Le Gravalon
n°4
journal de Mervelier - 15 septembre 2012
Fondation La Couronne
C'est le moment de donner votre avis
p.9
p.6
Découvrez la nouvelle rubrique
p.11-12
Une bijoutière à Mervelier

La recette gravalonne

Le Civet de chevreuil de Louis Schaller

Ingrédients pour 1,5 à 1.8 kg de viande avec os : (5-6 personnes)

1.5 l de vin rouge corsé
1 gros oignon
2 échalotes
1 blanc de poireau en morceau de 2 cm
4 clous de girofle
2 feuilles de laurier
2 gousses d'ail
2 carottes coupées en bouts de 1 cm
Une douzaine de grains de poivre noir
1 c. c. de romarin
Quelques baies de genièvre
Un peu de fond de gibier que vous obtiendrez en rôtissant quelques os et en mouillant avec du vin rouge. Laisser bien réduire ensuite.

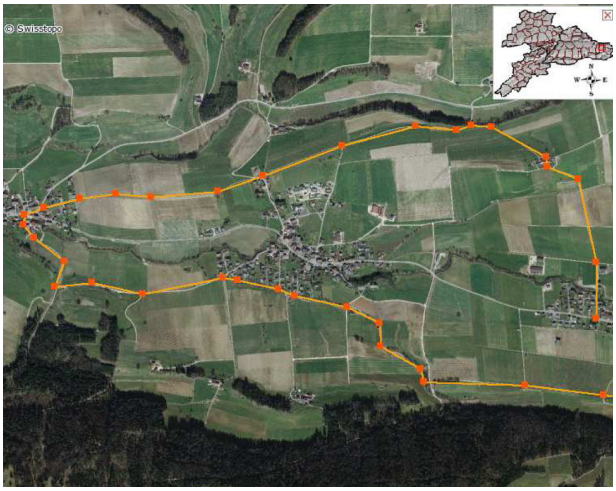
Mettre les légumes et la viande coupée en carrés de 2 à 3 cm dans un récipient en porcelaine ou en verre. Concasser les baies de genièvre et les grains de poivre. Arroser avec le vin rouge et bien mélanger; la viande doit être entièrement recouverte de liquide. Couvrir soigneusement et laisser macérer au réfrigérateur ou à la cave durant 4 à 5 jours.
Retourner le tout, tous les jours avec une spatule.
Le jour de la préparation du civet, retirer la viande de la marinade. Il est nécessaire de soigneusement l'éponger avec du papier absorbant.
Faire revenir la viande dans un bon caquelon en fonte dans l'huile chaude par petite quantité en retournant bien tous les morceaux pour les rôtir de tous les côtés.
En fin de rôtissage, assaisonner de sel et de poivre. Retirer et réserver.
Pendant ce temps dans une casserole à part, faire chauffer la marinade et retirer l'écume (le sang) sur le dessus.
Passer ensuite cette marinade dans un tamis fin.
Quand le rôtissage des morceaux est terminé, faire un roux brun avec le fond de cuisson de la viande.
Ajouter environ 3dl d'un bon vin rouge et 3 dl de marinade et travailler au fouet.
Remettre la viande dans la cocotte, ajouter les légumes de la marinade et faire mijoter à petit feu pendant 2 heures environ.
La durée de cuisson dépendra de la qualité de la viande. Il faut la cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre !
En cours de cuisson, ajouter petit à petit, un peu fond de gibier et contrôler que la sauce soit bien onctueuse. Si ça n'est pas le cas, ajouter un peu de farine mélangée au fouet à un peu de vin rouge ou de marinade s'il en reste.
Dégraisser le dessus du caquelon avec une louche. Rectifier l'assaisonnement et ajouter un filet de crème fraiche.
Servir sans attendre, accompagné de choux rouges et de spaetzli maison.

L.S

Randonnée
Promenade dans la vallée

Il y en a un peu marre de ces montées. Aujourd'hui, on vous propose une randonnée sans difficultés plutôt adressée aux promeneurs qu'aux marcheurs sportifs. Cependant, tout le monde est quand même invité à parcourir ce joli tracé dans le haut de notre belle vallée.

Vous quittez le village par le chemin de la halle de gym en direction de la ferme du Clos Gorgé que vous traverserez pour redescendre la colline sur l'autre versant jusqu'au bord de la rivière de Montsevelier. Ne franchissez pas cette rivière, mais prenez le chemin à gauche qui vous emmènera jusqu'au hameau de Sur-Vassa. Après la dernière maison vous prenez le chemin en groise à gauche qui vous conduira jusqu'à Courchapoix. Vers le magasin informatique, tournez à gauche par le chemin de Plainfayen. Après 500 m environ, vous prendrez le nouveau chemin bétonné qui vous mènera jusqu'à Corban. Avant le village, à 150 m du chemin à gauche se trouve un petit étang qui mérite une petite visite. (voir photo).

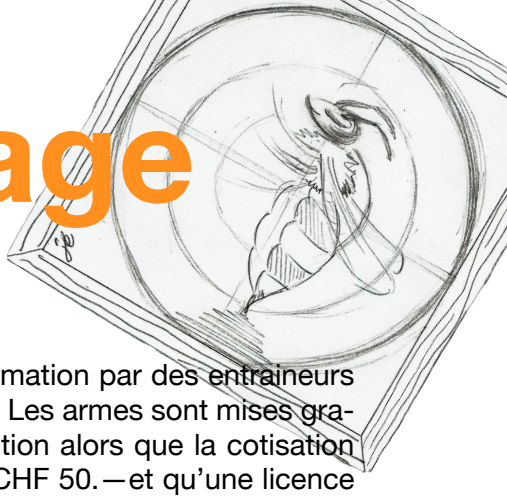


Vous traverserez le village de Corban par son flanc sud en suivant le petit ruisseau que vous traverserez ensuite et par le sentier vous atteindrez la buvette du terrain de football de Corban. Là vous vous dirigerez en direction de l'Eglise puis du réservoir. Après le réservoir, le sentier qui longe la haie vers le petit chalet vous conduira sur le chemin communal qui arrive à la ciblerie, puis vers la chapelle de la Paix. De là vous regagnerez le centre du village.

Cette jolie ballade de 8 km se réalisera en trois heures pour les promeneurs alors que les marcheurs mettront certainement une heure de moins !

L.S

Société du village
Le Tir



C'est en 1995, sous la houlette de feu le président Jean-Paul Kottelat, que la Société de Tir « Chaumont », une des plus anciennes sociétés du village, fusionne avec son homologue de Montsevelier. En réalité, de cette fusion naîtront deux sociétés aux activités bien différenciées : la Société de tir à air comprimé Mervelier – Montsevelier et la Société de tir à 300m Montsevelier – Mervelier. Cette dernière s'apprête à vivre d'ailleurs des moments difficiles suite à la disparition des stands de tir locaux au bénéfice d'installations régionales (Vicques pour le Val Terbi).

Un comité de 5 personnes, présidé par Tamara Keller, gère, assez aisément semble-t-il, les activités sportives et récréatives de la section de tir à air comprimé forte de 25 membres actifs et 10 membres passifs. La saison, qui s'étend sur la période de septembre à avril, comprend des concours internes dont le challenge « Martha Kottelat » épouse de feu l'ancien président et des concours cantonaux. Les bons tireurs (Dejan Marquis, Janina, Tamara & Marlies Keller) participent également à des joutes fédérales.
La société vise une ascension en 2e Ligue. Atteindre ce but, c'est parier sur la jeunesse (dès l'âge de 12 ans, on peut s'inscrire et s'affilier à la société) et la formation par des entraineurs tous diplômés J+S. Les armes sont mises gratuitement à disposition alors que la cotisation annuelle s'élève à CHF 50.—et qu'une licence coûte CHF 30.— par an.
Pour son 15e anniversaire, l'an dernier, la Société de tir à air comprimé a eu le privilège d'organiser la finale cantonale à la halle de gymnastique à Mervelier, tâche aussi pénible que lucrative ! Mais l'aspect financier ne semble pas être, à proprement parler, un souci pour le comité. Les armes ainsi qu'un petit pécule déposé à la banque sont toute la fortune de cette société.
La jeune présidente s'est prêtée au jeu (pas facile, avouera-t-elle !) et s'est amusée à définir les qualités de son groupement sur une cible à 5 points :

5 pts : ambiance amicale voire familiale
4 pts : entraide entre les membres (entraîneurs / adultes et juniors)
3 pts : discipline pour les concours
2 pts : résultats, médailles obtenues
1 pt : soirée à thème (fondue–raclette–cartes–etc) entre membres et amis une fois par mois

Que du positif ! Alors, bon vent … à la Société de tir à air comprimé !

R.S

Société du village
La gym

En bref
Fondée le 1er janvier 1989, la Gym Dames Mervelier compte 30 membres environ.
Le groupe des actives se retrouve tous les jeudis à 20h15. Les cours sont variés. Chacune se sent libre d'y participer ou non ; selon ses envies et ses disponibilités. Personne de contact : Mireille Kottelat ; 032/438.89.23
D'autres groupes existent aussi ; par exemple « Fit gym », celui des aînés jeunes de corps et d'esprit. Personne de contact : Marlyse Kottelat : 032/438.89.14

Au menu
Exercices ciblés pour affiner et muscler les gambettes, retrouver la forme physique et mentale, raffermir les cuisses et remonter les fesses, travailler les abdos et les muscles profonds.
Pendant : on apprend à connaître ses limites, on se motive à en faire plus. Chacune essaie de trouver son rythme.
Après : partage d'astuces bien-être, de conseils et découverte de recettes de cuisine. Mais surtout franches parties de rigolade et mise sur pied des sorties à venir.

Les activités
- Step
- Gym ballon
- Corde à sauter
- Spinning
- Marche tous les derniers jeudis du mois
- Natation
- Vélo
- Une sortie d'été tous les deux ans
- Un week-end de ski, chaque année en janvier

Avis de recherche
Envie de bouger ?
La Gym Dames Mervelier vous attend …
Venez faire un essai, sans engagement, dès jeudi prochain !
Vous avez un cours à proposer ?
La Gym Dames recherche également des monitrices !

M.B

Trucs&Astuces
Un automne tout en douceur

Santé
Contre la toux

En tisane... Faire bouillir 3 à 4 branches de thym dans 2dl d'eau. Puis enlever les branches et en boire tout au long de la journée.
En boisson... Boire un verre de jus de raisin, car il tonifie les poumons et agit comme expectorant.
En sirop... Couper et écraser un oignon. Mélanger une cuillerée du jus obtenu à une cuillerée de miel et laisser reposer pendant 5 à 6 heures.
En prendre 2 fois par jour, pendant 3 jours.
En sirop toujours... Prendre quelques grosses poignées de plantain frais, les mettre dans une casserole et couvrir d'eau. Laisser cuire quelques heures à feu doux (juste frémissant). Passer le jus dans une passoire fine et bien presser les feuilles pour extraire tout le jus. Remettre dans la casserole avec 1 kg de sucre brun, porter à ébullition une dizaine de minutes, pour que le sucre soit bien fondu. Mettre en bouteille immédiatement et conserver au frigo.
Pour accentuer l'effet du sirop, vous pouvez aussi faire un mélange de plantain et de fleurs de sureau, ça n'en sera que meilleur !

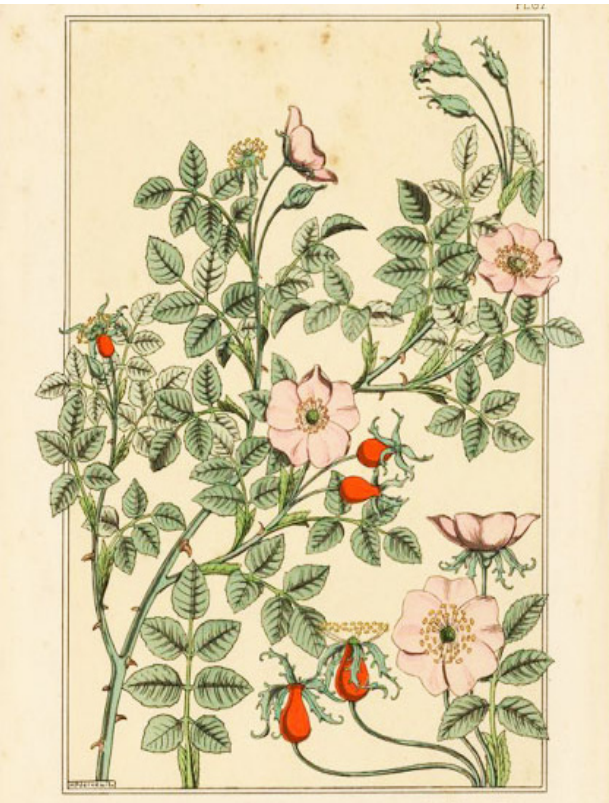
Jardin
Multipliez vos rosiers

Choisissez une tige qui a poussé durant l'année, sans trace de maladie et robuste. La taille se fait en biseau, sous la dernière feuille du bas, et à un demi-centimètre au dessus de la dernière feuille du haut. Attention de ne pas couper les bourgeons, mais les épines et toutes les feuilles exceptées les deux du haut qui doivent être retirées. La pousse ainsi obtenue peut être plantée directement dans le jardin, dans un endroit ombragé et protégé. Elle doit être plantée entièrement dans le sol en ne laissant dépasser que deux centimètres de tige et les deux feuilles.

L'herbe coupée

C'est une protection efficace contre le froid.
Si vous décidez de tondre votre pelouse avant l'arrivée de l'hiver, vous pouvez répandre l'herbe fraîchement coupée sur le sol, cela permettra au gazon d'être protégé du changement de température et de repartir de plus bel, le printemps venu!

M.K



Fondation
La Couronne

Hier

Le restaurant de la Couronne était fermé depuis quelques années et le départ à la retraite de Fabienne du P'tit Mag se profilait. Le conseil communal fit la proposition de créer une fondation pour la reprise du bâtiment et sa mise en valeur.
L'assemblée communale donna son aval pour la constitution de la fondation ainsi qu'à l'engagement de la somme de 300'000.- pour le rachat du bâtiment à la banque cantonale jurassienne et l'établissement d'un crédit de rénovation.
La fondation vit le jour le 31 janvier 2007 avec pour mission de maintenir ouverts, au village, un restaurant et un magasin d'alimentation.
Après avoir racheté le bâtiment auprès de la Banque Cantonale du Jura, le conseil de fondation se mit au travail : recherche de fonds, établissement de plans, recherche de tenanciers.
En automne 2007, un groupe de citoyens s'attela à la tâche : évacuer le magasin, la boulangerie, les caves et la cuisine. Ainsi, les artisans du village purent débuter les travaux au mois de décembre.

Aujourd'hui

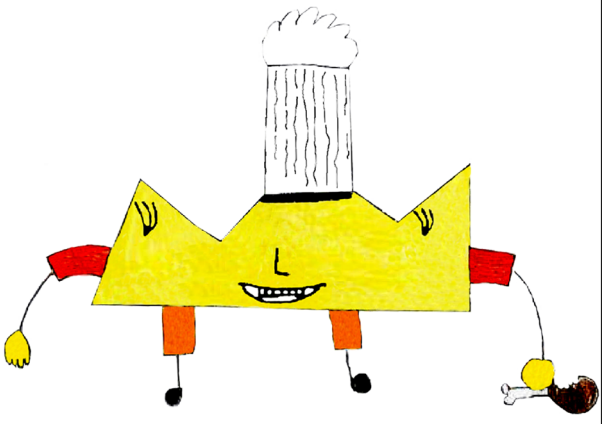
Depuis le printemps 2008, Gilles Berdat exploite le restaurant qui est ouvert tous les jours. Il vous accueille tous les matins pour le café ou certains dimanches pour son traditionnel buffet.
Emilie Unternehr gère le P'tit Mag depuis juin 2008. Son épicerie est ouverte tous les jours de la semaine. Elle vous propose du pain frais (même le dimanche), des produits frais, des articles régionaux et artisanaux, des aliments BIO et toutes sortes d'articles de première nécessité.

Demain

Le conseil de fondation de la Couronne se questionne quant à la poursuite de la revalorisation du bâtiment. Un énorme volume est effectivement encore disponible. Il devrait devenir un espace à disposition de la population de Mervelier. Art, musique, culture, services, appartements … tout est possible! La fondation souhaite connaître vos envies, vos besoins, vos suggestions ou remarques. Si vous le désirez, nous vous remercions de prendre un peu de votre temps pour remplir le coupon ci-dessous.

M.B

Fondation de la Couronne



Case postale 1
2827 Mervelier

Nom et prénom (facultatif) : .....

Mon idée : .....

.....

.....

.....

.....

.....

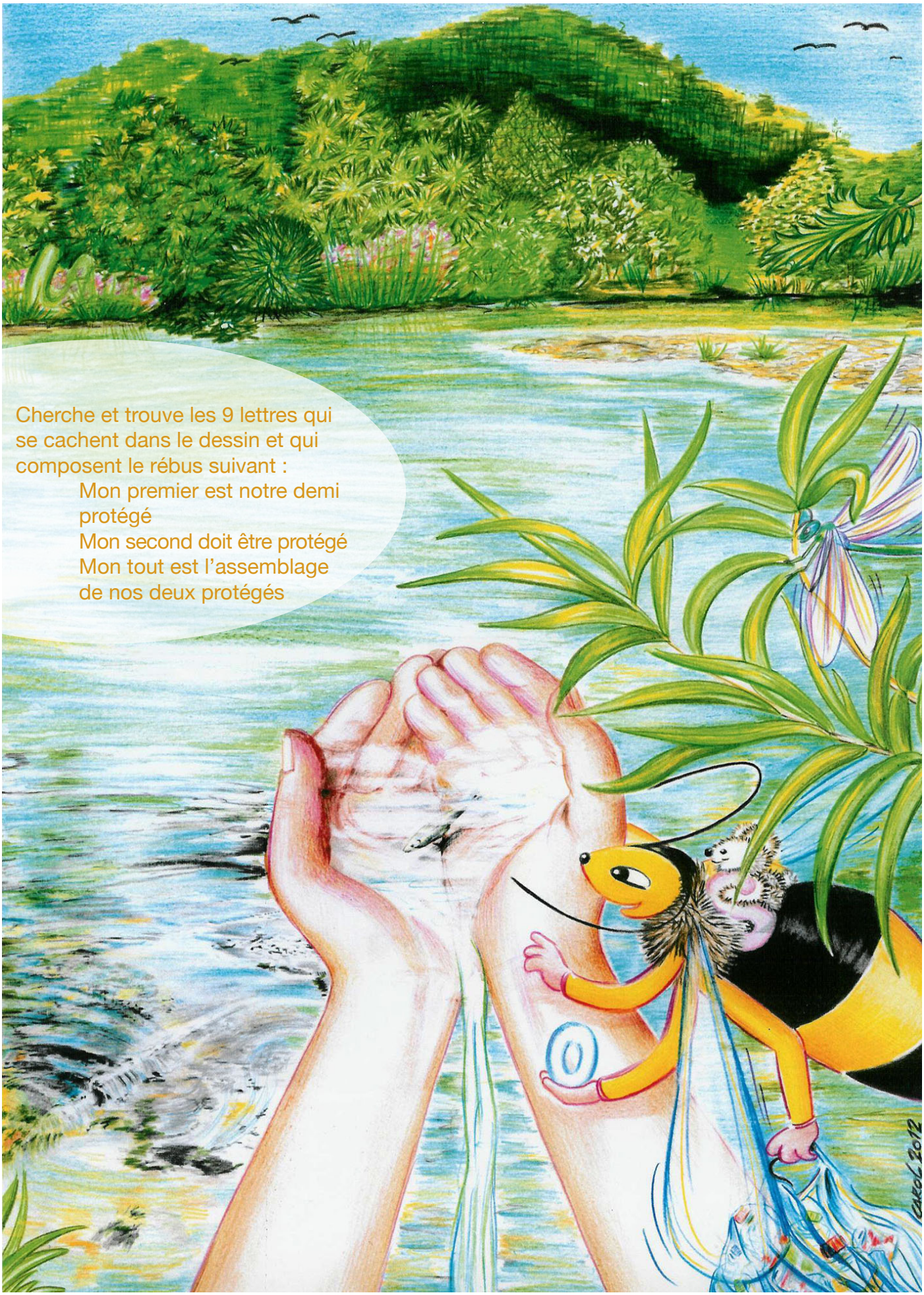
.....

.....

.....

A glisser dans la boîte aux lettres de Georges Marquis, route Principale 36, jusqu'à fin octobre ou sur Georges.Marquis@swissport.com

Divertissement



Cherche et trouve les 9 lettres qui se cachent dans le dessin et qui composent le rébus suivant :

Mon premier est notre demi protégé
Mon second doit être protégé
Mon tout est l'assemblage de nos deux protégés

Réponse du dernier numéro :
Apium graveolens

Ecole
Les courses d'école

La course des petits

Aujourd'hui, mardi 3 juillet nous allons en course d'école.
Il pleut beaucoup. Un bus rouge nous attend dans la cour. Nous partons avec notre maîtresse et Madame Joliat.

Nous arrivons à Seewen, au musée des boîtes à musique.
Nous visitons le musée avec un guide qui nous explique comment ça marche et qui répond à toutes nos questions.

Nous découvrons des pianos mécaniques qui jouent tout seuls, des orgues de Barbarie, des automates et un orgue immense qui joue comme un orchestre. C'est magnifique et nous sommes impressionnés.

En sortant du musée, il ne pleut plus et nous embarquons pour Reigoldswil. Nous montons à Wasserfallen en télécabine. Durant le trajet, les passagers de la deuxième cabine aperçoivent un chevreuil.
En haut, c'est le brouillard et nous profitons de jouer sur la place de jeux.

Pour redescendre, nous prenons le sentier des chasseurs. La gorge est splendide. L'eau coule fort et nous apercevons des chutes et des cascades. Nous passons sur des ponts : attention, ça glisse !

Arrivés à Reigoldswil, le soleil brille et nous rentrons bien fatigués de cette jolie course.

La course des moyens

Les Reusilles à la ferme

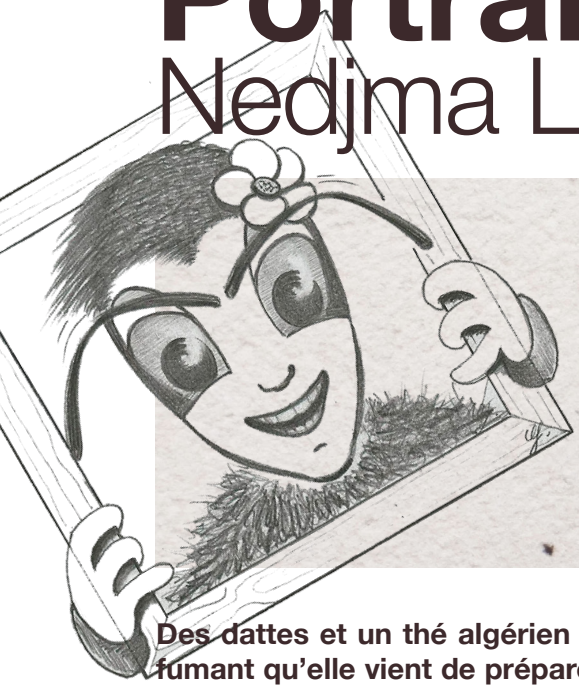
A la ferme nous avons appris à décorer le pain en faisant des roses, des feuillles et des épis de blé saupoudrés de farine... les petits pains étaient super beaux et super bons!
Ensuite, nous avons visité le poulailler... les poussins, les poules, le coq, les pintades, les canards, les paons...
Nous avons tous tenu un poussin entre nos bras... c'était tout chaud !
Nous sommes allés à l'herbe, puis à l'étable, nous avons nourri les vaches et les veaux... nous avons trait la vache à la main... bizarre...
Puis, nous avons sorti les bébés lapins... nous les avons portés, calinés et avons même organisé une garderie... c'était trop cool...
Enfin, nous sommes allés à cheval... c'était haut... puis, sur le grand tracteur jaune... pour une petite balade... c'était rigolo...
Pour finir, nous avons assisté à la fabrication de glaces maison: sucre, crème, eau et arômes naturels... et on les a goûtées... c'était délicieux !
Puis, nous sommes partis... c'était triste... de quitter les petits lapins...

La course des grands

Le lundi après la fête du village, nous sommes allés en course d'école à Gletterens dans un village lacustre.
Nous avons découvert comment faire du feu à l'aide de différentes techniques et nous avons pu faire des étincelles avec un briquet ancien.
Puis nous avons testé le tir au propulseur. Nous avons appris que c'était une arme de chasse très efficace durant le Paléolithique.
Nous avions une sagaie et un propulseur et nous devions viser des cibles qui se trouvaient à quelques mètres de nous. Ce n'était pas toujours facile, car parfois nous lancions aussi le propulseur avec la sagaie.
Les autres animations du village lacustre étaient le tressage d'une cordelette pour en faire un bracelet et l'explication des outils de la préhistoire.
Puis, nous avons pris notre pique-nique et après nous sommes partis visiter l'île Saint-Pierre où nous avons marché pendant une heure et demie.
Nous avons eu peur de louper le bateau, car il n'y en avait qu'un seul par après-midi, mais par chance nous avons pu embarquer.
Sur le bateau c'était trop cool, il faisait beau et nous avons vu des poissons ainsi que les grandes vagues que le bateau faisait à l'arrière.
Nous avons marché jusqu'au bus et nous avons repris la route en direction de Mervelier.
En rentrant, nous étions bien fatigués.

Tous les élèves de l'école primaire

Portrait
Nedjma Landolt



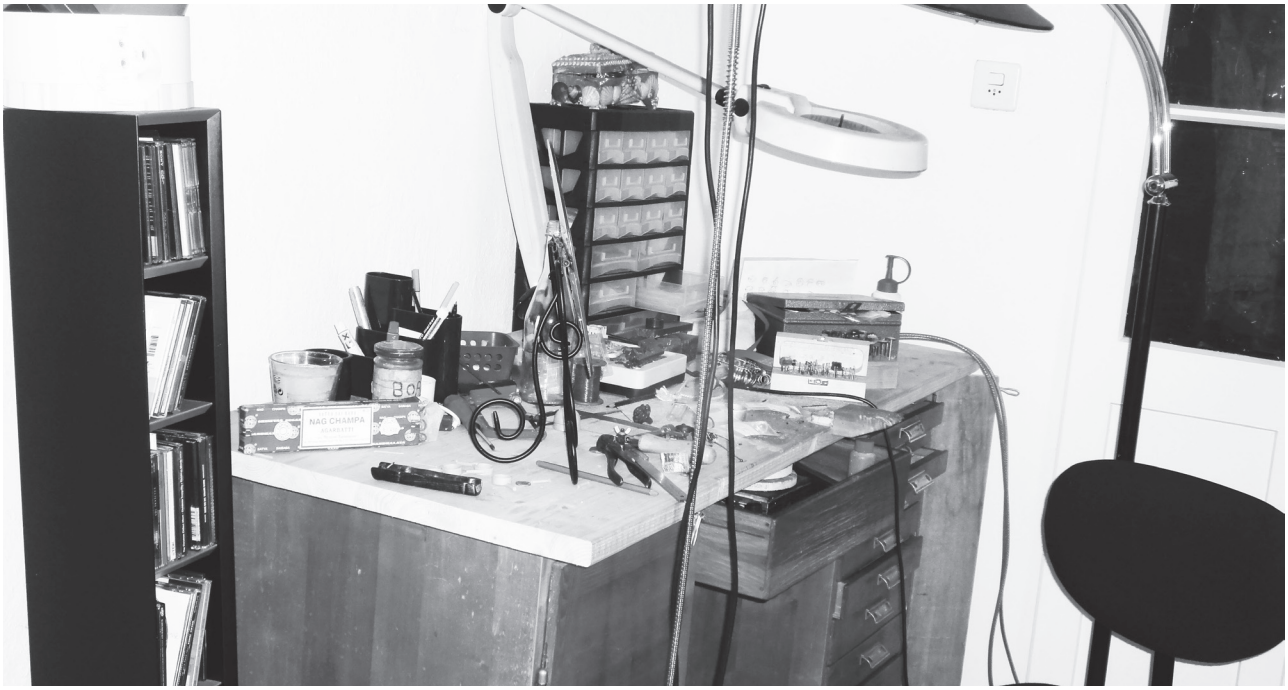
Des dattes et un thé algérien bien sucré et fumant qu'elle vient de préparer, sont sur la table et n'attendent plus que nous deux.

Elle s'appelle Nedjma Landolt et est âgée de 29 ans. Elle est issue d'une maman française et d'un papa algérien et est l'aînée de 3 enfants. Quant à son mari, il se prénomme Ryan, a 31 ans et lui est le fils d'une maman du Zimbabwe et d'un papa suisse-allemand. De cette union sont nées deux petites filles, Aalyah (3 ans) et Mya (18 mois) et un bébé viendra agrandir cette famille pour octobre. Deux chats (Letta et Miouky) partagent la vie rayonnante de cette petite tribu.

Malgré son ventre déjà bien rebondi, Nedjma est pleine d'entrain et me raconte son histoire avec beaucoup d'énergie.

Elle et son mari étaient à la recherche d'un grand appartement et ont trouvé ce qu'ils cherchaient à Mervelier, il y a environ 1 an. Ils désiraient habiter dans un village, surtout pour le bien-être de leurs filles.

Après sa scolarité, Nedjma a entamé une formation de bijoutière à l'Ecole d'arts de La Chaux-de-Fonds. Une fois son diplôme en poche, elle a travaillé pour des entreprises d'horlogerie et a mis de côté, pour un temps, son métier. Elle a rencontré son mari et ils ont ensemble fondé une famille.



Portrait
Nedjma Landolt (suite)

Pour Nedjma, être maman est tout simplement un accomplissement et permet ainsi d'avoir un statut très important à ses yeux. Depuis la naissance de ses deux fillettes, elle sent que sa personnalité s'est affirmée et qu'elle a trouvé un équilibre dans sa vie. Sa mission principale est de les amener vers de l'ouverture, qu'elles aient de la stabilité et surtout qu'elles soient et restent humaines lorsqu'elles auront grandi. Nedjma sait qu'elle est une maman « poule » et tente de se rappeler, de temps à autre, qu'elle doit un peu plus penser à elle, mais toutefois, sa priorité reste les enfants.

Nedjma possède un coin à elle dans la maison, il s'agit de son atelier de bijouterie. Durant sa formation, elle a appris beaucoup de techniques mais la créativité était un peu absente. Ensuite, elle a pris différentes matières, qu'elle travaillait sans but précis afin de voir ce que cela donnait.
Maintenant, elle prend du plaisir à créer et n'aime pas avoir de limite, elle doit découvrir par elle-même. Depuis qu'elle a terminé l'école d'art, Nedjma s'est lâchée et crée avec ce qu'elle a à disposition. De par sa personnalité, elle bannit tous les traits droits quand elle est en création. Selon elle, faire un bijou, aide à découvrir ce que l'on a en soi.

Le thé et les dattes étaient succulents et il faut que je songe à quitter ce lieu si accueillant, mais avant de partir je n'oublie pas de poser les questions du……..si tu étais :

Un élément : l'eau qui peut avoir diverses formes comme gazeuse, liquide, etc., qui est transparente et surtout c'est elle qui amène la vie (ça la fascine !).

Une saveur : l'aigre doux (*plusieurs goûts en un comme sa famille!*).

Une pierre précieuse : le rubis, pierre transparente et surtout rouge, (*couleur qu'elle affectionne particulièrement*).

Une fleur : (*en fait, j'aurai dû dire des fleurs*), car les trois préférées de mon hôtesse du jour sont les roses, les marguerites et les iris.

Un métal : l'OR bien sûr ! bien qu'elle ne l'utilise pas souvent (question de coût) c'est LA matière par excellence.

N.M

Cabane foretière
Le feuilleton

Afin de vous donner un aperçu de l'avancement des travaux de la cabane forestière, l'équipe du Gravalon a choisi quelques clichés vous montrant le travail déjà accompli par la commission chargée de ce projet.

28.01.2012 : Découverte de l'emplacement par la commission et discussion pour trouver l'endroit parfait !

28.01.2012

28.01.2012

28.01.2012 : Bon! Enfin….ils devraient trouver maintenant !

28.01.2012

28.01.2012

28.01.2012

Cabane foretière
Le feuilleton

28.01.2012

28.01.2012 : Il y avait autant d'arbres la dernière fois qu'on est venus ?

28.01.2012

28.01.2012 : Heureusement que j'ai mis une veste rouge, autrement ils ne me remarqueraient même pas!

28.01.2012 : Qui devait prendre les cervelas ?

28.01.2012

10.08.2012 : La commission se déplace une nouvelle fois sur le site pour enlever la barrière et préparer l'endroit pour les places de parc.

10.08.2012

Cabane foretière
Le feuilleton

10.08.2012

10.08.2012 : la charpente est coupée et en partiellement montée au hangar. Michel Randin a mis à disposition et gratuitement deux ouvriers pour effectuer ce travail.

10.08.2012

10.08.2012 : Les arbres ont été coupés, les travaux de terrassement pourront débuter dans un court délai.

10.08.2012

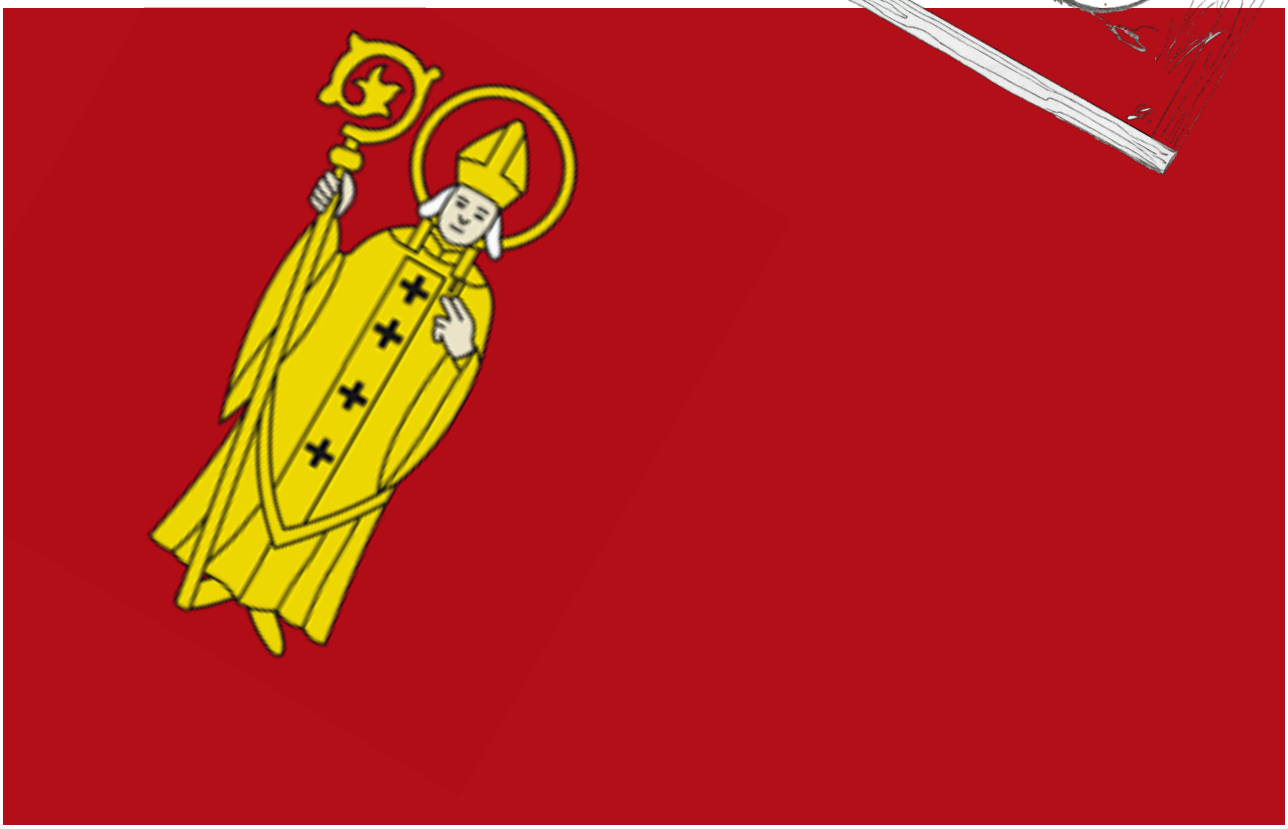
10.08.2012

10.08.2012

N.M

15.

Le village en bref
Nouveaux habitants, Carnet Rose, Infos...



Le Carnet Rose
pas de naissance

Les Jubilaires

90 ans

Marie Mouttet	09.11.1922

Les décès

Markus Scheibler	29.06.2012

Nous souhaitons la bienvenue à ...
Lionel, Cynthia et Jolanne Varé

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 secretariat 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