

La petite Gazette

Brénod Découvertes

Annulation de la Foire de Brénod 2020

Depuis le dernier numéro de la Petite Gazette, l'Assemblée générale de Brénod Découvertes a renouvelé le Conseil d'administration. Je remercie donc « Loulou » Carrier, qui en a longtemps fait partie, et d'autres d'une moindre ancienneté que lui : Odile Burdairon, Valérie Carrier, Marie Muret, Hélène et Pierre Nallet (valeureux président de plusieurs années). Et je salue l'entrée d'Isabelle de Chalon et de Françoise Violet, dont les compétences sont et seront précieuses. Nous souhaitons qu'Alain Petitjean, notre éminent trésorier qui a demandé à être remplacé, garde une suffisante santé. J'ajoute une pensée pour notre collègue Vidya dont maison, biens, tableaux et autres œuvres sont partis en fumée ; mais je sais que l'épreuve la stimule pour recréer quelque chose de beau.

Echo maintenant de notre manifestation la plus récente, ce message que quelques-uns d'entre nous ont pu lire : « La rando nocturne du 6 mars a rencontré un vif succès, ainsi que le mâchon qui a suivi. Excellente ambiance très conviviale ». Merci ! Je suis content de cette réussite qui récompense les organisateurs, et d'avoir pu, par ma participation, faire bénéficier de mon expérience les convives.

Une malheureuse menace due à l'actuel virus a obligé à annuler le concert annoncé pour le 13 mars. Le projet reste dans les cartons jusqu'à une période plus propice.

Comme l'horizon n'est pas suffisamment dégagé à l'approche de l'été,

Nous devons renoncer à l'organisation de la Foire de Brénod cette année.

Mais nous souhaitons vivement pouvoir en proposer une nouvelle édition l'an prochain. Que l'on se console et patiente ! Et que l'on se prépare à œuvrer pour sa réussite lors de cette échéance.

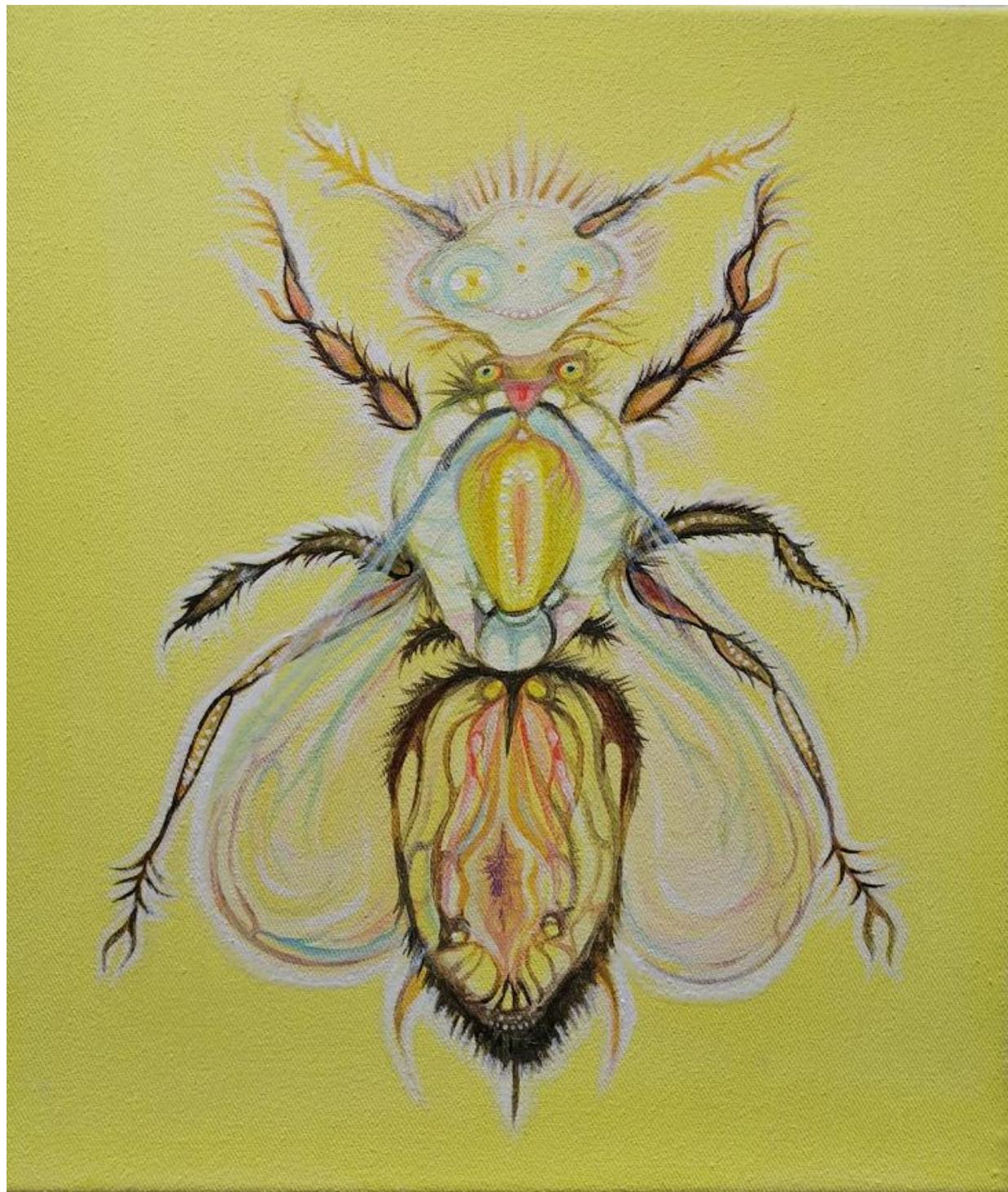
Nous essayerons aussi de proposer, en plus des chorales, une soirée diaporama en automne si les conditions sont bonnes pour nous réunir de nouveau.

Bruno AUGAGNEUR



NUMERO « 98 » MAI 2020

**Imprimé par
Brénod Découvertes**



"L'abeille incandescente"

Une œuvre de Vidya Gastaldon Membre de Brénod Découvertes

L'Amicale des Pompiers : quelle histoire !



Photo de l'Amicale des Pompiers (légende de gauche à droite) :

Devant : Lauriane GUY, Léo MOIRET, Karine PIMPAUD, Anne ESPERANCE

Derrière : André PERNOUUD, Mickael PAUGET, Simon CARRIER, Damien CARRIER,
Marianne GROBON, Simon DELEFOLLY+ Philippe THOMAS (Hauteville)

Jadis les toits des maisons de Brénod étaient tous couverts en bardeaux (tavaillons) et présentaient un réel danger à cause des incendies, notamment en période de sécheresse. Le 15 juin 1843 Sieur Philippe Carrier, adjoint à la municipalité de Brénod, acheta une pompe à incendie à Lyon et, deux ans plus tard, la commune jugea indispensable, dans l'intérêt public, de constituer la Compagnie des Sapeurs-Pompiers. Sieur Bellod, voiturier, ramena, non sans fierté, la première pompe à incendie, de Lyon à Brénod. Elle fut inaugurée, en grande pompe, le jour de la vogue du 15 août. Les 100 pompiers de Nantua, déjà rodés, effectuèrent le premier essai. 55 hommes, de 20 à 55 ans, choisis parmi les gardes nationaux, déclarèrent accepter le règlement. Mais bien vite il fallut perfectionner cette petite merveille. Des bras pour conduire la pompe avec un cheval, une grande échelle et 30 mètres de boudins. La municipalité fit aussi faire un petit chariot pour transporter les accessoires dans les lieux sinistrés, se procura un local pour remiser la pompe et prévit un budget pour équiper une partie de cette compagnie. Durant plus d'un siècle et demi, de nombreuses réorganisations, tant en hommes qu'en matériel, se succédèrent, avec, pour souci majeur, une protection la plus efficace possible des habitants du village.

Vers 1975, « au Pavillon », ce fut la fermeture des douches municipales. Ce bâtiment communal devint la caserne des pompiers. Dans le même temps une gendarmerie neuve fut construite au sud du village. Mais, suite à la disparition du chef-lieu de canton, elle ferma le 1^{er} août 2016. Son siège est désormais à Hauteville. Réhabilitée par la municipalité, 230 rue de la gendarmerie, elle est aujourd'hui le Centre de Première Intervention de Brénod (CPI) de nos 10 pompiers, depuis décembre dernier. La fête de la Sainte Barbe débuta par une matinée porte ouverte, suivie de son inauguration par Madame le maire, Annie Carrier. Chacun a pu découvrir une pièce conviviale, lieu d'échange et de partage, qui unira l'Amicale à travers ses différentes activités annuelles : foire de Brénod en juillet, vente de gratins et de diots cuits au four communal, vente de calendriers et la traditionnelle fête de Sainte Barbe, sa patronne. Des placards neufs individuels, un vestiaire, une machine à laver et l'indispensable remise pour son camion sont mis à sa disposition.

Le Service du Département Incendie et Secours de Bourg-en-Bresse (SDIS), établissement public à caractère administratif, doté d'une assemblée délibérante, gère, en partie, les pompiers au niveau du département. C'est lui qui déclenche la sirène à la Sivollière de Brénod.

A 19 heures, notre sympathique équipe, conduite par André Pernoud, chef de corps et sergent, en présence de Philippe Thomas, capitaine et chef du CIS d'Hauteville, a déposé une gerbe au monument aux morts et a respecté une minute de silence.

Avant le banquet, servi au restaurant Gudin, 5 d'entre eux reçurent un diplôme des mains de leur chef de corps. Damien Carrier devint sergent-chef, Simon Carrier et Mickael Pauget sergents, Léo Moiret caporal, et Lauriane Guy caporale-cheffe qui reçut aussi la médaille de bronze pour ses 10 ans d'assiduité tout comme Karine Pimpaud. Une délégation de la municipalité et les familles étaient là pour entourer notre Amicale des Pompiers. Le verre de l'amitié fut l'occasion de féliciter toute l'équipe pour son professionnalisme et son engagement remarquable au cours de ses 18 interventions en 2019.

Maguy Havez-Massonnet



Photo des mis à l'honneur :

Mickael PAUGET, Lauriane GUY, Simon CARRIER, Damien CARRIER, Léo MOIRET et Karine PIMPAUD

Un peu de poésie

Le chêne et le roseau : « Le chêne un jour dit au roseau : Vous avez bien sujet d'accuser la nature... ». C'est un fait qu'à chacun peut venir ce genre de réflexion. Mais en lisant la suite de la fable, chacun peut voir aussi le bon côté de ce que l'on méprise ou juge faible.

En ce début de printemps et à l'approche de Pâques, apprécions « Ces jours bleus et ce soleil de l'enfance... (en langue originale « Estos dias azules y este sol de la infancia... ») ; c'est le dernier vers du poète espagnol Antonio Machado, mort dans les Pyrénées Orientales en février 1939, à en croire Le Roman de Banyuls (tome 1, p. 156-157) d'Isabelle Callis-Sabot, née à Montpellier, mais qui a séjourné dans le Bugey jusqu'en 2009. Oui ! savourons encore « Estos dias azules y este sol de la infancia... », « Ces jours bleus et ce soleil de l'enfance... ».

Gérard MATHIS

Les Jonquilles

Il faut bien dire que, depuis sa rentrée de janvier, notre club a passé deux bons mois. Car il a fait assez beau temps en général, et les agréables promenades du mardi après-midi ont été possibles. D'autre part le groupe des amateurs de jeux de société s'est étoffé : il y a eu le plus souvent deux tables de coinche, et d'autres jeux. Mais voici que, dès le 17 mars, tout cela s'est interrompu. Par précaution et par civisme. Mais de toute façon par obligation ! Nous espérons donc pour de multiples raisons la fin la plus rapide possible de l'épidémie.

Mais, en attendant, notre fédération a dû annuler la dictée de secteur qui était proposée pour le 3 juin, le concours de pétanque départemental annoncé pour le 10 juin, ainsi que plusieurs des projets de voyages... Dommage ! Cependant la vie continue. Nous souhaitons donc que le club bénéficie de la même bienveillance municipale que jusqu'à présent. Merci aux sortants, merci parmi eux à Annie Carrier ; bon mandat aux entrants !

Que chacune ou chacun, lectrice, lecteur, membre du club ou non, garde le meilleur mental et se porte le mieux possible !

Gérard MATHIS

Editorial

Ce numéro paraît évidemment à la place de celui qui était prévu pour fin mars. Et il anticipe sur celui que vous vous attendriez à recevoir fin juin s'il n'y avait pas eu la crise sanitaire.

A présent nos associations espèrent pouvoir continuer leurs activités dans le village de Brénod, sous les formes connues ou sous des formes renouvelées. Mais, en attendant de savoir ce qui est possible, saisissions l'occasion de nous ouvrir au cinéma et à la peinture ; et retrouvons l'histoire locale, la lecture, la gastronomie, et la poésie.

Bonne lecture !

Le chargé de coordination

Les recettes de Claire

Le Printemps ne devrait pas trop tarder maintenant. Mais nous avons l'esprit bien occupé en ce moment et bien soucieux. Alors je vous propose un menu simple avec des produits que l'on a régulièrement dans nos placards et que l'on peut faire avec les enfants voire les « ados » aussi...

En entrée : Rillettes de jambon à la ciboulette, comme on ne peut plus se réunir autour d'un apéritif avec les amis, je vous le propose en entrée.

En plat : Wok d'asperges vertes au poulet & amandes.

En dessert : Cheese-cake aux kiwis.

Je vous souhaite de passer un très bon moment à la préparation de ce repas ; et, surtout, prenez bien soin de vous en sortant le moins possible... sauf pour quelques courses pour élaborer ce repas par exemple !

Portez-vous bien et bon appétit.

Claire

RILLETTES DE JAMBON A LA CIBOULETTE

Pour 6 personnes : 4 tranches de jambon blanc, 75 g de fromage frais (si vous aimez bien parfumé : les petits fromages de chèvre très frais sont délicieux avec), 1 gousse d'ail, 20 brins de ciboulette, 1 petit oignon rouge, 1 c. à café rase de paprika, 4 tomates confites, 1 pincée de poivre.

- Dans un mixeur : mixer l'oignon, puis l'ail, ajouter le jambon et mixer de nouveau.
- Hacher les tomates confites en tous petits morceaux.
- Ciseler la ciboulette.
- Dans un saladier : mélanger soigneusement le jambon, l'oignon & l'ail mixés avec le fromage frais.
- Ajouter le paprika, le poivre, et mélanger de nouveau doucement.
- Verser dans un bocal en verre ou un ramequin, et placer dans le réfrigérateur 30 mn.
- Servir avec des tartines de pain de campagne ou du pain légèrement toasté.

WOK D'ASPERGES VERTES AU POULET ET AMANDES GRILLEES

Pour 4 personnes : 800 g d'asperges vertes, 600 g d'aiguillettes de poulet, 4 c. à soupe de sauce soja, 2 gousses d'ail, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 30 g d'amandes effilées grillées, 1 pincée de sel.

- Couper les aiguillettes de poulet en fines lanières, les déposer dans un plat creux et verser la sauce soja.
- Hacher l'ail et le déposer sur le poulet. Poivrer, saler et mélanger. Placer le poulet assaisonné au réfrigérateur et le laisser mariner 30 mn.
- Laver les asperges. Si besoin, rafraîchir la coupe du talon. Ensuite couper en rondelles en conservant les pointes.
- Faire chauffer l'huile d'olive dans un wok ou une poêle très creuse et grande. Ajouter les rondelles et les pointes d'asperges, saler.
- Faire cuire environ 10 mn en remuant avec une cuillère en bois pour que les asperges soient uniformément cuites.
- Ajouter le poulet mariné et laisser cuire 5 à 8 mn en remuant régulièrement.
- Juste avant de servir chaud, parsemer avec les amandes.

CHEESE CAKE AUX KIWIS

Pour 4 personnes : 600 g de crème de fromage à tartiner, 400 g de fromage « Phyladelfia », 100 g de

Ricotta, 100 g de crème fraîche OU 600 g de St Moret qui donne ce petit goût se rapprochant du réel cheese-cake new-yorkais, 200 g de Petits Beurre, 2 œufs, 200 g de sucre en poudre, 1 gousse de vanille ou de l'extrait de vanille (quelques gouttes), 4 kiwis, 1 citron vert, 120 g de beurre mou.

Ce plat se prépare la veille.

- Préchauffer le four à 180 ° ou thermostat 6.
- Mixer en poudre les biscuits, et dans un saladier les mélanger avec le beurre mou.
- Etaler ce mélange dans un moule à fond amovible et anti-adhésif de 20 cm de diamètre.
- Aplatir ce mélange avec le dos d'une fourchette en le faisant remonter un peu sur les bords.
- Faire cuire au four 10 mn.
- Pendant ce temps, battre les œufs et mixer le fromage avec les œufs battus.
- Incorporer 150 g de sucre en poudre, la gousse de vanille fendue en 2 et grattée de ses graines ou quelques gouttes d'extrait de vanille.
- Verser cette préparation dans le moule sur la pâte précuite.
- Ré-enfourner et laisser cuire environ 40 mn, vérifier la cuisson : la crème doit être prise mais encore légèrement tremblante au centre.
- Laisser refroidir dans le four éteint et puis garder au réfrigérateur au moins 6 heures.

Le jour même :

- Démouler le cheese-cake.
- Prélever le ZESTE du citron vert et le presser pour le jus.
- Dans une casserole : 5 cl d'eau, les 50 g de sucre en poudre restant et le jus du citron vert : porter le tout à ébullition. Laisser réduire de moitié environ jusqu'à ce que ce soit sirupeux.
- Peler les kiwis et les détailler en rondelles.
- Décorer le cheese-cake avec ces rondelles de kiwi.
- Juste avant de servir, avec un pinceau, badigeonner les kiwis avec le sirop au citron vert refroidi.
- Savourer...

Voilà, j'espère de tout cœur que vous allez vous régaler et passer un bon moment en dégustant ces petits plats tout simples que l'on peut faire avec les moyens du bord... A très bientôt.



Un peu de

cinéma

Certes l'année fut riche en films passionnants, par exemple « Les misérables » de Ladj Ly et « Parasite » du Coréen Bong Joon Ho pour n'en citer que deux. L'un et l'autre abordent des sujets de société avec un style très maîtrisé, l'un et l'autre sont brillants, captivants, nécessaires et ont été beaucoup à l'honneur. J'ai choisi de dire un mot sur un film dont on a moins parlé : « ADAM » de la réalisatrice marocaine Maryam Touzani. Il s'agit de la société marocaine contemporaine. Une jeune femme enceinte et une autre

femme un peu moins jeune, veuve et mère d'une fillette, se lient d'amitié. Le thème de la condition de la femme marocaine en sous-texte : l'une est exclue car enceinte mais non mariée, l'autre est dépossédée de la mort de son mari et proie potentielle car sans homme (belle et altière Lubna Azabal). Cependant la critique sociale, si elle est induite par un tel sujet bien sûr, n'est jamais frontale dans ce beau film qui prend le parti de la douceur. Les deux femmes sont filmées au plus près, les images baignent dans une lumière inspirée des tableaux de Wermeer et de Caravage, les mains plongent dans la farine et la pâte à gâteau – l'une d'elles tenant une pâtisserie dans le souk de Casablanca -, et tout le film est empreint d'une grande sensualité. En résumé un beau petit film qui, tout en dénonçant sans ambiguïté la souffrance des femmes au Maroc, possède la fraîcheur et la spontanéité si émouvante d'un premier film.

Laure PATRIS



Bibliothèque municipale

L'assemblée générale de l'association « Espace livres Brénod » qui gère la bibliothèque municipale par délégation de service public, s'est tenue le 22 février 2020.

L'équipe des bénévoles composée de 8 personnes rappelle les nombreuses tâches qu'elles accomplissent pour

le bon fonctionnement de la bibliothèque, ce qui représente un temps de travail équivalent à l'emploi d'un salarié à mi-temps.

Lors de cette assemblée nous avons accueilli une nouvelle bénévole.

En 2019 nous avons démarré le processus d'informatisation du système de prêt, il est désormais opérationnel.

Une journée « portes ouvertes » s'est déroulée le samedi 7 mars 2020, une quarantaine d'adultes et quelques enfants ont pu prendre contact avec les locaux de la bibliothèque, avec les bénévoles présentes, et participer aux diverses animations de la journée : exposition peintures avec 12 œuvres prêtées par des peintres locaux, lectures pour enfants et pour adultes, repas partagé sur le temps de midi, discussion avec Dominique ERSTER lors de la dédicace de son livre sur Retord.

La journée s'est terminée avec la vidéo-conférence de Dominique ERSTER sur les fermes de Retord, qui nous a permis de mesurer de plus près l'intensité de la vie sur Retord au XIX^{ème} et au début du XX^{ème} siècle, et a été très appréciée par une nombreuse assistance.

Pour continuer dans notre élan de ce début d'année malgré les contraintes du confinement, nous proposons aux lecteurs de continuer à partager leurs plaisirs de lecture

- soit par l'intermédiaire de la page FB de la bibliothèque
https://www.facebook.com/pg/biblio.brenod/posts/?ref=page_internal
- soit par @ sur bibliobrenod@orange.fr .

Pour l'équipe des bénévoles, **majef BEL**



Tennis de table



Photo prise à l'occasion de la fin de saison

Amis pongistes, bonjour ! J'espère que vous allez tous bien, que vous continuez à prendre le maximum de précautions pour ne pas être terrassés par le covid19 ! Nous avons la chance de vivre dans une belle région : pensez à ceux qui sont en ville...

En espérant que nous pourrons rejouer avant la fin de l'année, tout en faisant attention, soyez patients, car ensuite les balles vont chauffer ! A très bientôt !

Mais oui : même si ça ne se voit pas sur la photo, il s'agit bien de la section « tennis de table » de Brénod Découvertes !

Pierre