

LABRESSE INFOS

BULLETIN D'INFORMATIONS DE LA COMMUNE DE LA BRESSE | N°357 | JUILLET 2018

DOSSIER

Le terroir dans vos assiettes



Photo : Marc Fulgoni

LA BRESSE
Hautes-Vosges

www.labresse.fr - Email : info@labresse.fr

ZOOM

Marchés d'été à La Bresse

Vous voulez rencontrer des artisans et producteurs de la région ? Venez faire un tour sur les marchés d'été de La Bresse !

Convivialité, variété, qualité sont les maîtres mots de ce rendez-vous du mercredi soir. Des produits variés et d'origine locale garantie attireront les visiteurs qui pourront découvrir et déguster...

En plus de réjouir vos papilles, vous pourrez échanger avec ces professionnels et artisans qui travailleront sous vos yeux, le bois, le cuir, la pierre...

Sur place, une petite restauration est proposée dans une ambiance musicale différente tous les mercredis.

Pour les plus jeunes, des balades à poneys et des ateliers créatifs gratuits seront au programme.



Sur la place du Champstel, de 17h à 21h :

Le 11 juillet

Côté fourchette - Flammenküches au feu de bois avec Cook Event Services

Côté musique - Alexis Balandier (accordéon)

Le 18 juillet

Côté fourchette - Flammenküches au feu de bois avec Cook Event Services

Côté musique - El Nino Solo (rock blues)

Le 25 juillet

Côté fourchette - Traiteur Boucherie « Chez Fred » - repas terroir

Côté musique - M. Franck (rock)

Le 1^{er} août

Côté fourchette - Traiteur Boucherie « Chez Fred » - repas terroir

Côté musique - Ceci-Cela (variétés)

Le 08 août

Côté fourchette - Traiteur Boucherie « Chez Fred » - repas terroir

Côté musique - Slapback (rock)

Le 15 août

Côté fourchette - Traiteur Boucherie « Chez Fred » - repas terroir

Côté musique - Les Stratos Shadows (retour sur les années 60)

Le 22 août

Côté fourchette - Traiteur Boucherie « Chez Fred » - repas terroir

Côté musique - El Nino Solo (rock blues)

**Fête nationale
LA BRESSE**

• VENDREDI 13 JUILLET •

PLACE DU CHAMPSTEL

• À PARTIR DE 21H •

Aubade par l'Orchestre d'Harmonie Jeanne d'Arc
Bal populaire avec l'Orchestre Bal'Néo
Feux d'artifice vers 23h
Buvette par la Compagnie Cent Scènes

www.labresse.fr
info@labresse.fr
03 29 25 40 21

LA BRESSE
L'union fait la force

EDITORIAL



Chers Bressaudes et Bressauds,

Juillet-août, pour beaucoup d'entre nous ces deux mois sont synonymes de vacances de repos, de retrouvailles en familles, de rencontres, de farniente... que des moments bien agréables.

Certains d'entre vous vont partir se ressourcer en bordure de mer. Pour les autres, et pour tous ceux qui préfèrent nos montagnes, notre commune et notre région offrent beaucoup d'activités permettant à tout un chacun d'apprécier au mieux cette période de repos.

La période estivale, c'est aussi la venue de beaucoup de vacanciers, d'amateurs de nature, de paysages, de marche, de vélo... Je souhaite à tous nos visiteurs de bien profiter du programme festif mis en place par notre Office du Tourisme et des Loisirs. Compte tenu de la multitude d'activités possibles, chacun d'entre vous devrait y trouver son compte.

La dernière semaine d'août, La Bresse accueillera la dernière manche de la coupe du monde de VTT cross-country et descente. Un tel événement nécessite un énorme travail de préparation en amont et surtout le concours de beaucoup de bénévoles. Merci à tous pour faire de cet événement une fête à sa juste valeur.

Pendant le mois de juin, la municipalité a organisé trois réunions publiques. Ces rendez-vous de proximité nous semblent nécessaires pour entretenir le dialogue et faire remonter vos interrogations auprès des élus et services municipaux. Sachez toutefois que même en dehors de ces réunions de quartier, les élus et moi-même sommes toujours à votre écoute.

Le dossier de ce bulletin traite du terroir dans nos assiettes !!! Là aussi, que de bonnes choses à découvrir ou à redécouvrir.

Je vous souhaite une très bonne lecture et de très bonnes vacances ensoleillées.

Très bel été à toutes et à tous !
Hubert Arnould, Maire de La Bresse

SOMMAIRE

ZOOM 2^e de Couv.

ÉDITORIAL P. 01

ACTUALITÉS P. 02-07

CINÉMA P. 07

TRIBUNE P. 08

DOSSIER P. 09-17

Le terroir dans votre assiette

OTL P. 18-19

DANS LE RÉTRO P. 20-24

INFOS PRATIQUES P. 25

AGENDA 4^e de Couv.

Culture - Sport - Loisirs

LABRESSE INFOS - N°357

BULLETIN D'INFORMATIONS MENSUEL
DE LA COMMUNE DE LA BRESSE

Juillet 2018

Directrice de la publication :

Elisabeth BONNOT

Administration, rédaction, publicité :

Mairie de La Bresse - Tél. : 03 29 25 40 21

Mise en Page : Atelier VOOVOYEZ

Impression : SOCOSPRINT Imprimeurs

Crédit photo : Mairie de La Bresse, écoles,

OTL, les GAEC, Michel Laurent, Alex Perrin,

Nadège Perrier, Marc Fulgoni, Confiserie

Bressaude et associations diverses.

Tirage : 2600 exemplaires

ACTUALITES

La Commune de La Bresse

Recrute

Un(e) assistant(e) de Direction Générale

Poste à temps complet, à pourvoir au 1^{er} novembre 2018

Missions du poste

Sous la responsabilité du Directeur Général des Services, vous serez chargé(e) notamment :

- Du secrétariat du Maire, du Directeur Général des Services et de la Municipalité
- De la gestion de l'agenda du Maire, du Directeur Général des Services et de la Municipalité (suivi des rendez-vous et des représentations)
- Du suivi du Bureau municipal et du Conseil municipal, de la saisie des délibérations, décisions, arrêtés, courriers
- De la réception du courrier de la collectivité, de sa répartition et de sa diffusion dans les différents services, et de son suivi
- Du secrétariat des dossiers relevant de la Direction Générale
- De la tenue du registre des délibérations
- De la transmission des délibérations, décisions et arrêtés au contrôle de légalité
- Du suivi de l'archivage réglementaire pour l'ensemble de la collectivité

Statut

- Poste d'adjoint administratif à temps complet

Profil recherché

Expériences et qualifications :

- Diplôme de niveau III (bac + 2) Assistant(e) de Direction
- Expérience dans des missions similaires vivement souhaitée
- Connaissance du fonctionnement des collectivités territoriales et de leur environnement juridique

Qualités professionnelles souhaitées :

- Discrétion, capacités d'adaptation et esprit d'initiative
- Grande rigueur, sens de l'organisation
- Maîtrise des logiciels de bureautique
- Maîtrise de la prise de notes et de la mise en forme de tous types de courriers
- Savoir rédiger les ordres du jour de réunions, respecter les délais de transmission et rédiger les comptes-rendus
- Savoir établir une relation de confiance avec le supérieur
- Savoir gérer et prioriser les informations
- Savoir recevoir, filtrer, orienter et transmettre les messages téléphoniques et les courriers informatiques
- Parfaite maîtrise du français (orthographe et grammaire)

Renseignements

Service Ressources Humaines - Sylviane Remy - Tél. : 03 29 25 40 21

Merci d'adresser votre candidature (lettre manuscrite + CV) avant le 20 juillet 2018 à Monsieur le Maire
12 Place du Champstel - 88250 La Bresse

Emplois d'été

Les jeunes recrutés dans le cadre du dispositif « emploi d'été » ont été réunis le 9 juin afin de prendre un premier contact avec leurs référents.

Cette année, 20 jeunes seront affectés sur les différents services : Mairie, Services Techniques, Régie Municipale d'Électricité, Forêt, Maison de La Bresse, Piscine, Office de Tourisme. Une première expérience professionnelle pour la majeure partie d'entre eux.



Visiteurs en EHPAD

Alors que les médias couvrent largement les difficultés des EHPAD (manque de personnel et de moyens), celui de La Bresse n'échappe malheureusement pas à la règle.

Pour que ces difficultés n'impactent pas la qualité de vie des pensionnaires, les animatrices et les bénévoles proposent des activités nombreuses et variées pour égayer les journées.

Malgré cela, un certain nombre de résidents, surtout s'ils viennent d'une autre commune et n'ont aucune connaissance sur place, perdent l'envie de quitter leur chambre et se coupent ainsi du monde et de toute vie sociale.

Pour recréer du lien avec ces résidents, des bonnes volontés sont recherchées pour faire des visites aux personnes les plus isolées, leur apportant ainsi une présence amicale et régulière, un temps d'écoute et de réconfort, et un lien avec la vie extérieure.

Le visiteur se doit d'observer une parfaite discrétion sur ce qu'il entend et de ne pas faire état de ses convictions personnelles.

Si vous éprouvez de l'empathie envers nos aînés et acceptez de consacrer un peu de votre temps chaque semaine (fréquence idéale) pour le plaisir de ceux qui nous précèdent, contactez :

Stéphanie Poirot : 03 29 25 59 25

Geneviève Claudel : 03 29 25 42 25

ou g.claudel88@gmail.com

Aide aux activités de loisirs 2018

La ville offre une aide aux familles de La Bresse pour permettre aux enfants d'accéder aux activités culturelles et de loisirs durant toute l'année, en période extrascolaire.

Pour les foyers bénéficiaires de bons loisirs CAF :

Aide communale : Le montant de l'aide allouée est de 40 % de la valeur des bons CAF remis au paiement de l'activité et dans la limite du coût de l'activité.

Aide complémentaire octroyée par le CCAS de la ville de La Bresse : Le Centre Communal d'Action Sociale peut intervenir en complément de l'aide de la Ville dans la limite de 100 € par enfant et par an.

Démarches à suivre :

- Demander auprès de l'organisme de loisirs un justificatif des sommes versées pour les activités à l'année ou durant les périodes de vacances précisant le montant réglé en bons CAF.
- Prendre contact avec le CCAS en mairie et solliciter une prise en charge.

Pour les foyers ayant un quotient familial inférieur ou égal à 750 € et n'ouvrant pas droit aux bons CAF :

Le CCAS étudie les situations au cas par cas et peut verser une aide d'un montant maximum de 100 € par enfant et par an dans la limite du coût de l'activité.

Démarches à suivre

- Demander auprès de l'organisme de loisirs un justificatif des sommes versées pour les activités à l'année ou durant les périodes de vacances.
- Fournir un courrier de demande d'aide justifiée au CCAS ainsi qu'une attestation de la CAF.

Festival de scrabble

Le festival de scrabble prend ses quartiers d'été à la Halle des Congrès du samedi 7 au vendredi 13 juillet. Loto, tarot, Trivial Pursuit, pétanque, belote, rami et rallye pédestre comptent parmi les activités gratuites ouvertes à tous.

Les inscriptions se font sur place.

<http://scrab88.fr/annonces/bresse.php>

Un moyen de transport collectif écologique chez les p'tits amis de Oui Oui !

Vous les avez sûrement déjà croisés ou aperçus au centre-ville ! Les enfants du multi accueil sillonnent souvent les rues ou « la promenade » à bord de leur poussette « hors norme » pour aller faire les courses, aller à la Poste ou simplement profiter d'une balade au grand air ! Ils adorent ça !

En effet, la structure privilégie dès que possible les sorties à l'extérieur ! Elle a d'ailleurs fait récemment l'acquisition de deux nouvelles poussettes qui seront comme, chaque année, au départ des foulées bressaudes le 21 juillet !



Votre photographe à La Bresse

au 18 rue de l'Eglise

06 37 31 38 91 - contact@marcfulgoni.fr
www.marcfulgoni.fr

Photos d'identité - Portraits - Photos immobilières - Mariages - Baptêmes - Anniversaires
Congrès - Inaugurations - Photos de sports - Tirages - Numérisation - Retouches

Chez Mad'laine...

Mercerie et Soins d'Esthétique

Mercerie ouverte :

Mardi - Jeudi - Vendredi 9 h-12 h 14 h-18 h 30
Samedi 10 h-12 h 14 h-17 h

Soins d'Esthétique, uniquement sur RDV au magasin :

Lundi 9 h-12 h 14 h-18 h 30
Mercredi 9 h-12 h 14 h-18 h 30

Chez Mad'Laine - 15 rue Paul Claudel - 88250 La Bresse

03.29.25.48.95

ACTUALITES

Maison de La Bresse

Horaires d'été, du 7 juillet au 2 septembre :
ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 15h à 19h.

Exposition « Allégories flamboyantes », Anita Rautureau.

Maîtresse des formes et des couleurs, l'artiste Anita Rautureau, fraîchement installée à La Bresse, présente une exposition garantie 100% pur bonheur !

Ses peintures sont reconnaissables entre toutes : admirablement composées, virevoltantes, empreintes de beaucoup de féminité et de sensualité, elles exhalent l'optimisme, même dans les plus sombres.

Avec une maîtrise technique remarquable et des talents éprouvés de coloriste, elle propose une exposition estivale qui plaira à tous, amateurs d'art comme simples curieux.



Vernissage ouvert à tous vendredi 6 juillet à 19h

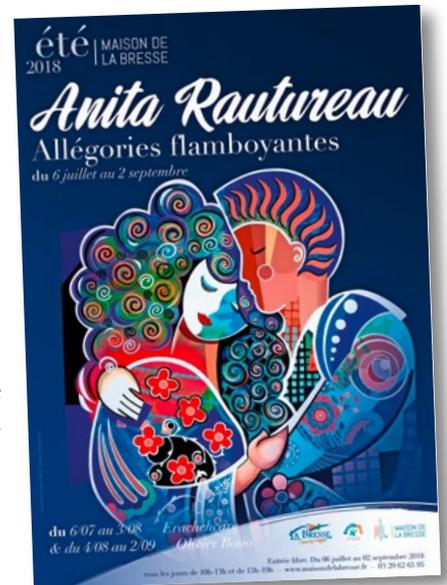
Exposition complémentaire : Erachehcare

En parallèle, venez découvrir l'univers street art de Romain Hantz alias Erachehcare : ses œuvres sont exposées du 7 juillet au 3 août

dans la salle contiguë à celle d'Anita Rautureau. Romain pose toutes sortes de regards sur le monde, les personnes, leurs peurs et leurs démons.

Ses supports variés (toiles, papiers, tissus, bois...) se remplissent comme une partition où le vide n'a que peu de place. Ses techniques évoluent au fil du temps, mais son style si particulier se reconnaît entre mille. Quand votre regard croisera l'un des yeux perdus dans la toile, le dessin vous happera !

Au mois d'août, le peintre Olivier Bosio le remplacera.



Vos rendez-vous :

Anita Rautureau installe son atelier dans la Maison de La Bresse la semaine du 23 au 29 juillet. C'est l'occasion de percer quelques secrets de sa création !

L'artiste sera également présente dans l'exposition le 13 juillet, le 8 et le 15 août, pour échanger avec vous et répondre à vos questions.

Pour les enfants :

Tous les jeudis à 16h, des ateliers artistiques sont proposés et animés par des artistes ou animatrices.

À venir :

Mercredi 8 août : workshop avec Anita Rautureau, de 14h à 19h. Atelier pour artistes débutants ou confirmés, sur inscription.

Mardi 14 août, 20h30 : concert de piano et violon, avec Julie Richard et Pascal Monlong. Un concert spécialement adapté à l'exposition, pour que musique classique et peinture se répondent. Entrée : 7€

31 août, de 21h à 23h : ouverture nocturne, dans une ambiance intime et tamisée, avec de nombreuses surprises notamment musicales... Un finissage original de l'exposition, à découvrir !

6^{ème} Marche Gourmande

Organisée par

Le Dimanche 16 Septembre

Inscriptions aux boutiques **RALB et KRYS**
à partir du 1^{er} Août

Crédit Photo Marc Fulgoni Places limitées

Boucherie ~ Charcuterie

TRAITEUR

CHEZ FRED

LA BRESSE
03.29.25.41.19

www.boucherie-traiteur-bierren.com
Boucherie Traiteur " Chez Fred "

La Bressaude

Section athlétisme

La Bressaude Athlétisme compte 75 licenciés et 35 écoles d'athlétisme.

Parmi les minimes Eliot Cahon était qualifié en équipe de Lorraine en interligue où il a terminé 3^e en 17'49. Il est également champion des Vosges en marche athlétique.



La Bressaude tient encore à féliciter Claire Mougel qui a remporté le bronze aux championnats du monde de trail.

Et n'oubliez pas le rendez-vous de l'été : les Foulées Bressaudes, samedi 21 juillet



Section ski

Le Nordic Trail aura lieu le 8 juillet, avec 2 distances, dans une ambiance de feu ! Nombreuses récompenses à la clé.

Section tennis

Vous souhaitez pratiquer le tennis cet été ?

La section tennis propose une licence été, valable d'avril à septembre 2018, à tarif réduit qui comprend la licence FFT et l'accès illimité aux courts extérieurs de la Vertbruche.



Retrouvez les tarifs, infos et bulletin d'adhésion sur www.labressaude.fr ou contacter Stanislas au 06 21 52 62 08

Section Roue verte

La Bressaude Roue Verte organise le dimanche 15 juillet son 4^e « 4H VTT » sur le site de la Ténine à La Bresse.

Le principe : une course originale et conviviale, un circuit de 5 km tracé sur les sentiers et chemins entre les lacs de la Ténine et Lispach à faire le plus grand nombre possible de fois pendant 4 heures par équipe de 2 coureurs. Pour les plus courageux, il peut être fait en individuel.

Départ à 9h pour les adultes (à partir de cadet).

Une course d'endurance est également organisée pour les enfants par équipe de 2.

L'épreuve est ouverte à tous, licenciés et non-licenciés (présentation d'un certificat médical), inscriptions sur place.

Buvette et restauration sur le site.

Renseignements : <https://4hvtllabresse.jimdo.com/> ou 06 79 32 64 18.

Rendez-vous à l'orgue

Samedi 28 juillet, à 20h30, l'église Saint-Laurent accueille un nouveau concert autour de l'orgue. Quatre musiciennes professionnelles interpréteront un répertoire varié, du XVII^e au XX^e siècle : Bach, Vitali, Debussy, Ibert...

Éric Humbertclaude, organiste bien connu désormais à La Bresse sera accompagné de Sara Salomon, violoniste à New York, Perrine Pacherie-Basseux, violoncelliste à Amsterdam, et d'une harpiste, Anne Salomon.

La présence de la harpe est une nouveauté, spectaculaire et tendre, qui permettra de découvrir des œuvres encore plus surprenantes que de coutume

Entrée libre

Important :

Pour ceux qui ne pourraient pas assister au concert à cause de l'heure trop tardive, une audition spéciale sera proposée vendredi 27 juillet à 17h.



ACTUALITES

Nouveau chez les commerçants

Lau de la Vallée

Lau de la Vallée, Laurence Mougel-Vanhaeren, écrivain public et animatrice en ateliers d'écriture, à La Bresse.

Au cœur des mots partagés

Laurence Mougel-Vanhaeren, écrivain public et animatrice en ateliers d'écriture, développe ses activités à La Bresse. Elle continue de vous recevoir au 12 traverse du Daval pour tous les accompagnements privés et propose, depuis le 19 mai, des animations dans la salle de classe de l'ancienne école de Vologne, 14 route du Hohneck :

- À l'auberge des mots, ateliers d'écriture en soirée (avec repas convivial),
- Au cœur des mots, ateliers d'écriture en journée,
- J'ai un truc à écrire, ateliers de rédaction, certains samedis matin,
- Objectif zéro faute, ateliers liés à l'orthographe, certains samedis matin.

Réservation indispensable

Programme complet sur www.laudelavallee.com

N'hésitez pas à contacter Laurence pour toute information.

Rayon de soleil

Lors des vacances d'été, l'association accueillera vos enfants du 9 juillet au 31 août. Le thème principal des vacances sera « La nature dans tous ses états », avec une grande sortie chaque semaine.

Rayon de soleil propose plusieurs formules d'accueil afin de répondre au mieux aux besoins des parents. Il est également possible de prendre les repas sur place qui seront préparés par notre traiteur.

L'accueil se fera comme d'habitude de 7h à 8h45 à l'espace famille et le soir de 17h30 à 19h15. Une navette depuis le centre-ville sera organisée afin d'emmener les enfants dans les locaux de la maison d'Anicé le Sotré qui se situent en bas des pistes de ski.

Pour suivre les actualités de l'association, rendez-vous sur notre page Facebook : Rayon De Soleil La Bresse.

Contact : resarayondesoleil@gmail.com ou par téléphone au 07 68 88 60 06



Le musée de la Bataille des Hautes Vosges

L'Association Winterline 44, créée en 2015, a pour but, la collecte, l'achat et la préservation d'objets, de documents concernant les guerres mondiales dans notre département.

La première étape a été la création d'un musée qui expose des objets et reliques du secteur, témoins des combats des Hautes Vosges.

Les dioramas concernent la période 1939-1945 : la « drôle de guerre », les maquis de la Piquante Pierre - Noiregoutte puis les dures épreuves subies lors de la Libération. Les visites sont possibles sur rendez-vous ou lors des périodes d'ouverture signalées par voie de presse.

Contact :

Yann Mazille, Tél. : 06 49 74 65 07
yann.mazille@gmail.com



Un projet pour les anciens « LOPOFA »

Le 28 mai, le projet d'aménagement de la friche des anciens immeubles « LOPOFA » a été dévoilé par Vosgelis, lors d'une conférence de presse tenue par son président, son directeur général et le maire de La Bresse.

En juin 2017, les deux « LOPOFA » disparaissaient du paysage. Cette parcelle de plus de 6000 m², idéalement située à proximité du centre-ville, va faire l'objet d'un programme immobilier conforme aux attentes actuelles, comprenant :

- Une résidence collective de 6 appartements de 2 ou 3 pièces, avec balcon ou terrasse, cellier, et carport pour le stationnement ;
- 4 pavillons de 3 pièces et 2 pavillons de 4 pièces avec garage, jardin et remise extérieure ;
- Trois parcelles de terrain de 750 à 850 m² à construire et proposées à la vente,

Les loyers prévisionnels (hors charges et APL) s'échelonnent entre 267 € par mois pour un appartement 2 pièces et 421 € par mois pour un pavillon 4 pièces.

Le coût de l'opération est de 1,72 € millions d'euros TTC, soit 143 269 € par logement.



MLC-CINEMA GRAND ÉCRAN

Programme à partir du 4 juillet

Horaires à retrouver sur les programmes disponibles dans vos commerces

Semaine du 4 au 10 juillet



JURASSIC WORLD

Sortie : 6 juin 2018 (1h44). Aventure, Action, Science fiction américaine réalisée par Juan Antonio Bayona avec Chris Pratt, Bryce Dallas Howard, Jeff Goldblum

Cela fait maintenant trois ans que les dinosaures se sont échappés de leurs enclos et ont détruit le parc à thème et complexe de luxe Jurassic World. Isla Nublar a été abandonnée par les humains alors que les dinosaures survivants sont livrés à eux-mêmes dans la jungle. Lorsque le volcan inactif de l'île commence à rugir, Owen et Claire s'organisent pour sauver les dinosaures restants de l'extinction. Owen se fait un devoir de retrouver Blue, son principal raptor qui a disparu dans la nature, alors que Claire, qui a maintenant un véritable respect pour ces créatures, s'en fait une mission. Arrivant sur l'île instable alors que la lave commence à pleuvoir, leur expédition découvre une conspiration qui pourrait ramener toute notre planète à un ordre périlleux jamais vu depuis la préhistoire.



LE BOOK CLUB

Sortie : 6 juin 2018 (1h44). Comédie américaine réalisée par Bill Holderman avec Diane Keaton, Jane Fonda, Andy Garcia

Quatre amies de toujours se retrouvent, comme chaque semaine, au sein de leur club de lecture, lorsque l'une d'entre elles propose de découvrir « 50 nuances de Grey » ! Elles ont réussi leur vie et elles comptent bien continuer à en profiter, et vivre de nouvelles expériences ! Célibataire depuis peu, Diane (va connaître le coup de foudre. La toujours séduisante Vivian retrouve un amour passé. Sharon découvre les sites de rencontre sur internet. Et Carol essaie de redonner du piment à son couple. En ravivant la flamme ou en vivant une nouvelle aventure amoureuse, chacune d'elles va écrire le nouveau chapitre de sa vie. Peut-être le meilleur...



THE CAKEMAKER

Sortie : 6 juin 2018 (1h45). Drame allemand, israélien réalisée par Ofir Raul Graizer avec Tim Kalkhof, Sarah Adler, Zohar Shtrauss Thomas, un jeune pâtissier allemand, a une liaison avec Oren, un homme marié israélien qui voyage régulièrement à Berlin pour affaires. Quand Oren meurt dans un accident de voiture, Thomas se rend à Jérusalem à la recherche de réponses concernant sa mort. Sans révéler qui il est, Thomas se plonge dans la vie d'Amat, la veuve de son amant, qui tient un petit café. Il commence alors à travailler pour elle.

Semaine du 11 au 17 juillet



OCEAN'S 8

Sortie : 13 juin 2018 (1h50). Comédie, Policier américaine réalisée par Gary Ross avec Sandra Bullock, Cate Blanchett, Anne Hathaway

Cinq ans, huit mois, 12 jours... et le compteur tourne toujours ! C'est le temps qu'il aura fallu à Debbie Ocean pour échafauder le plus gros braquage de sa vie. Elle sait désormais ce qu'il lui faut : recruter une équipe de choc. À commencer par son « associée » Lou Miller. Ensemble, elles engagent une petite bande d'expertes : Amita, la bijoutière, Constance, l'armaqueuse, Tammy, la receluse, Nine Ball, la hackeuse et Rose, la styliste de mode. Le butin convoité est une rivière de diamants d'une valeur de 150 millions de dollars. Le somptueux bijou sera autour du cou de la célèbre star Daphne Kluger qui devrait être l'objet de toutes les attentions au cours du Met Gala, l'événement de l'année. C'est donc un plan en béton armé. À condition que tout s'enchaîne sans la moindre erreur de parcours. Enfin, si les filles comptent repartir de la soirée avec les diamants sans être inquiétées...



3 JOURS A QUIBERON

Sortie : 13 juin 2018 (1h55). Drame allemand, autrichien, français réalisé par Emily Atef avec Marie Bäumer, Birgit Minichmayr, Charly Hübner

1981. Pour une interview exceptionnelle et inédite sur l'ensemble de sa carrière, Romy Schneider accepte de passer quelques jours avec le photographe Robert Lebeck et le journaliste Michael Jürgs, du magazine allemand « Stern » pendant sa cure à Quiberon. Cette rencontre va se révéler éprouvante pour la comédienne qui se livre sur ses souffrances de mère et d'actrice, mais trouve aussi dans sa relation affective avec Lebeck une forme d'espoir et d'apaisement.

Semaine du 18 au 24 juillet



BÉCASSINE !

Sortie : 20 juin 2018 (1h31). Comédie française réalisée par Bruno Podalydès avec Emeline Bayart, Michel Vuillemoz, Karin Viard

BécaSSine naît dans une modeste ferme bretonne, un jour où des bécaSSes survolent le village. Devenue adulte, sa naïveté d'enfant reste intacte. Elle rêve de rejoindre Paris mais sa rencontre avec Loulotte, petit bébé adopté par la marquise de Grand-Air va bouleverser sa vie. Elle en devient la nourrice et une grande complicité s'installe entre elles. Un souffle joyeux règne dans le château. Mais pour combien de temps ? Les dettes s'accumulent et l'arrivée d'un marionnettiste grec peu fiable ne va rien arranger. Mais c'est sans compter sur BécaSSine qui va prouver une nouvelle fois qu'elle est la femme de la situation.



LE DOUDOU

Sortie : 20 juin 2018 (1h22). Comédie française réalisée par Philippe Mechelen, Julien Hervé avec Kad Merad, Malik Bentahla, Guy Marchand

Michel a perdu le doudou de sa fille à l'aéroport de Roissy. Il dépose un avis de recherche avec une récompense. Sofiane, employé à l'aéroport, y voit l'occasion de se faire un peu d'argent et prétend avoir retrouvé la peluche. Le mensonge révélé, Michel et Sofiane se lancent malgré tout sur les traces du doudou. Une mission plus compliquée que prévu...

Semaine du 25 au 31 juillet



PARVANA

Sortie : 27 juin 2018 (1h33). Animation, Famille américaine, canadienne, irlandaise, luxembourgeoise, égyptienne réalisée par Nora Twomey avec Golshifteh Farahani, Saara Chaudry, Soma Bhatia

En Afghanistan, sous le régime taliban, Parvana, onze ans, grandit à Kaboul ravagée par la guerre. Elle aime écouter les histoires que lui raconte son père, lecteur et écrivain public. Mais un jour, il est arrêté et la vie de Parvana bascule à jamais. Car sans être accompagnée d'un homme, on ne peut plus travailler, ramener de l'argent ni même acheter de la nourriture. Parvana décide alors de se couper les cheveux et de se travestir en garçon afin de venir en aide à sa famille. Risquant à tout moment d'être démasquée, elle reste déterminée à trouver un moyen de sauver son père. Parvana est un conte merveilleux sur l'émancipation des femmes et l'imagination face à l'oppression.



BÉCASSINE ! - CINÉ SENIOR

Sortie : 20 juin 2018 (1h31). Comédie française réalisée par Bruno Podalydès avec Emeline Bayart, Michel Vuillemoz, Karin Viard

BécaSSine naît dans une modeste ferme bretonne, un jour où des bécaSSes survolent le village. Devenue adulte, sa naïveté d'enfant reste intacte. Elle rêve de rejoindre Paris mais sa rencontre avec Loulotte, petit bébé adopté par la marquise de Grand-Air va bouleverser sa vie. Elle en devient la nourrice et une grande complicité s'installe entre elles. Un souffle joyeux règne dans le château. Mais pour combien de temps ? Les dettes s'accumulent et l'arrivée d'un marionnettiste grec peu fiable ne va rien arranger. Mais c'est sans compter sur BécaSSine qui va prouver une nouvelle fois qu'elle est la femme de la situation.



BUDAPEST

Sortie : 27 juin 2018. Comédie française réalisée par Xavier Gens avec Manu Payet, Jonathan Cohen, Monsieur Poulpe

Vincent et Arnaud ont beau avoir fait la plus grande école de commerce française, ils s'ennuient ferme dans leur travail. L'un, Vincent, travaille avec acharnement pour une multinationale sans aucune reconnaissance. L'autre, Arnaud, stagne dans la société du père de sa femme, Audrey. A l'occasion de l'enterrement de vie de garçon d'un de leurs amis, qui est un vrai échec, ils font la rencontre d'une strip-teaseuse qui leur parle de Budapest. Vincent a alors une idée qui va changer leur vie : créer une entreprise qui organise des enterrements de vie de garçon dans cette ville de débauche, où les boîtes de nuit pullulent, l'alcool coule à flots et la démesure est au rendez-vous. Après avoir abandonné leur emploi, et emprunté beaucoup d'argent, Vincent et Arnaud se lancent. Avec l'aide de Georgio, un expatrié qui leur a fait découvrir les « trésors cachés » de Budapest, ils créent l'agence de voyage « Crazy Trips ». Après des débuts hésitants, « Crazy Trips » envoie de plus en plus de clients à Budapest, pour y faire la fête arrosée à la palinka, danser enchaînés à des strip-teaseuses, mais aussi profiter de certaines activités offertes par ce pays d'ex-URSS comme conduire des tanks et tirer à la kalachnikov sur des cibles. Mais cette aventure entrepreneuriale va bouleverser l'existence de Vincent et Arnaud. Car cette nouvelle vie entre Paris et Budapest mettra à l'épreuve à la fois leur amitié fraternelle, mais aussi leur couple. Et ils vont se confronter aux risques du métier...

Semaine du 1^{er} au 7 Août



LES INDESTRUCTIBLES 2

Sortie : 4 juillet 2018 (1h58). Animation, Famille américaine réalisée par Brad Bird avec Gérard Larvin, Louane Emera, Amanda Lear

Notre famille de super-héros préférée est de retour ! Cette fois c'est Hélena qui se retrouve sur le devant de la scène laissant à Bob le soin de mener à bien les mille et une missions de la vie quotidienne et de s'occuper de Violetta, Fleche et de bébé Jack-Jack. C'est un changement de rythme difficile pour la famille d'autant que personne ne mesure réellement l'étendue des incroyables pouvoirs du petit dernier... Lorsqu'un nouvel ennemi fait surface, la famille et Frozone vont devoir s'allier comme jamais pour déjouer son plan machiavélique.



WOMAN AT WAR

Sortie : 4 juillet 2018 (1h41). Comédie islandaise, française, ukrainienne réalisée par Benedikt Erlingsson avec Halldora Geirhardsdóttir, David Thór Jónsson, Magnús Trygvason Eliassen

Halla, la cinquantaine, déclare la guerre à l'industrie locale de l'aluminium, qui défigure son pays. Elle prend tous les risques pour protéger les Hautes Terres d'Islande... Mais la situation pourrait changer avec l'arrivée inattendue d'une petite orpheline dans sa vie...

PRS

Entretien Paysager

- Tonte de pelouse
- Taille de haie et d'arbuste
- Fauchage / Débroussaillage
- Elagage / Abattage
- Nettoyage haute pression
- Débarras / Evacuation déchets
- Déneigement accès et toiture

philipperichards@club-internet.fr

Philippe RICHARD
LA BRESSE
06 07 95 18 28

Les Briconautes

Meubles de montagne Décoration - Outillage

Tél. : 03 29 25 41 21 Email : brico8@free.fr

1 route de Cornimont - 88250 La BRESSE

TRIBUNE

Article du groupe majoritaire

Dans un précédent bulletin, les élus de la minorité insinuaient que nous remettions en cause le principe de la **mutualisation** entre les services de la collectivité, notamment pour les **ressources humaines**. Encore un exemple de la méconnaissance complète de ces élus sur la lourdeur et la complexité de cette gestion qui nécessite toujours plus d'actes administratifs, donc toujours plus de charges de travail, en devant gérer plusieurs statuts, plusieurs métiers. Nous ne remettons pas en cause la mutualisation, à partir du moment qu'elle génère certes des économies, mais aussi de l'efficacité et de la sécurité dans les procédures.

Sur le dossier de la Régie Municipale d'Electricité, les élus de la minorité ont affirmé que la municipalité avait **décidé de changer les statuts** de la RME et sous-entendent que celle-ci ne serait plus communale ! Faux, la municipalité n'a rien décidé, le fait est que la réglementation évolue beaucoup et que nous souhaitons que la RME soit prête à toute attaque de la concurrence, d'où la **réflexion** portée sur les statuts de la RME.

D'autre part, oui, nous souhaitons pouvoir mieux gérer les impayés qui sont importants (plus de 250 000 € depuis 2011), en trouvant des solutions adaptées à chacune et à chacun, sans laisser seule la Trésorerie décider d'affecter ou non les sommes versées par les clients sur le compte de la RME. En effet, en cas d'impayés, la Trésorerie solde prioritairement les impayés vis-à-vis de l'état (impôts) et seulement ensuite pour la RME !!). C'est bien mal connaître le fonctionnement de la RME que d'affirmer que le Trésor Public est le meilleur garant des finances de notre Régie ! Encore un exemple de la méconnaissance du dossier, pourtant bien connu par les membres du conseil de Régie !

Nous regrettons encore une fois le manque de constructivité des débats entre la majorité et la minorité, que ce soit en séance de Conseil Municipal, lors de commissions ou par voie de presse interposée, notre commune mérite des débats basés sur le fond et non sur les rancœurs.

Certains d'entre vous nous posent des questions sur l'avancée du dossier de modification du Plan Local d'Urbanisme (PLU). C'est un travail de longue haleine qui nécessite de nombreuses rencontres entre les élus et le cabinet qui accompagne la municipalité dans cette démarche. Viendra ensuite une communication au public et nous prendrons en compte autant que faire se peut toutes vos remarques.

Les élus de la majorité vous souhaitent d'ores et déjà de bonnes vacances et de bien profiter des animations que proposent la commune : marchés d'été, soirée populaire du 13 juillet avec gingette, fête patronale qui se déroulera cette année le dernier week-end de juillet et bien sûr le tout avec une météo très clémente.

Les élus de la majorité

Article du groupe minoritaire

Le collège vient de fermer ses portes,

Il y a pratiquement 2 ans, le conseil municipal était informé, la presse l'avait déjà annoncé quelques jours plus tôt, de la décision de l'ensemble des élus du Conseil Départemental, dont celui de La Bresse, et non de l'Education Nationale, de fermer 3 collèges publics vosgiens, dont «Les Boudières».

Les arguments (cf le compte-rendu du conseil du 23 mai 2016): l'accessibilité (ascenseur), le niveau numérique, l'état des bâtiments et enfin la diminution des effectifs...

Suite à cette onde de choc, un collectif s'est très rapidement mis en place, s'appuyant notamment sur la loi Nôtre et notre spécificité Montagne, il a été force de propositions pédagogiques auprès du Président du Département, et de l'Education Nationale. La municipalité, quant à elle, ne s'est pas montrée très pressée pour défendre notre collège public. Il a fallu attendre la 2^{ème} manifestation du 18 juin, plus de 700 personnes, pour la voir aux côtés des parents, des enseignants, des agents et de la population.

Avec certainement un peu plus de conviction, nous serions, pourquoi-pas, aujourd'hui dans un autre contexte, surtout après avoir entendu les propos du président Macron lors de son récent séjour dans les Hautes Vosges. N'a-t-il pas dit (cf Vosges Matin); «des fermetures d'école, de collège ne sont pas irrévocables dans les endroits où il y a une dynamique».

Aujourd'hui, le bâtiment est réaffecté aux métiers de la montagne, tant mieux, mais La Bresse perd tout de même une structure publique essentielle pour des familles souhaitant s'y installer.

Accessibilité, état des bâtiments ne sont plus mis en avant. Au contraire, le président Vannson, porteur du dossier, a dit qu'il était en bon état.

A croire que La Bresse, Granges et Darney ont «trinqué» pour les 11 autres collèges annoncés en fermeture en 2016. Car à cette heure, silence radio sur leur devenir.

Festival de sculptures: vente aux enchères, une 1^{ère} !

Oui, comme bon nombre de bressaud(e)s, visiteurs et sculpteurs attachés à cet événement, nous sommes restés quelque peu abasourdis et tristes du déroulement de la mise aux enchères publiques organisée pendant ce dernier festival.

40 sculptures (bois, pierre et métal) ont désormais quitté notre patrimoine culturel initié depuis plus de 25 ans. Une richesse culturelle construite au fil des rencontres, des échanges, des amitiés. Ces sculptures en étaient les témoins.

Certes, cette vente avec des mises à prix en de ça de 100€ a permis à tout un chacun d'acquérir une sculpture, mais n'est-ce pas dévaloriser le travail de celles et ceux qui les ont fait émerger des billots, des blocs de pierre? Comment vendre aujourd'hui ces œuvres à leur prix réel, si les acquéreurs attendent finalement une vente aux enchères pour les avoir à moindre coût? A notre sens, c'est un manque de respect envers les artistes qui pourrait ternir l'image et la reconnaissance internationale du festival.

Le commissaire-priseur a-t-il pris conscience du travail et de la sensibilité des artistes? Ne l'oublions pas, il s'agit là d'œuvres uniques?

Oui, il devenait nécessaire de se séparer de plusieurs d'entre elles, stockées dans les sous-sols de la piscine, mais n'aurait-il pas été judicieux d'en limiter le nombre pour en garder plusieurs par édition afin que cette «Collection de Sculptures» subsiste et enrichisse le patrimoine culturel de la ville.

Que vont-elles devenir? Seront-elles identifiées comme provenant du festival de La Bresse? Ce serait le minimum qu'on puisse espérer pour les artistes et le festival!

PS: Pour une bonne compréhension de cette rubrique, précisons que cet article a été déposé le 7 juin pour publication début juillet. Aussi, nous vous invitons à lire notre article en premier.

Les élus du groupe minoritaire

LE DOSSIER

Le terroir dans vos assiettes



“ *Entre terroir et tradition*

En lisant ce dossier, que vous soyez de passage, en vacances ou habitants de La Bresse vous allez découvrir ou redécouvrir le terroir de nos montagnes et ainsi les recettes les plus appréciées des Bressauds. Le fruit de notre massif et de notre agriculture servi dans vos assiettes...

À déguster sans modération.

*Nicolas Remy, adjoint au tourisme,
président de l'Office de Tourisme et Loisirs*

”

LE DOSSIER

Les vacances scolaires d'été commencent, et avec elles, le ballet des visiteurs qui viennent chaque année en nombre découvrir nos montagnes, leurs jolies formes arrondies, leurs écrins de verdure qui se cachent ici et là, leurs trésors, leurs ressources et leur patrimoine. Comme je suis gourmande, j'ai eu soif d'aborder notre terroir par son pendant culinaire. Ce dossier est un peu voué à éclairer les visiteurs et nouveaux habitants de La Bresse qui ne connaissent peut-être pas encore les bons produits de nos montagnes, mais il est surtout dédié à tous ces petits producteurs et artisans qui perpétuent les traditions et savoir-faire des anciens.

Notre territoire n'est certes pas réputé pour ses traditions culinaires, comme peut l'être le Sud-Ouest, mais les Vosgiens savent préparer de bons repas, qui ont bien souvent la vertu de caler l'estomac ! Le Vosgien est un épicurien qui a su faire avec son environnement : le choix n'est peut-être pas varié, mais il est de qualité !

Bon voyage dans nos assiettes et préparez vos cabas, vous allez avoir l'eau à la bouche et l'envie de tout goûter !

Tourtes et pâtés

La quiche lorraine est connue par-delà les frontières, mais le mets lorrain le plus apprécié reste sans conteste le pâté... lorrain, bien évidemment. Cette viande marinée (mélange de porc et de veau), cuite à l'étouffée dans une pâte feuilletée, se déguste aussi bien en entrée qu'en plat principal accompagné d'une bonne salade verte arrosée de la traditionnelle meurotte*. Le pâté lorrain est aussi apprécié par les couche-tard (ou lève-tôt...), c'est d'ailleurs pour cela que les boulangers les préparent tôt le matin, avant même les viennoiseries !

Connaissez-vous également la tourte lorraine, cousine germaine du pâté ? La recette est sensiblement la même, si ce n'est que la marinade ne se fait qu'au vin blanc et qu'il vous faut ajouter de la migaine* en fin de cuisson. Autre différence qui a toute son importance : la tourte doit être ronde alors que le pâté, lui, est rectangulaire !



Si vous vous rendez sur les chaumes et optez pour le repas marcaire - nous en reparlerons plus loin - vous dégusterez la traditionnelle tourte de la vallée de Munster fourrée à la chair à saucisse, bien différente en goût de celles que vous trouverez dans toutes les boulangeries du village : Au fournil d'Augustine, Aux délices de La Bresse, Du pain au lard, La boulangerie Bressaude et boulangerie-pâtisserie Paline.



Dans l'eau de nos rivières et lacs...

«Aujourd'hui, c'est truite fraîche de la Moselotte», disait ma grand-mère, «enfin si ton grand-père arrive à en pêcher au moins une !»... Voilà un mets qui est bien courant à La Bresse : la truite au beurre, aux amandes ou au court-bouillon... Et si certains continuent d'aller la pêcher à la mouche dans les cours d'eau - la truite fario est d'ailleurs le seul poisson de rivière à La Bresse - d'autres, comme moi, se rendent tout simplement dans des élevages, comme L'eau vive de Frédéric Arnould dans la vallée de Vologne. Au-delà de la facilité, c'est surtout un hommage rendu à Joseph

Remy, l'inventeur de la pisciculture à La Bresse !

À ne pas manquer également si vous aimez le poisson : le feuilleté de truite cuisiné par l'éleveur, la déclinaison « rivière » du pâté lorrain, à réserver si vous êtes tenté... Et puisque les vosgiens aiment le fumé, laissez-vous également surprendre par les filets de truite fumés.

Dans nos montagnes, vous pouvez également vous régaler d'une truite pêchée au beurre ou au bouchon dans les lacs et étangs. Certains préfèrent y pêcher la carpe pour déguster ensuite la célèbre friture de carpe - version vosgienne du fish&chips ! Attention, si vous souhaitez pêcher votre repas, n'oubliez pas la réglementation ! Plus d'informations sur www.peche-labresse.fr.



Pour les carnivores...

Le porc, la base de la cuisine locale !

Vous connaissez tous l'adage « tout est bon dans le cochon », mais peut-être un peu moins celui-ci : « - T'aimes mieux ton père ou ta mère ?

- Le lard !

- Et tu préfères le gras ou le maigre ?

- La couenne ! »

Les Vosgiens aiment le porc et toute recette lorraine qui se respecte, en a son quota : échine pour le pâté lorrain, lardons pour la quiche, saucisses fumées pour la potée lorraine... Tuer le cochon était d'ailleurs un grand moment à la ferme : on préparait terrines, saucisses, boudins, dagonnes*, on découpait les morceaux de viande pour le salage, la mise en saumure et le fumage – alors les seuls moyens pour conserver la viande.



Le temps a passé, mais la tradition du fumage à la sciure ou au bois de hêtre est restée. Les deux boucheries Bressaudes Chez Fred et Du pain au Lard disposent de leur propre fumoir et vous proposent saucisses et viandes fumées de qualité. Certains restaurants ainsi que de nombreux particuliers perpétuent également cette tradition en aménageant un petit fumoir.

Le porc fait également partie intégrante du repas marcaire proposé dans les fermes-auberges, auberges et restaurants du secteur. Quand il est complet, il se compose d'un potage de légumes mijoté avec un morceau de lard, d'une tourte de la vallée de Munster, de toffoyes ou toffailles* accompagnées de dech'peuy* et de salade verte, d'un peu de fromage local et enfin d'un dessert au choix (nous y reviendrons ensuite !)... Un repas qu'on ne vous garantit pas « light », mais parfait pour repartir randonner ensuite !



Un fumoir à domicile

Tout d'abord il vous faudra construire le fumoir ou alors l'acheter... L'idée est simple : un emplacement inférieur pour faire le feu, des ventilations permettant de réguler la quantité de fumée qui passe, au-dessus une armoire où suspendre les pièces de viande et une cheminée supérieure pour l'extraction des fumées.

Avant le fumage en lui-même, il y a plusieurs étapes importantes : la préparation du morceau de viande (désossage, mise en forme...), le salage où il est conseillé de frotter la viande avec du sel fin avant de la plonger dans une grande quantité de gros sel, où il convient d'ajouter des aromates pour donner du goût (tomates séchées, laurier, herbes...). On compte deux jours de salage par kilo de viande. Après cette étape, il est nécessaire de dessaler votre pièce de viande à l'eau (environ 12 heures pour 10 kilogrammes) puis de bien la sécher avant la mise au fumoir.

Pour le fumage, préparer un feu au bois de hêtre bien sec jusqu'à ce que votre fumoir atteigne une température de 35° C (veillez à ne pas dépasser cette température sans quoi votre viande cuirait...). Placer votre viande dans le casier supérieur, régler le débit de fumée et laisser votre feu « crever »... Rallumer ensuite un autre feu si besoin et répéter l'opération. La durée de séchage varie en fonction de la taille de votre pièce à sécher, de 10 heures à 48 heures.

Une fois le fumage terminé, mettre les pièces de viande à sécher dans un filet au grenier ou dans une pièce bien sèche. Les jambons seront recouverts de Saindoux et d'un mélange de quatre baies.



LE DOSSIER

Ferme auberge : une appellation particulière

La ferme-auberge est, avant tout, une ferme dont l'activité « auberge » est un complément ainsi qu'un faire-valoir des productions animales et végétales de l'exploitation. Pour bénéficier de cette appellation, il convient de respecter les termes de la charte de la ferme auberge définie en 1976 : par exemple l'utilisation prioritaire des produits de la ferme (viandes, laitages...) et leur mise en valeur, le respect de la saisonnalité dans les menus...

Il n'y a pas de ferme-auberge sur la commune de La Bresse, mais sur la route des Crêtes et dans les communes voisines, vous pourrez en trouver une à votre convenance !

Au jardin

Malgré l'omnipotence du porc, les légumes trouvent tout de même leur place dans nos assiettes. Il n'y a pas de maraîchers à La Bresse, mais si vous tendez un peu l'oreille, vous entendrez les coups de bêche qui retournent la terre, les râteaux qui la grattent et tissent des rainures, l'arrosoir qui se remplit au bêtch* et l'eau qui ruisselle dans les jardins en pente... De nombreuses maisons et cités ont leurs jardins et les Bressauds aiment à le préparer en fonction des Saints de Glace, de la lune, ou des conseils des anciens. Le climat de La Bresse ne permet pas de tout cultiver même

si des jardiniers sont audacieux sur la commune. Les essentiels d'un jardin bressaud sont les patates (pour les toffoyes ou les beûgnets* !), les poireaux, les choux, les salades, les haricots verts, les carottes et les cucurbitacées, qui ont été mis à l'honneur pendant des années par l'association « Les jardiniers de La Bresse ». Ces derniers proposent également chaque année un échange de plants au printemps et si vous souhaitez vous lancer dans le jardinage et avez besoin de conseils, n'hésitez pas à les contacter.



Pour la diversification...

Certains animaux élevés dans nos montagnes ont la réputation non usurpée d'être « mixte ».

La vache vosgienne, bonne productrice de lait, donne également une viande d'une grande finesse, avec peu de gras et une saveur particulière. Une des spécialités faite à base de bœuf est bien évidemment fumée, c'est le gendarme. Vous les trouverez toujours carrés et par deux...

Et si les chèvres donnent, elles aussi, du bon lait, la Chèvrerie du Brabant en tire également de bons saucissons et propose de la terrine de cabris.



Mais au fait, vous savez ce qu'est un GAEC ?

Le GAEC : groupement agricole d'exploitation en commun, permet à des agriculteurs associés de réaliser un travail en commun dans des conditions comparables à celles existant dans les exploitations de caractère familial. Il a entre autres pour objet la vente en commun du fruit du travail des associés.





Les laitages

Historiquement le lait sur le Massif provenait essentiellement des bovins, mais les ovins ont peu à peu trouvé leur place. On trouve aujourd'hui sur la commune de La Bresse des vaches, pour la plupart vosgiennes, des chèvres et des brebis. Quatre éleveurs vous proposent des produits terroir : fromages, yaourts, beurre, lait...

Côté fromages

Au lait de vache

La si belle race vosgienne (avis personnel et absolument pas chauvin !) produit un lait de qualité avec lequel les éleveurs élaborent différents fromages. Au GAEC du Saichy, vous pourrez en déguster :

- Un à pâte molle avec le traditionnel Munster, qui dispose d'une AOP
- Deux à pâte pressée non cuite : la tome et le Cœur de Vosgienne
- Un fromage non affiné, le Munster blanc
- Une sorte de fromage blanc, le chique*.

Il existe aussi quelques variantes de ces fromages avec le Munster au cumin et la tome provençale, à l'ail des ours, au poivre, au cumin ou au fenugrec. Et cette année, la fromagerie va proposer une nouveauté le petit fromage frais au lait de vache.

Au lait de chèvre

Les avis divergent quant à la présence de chèvres sur le massif : pour certains elle est récente et pour d'autres elle serait plus ancienne (XIX^e siècle), comme en témoigneraient, par exemple, le pont des Chèvres et le lieu-dit des Bouchoux à La Bresse (cf. La Bresse Infos de juin 2018). Une chose est sûre, c'est qu'elles sont bien implantées aujourd'hui et que leur lait nous donne de bons fromages !



Les fromages de chèvre sont faits selon la tradition, mais la riche herbe des prairies bressaudes donne une saveur locale aux petits frais nature ou assaisonnés, aux crottins affinés et à la tomme de la Chèvrerie du Brabant qui raviront les amateurs !

Pâtes molles et pâtes pressées des Vosgiennes du GAEC du Saichy, quelles différences ?

Si au départ, le lait est chauffé à 34° C pendant une heure pour les deux fromages, les procédés varient ensuite. Tout d'abord la présure et les ferments ajoutés ne sont pas les mêmes, puis le caillé doit être coupé à la lyre plus finement pour une pâte pressée (taille d'un grain de maïs) que pour une pâte molle (1 cm par 1 cm).

Le caillé destiné aux pâtes pressées va être brassé et chauffé jusqu'à 42° C pour la tome et 40° C pour le Cœur de Massif. Alors que le Munster ne connaîtra pas cette étape...

Puis dans les deux cas, le petit lait va être retiré et les fromages vont être mis en moule pour l'égouttage. Les pâtes molles vont être libres dans leurs moules alors que les pâtes pressées vont, comme leur nom l'indique, être pressées à l'aide de poids afin de retirer un maximum de petit lait.

C'est enfin au niveau de l'affinage que nos fromages subissent des traitements différents. La croûte d'une pâte molle est lavée à l'eau salée 3 fois par semaine, c'est ce qui donne au fromage sa croûte orangée. Les tomes sont mises en saumure 24 h, puis en ressuyage pour 2-3 jours avant d'être descendues à la cave, où elles seront retournées une fois par semaine. Et pour le Cœur de Massif, une fois le ressuyage effectué, la croûte est frottée une fois par semaine à la Morge. Et enfin la durée d'affinage diffère selon le type de fromage : de quelques jours à 6 semaines pour le munster, 6 semaines minimum pour le Cœur de Massif et variables selon vos goûts pour la tome.

LE DOSSIER

Au lait de brebis

C'est très récent, mais déjà incontournable : le lait des brebis du GAEC d'Entre les Gouttes, dans la vallée du Chajoux, est transformé sur place en tomes et tomettes, les Petits Chajoux, affinés pendant plusieurs mois. Pour vous ravir également du chic*, et des fromages frais en crottins ou à tartiner (miel thym, figue-noix, échalotes, tomates basilic...).



Côté yaourts

Le GAEC du Perhy, installé dans les hauts entre La Bresse et Cornimont, a choisi de transformer une partie de son lait de vache en yaourts : natures, aux fruits vosgiens (brimbelles, framboise, rhubarbe), aromatisés au citron, en flan (caramel ou chocolat)... Un vrai régal pour petits et grands !



Très peu répandus il y a encore quelques années, les yaourts au lait de chèvre ou de brebis ont aujourd'hui le vent en poupe. Si vous n'avez jamais osé les goûter, le mieux c'est de commencer avec des produits locaux et de qualité ! Au GAEC d'Entre les Gouttes, vous aurez le choix entre des yaourts nature ou aromatisés (vanille, fraise, myrtille, crème de marrons, poire). À découvrir également les spécialités de saison : le printanier aux fleurs de sureau, l'estival au basilic et l'hivernal, unique et authentique aux bonbons des Vosges !

Et voilà la transition toute trouvée pour vous parler maintenant des douceurs sucrées de nos montagnes...

Petites douceurs sucrées

Les bonbons des Vosges

Vous connaissez les bonbons La Vosgienne et leur fameuse boîte ronde en métal. Eh bien sachez que ces bonbons n'ont de vosgien que leur nom... On ne devrait d'ailleurs même pas se laisser leurrer, car les pins ne poussent pas dans les montagnes vosgiennes ! Les véritables bonbons vosgiens ne sont pas, eux à la sève de pin, mais bien à la sève de sapin ! Les fabricants vosgiens comme La confiserie Bressaude (pas les espagnols des boîtes bleues) vous proposent de découvrir leur travail et de goûter à la large variété de bonbons et notamment ceux aux baies de nos montagnes.



Côté fruits

Quelle joie d'aller cueillir les fameuses baies bleues par les belles journées d'été... surtout pour les jeunes qui, parfois, pouvaient en tirer quelques pièces ! C'était surtout l'occasion d'en manger en quantité sans se faire remarquer, sauf peut-être que les brimbelles* laissent sur la langue une « légère » coloration violacée ! Et s'il est facile de trouver des brimbelles, il faut davantage connaître les bons coins pour trouver framboises et mûres en quantité. Et ça, c'est un peu comme les coins à champignons, ça se transmet de génération en génération !



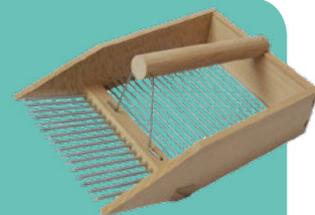
Autres fruits qui aiment notre climat, mais que nous avons davantage apprivoisés : la groseille et la rhubarbe. Les deux fruits peuvent être bien acides, mais une fois sucrés et retravaillés, c'est un véritable régal !

Attention réglementation !!!

La cueillette des brimbelles est encadrée par des règles spécifiques définies en fonction de chaque lieu de ramassage. À La Bresse, trois règles sont à suivre : interdiction de riffer avant le mûrissement total des baies, interdiction de faucher ou d'arracher les plants de brimbelliers*, cueillette des fruits sauvages tolérée sur les terrains baillés.

Connaissez-vous...

... La riffe ? Ce n'est ni un peigne pour Sotré mal coiffé ni un quelconque objet de torture... mais bien un outil que l'on utilise avec parcimonie pour cueillir les brimbelles.



... La différence entre brimbelle et bleuët ? Ces deux baies sont certes des cousines de la famille des airelles, mais elles sont bien différentes... La première est sauvage et pousse à ras de terre, la seconde pousse en grappes sur des arbustes d'au moins un mètre de haut et est plus facilement cultivable. La myrtille sauvage est d'un bleu plus foncé que le bleuët cultivé, elle a une chair bleutée alors que le bleuët a une chair blanche.
... La méthode simple pour vous nettoyer la bouche après avoir mangé des brimbelles ? Avec du jus de citron, ce n'est forcément bon, mais ça marche !

La recette de la tarte au fromage de François...

- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 1 munster blanc
- 1 œuf
- 15 à 20 cl de crème liquide
- sucre (à votre convenance)
- 1 pincée de sel

Émiettez le munster blanc à la fourchette, ajouter un œuf, une pincée de sel, un peu de sucre et la crème. Bien mélanger, recouvrir le fond de tarte. Enfourner dans un four chaud à 180° C pendant 30 minutes.

Vous pouvez également préparer une tarte salée pour l'apéritif, il vous suffit de remplacer le sucre par du poivre et des herbes.

La recette des beûgnets de brimbelles de Mandarine...

Pour 4 personnes :

- Brimbelles à volonté
- 2 œufs
- 200 g farine
- une pincée de sel
- ¼ litre de lait
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 60 g sucre

Battre les blancs en neige. Mélanger les jaunes d'œufs, la farine, le sucre, le lait et l'huile, y incorporer les blancs délicatement puis les brimbelles. Faire cuire sur un lit d'huile.

Et si on les transformait ces fruits !



Un grand classique de dessert à base de fruits : la tarte ! Les deux stars dans le secteur sont le fiavon* et la tarte à la rhubarbe avec sa migaine* ! Si l'été, c'est sans aucun doute le fiavon qui l'emporte, la rhubarbe est reine du printemps... Et en hiver, c'est une autre tarte que nous apprécions, elle n'est certes pas aux fruits, mais tout aussi excellente, c'est la tarte au fromage préparée avec du Munster blanc.

Un autre goûter à base de brimbelles dont les enfants raffolent, c'est les beûgnets. Ne cherchez pas trop loin, c'est tout simplement un beignet, mais avec l'accent vosgien, ça se prononce autrement !

Si vous ratez votre pâte à beûgnets, qu'elle est trop liquide, pas de souci, faites des crêpes et savourez-les avec des confitures de pays faites maison ! À la brimbelle, rhubarbe, framboise, mûre, fraise des bois, groseille, pissenlit, gratte-cul*, mais aussi au lait..., les Vosgiens ne manquent pas d'idées et de savoir-faire ! À La Bresse, des « gourmets gourmands » vous proposent de bonnes confitures maison : La confiserie bressaude, Ma pommes au four et le GAEC du Perhy.

Ces mêmes fruits, les locaux ont l'habitude de les utiliser pour préparer des boissons pour les enfants, mais aussi pour les grands !



LE DOSSIER

Qu'est-ce qu'on boit ?

Les sirops

Je me souviens encore du sirop de cassis maison de la voisine Titine... il n'était pas aussi doux que celui du commerce et avait une légère amertume, à se demander même parfois s'il n'était pas un peu alcoolisé ! Mais avec les enfants du voisinage, nous adorions lui rendre visite pour boire un sirop et manger des bonbons à la violette... Ils sont aujourd'hui encore nombreux ces foyers qui préparent leurs propres sirops : à la menthe, fraise, framboise, cassis ou encore aux bourgeons de sapin.

Si les fruits servent à gâter les enfants, ils sont aussi utilisés pour préparer d'autres breuvages destinés aux adultes...

Les vins de fruits

Si les vins de fruits sont aujourd'hui commercialisés, comme par exemple aux Cuvées vosgiennes dans la vallée de Vologne, ils étaient par le passé entreprises familiales ! On cueillait les fruits en famille et pendant que mamie faisait sirops et confitures, papy préparait de son côté ses bonbonnes pour ses vins de fruits ou de fleurs : à la rhubarbe, aux groseilles, aux noix, aux fleurs de sureau...



Le saviez-vous ?

La rhubarbe est l'amie des fruits de mer, la framboise l'alliée du canard, et les fleurs de sureau sont de mèche avec le chocolat !

La recette du vin de groseille de Jean-Bobbi (enfin de son papi !)...

■ Groseilles cueillies par vos soins, sucre, eau
Écraser les groseilles au presse-purée et les passer dans une passoire fine pour récupérer le jus. Pour 1 litre de jus de fruits, ajouter 2 litres d'eau et 900 grammes de sucre. Mélanger le tout pour que le sucre se dissolve. Mettre dans une bonbonne et la laisser ouverte pendant environ un mois pour que la fermentation se fasse et que les impuretés puissent remonter. Pendant ce mois, il est important de maintenir le niveau de liquide dans la bonbonne, comme les impuretés s'échappent le niveau baisse, faire un sirop (eau + sucre) et compléter. Quand la fermentation est terminée, fermer la bonbonne et garder à température constante (entre 15 et 20°C) pendant 6 mois.

La gnôle*

Et pour passer l'hiver, le montagnard prépare aussi la gnôle ! Les deux grands classiques des armoires bressaudes sont la gentiane (très réglementée) et la framboise. Depuis 2016, un alambic communal situé à la centrale de Blanchemer permet aux particuliers de distiller leurs eaux-de-vie.



Tous les « délices finis » cités dans ce dossier sont bien évidemment en vente directement chez les producteurs, dans leurs boutiques ou sur les marchés. Certains sont également disponibles en grande surface ou dans des magasins spécialisés dans la vente de produits du terroir, il en existe cinq sur la commune de La Bresse.

Pour toutes les autres spécialités, vous n'avez plus qu'à passer en cuisine et m'en garder une petite part pour que je puisse apprécier si vous avez bien suivi mes recettes ! Et si toutefois vous avez d'autres recettes vosgiennes qui valent le détour, n'hésitez pas à partager sur la page Facebook de La Bresse. Les gourmands apprécieront !

En attendant, La Bresse Infos souhaite vous rappeler plusieurs points essentiels : « Pour être en bonne santé, mangez cinq fruits et légumes par jour et pratiquez une activité physique régulière » et « L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération ».

ET BON APPÉTIT BIEN SÛR !

L'alambic communal...

L'alambic est ouvert à tous. Pour le réserver, vous devez envoyer un courrier adressé au Maire, au moins 15 jours avant la date souhaitée de distillation. Vous recevrez en retour une confirmation avec le règlement des lieux et la déclaration destinée aux douanes. Les clés, l'état des lieux et l'inventaire vous seront remis la veille en mairie à réception du règlement et de la caution.

Plus d'infos sur le site labresse.fr

Le petit lexique du patois Bressaud !

Meurotte :

Vinaigrette réalisée le plus souvent avec de la « confiture de Bressaud », de l'huile de tournesol ou de colza et du vinaigre alsacien, Melflor pour ne pas citer la marque ! Nos voisins alsaciens aiment ajouter un peu de Maggi.

Confiture de Bressaud :

Nom familièrement donné à la moutarde dans les foyers Bressauds.

Migaine :

Préparation à base d'œufs et de crème fraîche.

Dagonne :

Tranche de lard.

Toffoye ou toffaille :

Pommes de terre cuites à l'étouffée avec du beurre et des oignons. Toffoye est la version Bressaude alors que Toffaille est davantage géromoise ! Nos voisins alsaciens appellent ce plat les Roigegradeldis

Dech'peuy :

Ce terme englobe toutes les sortes de viande de porc fumé : l'échine, la palette et le filet (kassler en alsacien).

Bètch :

Bassin en pierre alimenté à l'origine par une source, bien souvent il se trouve au sous-sol.

Chique/Chic (Bibeleskaes en Alsace) :

Fromage blanc ou faisselle, c'est le caillé ni plus ni moins, auquel on peut ajouter des herbes pour accompagner à merveille des pommes de terre en robe des champs.

Brimbelle :

Terme bien local pour désigner la myrtille

Brimbellier :

Myrtillier pour les Français !

Fiavon :

Tarte aux brimbelles

Gratte-cul :

Cynorhodon, fruit de l'églantier

Gnôle :

Eau-de-vie

Erratum sur le dossier des ponts

Quelques lecteurs fidèles nous ont fait remarquer qu'en page 14 la photo n'est pas celle du pont Gueury (c'est le pont du camping). Le pont Gueury est celui de la couverture.

OFFICE DE TOURISME ET DE LOISIRS

Horaires d'ouverture de l'Office de Tourisme

Du lundi au samedi de 9h à 18h - Le dimanche de 9h30 à 12h30.

Cas exceptionnels d'ouverture et de fermeture du bureau d'accueil (jours fériés) à consulter sur www.labresse.net

Tél. : 03 29 25 41 29

Médias

La Bresse sur la chaîne « Gulli »

Grâce à notre partenariat avec France Montagnes et au Label Famille Plus, la chaîne Gulli a choisi La Bresse pour tourner son émission « Dans ma télécabine » ; l'équipe de l'OT a donc accueilli et accompagné l'équipe de tournage, et son animateur Joan, l'été dernier pendant 4 jours.



La diffusion des épisodes a été programmée sur 6 semaines ce printemps :

- à partir du lundi 14 mai pour l'épisode « Tyrolienne chez Bol d'Air »
- à partir du lundi 21 mai pour l'épisode « VTT au Bikepark »
- à partir du mardi 29 mai pour l'épisode « Wiidoo gliss »

Vous pouvez voir ou revoir les épisodes sur la page YouTube de « L'Office de Tourisme de La Bresse ».

Plus d'infos auprès de Léonie promotion@labresse.fr

L'Office de Tourisme remercie J2 Production d'avoir choisi La Bresse pour le tournage, Labellemontagne, Bol d'Air, Wiidoo gliss, la Confiserie Bressaude, le magasin Sports Passion et le SIVU Tourisme Hautes-Vosges pour leur participation et leur dotation.

Vous êtes organisateur d'évènement et vous souhaitez communiquer sur une animation qui a lieu à La Bresse ?

Contactez Séverine au 03 29 25 41 29 ou infoweb@labresse.fr pour plus d'infos.

Les nouvelles éditions

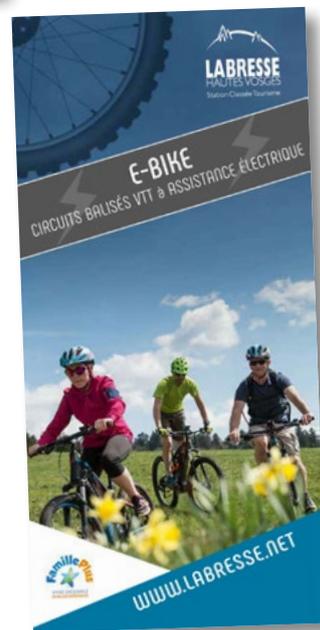


Le Guide pour les familles est arrivé...

La nouvelle édition du guide pour les familles est disponible. La brochure présente les activités, bons plans et nouveautés pour réussir à coup sûr ses vacances en famille à La Bresse !

Dépliant E-bike

Le nouveau dépliant E-bike avec le plan de l'ensemble des circuits balisés pour la pratique du VTT à assistance électrique est arrivé.



Vos animations de l'été

Retrouvez les manifestations touristiques de La Bresse dans l'agenda estival juillet/août.

Disponibles à l'Office de Tourisme et en téléchargement sur www.labresse.net

Promotion

Accueil vacanciers

L'Office de Tourisme reconduit les « accueils vacanciers » cet été ; rendez-vous est pris tous les lundis matin du 9 juillet au 27 août de 10h à 12h sur le parvis de l'OT. Les partenaires socioprofessionnels (prestataires d'activités, sites de visite...) seront présents et pourront proposer aux vacanciers tout un programme de visites et d'activités à faire pendant leurs vacances.

Plus d'infos auprès d'Isabelle au 03 29 25 70 05
ou partenariat@labresse.fr



Éductours

Dans un souci de toujours mieux communiquer sur l'offre touristique du territoire, l'Office de Tourisme de La Bresse a souhaité mettre en place un programme d'éductours (que l'on peut assimiler à des voyages d'études) à destination de tous ses partenaires touristiques (hébergeurs, restaurateurs, sites touristiques, prestataires d'activités, personnels des Offices de Tourisme). Les premiers éductours auront lieu fin juin/début juillet et permettront aux socioprofessionnels de découvrir ou redécouvrir des sites touristiques, de tester des activités... ; l'objectif pour l'Office de Tourisme est de proposer ces programmes d'éductours 2 fois par an (avant chaque saison).

Plus d'infos sur <https://tourismelabresse.jimdo.com> et auprès d'Isabelle au 03 29 25 70 05 ou partenariat@labresse.fr

TAXI DENIS
TÉL : 06 76 47 33 95 / 03 29 25 40 28
4 véhicules climatisés de 4 à 8 passagers
Toutes distances 7/7j - Transport de personnes
Malades assis - Conventionné CPRM et autres caisses.
colis. Messagerie. Aéroports (Mini bus)
40 Route du Droit - LA BRESSE

Horaires complexe piscine loisirs

2A rue des Proyes - 88250 La Bresse - Tél. : 03 29 26 21 20
Site internet : www.labresse.net - E-mail : piscine@labresse.fr

Horaires jusqu'au 6 juillet

	Piscine - musculation Sauna Hammam		Créneaux promotionnels* ▼
Lundi			
Mardi	16 h 30 à 19 h	16 h 30 à 19 h	De 17 h à 19 h
Mercredi	10 h 30 à 19 h		De 12 h à 12 h 30 et de 17 h à 19 h
Jeudi	16 h 30 à 19 h		De 17 h à 19 h
Vendredi	16 h 30 à 21 h 30	16 h 30 à 21 h 30	De 19 h 30 à 21 h 30
Samedi	10 h 30 à 12 h 30 et 14 h à 18 h		De 10 h 30 à 12 h et de 16 h à 18 h
Dimanche	9 h à 12 h 30	10 h à 12 h	De 9 h à 9 h 30

* Les tarifs promo sont accordés aux abonnés pour toute entrée à la piscine aux horaires indiqués dans « créneaux promotionnels ».

Horaires du 7 juillet au 31 août

	Piscine - musculation Sauna Hammam		Créneaux promotionnels* ▼
Lundi	14 h à 19 h		De 17 h à 19 h
Mardi	10 h 30 à 19 h	16 h 30 à 19 h	De 17 h à 19 h
Mercredi Dont 15 août	10 h 30 à 19 h		De 12 h à 12 h 30 et de 17 h à 19 h
Jeudi	10 h 30 à 19 h		De 17 h à 19 h
Vendredi	14 h à 21 h 30	16 h 30 à 21 h 30	De 19 h 30 à 21 h 30
Samedi Dont 14 juillet	10 h 30 à 18 h		De 10 h 30 à 12 h et de 16 h à 18 h
Dimanche	9 h à 18 h	10 h à 12 h	De 9 h à 9 h 30

* Les tarifs promo sont accordés aux abonnés pour toute entrée à la piscine aux horaires indiqués dans « créneaux promotionnels ».

DU 30 MAI AU 26 JUIN
OFFRE COUPE DU MONDE
Gitem
CHOIX, PRIX, CONSEIL, SAV
LIVRAISON OFFERTE
ELECTROMENAGER & MULTIMEDIA
INSTALLATION D'ANTENNES TERRESTRE ET SATELLITE - PARTENAIRE NORDNET - INTERNET PAR SATELLITE ET ADSL -
VENTE DE PRODUITS RECONDITIONNES ET GARANTIS.
LA SOLUTION TELLEMENT PROCHE DE VOUS : 9 ROUTE DE CORNIMONT 88250 LA BRESSE
Tél : 03.29.25.67.67 Email: gitem.labresse@orange.fr

DANS LE RETRO

Affaires économiques

Visiter des entreprises et commerces de notre commune, c'est toujours un plaisir pour les membres de la commission des affaires économiques. Le 1^{er} juin dernier, ces visites ont eu lieu chez Jolly SA et Vosges Alsace Espaces Verts.

Jolly SA

La société Jolly SA est installée dans la vallée de Vologne depuis déjà bon nombre d'années. Cette société propose son savoir-faire, reconnu par la profession de la plasturgie, dans la fabrication de pièces techniques à base principalement de matière plastique.

Reçus par Patrice Jolly, le responsable de cette société dont l'effectif



est d'une dizaine de personnes, les membres de la commission ont eu droit à de nombreuses explications sur les 2 phases principales de l'activité de cet établissement : l'injection plastique et le surmoulage.

Le moulage par injection est une technique de fabrication de pièces en grande ou très grande série et qui concerne les matières plastiques et les élastomères (caoutchoucs). De nombreux composants moulés par injection sont produits pour l'industrie du bâtiment, de l'électroménager, l'automobile... Un parc technique de presses « horizontales » à injecter entièrement automatisées permet de répondre à des demandes de petites à très grandes séries.

Quant au surmoulage, ce travail consiste à protéger un insert (protection électrique notamment) en l'enrobant de matière plastique ou caoutchouc, à l'aide de presses « verticales », lors de la fabrication de cordons électriques.

C'est une production dont les contraintes de qualité et de sécurité sont importantes ou élevées, mais que le personnel ne manque pas de respecter.

Vosges Alsace Espaces verts

La société Vosges Alsace Espaces Verts créée en 1978 est spécialisée dans la vente et la réparation de tout le matériel de motoculture, de la tronçonneuse à la turbine à neige, en passant par le matériel de tonte du gazon.

Cette société se divise en deux établissements situés à La Bresse et à Gérardmer.

La visite de l'établissement de La Bresse a été commentée par Stéphane Poirot, responsable de cette société.

Stéphane et son équipe mettent tout en œuvre pour répondre aux besoins de leurs clients, soit dans la vente de matériel neuf, soit en réparation à l'aide d'un stock important de pièces de rechange, et en réalisant un service après-vente sérieux. La clientèle est locale bien sûr, mais également régionale, nationale voire plus. La vente par Internet est un fidèle allié.

Les membres de la commission ont visité l'atelier de réparation et ont pu profiter d'une démonstration de l'outil informatique qui est dorénavant à la disposition des techniciens pour la réparation de certains outils spécifiques.



Eldo Radeau, chemin de lisière

Dans le cadre du Festival des arts mélangés, organisé par la Communauté de communes des Hautes-Vosges, un spectacle théâtral et musical en mouvement était proposé au bord du lac de Blancheher.

De chansons en textes pétillants et pertinents, les comédiens ont ainsi cheminé d'escalade en escalade, se livrant à une lutte poétique et inventive contre l'ordre établi, le nucléaire, etc. Le public, assez nombreux, s'est ainsi laissé guider au son de la guitare ou d'autres instruments, peu conventionnels et encore moins académiques, en particulier ce drôle de cor des Alpes.



Fête de la Famille

Le samedi 26 mai, 18 couples sur les 29 invités ont répondu présents à l'invitation annuelle de la municipalité pour fêter les mamans. Tous se sont retrouvés en mairie avec les différentes associations qui assurent l'accueil des enfants.

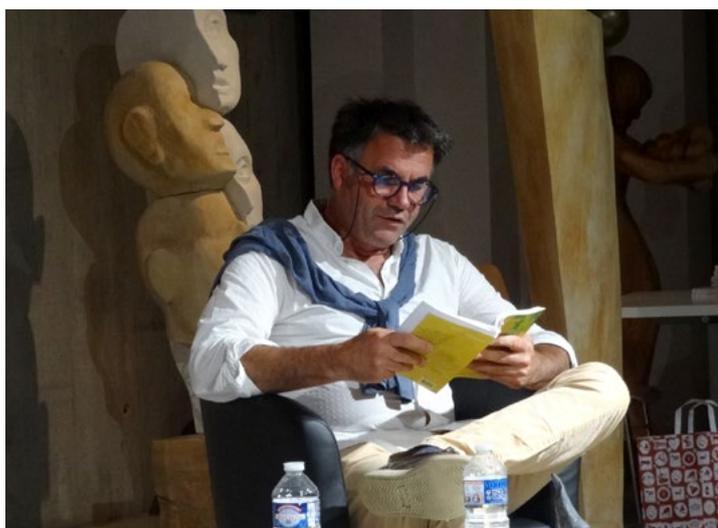
L'ADMR, l'Association familiale, Rayon de Soleil et le multi-accueil Les P'tits Amis de Oui-Oui étaient représentés : ces associations ont pu parler des différents services qu'elles proposent aux familles.

Cette sympathique rencontre était l'occasion de recevoir des cadeaux pour marquer l'importance d'un tel événement. La commune a ainsi offert un bon cadeau, un livre de naissance et une fleur pour la maman. Enfin, l'Association familiale a remis des chocolats, l'ADMR des roses, Rayon de Soleil une serviette éponge et la crèche un livre.



Jean-Paul Didierlaurent à la Maison de La Bresse

L'auteur bressaud, qui connaît un retentissant succès international avec *Le liseur du 6h27*, a sorti son 3^e roman cette année, intitulé *La Fissure*. Il a donc été reçu à la Maison de La Bresse pour dialoguer avec son public et avec des invités surprenants, en relation avec son roman : Jeanne d'Arc a pris la parole pour défendre Xavier Barthou, le héros du roman, tout comme le patron, la psy et le coach de ce même Xavier Barthou.



Et comme il est question de nains de jardin, Charlotte Zimmer, stagiaire à la mairie de La Bresse, a modelé un nain pendant que le public posait ses questions.

Et pour ceux qui ont manqué cette soirée, sachez que Jean-Paul Didierlaurent a bel et bien été inspiré par le magasin Catena quand il a écrit son livre !!!

20h04 de l'idée sans détour

Une nouvelle soirée « 20h04 de l'idée sans détour » a eu lieu le 14 juin. Cette fois, le public s'est plongé dans la forêt vosgienne et dans son for intérieur pour y trouver son dernier Darou, en compagnie de Nicolas Richard, éducateur à l'environnement. Quentin Begin, l'ancien animateur de la MLC, a ensuite donné un éclairage original sur la drogue, sans jugement ni langue de bois. Puis Anthony Perrin, préparateur mental qui a accompagné 5 médaillés olympiques, dont Julien Absalon, a expliqué comment la connaissance de soi permet de mieux appréhender les situations de stress, dans le sport comme dans la vie professionnelle. Enfin, DJ Bambou a fait une démonstration très condensée de mixage, avec des standards du rock et quelques morceaux hip-hop.

Encore une fois, les retours étaient unanimes à la sortie : l'originalité du format plaît beaucoup.

Ne manquez pas les prochaines : jeudi 13 septembre et vendredi 5 octobre (plus d'informations dans le bulletin d'août-septembre)



DANS LE RETRO

École maternelle La Tourterelle : activités du mois de mai

Vente de fleurs et de plants de légumes

Le 16 mai dernier, les commandes de fleurs et plants de légumes ont été distribuées par les parents d'élèves bénévoles qui s'étaient relayés les jours précédents pour en assurer la réception et la préparation.



La classe des Grands à Gouville sur Mer

Ce voyage avait pour but de faire découvrir un nouveau milieu loin de la famille, de s'investir dans un projet (préparation du séjour, découverte du milieu maritime et du mode de vie des pirates), d'apprendre à vivre en collectivité, de devenir autonome, de maîtriser un langage spécifique et d'éprouver des sensations intenses au travers de toutes les activités et les moments uniques de partage avec toute la classe.

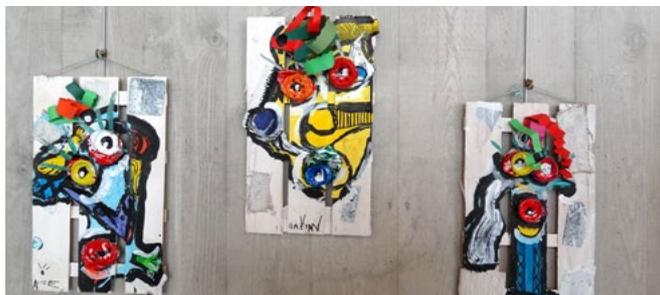
Les enfants ont adoré ce voyage ; ils sont revenus avec des étoiles plein les yeux et ont appris une multitude de choses sans s'en apercevoir, loin du cadre scolaire classique.

Le projet a été financé en partie par la commune, le reste par les familles et par le biais de 2 actions menées par les parents d'élève de l'école : une vente de fromage du Jura à l'automne et la vente de fleurs et plants de légumes ce printemps.



Exposition de fin d'année

Les œuvres réalisées tout au long de l'année sur le thème « Tu exagères » sont exposées jusqu'au 4 juillet à la Maison de La Bresse : regardez par le trou de la serrure et trouvez les surprises, retrouvez les références à des artistes connus... Bref, ne sous-estimez pas les capacités des jeunes enfants à vous étonner !



L'école du Centre

À la découverte de la Baie de Somme !

Les élèves de CP de Mme Munier et de CE1 de Mme Aubert de l'école publique ont passé un séjour exceptionnel à Cayeux-sur-Mer sous une météo très clémente !

L'aide financière de la ville et de l'association de parents d'élèves leur a permis de rayonner dans toute la Baie de Somme.

Ils ont notamment pu observer de nombreux oiseaux et leurs petits au Parc du Marquenterre ainsi que les phoques de la pointe du Hourdel.

Chacun s'est également initié à la pêche aux crabes dans les rochers et à la crevette sur le littoral :

pêche insuffisante pour remplir les estomacs des petits Bressauds, mais heureusement compensée par les salicornes et les oreilles de cochon !

Châteaux de sable, trempettes ou encore vol des cerfs-volants réalisés les ont comblés !



Les élèves de CE2 de l'école du Centre



▲ visite du musée du textile pour commencer le projet « tissage » présent sur le festival des arts mélangés.



▲ Apprentissage des gestes de premier secours grâce à l'intervention de l'infirmière du collège.



▲ Ateliers du festival de sculpture.

Saint-Laurent

Maternelle au Bois des Lutins

Pour leur sortie de fin d'année, les enfants de la maternelle Saint-Laurent ont choisi de se rendre au Bois des Lutins, tout juste ouvert. Ils ont profité d'une belle journée pour explorer l'univers merveilleux où vivent les lutins, les fées et les gnomes.

Que d'émotions : de la peur de la descente en toboggan à la peur du vide, de la fierté d'avoir dépassé cette peur, de la joie d'être entre copains et de sauter dans la mer de filets, de la tristesse de partir. Une journée bien remplie pendant laquelle les enfants se sont bien amusés !



Voyage en Angleterre au collège

Cinquante-six élèves de 4^e et 3^e du collège St Laurent ont passé quelques jours en Angleterre. Ils ont visité les lieux les plus emblématiques de la capitale, assisté à la relève de la garde au Château de Windsor, fait du shopping dans les boutiques, discuté avec leur famille d'accueil, goûté la cuisine anglaise.

Quelle fut leur visite préférée ? Le tour dans la London Eye, la grande roue qui les a montés à plus de 120 mètres de haut pour avoir une vue panoramique sur la Tamise, Big Ben, les Maisons du Parlement, l'Abbaye de Westminster.

Leur temps de shopping préféré ? Oxford Street (plus de 2,5 km de boutiques) et Regent Street avec le plus grand magasin de jouets d'Europe, Hamley's.

Leur repas favori ? Les pique-niques dans les parcs, et le vrai fish and chips sur la plage à Brighton !

Pour faire encore durer le plaisir, en cours tous ces souvenirs sont repris en anglais. Et la cantine a servi un fish and chips !



À l'abordage !

Comme tous les 2 ans, les CM1 et CM2 de l'école Saint-Laurent sont partis en classe de mer en Bretagne. Cette année c'était à Pléneuf-Val-André dans les Côtes-d'Armor. Un programme très chargé attendait les élèves pendant 5 jours. Parmi les souvenirs les plus marquants : les 3 séances de catamarans, la visite de Saint-Malo, la pêche sur l'estran, la rencontre avec des dauphins alors qu'ils vogaient sur des zodiacs à la découverte des oiseaux marins ! Un séjour très réussi !

Visite du Conseil des Jeunes à l'EHPAD

Accompagnés par Fabienne Morel, conseillère déléguée, plusieurs adolescents du conseil municipal des jeunes de La Bresse sont venus partager un moment avec les résidents de la Maison de Retraite.

C'est par quelques airs d'accordéon magistralement joués par Noémie Marion que cette rencontre a débuté.

Le rôle du Conseil des Jeunes a été le principal sujet de conversation entre ces deux générations !

Leur dynamisme et leur jovialité ont été contagieux et plusieurs idées de thèmes pour de futures rencontres ont été évoquées.



DANS LE RETRO

Fête de la musique

Changement d'organisation pour la fête de la musique cette année : 3 scènes étaient disposées sur le quai des Iranées, et un espace animation avec une scène libre sur la promenade de la Clairie.

Cette nouvelle proposition a apparemment beaucoup plu aux spectateurs, avec un succès tout particulier pour le groupe Bac Plus Zinc, qui a fait le show toute la soirée.



ÉTAT CIVIL

Mai 2018



Naissance

- **Angèle**, née le 1^{er} mai 2018 à Remiremont, fille de **Prisca Rudatis** et **Thomas Curien**

Mariage

- Le 19 mai, **Sylvaine Nicole Baroin**, responsable approvisionnement et **Grégory Claudel**, chargé d'affaires, domiciliés à La Bresse.

Décès

- **Yvette Marie Louise Gehin**, âgée de 83 ans, domiciliée 32 rue de la Clairie, décédée le 22 mai à Gérardmer, veuve de René Jean Marie Louis Arnold.
- **Angèle Louise Ernestine Perrin**, âgée de 95 ans, domiciliée 32 a rue de la Clairie, décédée le 24 mai à La Bresse, veuve de Paul Emile Mougel.
- **André Charles Attilio Pellegrini**, âgé de 93 ans, domicilié 32 a rue de la Clairie, décédé le 28 mai à La Bresse, veuf de Josette Renée Jeannine Bruguere.

Atelier de sculpture de la MLC

« Les 4 saisons », réalisée par le groupe de sculpture de la MLC lors du 25^e Festival Camille Claudel, va rejoindre sa nouvelle famille : un couple de passionnés d'art que sont Dominique et Véronique Van den Bogaert.

Ces derniers avaient déjà fait l'acquisition d'une autre sculpture de cet atelier.

La MLC les remercie de contribuer à l'épanouissement de ses sculpteurs amateurs.



INFOS PRATIQUES

Services communaux

Mairie : 03 29 25 40 21

Du lundi au vendredi : 9h-12h15 et 14h-17h
Samedi : 9h-12h - Service Population uniquement

Pour toute question sur vos droits

Mairie Infos Services : 03 29 25 77 87
code MIS06

Astreinte des adjoints : 06 08 57 51 94

Services Techniques Municipaux : 03 29 25 53 89
Du lundi au vendredi : 9h-12h et 14h-17h

Service urbanisme et gestion du patrimoine :

03 29 25 53 89

Du lundi au vendredi : 9h-12h et sur rendez-vous, 14h-17h
les lundi, mardi, jeudi et vendredi

EHPAD (Maison de Retraite)

03 29 25 59 25 - 27 - 32A rue de la Clairie

S.S.I.A.D (Service de Soins Infirmiers A Domicile)

06 88 15 56 42 - 32A rue de la Clairie

Régie Municipale d'Électricité : 03 29 25 54 00

Du lundi au vendredi : 7h30-12h et 13h30-17h

Syndicat Intercommunal d'Assainissement :

03 29 62 54 21

24 rue de la 3^e DIA, 88310 Cornimont

Du lundi au vendredi : 8h30-12h et 13h30-17h

Numéros d'urgence

Urgences à domicile : 15

Pompiers et urgences sur la voie publique : 18

Gendarmerie : 17

En dehors des heures d'ouverture,
pour toute urgence :

Service des eaux : 06 08 23 56 53

Bâtiments communaux : 06 07 96 51 26

Membres de la municipalité : 06 08 57 51 94

Permanences des élus

Hubert Arnould - Maire	Reçoit sur rendez-vous
Maryvone Crouvezier - 1 ^{re} Adjointe, finances	Mercredi de 10h à 12h
Jérôme Mathieu - Adjoint aux énergies	Reçoit sur rendez-vous
Geneviève Demange - Adjointe à la population	Mardi de 10h à 12h
Raymond Marchal - Adjoint à l'environnement	Jeudi de 10h à 11h
Alexandrine Ducret - Adjointe à la culture et aux écoles	Lundi de 10h à 12h
Jean-François Poirot - Adjoint à la voirie et aux bâtiments	Samedi de 10h à 12h sur rendez-vous
Elisabeth Bonnot - Adjointe aux ressources humaines et à la communication	Samedi de 10h à 12h sur rendez-vous
Nicolas Remy - Adjoint aux sports et au tourisme	Lundi de 14h à 17h sur rendez-vous

Services médicaux

Service Médi-Garde

(nuit, dimanche, jours fériés) : 0820 33 20 20

Médecins

Uniquement sur rendez-vous

Dr Arnould

2 rue Joseph Remy - 03 29 25 53 08

Lundi, mardi et jeudi : Journée

Vendredi : demi-journée

Fermé le mercredi

Dr Hofgaertner

2 rue Joseph Remy - 03 29 25 35 35

Lundi : 10h30 - 12h et 14h - 16h

Mercredi : 10h30 - 12h et 17h - 19h

Jeudi et vendredi : 8h - 10h et 17h - 19h

Samedi : 8h - 10h

Dr Leroy

2 rue Joseph Remy - 03 29 25 40 87

Les matins du lundi au samedi et les soirs à partir de 17h
sauf le jeudi.

Dr Ménière

11 rue de l'Église - 03 29 25 40 09

8h-11h et 15h-18h.

Fermé le mercredi après-midi et le samedi

Services sociaux

Maison de services au public

Maison de La Bresse, 7A rue de la Clairie, 03 72 58 00 09

Mardi : 13h30-17h

Vendredi : 8h30-12h

ADMR Permanence téléphonique : 03 29 25 62 60

Adavie : 03 29 35 23 06

La Poste

Horaires :

Lundi : 13h30-16h30 - Mardi : 10h-12h et 13h30-16h30

Du mercredi au vendredi : 9h-12h et 13h30-16h30

Samedi : 9h-12h

Infirmières

Valérie Flieller - Isabelle Claudel

6 Grande Rue - 03 29 25 65 49 - 06 71 50 24 41

Nathalie Poirot et Anne-Élodie Antoine

12 rue Mougel Bey - 03 29 25 63 96 - 06 07 82 92 35

Lundi au samedi 8h30 à 9h30

Pharmacies

Pharmacie de garde : numéro Audiotel 3237

Pharmacie Doridant-Marion

19 quai des Iranées - 03 29 25 40 65

Du lundi au samedi : 8h30-12h15 et 14h-19h15

Pharmacie du Hohneck

23 rue Paul Claudel, 03 29 25 41 13

Du lundi au samedi : 8h30-12h et 14h-19h

Ambulances - Taxi - VSL

Taxi Denis : 03 29 25 40 28 ou 06 76 47 33 95

Transmosel SARL : 03 29 25 60 60

Nuit (20 h à 8 h), dimanches et jours fériés :
faites le 15

Horaires déchetteries

Communauté de communes des Hautes-Vosges

Tél. : 03 29 27 29 04

Les quatre déchetteries de la communauté de communes sont
accessibles à tous les habitants du territoire, quelle que soit
leur commune de résidence.

Niachamp à La Bresse		
Jour	Matin	Après-midi
Lundi		14 h - 18 h
Mardi	8 h 30 - 12 h	14 h - 18 h
Mercredi	8 h 30 - 12 h	14 h - 18 h
Jeudi		
Vendredi	8 h 30 - 12 h	14 h - 18 h
Samedi	8 h 30 - 12 h	14 h - 17 h

Blanfin à Saulxures-sur-Moselotte		
Jour	Matin	Après-midi
Lundi	8 h 30 - 12 h	
Mardi		
Mercredi	8 h 30 - 12 h	14 h - 18 h
Jeudi	8 h 30 - 12 h	14 h - 18 h
Vendredi	8 h 30 - 12 h	14 h - 18 h
Samedi	8 h 30 - 12 h	14 h - 17 h

DÉCHÈTERIE DE LA HEUNOTTE

114 faubourg de Bruyères - 88400 Gérardmer - Tél. : 03 29 41 75 54

DÉCHÈTERIE DE LA PRÊLE

13 route de Gérardmer - 88120 Le Syndicat - Tél. : 03 29 62 28 87

AGENDA

CULTURE

SPORT

■ Du 6 juillet au 2 septembre

Exposition Anita Rautureau "Allégories flamboyantes"
Maison de La Bresse
du lundi au dimanche : 10h-13h - 15h-19h
Infos : Mairie-Service communication
Tél. : 03 29 25 40 21 - info@labresse.fr - www.labresse.fr

■ Du 7 juillet au 3 août

Exposition Erachehcarré
Maison de La Bresse
du lundi au dimanche : 10h-13h - 15h-19h
Infos : Mairie-Service communication
Tél. : 03 29 25 40 21 - info@labresse.fr - www.labresse.fr

■ Du 7 au 14 juillet

Festival de scrabble
Halle des congrès 9h30-24h
Infos : Didier Coppens - DDcoppens@aol.com

■ 21 juillet

Concert Gospel
Église 20h
Infos : Tél. : 03 29 25 40 46
paroisse.la.bresse@orange.fr

■ Du 23 au 29 juillet

L'atelier d'Anita Rautureau
Maison de La Bresse
du lundi au dimanche : 10h-13h - 15h-19h
Infos : Mairie-Service communication
Tél. : 03 29 25 40 21 - info@labresse.fr - www.labresse.fr

■ 28 juillet

Concert orgue et ensemble instrumental
Église 20h 30
Infos : Mairie-Service communication
Tél. : 03 29 25 40 21 - info@labresse.fr - www.labresse.fr

■ 3, 10, 17, 24, 31 juillet et 7 août

Concours de pétanque en doublettes ouverts à tous
à côté du gymnase 14h-20h
Infos : Bernard Poirot - Tél. : 06 99 25 21 41
bernard_poirot@orange.fr

■ 8 juillet

Nordic Trail
Brabant, Blanchemer, Champis, Moyentournée
Infos : Odile Munsch - odile.munsch.sclb@orange.fr

■ 21 juillet

Les Foulées bressaudes
Halle des Congrès, Centre ville À partir de 20h
Infos : Guillaume Colle - Tél. : 06 78 14 53 63
colgui88@msn.com

■ 22 juillet

28° Montée impossible
Site du Col de Grosse Pierre 8h-18h
Infos : Damien Antoine - Tél. : 06 15 59 81 37
damienantoine2@aol.fr

■ 29 juillet

Trace Vosgienne VTT
Camping de Xonrupt - Passage à La Bresse
..... Dès 9h/Journée
Infos : Cyril Carru - Tél. : 06 64 51 58 30
Tél. : 03 29 60 60 81

■ 7 août

Semaine Fédérale Internationale Cyclotourisme
Complexe piscine parking amont
et Halle des congrès 6h-18h
Infos : Mairie-Service communication
Tél. : 03 29 25 40 21 - info@labresse.fr - www.labresse.fr



LOISIRS

■ 11, 18, 25 juillet et 1^{er} août

Marché d'été
Place du Champtel 17h-21h
Infos : Mairie-Service communication
Tél. : 03 29 25 40 21 - info@labresse.fr - www.labresse.fr

■ 12, 20, 26 juillet et 2, 9, 16, 23, 30 août

Ateliers artistiques pour les enfants (gratuit)
Infos : Mairie-Service communication
Tél. : 03 29 25 40 21 - info@labresse.fr - www.labresse.fr

■ 13 juillet

Soirée guinguette animée par l'orchestre "BAL'NEO"
Feux d'artifice
Place du Champtel 20h-1h
Infos : Mairie-Service communication
Tél. : 03 29 25 40 21 - info@labresse.fr - www.labresse.fr

■ 22 juillet

Retro Loisirs Ligne Bleue
Parking Complexe piscine 9h-12h
Infos : Remy Alain - Tél. : 03 29 25 57 36

■ Du 27 au 30 juillet

Fête patronale
Complexe Piscine Loisirs 18h vendredi
Infos : Mairie-Service communication
Tél. : 03 29 25 40 21 - info@labresse.fr - www.labresse.fr

DIVERS

■ 9, 16, 23, 30 juillet et 6 août

Pot de bienvenue des vacanciers
Parvis de l'Office de Tourisme 10h-12h
Infos : Office de Tourisme - Tél. : 03 29 26 21 20
tourisme@labresse.fr - www.labresse.net

■ 21 juillet

Don du Sang
Salle des Fêtes 8h 30-12h - 15h-18h 30
Infos : Établissement Français du Sang
Tél. : 03 83 44 62 62

