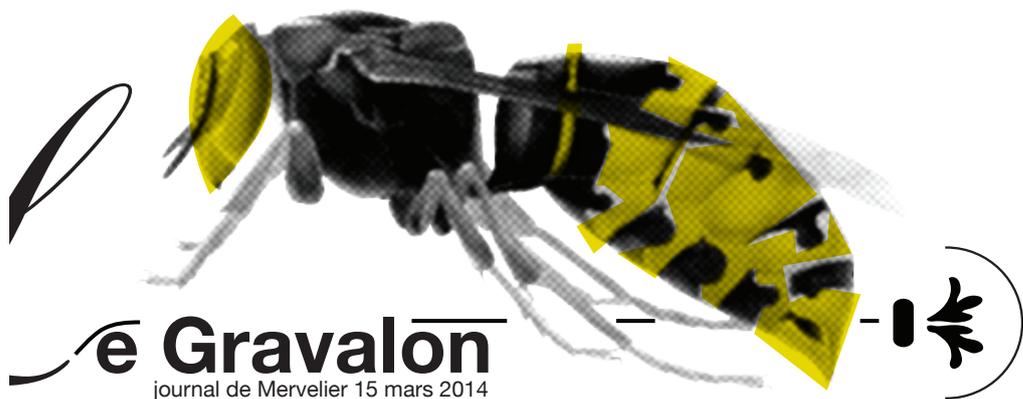


n°10



**Le Gravalon fait
peau neuve
pour son
10ème numéro!**

p. 11
Tout ce qu'il faut savoir pour un
jardin luxuriant

VOUS AVEZ
DIT MAL AUX
DENTS???

p.3

ANIMATION
SPÉCIALE
ENFANTS

p.4

PÂQUES ET
CARNAVAL
JADIS **p.1**



Histoires d'autrefois

Clarisse, si je te dis Pâques ...

Clarisse me regarde en souriant. Pâques...

Pour moi, je pense d'abord à Carnaval, c'est une période que j'adorais étant jeune. Il y avait danse aux deux restaurants et nous faisons la fête sur plusieurs jours, nous étions libres, nous n'avions pas d'heures de rentrée à respecter. Nous confectionnions nos costumes nous-mêmes. Chaque détail était soigné. Nous gardions secrète la préparation du costume afin de ne pas être reconnue. Pour la petite histoire, un jour un copain me demande si je viens à Carnaval, je lui réponds très sérieuse « Non », car je n'ose pas. Aussi, il me décrit son déguisement. Le jour de Carnaval, moi je le reconnais de suite alors que lui me croit tranquillement à la maison. Nous pouvions embêter nos ami(e)s sans qu'ils nous connaissent. Nous retrouvions les jeunes des villages avoisinants qui venaient danser à Mervelier.

Ensuite, il y a le temps du carême. En temps normal, les douceurs étaient rares mais, durant le carême nous n'avions pas droit aux sucreries, chocolat. Nous respectons ce jeûne. Les journées ou soirées dansantes n'avaient pas lieu durant cette période. Nous devons assister à tous les offices religieux pendant le carême et la semaine Sainte. Je me rappelle enfant d'une cérémonie où les servants de messe enlevaient leurs chaussures en entrant à l'église.

Il y avait le chapelet auquel nous participions tous les dimanches. Ce moment-là, nous y allions plus volontiers car après on se retrouvait entre jeunes, on restait plus longtemps dehors le soir, on raccompagnait nos amis à la maison.

A l'école, nous ne faisons rien de particulier pour Pâques.

A la mi-carême il y avait danse, aussi on attendait ce moment pour sortir et s'amuser.

A la maison, on cuisait des œufs que l'on teignait. Ces derniers étaient cachés dans les jardins et, le jour de Pâques, les jeunes garçons (pas les filles) allaient les chercher. Ensuite, ils se retrouvaient le soir à la salle communale et faisaient une salade qu'ils mangeaient ensemble.

Je me souviens d'une tradition le jour de Pâques, j'étais déjà mariée. Le Rameau était dans le jardin depuis sa bénédiction. Albert Schaller passait le matin de Pâques et s'il trouvait le Rameau devant la maison, il frappait et nous lui donnions un œuf teint. Ce jour-là, aucun Rameau ne devait être à l'extérieur des maisons.

Le jour de Pâques, nous ne faisons rien de particulier, on se retrouvait en famille et nous passions un bon repas et passions un agréable moment.

Actuellement, pour moi la fête de Pâques est un moment convivial, entourée de ma famille.

Mar.K

C'était mieux avant? Vraiment ???



« Bam, bam, bam!!! »

« Bam, bam, bam!!! »

Houla... Il se passe quoi là???

Je me réveille, décolle mes yeux et me demande d'où vient ce « Bam, bam, bam!!! », ainsi que cette drôle de sensation que je ressens... Comme les rave-parties organisées en semaine sont plutôt rares à Mervelier, je regarde rapidement par la fenêtre pour voir si le tracteur de mon voisin est en train d'exploser (événement plus probable en terres agricoles...)?

Non il est à l'arrêt...

Mais en sortant la tête de l'embrasure, un vent froid me caresse les gencives et m'indique la provenance de ce fameux « Bam, bam, bam!!! » et de cette drôle de sensation...

Youpee!!! J'ai une rage de dents!!!

Un coup de fil à mon fidèle dentiste et un rendez-vous en urgence plus tard. Je ressors de chez ce dernier avec des antibiotiques pour combattre l'infection. L'effet des médicaments me permettant de penser à autre chose qu'à mes lancées, j'imagine un instant quelle aurait été ma situation au début du siècle passé...

Et là, j'ai vite l'impression que mon problème aurait été un peu plus épineux à cette époque...

Mais surtout beaucoup plus douloureux...

... car vers 1900, point d'antibiotiques! Il faudra en effet attendre 1928 pour que Mr. Flemming découvre la pénicilline, substance à la base des premiers antibiotiques.

Il aura même fallu attendre jusqu'en 1940 pour pouvoir se procurer ces fameux tueurs de bactéries dans les commerces!

Il m'aurait alors fallu contacter un dentiste. Et après de nombreuses recherches sur le net, dans des ouvrages historiques consacrés à la région et questionné quelques anciens, il semblerait que cette profession n'était pas des plus répandues.

Et leur qualification devait être, disons, variable. Car la première école pour dentiste reconnue en Europe n'a été ouverte à Genève qu'en 1881.

Et lorsque j'ai trouvé des informations, celles-ci faisaient un rien froid dans le dos... Voici par exemple deux publicités datant de 1911. La première explique qu'un dentiste biennois reçoit les mardis à l'Hôtel Terminus de Tavannes (espérons pour les clients que les contrôles d'hygiène existaient déjà dans les restaurants...). Il proposait toutes les consultations qui concernaient son « art », soit:

- arrachage (insensibilisé ou non)
- pose de dents et dentier
- plombage
- ...

Une autre publicité vente les effets de « Plombine ». Ce produit miracle permettait à l'époque de faire soi-même ses propres plombages pour la modique somme de 1 franc et 25 centimes.

Malgré l'aspect très attrayant de ces publicités, je me rends compte à ce moment qu'à la place de manger quelques pilules, j'aurais alors dû arracher la dent sans autre forme de procès. Puis, il m'aurait fallu espérer que l'infection se résorbe d'elle-même... Et, si finalement la septicémie m'avait laissé en vie, retourner chez le dentiste pour se faire poser une dent sans antidouleur... Que de réjouissances!!!

Bref, à ce tarif-là, je crois que j'aurais imité mon arrière-grand-père et qu'une tenaille, une cuisine et quelques rasades de goutte auraient rapidement fait effet de matériel dentaire, bloc opératoire et anesthésiant !

Et attendre 40 ans, c'est un peu long avec une rage de dents...

Et je pense également que la prochaine fois que je devrai aller voir mon cher dentiste (même si je ne le ferai pas de gaieté de cœur), je serai assez heureux de vivre à mon époque!

100 oeufs
à trouver

Spécialement pour les enfants!!!

A l'origine, Pâques est une fête religieuse chrétienne qui commémore la résurrection de Jésus-Christ.

Mais Pâques c'est aussi beaucoup de chocolat, du chocolat et encore du chocolat.

Donc, pour bien mériter tout ça, mais aussi et surtout pour s'éclater un bon coup, nous te proposons une super chasse aux oeufs dès le vendredi 18 avril 2014 jusqu'au lundi de Pâques.

Si le temps le permet, cette chasse aux oeufs sera aussi l'occasion pour toi et tes amis/famille de faire un des premiers pique-niques à la cabane forestière!

Bref, c'est parti pour une superbe chasse aux oeufs!!!

En regardant sur la carte ci-dessous, et en suivant le chemin bleu avec les petits oeufs peints, tu parviendras à trouver bon nombre d'oeufs, à condition que tu regardes partout autour de toi :

DEVANT - DERRIERE - A GAUCHE - A DROITE!!!

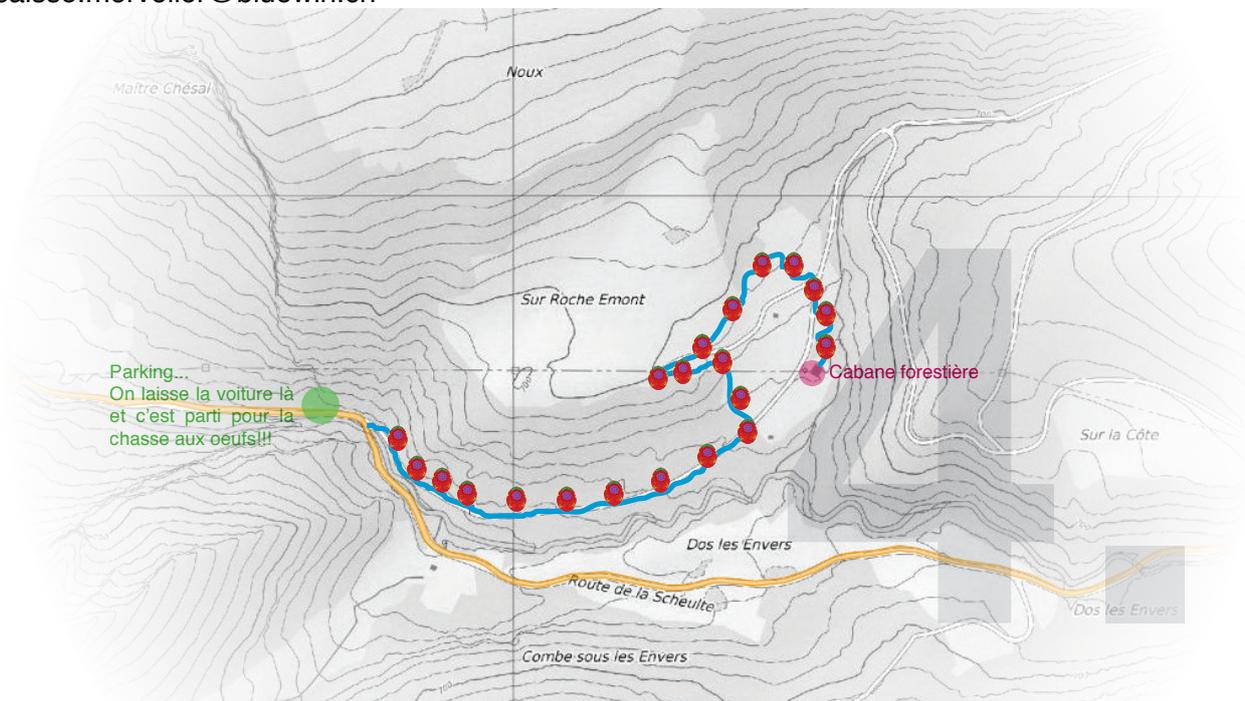
Et surtout reste hyper concentré jusqu'à la fin du parcours, car les oeufs se cacheront toujours mieux vers la fin du parcours!!!

Bonne chance à toi et n'hésite pas à nous envoyer une photo de toi avec tous les oeufs que tu auras trouvés. Tu peux soit nous l'envoyer par courrier postal à l'adresse suivante :

Secrétariat communal - Rue de l'Eglise 4 - 2827 Mervelier

ou alors par mail à :

caisse.mervelier@bluewin.ch





Ecole Lectures d'enfance

Durant les mois de décembre et janvier, la bibliothèque de Mervelier a accueilli une exposition consacrée au plaisir de lire. Conçue par l'Institut suisse Jeunesse et Médias (ISJM), elle raconte les souvenirs de lecture d'enfance de dix personnalités romandes.

Six cabanes et un arbre, comme un petit village blanc, forment le décor de l'exposition «Lectures d'enfances». Les cabanes présentent des témoignages filmés de dix personnalités romandes, chacune évoquant les livres-clés de son enfance. Les personnalités interrogées sont les suivantes : Sergei Aschwanden, judoka médaillé de bronze aux Jeux Olympiques de Pékin, Pascal Couchepin, ancien Conseiller Fédéral, Carine Delfini, animatrice radio et télévision, Alizée Gaillard, top modèle internationale, Sonia Grimm, chanteuse pour enfants, Jean-Claude Issenmann, créateur des Babibouchettes, Hélène Joye Cagnard, responsable des Journées photographiques de Bienne, Jean-Marc Richard, animateur radio et télévision, Fanny Smith, championne du monde junior de ski cross, ou encore de Zep (Philippe Chappuis), auteur de bandes dessinées et père de « Titeuf ».

Au terme de ces découvertes, les visiteurs sont invités à témoigner de leurs propres lectures d'enfance, et d'en faire mention sur les « feuilles » de l'arbre.

Les écoles du cercle scolaire ont pu assister à l'exposition et les classes de Mervelier nous livrent leurs impressions :

- Nous avons aimé les interviews des personnalités car nous avons appris des choses que nous ne connaissions pas. En plus, nous avons aussi appris les noms de certaines personnalités.
- Nous avons découvert de nouveaux livres passionnants avec des belles histoires et des images rigolotes.
- Nous avons pu faire les puzzles des couvertures de livres ainsi que des autres jeux de recherche. L'exposition était très variée.
- Nous avons pu nous rendre compte que tout le monde aime les histoires et que certaines histoires que nous lisons maintenant ont déjà été lues par des adultes lorsqu'ils étaient petits.
- Nous avons apprécié le fait de regarder des interviews sur des tablettes.



La recette gravalonne

Le menu de Pâques d'Alexandra Wingeier



Noix de Saint-Jacques au cidre et riz sauvage

Pour 4 personnes

12 noix de Saint-Jacques
1 verre de cidre
1 citron
50 g de beurre
3 pommes rouges
1 dl de crème fraîche épaisse
250 g de mélange de trois riz
1 c. à soupe de sucre roux
Persil, sel et poivre du moulin

1. Faites ouvrir les coquilles par le poissonnier.
2. Lavez puis coupez les pommes en petits dés, arrosez-les du jus d'un demi citron. Faites-les revenir dans une poêle avec la moitié du beurre et le sucre pendant 5 minutes. Réservez.
3. Faites cuire le riz selon les indications du paquet.
4. Faites revenir, 1 minute de chaque côté, les noix de Saint-Jacques dans la même poêle que les pommes, avec le restant de beurre, du sel et du poivre. Réservez au chaud.
5. Ajoutez la crème dans la poêle avec le cidre et le jus de citron restant et faites réduire cette sauce 5 à 8 minutes.
6. Incorporez les noix de Saint-Jacques et les dés de pomme puis servez aussitôt avec le riz égoutté parsemé de persil ciselé.

Médallions de veau, sauce beurre à l'échalote

Pour 4 personnes

Réduction

1/2 cs de beurre à rôtir

20 petites échalotes

2 dl de fond de veau
2 dl de vin rouge corsé (par exemple Merlot)
1/2 dl de jus d'orange

Sauce

150 g de beurre froid, en morceaux

1/2 c. à café de petites feuilles de thym
finement hachées
1 à 2 pincées de sucre

Sel, poivre du moulin

Chauffer dans une casserole.

Ajouter, colorer fortement.

Mouiller, réduire à env. 3 c. à soupe. Filtrer et Remettre en casserole. Réserver les échalotes. Porter la réduction à ébullition, retirer la casserole du feu. Réduire la chaleur.

Ajouter à la réduction petit à petit en remuant au fouet, remettre de temps en temps la casserole sur le feu pour chauffer la sauce : elle ne doit surtout pas entrer en ébullition. Fouetter pour obtenir une sauce onctueuse.

Ajouter avec les échalotes, remettre sur le feu juste le temps de chauffer le tout et ne surtout pas cuire.

Assaisonner et servir sans attendre.



Médallions de veau, sauce beurre à l'échalote (suite)

Pour 4 personnes

Médallions de veau

8 médaillons de veau (80 gr. pièce)

Beurre à rôtir

½ c. à café de sel - poivre du moulin

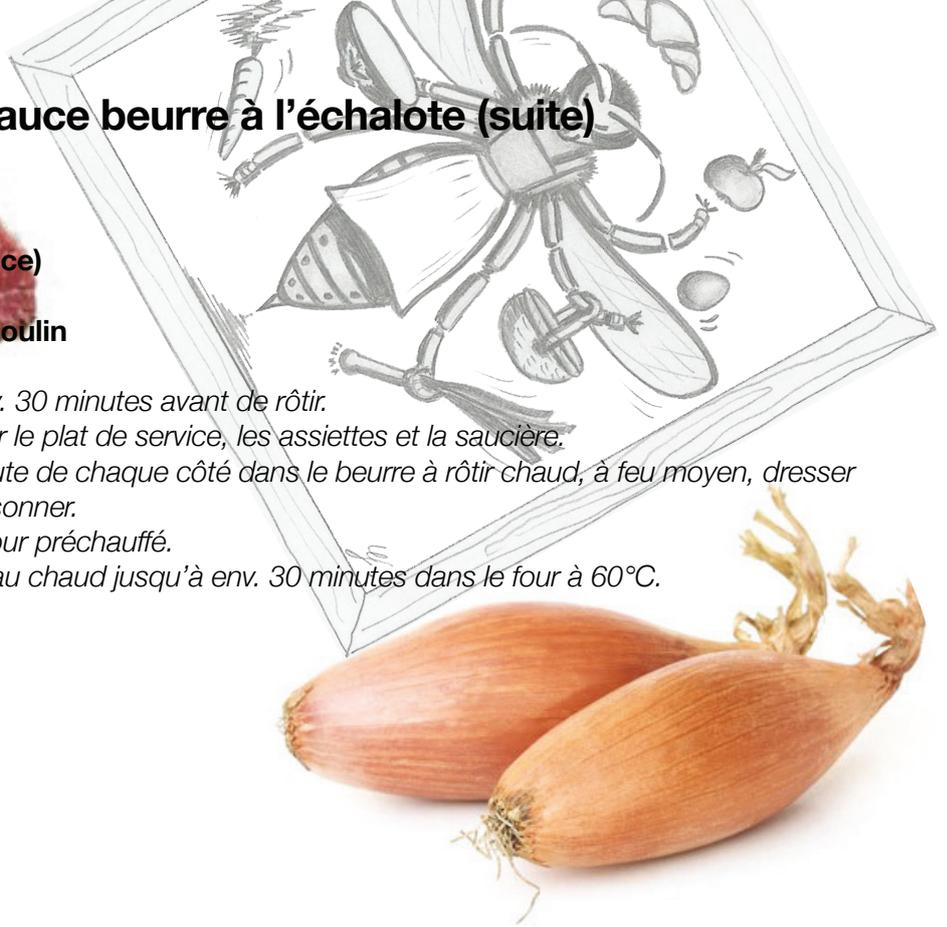
Sortir la viande du réfrigérateur env. 30 minutes avant de rôtir.

Préchauffer le four à 80°C, y glisser le plat de service, les assiettes et la saucière.

Eponger la viande, rôtir env. 1 minute de chaque côté dans le beurre à rôtir chaud, à feu moyen, dresser sur le plat de service chaud, assaisonner.

Cuisson env. 25 minutes dans le four préchauffé.

La viande peut ensuite être tenue au chaud jusqu'à env. 30 minutes dans le four à 60°C.



Tourte glacée

Préparer un fond de biscuit en génoise de 24 cm de Ø puis couper-le en deux à l'horizontale.

Pour le décor c'est selon vos envies ... par exemple avec des fruits!

3 c. à soupe de kirsch

1 dl de sirop de framboise

Pralin de noix

75 g. de sucre

4 c. à soupe d'eau

Mélanger, imbiber les deux moitiés de biscuit, poser une moitié sur un plat à gâteau, entourer d'un bord de moule.

Porter à ébullition sans remuer dans une casserole en acier inoxydable, réduire la chaleur. Laisser mijoter en bougeant de temps en temps la casserole, jusqu'à obtention d'un caramel brun clair.

50 g de cerneaux de noix grossièrement hachés

Incorporer, verser l'appareil sur un papier à pâtisseries, laisser refroidir, puis, hacher grossièrement, réserver.

Appareil à parfait

2 œufs frais

5 c. à soupe de sucre

3 c. à soupe de lait

3 c. à soupe de kirsch

1 gousse de vanille fendue, les graines grattées

Battre en mousse ferme dans un bain-marie juste sous le point de l'ébullition. Retirer le bol, continuer à battre encore 2 minutes, ôter la gousse de vanille.

Incorporer ensuite le pralin de noix.

2 ½ dl de crème fouettée en Chantilly

Mélanger à l'appareil, étaler aussitôt sur une moitié de biscuit, lisser et déposer la seconde moitié de biscuit. Surgeler une nuit et retirer le bord du moule.

Décor

2 ½ dl de crème et un paquet de sucre vanillé

Fouetter en chantilly puis étaler sur la tourte. Surgeler à nouveau quelques heures.

Divertissement

Connaissez-vous la Suisse?

Le «Gravalon» vous propose de rechercher 3 localités du Plateau suisse avec les indices suivants :

1. Toutes les lettres composant leur nom sont données par ordre alphabétique.
2. Ces localités sont pratiquement alignées à la règle sur la carte de la Suisse.
3. Elles ont entre 4200 et 6800 habitants.

E	E	E	E	M	M	N	N	S	T	T	T	T	T
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

A	D	E	E	E	G	L	L	M	N	R	S
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

2.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

B	C	E	E	E	E	G	H	H	N	O	R	S	U	Z
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

3.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

A vos cartes et... heureuse découverte!

Réponses du précédent numéro

HORIZONTALEMENT

1. Village au fond de la vallée, pas égaré ni ignoré...
2. De la région de l'ancienne Breslau.
3. Première grecque. - Y tomber, c'est, à coup sûr, être complètement retourné.
4. Man. - Un pastis à ne pas déguster si la matière première ressemble à cela!
5. Canton suisse. - Exercice d'une fonction pendant un certain temps.
6. Glossine. - Courroux d'antan.
7. Elle peut être pauvre, plate, riche, croisée... - Deux fois le Léman, tout au Nord.
8. Ecole des marins-pompiers. - L'opinion. - But en or!
9. Orifice d'un canal. - Les «Anglo-Normandes» ont hébergé jadis Victor Hugo.
10. Ville allemande de l'optique. - Long et menu.

VERTICALEMENT

1. Grand patron local.
2. Chaque bonne bouteille l'est toujours.
3. En Scandinavie, génie de l'air. - Espace maximal entre le pouce et le petit doigt d'une main ouverte.
4. Roue d'une poulie qui reçoit un câble. - Congé dominical. - Possessif.
5. Contre anglais. - Anet, dans le langage du lieu.
6. Prix Nobel de physique.
7. On la voit à Hanovre... aussi! - Terminaison verbale.
8. Telle une interjection.
9. Grande école du pouvoir. - Du domaine du rêve ou de l'abstrait.
10. Sert à toute l'agglomération parisienne. - Division de cellule.

SOLUTION : L'ARMERIE

MERVELIER
SILESIENNE
ALFA - NIVAR
ÎLE - ISNA
NE - INTERIM
TSETSE - IRE
RIME - INARI
EMP - ON - BÉO
MEAT - ILES
IÉNA - FRÊLE

SAINTREMI
MILLESIMÉE
ELFE - EMPAN
REA - ITE - TA
VS - INS
EINSTEIN
LEINE - IR
INVARIABLE
ENA - IRREEL
RER - MEIOSE

Idée brico de Pâques

Ma poulette sur son nid a pondu de petits oeufs.
Je les goûte, il sont sucrés...

Matériel :

- petit pot en terre cuite
- peinture
- pâte à sel ou pâte autodurcissante
- papier de soie
- perles noires
- fil de fer fin
- colle

1. Je peins le pot
comme j'en ai envie.



Pour les parents :
Fournir à l'enfant le matériel nécessaire. Découper les ailes et la crête. Couper les 2 fils de fer des pattes. Aider l'enfant à les tordre pour faire les pattes.

Pour les enfants :
Ils s'exercent à la patience en attendant que le papier journal encollé sèche. Il fait des gestes de précision pour les yeux, les ailes et les pattes. Il fait un cadeau personnalisé.

2. Je découpe les papiers de soie jaunes et rouges.



3. Je les mets dans le pot et je les enfonce légèrement.

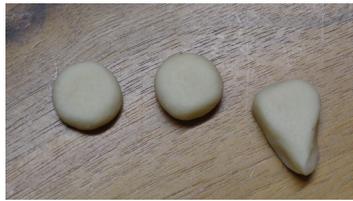


Idée brico de Pâques

4. Je modèle le corps de la poulette.



5. Je colle 2 boulettes pour les yeux et un triangle pour le bec. Je découpe le ailes.



6. Je tords le fil de fer des pattes. Je les enfonce dans le corps. Je mets les ailes et les yeux.

7. Je peins la poulette.

8. Je décore le corps. Je mets les oeufs dans le nid, et la poulette dessus.





Trucs & Astuces

Au jardin

La bière

Elle n'est pas seulement une boisson désaltérante, mais aussi un excellent engrais pour vos plantes d'appartement. Aussi, si vos invités ne vident pas leurs verres, surtout ne jetez rien en bas l'évier, mais plutôt dans vos pots et vous verrez elles adorent!

Pour ma part, je verse une bouteille de bière de 33 cl dans un arrosoir d'eau (environ 10 lt) et j'arrose mes plantes avec ce mélange 3 à 4 fois par année. On peut aussi utiliser la bière pour faire briller les feuilles de nos chères plantes d'intérieur, elles reluiront de beauté.

Les limaces voraces

Afin de chasser les limaces de votre jardin, vous pouvez collecter des bogues de châtaignes et les disposer autour de vos carrés... et les limaces iront voir plus loin. C'est un moyen écologique, mais je reconnais qu'il serait très pratique d'avoir un châtaignier pas très loin !

Pour faire soi-même son produit nettoyant pour le lave-vaisselle :

Ingrédients :

- 3 ou 4 citrons
- 300 grammes de sel fin
- 100 ml de vinaigre blanc
- 200 ml d'eau claire

Comment s'y prendre?

- Couper les citrons en rondelles.
- Enlever les pépins des rondelles de citrons tranchés.
- Dans une casserole, déposer les rondelles de citrons épépinées et le sel fin.
- Verser l'eau et le vinaigre blanc.
- Pendant 15 à 20 minutes faites cuire le tout à feu doux en mélangeant régulièrement.
- Filtrer le tout dans un chinois ou à l'aide d'un filtre à café.
- Laisser refroidir et verser le tout dans un pot de confiture vide ou une ancienne bouteille plastique propre.
- Utilisation et dosage du liquide vaisselle fait maison = 1 cuillère à soupe dans le compartiment du lave-vaisselle réservé à cet effet.

Contre les mauvaises herbes

Pour vous débarrasser des mauvaises herbes vous pouvez utiliser simplement du sel.

- Prendre une pincée de gros sel.
- Déposer le gros sel autour du cœur des mauvaises herbes, telles que les pissenlits, les chardons, le chiendent, etc. Ensuite les arroser d'un verre d'eau. Ainsi, le sel va fondre et va brûler les racines.

Entreprise du village

L'Atelier karma



Implantée au centre du village, dans l'ancienne laiterie récemment rénovée par Karine Pfund et Mathieu Kottelat, l'Atelier karma est en plein emménagement!

Karine et Mathieu se rencontrent à l'École d'Arts Appliqués à Vevey où ils suivent ensemble une première formation de décorateur. Ensuite, ils entreprennent une formation supérieure de Designer en communication visuelle spécialisée en « Visual Merchandising » dans la même ville.

Le jeune couple s'installe à Mervelier grâce ou à cause d'un premier mandat décroché, en tant qu'indépendant, par Mathieu pour la maison Hermès. «J'avais besoin très rapidement d'un endroit pour travailler mes vitrines, le retour chez Papa-Maman s'imposait pour une période transitoire».

De son côté, Karine trouve un travail à Bâle dans sa profession. Karine venant d'un milieu plutôt urbain, elle aurait préféré s'installer à Delémont, mais Mathieu n'a cessé de lui vendre notre beau village !!!

Dès 2012, karma (des prénoms **Karine** et **Mathieu**) est fondé.

Le premier local est le garage chauffé et lumineux de leur appartement au 15 de la Route de la Scheulte. Puis très vite un problème de place se pose. Ils ont alors le désir de séparer leur vie professionnelle de leur vie privée.

Dès sa plus jeune enfance, Mathieu rêvait d'acquérir le bâtiment de la laiterie. La vie parfois réserve de bonnes surprises, puisque la dissolution de la société de laiterie, permet à Karine et Mathieu d'acquérir ce bâtiment.

Les travaux de réhabilitation débutent en juin 2013 pour se terminer après bien des efforts en janvier 2014. L'intégralité des travaux a été exécutée par leurs soins avec l'aide de la famille et des amis.

Quel bonheur dans leurs yeux d'enfin poser leurs valises professionnelles dans ce lieu d'exception. Une pendaison de crémaillère ouverte à toute la population sera d'ailleurs organisée durant l'année 2014.

En plus d'être un lieu de travail, la laiterie proposera, à l'avenir, des cours de décoration. Un endroit voulu vivant au centre du village.

Oscillant continuellement entre l'éthiquement et l'esthétiquement correct, karma imagine, optimise et conceptualise la mise en valeur d'un produit, d'un service, d'un évènement, d'une exposition, d'un espace ... Tantôt tube de mayonnaise, tantôt concert de variété, l'objet en question est sublimé, mis en avant et surtout différent de tous les autres une fois passé entre leurs mains.



Que font-ils pour vous ?

- Visual merchandising

La mise en valeur d'un produit sur son lieu de vente

- Stratégie de marque

Pour se différencier sur le marché et mettre en avant un produit ou un service, ils développent, adoptent et rendent cohérente la stratégie de marque dans son ensemble pour leurs clients...

- Graphisme

Ils traduisent visuellement le message de leurs clients de manière efficace afin de laisser une empreinte et de les amener à leurs objectifs...

- Scénographie d'exposition

Elle opère entre le public et l'œuvre, crée l'univers, donne le ton...

- Événementiel

En plus d'une communication claire et efficace, la réussite d'un événement passe aussi par l'univers dans lequel celui-ci demeure...

- Aménagement d'espaces

Dans un espace privé, comme dans un espace public, ils donnent une véritable identité et unicité à votre intérieur...

- Cahier des tendances

Chaque période est influencée par des tendances, des couleurs, des formes, des matières...

- Mode

Si une femme est mal habillée, on remarque sa robe, mais si elle est impeccablement vêtue, c'est elle que l'on remarque ... (Coco Chanel)



Leur tout premier client : Hermès (entreprise parisienne de maroquinerie de luxe) une chance énorme pour karma. Leur mandat est la décoration des vitrines des aéroports de Genève et Zurich. Cette entreprise prestigieuse leur apporte une carte de visite non négligeable.



Leurs autres clients :

- Nespresso pour des organisations d'événements
- La Boulangerie-Confiserie Werth pour la décoration des vitrines et divers petits travaux de graphisme
- Aménagement d'intérieur pour des privés
- D'autres clients tenus à l'anonymat pour des raisons de confidentialité
- De futurs clients dans l'horlogerie pour 2014... - Et n'oublions pas, de temps à autre, la vitrine de notre Emilie

Les développements et envies futurs :

- Le home staging (rendre un bien immobilier attractif sans grandes dépenses, en remettant au goût du jour les meubles et les objets)
- Un magasin innovant qui pourrait apporter un nouveau dynamisme dans notre région.

Leur rêve ultime :

- Que karma se diversifie et devienne une marque connue et reconnue dans différents secteurs et domaines.

On leur souhaite de réaliser leurs rêves ...

Portrait Stéphanie et Julien Froidevaux



Juste une année s'est écoulée depuis leur arrivée au village. Auparavant, quatre ans durant, ils ont vécu « par hasard » à Courchapoix dans l'attente de trouver ce qu'ils cherchaient. Puis, le destin s'est manifesté.

Un jour qu'elle circulait en voiture sur la route cantonale, Stéphanie a été attirée par une affiche mentionnant la vente de la maison de feu Paul Kottelat, à la Route Principale. De retour chez elle, elle a fait part de sa découverte à Julien et tous deux se sont déplacés pour estimer cette éventualité de logement. L'affaire a, semble-t-il, paru très simple. Le coup de cœur avait fait son œuvre. L'achat n'était plus qu'une formalité : le jeune couple avait trouvé son bonheur : une ancienne ferme à rénover !

C'est que Stéphanie a du répondant. Après sa scolarité obligatoire à Bassecourt, elle a obtenu un CFC d'électricienne. Elle tenait à seconder son père dans l'exploitation familiale. Aujourd'hui, elle ne vit que pour le chantier, son occupation favorite. Il n'est donc pas étonnant de la retrouver occupée par la rénovation d'une ferme jurassienne. Elle adore le travail manuel même s'il n'a aucun rapport avec l'électricité. Parlant de la cave de la maison, elle avoue avoir hésité à la fermer définitivement tant elle était obscure, humide et sinistre. Après un gros investissement en sueur et matériel, ce local

est devenu aujourd'hui lumineux et presque chaleureux.

Stéphanie ne pense pas qu'au travail. Elle adore la danse « country » et excelle avec son accordéon. Le club des accordéonistes vaudais ayant trébuché, elle a rejoint les « Reflets d'Ajoie » à Alle où elle se rend régulièrement depuis plusieurs années pour une répétition hebdomadaire et un concert annuel.

Le cursus de Julien est très différent de celui de son épouse. L'école obligatoire suivie à Saignelégier, il obtient ensuite un diplôme de micro-mécanicien au Technicum de Saint-Imier. L'armée l'occupe ensuite une année durant pendant laquelle il effectue la totalité du service obligatoire. Puis, à l'Ecole Polytechnique Fédérale de Lausanne, il acquiert un diplôme d'ingénieur en matériaux. Dans le cadre d'un échange « Erasmus », Julien profite alors d'un stage à la très célèbre université de Manchester pour y décrocher une licence en « management ».



Portrait (suite)

Stéphanie et Julien Froidevaux

De retour au pays, c'est à Bienne qu'il fréquente la Haute Ecole suisse du bois. Cette institution a développé un partenariat avec l'Université de Montpellier. Il se retrouve donc dans le chef-lieu du département de l'Hérault où il obtient un doctorat pour son travail sur le vieillissement du bois des tableaux de maîtres. Dès le premier janvier de cette année, Julien occupe le siège de directeur général chez Domont Mécanique SA à Courroux, secondé dans cette tâche par le fils du fondateur de l'entreprise qui supervise plutôt la production. La trentaine naissante, il faut saluer bien bas un tel parcours.

Julien sait aussi se dépenser pour la collectivité. Actuellement, il est responsable du Corps de Sapeurs-pompiers local. Mais c'est dans ses terres d'origine qu'il a conservé une très importante tâche bénévole. Il préside le comité de ravitaillement en boissons de la fête du Mar-

ché-Concours à Saignelégier. Des milliers de litres de vin, de bière, de limonades et d'eaux naturelles qu'il faut choisir, commander, stocker et répartir dans les divers restaurants et buvettes de la manifestation. Et forcément, il y aura finalement les décomptes à dresser avec chaque utilisateur. Un travail de titan !

Stéphanie et Julien ne sont pas du genre stressé. La rénovation de leur maison prendra le temps nécessaire à une rénovation gérée et exécutée personnellement. Ils avouent être correctement logés pour l'instant même si l'espace disponible est plutôt restreint. Un jour viendra où ils disposeront de toute la place voulue et de tout le confort souhaité.

Le « Gravalon » remercie chaleureusement Stéphanie et Julien pour leur amicale réception et leur souhaite de beaux et nombreux lustres sous le ciel de Mervelier.

R.S

Le village en bref

Nouveaux habitants,
Carnet Rose, Infos...



Les Jubilaires

95 ans

Marquis Marie-Thérèse 18.04.1919

85 ans

Kottelat Ida 27.05.1929

Nous souhaitons la bienvenue à ...

Nicoulin Christiane

Carnet Rose

Kottelat Jimmy

Comité de rédaction

Fabien Marquis
Mathieu Kottelat
Marianne Kottelat
Nathalie Marquis
Julie Montavon
René Schaller
Alexandra Wingeier

Illustrations

Carole Gebel

Mise en page

Mathieu Kottelat

Toute personne intéressée à rejoindre l'équipe de rédaction, pour y partager ses idées et ses envies relatives à notre journal villageois, est la bienvenue et peut sans plus attendre s'annoncer à l'adresse ci-dessous...

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 - Tél. 032 438 80 38 - Fax. 032 438 80 92
Horaires : lundi : 17h30 - 19h00 / mercredi : 09h30 - 11h30