

LE RAVAILON

n°6

journal de Mervelier - 15 mars 2013

Des idées
prico pour
Pâques

p.4-5

Clin d'oeil sur
le carnaval de
Mervelier

p.6

Ecole

Deux classes au téléthon

« On a bien aimé quand on est rentré sur scène car nous avions le trac et la peur. Mais quand on a commencé de chanter, on ne pouvait plus s'arrêter. Ça nous a donné de l'énergie quand on a su qu'on chantait pour les personnes handicapées. Nous étions contents de chanter avec des élèves d'autres villages. »

« Quand on est entré en scène, il faisait tout noir et on avait le trac, mais c'est quand on a vu toutes ces personnes que nous avons commencé à avoir du plaisir. En pensant que tous nos efforts ramèneront du plaisir aux personnes handicapées (aux enfants). Ce qui nous a aussi fait plaisir, c'est d'avoir vu plein de chanteurs : Carrousel, Christophe Meyer, K, Jo Mettraux. C'était exceptionnel de chanter devant 500 personnes. »

« On a apprécié l'histoire de Sophie Burande avec le papier qu'elle transformait.

On a aussi aimé :

-quand on a chanté pour les enfants handicapés.

-quand on a répété les chansons avec Sophie Burande.

-quand on a rencontré les 5, 6, 7 et 8e hamos de Montsevelier, Courchapoix et Corban.

On avait le trac d'abord.

Au début, on a eu peur, on était stressé, mais finalement, on était heureux.

Merci beaucoup aux personnes qui sont venues à notre concert. »

« On est entré sur scène et le trac est apparu. Puis on a commencé de chanter : « Oh ! Hé ! Hein ! Bon... ! » avec Sophie Burande du groupe Carrousel.

On a aimé quand tout le monde applaudissait surtout en pensant qu'on chantait pour les personnes handicapées. »

Nicolas, Marine, Anthony, Oriane, Amélie, Léa, Margot, Liam, Benjamin, Dorian, Noa

Le mot du nouveau Maire



Notre Gravalon a déjà traversé toutes les saisons. En effet, après son vol d'essai du mois de décembre 2011 quatre numéros sont parus l'année dernière. Et voici, tout frais sorti du nid, le Gravalon 2013 !

Tout coloré, ce magazine trimestriel est le reflet de notre vie villageoise, au travers de ses habitants, de ses manifestations, de ses sociétés, de ses paysages et de ses anecdotes.

Bravo à toute l'équipe de rédaction qui butine, à l'image du Gravalon, ici et là des idées de randonnées, des secrets culinaires, tire le portrait de nos citoyens, nous dévoile ce qu'il se passe derrière les portes des classes et à l'intérieur des sociétés. Les rédacteurs y mettent tout leur cœur et toute leur créativité. Merci à eux ! Hier, aujourd'hui, demain ... lui, elle, eux, nous ... cette revue est le miroir de notre petite bourgade. Excellente lecture à tous.

La recette gravalonne

Le Lapin à la mode des Abruzzes de Thomas Dessarzin



1 beau lapin en morceaux
1 poignée de romarin frais
1 poignée de feuilles de sauge fraîche
2-3 gousses d'ail
un peu d'huile d'olive
un peu de bouillon
un peu de vin blanc
un peu de crème fraîche
sel, poivre

Hacher finement la sauge et le romarin, presser l'ail.

Mélanger avec l'huile d'olive et badigeonner les morceaux de lapin

Laisser mariner durant une nuit.



Le lendemain, assaisonner avec le sel et le poivre, mettre le tout dans une lèche-frite avec un peu de vin blanc et le bouillon.

Glisser au four durant 1H30 en retournant de temps en temps les morceaux de lapin.

Selon désir, affiner la sauce avec peu de crème fraîche.

À servir avec des tagliatelles «maison».

Selon l'envie, déguster une bonne bouteille de Montepulciano d'Abbruzzo.

**Recette qui convient parfaitement
avec du poulet**

Brico de Pâques

Teintures naturelles

L'œuf de Pâques est le symbole de l'éclosion d'une vie nouvelle et de la fertilité. Donner des œufs en cadeau à Pâques ou pour célébrer l'arrivée du printemps est une tradition installée depuis des centaines d'années. Depuis le 13^e siècle les œufs teints s'échangent en Europe. Inutile donc de recourir aux colorants artificiels ... voici quelques recettes de teintures traditionnelles.

Dans un quart de litre d'eau et deux cuillères à soupe de vinaigre blanc portez à ébullition les ingrédients de votre choix, puis baissez la température, laissez mijoter pendant 30 minutes et filtrez.

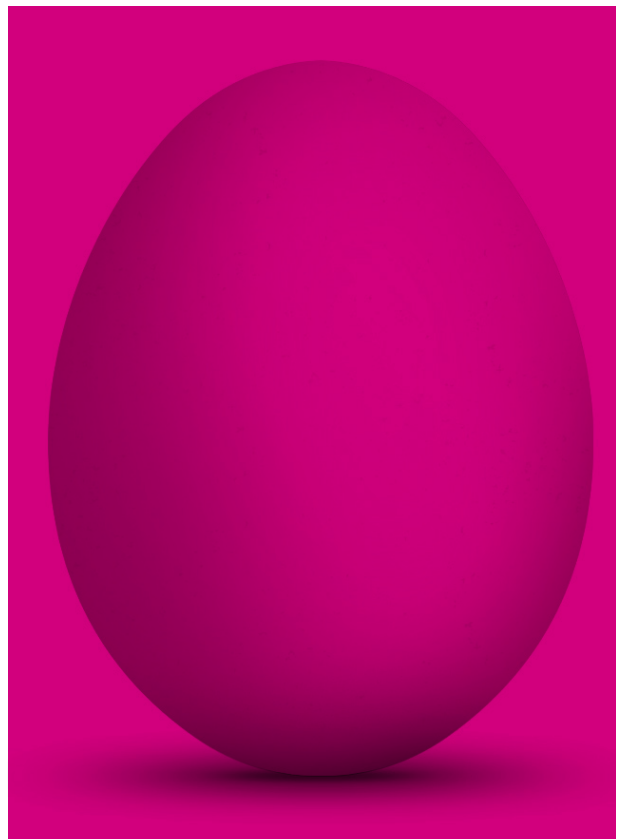
- **Teinture de chou rouge :**
4 tasses de chou rouge
- **Teinture de curcuma :**
3 cuillères à soupe de curcuma
- **Teinture de peau d'oignon :**
4 tasses de peaux d'oignons
(la peau d'environ 12 oignons)
- **Teinture de betterave :**
4 tasses de betterave
- **Teinture de café :**
1 quart de café noir très fort
(à la place de l'eau)

S'il est nécessaire d'ajouter de l'eau pour recouvrir les ingrédients, augmentez en proportion la quantité de vinaigre.

Deux possibilités s'offrent à vous : la teinture à froid, qui consiste à tremper vos œufs cuits de 5 secondes à une nuit complète dans la solution que vous avez fabriquée ou de cuire directement vos œufs dans la teinture. Cette deuxième manière permet à la couleur de pénétrer dans la coquille et donne des résultats intenses.

Un petit truc : une fois secs, lustrez vos œufs avec un chiffon imbibé d'huile de cuisine.

La teinture naturelle produit parfois des résultats inattendus. Toutes les expériences sont permises !



Brico de Pâques

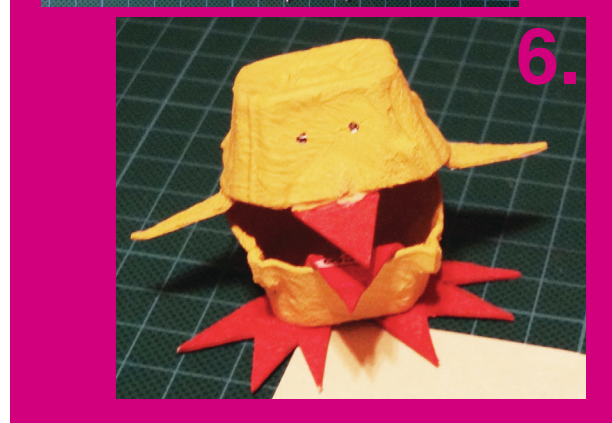
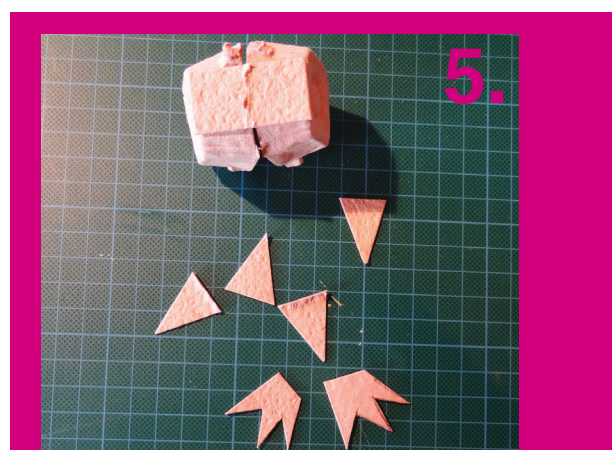
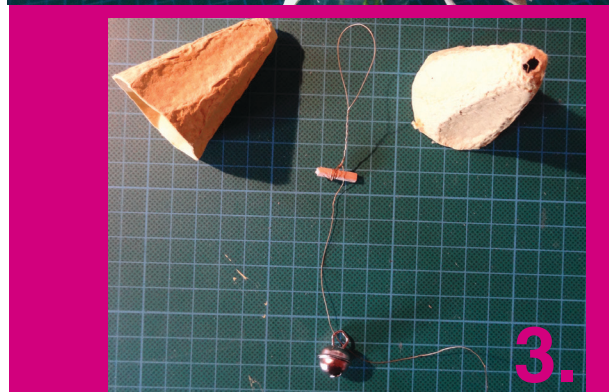
Bon marché et stylés!

Afin de décorer table, nid et arbre de Pâques, conservez vos boîtes d'œufs en carton vides.

Découper des pétales (1) dans les godets d'une boîte d'œufs. En forme de cœur, pointus, arrondis, en spirale ... là encore toutes les fantaisies sont permises. Assemblez les pétales au moyen de colle blanche puis fixer votre fleur sur une tige de fil de fer ou un cure-pipe. Vous pouvez utiliser des boutons pour le cœur. (2)

Prélevez les piques centraux d'une boîte d'œufs ; percez un trou au sommet. Au moyen d'un fil de fer, d'un ruban ou d'un morceau de laine, fabriquez une boucle de suspension, fixez un bâtonnet à mi-longueur et un grelot ou une perle au bout (3). Faites passer l'attache dans le trou ... et voilà une clochette. (4)

Retirez deux alvéoles d'une boîte d'œufs ; dans le couvercle découpez une languette qui permettra de relier les deux parties du corps du poussin, quatre triangles pour le bec et les ailes ainsi que deux pattes (5). Peignez toutes les parties et assemblez-les à la colle blanche. (6)





La Gravaclique

Un carnaval coloré

Une petite immersion dans le cortège de carnaval de Mervelier de cette année m'a fait dire qu'il fallait vraiment écrire quelques lignes sur cette «éclique». Par des températures bien en deçà du 0, ces quelques musiciens improvisés (du moins la majorité de la clique) ont su mettre le feu aux poudres de notre petit village!

C'est avec le sourire en coin de bouche et les yeux qui pétillent que Sylvia me raconte en quelques mots la naissance de la Gravaclique...

«Il y a 8 ans, nous avons eu envie de rendre le cortège de carnaval un peu plus gai et animé et c'est avec un peu de musique diffusée par un appareil de fortune que nous avons fait notre première tentative! Peu fructueuse d'ailleurs! C'était la cata!!!»

«Pour l'année suivante, nous avons décidé de créer notre petite clique, la GRAVACLIQUE! Nous avons commencé avec rien, pas un sou, même pas pour s'acheter une boisson avant le cortège! dit-elle en taquinant. Et puis nous avons tenu la cantine une année à Juride Day et depuis cette année-là, nous avons eu de quoi se payer quelques petites choses et s'offrir un souper annuel».

«Petite anecdote : la première année nous n'étions déjà pas beaucoup et en plus Christine Brunner s'était coupée un doigt le jour avant le cortège, elle n'avait pas pu jouer!!! Depuis, nous l'embêtons toujours avec ça en lui disant que si elle ne veut pas participer, elle n'a pas besoin de se couper un doigt, il suffit de le dire!»

«Nous trouvons le nom drôle et de circonstance, parce que finalement c'est assez grave cette clique!», dit-elle en riant.

«Nous n'étions à peu près que des gens qui n'avaient jamais touché un instrument à part Hervé Mouttet et Nathalie Marquis, nos directeurs! Au début aux répétitions, c'étaient les fous rires... Hervé nous faisait signe de jouer et il n'y avait pas un malheureux son qui sortait des instruments!» Depuis, ces premières tentatives, il me semble que cette clique a bien évolué...

« La clique change toutes les années un petit peu, de nouveaux «musiciens» viennent, d'autres repartent et surtout de vrais musiciens ont rejoint nos rangs! Mais nous cherchons toujours du monde, si motivés il y a!?»

La folle équipe actuelle se compose de :

Luc Juillerat
Lysiane Kottelat
Alexandre Kottelat
Hadrien Bürki
Emilie Unternehr
Sylvia Juillerat
Christine Brunner
Maurane Bürki
Elisa Bürki
Claude Juillerat
Jean-Marc Kottelat

« La chance que nous avons est que la fanfare de Mervelier nous prête gracieusement ses anciens instruments, sans quoi nous ne pourrions rien faire! Ce n'est pas vraiment des instruments de clique, mais on fait avec et ça va très bien.»

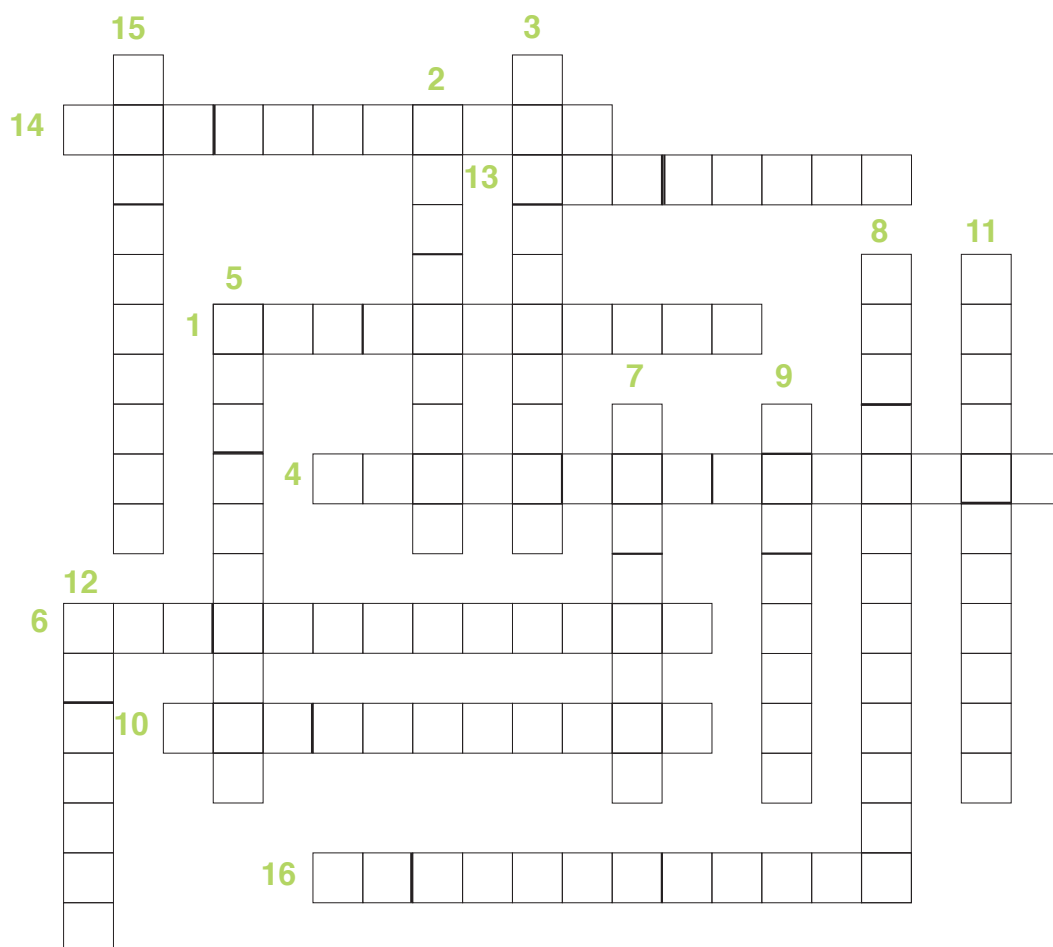
Qui sait, peut-être un jour la Gravaclique jouera le mardi soir sur la grande place de Trissville!

... ces petites chenilles se transforment en petits papillons...
A l'aide des plaquettes en braille, tu trouveras le nom du papillon!

Divertissement

«Mots fléchés» sur les lieux-dits de Mervelier... Suite et fin...

Tout comme dans le précédent numéro, la première personne qui dépose la grille correctement remplie dans la boîte aux lettres du secrétariat communal, gagnera un super prix!!!
Le gagnant du premier «mots fléchés» est Monsieur André Marquis de Yens. Bravo!



1. Dérive du latin «gula» qui avec le suffixe «ittu» désigne un défilé étroit
2. Prés et champs : du latin «cumba» : petite vallée
3. Forêt et pâturage où domine le sapin rouge soit l'épicéa
4. Du latin «occhia» : portion de terre arable ou de jardin clos de haies, voisins des maisons
5. D'un mot qui désigne un puits; des emposieux sont signalés dans le haut et en bas de ces terrains
6. De «condominium» formé du préfixe «cum» et «dominium» était un domaine seigneurial puis un domaine possédé en commun
7. Prés et champs du nom de famille «Herr»
8. Forêt en forme de petite chaudière
9. Forêt, pâturages : beaucoup de rochers et peu de saules
10. Lieu où jadis on excluait les malades de la lèpre (Le projet de ligne ferroviaire Delémont - Mervelier projetait d'y implanter la gare)
11. Pâturage ou combe dont le ruisseau est souvent à sec
12. Avant le remaniement de 1943, le sentier qui conduisait à Vermes
13. Petit morceux de pray gesant dos saint Remee!
14. Du latin «faba» la fève. Ici, prés et champs de fèves
15. Prés et champs d'un terrain relativement humide. Du latin «molliare»: rendre mou
16. Lieu où la terre est rougie par la présence de minerai (rouille)

Réponses du précédent numéro :

1 : Mariivilla / 2 : La Mocherde / 3 : Dove Rotche / 4 : La Raviere / 5 : Dos lai Velle / 6 : Vatchal /
7 : Les Toyers / 8 : La Doux / 9 : Les Pinfols / 10 : Le Paica / 11 : Les Envers / 12 : La Wasserfall /
13 : Les Lammes / 14 : Lai Croujatte / 15 : Les Vernes / 16 : Le Choin / 17 : La Pran / 18 : Monce /
19 : Noux / 20 : Montoit

Portrait Shengwen Gao



Sur proposition de l'exécutif, le 5 décembre dernier, l'assemblée communale a octroyé l'indigénat au ressortissant chinois M. Shengwen Gao. La rareté de l'évènement assortie à l'exotisme du personnage a naturellement intéressé la rédaction du « Gravalon » qui ne pouvait décemment pas oublier une péripétie aussi exceptionnelle dans la vie politique villageoise.

Quelques mots sur le personnage.

Shengwen (nous l'appellerons par son prénom, il nous pardonnera certainement cette familiarité) a vu le jour dans la province du Shandong située à mi-distance entre Pékin et Shangaï. D'une surface égale à trois fois celle de la Suisse, cette province compte environ 100 millions d'habitants soit une densité extraordinaire de plus de 600 habitants par km². Shengwen vécut son enfance dans un petit village et surtout dans une habitation sans eau courante ni électricité. Après sa scolarité obligatoire, il étudia à l'université à Pékin où il deviendra durant près d'une décennie assistant-stagiaire dans l'enseignement de la gymnastique chinoise. Simple déviation de route pour ce disciple de Confucius qui visait la diplomatie voire le missionariat. Au milieu des années 1990, il part en Angleterre pour y apprendre la langue de Shakespeare, puis s'établit à Lausanne où il trouve un pied-à-terre dans une famille vaudoise. Endroit rêvé pour se familiariser rapidement avec la langue française par immersion. Volubile, il s'exprime dans un français parfait, très légèrement teinté d'accent vaudois. Il profite de la situation pour suivre des cours de gestion d'entreprise à l'université de la capitale vaudoise et y enseigne aussi le sport, plus particulièrement la gymnastique chinoise.

Mervelier, pourquoi ?

Polyglotte affirmé, Shengwen est constamment sollicité comme traducteur pour assumer la communication entre des entreprises helvétiques et des visiteurs chinois. C'est lors d'une de ces rencontres qu'il fait la connaissance de Michel Scheurer. Plus tard, celui-ci recourt une nouvelle fois à ses services alors que Shengwen voit son permis d'établissement arriver à terme. Il rapporte à Michel les difficultés qu'il rencontre depuis plusieurs mois, tant en terre vaudoise qu'à Genève, pour obtenir une prolongation de son permis. Michel lui propose de faire des démarches auprès de l'administration jurassienne. C'est un succès ! En quelque 40 jours à peine, le permis est délivré. Shengwen rejoint alors la famille Scheurer et décide de demander l'indigénat communal et par association la nationalité suisse. Elle lui sera délivrée par la décision de l'assemblée communale du 5 décembre 2012.

Et l'avenir ?

L'acquisition de la nationalité suisse est encore trop récente pour que Shengwen puisse affirmer qu'il s'établira définitivement en Helvétie. Certes, il est Chinois ! Mais son pays d'origine est selon lui beaucoup trop hiérarchisé et l'administration y est gangrenée. Un simple exemple : « ... au bénéfice d'un passeport chinois, tu ne peux pas obtenir une carte d'identité. Mais la carte d'identité est la seule pièce d'identification qui te permette de retirer de l'argent à la banque ou un colis à la poste !! » Allez comprendre ! Donc, notre nouveau ressortissant continuera momentanément à seconder Michel Scheurer dans son entreprise et à accompagner des visiteurs de l'Empire du milieu dans leurs escapades helvétiques. Il en profitera d'ailleurs pour faire œuvre missionnaire auprès de ses compatriotes dans des domaines aussi disparates que la lutte contre le sida, la sécurité des barrages, l'épuration des eaux, la pollution de l'air ou le traitement des déchets. Il se plaît tant en Suisse qu'il avoue sans ambages avoir quitté l'enfer pour le paradis. De la Chine, il ne regrettera finalement que les petits plats concoctés par sa maman et nous ne terminerons pas ce portrait sans mentionner la maxime personnelle de notre nouveau ressortissant : « Un homme se doit d'être utile à la société ! » Merci pour cet engagement altruiste autant que philanthrope, Shengwen, et cordiale bienvenue à Mervelier !

R.S

Cabane forestière

La Meule à charbon



L'achèvement de notre cabane forestière avance conformément aux prévisions et la date de l'inauguration a été retenue par la commission de construction.

*L'inauguration
aura lieu
le samedi 25 mai 2013*

Dans le but d'attirer le plus de monde possible pour découvrir cette cabane, la commission a eu l'idée de réaliser une meule à charbon. Il va de soit que pour mener à terme avec succès un si audacieux projet, la commission s'est rapprochée de spécialistes en la matière.

Nous nous sommes donc mis en relation avec l'Amicale « Charbonniers.ch » de Glovelier qui a tout de suite répondu affirmativement à nos sollicitations.

Le projet se réalisera donc aux alentours de la cabane forestière durant la période de l'inauguration selon un planning qui reste à définir et qui vous sera communiqué ultérieurement.

Il est prévu de construire une meule de 25/30 stères de bois sec qui devrait produire environ 2,5 tonnes de charbon dont une partie pourra être vendue sur place.

Pour transformer le bois en charbon, une méthode très ancienne est utilisée. Des bûches de bois de 1m de longueur sont entassées autour d'une cheminée centrale, de façon à obtenir une forme en calotte sphérique, semblable à un igloo. Le tout est recouvert d'une protection végétale (foin) puis d'une couche de bonne terre végétale.

La mise à feu est un instant privilégié et se fait par le dépôt de braises incandescentes dans

la cheminée centrale par le haut de la meule.

Au sol et sur le pourtour de la charbonnière, des ouvertures sont aménagées pour permettre une circulation d'air. La carbonisation dure environ dix jours sous une surveillance continue, les charbonniers se relaient nuit et jour pour la veillée de la meule afin d'assurer une attention constante et de maintenir un tirage régulier. Cette carbonisation consiste en une combustion incomplète du bois, qui ne doit jamais prendre feu, le bois devenant charbon grâce à des réactions chimiques naturelles. Quand cette opération est terminée, le charbon est récolté et mis en sac après refroidissement.

Il sera donc certainement intéressant de vous rendre compte sur place du déroulement du processus et de vous familiariser avec cette ancienne méthode de fabrication du charbon de bois. C'est dans ce but que nous vous invitons déjà à nous rendre visite à cette occasion. Sur place, dans la nouvelle cabane, vous pourrez vous restaurer à la cantine qui sera à votre disposition pour l'occasion.

Il va de soit aussi que nous devons apporter une aide bénévole aux charbonniers. Il faudra quelques personnes pour « donner un coup de main » lors du montage de la meule ainsi que lors de la sortie du charbon et de la mise en sacs.

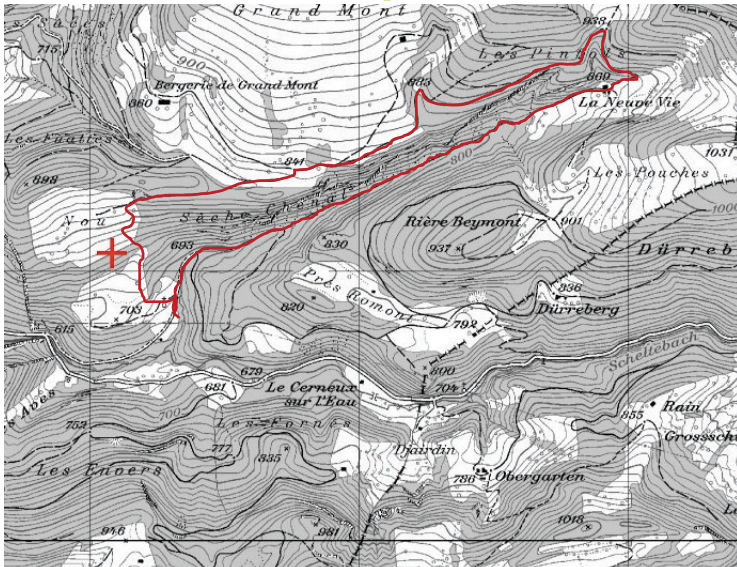
Les volontaires sont priés de s'inscrire auprès de notre président, Jean-Claude Kormann, tél. no 079 652 87 36.

Nous vous remercions d'avance de nous apporter votre bienveillante collaboration.

La Commission de construction

Randonnée

A faire à partir de la cabane



L'inauguration de la cabane de Mervelier approche à grands pas et les pique-niques à cet endroit aussi! Rien de tel qu'une petite balade pour une bonne digestion, mais aussi pour découvrir notre joli coin de pays.

En partant de la cabane, dirigez-vous vers «La Chapelle de la Neuve Vie». Cette bâtisse a été construite entre 1927 - 1928 par les habitants du village : les Chételat, les Mouttet, les Marquis et les Fleury. Cette chapelle a remplacé une ancienne chapelle située dans la forêt et qui avait été construite en 1874.

Bref, montez ensuite derrière la chapelle en longeant la forêt, pour arriver à un petit sentier de forêt qui vous mènera sur le pâturage du Nou. Montez ce pâturage en tenant la droite et vous arriverez à une place de pique-nique, qui vous donnera peut-être une idée pour votre prochaine sortie! Depuis cette place, prenez le sentier qui part dans la forêt en direction du Grand Mont, toujours sur la droite. Vous arriverez ensuite sur le chemin du Grand Mont et vous monterez direction les Pinfols jusqu'à la fin du chemin. Une petite fontaine vous y attendra pour vous débarbouiller le visage.

A partir de ce point, vous redescendrez en direction de la ferme (actuellement inoccupée) de la Neuve Vie. A partir de cet endroit et presque jusqu'à la cabane, vous aurez la possibilité de cueillir de l'Ail des Ours pour une petite salade, un délicieux pesto ou de délicieuses lasagnes

pour votre repas du lendemain.

Descendez ensuite le chemin qui passe dans la petite gorge en deçà de Sèche Chenal et puis, vous vous retrouverez à la cabane, avec un estomac beaucoup moins lourds qu'avant votre départ! Bonne balade!!!

Recette de lasagnes à l'ail des ours :

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 25 gr d'amandes mondées et moulues,
- 25 gr de parmesan râpé,
- 1 bonne poignée d'ail des ours hachée
- 1 litre de sauce béchamel
- 1 paquet de lasagne

Mixer l'ail des ours avec les amandes, le parmesan et la crème, ajouter de la crème si nécessaire.

Dans un plat à gratin, mettre une légère couche de béchamel, ensuite une couche de lasagnes, puis une couche du mélange à l'ail des ours, une couche de lasagnes, une nouvelle couche de pâte à l'ail des ours et terminer par la béchamel que l'on fait couler dans tout le plat. Parsemez de parmesan ou de gruyère râpé. Faire cuire une petite heure dans un four chauffé à 180°C.

Le village en bref

Nouveaux habitants, Carnet Rose, Infos...



Le Carnet Rose

Axelle Bloque 27.12.2012

Les Jubilaires

80 ans

Hélène Fleury 27.04.1933

85 ans

Jean Stadelmann 31.05.1928

Les décès

Paulette Saucy 14.12.2012

Nous souhaitons la bienvenue à ...

Lucien Fleury et Névine Meneau

Sébastien Schmassmann

Stéphanie et Julien Froidevaux

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