Automne 2020

Le Bulletin de Mûres

MAIRIE DE MÛRES

Tél. 04 50 68 22 17
Fax. 04 50 68 29 11
Mél. maimures@wanadoo.fr
Site web: www.mures.fr

Horaires du Secrétariat de Mairie
Lundi, mardi, vendredi de 8h00 à 12h00
Mercredi de 9h00 à 11h30
Jeudi de 16h00 à 19h00

Responsable de Publication :
David Dubosson, Maire
Comité de Rédaction : Commission Communication,
Jennifer Domingues, Florence Héritier Daviet, Christelle Piot,
Delphine Pollier, Julie Roupioz.
Impression : par nos soins

Sommaire

Notre nouvelle place
Page 2

Notre commune a du talent
Page 3

Informations, recette
Page 4

Zoom sur ...
Page 5

Invitation semaine bleue
Page 6

Le mot du Maire

Chers Mûrains, chères Mûraines,

Ces derniers mois ont été à plusieurs titres bien compliqués, cette crise sanitaire sans précédent que nous traversons nous oblige à encore beaucoup de vigilance.

Malheureusement les plus grands rassemblements ont du être annulé comme la fête des tracteurs, la pasteurisation organisé par l' Association Croësons et Carmaniules, et même le loto choucroute de l'APE.

Les activités diverses organisées par Animures, sont aussi en suspens. Renseignez vous après des présidents.

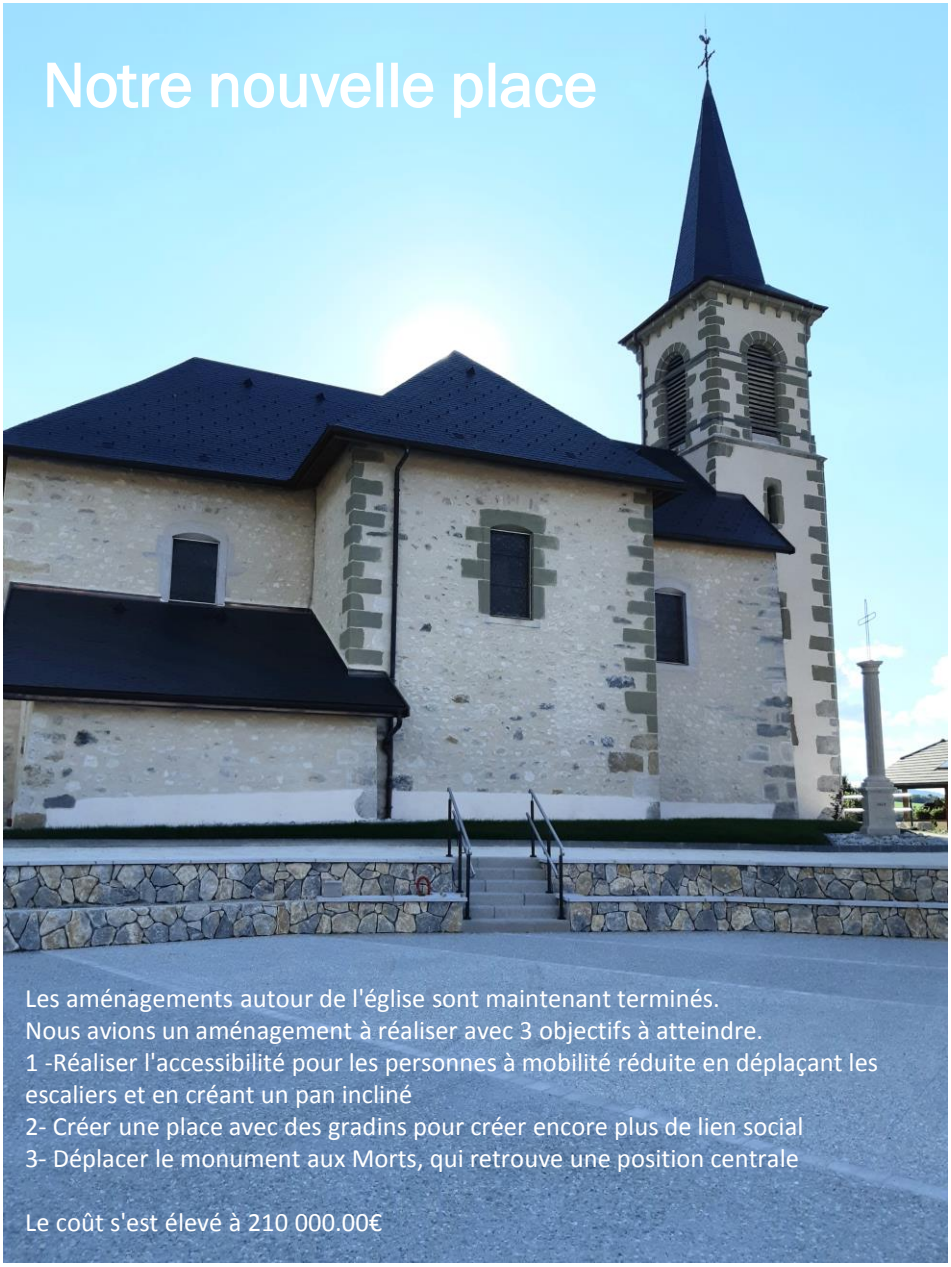
Nous attendons dans les prochains jours le nouveau protocole sanitaire qui nous permettra d'organiser la rentrée scolaire 2020/2021 et d'organiser la vie de notre beau village jusqu'à la fin de l'année.

Restons forts et positifs, tout comme l'est la nouvelle équipe en place. Elus le 15 mars, mais Covid 19 oblige, installés dans leurs fonctions le 28 mai.

Ils sont néanmoins motivés et restent à votre écoute.

Votre maire,
David Dubosson

Notre nouvelle place



Les aménagements autour de l'église sont maintenant terminés.
Nous avions un aménagement à réaliser avec 3 objectifs à atteindre.
1 -Réaliser l'accessibilité pour les personnes à mobilité réduite en déplaçant les escaliers et en créant un pan incliné
2- Créer une place avec des gradins pour créer encore plus de lien social
3- Déplacer le monument aux Morts, qui retrouve une position centrale

Le coût s'est élevé à 210 000.00€

Il y a une dizaine de jours nous avons reçu une très bonne nouvelle en provenance de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, qui nous a attribué une subvention de 81 000€ pour ces travaux. Nous les remercions sincèrement.

Une belle idée ... mais du pain sur la planche

Peut-être avez vous vu pousser de jolis murs en pierres au cœur des travaux du village ? Alors, je vous le dis, l'un d'entre eux contiendra bientôt une surprise !!!

Une surprise qui pourrait bien réveiller tous vos sens : une odeur alléchante joyeuse et conviviale, une vision appétissante, la chaleur de son toucher et un goût extraordinaire !!

Si vous avez l'occasion de passer dans le coin un samedi matin et que Bernard Mongellaz et Manu Bouvier sont à la tâche, n'hésitez pas à vous arrêter. Vous pourrez échanger avec eux sur leur projet, et, pourquoi pas ... mettre la main à la pâte !

Notre commune a du talent …

Rencontre avec une femme passionnée !

Nos vies ont été bouleversées ces derniers mois. Heureusement, des initiatives locales ont apporté du réconfort et montré que les valeurs de solidarité et d'entraide sont bien présentes autour de nous.
Rencontre avec Emmanuelle Filliard, qui a su fédérer autour d'elle un bel élan de solidarité.

Couturière de métier, Emmanuelle s'est installée à Alby sur Chéran comme artisan sellier / garnisseur automobile après 12 ans passés dans la maroquinerie de luxe à Aix les Bains. L'atelier a déménagé en juillet 2019 sur notre commune.

Originaire de Chapeiry, elle vit depuis 20 ans dans la maison de son grand père à Champlénot. D'ailleurs, on fabriquait jadis des matelas dans la maison voisine de « Chez la Juliette ». Mûres avait déjà son sellier bourrelier !

Emmanuelle a, comme son frère garagiste, la passion des vieilles voitures. C'est donc tout naturellement qu'un partenariat s'est mis en place : elle travaille à la dernière étape de la mise en beauté des véhicules préparés à Viuz la Chiésaz. Elle a su faire sa place dans cet univers très masculin.

Au printemps 2020, c'est spontanément qu'elle a souhaité faire profiter de son savoir-faire. En acceptant de mettre de côté son activité, elle a fait le choix d'aider ses concitoyens en mobilisant autour d'elle une belle équipe de bénévoles. Une petite fourmilière s'est mise en marche : beaucoup d'huile de coude et un peu d'huile dans les machines à coudre ont permis la confection d'environ 1300 masques !

Le personnel et résidants de l'EHPAD de Gruffy, l'ADMR, les commerçants et surtout tous les mûrains ont ainsi pu en bénéficier gracieusement.

Tout ceci a été rendu possible grâce aux nombreux dons de tissu de la part d'entreprises (Miliboo à Chavanod, d'une entreprise suisse fabricant de tissus de couette), des dons de particuliers, l'achat de biais et fils par la commune de Mûres et surtout grâce à toute l'équipe de couturier-e-s.

Un vrai esprit de village a émergé pendant cette période. Tout le monde s'est senti concerné et s'est investi à son niveau avec comme motivation, être solidaire !

Un grand bravo à tous.

Le repas des anciens annulé ☹

En raison de l'incertitude concernant la disparition de la Covid-19 et des mesures sanitaires empêchant d'organiser les rencontres en nombre en milieu fermé, la municipalité a fait le choix de protéger ses aînés et d'annuler le repas pour l'année 2020.

Ce repas aurait été pour le nouveau conseil l'occasion d'aller à la rencontre des habitants mais il sera conduit l'année prochaine.

Le conseil se mobilise déjà dès à présent !!! ☺

Pela savoyarde (des Aravis) ou fricassée au reblochon

Préparation : 20min
Cuisson : **20min**

Ingrédients (2 personnes)

1/2 reblochon

Beurre

400 à 500g de pommes de terre

1 gros oignon

100g de lard fumé en tranches ou en dés

Poivre noir

1 Nettoyez convenablement les pommes de terre, essuyez-les et coupez-les en cubes...
Pelez l'oignon et émincez-le.
Coupez les tranches de lard en morceaux.
2 Faites fondre 1 c à s de beurre dans une grande poêle, ajoutez les cubes de pommes de terre et faites rissoler à feu fort pour les faire dorer.
Diminuer le feu et laissez cuire encore 5 minutes en mélangeant.
3 Ajoutez l'oignon émincé et le lard, poivrez, et laissez cuire encore quelques minutes, le tout doit-être bien doré...
4 Ajoutez alors le reblochon coupé en tranches dans l'épaisseur et laissez-le fondre à feu doux et à couvert...
Servez immédiatement en poivrant encore un peu... avec une petite salade c'est parfait !

Les activités hebdomadaires reprennent :

. Gym avec Valérie, Christelle et Sophie : renseignements par message à : gym.animures@yahoo.fr

. Anicréatif avec Catherine et Béatrice renseignements au 04 50 68 10 43

ZOOM SUR UNE ASSOCIATION

« Lecture à Mûres »

La bibliothèque municipale de Mûres est située sous la salle Pierre Reignier à côté de la cantine (entrée par la cour de l'école élémentaire).

Elle est ouverte à tous les habitants de Mûres. Aux enfants comme aux adultes !

. le mardi soir de 16h à 18h (sauf pendant les vacances scolaires)

. le samedi de 17h à 19h.

Jusqu'à 4 livres ou revues sont prêtés gratuitement pour 2 ou 3 semaines à chaque lecteur.

Ceci grâce :

- à la subvention de 700€ allouée chaque année par la municipalité pour l'achat de nouveaux romans du terroir, policiers, albums pour les petits, romans jeunesse, bandes dessinées, … Et pour des abonnements à « Esprit d'ici », « ça m'intéresse » et « 60 millions de consommateurs ».

- aux bénévoles qui assurent les permanences et vous accueillent à tour de rôle :
Jacques Boehringer, Christiane Daviet, Josette Debure, Anne-Marie Goddon, Frédérique Martinaux, Monique Lavy Mercier, Anne-Marie Mulot, Solange Perron

- à la navette de Savoie Biblio qui peut apporter chaque mois jusqu'à 50 livres réservés par nos soins (suite aux demandes des lectrices et des lecteurs) sur le site de Savoie Biblio.

- aux journées à Annecy où les bénévoles peuvent échanger jusqu'à 100 ouvrages.

Les écoliers de Mûres et leurs institutrices profitent aussi de la bibliothèque « Lecture à Mûres » le mardi.

A bientôt !

Qui souhaiterait rejoindre cette équipe de bénévoles, et serait disponible pour assurer une ou plusieurs permanences et peut-être permettre un accueil des lectrices et des lecteurs à d'autres horaires ?

INVITATION SEMAINE BLEUE

LE PÔLE
espace
culturel & sportif
du Pays d'Alby

INVITATION SEMAINE BLEUE

Concert de Pierre Tourniaire

Jeudi 8 octobre 2020 à 15h30

Dans le cadre de la Semaine Bleue, les élus du Syndicat Intercommunal du Pays d'Alby ont le plaisir de vous convier à un concert de Pierre Tourniaire, interprète et compositeur savoyard, le jeudi 8 octobre à 15h30 au Pôle, espace culturel et sportif du Pays d'Alby.

Libre et indépendant, Pierre Tourniaire possède un sens de l'écriture et de la poésie remarquable. De la lignée des grands auteurs de la chanson française, ses chansons sont peuplées d'histoires de gens ordinaires, d'amour, de sentiments plus nuancés comme la révolte ou l'amertume et aussi de la joie de vivre.

"Pierre Tourniaire écrit par amour, celui des mots, ceux là même qui font du bien à l'âme : " Oui, il faut vivre ces instants de sincérité, ces moments si rares où les textes ne doutent plus de leur importance."
LE DAUPHINE LIBERE

© Yannick Perrin

Vous êtes invités à cet évènement gratuit qui se déroulera au Pôle - 363 allée du Collège - 74540 Alby-sur-Chéran. L'accueil se fera dès 15h. Le concert sera suivi d'une collation.

Si vous rencontrez des difficultés pour vous rendre au Pôle, merci de prévenir votre commune afin que nous organisions un transport spécifique.

COUPON D'INSCRIPTION

à renvoyer avant le 30 septembre 2020 à la mairie de votre commune

Merci de nous indiquer ci-dessous vos noms et prénoms :

Madame ..... / **Monsieur** .....

Téléphone : .....

Spectacle et/ou collation **sous réserve des règles sanitaires** en vigueur.
Merci de bien renseigner votre numéro de téléphone.

SIPA
syndicat
intercommunal
du Pays d'Alby

Syndicat Intercommunal du Pays d'Alby **Le Pôle** | 363 allée du Collège - 74540 Alby-sur-Chéran | 04 50 68 11 99 | info@sipalby.fr | **www.lepolepaysalby.fr**