

# LE CORAVALON

n°5

journal de Mervelier - 15 décembre 2012

# Joyeuses Fêtes

# Histoires d'autrefois

## La neige, l'hiver et puis Noël

Ce que j'aime chez Suzanne Allemann, quand elle raconte ses anecdotes d'antan, c'est qu'on a l'impression d'y être, les détails sont intacts à tel point que l'histoire en question pourrait dater d'hier...

«Des anecdotes d'hiver??? Pfff... Je sais pas quoi te raconter moi...!

Y avait le Joliat qui traînait ces longs bois en bas la route de la Scheulte avec son Hürlimann, la route était gelée et ça glissait tout seul là en-bas...» «Oh j'aimais bien voir ça!» ajoute Noldy.

«Tous les paysans, ils conduisaient les tas de fumier avec des lugues... Parce qu'une fois, on pouvait encore mettre le fumier sur les champs enneigés!

A part ça, il y avait les filles du village qui travaillaient à l'usine... Le soir, après le travail, elles s'accrochaient derrière la «poste» en patins à glace et montaient jusqu'à la chapelle de «Montse» pour redescendre la route en patins. Demande à la Simone, elle y est eu assez allée!

Et les garçons... ils descendaient en «schneck» en-bas le Cornat, c'était une seule et grande luge pour tous. Ils partaient derrière chez l'Alcide Mouttet, à la croisée des chemins, là-haut, et descendaient jusqu'au pont devant chez Marie-Jeanne!

Ce Joseph Kottelat il avait même de véritables skis et faisait des descentes en bas le Vatschal. Nous, on descendait à pic, tout droit... On ne savait pas tourner... Il y avait juste ce Joseph qui savait vraiment skier!

Une année, c'était d'ailleurs un jeudi, il avait neigé sans arrêt depuis le matin. Chez l'Alcide chez l'Robert, il y avait des remblais de neige jusqu'à la hauteur de la barrière.

A l'époque, ils ne nous mettaient pas de sel sur la route, au mieux du gravier, et encore!

Autrefois, les derniers qui se mariaient dans l'année, devaient payer le bois des «Brandons»! C'est la Cécile «Mimerlet» chez la Marie-Thérèse Marquis qui m'avait raconté ça! D'ailleurs dans cette maison il y avait un ptit mag de laine, de souliers... Avant l'hiver, quand les feuilles des arbres étaient tombées, on allait ramasser les feuilles pour la litière des vaches.»



A mesure que Suzanne raconte, le patois revient çà et là...

« Sôte bïn, sôte mâ, sôte aivâ les rôtsches di Sâtcheno!» (= saute bien, saute mal, saute au bas des roches de Sèche Chenal! = Fais ce que tu veux, fais l'idiot, tu n'as qu'à te tuer!)

Tu sais où c'est les roches du Sâtcheno? Il y avait des chèvres dans le temps et celle-ci grimpaient à ces rochers et elles sautaient là en-bas!

Le Joseph de «la Sente», une fois qui passait derrière chez mes parents, il avait dit que le premier sapin de Noël au village, c'était chez l'Clément Cabas. Ma maman m'a toujours dit que c'était le premier sapin de Noël qu'elle avait vu!»

Et les premières boules de Noël qu'on a eues, c'était ma grand-mère qui les avaient achetées, elles étaient belles, avec un creux en-dedans. T'en vois plus maintenant des comme ça... Elles étaient magnifiques!

### Ton plus beau souvenir de Noël ?

On recevait une orange, 2-3 cacahuètes et 2 francs de ma grand-mère, qu'elle cachait dans son jupon!

C'est d'ailleurs elle qui avait fait notre premier carnet d'épargne!»

M.K

# La recette gravalonne

## Le Gâteau truffé au chocolat de Yolande Juillerat



### Ingrédients

#### *Pour le biscuit :*

180 g de sablés écrasés  
2 cuillerées à soupe de cacao en poudre tamisé  
2 cuillerées à soupe de cassonade.  
75 g de beurre fondu

#### *Pour la garniture et le décor :*

250 g de chocolat noir  
90 g de chocolat extra-noir  
(au moins 72 % de cacao)  
60 cl de crème fraîche  
2 cuillerées à soupe de lait.  
2 cuillerées à soupe de cognac ou rhum, ou 1  
cuillerée à café d'extrait de vanille  
Cacao en poudre

Préchauffez le four.

Mélangez les biscuits écrasés, le cacao, la cassonade et le beurre fondu.

Étalez le mélange en couche très régulière au fond du moule à charnière.

Faites cuire 10 minutes au four, puis retirez le bord du moule et laissez le gâteau refroidir sur une grille.

Remettez le bord quand le biscuit est froid.

#### **Préparez la garniture :**

Faites fondre les chocolats ensemble, puis laissez tiédir le mélange, qui doit toutefois rester liquide.

Plongez le pot de crème fraîche quelques minutes dans un bol d'eau chaude, afin qu'elle ne soit pas trop froide.

Fouettez modérément la crème avec le lait et l'alcool ou l'extrait de vanille, jusqu'à ce qu'elle fasse le ruban.

Mélangez sans précaution particulière 1 cuillerée de crème au chocolat liquide pour l'alléger. Incorporez ensuite rapidement le mélange au chocolat au reste de la crème fouettée.

Versez dans le moule, sur le biscuit, puis égalisez la surface à l'aide d'une palette.

Couvrez d'un film alimentaire et mettez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures, et si possible jusqu'au lendemain.

Sortez le gâteau du moule et laissez-le 30 minutes à température ambiante avant de servir.

Au dernier moment, saupoudrez une fine couche de cacao, puis disposez les décors en chocolat.

Température du four : 180°C

Cuisson : 10 minutes

Ustensile : Moule rond à bords amovibles de 25 cm de diamètre, beurré et fariné

Portions : 10 à 12

Conservation : 3 à 4 jours au réfrigérateur

A servir avec une boule de glace ou une salade de fruits.

A.W

# Randonnée

## En raquette pour rejoindre le chaud



Une balade toute simple et accessible à presque tout le monde, qui vous fera non seulement découvrir une curiosité du village, mais qui saura aussi vous en mettre plein les yeux avec un point de vue exceptionnel sur le Val Terbi!

Montez le «Cornat des Chèvres» jusqu'à la sortie complète du village. A la hauteur du point (a.), prenez le chemin qui monte sur votre droite dans les prés. Le chemin monte assez fort dès le début, mais la multitude de passereaux s'ébrouant dans les buissons alentours saura

vous faire oublier très vite votre manque de condition physique!

Grimpez encore et aux environs du point (b.) vous trouverez une belle petite place de pique-nique où vous pourrez soit tourner la fondue que vous n'avez pas oublié de prendre, soit peler un agrume qui vous donnera toute l'énergie nécessaire pour la suite de la découverte. Continuez de monter encore et encore pour finalement atteindre le sommet et donc la Bergerie de Grand Mont.

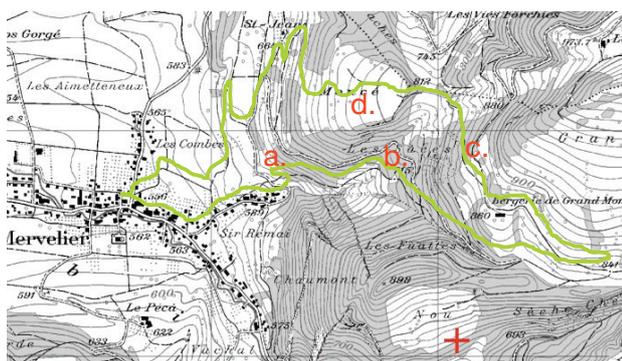
Suivez la direction du point (c.) et c'est là, en contre-bas et à condition d'y aller lorsqu'il fait bien froid, que vous découvrirez une magnifique source de chaleur tout droit venue des profondeurs! Cet endroit nous offre parfois un spectacle magnifique, tout de glace.

Remonter sur le chemin et continuez en direction du point (d.) pour s'émerveiller devant un panorama très joli de la vallée!

Puis descendez le champs, tout droit ou en zig zag pour finalement retrouver le village...

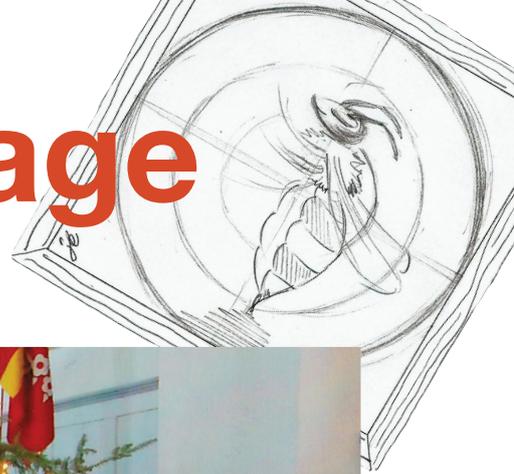
Bonnes découvertes!

M.K



# Société du village

## « Sainte-Cécile »



**La présidente, Marie-Thérèse Fleury, nous accueille chaleureusement dans son très confortable jardin d'hiver et le petit café servi, elle se jette à l'eau:**

« La « Sainte-Cécile » œuvre dans la discrétion. Mais l'activité chorale est intense puisqu'elle anime, depuis 75 ans, les liturgies ordinaires et festives. Actuellement, sa présence est très appréciée lors des enterrements, - événements douloureux pour les familles, - auxquels elle apporte une atmosphère particulière. »

Puis, elle ajoute : « C'est peut-être dans ces moments-là que le vieil adage « Chanter, c'est prier deux fois » prend toute sa valeur. »

Comment évolue votre société dans ce monde aux transformations si rapides ? « Depuis de nombreuses années, nous vivons, avec l'Eglise jurassienne, des changements importants. La fréquentation des offices est régulièrement en baisse. Nous constatons que cela va de pair avec les changements incessants et ultra-rapides du monde moderne. »

Le recrutement de nouveaux membres vous pose-t-il des problèmes ? « Nous nous réjouissons des 19 membres encore actifs dans notre société mais nous savons que l'avenir sera source de difficultés dans le domaine du recrutement. Dans notre paroisse comme dans celles de toute l'Eglise jurassienne, il n'y a plus d'offices dominicaux réguliers.»

Le mot à la mode aujourd'hui, c'est la fusion... « Depuis plusieurs années, nous collaborons avec les sociétés des autres paroisses lors de célébrations particulières. Nous envisageons maintenant de le faire une à deux fois par année lors de dimanches ordinaires. »

Au niveau villageois, quelle collaboration entretenez-vous ? « En compagnie de l'Ensemble de Cuivres Concordia, nous préparons toujours un concert de Noël. Nous avons à cœur d'y présenter des chants de circonstance, rappelant le côté spirituel de cette fête. Pour nous, c'est important de proposer à notre auditoire quelques instants de recueillement dans un monde de plus en plus sécularisé où Noël n'est plus que business. A la demande, nous produisons également lors de la fête des Mères ou lors de manifestations villageoises. »

Et l'ambiance au sein de la société ? « Nous nous retrouvons toujours avec plaisir lors des répétitions. Bien sûr, en premier lieu, il y a le plaisir de chanter ! Mais la convivialité tient une place importante. Nous ne ratons pas une occasion de nous retrouver pour partager un repas, une collation, un apéritif. La sortie annuelle, adaptée pour que chaque membre puisse y participer, est également un moment fort. Cette évasion annuelle peut nous conduire à la découverte d'endroits peu connus du Jura mais parfois aussi nous quittons le canton pour découvrir d'autres horizons. »

Un vœu pour l'avenir de votre société ? « Je crois qu'il est pareil à celui des autres sociétés. C'est d'assurer la pérennité d'une société vieille de 75 ans. Mais...si je dois être un peu plus pragmatique, ce serait d'assurer une continuité avec des solutions encore à trouver, pour assumer à l'avenir la mission qui est la nôtre. Cependant, si...de là-haut, IL pouvait nous donner un coup de pouce, son soutien serait le bienvenu. »

Avis à toutes celles et tous ceux qui aiment chanter dans une ambiance très conviviale... !

# Entreprise du village

## Dominique Pastore Peinture Sàrl



**C'est dans une chemise à carreaux sans tache aucune et un pantalon blanc bien typique du métier que Dominique m'accueille chez lui, dans ce «Showroom de peinture et autres revêtements de murs et plafonds».**

Ce quarantenaire passionné et passionnant commence à peine à me présenter son entreprise qu'une pause Tarte Tatin Coings s'impose déjà : «Ma préférée!» me confie Myriam, secrétaire et comptable pour son mari. «C'était la condition pour qu'il se mette à son compte...» dit Myriam en m'expliquant que tout gérer seul dans une entreprise est bien trop conséquent.

Dominique a commencé son apprentissage de peintre lorsqu'il avait 15 ans et jusqu'à aujourd'hui, j'ai bien l'impression qu'il ne s'en est jamais lassé! « Ce que j'aime par dessous tout dans ce métier et plus particulièrement dans le fait de travailler en indépendant est le rapport que j'entretiens avec les clients, les conseils que je leur donne...

*Mes principaux arguments de vente sont la précision et la propreté... c'est finalement pour cela que nous devons être compétents.»*



**Le matin, tu ne peux partir de la maison sans...**

« Sans déjeuner... Il faut que je déjeune sinon ça ne va pas...! Ce moment est aussi pour moi l'occasion de penser, préparer et organiser ma journée!»

**La couleur la plus apaisante?**

« Le vert!» dit-il du tac au tac. Je souris, regarde autour de moi et constate qu'apparemment Myriam et Dominique ne gèrent pas leur calme avec la couleur. « Si tu observes, tu peux voir que le vert était beaucoup employé il y a environ 70 ans, dans les cages d'escalier, les usines, les chambres à coucher. Ça détend, apaise et met de bonne humeur... Tu mets du rouge dans une usine, les gens finiront par se taper dessus!»

**Une couleur qui t'énerve...**

« Le violet, c'est violent! C'est une couleur qu'on utilise très peu car elle décolore avec le temps, comme le rouge d'ailleurs.»

**Les techniques anciennes dans ton métier...**

«Je les apprécie mais c'est le temps qui manque! Par exemple, à l'époque on faisait des imitations de bois sur certains types de portes, mais maintenant on ne peut plus faire ça...»

Dominique se détourne, regarde le mur patiné jaune juste derrière lui : «Par contre, le «paracem» est un produit moderne qui permet de faire un effet patiné sur un mur, plafond...

*C'est un peu le truc actuel qui est réalisable dans le temps et accessible d'un point de vue financier.»*

# Entreprise du village (suite)

## Dominique Pastore Peinture Sàrl



### **Un métier que tu serais incapable de faire...**

«Travailler à l'usine ou employé de commerce!»  
Eclats de rire puisque Myriam, son épouse, est employée de commerce. «C'est trop routinier et je ne supporterais pas de rester assis toute la journée. En revanche, la peinture c'est physique! A 20 ans ça va tout bien, à 30 ans ça va encore, mais à partir de 40 ans, tu commences à le sentir quand tu te lèves le matin. Tu vois, on est tout le temps en mouvement, mais bon... c'est ça qui est bien! En usine je péterais un boulon! Le métier de peintre est toujours varié, tu rencontres toujours de nouvelles personnes, des goûts différents, des chantiers différents... Chaque maison est différente! »

### **L'objet le plus vieux que tu possèdes...**

(Je m'apprête à découvrir une passion de Dominique dont je ne méfiais pas du tout et croyez-moi il est vraiment passionné!)

« Une Lancia Delta Integrale, elle a environ 22 ans. J'aime la rouler dans les cols par exemple, c'est là que tu sens vraiment la voiture! Elle est faite pour attaquer les virages!» «(...)»

### **Et Mervelier dans tout ça?**

«Je trouve que c'est bien... que c'est un beau village et que les gens sont sympas et ouverts!»

### **Un talent que tu n'as pas du tout...**

«Chanteur et acteur!»

### **Si tu pouvais te payer un luxe régulièrement, lequel serait-il?**

«Le vin... des vieilles bouteilles d'une trentaine d'années.» (pour les amateurs, il m'a avoué s'en être offert en début d'année!)

## **Plutôt ou plutôt???**

### **Plutôt noir/blanc ou couleur?**

«Couleur» Ouf, le contraire m'aurait inquiété!

### **Plutôt sucré ou salé ?**

«Sucré»

### **Plutôt hiver ou été?**

«Été»

### **Plutôt vin ou thé froid?**

«Vin»

### **Plutôt télé ou livre?**

«Télé» dit-il un peu gêné

### **Plutôt grasse mat ou aurore?**

«Aurore» Même le weekend et les jours fériés!!!

### **Plutôt brune ou blonde, (la bière bien sûr!)?**

«Brune»

### **Plutôt training ou jeans?**

«Jeans»

### **Plutôt construction ou rénovation?**

«Rénovation, cela occupe plus du 90% de mon emploi du temps!»

En plus d'avoir appris à mieux connaître deux personnes et une entreprise locale, je m'en vais, des couleurs pleins les yeux et de la Tarte Tatin plein les mains : «Tu la mangeras en tête à tête!»

M.K

# Trucs&Astuces

## Simple et efficace

### Pour se faciliter la vie...

#### *Comment nettoyer la vitre de son poêle à bois*

Prenez une éponge humide et trempez-la dans la cendre. Frottez la vitre de votre poêle. Essuyez avec un chiffon puis lustrez avec un papier de ménage.

#### *Raviver un feu de cheminée*

Lorsque la flambée perd de sa superbe, jeter une poignée de gros sel dans l'âtre. Et le feu reprendra de la vigueur.

#### *Comment empêcher la buée de se former sur le parebrise de votre voiture*

Il y a plus simple et moins dangereux que de retenir sa respiration pour empêcher la formation de buée sur le parebrise de la voiture: il suffit de le frotter avec du savon sec ou de passer un chiffon imbibé d'alcool à 90 degrés.

#### *Prolonger la combustion des bougies*

Pour avoir des bougies qui durent plus longtemps, conserver celles-ci au réfrigérateur. Ce séjour au froid ralentira très nettement leur combustion et les empêchera de couler.



### Santé

#### *Comment soigner les maux de gorge*

Dissoudre 1/2 cuillère à café de sel marin fin dans 2 dl d'eau tiède ou diluer 1 cuillère à café de jus de citron et 1 cuillère à café de bicarbonate de soude dans 2 dl d'eau tiède. Utilisez ces préparations en gargarisme plusieurs fois par jour.

Autre remède, un peu plus farfelu : faites chauffer 500g de gros sel dans une casserole (ou au micro-ondes) versez-le dans une chaussette. Déposez ce cataplasme sur votre gorge durant une heure au moins. Le sel agit comme un antiseptique et apaise la désagréable sensation de déglutition difficile

#### *Contre les gerçures*

Mélangez un jaune d'œuf, une cuillère à café de thé noir, une cuillère à café d'huile d'olive, une cuillère à soupe de lanoline (graisse de laine) et le jus d'un demi-citron dans un grand bol. Appliquez sur vos mains, pieds et lèvres avant d'aller dormir et couvrez bien ces parties du corps. Le lendemain matin, votre peau se portera déjà mieux.

#### *Pour se débarrasser des poux*

Pour faire partir les poux de la tête, il faut se frotter la tête avec de l'essence de lavande et parfumer les draps et le linge de nuit de celle-ci, pendant deux semaines.

M.B

# Divertissement Eco-brico

*Il est encore temps de préparer quelques décorations de Noël. A moindre frais, ces quelques propositions devraient faire tout leur effet.*

## Matériel de base et outils :

Couteau à dents

Ciseaux

Poinçon

Aiguille

Bouteilles en PET

(différentes tailles et couleurs)

## Boule de Noël ( 1+2 )

Découpez cinq ou six anneaux dans une bouteille. Percez-les, une fois chacun, au milieu de la largeur. Attachez les anneaux entre eux au moyen d'une attache parisienne.

Réalisez une suspension. Laissez place à votre imagination et apportez votre touche personnelle par quelques perles ou quelques coups de pinceau.



## Etoile de Noël ( 3+4+5 )

Découpez deux bouteilles pour ne garder que le fond. Découpez ensuite des triangles dans le plastique. Percez une des branches de chaque étoile. Suspendez les deux pièces dos à dos.

M.B

# Divertissement Eco-brico

## Sapin de table ( 6+8 )

Otez le fond de quatre bouteilles de manière à obtenir un dégradé de différentes tailles.

Découpez chaque partie, en 16 lanières, dans le sens de la hauteur. Roulottez, avec les doigts, chaque bandelette. Avec un morceau de bouteille, formez un tube aussi long que votre sapin. Glissez-le à l'intérieur de chaque élément. Décorez votre sapin au gré de votre fantaisie, avec des perles, rubans, boules ou autres guirlandes.

## Mangeoire à oiseaux ( 7 )

Coupez le haut d'une première bouteille et le bas d'une deuxième.

Découpez, dans la première, deux fenêtres l'une en face de l'autre à 3 centimètres du fond environ. Enfoncez la deuxième bouteille dans la première.

Percez un trou sous chaque fenêtre et glissez-y un morceau de bambou ou une branche de noisetier qui servira de perchoir. Attachez un morceau de fil de fer afin de pouvoir suspendre la mangeoire. Remplissez de graines et placez le haut de la première bouteille en haut.

Il servira de couvercle et d'abreuvoir.

Voilà ! Vous vous êtes amusés, vous avez donné une deuxième vie à vos bouteilles en PET, vous avez décoré votre maison pour les fêtes, vous avez occupé les enfants. Il ne reste plus qu'à déposer vos déchets à l'éco-point ! M.B

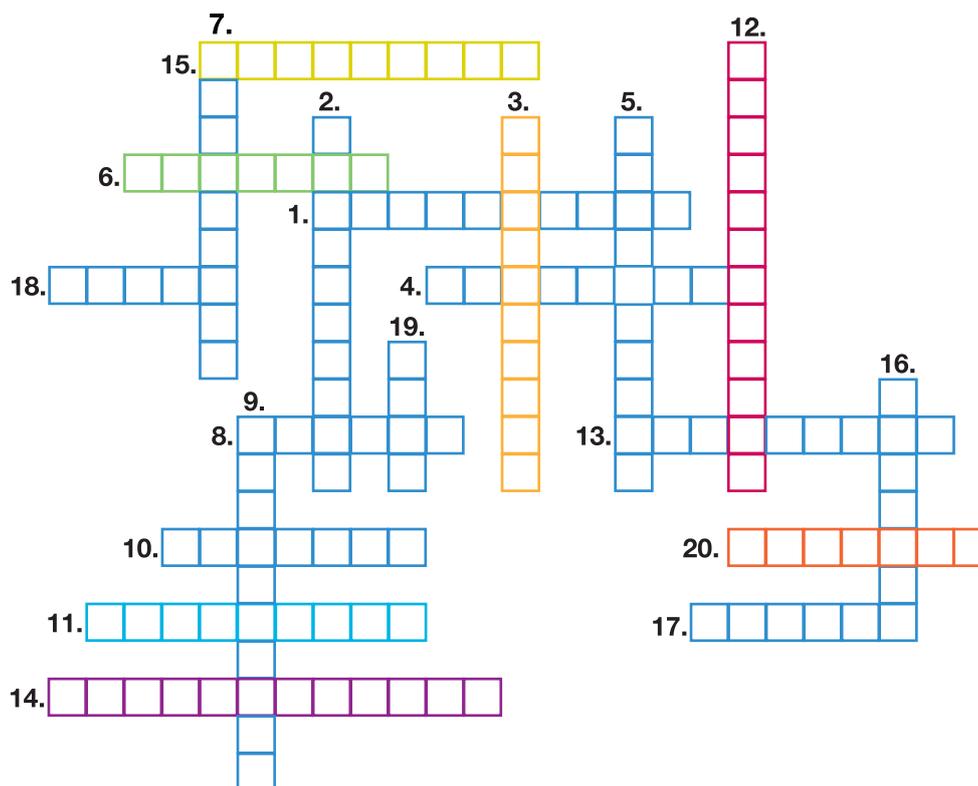


# Divertissement

Mots fléchés sur les lieux-dits de Mervelier. Idéal pour passer des heures, affalé dans votre fauteuil, devant votre cheminée.

En plus de parfaire vos connaissances sur le village dans lequel vous vivez, ce jeu est aussi l'occasion et un bon prétexte pour frapper chez le voisin ou la voisine que vous n'osiez pas déranger jusqu'alors et de chercher ensemble les réponses à ce merveilleux casse-tête!

La première personne qui dépose son jeu correctement rempli dans la boîte aux lettres du Secrétariat communal, gagnera un super prix!!!



1. Première appellation latine du lieu : la maison du marais
2. Etymologiquement : Terre généralement couverte de mousse
3. Là où la roche est en forme de douve
4. Du latin «raparia» : champs réservés jadis à la culture des raves
5. Terres situées sous le village
6. De l'allemand «walke», moulin à fouler, une forge se trouvait non loin de ces champs
7. Jadis, forêt de pins rouges
8. Du vieux français «doie» désignant une source, un ruisseau
9. Endroit où foisonnent les houx
10. Du latin «pascuum» qui donnera «pâquiers» en terre neuchâteloise
11. Ce n'est pas l'adret
12. Ce nom allemand explicite tout!
13. De «lamella» : planche plate. Ici les champs sont plats
14. Prés et champs avec une petite croix
15. Vient du nom celtique de l'aulne
16. De l'allemand «schwende» : endroit défriché par le feu
17. Avant le drainage, prés très humides; on y a vu une roselière
18. Colline tronquée par la nature
19. Du vieux français «no» : auge, source
20. Prés et champs en forme de toit à deux pans



12



Réponse du dernier numéro :  
Doux Doubs

# MERCI

## Marlyse Fleury



**Lors de l'assemblée communale de décembre 2011, Marlyse Fleury avait annoncé qu'elle terminerait sa fonction de maire à la fin de son mandat.**

**Le moment est donc bien choisi pour la remercier de tout le travail accompli au sein de notre commune et de brosser un tableau succinct de son parcours.**

Marlyse a été la première femme élue maire à Mervelier et aura occupé cette fonction durant six ans et demi. Mais ce n'est pas la seule fonction qu'elle a assumée au sein de notre communauté.

En effet, elle a été conseillère communale durant près de sept ans et également Présidente des assemblées. La carrière politique de Marlyse ne s'arrête pas là puisqu'elle a été députée au Parlement jurassien par deux fois pour une durée totale d'environ trois ans, et également Présidente du Parti socialiste jurassien pendant près de deux ans.

C'est lorsqu'elle fêtait ses 50 printemps, entourée de sa famille et ses ami-es, qu'elle a appris qu'elle avait été élue maire de Mervelier par une élection libre. Elle avoue qu'elle ne s'attendait pas à cette nouvelle et a pris quelques jours de réflexion pour donner son accord. Etre à la tête d'un exécutif permet de gérer des problèmes concrets en lien avec la population, ce qui à

ses yeux, est plus stimulant qu'un législatif, c'est ce qui l'a conduite à accepter sa nouvelle mission.

Le bilan de ses six années et demie de mairie est très positif : de nombreux projets ont vu le jour, d'autres ont été finalisés ou débutés.

Relevons...

- ... la rénovation de la halle de gymnastique et la construction de nouveaux vestiaires
- ... la création de la place de jeux
- ... la mise en place du cercle scolaire du Haut du Val Terbi
- ... la création du Syndicat des eaux
- ... l'élaboration du nouveau Plan d'Aménagement Local
- ... la construction des trottoirs à la route de Montsevelier

- ... le plan spécial et la viabilisation du Haut du Cornat
- ... la rénovation du bâtiment du Cerneux sur l'eau
- ... la création du présent journal Gravalon

# 14

# MERCI (suite)

## Marlyse Fleury

De plus, des études ont été menées pour diverses améliorations dans le village comme l'étude sur les cours d'eau, le règlement des digues et cours d'eau, l'étude sur la sécurité dans la commune, celle concernant la ferme de la Neuvevie qui n'a pas encore abouti aujourd'hui.

En ce qui concerne les projets de plus vaste envergure, on peut encore citer le projet de fusion des communes du Val Terbi, celui de fusion des triages forestiers et le plan de gestion d'évacuation des eaux.

Dans sa fonction de maire, Marlyse a aimé le travail d'équipe qui permet l'aboutissement de projets nouveaux. Elle relève que cette fonction dépend également de l'investissement de chacun. Elle a toujours tenté de prendre en compte les différentes positions et a été à la recherche de consensus.

Mais être maire c'est aussi être aux prises avec des citoyens qui n'apprécient pas forcément les options prises, ceci fait parti du jeu!

Ses années de mairie lui ont permis d'évoluer, dit Marlyse. Elle relève qu'elle a appris tous les jours quelque chose de nouveau. Elle a pu ainsi se découvrir et mieux se connaître, se positionner, explorer ses compétences et ses limites.

Une fois libre de ses fonctions communales, Marlyse, qui n'aime pas la routine, va prendre du temps pour elle, sa famille et ami-es mais continuera ses engagements auprès de Semra-PLUS - Fondation suisse, active en Arménie - partenariats dans les domaines de la santé, etc. et alter ego - Association de prévention de la maltraitance envers les personnes âgées.

Chère Marlyse, nous te remercions vivement pour ton engagement et souhaitons que tes nouvelles perspectives te combleront.

N.M



15.

# Le village en bref

Nouveaux habitants,  
Carnet Rose, Infos...



## Le Carnet Rose

Fringeli Johann 23.09.2012  
Landolt Isaïa 22.10.2012

## Les Jubilaires

### 90 ans

Marquis Bernard 31.01.1923  
Marquis Bernadette 01.03.1923

## Les décès

Jeanrenaud Michèle 22.09.2012  
Dominé Thérèse 16.10.2012  
Mouffet Charles 21.10.2012

## Nous souhaitons la bienvenue à ...

Bidlingmeyer Nadine  
Schlumpf Amos  
Gnaegi Emma, Guillaume et Ciaran  
Rossi Magdalena et Marlon

## Comité de rédaction

Martine Brêchet  
Mathieu Kottelat  
Nathalie Marquis  
Julie Montavon  
René Schaller  
Alexandra Wingeier

## Illustrations

Carole Gebel

## Mise en page

Mathieu Kottelat

**Pour les personnes domiciliées à l'extérieur de Mervelier, qui désireraient recevoir ce journal, vous pouvez vous adresser au secrétariat communal, à l'adresse ci-dessous**

Secrétariat communal - Rue de l'Eglise 4 - 2827 Mervelier  
[secretariat@mervelier.ch](mailto:secretariat@mervelier.ch) - Tél. 032 438 80 38 - Fax. 032 438 80 92  
Horaires : lundi : 17h30 - 19h00 / mercredi : 09h30 - 11h30