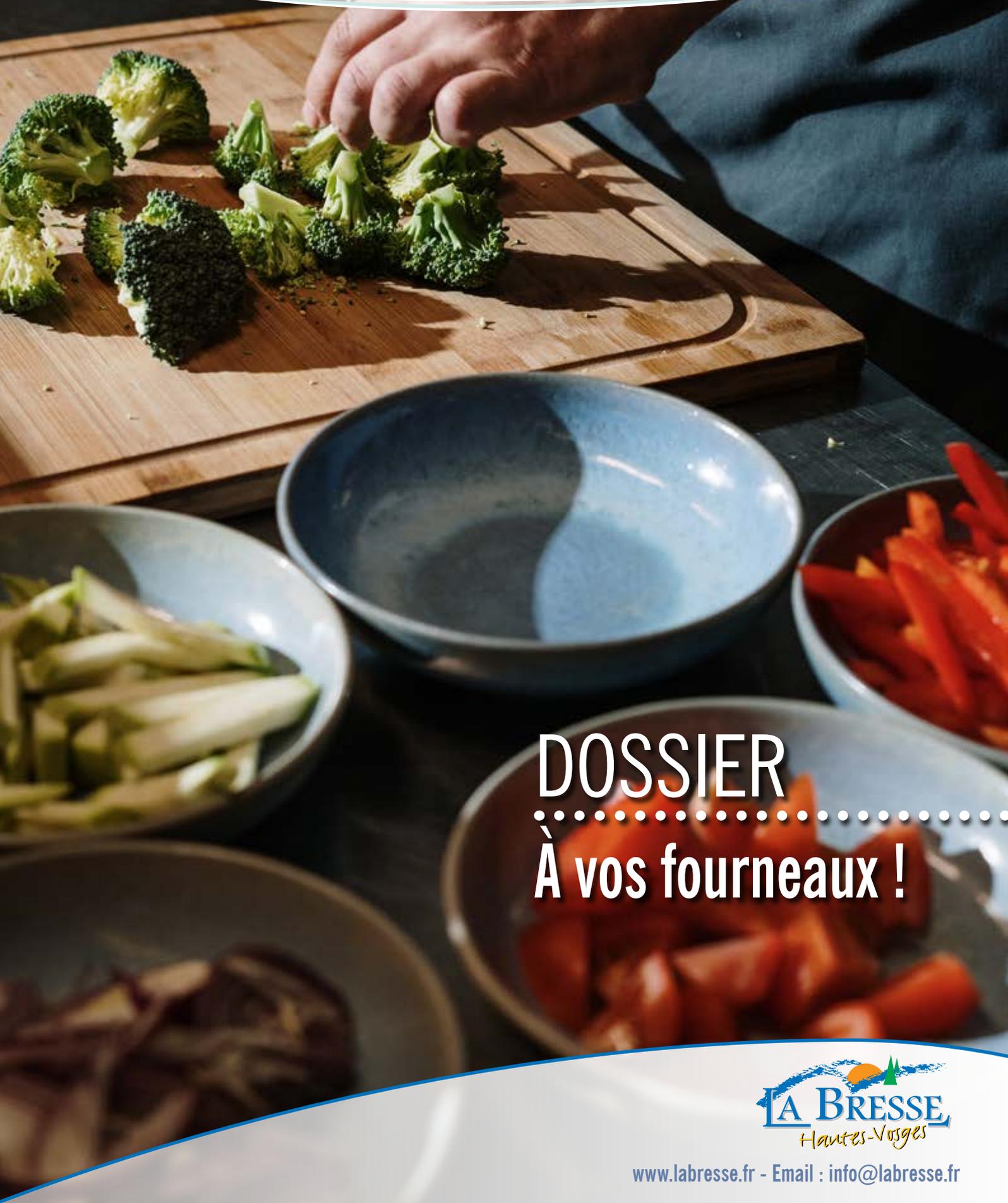


# LABRESSEINFOS

BULLETIN D'INFORMATIONS DE LA COMMUNE DE LA BRESSE | N°382 | FÉVRIER 2021



DOSSIER  
.....  
À vos fourneaux !

# ZOOM

## Interview avec Delphine Claudel

**La Bresse Infos : Tout d'abord Bravo pour ce podium, votre premier en Coupe du Monde, mais aussi le premier d'une française en CM depuis 2013, quelle perf ! On se sent comment après ça ?**

Je suis super contente et fière de la performance. Ça fait plaisir que tous les efforts paient, et puis ça annonce de belles choses pour la suite. Ce résultat, ça débloque des choses... C'est super encourageant !



**Ce Tour de ski c'est un peu une nouvelle étape, un cap dans votre carrière. Robin Duvillard a déclaré « On connaît ses capacités, on l'attendait, mais peut-être pas aussi tôt... » C'est plutôt flatteur ! Mais vous, vous sentiez-vous capable d'accrocher ce podium ?**

Ça fait plaisir en effet. Je sais ce que l'équipe pense de mes capacités, on en parle avec le coach Thibaut Chêne. On avait d'ailleurs coché cette course, car elle correspond bien à mon gabarit, mais on n'avait pas parié sur un podium...

Cette course c'est une partie plate puis la montée, on remonte une piste de ski de descente... En bas de cette montée, j'étais quatrième. J'ai vu les trois filles de devant partir et je me suis dit « C'est le podium qui s'en va, fais gaffe ! ». Alors j'ai géré mon effort sans me faire mal... Et j'ai repris du terrain sur la Russe et j'ai commencé à me dire « Vas-y Delphine c'est pour toi... ». À ce moment-là, je me suis dit que je devais tout donner pour avoir zéro regret... Et dans la dernière partie, j'en ai remis dans les skis et j'ai passé la Russe assez vite... Je ne pensais pas être aussi bien à cet instant de la course... J'ai même réussi à la distancer un peu pour savourer mon arrivée sur la ligne.

Ça fait plaisir de vivre des instants comme ça. Et aussi de faire vivre des émotions comme ça, car je sais que de nombreux Bressauds ont suivi la course et ont vibré ...

**On vous sent monter d'année en année... Pour rappel en décembre 2018, votre objectif était d'aller en CM et de faire des tops 30 pour marquer des points... Deux ans après, l'objectif est plus que rempli !!! Surtout si on regarde vos résultats à ce Tour de ski ...**

### Ses résultats au Tour de Ski

37 <sup>e</sup> du sprint	27 <sup>e</sup> de la Mass start 10 km classique
21 <sup>e</sup> du 10 km classique	41 <sup>e</sup> du sprint classique
19 <sup>e</sup> du 10 km poursuite skating	3 <sup>e</sup> de la fameuse montée finale de l'Alpe Cermis, 10 km en skating
7 <sup>e</sup> du 10 km skating	
18 <sup>e</sup> du 10 km classique poursuite	Voilà un Tour de ski réussi !!!

En effet, l'objectif a bien évolué depuis 2018. Les objectifs, on les fait évoluer d'année en année. J'ai eu la chance de pouvoir progresser et de les réaliser un à un, au fur et à mesure...

Et cette année, l'objectif, ce n'était pas de faire un podium, mais faire un top 10... Du coup, c'est contrat rempli puisque j'ai deux tops 10 et un podium en prime donc c'est vraiment génial... Mais j'espère continuer sur ma lancée et je vais tout donner pour.

**Au regard de vos résultats, je crois que vous préférez le skating au classique et les longues distances au sprint, je me trompe ?**

C'est tout à fait ça, mais c'est entre autres dû à mon gabarit. Dans le skating, je prends beaucoup de plaisir et j'arrive à me pousser dans mes retranchements. Avec le classique, c'est plus compliqué, c'est un style où j'arrive moins à m'exprimer, mais je souhaite progresser et je vais travailler pour.

Il est vrai aussi que je préfère les courses longues, pour le sprint je manque de puissance, d'explosivité. Mais je compte bien travailler là-dessus aussi dans les prochaines années !

**Et le biathlon, ça ne vous a jamais tenté ?**

J'en ai fait jusqu'en cadettes je crois. Mais je n'étais pas douée en tir et je n'aimais pas du tout faire du ski avec la carabine dans le dos... Et j'aimais trop le ski, le choix a été vite fait !



### **C'est la transition parfaite pour faire un bond dans le passé... Le ski de fond et vous, ça a commencé quand ?**

Le ski de fond, ce n'est pas une affaire de famille chez nous, mais j'ai toujours adoré le sport... Jusqu'à 10 ans, je faisais de l'athlétisme. Puis les copains de l'école m'ont proposé d'aller au foyer de ski avec eux. Et c'est comme cela que j'ai commencé le ski de fond.

J'ai tout de suite aimé être dehors avec les copains, on s'amusait bien. C'était chouette le foyer, on rigolait bien et il y avait toujours les gâteaux après !!!

Puis, les courses ont commencé et ça a été une évidence... J'adorais ça et c'était vraiment chouette de partager ces moments avec les copains du ski-club...

### **Vous vous souvenez de vos premiers entraîneurs ?**

Oui bien sûr... Il y avait Roland Mengin et Michel Huguel. Du Foyer au ski club, ils ont toujours été top... On s'amusait, mais ils nous apprenaient les bonnes bases du ski. Je tiens d'ailleurs à les remercier pour tout ce qu'ils m'ont appris. Je n'ai pas commencé le ski à 3 ans, comme de nombreux sportifs de haut niveau, mais ils m'ont apporté de bonnes bases en ski de fond, qui m'ont amenées là où je suis aujourd'hui. Et merci aussi de m'avoir fait aimer ça, en rendant les entraînements ludiques et conviviaux ...

### **À quel moment, la carrière professionnelle s'est-elle dessinée ?**

Depuis toujours, le sport c'est ce que je veux faire. Je ne me voyais pas faire de grandes études, avoir un boulot fixe, le sport a toujours été en premier. La carrière dans le ski, elle s'est construite petit à petit, à force de faire du ski, et de voir les résultats...

Tout ce que je vis aujourd'hui s'est construit étape après étape : le foyer de ski, le ski club, les coupes de France minimes, puis cadettes.

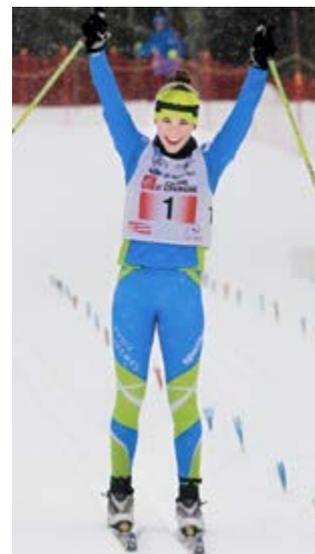
C'est dans ces sorties nationales qu'on se fait repérer et un jour on vous appelle en équipe de France. Pour moi, c'était en catégorie « Jeune 2 », j'étais au lycée.

J'ai alors fait le choix de suivre ma scolarité en cursus normal. C'est-à-dire le lycée en trois ans, et non en quatre comme le font de nombreux sportifs espoirs. Je suis restée dans les Vosges au pôle Espoirs du Lycée la Haie Griselle à Gérardmer. Avec cette formule, deux après-midis sont libérés dans la semaine et sont consacrés au sport.

Après le lycée, j'ai quitté les Vosges pour le Jura pour me rapprocher des Alpes et des rendez-vous internationaux. Et je suis actuellement étudiante en STAPS. Même si je ne suis pas fixée sur ce que j'aimerais faire après les compétitions, je sais que je veux rester dans le monde du ski et pourquoi pas devenir un jour entraîneur. J'en parle d'ailleurs beaucoup avec Thibaut, mon coach.

### **Être appelée en équipe de France, c'est déjà une belle récompense, mais comment se sent-on quand on est sélectionnée aux Jeux Olympiques ?**

C'était un énorme bonus d'y aller. En 2018, il y avait les trois meilleures françaises, les trois mamans comme je les appelle. Il fallait une quatrième fille et ma sélection s'est faite de justesse. Je suis vraiment contente de l'avoir vécu car c'est un événement



# ZOOM

incroyable : les cérémonies, l'ambiance, le groupe France, les infrastructures, les rencontres avec les autres sportifs qu'on ne côtoie jamais.

Et ça me fait un avantage pour les prochains JO, j'aurai moins les yeux écarquillés et je pourrai davantage me concentrer sur les objectifs sportifs !



## D'ailleurs, c'est quoi vos perspectives maintenant ?

Un peu de repos et se préparer pour la suite de la saison. Je vais prendre les courses les unes après les autres.

Le gros objectif c'est les championnats du Monde à Oberstdorf en Allemagne du 27 février au 7 mars, mais avant il y a encore deux étapes de Coupe du Monde en Suède puis en République Tchèque...

J'ai envie de performer à ces rendez-vous, mais je garde la tête sur les épaules. Ce n'est pas parce que je viens de faire un podium, que je vais en refaire un tout de suite !!! Pour les championnats du Monde je vise un top 5 sur le 10 km skating. Mais ce que je veux surtout c'est être à 100 % de mes capacités le jour J, tout donner et ne pas me poser de question.



## Enfin, c'est quoi le plus dur quand on est sportif de haut niveau ?

Ce sont tous ces petits sacrifices, que l'on fait tout au long de l'année pour atteindre ses objectifs... À Noël, par exemple, je ne suis pas rentrée dans les Vosges car il n'y avait pas de neige. C'est un choix qui pénalise toute la famille, mais tout le monde comprend pourquoi ! C'est parfois dur d'être loin de ses proches... Mes parents se déplacent quelques fois sur les courses en France et j'espère qu'un jour ils viendront sur un rendez-vous international...

C'est un rythme de vie assez spécial, mais heureusement je suis bien entourée et je m'entends bien avec mes coéquipiers. C'est chouette de partager des moments avec les équipes masculines et féminines. On apprend les uns des autres et on se soutient. Et chez les mecs, il y a de bonnes références, qui sont de bons conseils comme Jean-Marc Gaillard. Maurice Manificat est également un exemple pour sa légèreté et son détachement, c'est un grand enfant. Avec lui, le ski, c'est le plaisir avant tout... Et j'aime cette philosophie.

## Un petit message pour conclure...

Je veux bien évidemment remercier ma famille, qui est mon premier sponsor officiel !!! Merci bien sûr au Ski Club, à la Bressaude ou encore au Comité des Vosges qui continuent de me suivre. Merci à tous les Bressauds qui suivent mes courses, merci pour tous vos messages d'encouragement et de félicitations ...

C'est une fierté de pouvoir représenter La Bresse à l'international, d'autant plus qu'il est difficile de percer quand on vient des Vosges !

**Merci Delphine et rendez-vous fin janvier en Suède pour la suite de la Coupe du Monde !**

## Les questions décalées des cérémonies sportives passées, mais remises au goût du jour !

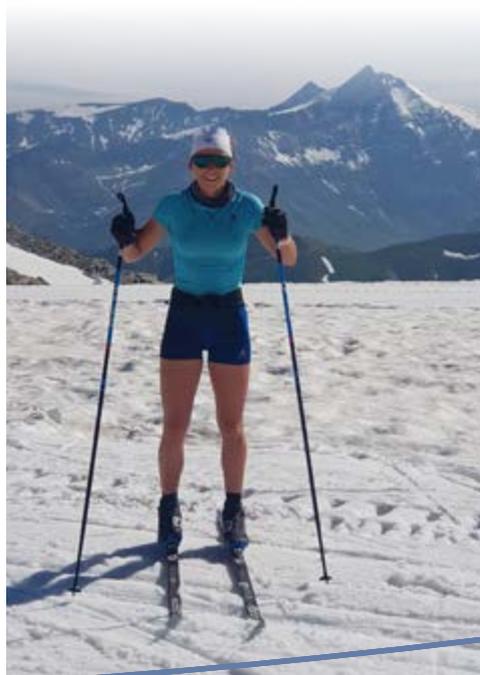
**Votre fromage préféré :** C'est un dilemme car je suis plus salé que sucré et le fromage j'adore... Si je dois en choisir un je dirais le munster, car je n'ai plus l'occasion d'en manger régulièrement et je l'apprécie d'autant plus quand je rentre à la maison.

**Plutôt Chajoux ou Vologne :** La question ne se pose pas ... Chajoux bien évidemment !!!

**Votre animal préféré :** J'adore tous les animaux, mais je dois en choisir un, ce serait le renard...

**Vos sportifs de référence :** C'est difficile de choisir, il y en a tellement qu'on s'inspire de tous... Mais j'apprécie beaucoup Maurice Manificat, Rénelle Lamotte, Kevin Mayer, et de nombreux sportifs d'endurance.

**Votre film préféré :** Encore une fois, c'est délicat, mais « Qu'est-ce qu'on a fait au bon Dieu ? » reste un bon film qui fait rire, ça fait du bien pour se détendre !



# EDITORIAL



Bressaudes, Bressauds,

Après une année 2020 compliquée avec la gestion de la pandémie Covid19, ce début 2021 nous apporte, outre la continuité de cette crise sanitaire, quelques surprises supplémentaires avec un enneigement particulièrement important que nous n'avons pas connu depuis quelques années.

En ce qui concerne la gestion de la crise, les services de la commune sont au travail pour assurer le service public dans le strict respect des consignes sanitaires. Des mesures et des procédures ont été mises en place afin que certaines activités ou animations puissent se maintenir.

En parfaite collaboration avec les professionnels du tourisme, nous faisons tout pour accueillir au mieux les nombreux visiteurs qui viennent prendre un bol d'air dans nos montagnes.

Avec les précipitations neigeuses que nous subissons actuellement, il est nécessaire que tout un chacun respecte les gestes barrières mais également les règles de sécurité, notamment en forêt et sur les plus hauts sommets. Les arbres ont été fragilisés par ces quantités importantes de neige et ces dernières provoquent ici et là des coulées de neige dangereuses pour ceux qui veulent prendre plaisir à dévaler les pentes abruptes.

Je remercie l'ensemble des services communaux pour leur mobilisation pour assurer le déneigement de notre commune. Je demande aux habitants et résidents indulgence et compréhension, car les engins ne peuvent être partout à la fois. Je vous demande aussi de bien respecter les consignes concernant le stationnement en ville ou aux abords des stations. Les véhicules gênant la circulation se verront enlever par la fourrière. Il est indispensable que les routes ne soient pas obstruées afin de garantir à chacun, la liberté de circuler et aux services de secours de pouvoir se rendre le plus aisément possible sur les lieux de leur intervention.

À l'heure où j'écris ces quelques lignes, nous sommes encore dans l'attente des annonces gouvernementales concernant l'ouverture des stations. Sachez que nous restons mobilisés afin de faire entendre la voix de nos acteurs de montagnes aux côtés des associations nationales et de nos élus locaux. Il est rageant de voir, avec une neige si abondante, les domaines skiables alpins de notre commune à l'arrêt. Souhaitons que les vacances de février se déroulent normalement.

Sur le plan sanitaire, nous sommes en contact avec les services de la préfecture et de l'ARS afin de pouvoir organiser sur notre commune un centre de vaccination, dans un local communal que nous leur avons proposé. À défaut, un service de transport à la demande pourrait être proposé en coordination avec l'intercommunalité.

Je vous souhaite un agréable mois de février et vous assure de notre mobilisation quotidienne pour être à vos côtés dans cette période troublée par le climat et la crise sanitaire

Bien cordialement,

Maryvonne Crouvezier

## SOMMAIRE

ZOOM 2<sup>e</sup> de Couv. - 02

EDITORIAL P.03

ACTUALITÉS P.04-06

DOSSIER P.07-15

Aux Fourneaux !

TRIBUNE P.16

OTL P.17

DANS LE RÉTRO P.18-20

INFOS PRATIQUES P.21

AGENDA 4<sup>e</sup> de Couv.

Culture - Sport - Loisirs

## LABRESSE INFOS - N°382

BULLETIN D'INFORMATIONS MENSUEL  
DE LA COMMUNE DE LA BRESSE

FÉVRIER 2021

Directeur de la publication :

Yannick Daniélou

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,  
ST, OTL et associations diverses.

Tirage : 2600 exemplaires

# ACTUALITES

## Carrefour des Champions

Suite à l'article paru dans Vosges Matin le 13 janvier, la municipalité souhaite faire un point sur les travaux d'aménagement du Carrefour des Champions, afin de rectifier quelques erreurs du quotidien.

Les habitants et habitués connaissent bien ce carrefour, autrefois régulé par feux, aujourd'hui par des cédez le passage avec les rues du Chajoux et de la Claireie. Même s'il ne pose pas de problème structurel important en circulation courante, c'est en période d'affluence (heures de pointes, flux pendulaires touristiques) que ce carrefour trouve ses limites, notamment avec les mouvements d'insertion depuis les voies adjacentes.

La commune et le Conseil Départemental des Vosges ont organisé dans le cadre d'un programme de concertation dédié, le 7 décembre dernier, une réunion des commerçants riverains du carrefour des Champions. Sans remettre en cause l'opportunité d'un tel aménagement, les personnes présentes ont alors exprimé leur volonté de voir reporter à 2022 cet aménagement, notamment au regard des incidences économiques que pourraient avoir ces travaux, en plus de celles relatives à la crise sanitaire. Les commerces traversent en effet une période difficile, avec un manque évident de visibilité sur l'avenir.

À la suite de cette réunion de concertation, les élus Bressauds ont échangé et étudié avec les services concernés, les possibilités techniques qui permettraient de limiter les contraintes de circulation et d'accessibilité aux commerces. Malheureusement, il apparaît que les travaux d'ouvrage représentent une durée incompressible de cinq mois et que la circulation sur la RD 34, rue Paul Claudel, même si elle peut y être maintenue, sera positionnée en alternat par feux. Dès lors, des conséquences financières sont attendues sur les commerces environnants, notamment en période d'affluence touristique.

C'est pour ces raisons que les élus Bressauds ont proposé au département de différer ces travaux à 2022, avec un démarrage programmé au 15 mars.

De nouvelles réunions d'échange avec les commerçants et les riverains seront programmées en fin d'année 2021.



## Sapeurs-pompiers, se rendre utile...

Les Sapeurs-pompiers des Vosges et plus particulièrement le Centre de Secours de La Bresse sont à la recherche de personnes disponibles pour étoffer leurs rangs. À noter, des conventions adaptables sont possibles avec les employeurs afin de pouvoir quitter le travail ponctuellement pour assurer une mission de secours.

Quelles qualités pour être Sapeur-pompier ?

« Il faut de la bienveillance, penser au bien-être de la victime, être motivé par l'envie d'aider les autres ». Un soupçon d'humilité, de modestie est également nécessaire. « Dans le feu de l'action, on met son ego dans sa poche. » « Il faut aussi avoir un bon relationnel, savoir choisir les bons mots ». Partager les valeurs : respect, honneur, devoir, courage, dévouement, fraternité.

## Bilan des activités de l'année 2020

474 interventions dont près de 70 % sont des secours d'urgence à la personne. L'exercice, c'est près de 5000 heures d'activité pour les interventions, la formation, l'administration et l'entretien des matériels et engins de secours.

Les Sapeurs-pompiers de La Bresse vous remercient pour votre participation, votre générosité suite au dépôt du calendrier dans votre boîte aux lettres en raison des conditions sanitaires. Ils espèrent pouvoir vous rencontrer dans de meilleures situations.

*Commandant J-Claude MARTIN  
Chef du Centre de Secours de La Bresse*

## CCHV

### Résistance : un fonds de soutien aux entreprises et associations affectées par la crise sanitaire

La CCHV s'est engagée, aux côtés de la Région Grand Est, des départements et de la Banque des Territoires, à accompagner les besoins de trésorerie des entreprises et associations affectées par la crise sanitaire.

Il s'agit d'un complément des autres dispositifs, opérés par l'État et les collectivités territoriales, permettant une intervention « de dernier ressort ».

Le fonds Résistance intervient en dernier recours :

- si l'entreprise ou l'association employeuse ne peut pas bénéficier d'un prêt bancaire ;
- si elle n'est pas éligible aux mesures d'accompagnement proposées par la Région, sous forme de prêt rebond via Bpifrance (pour les entreprises) ou aux solutions de financement opérées via France Active (pour les associations).

L'aide versée est une avance de trésorerie, remboursable, avec un différé d'un an, semestriellement sur les deux années suivantes.

Pour connaître le montant de l'aide et les conditions générales, rendez-vous sur le site internet de la région Grand Est et tapez « Résistance » dans le moteur de recherche.

Pour bénéficier de ce fonds, créez votre compte et déposez votre dossier sur la plate-forme dédiée, à l'adresse suivante : [resistance.grandest.fr](http://resistance.grandest.fr).

Une pré-instruction de votre dossier sera réalisée par le service Développement économique de la CCHV.

*Votre contact - Service Développement économique de la CCHV - 03 29 61 82 36 / [economie@cchautesvosges.fr](mailto:economie@cchautesvosges.fr)*

### #COVID19 : RÉSISTANCE : UN FONDS DE SOUTIEN AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



## Nouveau tri des déchets



## Des lycéens étrangers recherchent une famille d'accueil

L'association CEI - Centre d'Échanges Internationaux, permet à de jeunes étrangers de venir en France pour passer une année scolaire, un semestre ou quelques mois au collège ou au lycée, pour apprendre le français et découvrir notre culture. Ils vivent alors en immersion dans une famille française pendant toute la durée du séjour. Le CEI aide ces jeunes dans leurs démarches et s'occupe de leur trouver un hébergement au sein de familles françaises bénévoles.



Ce séjour permet une réelle ouverture sur le monde de l'autre et constitue une expérience linguistique pour tous. « Pas besoin d'une grande maison, juste l'envie de faire partager ce que l'on vit chez soi ».

Si vous souhaitez accueillir Lucia, allemande de 16 ans (pour 10 mois à compter de septembre), Simone, mexicaine de 16 ans (pour 10 mois à compter de septembre) ou encore Federico, colombien de 16 ans (pour 4 mois), n'hésitez à vous renseigner auprès de :

*Laurence VEITMANN - 06.10.09.45.51  
[laurenceveitmanncei@gmail.com](mailto:laurenceveitmanncei@gmail.com)*

# ACTUALITES

## Nouveau à la Bresse

### O'Kebdo

Changement de propriétaire au 7 quai des Iranées : Thierry et Cathy du Mac Délice prennent leur retraite, laissant la place à Ozgur et Priscillia et une nouvelle enseigne : O'Kebdo.

Sur la carte : un large choix de tacos, sandwiches, burgers, kebabs, assiettes entrecôte, poulet... Sur place ou à emporter.

Ils seront ravis de vous accueillir dans de nouveaux locaux entièrement rénovés.



**Horaires : de 11h30 à 14h et de 18h à 22h**  
**Fermeture le mardi soir et mercredi (hors vacances scolaires)**

### Green Mojo

Liberté, respect et enthousiasme sont les mots d'ordre de ce nouveau venu dans le paysage sportif bressaud.

Nicolas et Paul vous proposent de découvrir La Bresse et ses sommets au travers de circuits géo-guidés en trottinettes électriques tout-terrain, ainsi qu'une gamme de produits locaux et bio-sourcés comprenant notamment une cave à vin et du textile.

Bonne année et gardez le Mojo !!

**5 D, Ancienne route de Vologne - 06 68 01 02 68**

**Ouvert de 10h à 18h sauf le mardi**

**Plus d'infos sur [www.greenmojo.fr](http://www.greenmojo.fr)**



## Maison de la Bresse

Notre grande Maison somnole depuis des semaines, comme mise en hibernation forcée, pour une durée indéterminée. Mais tel l'ours qui se repose tout l'hiver, elle reviendra pleine de vie dès que le ciel s'éclaircira, avec l'envie de goûter à de nouveaux projets et de découvrir de nouveaux horizons artistiques.

En attendant ce jour, la prochaine exposition photographique « Envolées » de Claudine Aumeeruddy, est déjà en place.

Ces envolées, Claudine les a rencontrées en revenant dans sa ville natale, mais aussi lors de ses multiples voyages dans ses pays d'adoption.

De sa vie de nomade, faite d'enracinements et de déracinements, elle a gardé le goût de l'exploration et de la diversité. Sa démarche photographique ne peut être, elle aussi, qu'empreinte de curiosité et d'expérimentations.



## Music Live Events

Sous réserve, évidemment que la situation sanitaire le permette, toute l'équipe de Music Live Events sera heureuse de vous accueillir en musique !



### PROGRAMMATION 2021 LA BRESSE

**VENDREDI 26 FEVRIER**  
Hors Saison « Tribute Francis Cabrel »

**SAMEDI 27 MARS**  
Soirée Rock Anglais « Queen & Muse »

**SAMEDI 10 AVRIL**  
Soirée « Dreamer of Supertramp »

**SAMEDI 15 MAI**  
Jour J Heure H  
« Johnny Hallyday Rock and Roll Show »

**VENDREDI 1er OCTOBRE**  
**MICHAEL JONES**

**SAMEDI 11 DECEMBRE**  
Le Rock en string « 100 % Rock Féminin »

# LE DOSSIER

## À vos fourneaux !



“ À la rédaction de La Bresse Infos, il y a deux grandes gourmandes amatrices de bons petits plats... Elles aiment les bons produits, de préférence locaux, les recettes traditionnelles, mais aussi les plus modernes, les vieilles marmites et les nouveaux instruments qui facilitent la vie en cuisine. Bref, elles aiment cuisiner, échanger des recettes et se partager de bons repas... Ce qu'elles apprécient également, c'est de mettre les pieds sous la table et de se faire un bon restaurant de temps en temps... Malheureusement, toute une partie de ces moments culinaires n'est plus possible en ce moment... Mais, il reste toujours le plaisir de cuisiner et de partager ses bonnes recettes.

Alors dans le dossier de ce mois-ci, la rédaction vous offre des recettes aux accents Terroir, grâce à la participation de restaurateurs Bressauds. Découvrez ici quelques bonnes idées culinaires. À vous de les tester et de vous régaler !

Et bon appétit bien sûr ! ”

# LE DOSSIER

## Envie de Munster frit !

**Ingrédients pour deux personnes :**  
1 munster fermier pas trop fait 500g (Compter un demi munster par personne)  
3 œufs  
1 cuillère à soupe de farine (optionnel)  
Pomme de Terre  
Salade verte  
100g chapelure  
1 pincée de sel  
Fuseau Lorrain

### La recette

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs (voir encart).  
Idée + : Entourer le munster selon votre inspiration et/ou les produits de saison.

### Plusieurs options de présentation

Utiliser le munster entier, ou le couper en demis munster ou encore en quarts de munster. Et pour des portions plus petites pour l'apéritif par exemple, couper des bâtonnets de munster.

### Paner le Munster :

Dans un récipient plat, battre l'œuf puis le saler légèrement.  
Dans un autre récipient disposer de la chapelure.  
Tremper votre munster dans l'œuf puis dans la chapelure.

Une astuce venue d'Alsace : prendre un troisième récipient avec de la farine, y passer le munster avant la première étape « œuf » ...

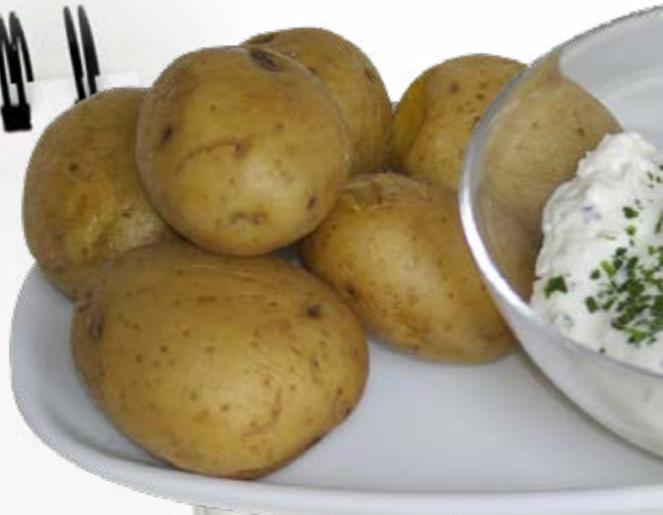
Renouveler l'opération deux à trois fois pour obtenir une panure suffisamment épaisse.  
L'astuce de la rédaction : pour avoir une belle panure bien croustillante, placer votre munster pané sur une assiette à mettre au congélateur durant 15 minutes.

Pendant ce temps...

Préparer votre meurotte (voir encart).  
Trancher votre fuseau lorrain.

Dresser vos assiettes avec un peu de salade, du fuseau puis au dernier moment les pommes de terre chaudes.

Préparer une sauteuse à fond épais avec environ 2 cm d'huile de friture. Faire chauffer. Pour savoir si l'huile est prête, mettre un petit morceau de panure dans l'huile, si ça crépite directement, c'est bon ! Faire frire les panés de munster pendant 1 à 2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.



**Le resto :**

**La Pizz**

24 Grande rue,  
88250 LA BRESSE  
07 81 47 90 20



## Les petits plus de la rédaction !

### Les pommes de terre en robe des champs ...

C'est quoi ? Un subtil mélange de poésie et de cuisine... L'art de la cuisine est d'assembler judicieusement des ingrédients, mais c'est aussi la manière de les intituler ! N'est-ce pas plus joli de parler de robe des champs que de « patate avec leur peau » ?

Il s'agit donc tout simplement de pommes de terre cuites et servies avec leur peau.

La cuisson peut se faire à l'eau ou à sec, sous la cendre (éventuellement enveloppées dans de la feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé) ou bien au four. On peut également les cuire à la vapeur ou dans un autocuiseur, ce qui divise par deux le temps de cuisson ! Compter 20 minutes pour les méthodes traditionnelles contre 10 à la vapeur.

Ces modes de cuisson préservent au mieux les qualités nutritives de la pomme de terre, en limitant la dégradation de l'amidon et sa décomposition en sucres simples, et en préservant les vitamines.

## Ravioles de bœuf lorrain

### Ingrédients

Pour 8 personnes

Pour la farce de bœuf :

800 g de bœuf lorrain

35 g de vin blanc

12 g de Cognac

9 g de sel

2 g de poivre

1 grosse carotte

1 grosse échalote

25 g de blanc d'œuf

1/4 botte persil plat effeuillé

Pour la crème de

Munster fermier :

250 g de Munster coupé en cubes

200 g de crème liquide

1 oignon émincé

20 cl de vin blanc

dilué dans 10 cl d'eau

1 cuillère à soupe de vinaigre

20 g de beurre  
Maïzena si besoin, sel, poivre

### Préparation

Mettre la farine en tas sur le plan de travail et faire un puits. Mélanger l'eau froide, les œufs et le sel et ajouter dans le puits. Mélanger doucement et pétrir. Si la pâte est collante, ajouter de la farine. Réserver.

À l'aide d'un hachoir, hacher finement la viande, le persil, l'échalote et la carotte. Une fois les ingrédients hachés, ajouter dans la préparation les blancs d'œufs, le vin blanc, le Cognac, le sel et le poivre. Réserver.

Étaler la pâte à raviole finement et tailler des cercles d'environ 10 cm de diamètre. Garnir au centre du mélange de bœuf haché. Dorer le tour et replier comme un panier en pressant pour bien « souder » la raviole. Cuire les ravioles dans l'eau frémissante environ 8 minutes.

Faire revenir les oignons avec le beurre. Mouiller au vin blanc et fond blanc de volaille. Laisser réduire de moitié et ajouter le Munster et la crème. Mixer la sauce et ajouter la Maïzena si besoin pour épaissir. Assaisonner avec le sel, le poivre et le vinaigre.

Mettre la sauce au fond du plat et les ravioles au-dessus.  
Bon appétit !

### Le resto :

#### Restaurant L'Authentik

2 rue Mougel Bey

88250 La Bresse

09 84 41 54 19

Le Chef : Alexandre RENARD

# LE DOSSIER

## *Pâté en croûte noir*

dit « Retour de chasse » :

*Ingrédients pour un grand pâté en croûte (environ 8-10 personnes) :*

*Pour la marinade :*

1L de vin rouge  
2 oignons  
6 échalotes  
3 gousses d'ail  
Thym, laurier  
10g de baies de genièvre  
Sel, poivre du Sichuan

*Pour la farce :*

1kg d'épaule de cerf sans os  
1kg d'épaule de sanglier sans os  
1kg de gorge de porc  
300g de Trompettes de la mort

*Pour la pâte à pâté en croûte :*

1 kg de farine  
500g de beurre  
100g d'eau  
2 œufs entiers  
Encre de seiche  
Sel

*Autres :*

1 jaune d'œuf pour la dorure  
2L d'eau  
100g de gelée en poudre

*Étapes de préparation :*

Réaliser la pâte brisée avec la farine, le sel et le beurre en pommade. Sabler le tout puis incorporer les œufs, l'eau et l'encre de seiche dans le sablage. Former une boule de pâte et laisse reposer 30 min au réfrigérateur.

Pendant que la pâte est au frais, passer au hachoir l'épaule de cerf, l'épaule de sanglier et la gorge de porc qui ont mariné 24 heures à l'avance avec le vin rouge, les oignons, les échalotes, les gousses d'ail, le thym, le laurier, les baies et les assaisonnements. Y ajouter les Trompettes de la mort.

Étaler le pâton de pâte puis monter le pâté en croûte dans votre moule. Dorer le dessus avec l'œuf et cuire à 200° pendant 15 min puis à 170° pendant 45 min.

En sortant du four, couler la gelée claire puis laisser au frais pendant 12 heures.

Couper puis déguster selon votre envie.



**Le resto :**

**Hôtel Résidence Les Vallées  
Restaurant Le Diamant**

31 Rue Paul Claudel - 88250 La Bresse

03 29 25 41 39

Le Chef : Loïc Delvallet

## Pâté en croûte aux viandes de nos montagnes

### Pour la gelée

50 cl de jus de volaille  
40g de gélatine

Faire bouillir le fond de  
volaille.

Ajouter la gélatine

(préalablement plongée dans l'eau  
glacée) et mélanger.

Couler sur le pâté légèrement  
refroidi.

### Pour la farce

400g de poitrine de veau  
300g de gorge de veau  
150g d'échine fumée  
150g de blanc de poulet  
150g de magret de canard  
150g de cuisse de canard  
confite

150g de quasi de veau  
150g de foie de volaille  
200g de girolles et cèpes  
1 ail confit + 1 échalote  
confite

50g de fond de veau  
20cl de bière  
10cl de cognac  
Sel + poivre

### Confection du pâté

Hacher les viandes avec la grosse grille du hachoir (sauf pour la  
gorge, prendre la grille fine).

Confire l'ail et l'échalote dans l'huile d'olive.

Poêler les cèpes et girolles au beurre moussoux avec l'ail haché,  
l'échalote ciselée et fleur de sel.

Mélanger toutes les viandes, les champignons, la bière, le cognac,  
l'ail et l'échalote.

Laisser mariner pendant 12 heures au frigo.

Étaler la pâte, à l'aide d'un rouleau, en forme de rectangle.

Beurrer un moule rectangle et le chemiser avec la pâte de façon à  
bien recouvrir tous les côtés.

Récupérer l'excédent de pâte pour former un autre rectangle de  
pâte, qui servira de couvercle au pâté.

Coucher la farce dans la pâte.

Humecter les bords du second rectangle de pâte et poser le par-  
dessus votre préparation de façon à couvrir entièrement le pâté.

Pincer les bords pour fermer l'ensemble hermétiquement.

Badigeonner de jaune d'œuf le dessus de la pâte à l'aide d'un  
pinceau. Puis faire 2 trous sur le dessus afin d'avoir des  
cheminées.

Préchauffer le four à 240 degrés- TH8.

Enfourner le pâté à four chaud pour une cuisson de 25 minutes à  
240°, puis 25 minutes à 200°.

Au terme de la cuisson, laisser le pâté refroidir à  
température ambiante 1 heure avant de mettre  
au frigo une nuit.

Le lendemain, incorporer la gelée de volaille  
par les cheminées et laisser prendre 2 heures  
au frigo.

Découper des tranches de 1,5 cm d'épaisseur  
et Faites-vous plaisir !!!

**Le resto :**

**Restaurant**

**La Table d'Angèle**

30, grand rue - 88250 La Bresse  
03 29 25 41 97

Le Chef : Christophe Poirot

# LE DOSSIER

## Œuf Mollet croustillant à la Tomme des Vosges

Matériel spécifique :

Friteuse  
Siphon  
Mixeur plongeant Chinois/Passoire fine  
Économe

Ingrédients :

5 œufs (Fermiers)

50g farine

100g de graines (mêlées ou non ex : courge/tournesol/sésame) + Corn flake (non sucré)

500g crème liquide

220g Bargkäss

200g de lardons fermier

Sel/poivre/muscade



### Œuf Mollet :

Faire bouillir de l'eau dans une casserole ; Plonger les œufs 5 min dans cette eau frémissante.  
Les refroidir immédiatement sous un filet d'eau glacée.  
Écaler délicatement (retirer la fine membrane + la coquille) .

Battre l'œuf restant et l'assaisonner avec sel/poivre.  
Paner les œufs mollets ainsi :

- farine
- œuf battu
- mélange graines/corn flake

Réserver au Frais.

### Siphon à la Tomme des Vosges

Couper 200g de Bargkäss en petits cubes (brunoise).  
Faire bouillir la crème et incorporer la bargkäss.

Mixer et assaisonner de sel/poivre/muscade.  
Passer au chinois afin d'obtenir un mélange lisse.

Mettre en bouteille de siphon.

Fermer le siphon et gazer avec une cartouche. Faire un essai. Si la mousse ne tient pas, rajouter 1 cartouche de gaz

Utiliser le siphon immédiatement.

Pour une utilisation ultérieure : réserver au frais et placer au bain marie 20min à 60°C avant utilisation.

### Dressage

Chauffer votre friteuse à 180°C.

Tailler le bargkäss restant en copeaux à l'aide d'un économe.

Griller les lardons à la poêle.

Plonger les œufs mollets panés pendant 1 à 2 min (afin de conserver le jaune bien coulant).

Déposer l'œuf au fond d'un bol, recouvrir avec la mousse au Bargkäss tiède, les lardons grillés et les copeaux de bargkäss.

Le resto :

L'étable

Col De Grosse Pierre 88250 La Bresse  
03 29 25 96 67

## *Le Montagnard de Bobbi*

*Créée par la boulangerie-pâtisserie Kieffer, ce dessert a été repris par nombre de confrères tant le mélange amandes-brimbelles ravit les papilles des grands et des petits !!!*

### *Ingrédients :*

*Une pâte sablée  
Chapelure  
300g de brimbelles  
200g de beurre  
200g de sucre semoule  
3 œufs  
200g de poudre d'amandes  
1 bouchon de rhum*

### *Préparation de la crème d'amandes*

*Couper le beurre en petits morceaux et le laisser ramollir en pommade  
Ajouter le sucre et mélanger  
Ajouter les œufs et mélanger  
Ajouter la poudre d'amandes et mélanger  
Ajouter le rhum et mélanger*

### *Montage*

*Mettre la pâte sablée dans un plat à tarte  
Mettre un fond de chapelure  
Ajouter les Brimbelles  
Ajouter la crème d'amandes  
Cuire 25 minutes à 220 degrés*



# LE DOSSIER

## La Recette de la Vraie Potée Lorraine

Temps de Préparation : 25 minutes  
Temps de Cuisson : 3 heures  
Pour 4 Personnes

### Ingrédients de la Potée Lorraine

500 g de palette fumée  
2 saucisses de Lorraine  
1 jarret de porc fumé  
100 g de lard fumé  
1 chou vert  
250 g de haricots blancs  
250 g de navets  
250 g de carottes  
500 g de pommes de terre nouvelles  
1 oignon  
un bouquet garni  
poivre en grains  
1 pot de moutarde éventuellement pour l'accompagnement  
500 g de crème fraîche épaisse  
5 échalotes  
Vinaigre (Melfor de préférence)

### Préparation

Blanchir le chou en le pongeant dans une casserole d'eau bouillante pendant 5 minutes. Égoutter après. En accompagnement, préparer un pot avec la crème fraîche épaisse, les échalotes ciselées, du sel, du poivre et du vinaigre. À défaut la moutarde permettra de faire remonter le goût du plat.

### Élaboration

Mettre la palette et le jarret de porc dans la cocotte ou le cuiseur.

Recouvrir d'eau, puis ajouter du poivre. Mettre à mijoter (feu doux) pendant 2h.

Au bout de 2h, ajouter les légumes, les saucisses lorraine.

Laisser mijoter encore pendant 1/2h. Après 30 min, retirer les viandes, les saucisses et les légumes.

Servir le bouillon en guise d'entrée (un peu comme un minestrone).

Découper la palette en tranches et égoutter vos légumes.

Disposer saucisses, jarret de porc et tranches de palette au centre de votre plat creux. Entourer les avec les légumes.



## *Les petits plus de la rédaction !*

### **Chique alors !**

Suivant les vallées et les monts, les autochtones vous parleront de la chique ou du chique. . . Mais dans tous les cas, cet accompagnement a bel et bien le chic pour agrémenter vos pommes de terre en robe des champs !

Le petit plus incontournable, facile à faire et pas lourd pour vos bourses !

#### **Ingrédients**

500g Fromage blanc – Bibelkeis

2 échalotes      1 botte de ciboulette      Sel - Poivre

#### **La recette**

Mélanger le fromage blanc, les échalotes et la ciboulette hachés, le sel et le poivre.



## *Les petits plus de la rédaction !*

### **Meurotte – Meuratte Vinaigrette**

4 c à s Huile de Tournesol

1 c à s Vinaigre Melfor

Le traditionnel alsacien !

1 à 3 c à c Confiture de Bressauds

Moutarde pour les novices !

Quelques gouttes de Maggi

Sel

Poivre

En option :

1 échalote et de la ciboulette

#### **La recette !**

Placer la moutarde dans un bol, ajouter le vinaigre et mélanger jusqu'à obtention d'une texture homogène

Ajouter l'huile lentement pour permettre l'épaississement et garder la texture homogène. Si vous souhaitez une texture plus épaisse, rajouter de l'huile.

Ajouter le sel, le poivre, le Maggi et mélanger.

Ajouter les ingrédients optionnels



# TRIBUNE

## Article du groupe majoritaire

En ce début d'année, les élus de la majorité vous souhaitent une excellente année 2021 à vous et à vos familles. Qu'elle vous apporte joie et bonheur et vous maintienne en bonne santé.

Si l'année 2020 fut particulière, ce début 2021 n'est pas encore des plus apaisés. Nous faisons le vœu que l'ensemble des mesures sanitaires soient prises et appliquées pour nous sortir de cette crise qui nous impacte depuis trop longtemps et détériore la vie de nos acteurs économiques.

Vous êtes nombreux à nous interpeller sur le sujet du stationnement en période d'affluence touristique. Nous sommes bien conscients que tout n'est pas parfait et que de trop nombreux usagers de nos espaces naturels restent irrespectueux et pensent qu'ils ont le droit de se garer n'importe où et n'importe comment, faisant même fi des propriétés privées. Nous continuerons à mobiliser les moyens de la Police municipale et de la Gendarmerie pour réprimer les comportements inadaptés, tout en faisant respecter l'ensemble des mesures barrières.

Lors du dernier Conseil Municipal de 2020, outre les affaires courantes, nous avons validé l'évolution de notre Régie Municipale d'Electricité.

Déjà, au cours du mandat précédent, nous avons évoqué cette possibilité en Conseil d'Exploitation de la RME. Au vu de l'ouverture du marché de l'électricité, il est devenu important pour notre régie de pouvoir étendre ses activités en dehors de la commune.

Au cours de deux conseils de la RME, nous avons étudié les nouveaux statuts et avons bien pris garde de maintenir les fondamentaux de notre Régie.

La mission de la RME est de produire et distribuer une électricité de qualité à l'ensemble de ses clients, en garantissant un haut niveau de service ; elle ne se résume pas à alimenter les budgets de la commune, même si le fait de **contribuer au fonctionnement global de la collectivité reste très important.**

La RME est désormais une Régie dotée de l'autonomie financière (ce qui était déjà le cas) et de la personnalité morale. Les esprits chagrins vous expliqueront que la commune y perd ses prérogatives, nous répondons clairement NON. **La présence du Conseil Municipal est renforcée** dans le Conseil d'Administration puisque siègent désormais 7 membres du Conseil Municipal, dont le Maire (contre 5 auparavant et le Maire sans droit de vote)

Pour ce qui est de la partie financière, et comme il l'était auparavant, le résultat de la RME sera partagé entre la Commune et la RME en fonction des besoins des deux structures.

**La RME a toujours été, et restera municipale, sous le contrôle des élus du Conseil Municipal, c'est notre volonté et cette modification de statut ne changera pas cet état de fait.**

Ce changement de statut va permettre de pouvoir effectuer des **missions en dehors de notre commune**, notamment l'entretien de réseaux pour le compte d'autres collectivités, la maintenance de bornes de rechargement de véhicules électriques ou encore l'exploitation de centrales de production hydroélectriques.

Ces nouvelles missions seront soumises au Conseil d'Administration de la RME qui aura la charge d'analyser et de prendre les décisions afin de réaliser ces missions.

La RME a également été contactée pour réaliser un investissement dans des centrales de production hydroélectrique dans la vallée. Nous estimons que cette proposition mérite d'être étudiée tant il est important que nous **renforcions notre production**, et sachant que le rachat de centrales existantes est plus aisé et plus rapide que la construction d'unités nouvelles.

**Notre volonté est de préparer la RME aux changements réglementaires qui touchent le marché de l'électricité tout en renforçant sa solidité et en développant son expertise.** Le changement peut faire peur, mais il est nécessaire afin de **faire perdurer la performance de notre service public de distribution d'électricité.**

Les élus de la majorité

## Article du groupe minoritaire

*Cet article a été déposé le 6 janvier 2021.*

### Évolution juridique de la RME

Les lignes qui suivent sont tirées de notre intervention au conseil municipal du 14 décembre. ...Depuis plus d'un siècle, des hommes, des femmes, des équipes municipales associées à la population se sont mobilisées pour que le bien commun « eau » soit canalisé et exploité pour obtenir une ressource énergétique et financière pour la Bresse.

À l'origine, on ne parlait pas « énergie renouvelable ou décarbonée ». C'est au cours de ces décennies que la production hydroélectrique (20% de notre consommation) s'est diversifiée et développée grâce à des fonds publics. Nous souhaitons poursuivre dans ce sens : produire - transporter - fournir de l'électricité.

Avec un budget de fonctionnement de l'ordre de 7 millions, les résultats budgétaires de la RME permettent de dégager en moyenne 400 000 euros/an pour alimenter le budget communal et assurer le fonctionnement de ses services et l'investissement d'équipements structurants. Nous appelons cela « La Solidarité Communale ».

Aujourd'hui, c'est la création d'une nouvelle Régie dotée non seulement d'une Autonomie Financière mais aussi d'une Personnalité Morale et Juridique, qui jusqu'à ce jour incombait à la commune et au pouvoir de décision du Conseil Municipal.

Depuis que les « nouveaux statuts » ont été présentés au conseil d'exploitation de la RME du 4 novembre dernier et au conseil municipal du 14 décembre, nous avons voulu comprendre avant de voter. Nous avons donc posé des questions au conseil d'exploitation de la RME, lors d'une demande de rendez-vous en Mairie avec le Président du Conseil d'Exploitation et le Directeur de la régie et enfin à la séance du conseil municipal du 14 décembre.

Pour résumer, la nouvelle structure de gestion non communale est chargée de l'exploitation d'un Service Public Industriel et Commercial et permet à la nouvelle Régie d'entrer dans le capital d'autres sociétés. Elle peut également vendre son électricité à l'extérieur de la commune et faire face à la concurrence liée à l'ouverture des marchés.

Oui, nous sommes favorables à ce développement, **mais nous nous sommes abstenus sur ce changement historique pour notre commune car nous avons eu le net sentiment d'avoir à voter dans la précipitation, avant le 31 décembre, sans avoir toutes les réponses à nos questions légitimes.**

**Des articles majeurs des « nouveaux statuts » de la nouvelle Régie demandent plus de précisions :**

- **article 7 :** le cahier des charges est vide !

- **article 8 :** la future structure aura besoin de matériels et d'infrastructures tels que les barrages et les centrales pour fonctionner. Or, les biens immobiliers restent propriété de la commune. **Qui de la commune ou de la RME assurera les coûts de fonctionnement et d'investissement ?**

- **article 9.4 :** l'exécution budgétaire. Nous n'avons pas obtenu de **garantie sur le montant annuel de l'excédent budgétaire reversé** par de la nouvelle RME à la commune.

D'autre part, nous n'avons pas eu de réponse en ce qui concerne **l'assujettissement de la nouvelle Régie à l'impôt sur les Sociétés.**

**Avec les nouveaux statuts, le Conseil d'Administration passe de 9 à 11 membres. Les 2 nouveaux administrateurs sont issus des rangs du groupe majoritaire, Mme le Maire ayant refusé de nous octroyer un nouveau siège.**

**Enfin nous aurions souhaité un travail préalable en séance plénière** afin que nous puissions voter en toute connaissance de cause.

Trop de questions sont restées sans réponse pour que nous puissions sereinement faire des projections à court, moyen et long terme sur le fonctionnement et le développement de la nouvelle Régie et en conséquence sur les finances de la commune.

Les élus du groupe minoritaire

## Horaires d'ouverture de l'Office de Tourisme

**Haute saison** (vacances scolaires de Noël/Nouvel An et d'hiver)

Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h et le dimanche de 9h30 à 12h30

**Autres périodes** du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h

Fermé le dimanche - Fermé les jeudis matin hors vacances

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

[www.labresse.net](http://www.labresse.net) - Tél. : 03 29 25 41 29

## Ouverture de la piscine et de la patinoire

Les jours et horaires d'ouverture de la piscine et de la patinoire sont définis en fonction de l'évolution des décisions gouvernementales et/ou préfectorales pour la gestion de l'épidémie de Covid-19.

Au moment de l'impression de ce bulletin, les horaires pour les vacances de février ne sont pas en mesure d'être définis.

Vous pouvez les retrouver sur le site internet [www.labresse.net](http://www.labresse.net)

## Le bilan des vacances de Noël

### Sports et Loisirs

Pour le domaine nordique, ce sont des vacances en deux temps. Calme avant Noël, puis une vague de skieurs lors de la deuxième semaine avec des chiffres historiques de fréquentation : près de 2000 skieurs accueillis certains jours sur les pistes, sans compter les nombreux promeneurs et luges.

Faute de ski alpin, le site de Lispach a été littéralement pris d'assaut par une clientèle qui a pu découvrir, ou redécouvrir, les plaisirs des activités nordiques.

Le phénomène s'est poursuivi pendant les week-ends de janvier, favorisé par un enneigement abondant : 1m40 relevé au Champis le 18 janvier, mais encore loin du record du 7 mars 2006 avec 3m20 de neige.

Pour la patinoire : le protocole sanitaire mis en place avec une jauge limitée de patineurs n'a pas permis de satisfaire toute la demande. Ce sont 50 % de patineurs qui ont été accueillis par rapport à l'année dernière, qui était record.



### Camping Haut des Bluches

La période des vacances de Noël 2020 pour l'accueil en camping, aires de stationnement camping-car, malgré une nette baisse de fréquentation sur la première semaine, est globalement meilleure que 2019.

Pour les locatifs (chalets et chambres), en raison de l'annulation de plusieurs séjours en chalet et de l'ouverture de 7 chambres au lieu de 13, la fréquentation est en baisse par rapport à 2019.

Globalement, la fréquentation du domaine est identique à la fréquentation de 2019 pour la même période des vacances de Noël.

## Belle fréquentation à l'Office de Tourisme pendant les vacances de Noël/Nouvel An :

Une fréquentation significative dans l'espace « Accueil et Information » malgré la situation sanitaire, avec une très nette augmentation des contacts téléphoniques et par mail.

Au total, ce sont 68 511 personnes qui ont été renseignées (tous modes confondus) par l'Office de Tourisme : 65 677 via le site Internet [www.labresse.net](http://www.labresse.net) (+23 %) et près de 2 900 contacts directs au guichet, par téléphone (+54 %) et par mail (+34 %).

Les demandes sont bien entendu ciblées sur les activités de sports d'hiver, sur les services pratiques (état des routes, météo...), et sur la « vente à emporter » des restaurants...

La centrale « La Bresse Réservation » comptabilise 75 % de taux d'occupation sur les 2 semaines des vacances, soit 52 % sur la première semaine (-24 %) et 99 % sur la deuxième semaine (+2 %).

# DANS LE RETRO

## Visite ministérielle

M<sup>me</sup> Klinkert, Ministre déléguée à l'insertion, est venue en visite à La Bresse le 4 janvier.



Madame le Maire et son premier adjoint l'ont reçue chez Tissus Gisèle avec Eddy Chevrier, en présence d'élus du département, de la région et de représentants des assemblées.

Le chantier d'insertion ABI a été présenté et Madame le Maire en a profité pour présenter le projet de chantier d'insertion porté par la commune.

## Marché de Noël

Le traditionnel Marché de Noël a malgré tout ouvert ses portes durant les vacances de fin d'année, avec un protocole sanitaire de rigueur. Ce qui n'a pas empêché visiteurs et commerçants d'apprécier ce petit village magnifiquement décoré par les espaces verts et l'équipe animation.



## La Bressaude

### Le mot du Président :

« Si la plupart des sections, qui n'observent pas de trêve hivernale, ont pu reprendre les entraînements, les compétitions sont toujours au point mort. Les calendriers ont pourtant été établis et communiqués, mais les autorisations d'organisation ne sont pas données. Frustrant pour nos licenciés et en particulier les skieurs.

Pour comble, l'enneigement exceptionnel de ce début d'hiver. Une telle abondance au mois de décembre et en ce début de janvier, ce n'était pas arrivé depuis longtemps ! Ces conditions ont, à contrario, fait le bonheur des vacanciers, venus massivement de toute la France goûter à cet or blanc. Promenades à pied, en raquettes, en ski de fond, en ski de randonnée, descentes en luge ainsi que ski de descente, mais très limité aux jeunes enfants... Toute une palette d'activités sportives a été déployée, parce qu'autorisée, mais uniquement dans le cadre des loisirs.

En conséquence, pas de résultat ni de podiums au mois de décembre à une seule et prometteuse exception près, celle de Delphine Claudel. La skieuse a réalisé les deux premiers top 10 de sa carrière sportive en coupe du monde de ski de fond à Davos (Suisse).

Du 1<sup>er</sup> au 9 janvier, elle a participé avec l'équipe de France au « Tour de Ski », compétition internationale comprenant 13 courses disputées en Suisse et en Italie. À l'issue des premières épreuves suisses, Delphine s'est montrée la meilleure des françaises engagées et elle peut accrocher une place dans le top 20 mondial. Pas de doute, la montée en puissance de notre Bressaude se confirme et tous les espoirs sont permis pour la suite.

Des grandes courses de ski déjà annulées, reportées ou réduites et plusieurs forfaits d'équipes nationales dans les premières étapes de la coupe du monde feront de cet hiver 2020/2021, encore une fois, une saison de ski malheureusement bien incomplète.

À l'heure où ces lignes paraîtront, il reste à souhaiter que les dirigeants auront admis qu'il n'est pas si risqué de permettre à quelques dizaines de compétiteurs de participer à une compétition habituelle de ski régionale parfaitement organisée et encadrée, quasiment à huis clos, et où il est facile de respecter les mesures de sécurité sanitaire. »

## La pétanque

En 2020, malgré la pandémie, la section pétanque a pu organiser six concours vacanciers et deux concours départementaux, en respectant les obligations sanitaires et les directives de la fédération française de pétanque.

Un concours vétérans, initialement prévu à Vittel, s'est déroulé aux Champions le 1<sup>er</sup> septembre. trente deux équipes y ont participé et c'est une doublette bressaude (Daniel Poirot et Jean Lambert) qui a gagné !

Puis le 19 septembre, c'est le championnat des Vosges triplette mixte qui s'est tenu à La Bresse. 165 joueurs se sont disputés le titre dès 8h du matin. Et sur les coups de 22h, c'est une triplette de Rambervillers (évoluant en première division nationale) qui en est sortie vainqueur en battant une équipe de Raon l'Étape.

Suite à l'assemblée générale électorale, le président Bernard Poirot a cédé sa place, après six ans de bons et loyaux services, à Luc Holveck qui devient le 12<sup>e</sup> président du club depuis 1965.



## Groupe scolaire Saint Laurent

### Maternelle

En cette fin d'année, les élèves de moyenne et grande sections ont bénéficié d'une intervention sur la sécurité dans les cars. Dans un premier temps, la salle de motricité a accueilli un bus reconstitué, où les enfants ont appris les comportements à adopter lorsque l'on monte dans un car : dire bonjour au conducteur, comment tenir son cartable, s'attacher. Puis ils ont découvert comment sortir du véhicule le plus rapidement possible (normalement moins de trente secondes). Dans un deuxième temps, les enfants sont montés dans un vrai autobus afin de mettre en application les consignes nouvellement apprises. Une formation enrichissante pour les enfants, mais également pour les adultes.



### L'anglais comme au collège pour les CM !



Chaque semaine, les CM1 et CM2 suivent une heure d'anglais avec M<sup>me</sup> Cochenet, directrice et professeure d'anglais du collège.

Ces moments riches, permettent de découvrir la langue anglaise, en pratiquant essentiellement

l'oral. Car une fois la porte de la classe franchie, le cours se déroule uniquement en anglais !

Les élèves aiment participer, chercher la signification des explications joyeuses et dynamiques de Mrs Cochenet. Le tout en découvrant les traditions, la gastronomie et les particularités de l'Angleterre, des États-Unis ou encore de l'Irlande. Thanksgiving ou la St Patrick n'ont plus de secret pour eux !

Ils jouent des dialogues, s'interrogent et apprennent dans la bonne humeur. Les enfants écoutent et améliorent leur accent, enrichissent leur vocabulaire et se familiarisent avec leurs futurs cours d'anglais de collégiens.

Happy New Year and Good health to all !

### Collège

À chaque fin de trimestre, la directrice remet les Saint Laurent dans chacune des huit classes. Ces récompenses – Saint Laurent d'or, d'argent et de bronze, sont décernées aux élèves choisis par les enseignants et les AESH.

Les critères de mérite sont les suivants : respect des règles de vie - respect du matériel personnel - respect des locaux - respect des camarades - entraide, camaraderie - implication dans les activités extrascolaires - dépassement de soi.

Bravo aux jeunes, qui malgré la morosité ambiante, continuent d'avoir envie d'avancer, de se dépasser, en gardant les valeurs de tolérance et d'ouverture d'esprit, qui sont chères à l'ensemble scolaire Saint Laurent.



## Les p'tits amis de Oui-Oui et la crise sanitaire : S'adapter pour mieux répondre aux besoins

Comme pour tous, la tournure particulière qu'a pris l'année 2020 a amené le multi-accueil des P'tits Amis de Oui-Oui à travailler différemment. Le personnel et les parents ont dû faire preuve d'adaptabilité.

Lors du confinement, le multi-accueil a mis un point d'honneur à garder le lien avec les familles : informations et nouvelles via les réseaux sociaux, réunions régulières du personnel en visio-conférences... Puis lors de la réouverture, le protocole sanitaire a nécessité de proposer de nouvelles activités, revoir l'agencement des locaux et différencier les pratiques.

Quelles que soient les circonstances, le multi-accueil souhaite accompagner les enfants et les familles. C'est pourquoi le personnel se documente et suit régulièrement des formations (sur le langage des signes, les jeux...) afin de se tenir informé des nouvelles pédagogies et de l'évolution de leurs métiers.



# DANS LE RETRO

## Périscolaire

Les enfants inscrits au périscolaire du mercredi ont confectionné au cours d'un atelier chocolat, des bouchées de différentes saveurs (lait, blanc, noir, noix de coco, praliné, noix). Puis ils ont terminé l'année 2020 avec une fête de Noël.

De leur côté, les enfants de la cantine ont savouré un délicieux repas cuisiné spécialement pour les fêtes de fin d'année. Le Père Noël avait même déposé quelques cadeaux sous le sapin.



## Noël à la maternelle la tourterelle

Ho! Ho! Ho!

Le Père-Noël est passé à l'école la Tourterelle dans la nuit du jeudi 17 décembre.

Oh Surprise !

Il a apporté plein de jolies choses...

Dans la classe des Grands, il a laissé une lettre géante pour féliciter les élèves pour le travail accompli et de très beaux cadeaux ont été déballés : un jeu de construction, un livre géant sur le loup et une caserne de pompiers.

Il est aussi passé dans la classe des Petits/Moyens. Les enfants lui avaient d'ailleurs envoyé une lettre en espérant qu'il passe... Il les a entendus et a apporté plein de puzzles et de jeux de construction.

Il a enfin terminé sa tournée dans l'école par la classe des Tout Petits/Petits en apportant des meubles pour la maison de poupées, une mosaïque et un jeu à visser. Youpi!

Dès le vendredi matin, les élèves reconnaissants ont pu jouer avec ces nouveaux jouets.



## ÉTAT CIVIL DÉCEMBRE 2020



### Naissance

- **Elliott**, né le 2 décembre à Remiremont, fils de Emie Gehin et de Julien Saporiti
- **Gabin**, né le 17 décembre à Nancy, fils de Colette Edoa et de Michaël Poirot

### Mariage

- Le 5 décembre, **Ana Belen Forero Gonzalez**, domiciliée à Lyon 7<sup>e</sup> arrondissement, enseignante et **Vincent Sableaux**, restaurateur, domicilié à La Bresse

### Décès

- **Suzanne Andrée Jacquot**, âgée de 86 ans, domiciliée 32A rue de la Clairie, décédée le 1<sup>er</sup> décembre à La Bresse, veuve de Raymond Fernand Peltier
- **Hélène Marie Renée Vaxelaire**, âgée de 92 ans, domiciliée 32A rue de la Clairie, décédée le 4 décembre à La Bresse, veuve de Germain Adrien Géhin
- **Iréne Marie Joseph Antoine**, âgé de 90 ans, domicilié 185 rue du Hohneck, décédé le 9 décembre à Besançon (Doubs), époux de Solange Jeanne Marie Eugénie Aubert
- **Marie Louise Marion**, âgée de 96 ans, domiciliée 32A rue de la Clairie, décédée le 23 décembre à La Bresse, veuve de Paul Camille Hingre
- **Charles Marie André Stoecklin**, âgé de 90 ans, domicilié 27 rue de la Clairie, décédé le 25 décembre à La Bresse
- **Guy René Marie Constant Petidmange**, âgé de 85 ans, domicilié 1 rue du Planot Paris, décédé le 29 décembre à La Bresse, époux de Janine Hélène Lucie Marion
- **Michel Marie Edmond Joseph**, âgé de 75 ans, domicilié 95 rue Charles de Gaulle à Remiremont, décédé le 28 décembre à La Bresse, époux de Marie-Jeanne Monique Maurice

# INFOS PRATIQUES

## Services communaux

**Mairie : 03 29 25 40 21**

**Du lundi au vendredi : 9h-12h 15 et 14h-17h,**  
*Samedi : 9h-12h Service Population uniquement*

**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**  
**Accueil du public sur rendez-vous**

**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 Claire**

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

**06 88 15 56 42 - 32A rue de la Claire**

**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**

**2A rue des Proyes, 88 250 La Bresse**

**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**

## 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 : matin*

*Fermé le mercredi*

**Dr Hofgaertner**

2 rue Joseph Remy - **03 29 25 35 35**

*Lundi : 10h - 12h et 15h - 17h*

*Mercredi : 10h - 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**

*9h-12h et 14h30-18h30*

*Fermé le mercredi après-midi et le samedi*

## Services sociaux

**Maison de services au public**

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

**Mardi : 13h30-17h sur rendez-vous**

**Vendredi : 8h30-12h sur rendez-vous**

*les autres jours par téléphone au 03 29 24 96 46*

**ADMR Permanence téléphonique : 03 29 25 62 60**

**Adavie : 03 29 35 23 06**

## La Poste

**Horaires :**

**Lundi : 13h45-16h30 / Mardi : 10h-12h et 13h45-16h30**

**Du mercredi au vendredi : 9h-12h et 13h45-16h30**

**Samedi : 9h-12h**

## Infirmières

**Valérie Flieller et Éliette Foucal**

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 des Montagnes**

19 quai des Iranées - **03 29 25 40 65**

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

*Fermé le lundi matin et le samedi après-midi*

**Pharmacie du Hohneck**

23 rue Paul Claudel, **03 29 25 41 13**

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

*Fermé le mercredi*

## 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 d'hiver des déchetteries du 1<sup>er</sup> novembre au 31 mars

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.

**Déchetterie de Niachamp : 06 70 50 42 78**

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

**Déchetterie de Blanfin : 06 70 09 92 23**

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

## Permanences des élus

Maryvonne Crouvezier - Maire	Reçoit sur rendez-vous
Jérôme Mathieu - Adjoint aux énergies et STM	Reçoit sur rendez-vous.
Élisabeth Bonnot - Adjointe aux ressources humaines	Reçoit sur rendez-vous.
Raymond Marchal - Adjoint à l'environnement	Jeudi de 10 h à 11 h.
Fabienne Morel - Adjointe à la population et aux écoles	Reçoit sur rendez-vous.
Nicolas Remy - Adjoint aux sports et au tourisme	Samedi de 9h à 12h.
Alexandrine Ducret - Adjointe à la culture et aux jumelages	Lundi de 10 h 30 à 12 h.
Jean-François Poirot - Adjoint à l'urbanisme	Reçoit sur rendez-vous.
Geneviève Demange - Adjointe aux affaires sociales	Mardi de 10 h 30 à 12 h.



*Plutôt que de vous proposer un bien léger agenda, La Bresse Infos a souhaité partager avec vous de magnifiques clichés des semaines passées. La météo nous ayant offert des conditions hivernales d'exception, pourquoi donc se priver d'un tel spectacle !*

