en cubes.
- Placer dans une plaque à rôtir la feuille de cuisson, les cubes de topinambours, les lamelles d'oignons et l'ail en chemise. Arroser d'un filet d'huile d'olive & saler, ajouter le thym & le romarin.
- Enfourner 20 mn en surveillant la cuisson.
- Ecraser grossièrement en purée, à la fourchette, les topinambours et ajouter un peu de bouillon de poule, mélanger & réserver.
- Faire fondre le beurre et faire revenir à feu doux les échalotes, les lardons environ 10 mn.
- Ajouter le reste du bouillon poule, la crème fraîche, et porter à ébullition 2 mn, mixer le tout en sauce crémeuse, vérifier l'assaisonnement et verser 1 trait de jus de citron.
- Dans une poêle anti-adhésive, poêler les Saint-Jacques 1 mn sur chaque face à FEU VIF.
- Dans chaque assiette : dresser la purée de topinambours, les St-Jacques et les lamelles de truffes ou trompettes, napper avec la sauce crémeuse et servir chaud.

HOMARDS GRILLES AU BEURRE D'AIL

Pour 4 personnes : 4 homards portion cuits, 150 g de beurre, 8 gousses d'ail, 600 g de patates douces, beurre, crème, sel & poivre.

- Préchauffer le four à 180°C ou thermostat 6.
- Eplucher l'ail, le dégermer et couper en lamelles. Le faire revenir avec le beurre dans 1 casserole à FEU DOUX.
- Fendre en 2 les homards à l'aide d'un grand couteau et retirer la poche de sable à l'arrière de la tête, précasser les pinces SANS LES DECORTIQUER.
- Sur la plaque du four : disposer 1 feuille de papier de cuisson et poser les homards, chair vers le haut, faire cuire 6 mn et ensuite badigeonner avec du beurre d'ail, retourner les homards pour qu'ils ne dessèchent pas et faire cuire de nouveau 3 mn de ce côté.
- Servir les homards avec le reste du beurre et avec la purée de patates douces en accompagnement.

PAIN COCOTTE AUX HERBES

Pour 1 pain de 500 g : 400 g de farine de blé (T65), 25 cl d'eau, 16 g de levure fraîche du boulanger, 8 g de sel, ciboulette & aneth & salicorne (algue comestible) émincées, 1 cocotte de 20 cm de diamètre, papier cuisson.

- Dans 1 robot pétrisseur avec le crochet : verser la farine et l'eau dans le bol du robot, le sel d'un côté du bol et la levure émietée de l'autre côté du bol. Ajouter les herbes finement hachées et pétrir en VITESSE LENTE 7 mn puis 4 mn en VITESSE MOYENNE.
- A la fin du pétrissage la pâte doit être élastique pour qu'en l'étirant on puisse voir à travers sans la déchirer.
- Dans le fond d'1 grand saladier : disposer 1 torchon fariné, former 1 boule avec la pâte et la déposer sur le torchon dans le saladier sans recouvrir et laisser lever 1h30 à 2 h00 dans un endroit CHAUD, la pâte doit doubler de volume.
- Retirer la pâte du saladier en farinant les bords et se servir d'une spatule ou d'un coupe-pâte. La placer sur un plan de travail fariné et appuyer DELICATEMENT avec la paume de la main pour dégager la boule et rabattre les 4 côtés au centre et lui donner 1 forme ronde.
- Chemiser la cocotte avec le papier de cuisson et disposer la boule de pâte côté NON LISSE sur le dessus, et faire lever 30 mn à 1h00 dans 1 endroit CHAUD.
- Fermer la cocotte et enfourner à four FROID à 240°C (th 8) 30 à 35 MN,
- Le pain est cuit s'il émet un son creux en tapant dessus, le démouler et laisser refroidir sur une grille.

Bon appétit et profitez de tous ces bons moments de fêtes.

Je vous souhaite une très bonne élaboration de ce repas et beaucoup de plaisir pour le préparer, et BONNES FETES DE NOËL et de FIN D'ANNEE ...

Claire

La MARPA

La Marpa a fêté ce 4 décembre ses 10 ans d'ouverture. C'est autour d'une coupe de champagne que les résidents, le personnel et les membres de l'association se sont réunis pour fêter l'évènement. Et ils ne se sont pas arrêtés à cela, puisque, le dimanche 8 décembre, c'était également le repas des familles, et qu'ils en ont profité pour découvrir un diaporama des 10 années écoulées, qui retraçait la vie de 68 résidents entrés dans la structure pendant cette période.

Jérôme est venu, accompagné de son lama Carlito, pour prendre la pose avec les résidents et les familles - vrai moment de partage, car les familles ont pu découvrir le lien fort qu'il y avait entre leurs parents et ce camélidé - animal qui fait la une des journaux et bientôt de la télévision.

Petit retour sur notre journée départementale « Partage et Découvertes », le 21 septembre, qui a connu un vif succès, puisque ce ne sont pas moins d'une centaine de personnes qui sont venues découvrir la Marpa à travers différents ateliers mis en place autour du thème « de la fourche à la fourchette », avec 80 repas qui ont été servis. Les animations ont attiré l'attention du public, qui a apprécié de profiter d'un marché de producteurs locaux installés sur le parking de la Marpa.





Et bien sûr, pour chacune de ces occasions, nos résidents ont préparé un répertoire travaillé avec Sophie, leur professeur de chant.

Nous vous souhaitons à tous de passer de bonnes fêtes de fin d'année en compagnie des vôtres.

Muriel MATHIEU, Responsable



Poésie

Sans le savoir nous fréquentons des auteurs de poèmes, parfois à Brénod même. Courant novembre ce poème de consolation, qui date d'une fin octobre déjà ancienne, a été confié à cette gazette par un auteur qui a demandé l'anonymat :

**Mon cher frère et parrain,
Depuis peu que je suis seul, Te voilà toi aussi dans la peine.
Nos femmes parties dans un linceul Auraient-elles l'âme sereine ?
Que faire, que dire Devant ce terrible destin
Qui sans coup férir Vous emporte l'un des siens...
Comment contenir cette révolte, Qui sans cesse vous ronge le cœur,
Lorsque la mort si désinvolte Vient voler notre âme sœur...
Pour nous, garder courage Sera, c'est sûr, très dur,
Mais elles méritent ce bel hommage Pour que leurs mémoires perdurent.
Etre seul... on se le dit !
En réalité nous ne le sommes point,
Car avec parents et amis
On affrontera les lendemains.**